

**Ogłoszenie o zamówieniu
Usługi**

Świadczenie usług cateringowych dla dzieci z oddziału przedszkolnego oraz uczniów Szkoły Podstawowej w Mełgwi oraz Szkoły Podstawowej w Krępcu w roku szkolnym 2026/2027

SEKCJA I - ZAMAWIAJĄCY

1.1.) Rola zamawiającego

Postępowanie prowadzone jest samodzielnie przez zamawiającego

1.2.) Nazwa zamawiającego: GMINA MEŁGIEW

1.4) Krajowy Numer Identyfikacyjny: REGON 431019589

1.5) Adres zamawiającego

1.5.1.) Ulica: ul. Partyzancka 2

1.5.2.) Miejscowość: Mełgiew

1.5.3.) Kod pocztowy: 21-007

1.5.4.) Województwo: lubelskie

1.5.5.) Kraj: Polska

1.5.6.) Lokalizacja NUTS 3: PL814 - Lubelski

1.5.9.) Adres poczty elektronicznej: zamowienia@melgiew.pl

1.5.10.) Adres strony internetowej zamawiającego: <http://melgiew.pl>

1.6.) Rodzaj zamawiającego: Zamawiający publiczny - jednostka sektora finansów publicznych - jednostka samorządu terytorialnego

1.7.) Przedmiot działalności zamawiającego: Ogólne usługi publiczne

SEKCJA II – INFORMACJE PODSTAWOWE

2.1.) Ogłoszenie dotyczy:

Zamówienia publicznego

2.2.) Ogłoszenie dotyczy usług społecznych i innych szczególnych usług: Tak

2.3.) Nazwa zamówienia albo umowy ramowej:

Świadczenie usług cateringowych dla dzieci z oddziału przedszkolnego oraz uczniów Szkoły Podstawowej w Mełgwi oraz Szkoły Podstawowej w Krępcu w roku szkolnym 2026/2027

2.4.) Identyfikator postępowania: ocids-148610-bb4e23cf-8acc-4487-9ffb-9d3d3ca6fe78

2.5.) Numer ogłoszenia: 2026/BZP 00386027

2.6.) Wersja ogłoszenia: 01

2.7.) Data ogłoszenia: 2026-08-10

2.8.) Zamówienie albo umowa ramowa zostały ujęte w planie postępowań: Tak

2.9.) Numer planu postępowań w BZP: 2026/BZP 00035816/06/P

2.10.) Identyfikator pozycji planu postępowań:

1.3.2 Świadczenie usług cateringowych dla dzieci z oddziału przedszkolnego oraz uczniów Szkoły Podstawowej w Mełgwi oraz Szkoły Podstawowej w Krępcu w roku szkolnym 2026/2027

2.11.) O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się wyłącznie wykonawcy, o których mowa w art. 94 ustawy: Nie

2.13.) O zamówienie mogą ubiegać się wyłącznie wykonawcy, którzy spełniają warunki określone w art. 361 ustawy – usługi społeczne: Nie

2.14.) Czy zamówienie albo umowa ramowa dotyczy projektu lub programu współfinansowanego ze środków Unii

Europejskiej: Nie

2.16.) Tryb udzielenia zamówienia wraz z podstawą prawną

Zamówienie udzielane jest w trybie podstawowym na podstawie: art. 275 pkt 1 ustawy

SEKCJA III – UDOSTĘPNIANIE DOKUMENTÓW ZAMÓWIENIA I KOMUNIKACJA

3.1.) Adres strony internetowej prowadzonego postępowania

<https://ezamowienia.gov.pl/mp-client/search/list/ocds-148610-bb4e23cf-8acc-4487-9ffb-9d3d3ca6fe78>

3.2.) Zamawiający zastrzega dostęp do dokumentów zamówienia: Nie

3.4.) Wykonawcy zobowiązani są do składania ofert, wniosków o dopuszczenie do udziału w postępowaniu, oświadczeń oraz innych dokumentów wyłącznie przy użyciu środków komunikacji elektronicznej: Tak

3.5.) Informacje o środkach komunikacji elektronicznej, przy użyciu których zamawiający będzie komunikował się z wykonawcami - adres strony internetowej: <https://ezamowienia.gov.pl>

3.6.) Wymagania techniczne i organizacyjne dotyczące korespondencji elektronicznej: 1. W postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego komunikacja między Zamawiającym a wykonawcami odbywa się przy użyciu Platformy e-Zamówienia, która jest dostępna pod adresem <https://ezamowienia.gov.pl>.

2. Korzystanie z Platformy e-Zamówienia jest bezpłatne.

3. Adres strony internetowej prowadzonego postępowania: <https://ezamowienia.gov.pl/mp-client/search/list/ocds-148610-bb4e23cf-8acc-4487-9ffb-9d3d3ca6fe78>.

Postępowanie można wyszukać również ze strony głównej Platformy e-Zamówienia (przycisk „Przeglądaj postępowania/konkursy”).

4. Identyfikator (ID) postępowania na Platformie e-Zamówienia: ocds-148610-bb4e23cf-8acc-4487-9ffb-9d3d3ca6fe78

5. Wykonawca zamierzający wziąć udział w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego musi posiadać konto podmiotu „Wykonawca” na Platformie e-Zamówienia. Szczegółowe informacje na temat zakładania kont podmiotów oraz zasady i warunki korzystania z Platformy e-Zamówienia określa Regulamin Platformy e-Zamówienia, dostępny na stronie internetowej <https://ezamowienia.gov.pl> oraz informacje zamieszczone w zakładce „Centrum Pomocy”. Sposób komunikacji opisuje instrukcja: <https://media.ezamowienia.gov.pl/pod/2021/10/Komunikacja-w-postepowaniu-5.1.pdf>.

Szczegółowe informacje zawarte są w dziale X SWZ

3.8.) Zamawiający wymaga sporządzenia i przedstawienia ofert przy użyciu narzędzi elektronicznego modelowania danych budowlanych lub innych podobnych narzędzi, które nie są ogólnie dostępne: Nie

3.12.) Oferta - katalog elektroniczny: Nie dotyczy

3.14.) Języki, w jakich mogą być sporządzane dokumenty składane w postępowaniu:

polski

3.15.) RODO (obowiązek informacyjny): 1. Zgodnie z art. 13 ust. 1 i 2 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/679 z dnia 27 kwietnia 2016 r. w sprawie ochrony osób fizycznych w związku z przetwarzaniem danych osobowych i w sprawie swobodnego przepływu takich danych oraz uchylenia dyrektywy 95/46/WE (ogólne rozporządzenie o danych) (Dz. U. UE L119 z dnia 4 maja 2016 r., str. 1; zwanym dalej „RODO”) informujemy, że:

1) administratorem Pani/Pana danych osobowych jest WÓJT GMINY MEŁGIEW;

2) administrator wyznaczył Inspektora Danych Osobowych, z którym można się kontaktować pod adresem e-mail: IOD@MELGIEW.PL.

3) Pani/Pana dane osobowe przetwarzane będą na podstawie art. 6 ust. 1 lit. c RODO w celu związanym z postępowaniem o udzielenie zamówienia publicznego, prowadzonym w trybie podstawowym bez przeprowadzenia negocjacji pn. „Świadczenie usług cateringowych dla dzieci z oddziału przedszkolnego oraz uczniów Szkoły Podstawowej w Mełgwi oraz Szkoły Podstawowej w Krępcu w roku szkolnym 2026/2027”. 4) odbiorcami Pani/Pana danych osobowych będą osoby lub podmioty, którym udostępniona zostanie dokumentacja postępowania w oparciu o art. 74 ustawy Pzp.

5) Pani/Pana dane osobowe będą przechowywane, zgodnie z art. 78 ust. 1 ustawy Pzp, przez okres 4 lat od dnia zakończenia postępowania o udzielenie zamówienia, a jeżeli czas trwania umowy przekracza 4 lata, okres przechowywania obejmuje cały czas trwania umowy. Dane będą następnie przechowywane w celach archiwalnych, przez okres, który wyznaczony zostanie przede wszystkim na podstawie rozporządzenia Prezesa Rady Ministrów w sprawie instrukcji kancelaryjnej, jednolitych rzeczowych wykazów akt oraz instrukcji w sprawie organizacji i zakresu działania archiwów zakładowych, chyba że przepisy szczególne stanowią inaczej, a w przypadku zamówień dofinansowanych ze środków zewnętrznych – przez okres trwałości projektu. Szczegółowe informacje zawarte są w załączniku nr 12 do SWZ.

