**Ogłoszenie o zamówieniu**
**Usługi**
**Świadczenie usług polegających na przygotowaniu i dostarczaniu śniadań, obiadów i podwieczorków w formie cateringu dla dzieci przedszkolnych w 2027 r.**

## SEKCJA I - ZAMAWIAJĄCY

**1.1.) Rola zamawiającego**

Postępowanie prowadzone jest samodzielnie przez zamawiającego

**1.2.) Nazwa zamawiającego:** Przedszkole nr 5 w Pszczynie

**1.3.) Oddział zamawiającego:** Przedszkole nr 5

**1.4) Krajowy Numer Identyfikacyjny:** REGON 382776569

**1.5) Adres zamawiającego**

**1.5.1.) Ulica:** Marii Skłodowskiej Curie 3a

**1.5.2.) Miejscowość:** Pszczyna

**1.5.3.) Kod pocztowy:** 43-200

**1.5.4.) Województwo:** śląskie

**1.5.5.) Kraj:** Polska

**1.5.6.) Lokalizacja NUTS 3:** PL22C - Tyski

**1.5.7.) Numer telefonu:** 322103510

**1.5.9.) Adres poczty elektronicznej:** p5pszczyna@pze-pszczyna.pl

**1.5.10.) Adres strony internetowej zamawiającego:** https://przedszkole5pszczyna.edupage.org/

**1.6.) Rodzaj zamawiającego:** Zamawiający publiczny - jednostka sektora finansów publicznych - jednostka budżetowa

**1.7.) Przedmiot działalności zamawiającego:** Edukacja

## SEKCJA II – INFORMACJE PODSTAWOWE

**2.1.) Ogłoszenie dotyczy:**

Zamówienia publicznego

**2.2.) Ogłoszenie dotyczy usług społecznych i innych szczególnych usług:** Nie

**2.3.) Nazwa zamówienia albo umowy ramowej:**

Świadczenie usług polegających na przygotowaniu i dostarczaniu śniadań, obiadów i podwieczorków w formie cateringu dla dzieci przedszkolnych w 2027 r.

**2.4.) Identyfikator postępowania:** ocds-148610-96a6d29a-4dfb-4109-ad58-7f7acdc29c45

**2.5.) Numer ogłoszenia:** 2026/BZP 00515059

**2.6.) Wersja ogłoszenia:** 01

**2.7.) Data ogłoszenia:** 2026-11-02

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

**2.11.) O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się wyłącznie wykonawcy, o których mowa w art. 94 ustawy:** 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/mo-client/notices/edit/ko/ContractNotice/08df38af-6d09-eee9-56e1-c00001f5bce4#page=3

**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/ oraz www.pze.bip.net.pl

**3.6.) Wymagania techniczne i organizacyjne dotyczące korespondencji elektronicznej:** Wymagania techniczne i organizacyjne wysyłania i odbierania dokumentów elektronicznych, elektronicznych kopii dokumentów i oświadczeń oraz informacji przekazywanych przy ich użyciu opisane zostały na platformie e-Zamówienia.
5. Maksymalny rozmiar plików przesyłanych za pośrednictwem dedykowanych formularzy do złożenia, zmiany, wycofania oferty lub wniosku oraz do komunikacji wynosi 150 MB.
6. Identyfikator postępowania i link z dostępem do postępowania na platformie e-Zamówienia dostępne są na stronie internetowej Zamawiającego..
7. Sposób sporządzenia dokumentów elektronicznych, oświadczeń lub elektronicznych kopii dokumentów lub oświadczeń musi być zgody z wymaganiami określonymi w Rozporządzeniu Prezesa Rady Ministrów z dnia 30 grudnia 2020 r. w sprawie sposobu sporządzania i przekazywania informacji oraz wymagań technicznych dla dokumentów elektronicznych oraz środków komunikacji elektronicznej w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego lub konkursie oraz rozporządzeniu Ministra Rozwoju, Pracy i Technologii z dnia 23 grudnia 2020 r. w sprawie podmiotowych środków dowodowych oraz innych dokumentów lub oświadczeń, jakich może żądać zamawiający od wykonawcy (Dz. U. z 2020 poz. 2415 z późn. zm.).

