



Gmina Zaleszany
ul. Kościuszki 16
37-415 Zaleszany
tel. +48 158459420
email: ug@zaleszany.pl

Zaleszany, dn. 15 lipca 2026 r.

SPECYFIKACJA WARUNKÓW ZAMÓWIENIA

udzielanego w trybie podstawowym na podstawie art. 275 pkt 1 ustawy z dnia 11 września 2019 r. Prawo zamówień publicznych (tekst jedn. Dz. U. z 2026 r. poz. 793) /Pzp/ na wykonanie usługi społecznej o wartości szacunkowej mniejszej niż 750 000 euro

Przedmiot zamówienia publicznego:

„Dzierżawa kuchni w Gminnym Centrum Kultury w Zaleszanach i świadczenie usług cateringowych dla przedszkoli oraz szkół prowadzonych przez Gm. Zaleszany w roku szkolnym 2026/2027, 2027/2028 i 2028/2029”

Nr sprawy: GKM.272.7.2026

Przedmiotowe postępowanie prowadzone jest przy użyciu środków komunikacji elektronicznej. Składanie ofert następuje za pośrednictwem platformy zakupowej dostępnej pod adresem internetowym: <https://ezamowienia.gov.pl/>.

CPV:

Główny kod CPV:

55523100-3 – usługi w zakresie posiłków szkolnych

Dodatkowe kody CPV:

55321000-6 – usługi przygotowywania posiłków

55322000-3 – usługi gotowania posiłków

55524000-9 – usługi dostarczania posiłków do szkół

55521200-0 – usługi dowożenia posiłków

ZATWIERDZAM

WÓJT GMINY

mgr inż. Paweł Gardy

/podpisano kwalifikowanym podpisem elektronicznym/

I. Nazwa oraz adres zamawiającego, numer telefonu, adres poczty elektronicznej i adres strony internetowej.

Gmina Zaleszany

ul. Kościuszki 16

37-415 Zaleszany

tel.: +48 15 845 94 20

email: ug@zaleszany.pl

NIP: 8652393981

REGON: 830409146

adres strony internetowej: <http://www.zaleszany.biuletyn.net>

II. Adres strony internetowej prowadzonego postępowania, na której udostępniane będą zmiany i wyjaśnienia treści SWZ oraz inne dokumenty zamówienia bezpośrednio związane z postępowaniem o udzielenie zamówienia.

1. Adres strony internetowej, na której jest prowadzone postępowanie i na której będą dostępne wszelkie dokumenty związane z prowadzoną procedurą:

<https://ezamowienia.gov.pl/mp-client/search/list/ocds-148610-654ebbd2-2e6a-4e6e-8f12-289351aea180>.

2. Adres strony internetowej, na której udostępniane będą zmiany i wyjaśnienia treści SWZ oraz inne dokumenty zamówienia bezpośrednio związane z postępowaniem o udzielenie zamówienia: **<https://ezamowienia.gov.pl/mp-client/search/list/ocds-148610-654ebbd2-2e6a-4e6e-8f12-289351aea180>.**

3. Identyfikator (ID) postępowania na Platformie e-Zamówienia: **ocds-148610-654ebbd2-2e6a-4e6e-8f12-289351aea180**.

III. Tryb udzielenia zamówienia oraz informacja, czy Zamawiający przewiduje wybór najkorzystniejszej oferty z możliwością prowadzenia negocjacji.

1. Zamawiający udziela zamówienia w trybie podstawowym, na podstawie art. 275 pkt 1 Pzp, w którym w odpowiedzi na ogłoszenie o zamówieniu oferty mogą składać wszyscy zainteresowani Wykonawcy, a następnie Zamawiający wybiera najkorzystniejszą ofertę bez przeprowadzenia negocjacji.

2. W sprawach, które nie zostały uregulowane w niniejszej SWZ, mają zastosowanie przepisy Pzp oraz akty wykonawcze do tej ustawy.
3. Zamawiający nie przewiduje wyboru najkorzystniejszej oferty z możliwością prowadzenia negocjacji.
4. Szacunkowa wartość przedmiotowego zamówienia nie przekracza progów unijnych o jakich mowa w art. 3 Pzp.