3.16.) RODO (ograniczenia stosowania): Wykonawcy nie przysługuje:

–w związku z art. 17 ust. 3 lit. b, d lub e RODO prawo do usunięcia danych osobowych;

–prawo do przenoszenia danych osobowych, o którym mowa w art. 20 RODO;

–na podstawie art. 21 RODO prawo sprzeciwu, wobec przetwarzania danych osobowych, gdyż podstawą prawną przetwarzania danych osobowych Wykonawcy jest art. 6 ust. 1 lit. c RODO.

SEKCJA IV – PRZEDMIOT ZAMÓWIENIA

4.1.) Informacje ogólne odnoszące się do przedmiotu zamówienia.**4.1.1.) Przed wszczęciem postępowania przeprowadzono konsultacje rynkowe:** Nie**4.1.2.) Numer referencyjny:** ZP.271.16.2026**4.1.3.) Rodzaj zamówienia:** Usługi**4.1.4.) Zamawiający udziela zamówienia w częściach, z których każda stanowi przedmiot odrębnego postępowania:** Nie**4.1.8.) Możliwe jest składanie ofert częściowych:** Tak**4.1.9.) Liczba części:** 2**4.1.10.) Ofertę można składać na wszystkie części****4.1.11.) Zamawiający ogranicza liczbę części zamówienia, którą można udzielić jednemu wykonawcy:** Nie**4.1.13.) Zamawiający uwzględnia aspekty społeczne, środowiskowe lub etykiety w opisie przedmiotu zamówienia:** Nie**4.2. Informacje szczegółowe odnoszące się do przedmiotu zamówienia:****Część 1****4.2.2.) Krótki opis przedmiotu zamówienia**

1. Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usług cateringowych w zakresie przygotowania i dostarczenia – na potrzeby Oddziału Przedszkolnego i Szkoły Podstawowej im. Józefa Piłsudskiego w Mełgwi, ul. Partyzancka 19, 21-007 Mełgiew - posiłku jednodaniowego – obiadu wraz z napojem (tj. kompot, 100% sok owocowy lub warzywny).

2. Zamawiający planuje że łączne zapotrzebowanie na posiłki wynosi:

Dla zadania nr 1 - łącznie 20473 obiadów.

3.4. Zamawiający planuje, że w okresie od dnia 1 września 2026 roku (planowany przez Zamawiającego dzień rozpoczęcia świadczenia usługi) do dnia 31 sierpnia 2027 roku dziennie należy dostarczyć dla zadania nr 1 - łącznie do oddziału przedszkolnego i szkoły około 20473 obiadów, a w okresie od dnia 1 września 2026 roku (planowany przez Zamawiającego dzień rozpoczęcia świadczenia usługi) do dnia 31 sierpnia 2027 roku dla zadania nr 2 - łącznie dla oddziału przedszkolnego i szkoły około 14273 obiadów.

1) Zastrzega się możliwość zmniejszenia ilości dostarczanych obiadów według liczby wskazanej powyżej tj. 20473 sztuk dla zadania nr 1 i 14273 sztuk dla zadania nr 2. Zamawiający mając na uwadze art. 433 ust. 3 ustawy Pzp zastrzega możliwość ograniczenia zakresu niniejszego zamówienia maksymalnie o 30% w stosunku do szacowanej liczby obiadów wskazanej w OPZ, wskazując minimalną wielkość zamówienia, do której wykorzystania zobowiązany będzie Zamawiający, która to wynosi 70% szacowanej liczby obiadów.

2) Ewentualne zmiany ilości zamawianych obiadów Zamawiający zgłaszać będzie Wykonawcy najpóźniej do godziny 8:10 danego dnia. Za wystarczające uważa się powiadomienie telefoniczne, powiadomienie sms lub przekazanie e-maila.

3) Zamawiający wskazuje, że informacje dotyczące organizacji pracy oddziałów przedszkolnych w okresie wakacyjnym, przedstawione w tabeli w ramach poszczególnych zadań, mają charakter orientacyjny i służą wyłącznie do celów oszacowania ceny oraz przygotowania oferty. Zamawiający zastrzega sobie możliwość zmiany organizacji pracy poszczególnych oddziałów przedszkolnych w okresie wakacyjnym w stosunku do informacji wskazanych w tabeli (tj. placówka wskazana jako niepracująca w lipcu może pełnić dyżur w lipcu, a nie pracować w sierpniu i odwrotnie).

5. Dostawy będą odbywać się dla zadania nr 1: do budynku Szkoły Podstawowej im. Józefa Piłsudskiego w Mełgwi, ul. Partyzancka 19, 21-007 Mełgiew, dla zadania nr 2: do budynku Szkoły Podstawowej im. Marii Wójcik w Krępcu, ul. Szkolna 3, 21-007 Mełgiew.

6. Dostawa obiadów będzie odbywać się od poniedziałku do piątku, z wyłączeniem dni ustawowo wolnych od pracy oraz dni, w których placówka nie jest czynna. Dostawy obiadów będą realizowane: dla zadania nr 1 - pomiędzy godziną 09:30 do 11:00 oraz dla zadania nr 2 - pomiędzy godziną 09:30 do 10:30. Konkretnie godziny dostaw zostaną ustalone z wybranym Wykonawcą przed rozpoczęciem realizacji usługi. Zamawiający dopuszcza również zmianę ustalonych godzin dostaw w trakcie realizacji zamówienia, w przypadku wystąpienia takiej potrzeby, po wcześniejszym uzgodnieniu z Wykonawcą.

7. W wyjątkowej sytuacji związanej ze zmianą organizacji dnia pracy szkoły, dostawa obiadu odbędzie się o innej godzinie – po wcześniejszym uzgodnieniu z Wykonawcą.

8. Wykonawca dostarczać będzie w pierwszy dzień tygodnia tygodniowy jadłospis z podaniem składników wagowych (gramatury) potraw oraz oznaczenie alergenów – do wiadomości Zamawiającego. Wykonawca zobowiązany jest do zachowania jakości obiadów zgodnie z przedstawionym jadłospisem.

9. Wszystkie posiłki powinny być przygotowane zgodnie z obowiązującymi normami i przepisami prawa. Wykonawca będzie przygotowywał posiłki zgodnie z zasadami określonymi w ustawie z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t.j. Dz. U. z 2023 r. poz. 1448 ze zm.) łącznie z przepisami wykonawczymi do tej ustawy, w tym Rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 16 lutego 2026 r. w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań, jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach (Dz. U. 2026 r., poz. 197).

10. Bezwzględnie należy przestrzegać norm na składniki pokarmowe i produkty spożywcze określone przez aktualne normy żywienia dla populacji Polski oraz obowiązujące przepisy prawa. Posiłki mają być przygotowane zgodnie z aktualnymi normami żywienia dla populacji Polski opracowanymi przez Narodowy Instytut Zdrowia Publicznego PZH – PIB lub inną

jednostkę wskazaną w obowiązujących przepisach.

11. Wykonawca będzie przygotowywał i dostarczał posiłki w formie drugiego dania oraz kompotu bez dodatku cukru lub z ograniczoną zawartością cukru albo 100% soku owocowego lub warzywnego, zgodnie z wymaganiami Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 16 lutego 2026 r. w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań, jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach.

12. Jadłospis powinien być urozmaicony, różnorodny i dostosowany do wieku oraz potrzeb żywieniowych dzieci. Rodzaj potraw nie powinien powtarzać się w tym samym tygodniu. Jadłospis należy planować i realizować zgodnie z obowiązującymi przepisami dotyczącymi żywienia dzieci i młodzieży w jednostkach systemu oświaty.

