Ogłoszenie o zamówieniu
Usługi
„Dożywianie dzieci w Zespole Szkolno – Przedszkolnym w Gozdnicy w 2027r.”

SEKCJA I - ZAMAWIAJĄCY

1.1.) Rola zamawiającego

Postępowanie prowadzone jest samodzielnie przez zamawiającego

1.2.) Nazwa zamawiającego: Zespół Szkolno - Przedszkolny w Gozdnicy

1.4) Krajowy Numer Identyfikacyjny: REGON 362118043

1.5) Adres zamawiającego

1.5.1.) Ulica: Młyńska 1

1.5.2.) Miejscowość: Gozdnica

1.5.3.) Kod pocztowy: 68-130

1.5.4.) Województwo: lubuskie

1.5.5.) Kraj: Polska

1.5.6.) Lokalizacja NUTS 3: PL432 - Zielonogórski

1.5.7.) Numer telefonu: 683601067

1.5.8.) Numer faksu: nie dotyczy

1.5.9.) Adres poczty elektronicznej: szkola@gozdnica.pl

1.5.10.) Adres strony internetowej zamawiającego: spgozdnica.edupage.org

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

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: Tak

2.3.) Nazwa zamówienia albo umowy ramowej:

„Dożywianie dzieci w Zespole Szkolno – Przedszkolnym w Gozdnicy w 2027r.”

2.4.) Identyfikator postępowania: ocds-148610-2d898686-c9cc-4783-b608-e8c246cd9ee8

2.5.) Numer ogłoszenia: 2026/BZP 00532318

2.6.) Wersja ogłoszenia: 01

2.7.) Data ogłoszenia: 2026-11-10

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

2.13.) 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-148610-2d898686-c9cc-4783-b608-e8c246cd9ee8

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: 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; poczty elektronicznej: spgozdnica@wp.pl

3.6.) Wymagania techniczne i organizacyjne dotyczące korespondencji elektronicznej: 1) Komunikacja pomiędzy Zamawiającym a Wykonawcami (składanie oświadczeń, dokumentów, zawiadomień oraz przekazywanie informacji) odbywa się elektronicznie: przy użyciu Platformy zakupowej o której mowa w Rozdziale I niniejszej SWZ.
2) We wszelkiej korespondencji związanej z niniejszym postępowaniem Zamawiający i Wykonawcy posługują się numerem ogłoszenia w BZP lub Identyfikator Postępowania z Platformy zakupowej.
3) Dokumenty elektroniczne, oświadczenia lub elektroniczne kopie dokumentów lub oświadczeń składane są przez Wykonawcę za pośrednictwem Formularza do komunikacji jako załączniki.
4) Sposób sporządzenia dokumentów elektronicznych, oświadczeń lub elektronicznych kopii dokumentów lub oświadczeń musi być zgody z wymaganiami określonymi w:
a. 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
b. 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.
5) Dokumenty elektroniczne przekazuje się przy użyciu środków komunikacji elektronicznej wskazanych w niniejszej SWZ.
6) Ofertę oraz wszystkie załączniki składa się pod rygorem nieważności w formie elektronicznej lub w postaci elektronicznej opatrzonej podpisem zaufanym lub podpisem osobistym.
7) Wykonawca składa ofertę za pośrednictwem Platformy zamówieniowej.
8) Oferta powinna być sporządzona w języku polskim, z zachowaniem postaci elektronicznej w formatach dopuszczonych odpowiednimi przepisami prawa tj. m.in.: PDF, DOC, DOCX, RTF, XPS, ODT i podpisana kwalifikowanym podpisem elektronicznym, podpisem zaufanym lub podpisem osobistym.
9) Sposób złożenia oferty, w tym zaszyfrowania oferty opisany został w Regulaminie Platformy zamówieniowej. Ofertę należy złożyć w oryginale. Zamawiający dopuszcza możliwość złożenia oferty w formie skanu dokumentu pierwotnie wytworzonego i wypełnionego w postaci papierowej, pod warunkiem opatrzenia powstałego w ten sposób dokumentu elektronicznego kwalifikowanym podpisem elektronicznym, podpisem zaufanym lub podpisem osobistym. Powstały w ten sposób dokument elektroniczny Zamawiający traktował będzie jako ofertę złożoną w postaci elektronicznej niezależnie od tego, czy jej postać elektroniczna powstała wyłącznie przy użyciu programu komputerowego, czy też na skutek przekształcenia postaci papierowej do postaci elektronicznej, jeżeli tylko dokument ten zostanie opatrzony prawidłowym podpisem.
10) Wszelkie informacje stanowiące tajemnicę przedsiębiorstwa należy złożyć w osobnym odpowiednio oznaczonym pliku wraz z jednoczesnym zaznaczeniem polecenia "Załącznik stanowiący tajemnicę przedsiębiorstwa" a następnie wraz z plikami stanowiącymi jawną część należy ten plik zaszyfrować.
11) Wykonawca może przed upływem terminu do składania ofert zmienić lub wycofać ofertę za pośrednictwem Platformy zamówieniowej. Po upływie terminu do składania ofert wykonawca nie może skutecznie dokonać zmiany ani wycofać złożonej oferty.