**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

## SEKCJA IV – PRZEDMIOT ZAMÓWIENIA

**4.1.) Informacje ogólne odnoszące się do przedmiotu zamówienia.**

**4.1.1.) Przed wszczęciem postępowania przeprowadzono konsultacje rynkowe:** Nie

**4.1.3.) 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:** 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:**

**4.2.2.) Krótki opis przedmiotu zamówienia**

1. Przedmiotem zamówienia jest „Świadczenie usług, polegających na przygotowaniu i dostarczaniu wyżywienia w formie cateringu dla dzieci przedszkolnych w Przedszkolu Nr 5 w Pszczynie, gmina Pszczyna w 2027r. w dniach w których pracuje przedszkole”.
2. Zamawiający planuje, że w okresie od 4 stycznia 2027 roku do 31 grudnia 2027 roku należy dostarczyć następujące posiłki:
3. I śniadanie – około 29 400 porcji
4. II śniadanie – około 29 400 porcji
5. obiad – około 29 400 porcji
6. podwieczorek – około 29 400 porcji
7. Zastrzega się możliwość zmniejszenia ilości dostarczanych posiłków, według bieżących potrzeb Zamawiającego. Ewentualne zmiany ilości dostarczanych posiłków w danym dniu Zamawiający zgłaszać będzie Wykonawcy telefonicznie w tym dniu do godziny 7:30. W oparciu o uzyskane informacje Wykonawca dostarczać będzie określoną liczbę posiłków.
8. W przypadku gdy łączna ilość dostarczonych posiłków będzie mniejsza niż planowana przez Zamawiającego (łącznie 29 400 na jeden osobodzień). Wykonawcy nie przysługują żadne roszczenia finansowe z tego tytułu. Zamawiający przewiduje, że minimalna ilość posiłków szacuje się na nie mniej niż 60% ilości szacowanej.
9. Dostawa posiłków będzie odbywać się począwszy od dnia 4 stycznia 2027 roku do 31 grudnia 2027 roku od poniedziałku do piątku z wyłączeniem dni wolnych od zajęć przedszkolnych, w trzech dostawach. Godzina 7:30 ( I i II śniadanie), 11.30 (obiad), 13.30 (podwieczorek).
10.
1) Śniadanie: Częstotliwość: 5 razy w tygodniu; Kaloryczność: ok. 270 – 290 kcal.