13. Potrawy powinny być lekkostrawne, przygotowywane z surowców wysokiej jakości, świeżych, naturalnych, mało przetworzonych, bez lub z ograniczoną ilością substancji dodatkowych – konserwujących, zagęszczających, barwiących lub sztucznie aromatyzowanych. W jadłospisie należy preferować produkty pełnoziarniste, w szczególności pieczywo razowe, kasze gruboziarniste, ryż brązowy oraz makarony pełnoziarniste.

14. Wykonawca zobowiązany jest do planowania jadłospisu, zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa dotyczącymi żywienia dzieci i młodzieży, w tym Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 16 lutego 2026 r., zasadami zdrowego żywienia oraz z uwzględnieniem założeń diety planetarnej a także aktualnych zaleceń i wytycznych Narodowego Centrum Edukacji Żywieniowej.

15. Zamawiający zastrzega sobie, że posiłki muszą spełniać normy żywieniowe dla odpowiedniej grupy wiekowej (gramatura i kaloryczność), zgodnie z przepisami dotyczącymi produkcji żywności.

16. Wykonawca zapewnia, na wszystkich etapach produkcji, przetwarzania i dystrybucji, zgodność żywności z wymogami obowiązujących przepisów prawa w szczególności:

1) rozporządzenia (WE) nr 178/2002 Parlamentu Europejskiego i Rady z 28 stycznia 2002 r. ustanawiające ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego, powołujące Europejski Urząd do Spraw Bezpieczeństwa Żywności oraz ustanawiające procedury w sprawie bezpieczeństwa żywności,

2) rozporządzenia (WE) nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych,

3) ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t.j. Dz. U. z 2023 r. poz. 1448 ze zm.) oraz aktów wykonawczych wydanych na jej podstawie.

17. Wymagania dotyczące posiłków obiadowych:

1) Temperatura obiadu w chwili dostawy nie może być niższa niż 63°C.

2) Wykonawca zobowiązany jest do planowania jadłospisów zgodnie z zasadami zdrowego żywienia oraz z uwzględnieniem zasad diety planetarnej, zgodnie z wymaganiami określonymi w Rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 16 lutego 2026 r. w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań, jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży (Dz. U. z 2026 r. poz. 197), obowiązującymi od dnia 1 września 2026 r., w szczególności poprzez:

a) zapewnienie co najmniej jednego obiadu w tygodniu przygotowanego na bazie nasion roślin strączkowych, bez dodatku produktów pochodzenia zwierzęcego;

b) zapewnienie, w dniach, w których podawany jest obiad zawierający mięso lub rybę, odpowiedniej alternatywy roślinnej dla dzieci, które nie spożywają produktów pochodzenia zwierzęcego, opartej w szczególności na nasionach roślin strączkowych;

c) uwzględnienie w tygodniowym jadłospisie dwóch obiadów zawierających mięso, przy czym w przypadku obiadów mięsnych należy stosować świeże mięso;

d) zapewnienie co najmniej jednego obiadu z rybą w tygodniu;

e) ograniczenie dodatku cukrów oraz stosowanie napojów zgodnie z wymaganiami określonymi w obowiązujących przepisach prawa;

f) uwzględnianie w jadłospisie warzyw, owoców, produktów zbożowych, w tym produktów pełnoziarnistych, oraz nasion roślin strączkowych, z zachowaniem zasad urozmaicenia i różnorodności posiłków;

g) ograniczanie udziału produktów wysoko przetworzonych oraz potraw zawierających znaczne ilości soli, cukru i tłuszczów nasyconych, zgodnie z obowiązującymi wymaganiami i zasadami prawidłowego żywienia dzieci i młodzieży.

17. Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia, określający wymogi co do przedmiotu zamówienia dla części nr 1 oraz części nr 2 znajduje się w załączniku nr 13 do SWZ, będącym integralną częścią SWZ.

4.2.6.) Główny kod CPV: 55523100-3 - Usługi w zakresie posiłków szkolnych

4.2.7.) Dodatkowy kod CPV:

55524000-9 - Usługi dostarczania posiłków do szkół

55520000-1 - Usługi dostarczania posiłków

55321000-6 - Usługi przygotowywania posiłków

4.2.8.) Zamówienie obejmuje opcje: Tak

4.2.9) Rodzaj i maksymalna wartość opcji oraz okoliczności skorzystania z opcji:

6. Zamawiający zastrzega sobie możliwość skorzystania z prawa opcji określonego w art. 441 ustawy Pzp.

7. Realizacja prawa opcji polegać będzie na zwiększeniu do 50% wielkości zamówienia podstawowego wyrażonej w ilości posiłków, za dodatkowym wynagrodzeniem jednostkowym określonym przez Wykonawcę w formularzu ofertowym dla

szkoły i dla oddziału przedszkolnego za pełny posiłek dzienny (obiad).

8. Zamawiający zastrzega sobie, że część zamówienia, określona jako „prawo opcji” jest uprawnieniem, a nie zobowiązaniem Zamawiającego. Wykonanie opcji może, ale nie musi nastąpić, w zależności od zapotrzebowania Zamawiającego i na skutek jego dyspozycji w tym zakresie. Brak wykonania zamówienia w tym zakresie nie będzie rodzić żadnych roszczeń ze strony Wykonawcy w stosunku do Zamawiającego.

9. Zastosowanie przez Zamawiającego prawa opcji będzie polegać na powtórzeniu tych samych usług jak te, które są świadczone przez Wykonawcę, z którym została zawarta umowa w sprawie niniejszego zamówienia publicznego.

10. Realizacja opcji będzie każdorazowo przebiegać w następujący sposób:

- 1) Opcja może zostać wykorzystana przez Zamawiającego w całości bądź w części,
- 2) Każdy obiad dla szkoły i oddziału przedszkolnego w ramach prawa opcji będzie zgodny z OPZ,
- 3) Zamówienie w ramach prawa opcji może być realizowane jednorazowo lub w częściach, według wyboru Zamawiającego,
- 4) W przypadku skorzystania przez Zamawiającego z opcji w części lub w pełnym zakresie, Wykonawca jest zobowiązany do realizacji umowy w zakresie, w jakim Zamawiający z opcji skorzysta,
- 5) Warunkiem uruchomienia prawa opcji jest przekazanie wykonawcy informacji o skorzystaniu z prawa opcji, drogą pisemną lub elektroniczną za potwierdzeniem odbioru,
- 6) Postanowienia umowy w przypadku skorzystania z opcji będzie się stosować odpowiednio

4.2.10.) Okres realizacji zamówienia albo umowy ramowej: od 2026-09-01 do 2027-08-31

4.2.11.) Zamawiający przewiduje wznowienia: Nie

4.2.13.) Zamawiający przewiduje udzielenie dotychczasowemu wykonawcy zamówień na podobne usługi lub roboty budowlane: Nie

4.3.) Kryteria oceny ofert:

4.3.1.) Sposób oceny ofert: Zamawiający wybierze najkorzystniejszą ofertę, tj. z najwyższą liczbą punktów, spośród nieodrzuconych ofert. 2. Przy wyborze oferty Zamawiający będzie się kierował następującymi kryteriami (przy założeniu, że 1% = 1 pkt.:

- 1) Cena oferty brutto (C) – 60 %
- 2) Jakość (J) – 40%

4.3.2.) Sposób określania wagi kryteriów oceny ofert: Punktowno

4.3.3.) Stosowane kryteria oceny ofert: Kryterium ceny oraz kryteria jakościowe

Kryterium 1

4.3.5.) Nazwa kryterium: Cena

4.3.6.) Waga: 60,00

Kryterium 2

4.3.4.) Rodzaj kryterium: inne.

4.3.5.) Nazwa kryterium: Jakość

4.3.6.) Waga: 40

4.3.10.) Zamawiający określa aspekty społeczne, środowiskowe lub innowacyjne, żąda etykiet lub stosuje rachunek kosztów cyklu życia w odniesieniu do kryterium oceny ofert: Nie

Część 2

4.2.2.) Krótki opis przedmiotu zamówienia

1. Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usług cateringowych w zakresie przygotowania i dostarczenia – na potrzeby Oddziału Przedszkolnego i Szkoły Podstawowej im. Marii Wójcik w Krępcu, ul. Szkolna 3, 21-007 Mielgiew - posiłku jednodaniowego – obiadu wraz z napojem (tj. kompot, 100% sok owocowy lub warzywny).