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 2016r., str. 1; zwanym dalej „RODO”) informujemy, że:
1) administratorem Pani/Pana danych osobowych jest: Zespół Szkolno – Przedszkolny w Gozdnicy
2) administrator wyznaczył Inspektora Danych Osobowych, z którym można się kontaktować pod adresem email:iodo@gozdnica.pl
3) Pani/Pana dane osobowe przetwarzane będą na podstawie art. 6 ust. 1 lit. c RODO w celu związanym z przedmiotowym postępowaniem o udzielenie zamówienia publicznego, prowadzonym w trybie podstawowym bez negocjacji - pn.”Dożywianie dzieci w Zespole Szkolno – Przedszkolnym w Gozdnicy w 2027r.”;
4) odbiorcami Pani/Pana danych osobowych będą osoby lub podmioty, którym udostępniona zostanie dokumentacja postępowania w oparciu o art. 74 ustawy z dnia 11 września 2019 roku Prawo Zamówień Publicznych (tj. Dz.U. z 2024 r. poz. 1320),dalej „ustawa Pzp”;

5) Pani/Pana dane osobowe będą przechowywane, zgodnie z art. 78 ust. 1 P.Z.P. 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;
6) obowiązek podania przez Panią/Pana danych osobowych bezpośrednio Pani/Pana dotyczących jest wymogiem ustawowym określonym w przepisanych ustawy P.Z.P., związanym z udziałem w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego.
7) w odniesieniu do Pani/Pana danych osobowych decyzje nie będą podejmowane w sposób zautomatyzowany, stosownie do art. 22RODO.
8) posiada Pani/Pan:
a) na podstawie art. 15 RODO prawo dostępu do danych osobowych Pani/Pana dotyczących (w przypadku, gdy skorzystanie z tego prawa wymagałoby po stronie administratora niewspółmiernie dużego wysiłku może zostać Pani/Pan zobowiązana do wskazania dodatkowych informacji mających na celu sprecyzowanie żądania, w szczególności podania nazwy lub daty postępowania o udzielenie zamówienia publicznego lub konkursu albo sprecyzowanie nazwy lub daty zakończonego postępowania o udzielenie zamówienia);
b) na podstawie art. 16 RODO prawo do sprostowania Pani/Pana danych osobowych(skorzystanie z prawa do sprostowania nie może skutkować zmianą wyniku postępowania o udzielenie zamówienia publicznego ani zmianą postanowień umowy w zakresie niezgodnym z ustawą PZP oraz nie może naruszać integralności protokołu oraz jego załączników);
c) na podstawie art. 18 RODO prawo żądania od administratora ograniczenia przetwarzania danych osobowych z zastrzeżeniem okresu trwania postępowania o udzielenie zamówienia publicznego lub konkursu oraz przypadków, o których mowa w art. 18 ust.2RODO (prawo do ograniczenia przetwarzania nie ma zastosowania w odniesieniu do przechowywania, w celu zapewnienia korzystania ze środków ochrony prawnej lub w celu ochrony praw innej osoby fizycznej lub prawnej, lub z uwagi na ważne względy interesu publicznego Unii Europejskiej lub państwa członkowskiego);
d) prawo do wniesienia skargi do Prezesa Urzędu Ochrony Danych Osobowych, gdy uzna Pani/Pan, że przetwarzanie danych osobowych Pani/Pana dotyczących narusza przepisy RODO;
9) nie przysługuje Pani/Panu:
a) w związku z art. 17 ust. 3 lit. b, d lub e RODO prawo do usunięcia danych osobowych;
b) prawo do przenoszenia danych osobowych, o którym mowa w art. 20 RODO;
c) na podstawie art. 21 RODO prawo sprzeciwu, wobec przetwarzania danych osobowych, gdyż podstawą prawną przetwarzania Pani/Pana danych osobowych jest art. 6 ust. 1 lit. c RODO;
10) przysługuje Pani/Panu prawo wniesienia skargi do organu nadzorczego na niezgodne z RODO przetwarzanie Pani/Pana danych osobowych przez administratora. Organem właściwym dla przedmiotowej skargi jest Urząd Ochrony Danych Osobowych, ul. Stawki 2, 00-193 Warszawa.