Skład podstawowy:
a) Zupa mleczna lub napój mleczny (pojemność min. 200 ml) z produktami zbożowymi o niskiej zawartości cukru (płatki owsiane, kukurydziane naturalne, ryżowe, kasza manna) ORAZ kanapka lub bułka z dodatkami (gramatura min. 130 g).
b) Pieczywo: Zróżnicowane, z wyraźną przewagą pieczywa razowego, pełnoziarnistego oraz mieszanego.
c) Dodatki do pieczywa: Jaja, sery twarogowe, sery żółte, chude wędliny wysokiej jakości o zawartości mięsa minimum 90%. Kategorycznie wyklucza się produkty wysoko przetworzone, parówki, pasztety i kiełbasy.
d) Komponent warzywny: Do każdego posiłku obowiązkowo podaje się świeżą zieleninę oraz świeże warzywa sezonowe (np. pomidor, papryka, ogórek, sałata, rzodkiewka).
e) Napoje: Herbata owocowa, ziołowa lub czarna z cytryną (min. 200 ml) – wyłącznie bez dodatku cukru, miodu czy innych substancji słodzących.
2) II Śniadanie: Częstotliwość: 5 razy w tygodniu; Kaloryczność: ok. 50 – 60 kcal.
Skład podstawowy:
a) Świeże owoce (w tym owoce sezonowe) podawane w całości lub cząstkach, bądź warzywa przygotowane do bezpośredniego chrupania.
b) Napoje: Czysta woda pitna (zapewniona dzieciom bez ograniczeń przez cały dzień, dostarczana w butlach 5-litrowych), naturalne soki owocowe, warzywne lub owocowo-warzywne bez dodatku cukru i substancji konserwujących.
3) Obiad: Częstotliwość: 5 razy w tygodniu; Kaloryczność: ok. 510 – 530 kcal.
Struktura posiłku:
a) Zupa (porcja min. 250 ml): Przygotowywana na naturalnych wywarach. Co najmniej 2 razy w tygodniu zupa musi być sporządzona wyłącznie na bazie wywaru warzywnego. Całkowity zakaz stosowania koncentratów zup, kostek rosołowych i sztucznych wzmacniaczy smaku (glutaminian sodu). Kaloryczność: 60–90 kcal.
Drugie danie (gramatura min. 300 g): Kaloryczność: 420–450 kcal.
b) Dania mięsne: Maksymalnie 2 razy w tygodniu. Przygotowywane wyłącznie ze świeżego, chudego mięsa (z przewagą drobiu, chudej wieprzowiny lub wołowiny).
c) Dania rybne: Co najmniej 1 raz w tygodniu. Przygotowywane wyłącznie z filetów ryb morskich lub słodkowodnych bez ości. Obowiązuje całkowity zakaz stosowania pangi oraz ryb pochodzących z hodowli azjatyckich.
d) Dania roślinne: Co najmniej 1 raz w tygodniu w pełni roślinne danie główne, przygotowane na bazie nasion roślin strączkowych (np. soczewica, ciecierzyca, fasola, groch) bez użycia jakichkolwiek składników odzwierzęcych.
e) Dodatki skrobiowe (min. 110 g): Ziemniaki z wody (niebędące produktem przetworzonym, zakaz podawania frytek/talarków mrożonych), kasze (np. gryczana, jęczmienna, pęczak, jaglana), ryż brązowy lub parboiled, makaron pełnoziarnisty.
f) Dodatki warzywne (min. 130 g): Surówki ze świeżych warzyw sezonowych, warzywa gotowane na parze lub pieczone.
Ograniczenia techniczne: Smażenie potraw dopuszcza się maksymalnie 2 razy w tygodniu. Smażenie może odbywać się wyłącznie przy użyciu rafinowanego oleju rzepakowego lub oliwy z oliwek. Preferowanymi technikami obróbki termicznej są: gotowanie w wodzie, gotowanie na parze, pieczenie w piecu konwekcyjno-parowym oraz duszenie.
g) Napoje: Kompot owocowy (przygotowany ze świeżych lub mrożonych owoców, niesłodzony) lub czysta woda pitna.
4) Podwieczorek: Częstotliwość: 5 razy w tygodniu; Kaloryczność: ok. 140 – 160 kcal.
Skład podstawowy: Do wyboru:
a) Naturalny napój mleczny (jogurt naturalny, kefir, maślanka, serek wiejski – spełniające limity zawartości cukru do 10g/100g produktu) z dodatkiem świeżych owoców lub ziaren.
b) Pieczywo pełnoziarniste, razowe lub mieszane z dodatkami (chuda wędlina, jaja, sery twarogowe, sery żółte, ryby oraz świeże warzywa).
c) Bułka maślana lub chałka z dodatkiem dżemu o obniżonej zawartości cukru (zakaz stosowania miodu jako substancji słodzącej napoje, dopuszczalny jedynie jako sporadyczny dodatek strukturalny spełniający ogólne limity).
d) Kisiel naturalny, desery owocowe, musy bez dodatku cukru.
Wypieki własne: Dopuszcza się ciasta lub ciastka własnego wypieku wykonane samodzielnie przez Wykonawcę, pod warunkiem, że spełniają rygorystyczne normy zawartości cukru (maksymalnie 13,5 g cukru na 100 g produktu gotowego) i tłuszczu określone w rozporządzeniu.
e) Napoje: Czysta woda pitna lub napar owocowy/ziołowy bez dodatku cukru (pojemność min. 200 ml).
zapotrzebowania kalorycznego dla grupy wiekowej 3–6 lat.
11. Jadłospis powinien być urozmaicony i atrakcyjny, rodzaj potrawy nie może powtarzać się w tym samym tygodniu, Posiłki muszą być urozmaicone oraz wysokiej jakości, zarówno co do wartości odżywczej, gramatury jak i estetyki, a także uwzględniać polska tradycję kulinarną.
12. Wykonawca zobowiązany jest do zachowania diet pokarmowych w zależności od indywidualnych potrzeb dzieci przedszkolnych, zgodnie z informacją otrzymaną od Zamawiającego.
13.Potrawy powinny być lekkostrawne, przygotowane z surowców najwyższej jakości, świeżych, naturalnych, mało przetworzonych, z ograniczoną ilością substancji dodatkowych: konserwujących, zagęszczających, barwiących lub sztucznie aromatyzowanych.
14. W jadłospisie powinny przeważać potrawy gotowane, pieczone i duszone, okazjonalnie smażone (do max 2 razy w tygodniu.
15. Do przygotowania posiłku zalecane jest stosowanie tłuszczów roślinnych z wyłącznym użyciem rafinowanego oleju