2. Zamawiający planuje że łączne zapotrzebowanie na posiłki wynosi:

Dla zadania nr 2 - łącznie 14273 obiadów.

4. Zamawiający planuje, że w okresie od dnia 1 września 2026 roku (planowany przez Zamawiającego dzień rozpoczęcia świadczenia usługi) do dnia 31 sierpnia 2027 roku dziennie należy dostarczyć dla zadania nr 1 - łącznie do oddziału przedszkolnego i szkoły około 20473 obiadów, a w okresie od dnia 1 września 2026 roku (planowany przez Zamawiającego dzień rozpoczęcia świadczenia usługi) do dnia 31 sierpnia 2027 roku dla zadania nr 2 - łącznie dla oddziału przedszkolnego i szkoły około 14273 obiadów.

1) Zastrzega się możliwość zmniejszenia ilości dostarczanych obiadów według liczby wskazanej powyżej tj. 20473 sztuk dla zadania nr 1 i 14273 sztuk dla zadania nr 2. Zamawiający mając na uwadze art. 433 ust. 3 ustawy Pzp zastrzega możliwość ograniczenia zakresu niniejszego zamówienia maksymalnie o 30% w stosunku do szacowanej liczby obiadów wskazanej w OPZ, wskazując minimalną wielkość zamówienia, do której wykorzystania zobowiązany będzie Zamawiający, która to wynosi 70% szacowanej liczby obiadów.

- 2) Ewentualne zmiany ilości zamawianych obiadów Zamawiający zgłaszać będzie Wykonawcy najpóźniej do godziny 8:10 danego dnia. Za wystarczające uważa się powiadomienie telefoniczne, powiadomienie sms lub przekazanie e-maila.
- 3) Zamawiający wskazuje, że informacje dotyczące organizacji pracy oddziałów przedszkolnych w okresie wakacyjnym, przedstawione w tabeli w ramach poszczególnych zadań, mają charakter orientacyjny i służą wyłącznie do celów oszacowania ceny oraz przygotowania oferty. Zamawiający zastrzega sobie możliwość zmiany organizacji pracy poszczególnych oddziałów przedszkolnych w okresie wakacyjnym w stosunku do informacji wskazanych w tabeli (tj. placówka wskazana jako niepracująca w lipcu może pełnić dyżur w lipcu, a nie pracować w sierpniu i odwrotnie).
5. Dostawy będą odbywać się dla zadania nr 1: do budynku Szkoły Podstawowej im. Józefa Piłsudskiego w Mełgwi, ul. Partyzancka 19, 21-007 Mełgiew, dla zadania nr 2: do budynku Szkoły Podstawowej im. Marii Wójcik w Krępcu, ul. Szkolna 3, 21-007 Mełgiew.
6. Dostawa obiadów będzie odbywać się od poniedziałku do piątku, z wyłączeniem dni ustawowo wolnych od pracy oraz dni, w których placówka nie jest czynna. Dostawy obiadów będą realizowane: dla zadania nr 1 - pomiędzy godziną 09:30 do 11:00 oraz dla zadania nr 2 - pomiędzy godziną 09:30 do 10:30. Konkretnie godziny dostaw zostaną ustalone z wybranym Wykonawcą przed rozpoczęciem realizacji usługi. Zamawiający dopuszcza również zmianę ustalonych godzin dostaw w trakcie realizacji zamówienia, w przypadku wystąpienia takiej potrzeby, po wcześniejszym uzgodnieniu z Wykonawcą.
7. W wyjątkowej sytuacji związanej ze zmianą organizacji dnia pracy szkoły, dostawa obiadu odbędzie się o innej godzinie – po wcześniejszym uzgodnieniu z Wykonawcą.
8. Wykonawca dostarczać będzie w pierwszy dzień tygodnia tygodniowy jadłospis z podaniem składników wagowych (gramatury) potraw oraz oznaczenie alergenów – do wiadomości Zamawiającego. Wykonawca zobowiązany jest do zachowania jakości obiadów zgodnie z przedstawionym jadłospisem.
9. Wszystkie posiłki powinny być przygotowane zgodnie z obowiązującymi normami i przepisami prawa. Wykonawca będzie przygotowywał posiłki zgodnie z zasadami określonymi w ustawie z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t.j. Dz. U. z 2023 r. poz. 1448 ze zm.) łącznie z przepisami wykonawczymi do tej ustawy, w tym Rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 16 lutego 2026 r. w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań, jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach (Dz. U. 2026 r., poz. 197).
10. Bezwzględnie należy przestrzegać norm na składniki pokarmowe i produkty spożywcze określone przez aktualne normy żywienia dla populacji Polski oraz obowiązujące przepisy prawa. Posiłki mają być przygotowane zgodnie z aktualnymi normami żywienia dla populacji Polski opracowanymi przez Narodowy Instytut Zdrowia Publicznego PZH – PIB lub inną jednostkę wskazaną w obowiązujących przepisach.
11. Wykonawca będzie przygotowywał i dostarczał posiłki w formie drugiego dania oraz kompotu bez dodatku cukru lub z ograniczoną zawartością cukru albo 100% soku owocowego lub warzywnego, zgodnie z wymaganiami Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 16 lutego 2026 r. w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań, jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach.
12. Jadłospis powinien być urozmaicony, różnorodny i dostosowany do wieku oraz potrzeb żywieniowych dzieci. Rodzaj potraw nie powinien powtarzać się w tym samym tygodniu. Jadłospis należy planować i realizować zgodnie z obowiązującymi przepisami dotyczącymi żywienia dzieci i młodzieży w jednostkach systemu oświaty.
13. Potrawy powinny być lekkostrawne, przygotowywane z surowców wysokiej jakości, świeżych, naturalnych, mało przetworzonych, bez lub z ograniczoną ilością substancji dodatkowych – konserwujących, zagęszczających, barwiących lub sztucznie aromatyzowanych. W jadłospisie należy preferować produkty pełnoziarniste, w szczególności pieczywo razowe, kasze gruboziarniste, ryż brązowy oraz makarony pełnoziarniste.
14. Wykonawca zobowiązany jest do planowania jadłospisu, zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa dotyczącymi żywienia dzieci i młodzieży, w tym Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 16 lutego 2026 r., zasadami zdrowego żywienia oraz z uwzględnieniem założeń diety planetarnej a także aktualnych zaleceń i wytycznych Narodowego Centrum Edukacji Żywieniowej.
15. Zamawiający zastrzega sobie, że posiłki muszą spełniać normy żywieniowe dla odpowiedniej grupy wiekowej (gramatura i kaloryczność), zgodnie z przepisami dotyczącymi produkcji żywności.
16. Wykonawca zapewnia, na wszystkich etapach produkcji, przetwarzania i dystrybucji, zgodność żywności z wymogami obowiązujących przepisów prawa w szczególności:
- 1) rozporządzenia (WE) nr 178/2002 Parlamentu Europejskiego i Rady z 28 stycznia 2002 r. ustanawiające ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego, powołujące Europejski Urząd do Spraw Bezpieczeństwa Żywności oraz ustanawiające procedury w sprawie bezpieczeństwa żywności,
 - 2) rozporządzenia (WE) nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych,
 - 3) ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t.j. Dz. U. z 2023 r. poz. 1448 ze zm.) oraz aktów wykonawczych wydanych na jej podstawie.
17. Wymagania dotyczące posiłków obiadowych:
- 1) Temperatura obiadu w chwili dostawy nie może być niższa niż 63°C.
 - 2) Wykonawca zobowiązany jest do planowania jadłospisów zgodnie z zasadami zdrowego żywienia oraz z uwzględnieniem zasad diety planetarnej, zgodnie z wytycznymi określonymi w Rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 16 lutego 2026 r. w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań, jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży (Dz. U. z 2026 r. poz. 197), obowiązującymi od dnia 1 września 2026 r., w szczególności poprzez:
 - a) zapewnienie co najmniej jednego obiadu w tygodniu przygotowanego na bazie nasion roślin strączkowych, bez dodatku produktów pochodzenia zwierzęcego;