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

4.1.5.) Wartość zamówienia: 325680,00 PLN

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 cateringowych, polegających na przygotowaniu i dostarczeniu własnym transportem dwóch posiłków: śniadania oraz dwudaniowych gorących obiadów + podwieczorek w formie: owoc/warzywa/serek/jogurt itp. Posiłki dowożone będą do Gozdnicy:
– do Przedszkola, ul. Kombatantów 11 w dni powszednie: śniadania między godziną 8:30-9:00 a obiady w godzinach 11:30 a 12:00 – posiłki wydawane dzieciom w przedszkolu na talerzach;
- do Szkoły Podstawowej w Gozdnicy, ul. Młyńska 1 w dni nauki szkolnej: obiady między godziną 11.15 a 11.30 – obiady wydawane uczniom w opakowaniach jednorazowych.
2. Zamawiający planuje, że dziennie należy dostarczyć szacunkowo około 100 posiłków (minimalna średniomiesięczna ilość dostarczanych posiłków – 70). Podana w niniejszym SWZ dzienna ilość posiłków jest wielkością szacunkową i w okresie obowiązywania umowy może ulegać zmianie (zmniejszeniu lub zwiększeniu), co nie może być podstawą do zgłaszania roszczeń z tytułu niezrealizowanej umowy lub podstawą do odmowy wykonania zamówienia.
3. Zamawiający zastrzega sobie możliwość zwiększenia lub zmniejszenia ilości dostarczanych posiłków, a wszelkie zmiany ilości zamawianych posiłków Zamawiający zgłaszać będzie Wykonawcy z wyprzedzeniem.
4. O mniejszej liczbie osób, niż ta o której mowa w pkt. 2 Zamawiający będzie informował telefonicznie każdorazowo Wykonawcę do godz. 9:15 w każdym dniu realizowania usługi przygotowania oraz dostarczania posiłków.
5. Posiłki muszą być sporządzone zgodnie z wymogami sztuki kulinarnej i sanitarnej dla żywienia zbiorowego. Muszą być wykonane ze świeżych i wyłącznie naturalnych produktów wg Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 16 lutego 2026 r. (Dz.U. 2026 poz. 197). Należy położyć nacisk na redukcję cukru, soli i tłuszczu oraz wprowadzić zgodnie z Rozporządzeniem 2026r. sztywne, tygodniowe schematy komponowania obiadów.

6. Posiłki muszą spełniać następujące warunki:
a) Wykonawca przygotowuje dwa posiłki dziennie w postaci:
• śniadanie dla dzieci przedszkolnych w formie kanapek, zup mlecznych itp. zgodnych z normami żywienia dzieci;
• obiad dwudaniowy: zupa i drugie danie wraz z podwieczorkiem

b) Dla uczniów szkoły podstawowej wszystkie dwudaniowe gorące posiłki powinny być zapakowane pojedynczo w jednorazowych opakowaniach. Dla dzieci z przedszkola posiłki będą wydawane na talerzach – punkt wydawania posiłków. Wykonawca jest odpowiedzialny za jakość przygotowywanych potraw oraz następstwa związane z ich ewentualną niską jakością.