IV. Opis przedmiotu zamówienia.

1. Przedmiotem zamówienia jest wykonanie usługi pn. **„Dzierżawa kuchni (zaplecza gastronomicznego) w Gminnym Centrum Kultury w Zaleszanach i świadczenie usług cateringowych dla przedszkoli oraz szkół prowadzonych przez Gm. Zaleszany w roku szkolnym 2026/2027, 2027/2028 i 2028/2029”**.
2. Wykonawca przystępując do realizacji niniejszego zamówienia zobowiązany jest wykonywać zamówienie w dzierżawionych pomieszczeniach kuchni (zaplecza gastronomicznego) w Gminnym Centrum Kultury w Zaleszanach oraz przy użyciu zainstalowanego wyposażenia. Wykaz pomieszczeń kuchni oraz wyposażenia stanowi załącznik nr 9 do SWZ.
3. W związku z dzierżawą kuchni (zaplecza gastronomicznego) Gminne Centrum Kultury w Zaleszanach będzie pobierało czynsz dzierżawny w kwocie 4 000,00 zł netto/ miesiąc plus należny podatek VAT. Projekt umowy dzierżawy stanowi załącznik nr 10 do SWZ.
4. Usługa cateringu – przygotowanie i dostawa wyżywienia będzie realizowana dla:
 - 1) 70 dzieci (ilość dzieci może ulec zmianie) w wieku przedszkolnym 3-5 lat, które będą uczęszczać do:
 - a) Przedszkola w Zaleszanach – 37 dzieci,
 - b) Przedszkola w Obojnej – 33 dzieci;
 - 2) dla 125 dzieci (ilość dzieci może ulec zmianie) w wieku szkolnym 6-15 lat, które będą uczęszczać do:
 - a) Publicznej Szkoły Podstawowej w Zaleszanach,
 - b) Publicznej Szkoły Podstawowej w Zbydniowie,
 - c) Publicznej Szkoły Podstawowej w Skowierzynie,
 - d) Publicznej Szkoły Podstawowej w Turbi.

5. Opis przedmiotu zamówienia dla świadczenia usług cateringowych na potrzeby Przedszkola w Zaleszanach i Przedszkola w Obojnej w roku szkolnym 2026/2027, 2027/2028 i 2028/2029:
- 1) Przedmiot zamówienia obejmuje przygotowanie czterech posiłków dziennie, tj. śniadanie, II śniadanie, obiad dwudaniowy i podwieczorek dla grupy 70 dzieci (ilość dzieci może ulec zmianie) w okresie od dnia 01.09.2026 r. do dnia 31.08.2029 r., z wyłączeniem przerwy wakacyjnej w lipcu lub sierpniu.
 - 2) Łączna szacunkowa liczba dni, w których będą wydawane posiłki – 704 dni.
 - 3) Łączna szacunkowa ilość posiłków w okresie trwania umowy:
 - a) Śniadania – 49 280 szt.;
 - b) II śniadania – 49 280 szt.;
 - c) Dwudaniowy obiad – 49 280 szt.;
 - d) Podwieczorki – 49 280 szt.
 - 4) Posiłki będą dostarczane do Przedszkola w Zaleszanach i do Przedszkola w Obojnej. Wykonawca będzie dostarczał posiłki do drzwi sali, a bezpośrednim wydaniem posiłku będzie zajmował się personel przedszkola.
 - 5) Liczba dzieci i ilość posiłków są liczbami szacunkowymi i jako takie nie mogą stanowić podstawy do wnoszenia przez Wykonawcę jakichkolwiek roszczeń co do ilości faktycznie zamówionych przez Zamawiającego w toku realizacji umowy w sprawie niniejszego zamówienia publicznego.
 - 6) Dzienna ilość posiłków może się zmieniać w zależności od frekwencji dzieci.
 - 7) Zamawiający zastrzega sobie prawo ograniczenia przedmiotu zamówienia w zakresie ilościowym, w przypadku gdy z powodów ekonomicznych, bieżących potrzeb lub innych nie będzie leżało to w interesie Zamawiającego.
 - 8) W związku z ograniczeniem przez Zamawiającego przedmiotu zamówienia Wykonawcy nie będą przysługiwały żadne roszczenia w stosunku do Zamawiającego.
 - 9) Zastrzega się możliwość zwiększenia lub zmniejszenia ilości dostarczanych posiłków danego dnia według potrzeb Zamawiającego, w zależności od frekwencji dzieci w przedszkolu. O liczbie danego rodzaju posiłku w danym dniu Wykonawca będzie informowany na bieżąco telefonicznie: w przypadku śniadania do godz. 16:00 dnia poprzedzającego dostawę, a w przypadku obiadu i podwieczorku do godz. 09:15

danego dnia dostawy. W oparciu o uzyskane informacje Wykonawca dostarczać będzie określoną liczbę posiłków.