- b) zapewnienie, w dniach, w których podawany jest obiad zawierający mięso lub rybę, odpowiedniej alternatywy roślinnej dla dzieci, które nie spożywają produktów pochodzenia zwierzęcego, opartej w szczególności na nasionach roślin strączkowych;
 - c) uwzględnienie w tygodniowym jadłospisie dwóch obiadów zawierających mięso, przy czym w przypadku obiadów mięsnych należy stosować świeże mięso;
 - d) zapewnienie co najmniej jednego obiadu z rybą w tygodniu;
 - e) ograniczenie dodatku cukrów oraz stosowanie napojów zgodnie z wymaganiami określonymi w obowiązujących przepisach prawa;
 - f) uwzględnianie w jadłospisie warzyw, owoców, produktów zbożowych, w tym produktów pełnoziarnistych, oraz nasion roślin strączkowych, z zachowaniem zasad urozmaïcenia i różnorodności posiłków;
 - g) ograniczanie udziału produktów wysoko przetworzonych oraz potraw zawierających znaczne ilości soli, cukru i tłuszczów nasyconych, zgodnie z obowiązującymi wymaganiami i zasadami prawidłowego żywienia dzieci i młodzieży.
17. Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia, określający wymogi co do przedmiotu zamówienia dla części nr 1 oraz części nr 2 znajduje się w załączniku nr 13 do SWZ, będącym integralną częścią SWZ.

4.2.6.) Główny kod CPV: 55523100-3 - Usługi w zakresie posiłków szkolnych

4.2.7.) Dodatkowy kod CPV:

55524000-9 - Usługi dostarczania posiłków do szkół

55520000-1 - Usługi dostarczania posiłków

55321000-6 - Usługi przygotowywania posiłków

4.2.8.) Zamówienie obejmuje opcje: Tak

4.2.9) Rodzaj i maksymalna wartość opcji oraz okoliczności skorzystania z opcji:

6. Zamawiający zastrzega sobie możliwość skorzystania z prawa opcji określonego w art. 441 ustawy Pzp.
7. Realizacja prawa opcji polegać będzie na zwiększeniu do 50% wielkości zamówienia podstawowego wyrażonej w ilości posiłków, za dodatkowym wynagrodzeniem jednostkowym określonym przez Wykonawcę w formularzu ofertowym dla szkoły i dla oddziału przedszkolnego za pełny posiłek dzienny (obiad).
8. Zamawiający zastrzega sobie, że część zamówienia, określona jako „prawo opcji” jest uprawnieniem, a nie zobowiązaniem Zamawiającego. Wykonanie opcji może, ale nie musi nastąpić, w zależności od zapotrzebowania Zamawiającego i na skutek jego dyspozycji w tym zakresie. Brak wykonania zamówienia w tym zakresie nie będzie rodzić żadnych roszczeń ze strony Wykonawcy w stosunku do Zamawiającego.
9. Zastosowanie przez Zamawiającego prawa opcji będzie polegać na powtórzeniu tych samych usług jak te, które są świadczone przez Wykonawcę, z którym została zawarta umowa w sprawie niniejszego zamówienia publicznego.
10. Realizacja opcji będzie każdorazowo przebiegać w następujący sposób:
 - 1) Opcja może zostać wykorzystana przez Zamawiającego w całości bądź w części,
 - 2) Każdy obiad dla szkoły i oddziału przedszkolnego w ramach prawa opcji będzie zgodny z OPZ,
 - 3) Zamówienie w ramach prawa opcji może być realizowane jednorazowo lub w częściach, według wyboru Zamawiającego,
 - 4) W przypadku skorzystania przez Zamawiającego z opcji w części lub w pełnym zakresie, Wykonawca jest zobowiązany do realizacji umowy w zakresie, w jakim Zamawiający z opcji skorzysta,
 - 5) Warunkiem uruchomienia prawa opcji jest przekazanie wykonawcy informacji o skorzystaniu z prawa opcji, drogą pisemną lub elektroniczną za potwierdzeniem odbioru,
 - 6) Postanowienia umowy w przypadku skorzystania z opcji będzie się stosować odpowiednio

4.2.10.) Okres realizacji zamówienia albo umowy ramowej: od 2026-09-01 do 2027-08-31

4.2.11.) Zamawiający przewiduje wznowienia: Nie

4.2.13.) Zamawiający przewiduje udzielenie dotychczasowemu wykonawcy zamówień na podobne usługi lub roboty budowlane: Nie

4.3.) Kryteria oceny ofert:

4.3.1.) Sposób oceny ofert: Zamawiający wybierze najkorzystniejszą ofertę, tj. z najwyższą liczbą punktów, spośród nieodrzuconych ofert. 2. Przy wyborze oferty Zamawiający będzie się kierował następującymi kryteriami (przy założeniu, że 1% = 1 pkt.:

- 1) Cena oferty brutto (C) – 60 %
- 2) Jakość (J) – 40%

4.3.2.) Sposób określania wagi kryteriów oceny ofert: Punktowo

4.3.3.) Stosowane kryteria oceny ofert: Kryterium ceny oraz kryteria jakościowe

Kryterium 1

4.3.5.) Nazwa kryterium: Cena

4.3.6.) Waga: 60,00

Kryterium 2

4.3.4.) Rodzaj kryterium: inne.

4.3.5.) Nazwa kryterium: Jakość

4.3.6.) Waga: 40

4.3.10.) Zamawiający określa aspekty społeczne, środowiskowe lub innowacyjne, żąda etykiet lub stosuje rachunek kosztów cyklu życia w odniesieniu do kryterium oceny ofert: Nie

SEKCJA V - KWALIFIKACJA WYKONAWCÓW

5.1.) Zamawiający przewiduje fakultatywne podstawy wykluczenia: Tak

5.2.) Fakultatywne podstawy wykluczenia:

Art. 109 ust. 1 pkt 4

5.3.) Warunki udziału w postępowaniu: Tak

5.4.) Nazwa i opis warunków udziału w postępowaniu.

VII. WARUNKI UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU

1. O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się Wykonawcy, którzy spełniają warunki udziału w postępowaniu dotyczące:

1) zdolności do występowania w obrocie gospodarczym

- Zamawiający nie stawia warunku w tym zakresie.

2) uprawnień do prowadzenia określonej działalności gospodarczej lub zawodowej, o ile wynika to z odrębnych przepisów
warunek identyczny dla części nr 1 oraz części nr 2:

Wykonawca musi posiadać aktualny wpis do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej w zakresie produkcji posiłków od surowca do gotowej potrawy, z możliwością ich transportu w ramach usług cateringowych na podstawie ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o Bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz.U. z 2023 r. poz. 1448).

Decyzja Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego powinna zawierać zezwolenie na prowadzenie żywienia zbiorowego i realizację usługi w systemie cateringowym lub równoważny zapis uprawniający Wykonawcę do wykonywania usług będących przedmiotem zamówienia.

Uwaga. W przypadku Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia, warunek ten musi spełniać co najmniej Wykonawca, który będzie realizować zamówienie w zakresie produkcji lub dostarczania posiłków.

3) sytuacji ekonomicznej i finansowej

warunek identyczny dla części nr 1 oraz części nr 2:

Zamawiający uzna warunek za spełniony, jeżeli Wykonawca wykaże, że posiada dokument potwierdzający, że Wykonawca jest ubezpieczony od odpowiedzialności cywilnej w zakresie prowadzonej działalności gospodarczej związanej z przedmiotem zamówienia na sumę gwarancyjną na kwotę nie mniejszą niż 180 000,00 zł (słownie: sto osiemdziesiąt tysięcy złotych).