rzepakowego lub oliwy z oliwek, stosowanie dużej ilości warzyw i owoców w tym także nasion roślin strączkowych, różnego rodzaju kasz, umiarkowane stosowanie jaj, oraz stosowanie soli i substancji słodzących zgodnie z Rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 16 lutego 2026 roku w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań, jakie musza spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach.
16. Obiady Wykonawca dostarczać będzie własnym, przystosowanym do przewozu żywności transportem, w specjalistycznych pojemnikach (termosach), gwarantujących utrzymanie higieny, odpowiedniej temperatury oraz jakości przewożonych potraw. Transport powinien odbywać się w sześciu pojemnikach, dla każdej grupy oddzielny pojemnik, aby po otwarciu jednego, w kolejnych pojemnikach posiłki zachowywały odpowiednią temperaturę.
17. Do obowiązków Zamawiającego, realizowanych za pomocą personelu własnego, należeć będzie porcjowanie i wydawanie posiłków, zapewnienie miejsca spożycia posiłków, sprzątanie po posiłku w miejscu spożywania wraz z ponoszeniem kosztów środków czyszczących i higienicznych zużywanych do sprzątania po posiłku w miejscu jego spożywania. Do obowiązków Wykonawcy należeć będzie dokonywanie comiesięcznych rozliczeń z Zamawiającym za dostarczane posiłki. Do obowiązku Wykonawcy należy także codzienny odbiór brudnych pojemników i odpadów pokonsumpcyjnych niezależnie od ich ilości, pojemniki zabierane będą w dniu dostawy posiłków, z wyjątkiem piątków lub dni bezpośrednio poprzedzających dni wolne od zajęć, kiedy pojemniki zabierana będą w tym samym dniu. Zamawiający posiada własne naczynia (talerze i sztućce) i przyjmuje na siebie wszelkie sprawy organizacyjne związane z bezpośrednim wydawaniem posiłków dzieciom korzystającym ze stołówki.
18. Obowiązkiem Wykonawcy jest przechowywanie próbek pokarmowych ze wszystkich przygotowanych i dostarczonych każdego dnia posiłków przez okres nie krótszy niż 72 godziny z oznaczeniem daty, godziny, zawartości próbki pokarmowej z podpisem osoby odpowiedzialnej za pobieranie tych próbek.
19. Zamawiający zastrzega sobie prawo bieżącej kontroli w zakresie przestrzegania przez Wykonawcę przepisów dotyczących technologii produkcji i jakości wykonywanych usług.