- 10) Zaoferowana przez Wykonawcę cena całodziennego wyżywienia na jedno dziecko pomimo zwiększenia lub zmniejszenia ilości dzieci nie może ulec zmianie przez cały okres realizacji zamówienia.
- 11) Wynagrodzenie Wykonawcy będzie określone na podstawie ilościowego rozliczenia rzeczywiście wydanych posiłków w oparciu o cenę jednostkową zadeklarowaną w ofercie Wykonawcy.
- 12) Wykonawca zobowiązany jest prowadzić Ewidencję dostarczanych posiłków (załącznik nr 1 do umowy) i przekładać ją do podpisu dyrektorowi placówki oświatowej lub osoby upoważnionej w każdym dniu dostawy. Ewidencja stanowi potwierdzenie daty, godziny oraz ilości posiłków.
- 13) W zakresie realizacji dostawy posiłków współpracą z Wykonawcą będzie się zajmował dyrektor placówki oświatowej lub osoba upoważniona.
- 14) Posiłki dostarczane będą codziennie od poniedziałku do piątku, z wyjątkiem dni ustawowo wolnych od pracy i innych dni wolnych od zajęć edukacyjnych, w godzinach ustalonych przez Zamawiającego:
 - a) Śniadanie – od 8:00-08:30 i drugie śniadanie;
 - b) Obiad – 12:00-12:30 i podwieczorek.podzielone na Przedszkola z uwzględnieniem ilości dzieci podanych przez Zamawiającego. Zamawiający zastrzega sobie prawo zmiany przedziałów czasowych dostawy posiłków w trakcie trwania umowy.
- 15) Wykonawca dostarczał będzie Zamawiającemu dekadowy jadłospis w formie pisemnej do zatwierdzenia najpóźniej na 5 dni przed okresem jego obowiązywania. Jadłospis wraz podaniem gramatury i kaloryczności składników wchodzących w skład posiłku winien być sporządzany przez dietetyka i poświadczony jego imienną pieczęcią. Dietetykiem ze strony Wykonawcy jest osoba, która ukończyła policealną szkołę średnią i uzyskała dyplom dietetyka lub osoba, która ukończyła szkołę wyższą na kierunku lub w specjalności dietetyka realizującą w programie nauczania co najmniej treści kształcenia oraz liczbę godzin objęte podstawą programową kształcenia w zawodzie dietetyk i uzyskała tytuł licencjata lub magistra. Na każde żądanie Dyrektora placówki, Wykonawca winien przedstawić stosowne dokumenty,

poświadczające, iż osoba wskazana pod jadłospisem jako dietetyk posiada ww. uprawnienia. Wszelkie zmiany sugerowane przez Zamawiającego w jadłospisie będą wiążące dla Wykonawcy. Wykonawca bez zgody Zamawiającego nie może zmieniać zatwierdzonego jadłospisu w trakcie realizacji przedmiotu umowy.

- 16) Jadłospis powinien uwzględniać produkty z każdej grupy, być urozmaicony, zbilansowany, różnorodny, smaczny i dostosowany do pory roku i świąt. Wykonawca będzie przygotowywał posiłki zgodnie z zasadami określonymi w ustawie z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia łącznie z przepisami wykonawczymi do tej ustawy. Posiłki muszą być dostosowane do wymogów Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 roku 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. Bezwzględnie należy przestrzegać norm na składniki pokarmowe i produkty spożywcze określone przez Instytut Żywności i Żywienia. Posiłki mają być przygotowane zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia dzieci i młodzieży.
- 17) Zamawiający zastrzega, że posiłki muszą spełniać następujące warunki jakościowe:
- a) potrawy powinny być lekkostrawne, przygotowane z surowców wysokiej jakości, świeżych, naturalnych, mało przetworzonych, bez substancji dodatkowych, konserwujących, zagęszczających, barwiących lub sztucznie aromatyzowanych, sporządzane z naturalnych składników bez użycia koncentratów spożywczych, z wyłączeniem koncentratów z naturalnych składników;
 - b) w jadłospisie powinny przeważać potrawy gotowane, pieczone i duszone, okazjonalnie smażone, przy czym nie więcej niż jedna porcja potrawy smażonej w ciągu tygodnia szkolnego od poniedziałku do piątku;
 - c) do przygotowania posiłku należy zastosować:
 - produkty zbożowe lub ziemniaki,
 - warzywa i owoce, surowe lub przetworzone, bez dodatków cukrów i substancji słodzących, a w przypadku przetworzonych – o niskiej zawartości sodu/soli,
 - mięso, ryby, jaja i nasiona roślin – jedną lub więcej porcji żywności z tej kategorii środków spożywczych każdego dnia, a porcję ryby co najmniej raz w tygodniu,