4) zdolności technicznej lub zawodowej:

a) warunek dotyczący doświadczenia dla części nr 1:

Zamawiający uzna warunek za spełniony, jeżeli Wykonawca wykaże, że w okresie ostatnich 3 lat przed upływem terminu składania ofert a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy – w tym okresie wykonał należycie co najmniej jedną usługę odpowiadającą swoim rodzajem usłudze stanowiącej przedmiot zamówienia a więc obejmowała przygotowywanie i dostarczanie posiłków (catering) lub przygotowywanie i wydawanie posiłków dla dzieci w jednostkach oświatowych lub innych placówkach zbiorowego żywienia dzieci w okresie co najmniej 10 miesięcy o wartości nie mniejszej niż 200 000,00 zł brutto wraz z podaniem jej przedmiotu, dla której była realizowana usługa, dat wykonania i podmiotów, na rzecz których usługi zostały wykonane oraz załączeniem dowodów potwierdzających, że usługa została wykonana należycie, przy czym dowodami, o których mowa, są referencje bądź inne dokumenty sporządzone przez podmiot, na rzecz którego usługi były wykonywane, a jeżeli Wykonawca z przyczyn niezależnych od niego nie jest w stanie uzyskać tych dokumentów - oświadczenie Wykonawcy.

b) warunek dotyczący doświadczenia dla części nr 2:

Zamawiający uzna warunek za spełniony, jeżeli Wykonawca wykaże, że w okresie ostatnich 3 lat przed upływem terminu składania ofert a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy – w tym okresie wykonał należycie co najmniej jedną usługę odpowiadającą swoim rodzajem usłudze stanowiącej przedmiot zamówienia a więc obejmowała przygotowywanie i dostarczanie posiłków (catering) lub przygotowywanie i wydawanie posiłków dla dzieci w jednostkach oświatowych lub innych placówkach zbiorowego żywienia dzieci w okresie co najmniej 10 miesięcy o wartości nie mniejszej niż 150 000,00 zł brutto wraz z podaniem przedmiotu usługi, jej wartości, dat wykonania oraz podmiotów, na rzecz których usługa została wykonana oraz załączeniem dowodów potwierdzających, że usługa została wykonana należycie, przy czym

dowodami, o których mowa, są referencje bądź inne dokumenty sporządzone przez podmiot, na rzecz którego usługi były wykonywane, a jeżeli Wykonawca z przyczyn niezależnych od niego nie jest w stanie uzyskać tych dokumentów - oświadczenie Wykonawcy.

Uwaga. W przypadku Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia, warunek ten musi spełniać co najmniej Wykonawca, który będzie realizować zamówienie w zakresie produkcji lub dostarczania posiłków.

c) warunek identyczny dla części nr 1 oraz części nr 2:

Warunek zostanie uznany za spełniony, jeżeli Wykonawca wykaże, że dysponuje lub będzie dysponował:

- co najmniej jednym środkiem transportu przystosowanym do przewozu żywności zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa, wraz z informacją o podstawie do dysponowania tym środkiem transportu.
- dysponuje lub będzie dysponował co najmniej jednym zakładem przeznaczonym do przygotowywania posiłków, spełniającym wymagania określone w obowiązujących przepisach prawa żywnościowego i sanitarnych, w którym będą przygotowywane posiłki objęte zamówieniem przez cały okres jego realizacji.
- co najmniej jedną osobą skierowaną do realizacji zamówienia na stanowisku kucharza, posiadającą co najmniej 3-letnie doświadczenie zawodowe oraz kwalifikacje zawodowe w zawodzie kucharz, technolog żywienia lub technolog żywności, albo inne równoważne kwalifikacje uprawniające do wykonywania czynności związanych z przygotowywaniem posiłków.

Zamawiający określił warunki udziału w postępowaniu dotyczące zdolności technicznej lub zawodowej w zakresie wskazanym w art. 112 ust. 2 pkt 4 bez zastosowania poziomów zdolności, o których mowa w przepisach wydanych na podstawie art. 5 ust. 4 lub 5 ustawy z dnia 5 sierpnia 2025 r. o certyfikacji wykonawców zamówień publicznych (Dz. U. poz. 1235) ze względu na to, że na dzień wszczęcia niniejszego postępowania poziomów tych nie określono.

5.5.) Zamawiający wymaga złożenia oświadczenia, o którym mowa w art.125 ust. 1 ustawy: Tak

5.6.) Wykaz podmiotowych środków dowodowych na potwierdzenie niepodlegania wykluczeniu: 2. Zamawiający wezwie wykonawcę, którego oferta zostanie najwyżej oceniona, do złożenia w wyznaczonym terminie, nie krótszym niż 5 dni od dnia wezwania, następujących podmiotowych środków dowodowych:

1) w celu potwierdzenia braku podstaw wykluczenia z udziału w postępowaniu:

- a) oświadczenia wykonawcy, w zakresie art. 108 ust. 1 pkt 5 ustawy Pzp, o braku przynależności do tej samej grupy kapitałowej w rozumieniu ustawy z dnia 16 lutego 2007 r. o ochronie konkurencji i konsumentów (tekst jedn. Dz. U. z 2025 r. poz. 1714 ze zm.), z innym wykonawcą, który złożył odrębną ofertę albo oświadczenia o przynależności do tej samej grupy kapitałowej wraz z dokumentami lub informacjami potwierdzającymi przygotowanie oferty niezależnie od innego wykonawcy należącego do tej samej grupy kapitałowej (wzór oświadczenia stanowi załącznik nr 6 do SWZ),
- b) odpisu lub informacji z Krajowego Rejestru Sądowego lub z Centralnej Ewidencji i Informacji o Działalności Gospodarczej, w zakresie art. 109 ust. 1 pkt 4 ustawy, sporządzonych nie wcześniej niż 3 miesiące przed jej złożeniem, jeżeli odrębne przepisy wymagają wpisu do rejestru lub ewidencji,
- c) oświadczenia wykonawcy o aktualności informacji zawartych w oświadczeniu, o którym mowa w art. 125 ust. 1 ustawy Pzp (załączniku nr 2 do SWZ), w zakresie podstaw wykluczenia z postępowania, o których mowa w art. 108 ust. 1 pkt 1, 2, 3, 4, 6 ustawy Pzp oraz w art. 7 ust. 1 ustawy z dnia 13 kwietnia 2022 r. o szczególnych rozwiązaniach w zakresie przeciwdziałania wspieraniu agresji na Ukrainę oraz służących ochronie bezpieczeństwa narodowego (Dz. U. z 2024 r., poz. 507) - wzór oświadczenia stanowi załącznik nr 7 do SWZ,
- d) dokumenty potwierdzające brak podstaw do wykluczenia z postępowania, o których mowa w dziale VIII ust. 2 pkt 1 lit. a-c SWZ składa każdy z Wykonawców wspólnie ubiegających się o zamówienie,
- e) Zamawiający żąda od wykonawcy, który polega na zdolnościach technicznych lub zawodowych podmiotów udostępniających zasoby, na zasadach określonych w art. 118 ustawy Pzp, przedstawienia podmiotowych środków dowodowych, o których mowa w dziale VIII ust. 2 pkt 1 lit. b-c SWZ dotyczących tych podmiotów potwierdzających, że nie zachodzą wobec tych podmiotów podstawy wykluczenia z postępowania.
- f) Jeżeli wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania poza granicami Rzeczypospolitej Polskiej, zamiast odpisu albo informacji z Krajowego Rejestru Sądowego lub z Centralnej Ewidencji i Informacji o Działalności Gospodarczej, o których mowa w ust. 2 pkt 1 lit. b - składa dokument lub dokumenty wystawione w kraju, w którym wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania, potwierdzające że nie otwarto jego likwidacji, nie ogłoszono upadłości, jego aktywami nie zarządza likwidator lub sąd, nie zawarł układu z wierzycielami, jego działalność gospodarcza nie jest zawieszona ani nie znajduje się on w innej tego rodzaju sytuacji wynikającej z podobnej procedury przewidzianej w przepisach miejsca wszczęcia tej procedury. Dokumenty powinny być wystawione nie wcześniej niż 3 miesiące przed ich złożeniem.
- g) Jeżeli w kraju, w którym wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania, nie wydaje się dokumentów, o których mowa w lit. f, zastępuje się je odpowiednio w całości lub w części dokumentem zawierającym odpowiednio oświadczenie wykonawcy, ze wskazaniem osoby albo osób uprawnionych do jego reprezentacji, lub oświadczenie osoby, której dokument miał dotyczyć, złożone pod przysięgą, lub, jeżeli w kraju, w którym wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania nie ma przepisów o oświadczeniu pod przysięgą, złożone przed organem sądowym lub administracyjnym, notariuszem, organem samorządu zawodowego lub gospodarczego, właściwym ze względu na siedzibę lub miejsce zamieszkania wykonawcy. Dokumenty powinny być wystawione nie wcześniej niż 3 miesiące przed ich złożeniem.