c) Wykonawca układa jadłospis dekadowy (na 10 dni) z zachowaniem nowych reguł, zgodnych z Rozporządzeniem:
• Obowiązkowy obiad roślinny: Co najmniej 1 raz w tygodniu obiad musi opierać się na nasionach roślin strączkowych, bez jakichkolwiek produktów odzwierzęcych.
• Alternatywa roślinna: Wykonawca musi zapewnić alternatywną potrawę roślinną dla dzieci na specjalnych dietach w dniach, gdy reszta uczniów otrzymuje mięso lub rybę.
• Limity mięsa i ryb: W ujęciu tygodniowym obiad może zawierać maksymalnie 2 posiłki ze świeżego mięsa oraz minimum 1 posiłek z ryby.
• Zupy na wywarach warzywnych: Przynajmniej 2 razy w tygodniu zupa musi być przygotowana wyłącznie na bazie wywaru warzywnego.
• Warzywa i owoce: Muszą być podawane do każdego posiłku obiedniego (z wyraźną przewagą warzyw).
• Ograniczenia technologiczne: Smażenie potraw dopuszczalne jest wyłącznie na rafinowanej oliwie z oliwek lub oleju rzepakowym. Należy ograniczyć potrawy smażone na rzecz pieczenia i gotowania.
• Napoje: Jako podstawowy napój do obiadu wykonawca musi zapewniać czystą wodę. Soki owocowe lub warzywne mogą być wyłącznie 100% bez dodatku cukru, soli czy słodzików.
7. Warunki formalne i sanitarno-higieniczne dla wykonawcy:
• Zatwierdzenie przez Sanepid: Wykonawca musi przedstawić aktualną decyzję Państwowej Inspekcji Sanitarnej zatwierdzającą zakład w zakresie produkcji i transportu posiłków w ramach usług cateringowych.
• Wdrożony system HACCP: Dokument potwierdzający wdrożenie i stosowanie procedur opartych na zasadach systemu HACCP w zakładzie produkcyjnym.
• Transport i temperatura: Wymóg dowożenia posiłków w specjalistycznych termosach cateringowych (atestowanych), gwarantujących utrzymanie temperatury potraw (zupa min. 75°C, drugie danie min. 63°C) w momencie wydania.
• Obowiązek informacyjny: Wykonawca musi wraz z jadłospisem dostarczać szczegółową informację o gramaturze, składnikach, alergenach oraz surowcach użytych do przygotowania dań w celu wywieszenia jej w widocznym dla dzieci i uczniów miejscu.
8. Rygorystyczne Limity Produktowe (Zgodnie z Rozporządzeniem 2026)
Firma cateringowa musi bezwzględnie przestrzegać nowych, sztywnych kryteriów dotyczących składu produktów dostarczanych do przedszkola i szkoły:
• Maksymalna zawartość cukrów: Do 10 g na 100 g/ml w produktach mlecznych i napojach roślinnych dostarczanych dzieciom.
• Maksymalna zawartość tłuszczu: Do 10 g tłuszczu na 100 g/ml gotowego produktu.
• Maksymalna zawartość soli: Do 1 g soli na 100 g/ml posiłku.
• Ograniczenie smażenia: W ujęciu tygodniowym catering może podać maksymalnie 2 posiłki smażone. Dodatkowo smażenie dopuszcza się wyłącznie na rafinowanej oliwie z oliwek lub oleju rzepakowym.
9. Logistyka Transportu i Łańcuch Chłodniczy/Ciepłowniczy
Przy cateringu kluczowy jest moment przekazania posiłków. Od Wykonawcy wymagane jest:
• Środki transportu: Posiadanie przez wykonawcę samochodów przystosowanych do przewozu żywności, posiadających aktualne decyzje Państwowej Inspekcji Sanitarnej (Sanepidu).
• Atestowane termosy: Obowiązek transportu w szczelnie zamkniętych pojemnikach termoizolacyjnych (termosach GN) dopuszczonych do kontaktu z żywnością.
• Gwarancja temperatur w punkcie odbioru (w przedszkolu i szkole w Gozdnicy):
o Zupy i gorące dania jednogarnkowe: minimum 75°C.
o Drugie dania gorące: minimum 63°C.
o Potrawy podawane na zimno (np. surówki, sałatki, jogurty): maksymalnie 4°C.
• Rejestr temperatur: Wykonawca przy każdej dostawie ma obowiązek okazać wpis z pomiaru temperatury dań w momencie wyjazdu z kuchni produkcyjnej.
• Wydawanie posiłków:
- Po stronie Wykonawcy leży obowiązek wydania posiłków w Przedszkolu w Gozdnicy tj. przygotowanie porcji śniadaniowych na talerzach, wydawanie posiłków dla wszystkich grup przedszkolnych - śniadanie i obiad z podwieczorkiem oraz umycie naczyń po posiłku, wyparzenie, wysuszenie i ułożenie w wyznaczonym miejscu.
- W szkole podstawowej obiady przywiezione w pojemnikach wraz z podwieczorkiem wydaje pracownik szkoły (sztućce plastikowe zapewnia Wykonawca).