- tłuszcze spożywcze – oleje, masło, margaryny miękkie kubkowe niearomatyzowane lub ich mieszanki, a do smażenia olej roślinny rafinowany o zawartości kwasów jednonienasyconych powyżej 50% i zawartości kwasów wielonienasyconych poniżej 40%,
 - sól o obniżonej zawartości sodu (sodowo-potasowa), przy założeniu, że dzienne spożycie soli powinno wynosić nie więcej niż 5g,
 - zioła lub przyprawy świeże i suszone bez dodatku soli,
- d) zupy powinny być sporządzone na wywarze warzywno-mięsny (mięso wołowe),
- e) ważna jest estetyka potraw i posiłków.

18) Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania posiłków o najwyższym standardzie, na bazie produktów najwyższej jakości z uwzględnieniem najlepszych tradycji kulinarnych, z wykluczeniem półproduktów i zgodnie z wymogami Państwowego Inspektora Sanitarnego, norm systemu HACCP oraz innych obowiązujących w tym zakresie aktów prawnych. Wykonawca będzie przygotowywał i dostarczał posiłki zachowując wymogi sanitarno-epidemiologiczne w zakresie personelu i warunków produkcji oraz weźmie odpowiedzialność za ich przestrzeganie.

19) Nie zezwala się na stosowanie w procesie żywienia następujących produktów:

- konserw;
- przypraw zawierających glutaminian sodu (np. typu Vegeta);
- kostek rosołowych;
- tłuszczów utwardzonych tj. margaryn, masło – umiarkowanie;
- produkty z glutaminianem sodu i innych chemicznych środków smakowych;
- produkty z syropem glukozowo-fruktozowym;
- parówki;
- produktów masłopodobnych i seropodobnych;
- mięso odkostnione mechanicznie (MMO);
- wędlin z dodatkiem preparatów białkowych (soja) lub skrobi modyfikowanej;
- posiłków sporządzane na bazie półproduktów;
- posiłków na bazie Fast Food;
- mrożonych potraw;
- produktów spożywczych przetworzonych technologicznie z dużą ilością środków chemicznych.

- 20) Obowiązkiem Wykonawcy jest przechowywanie próbek pokarmowych ze wszystkich przygotowanych i dostarczonych posiłków, każdego dnia przez okres 72 godzin z oznaczeniem daty, godziny, zawartości próbki pokarmowej z podpisem osoby odpowiedzialnej za pobieranie tych próbek.
- Zgodnie z wymogami Państwowej Inspekcji Sanitarnej, posiłek w formie cateringu musi zostać wydany w czasie 4 godzin od momentu jego sporządzenia (wyprodukowania). Temperatura posiłków GHP/GMP powinna wynosić odpowiednio:
 - gorące zupy: +75°C;
 - gorące drugie dania: +63°C;
 - potrawy serwowane na zimno: +4°C.
- 21) Posiłki powinny być podawane w jednorazowych opakowaniach przeznaczonych do kontaktu z żywnością lub w naczyniach wielokrotnego użytku pod warunkiem, że po spożyciu będzie zabierał je do mycia i wyparzenia. W przypadku realizacji zamówienia w opakowaniach jednorazowych Wykonawca jest zobowiązany do ich zabierania.
- 22) Wykonawca zobowiązany jest uwzględnić w zaoferowanej cenie wszelkie koszty związane z przedmiotem zamówienia: koszty osprzętu (termosy, pojemniki itd.), koszty jednorazowych opakowań, koszty transportu i wniesienia, koszty przygotowania posiłków we własnym lokalu przez osoby posiadające odpowiednie kwalifikacje i przeszkolone w przyrządzaniu posiłków jakościowych.
- 23) Posiłki powinny być dostarczane do placówki oświatowej środkiem transportu Wykonawcy dopuszczonym decyzją właściwego inspektora sanitarnego do przewozu posiłków dla potrzeb zbiorowego żywienia dzieci, w specjalistycznych termosach, gwarantujących utrzymanie odpowiedniej temperatury oraz jakości przewożonych potraw na jego koszt.
- 24) Personel Wykonawcy powinien posiadać bieżące przeszkolenie z zakresu BHP, a także aktualne orzeczenie lekarskie dla celów sanitarno-epidemiologicznych o braku przeciwwskazań do wykonywania prac, przy wykonywaniu których istnieje możliwość przeniesienia zakażenia na inne osoby. Wykonawca odpowiada prawnie za żywienie dzieci przed Państwowym Inspektorem Sanitarnym. Wykonawca posiada pełną odpowiedzialność cywilną, administracyjną i karną za jakość dostarczanych posiłków