5.7.) Wykaz podmiotowych środków dowodowych na potwierdzenie spełniania warunków udziału w postępowaniu: 2) w celu potwierdzenia spełniania warunków udziału w postępowaniu:

- a) aktualny wpis do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej w zakresie produkcji posiłków od surowca do gotowej potrawy, z możliwością ich transportu w ramach usług cateringowych na podstawie ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o Bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz.U. z 2023 r. poz. 1448).
- b) dokument potwierdzający, że Wykonawca jest ubezpieczony od odpowiedzialności cywilnej w zakresie prowadzonej działalności

gospodarczej związanej z przedmiotem zamówienia na sumę gwarancyjną na kwotę nie mniejszą niż 180 000,00 zł (słownie: sto osiemdziesiąt tysięcy złotych).

c) wykaz usług (wzór stanowi załącznik nr 8 do SWZ) potwierdzających spełnianie warunku udziału w postępowaniu, o którym mowa w dziale VII ust. 1 pkt 4 lit. a SWZ dla części nr 1 oraz w dziale VII ust. 1 pkt 4 lit. b SWZ dla części nr 2, wykonanych w okresie ostatnich 3 lat przed upływem terminu składania ofert a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy – w tym okresie wraz z podaniem przedmiotu usługi, jej wartości, dat wykonania oraz podmiotów, na rzecz których usługa została wykonana oraz załączeniem dowodów potwierdzających, że usługa została wykonana należyście, przy czym dowodami, o których mowa, są referencje bądź inne dokumenty sporządzone przez podmiot, na rzecz którego usługi były wykonywane, a jeżeli Wykonawca z przyczyn niezależnych od niego nie jest w stanie uzyskać tych dokumentów - oświadczenie Wykonawcy.

Do wykazu należy dołączyć dowody określające, czy usługi zostały wykonane należyście i prawidłowo ukończone, przy czym dowodami, o których mowa, są referencje bądź inne dokumenty wystawione przez podmiot, na rzecz którego usługi były wykonywane, a jeżeli z uzasadnionej przyczyny o obiektywnym charakterze Wykonawca nie jest w stanie uzyskać tych dokumentów – oświadczenie Wykonawcy. W przypadku świadczeń okresowych lub ciągłych nadal wykonywanych referencje bądź inne dokumenty potwierdzające ich należyte wykonywanie powinny być wydane nie wcześniej niż 3 miesiące przed upływem terminu składania ofert.

d) wykaz narzędzi, wyposażenia zakładu lub urządzeń technicznych potwierdzający spełnianie warunku udziału w postępowaniu, o którym mowa w dziale VII ust. 1 pkt 4 lit. c SWZ (wzór stanowi załącznik nr 9 do SWZ), dostępnych Wykonawcy w celu wykonania zamówienia publicznego wraz z informacją o podstawie dysponowania tymi zasobami obejmującymi co najmniej:

- jeden środek transportu przystosowany do przewozu żywności zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa;
- zakład (kuchnię) wpisany do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej.

e) wykaz osób potwierdzający spełnianie warunku udziału w postępowaniu, o którym mowa w dziale VII ust. 1 pkt 4 lit. c SWZ (wzór stanowi załącznik nr 10 do SWZ), skierowanych przez Wykonawcę do realizacji zamówienia publicznego, obejmujący co najmniej:

- jedną osobą skierowaną do realizacji zamówienia na stanowisku kucharza, posiadającą co najmniej 3-letnie doświadczenie zawodowe oraz kwalifikacje zawodowe w zawodzie kucharz, technolog żywienia, technolog żywności, albo inne równoważne kwalifikacje uprawniające do wykonywania czynności związanych z przygotowywaniem posiłków.

3. W celu potwierdzenia spełnienia warunków w postępowaniu oraz braku podstaw wykluczenia Wykonawca zamiast odpowiednich podmiotowych środków dowodowych może złożyć certyfikat potwierdzający udzielenie certyfikacji wykonawców zamówień publicznych odpowiednio w zakresie, o którym mowa w art. 3 ust. 2 pkt 1 lub 2 ustawy z dnia 5 sierpnia 2025 r. o certyfikacji wykonawców zamówień publicznych.

5.11.) Wykaz innych wymaganych oświadczeń lub dokumentów:

1) w przypadku wspólnego ubiegania się o zamówienie przez wykonawców, oświadczenie, o którym mowa w dziale XII ust. 8 pkt 1 składa każdy z wykonawców wspólnie ubiegających się o zamówienie,

2) Wykonawca, który polega na zdolnościach podmiotów udostępniających zasoby, na zasadach określonych w art. 118 ustawy Pzp, musi udowodnić zamawiającemu, że realizując zamówienie, będzie dysponował niezbędnymi zasobami tych podmiotów, w szczególności dołączając do oferty zobowiązanie tych podmiotów do oddania mu do dyspozycji niezbędnych zasobów na potrzeby realizacji zamówienia (w formie elektronicznej (podpisane kwalifikowanym podpisem elektronicznym) lub w postaci elektronicznej opatrzonej podpisem zaufanym lub podpisem osobistym), zgodnie z załącznikiem nr 3 do SWZ. Wykonawca może przedstawić też inny środek dowodowy potwierdzający, że wykonawca realizując zamówienie, będzie dysponował niezbędnymi zasobami tych podmiotów. Z zobowiązania lub innych dokumentów potwierdzających udostępnienie zasobów przez inne podmioty musi bezspornie i jednoznacznie wynikać w szczególności:

- a) zakres dostępnych wykonawcy zasobów podmiotu udostępniającego zasoby,
- b) sposób i okres udostępnienia wykonawcy i wykorzystania przez niego zasobów podmiotu udostępniającego te zasoby przy wykonywaniu zamówienia,
- c) czy i w jakim zakresie podmiot udostępniający zasoby, na zdolnościach którego wykonawca polega w odniesieniu do warunku udziału w postępowaniu dotyczących doświadczenia, zrealizuje roboty budowlane, których wskazane zdolności dotyczą.

3) Wykonawca, w przypadku polegania na zdolnościach podmiotów udostępniających zasoby, na zasadach określonych w art. 118 ustawy Pzp, przedstawia, wraz z oświadczeniem, o którym mowa w dziale XII ust. 8 pkt 1, także oświadczenie podmiotu udostępniającego zasoby, potwierdzające brak podstaw wykluczenia tego podmiotu oraz odpowiednio spełnianie warunków udziału w postępowaniu, w zakresie, w jakim wykonawca powołuje się na jego zasoby. Oświadczenie podmiotu udostępniającego zasoby stanowi załącznik nr 4 do SWZ.

4) w celu potwierdzenia, że osoba działająca w imieniu wykonawcy jest umocowana do jego reprezentowania, zamawiający żąda od wykonawcy złożenia wraz z ofertą odpisu lub informacji z Krajowego Rejestru Sądowego, Centralnej Ewidencji i Informacji o Działalności Gospodarczej lub innego właściwego rejestru, przy czym, Wykonawca nie jest zobowiązany do złożenia tych dokumentów, jeżeli zamawiający może je uzyskać za pomocą bezpłatnych i ogólnodostępnych baz danych, o ile wykonawca wskazał dane umożliwiające dostęp do tych dokumentów,

5) pełnomocnictwo lub inny dokument potwierdzający umocowanie do reprezentowania wykonawcy - jeżeli w imieniu wykonawcy działa osoba, której umocowanie do jego reprezentowania nie wynika z dokumentów, o których mowa w ust. 4,

6) pełnomocnictwo, o którym mowa w dziale IX ust. 1 SWZ - w przypadku wspólnego ubiegania się o zamówienie przez wykonawców, (pełnomocnictwo, podpisane przez osoby upoważnione do składania oświadczeń woli każdego ze współników).

7) W odniesieniu do warunków udziału w postępowaniu dotyczących wykształcenia, kwalifikacji zawodowych lub doświadczenia Wykonawcy wspólnie ubiegający się o udzielenie zamówienia mogą polegać na zdolnościach tych z wykonawców, którzy wykonają roboty budowlane, do realizacji których te zdolności są wymagane - w takim przypadku Wykonawcy wspólnie ubiegający się o udzielenie zamówienia dołączają do oferty oświadczenie, z którego wynika, które roboty budowlane wykonają poszczególni wykonawcy (wzór stanowi załącznik nr 5 do SWZ).