**4.2.6.) Główny kod CPV:** 55321000-6 - Usługi przygotowywania posiłków

**4.2.7.) Dodatkowy kod CPV:**

55524000-9 - Usługi dostarczania posiłków do szkół

**4.2.8.) Zamówienie obejmuje opcje:** Nie

**4.2.10.) Okres realizacji zamówienia albo umowy ramowej:** od 2027-01-04 do 2027-12-31

**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**

**4.3.2.) Sposób określania wagi kryteriów oceny ofert:** Procentowo

**4.3.3.) Stosowane kryteria oceny ofert:** Kryterium kosztu oraz kryteria jakościowe

**Kryterium 1**

**4.3.5.) Nazwa kryterium:** Koszt

**4.3.6.) Waga:** 60

**Kryterium 2**

**4.3.4.) Rodzaj kryterium:**
inne.

**4.3.5.) Nazwa kryterium:** urozmaicenie jadłodpisu

**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:** Nie

**5.3.) Warunki udziału w postępowaniu:** Tak

**5.4.) Nazwa i opis warunków udziału w postępowaniu.**
3. Warunki udziału w postępowaniu, określone przez Zamawiającego zgodnie z art. 112 ust. 2 ustawy:
3.1 Zdolność do występowania w obrocie gospodarczym: Zamawiający nie stawia szczególnych wymagań w tym zakresie;

3.2 Uprawnienia do prowadzenia określonej działalności gospodarczej lub zawodowej, o ile wynika to z odrębnych przepisów:
Wykonawca zostanie wezwany do złożenia decyzji właściwego terenowego Organu Inspekcji Sanitarnej stwierdzającej spełnienie wymagań higieniczno - zdrowotnych do produkcji posiłków oraz możliwości prowadzenia cateringu (zgodnie z ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 roku o bezpieczeństwie żywności i żywienia, Dz. U 2023 poz. 1448 z późn. zm.) potwierdzających spełnianie warunku opisanego w Rozdziale IV pkt 3.2

3.3 Sytuacja ekonomiczna lub finansowa - Zamawiający nie stawia szczególnych wymagań w tym zakresie;

3.4 Zdolność techniczna i zawodowa:
3.4.1 Posiadanie wiedzy i doświadczenia:
Zamawiający wymaga, aby Wykonawcy wykazali, że wykonali należycie w okresie ostatnich trzech lat przed upływem terminu składania ofert, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy, w tym okresie co najmniej jedną usługę polegająca na przygotowaniu i dostarczaniu posiłków w formie cateringu w tym gorących dań przez okres co najmniej 6-ciu miesięcy dla co najmniej 100 osób dziennie potwierdzoną dowodem, że usługi były lub są wykonywane należycie.
3.4.2. Dysponowanie odpowiednim potencjałem technicznym:
Zamawiający wymaga, aby Wykonawcy wykazali, że dysponują pojazdem przeznaczonym do przewozu żywności, spełniającym wymagania prawne w zakresie przewozu żywności oraz odpowiednimi termosami do przechowywania żywności w stałej temperaturze.
3.4.3 Dysponowania osobami zdolnymi do wykonania zamówienia
Zamawiający wymaga, aby Wykonawca dysponował co najmniej jedną osobą/szefem kuchni posiadająca kwalifikacje, która przygotuje jadłospis zgodnie z wymaganiami zbiorowego żywienia dzieci i młodzieży w jednostkach systemu oświaty, posiadającą kwalifikacje zawodowe dietetyka lub technologa żywienia.
3.4.4. Zamawiający stawia wymagania na podstawie art. 95 ust. 1 ustawy Prawo zamówień publicznych (Pzp), nakłada on na wykonawcę obowiązek zatrudnienia na podstawie stosunku pracy (umowy o pracę) osób wykonujących określone czynności w trakcie realizacji zamówienia.