oraz skutki wynikające z zaniedbań przy ich przygotowaniu i transporcie, mogące mieć negatywny wpływ na zdrowie żywionych dzieci.

25) Posiłki powinny dostarczyć ok. 75% energii całodiennej racji pokarmowej:

- śniadanie powinno dostarczyć ok. 25% energii całodiennej;
- drugie śniadanie powinno dostarczyć ok. 10% energii całodiennej;
- obiad powinien dostarczyć ok. 30% energii całodiennej;
- podwieczorek powinien dostarczyć ok. 10% energii całodiennej.

26) Posiłki muszą spełniać następujące warunki ilościowe oraz jadłospis powinien zawierać:

a) śniadanie:

- pojemność zupy – 200 ml;
- gramatura kanapki lub bułki z dodatkami – 150 g;
- kaloryczność 300-350 kcal;
- różne zupy mleczne – 200 ml (płatki kukurydziane, ryżowe, suchary, biszkopty, kasza manna) lub kanapki – 150 g w zależności od rodzaju obiadu z jajkiem, serem białym, żółtym, wędliną (wysokiej jakości), szynką, kielbasą, kiełbaski na gorąco, zielenina (pomidor, papryka, ogórek kiszony, świeży, sałata, szczypior, rzodkiewka), kanapki – zgodnie z zaleceniami dekadowymi – pieczywo razowe, wieloziarniste i pszenne.

W przypadku podawania dzieciom kanapek należy za każdym razem dołączyć do nich warzywa pokrojone – umieszczone osobno, aby każde dziecko miało możliwość skorzystania z takiej opcji.

b) drugie śniadanie:

- gramatura 100 g,
- kaloryczność 150 kcal,
- biszkopty, herbatniki, jogurt z owocami, owoc, wafelki, babeczka.

c) Obiad:

- zupa – pojemność 200 ml i kaloryczność 100-150 kcal: zupa: pomidorowa, jarzynowa, ogórkowa, żurek, krupnik należy przygotować na wywarach jarskich (warzywnych) lub mięsnych z dodatkiem głównego składnika. Zupy na wywarach

z kości w ograniczonych ilościach. Podprawianie zup niskotłuszczową śmietaną lub mlekiem albo masłem, bez zaprawiania mąką lub zasmażką,

- Drugie danie – gramatura 200g i kaloryczność 350 kcal:

porcje mięsne – 70g: udo z kurczaka, kotlet mielony (karczek, filec z kurczaka, indyka, szynka b/k), kotlety schabowe (schab, filec z indyka), bitki wołowe, gulasz (szynka b/k, karczek b/k, łopatka b/k, filec z indyka, kurczaka), pulpety z mięsa mielonego (szynka b/k, karczek b/k, łopatka b/k, filec z indyka, kurczaka).

porcje bez mięsne – mączne – 200g: pierogi, naleśniki, kluski na parze, kopytka – ryba (filec) – 70g, surówka – 50g, ziemniaki 80g lub zamiennik (kasza, ryż 50g).

Kaloryczność obiadu w przeliczeniu na jedno dziecko winna wynosić ok. 500kcal.

Kalkulacja cenowa winna obejmować swoim zakresem dwa dania mięsne, dwa dania półmięsne, jedno danie jarskie bądź rybne w ciągu tygodnia.

d) Podwieczorek:

- gramatura 100 g,
- kaloryczność 150 kcal,
- ciasto własnego wypieku, sałatka owocowa, naleśniki z konfiturą, biszkopty, herbatniki, jogurt z owocami, kisiel, galaretka z owocami, ciastka owsiane, koktajl mleczno-owocowy, racuszki, jabłko pieczone, owoc (banan, mandarynki, jabłko, gruszka).