Szczegółowe informacje zawarte są w dziale XII ust. 8 SWZ.

SEKCJA VI - WARUNKI ZAMÓWIENIA

6.1.) Zamawiający wymaga albo dopuszcza oferty wariantowe: Nie

6.3.) Zamawiający przewiduje aukcję elektroniczną: Nie

6.4.) Zamawiający wymaga wadium: Nie

6.5.) Zamawiający wymaga zabezpieczenia należytego wykonania umowy: Nie

6.6.) Wymagania dotyczące składania oferty przez wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia:

1. Wykonawcy mogą wspólnie ubiegać się o udzielenie zamówienia. W takim przypadku wszyscy Wykonawcy wspólnie ubiegający się o udzielenie zamówienia ustanawiają pełnomocnika do reprezentowania ich w postępowaniu albo do reprezentowania i zawarcia umowy w sprawie zamówienia publicznego. Do oferty należy dołączyć stosowne pełnomocnictwo, podpisane przez osoby upoważnione do składania oświadczeń woli w imieniu każdego ze współników. Pełnomocnictwo musi być złożone w oryginale w takiej samej formie, jak składana oferta (tj. w formie elektronicznej (opatrzone kwalifikowanym podpisem elektronicznym) lub postaci elektronicznej opatrzone podpisem zaufanym lub podpisem osobistym). Dopuszcza się także złożenie elektronicznej kopii (skanu) pełnomocnictwa sporządzonego uprzednio w formie pisemnej, w formie elektronicznego poświadczenia sporządzonego stosownie z art. 97 § 2 ustawy z dnia 14 lutego 1991 r. - Prawo o notariacie, które to poświadczenie notariusz opatruje kwalifikowanym podpisem elektronicznym, bądź też poprzez opatrzenie skanu pełnomocnictwa sporządzonego uprzednio w formie pisemnej kwalifikowanym podpisem elektronicznym, podpisem zaufanym lub podpisem osobistym mocodawcy.

2. W odniesieniu do warunków udziału w postępowaniu dotyczących wykształcenia, kwalifikacji zawodowych lub doświadczenia Wykonawcy wspólnie ubiegający się o udzielenie zamówienia mogą polegać na zdolnościach tych z wykonawców, którzy wykonają roboty budowlane, do realizacji których te zdolności są wymagane. W takim przypadku Wykonawcy wspólnie ubiegający się o udzielenie zamówienia dołączają do oferty oświadczenie, z którego wynika, które roboty budowlane wykonają poszczególni wykonawcy (wzór stanowi załącznik nr 5 do SWZ).

3. Oświadczenia (załącznik nr 2 do SWZ) i dokumenty potwierdzające brak podstaw do wykluczenia z postępowania, o których mowa w dziale VIII ust. 2 pkt 1 lit. a-c SWZ składa każdy z Wykonawców wspólnie ubiegających się o zamówienie. Oświadczenia potwierdzają brak podstaw wykluczenia oraz spełnianie warunków udziału w zakresie, w jakim każdy z wykonawców wykazuje spełnianie warunków udziału w postępowaniu.

6.7.) Zamawiający przewiduje unieważnienie postępowania, jeśli środki publiczne, które zamierzał przeznaczyć na sfinansowanie całości lub części zamówienia nie zostały przyznane: Nie

SEKCJA VII - PROJEKTOWANE POSTANOWIENIA UMOWY

7.1.) Zamawiający przewiduje udzielenia zaliczek: Nie

7.3.) Zamawiający przewiduje zmiany umowy: Tak

7.4.) Rodzaj i zakres zmian umowy oraz warunki ich wprowadzenia:

Do SWZ dołączony jest wzór umowy stanowiący jej integralną część, będący załącznikiem nr 11a, 11b do SWZ, w którym Zamawiający przewidział wszystkie istotne dla stron postanowienia oraz przyszłe zobowiązania Wykonawcy i Zamawiającego.

7.5.) Zamawiający uwzględnił aspekty społeczne, środowiskowe, innowacyjne lub etykiety związane z realizacją zamówienia: Tak

7.6.) Zamawiający przewiduje następujące wymagania związane z realizacją zamówienia:

w zakresie zatrudnienia na podstawie stosunku pracy, w okolicznościach, o których mowa w art. 95 ustawy

SEKCJA VIII – PROCEDURA

8.1.) Termin składania ofert: 2026-08-18 09:00

8.2.) Miejsce składania ofert: <https://ezamowienia.gov.pl>

8.3.) Termin otwarcia ofert: 2026-08-18 12:15

8.4.) Termin związania ofertą: do 2026-09-16

SEKCJA IX – POZOSTAŁE INFORMACJE

W ramach kryterium „Jakość” Zamawiający dokona oceny jakości potrawy przygotowanej przez Wykonawcę na potrzeby prezentacji.

Prezentacja degustacyjna potrawy służąca ocenie jakości w ramach kryterium „Jakość” odbędzie się w siedzibie Szkoły Podstawowej im. Józefa Piłsudskiego w Mełgwi, ul. Partyzancka 19, 21-007 Mełgiew, (na parterze budynku – pomieszczenie jadalni), o godzinie 12:15 w dniu otwarcia ofert, tj. 18 sierpnia 2026 roku.

Do oceny ofert w kryterium „Jakość” Zamawiający zaprasza wszystkich wykonawców którzy złożyli oferty.

Prezentacja degustacyjna oraz ocena próbek stanowią odrębne czynności od czynności otwarcia ofert i będą prowadzone przez komisję w sposób zapewniający anonimowość próbek oraz niezależność oceny jakości od treści ofert. b) Wykonawcom przed wejściem na salę zostaną przyporządkowane numery. Numeracja próbek jest niezależna od numeracji ofert. Każdy z Wykonawców otrzyma kopertę z numerem. Do koperty każdy Wykonawca włoży kartkę ze swoją nazwą i adresem (w celu późniejszej identyfikacji), następnie ją zaklei i pozostawi na stole ze swoją prezentacją potraw. c) Przyporządkowanie numerów nie będzie znane członkom komisji oceniającym próbki w momencie dokonywania oceny próbek. d) Każdemu Wykonawcy zostanie przydzielona powierzchnia stołu o wymiarach ok. 90 cm x ok. 120 cm, gdzie będą prezentowane potrawy. e) Wykonawca zobowiązany jest przygotować i dostarczyć próbkę następującego dania: Pieczone pulpeciki z indyka w sosie pomidorowo-warzywnym, kasza bulgur oraz warzywa gotowane na parze. f) Próbka powinna być przygotowana zgodnie z opisem potrawy wskazanym w niniejszym rozdziale SWZ, w sposób umożliwiający dokonanie porównywalnej oceny jej walorów. Wymagania dotyczące składu, gramatury i sposobu przygotowania próbki określone w niniejszym rozdziale służą zapewnieniu porównywalności prezentowanych potraw i nie stanowią odrębnych kryteriów punktowych. g) Zamawiający wymaga przygotowania 4 porcji degustacyjnych dania, przy czym każda porcja powinna odpowiadać jednej porcji obiadowej przeznaczonej dla dziecka w wieku szkolnym. Zamawiający wymaga przygotowania 4 porcji degustacyjnych dania, niezależnie od liczby zadań, na które Wykonawca składa ofertę. W przypadku złożenia oferty na więcej niż jedno zadanie, Wykonawca przygotowuje łącznie 4 porcje degustacyjne, a nie 4 porcje odrębnie dla każdego zadania. h) Każda porcja powinna zawierać:
- pieczone pulpeciki z indyka w sosie pomidorowo-warzywnym, - kaszę bulgur, - warzywa gotowane na parze.

Z uwagi na ograniczoną liczbę znaków w formularzu ogłoszenia szczegółowy opis kryterium „Jakość”, w tym sposób oceny, podkryteria oraz zasady przyznawania punktów, został zamieszczony w Specyfikacji Warunków Zamówienia (SWZ).