**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:** 4.3.1. Decyzję właściwego terenowego Organu Inspekcji Sanitarnej stwierdzającą spełnienie wymagań higieniczno - zdrowotnych do produkcji posiłków oraz możliwości prowadzenia cateringu (zgodnie z ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 roku o bezpieczeństwie żywności i żywienia, Dz. U. 2023 poz. 1448 z późn. zm.) potwierdzających spełnianie warunku opisanego w Rozdziale IV pkt 3.2.

4.3.2. Wykaz usług w zakresie niezbędnym do potwierdzenia spełnienia warunku udziału w postępowaniu w zakresie wiedzy i doświadczenia, wykonanych w okresie ostatnich trzech lat - a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy w tym okresie, wraz z podaniem ich wartości, przedmiotu, daty wykonania i podmiotów na rzecz których usługi zostały wykonane z załączeniem dowodów określających, czy te usługi zostały wykonane lub są wykonywane należycie, 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 – inne dokumenty, potwierdzających spełnianie warunku opisanego w Rozdziale IV pkt 3.4.1 – zgodnie z załącznikiem nr 4.

4.3.3. Wykaz sprzętu jakim dysponuje Wykonawca w celu prawidłowej realizacji zamówienia według formularza stanowiącego załącznik nr 5 do SWZ - potwierdzający spełnienie warunku opisanego w Rozdziale IV pkt 3.4.2

4.3.4. Wykaz osób skierowanych przez Wykonawcę do realizacji zamówienia publicznego wraz z podaniem kwalifikacji zawodowych – zgodnie z Załącznikiem nr 8 do SWZ potwierdzający spełnianie warunku opisanego w Rozdziale IV pkt 3.4.3

**5.7.) Wykaz podmiotowych środków dowodowych na potwierdzenie spełniania warunków udziału w postępowaniu:**
Oświadczenie Wykonawcy (Zał. Nr 3), w zakresie art. 108 ust. 1 pkt 5 ustawy, o braku przynależności do tej samej grupy kapitałowej, w rozumieniu ustawy z dnia 16 lutego 2007 r.
o ochronie konkurencji i konsumentów (Dz. U. z 2024 r. poz. 1616), z innym Wykonawcą, który złożył odrębną ofertę, ofertę częściową albo oświadczenia o przynależności do tej samej grupy kapitałowej wraz z dokumentami lub informacjami potwierdzającymi przygotowanie oferty, oferty częściowej niezależnie od innego wykonawcy należącego do tej samej grupy kapitałowej

## 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

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

## 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:**
1) Wzór przyszłej umowy z wybranym w wyniku przetargu Wykonawcą stanowi Załącznik nr 6 do niniejszej specyfikacji
2) Zmiana postanowień niniejszej Umowy może nastąpić za zgodą obydwu Stron wyrażoną na piśmie w formie aneksu do umowy z zachowaniem formy pisemnej pod rygorem nieważności takiej zmiany, na zasadach przewidzianych w art. 455 ust. 1 pkt 2) – 4), ust. 2 Pzp.
3) Nie stanowią zmiany umowy w rozumieniu art. 454 oraz 455Pzp następujące zmiany:
1) danych związanych z obsługą administracyjno-organizacyjną Umowy, w szczególności zmiana numeru rachunku bankowego,
2) danych teleadresowych,
3) danych rejestrowych,
4) będące następstwem sukcesji uniwersalnej po jednej ze stron Umowy.

**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:**

obejmujące, zgodnie z art. 96 ustawy: - aspekty srodowiskowe

## SEKCJA VIII – PROCEDURA

**8.1.) Termin składania ofert:** 2026-11-09 10:00

**8.2.) Miejsce składania ofert:** Ofertę należy złożyć za pośrednictwem fotmularza dostępnego na platformir e-zamówienia

**8.3.) Termin otwarcia ofert:** 2026-11-09 10:30

**8.4.) Termin związania ofertą:** do 2026-12-08