27) Zamawiający będzie wymagał od Wykonawcy, aby w ramach realizowanego zamówienia zapewnić porcje dla dzieci specjalnej diety (bezglutenowej, ze skazą białkową, z alergią pokarmową lub innymi dietami wynikającymi z zaleceń lekarza.). Dzieci uczulone na produkty mleczne będą otrzymywały zupę bez śmietany. Produkty nabiałowe zastępowane będą innymi produktami np. ser – wędliną. Dzieci uczulone na inne pokarmy będą musiały mieć przygotowane porcje alternatywne. Przygotowanie porcji dla dzieci specjalnej diety wykonywane jest w ramach realizacji przedmiotu zamówienia i po zaoferowanej cenie w ofercie dla poszczególnych rodzajów porcji w ramach standardowej ceny śniadania, drugiego śniadania obiadu i podwieczorku.

28) W przypadku wyjazdu dzieci na wycieczkę Wykonawca zobowiązuje się w ramach środków przeznaczonych na wyżywienie do przygotowania tzw. „suchego prowiantu”.

Zamawiający poinformuje Wykonawcę o planowanej wycieczce telefonicznie lub osobiście z dwudniowym wyprzedzeniem.

29) Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność za jakość przedmiotu umowy i wszelkie spowodowane nimi szkody, tak wobec Zamawiającego, jak i wobec osób trzecich, na rzecz których przedmiot umowy jest bezpośrednio wykonywany.

6. Opis przedmiotu zamówienia dla świadczenia usług cateringowych na potrzeby Szkół Podstawowych Zaleszanach, Zbydniowie, Skowierzynie i Turbi w roku szkolnym 2026/2027, 2027/2028 i 2028/2029:

- 1) Przedmiot zamówienia obejmuje przygotowanie jednego posiłku dziennie, tj. obiadu dla grupy 125 dzieci (ilość dzieci może ulec zmianie) w okresie od dnia 01.09.2026 r. do zakończenia zajęć dydaktycznych w roku szkolnym 2028/2029, nie później niż do 30.06.2029 r., z wyłączeniem przerwy feryjnej.
- 2) Łączna szacunkowa liczba dni, w których będą wydawane posiłki – 553 dni.
- 3) Łączna szacunkowa ilość posiłków w okresie trwania umowy: jednodaniowy obiad – 69 125 szt.
- 4) Posiłki będą dostarczane do szkół podstawowych. Wykonawca będzie dostarczał posiłki do drzwi sali, a bezpośrednim wydaniem posiłku będzie zajmował się personel szkoły.
- 5) Liczba dzieci i ilość posiłków są liczbami szacunkowymi i jako takie nie mogą stanowić podstawy do wnoszenia przez Wykonawcę jakichkolwiek roszczeń co do ilości faktycznie zamówionych przez Zamawiającego w toku realizacji umowy w sprawie niniejszego zamówienia publicznego.
- 6) Dzienna ilość posiłków może się zmieniać w zależności od frekwencji dzieci.
- 7) Zamawiający zastrzega sobie prawo ograniczenia przedmiotu zamówienia w zakresie ilościowym, w przypadku gdy z powodów ekonomicznych, bieżących potrzeb lub innych nie będzie leżało to w interesie Zamawiającego.
- 8) W związku z ograniczeniem przez Zamawiającego przedmiotu zamówienia Wykonawcy nie będą przysługiwały żadne roszczenia w stosunku do Zamawiającego.
- 9) Zastrzega się możliwość zwiększenia lub zmniejszenia ilości dostarczanych posiłków danego dnia według potrzeb Zamawiającego, w zależności od frekwencji dzieci w szkołach. O liczbie posiłku w danym dniu Wykonawca będzie informowany na

bieżący telefonicznie do godz. 07:15 danego dnia dostawy. W oparciu o uzyskane informacje Wykonawca dostarczać będzie określoną liczbę posiłków.