10. Wartość Energetyczna (Normy dla Cateringu Obiadowego)
Wykonawca zobowiązany jest spełniać warunek wartości energetycznej dowożonych posiłków tj. część dziennego zapotrzebowania energetycznego dziecka musi pokryć dowożony obiad (weryfikowane w cyklu 10-dniowym):
• Obiad dwudaniowy (zupa + drugie danie): musi zapewniać 30% całodziennego zapotrzebowania energetycznego.

11. Próbki Żywnościowe i Odpowiedzialność
• Pobieranie próbek: Ponieważ kuchnia produkcyjna znajduje się poza szkołą, za pobieranie i przechowywanie próbek żywnościowych (przez 72 godziny na wypadek zatrucia) odpowiada catering na swojej kuchni.
• Kary umowne i kontrole Sanepidu: Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność za jakość zdrowotną i higieniczną posiłków do momentu wydania ich dzieciom i uczniom. W przypadku kontroli Państwowej Inspekcji Sanitarnej, ewentualne mandaty i kary wynikające z nieprawidłowego porcjowania, niedotrzymania temperatur w czasie wydawania lub braku higieny personelu wykonawcy, obciążają w całości Wykonawcę (catering), który zobowiązuje się do pełnego pokrycia tych kosztów.

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

4.2.8.) Zamówienie obejmuje opcje: Nie

4.2.10.) Okres realizacji zamówienia albo umowy ramowej: 12 miesiące

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: Kryteria oceny ofert - stosowanie matematycznych obliczeń przy ocenie ofert, stanowi podstawową zasadę oceny ofert, które oceniane będą w odniesieniu do najkorzystniejszych warunków przedstawionych przez wykonawców w zakresie każdego kryterium.

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: 80

Kryterium 2

4.3.4.) Rodzaj kryterium:
inne.

4.3.5.) Nazwa kryterium: odległość

4.3.6.) Waga: 20

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.
1. O udzielenie niniejszego zamówienia mogą ubiegać się Wykonawcy, którzy:
1) nie podlegają wykluczeniu
2) spełniają warunki udziału w postępowaniu określone w ogłoszeniu o zamówieniu oraz niniejsze specyfikacji warunków 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: oświadczenie

5.7.) Wykaz podmiotowych środków dowodowych na potwierdzenie spełniania warunków udziału w postępowaniu:
oświadczenie

5.8.) Wykaz przedmiotowych środków dowodowych:
Zamawiający nie wymaga.

5.9.) Zamawiający przewiduje uzupełnienie przedmiotowych środków dowodowych: Nie

5.11.) Wykaz innych wymaganych oświadczeń lub dokumentów:
oświadczenie

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: oświadczenie

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: Nie

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

SEKCJA VIII – PROCEDURA

8.1.) Termin składania ofert: 2026-12-01 10:00

8.2.) Miejsce składania ofert: platforma e-zamówienia

8.3.) Termin otwarcia ofert: 2026-12-01 11:00

8.4.) Termin związania ofertą: 30 dni