- 10) Zaoferowana przez Wykonawcę cena całodziennego wyżywienia na jedno dziecko pomimo zwiększenia lub zmniejszenia ilości dzieci nie może ulec zmianie przez cały okres realizacji zamówienia.
- 11) Wynagrodzenie Wykonawcy będzie określone na podstawie ilościowego rozliczenia rzeczywiście wydanych posiłków w oparciu o cenę jednostkową zadeklarowaną w ofercie Wykonawcy.
- 12) Wykonawca zobowiązany jest prowadzić Ewidencję dostarczanych posiłków (załącznik nr 1 do umowy) i przekładać ją do podpisu dyrektorowi placówki oświatowej lub osoby upoważnionej w każdym dniu dostawy. Ewidencja stanowi potwierdzenie daty, godziny oraz ilości posiłków.
- 13) W zakresie realizacji dostawy posiłków współpracą z Wykonawcą będzie się zajmował dyrektor placówki oświatowej lub osoba upoważniona.
- 14) Posiłki dostarczane będą codziennie od poniedziałku do piątku, z wyjątkiem dni ustawowo wolnych od pracy i innych dni wolnych od zajęć edukacyjnych, w godzinach ustalonych przez Zamawiającego: obiad – od 9:00-13:00, podzielone na szkoły z uwzględnieniem ilości dzieci podanych przez Zamawiającego. Zamawiający zastrzega sobie prawo zmiany przedziałów czasowych dostawy posiłków w trakcie trwania umowy.
- 15) Wykonawca dostarczał będzie Zamawiającemu dekadowy jadłospis w formie pisemnej do zatwierdzenia najpóźniej na 5 dni przed okresem jego obowiązywania. Jadłospis wraz podaniem gramatury i kaloryczności składników wchodzących w skład posiłku winien być sporządzany przez dietetyka i poświadczony jego imienną pieczęcią. Dietetykiem ze strony Wykonawcy jest osoba, która ukończyła policealną szkołę średnią i uzyskała dyplom dietetyka lub osoba, która ukończyła szkołę wyższą na kierunku lub w specjalności dietetyka realizującą w programie nauczania co najmniej treści kształcenia oraz liczbę godzin objęte podstawą programową kształcenia w zawodzie dietetyk i uzyskała tytuł licencjata lub magistra. Na każde żądanie Dyrektora placówki, Wykonawca winien przedstawić stosowne dokumenty, poświadczające, iż osoba wskazana pod jadłospisem jako dietetyk posiada ww. uprawnienia. Wszelkie zmiany sugerowane przez Zamawiającego w jadłospisie będą

wiążące dla Wykonawcy. Wykonawca bez zgody Zamawiającego nie może zmieniać zatwierdzonego jadłospisu w trakcie realizacji przedmiotu umowy.

16) Jadłospis powinien uwzględniać produkty z każdej grupy, być urozmaicony, zbilansowany, różnorodny, smaczny i dostosowany do pory roku i świąt. Wykonawca będzie przygotowywał posiłki zgodnie z zasadami określonymi w ustawie z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia łącznie z przepisami wykonawczymi do tej ustawy. Posiłki muszą być dostosowane do wymogów Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 roku 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. Bezwzględnie należy przestrzegać norm na składniki pokarmowe i produkty spożywcze określone przez Instytut Żywności i Żywienia. Posiłki mają być przygotowane zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia dzieci i młodzieży.

17) Zamawiający zastrzega, że posiłki muszą spełniać następujące warunki jakościowe:

- a) potrawy powinny być lekkostrawne, przygotowane z surowców wysokiej jakości, świeżych, naturalnych, mało przetworzonych, bez substancji dodatkowych, konserwujących, zagęszczających, barwiących lub sztucznie aromatyzowanych, sporządzane z naturalnych składników bez użycia koncentratów spożywczych, z wyłączeniem koncentratów z naturalnych składników;
- b) w jadłospisie powinny przeważać potrawy gotowane, pieczone i duszone, okazjonalnie smażone, przy czym nie więcej niż jedna porcja potrawy smażonej w ciągu tygodnia szkolnego od poniedziałku do piątku;
- c) do przygotowania posiłku należy zastosować:
 - produkty zbożowe lub ziemniaki,
 - warzywa i owoce, surowe lub przetworzone, bez dodatków cukrów i substancji słodzących, a w przypadku przetworzonych – o niskiej zawartości sodu/soli,
 - mięso, ryby, jaja i nasiona roślin – jedną lub więcej porcji żywności z tej kategorii środków spożywczych każdego dnia, a porcję ryby co najmniej raz w tygodniu,
 - tłuszcze spożywcze – oleje, masło, margaryny miękkie kubkowe niearomatyzowane lub ich mieszanki, a do smażenia olej roślinny rafinowany o

zawartości kwasów jednonienasyconych powyżej 50% i zawartości kwasów wielonienasyconych poniżej 40%,

- sól o obniżonej zawartości sodu (sodowo-potasowa), przy założeniu, że codzienne spożycie soli powinno wynosić nie więcej niż 5g,
- zioła lub przyprawy świeże i suszone bez dodatku soli,

d) zupy powinny być sporządzone na wywarze warzywno-mięsny (mięso wołowe),

e) ważna jest estetyka potraw i posiłków.

18) Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania posiłków o najwyższym standardzie, na bazie produktów najwyższej jakości z uwzględnieniem najlepszych tradycji kulinarnych, z wykluczeniem półproduktów i zgodnie z wymogami Państwowego Inspektora Sanitarnego, norm systemu HACCP oraz innych obowiązujących w tym zakresie aktów prawnych. Wykonawca będzie przygotowywał i dostarczał posiłki zachowując wymogi sanitarno-epidemiologiczne w zakresie personelu i warunków produkcji oraz weźmie odpowiedzialność za ich przestrzeganie.

19) Nie zezwala się na stosowanie w procesie żywienia następujących produktów:

- konserw;
- przypraw typu Vegeta;
- kostek rosołowych;
- tłuszczów utwardzonych tj. margaryn, masło – umiarkowanie;
- produkty z glutaminianem sodu i innych chemicznych środków smakowych;
- produkty z syropem glukozowo-fruktozowym;
- parówki;
- produktów masłopodobnych i seropodobnych;
- mięso odkostnione mechanicznie (MMO);
- wędlin z dodatkiem preparatów białkowych (soja) lub skrobi modyfikowanej;
- posiłków sporządzanych na bazie półproduktów;
- posiłków na bazie Fast Food;
- mrożonych potraw;
- produktów spożywczych przetworzonych technologicznie z dużą ilością środków chemicznych.

- 20) Obowiązkiem Wykonawcy jest przechowywanie próbek pokarmowych ze wszystkich przygotowanych i dostarczonych posiłków, każdego dnia przez okres 72 godzin z oznaczeniem daty, godziny, zawartości próbki pokarmowej z podpisem osoby odpowiedzialnej za pobieranie tych próbek.
- 21) Zgodnie z wymogami Państwowej Inspekcji Sanitarnej, posiłek w formie cateringu musi zostać wydany w czasie 4 godzin od momentu jego sporządzenia (wyprodukowania). Temperatura posiłków GHP/GMP powinna wynosić odpowiednio: gorące drugie dania: +63°C.
- 22) Posiłki powinny być podawane w jednorazowych opakowaniach przeznaczonych do kontaktu z żywnością lub w naczyniach wielokrotnego użytku pod warunkiem, że po spożyciu będzie zabierał je do mycia i wyparzenia oferent myje. W przypadku realizacji zamówienia w opakowaniach jednorazowych Wykonawca jest zobowiązany do ich zabierania.
- 23) Wykonawca zobowiązany jest uwzględnić w zaoferowanej cenie wszelkie koszty związane z przedmiotem zamówienia: koszty osprzętu (termosy, pojemniki itd.), koszty jednorazowych opakowań, koszty transportu i wniesienia, koszty przygotowania posiłków we własnym lokalu przez osoby posiadające odpowiednie kwalifikacje i przeszkolone w przyrządzaniu posiłków jakościowych.
- 24) Posiłki powinny być dostarczane do placówki oświatowej środkiem transportu Wykonawcy dopuszczonym decyzją właściwego inspektora sanitarnego do przewozu posiłków dla potrzeb zbiorowego żywienia dzieci, w specjalistycznych termosach, gwarantujących utrzymanie odpowiedniej temperatury oraz jakości przewożonych potraw na jego koszt.
- 25) Personel Wykonawcy powinien posiadać bieżące przeszkolenie z zakresu BHP, a także aktualne orzeczenie lekarskie dla celów sanitarno-epidemiologicznych o braku przeciwwskazań do wykonywania prac, przy wykonywaniu których istnieje możliwość przeniesienia zakażenia na inne osoby. Wykonawca odpowiada prawnie za żywienie dzieci przed Państwowym Inspektorem Sanitarnym. Wykonawca posiada pełną odpowiedzialność cywilną, administracyjną i karną za jakość dostarczanych posiłków oraz skutki wynikające z zaniedbań przy ich przygotowaniu i transporcie, mogące mieć negatywny wpływ na zdrowie żywionych dzieci.
- 26) Posiłki powinny dostarczyć ok. 30% energii całodiennej racji pokarmowej.

27) Posiłki muszą spełniać następujące warunki ilościowe oraz jadłospis powinien zawierać:

a) Drugie danie – gramatura 400g i kaloryczność 565 kcal:

posiłki mięsne – 150g: udo z kurczaka, kotlet mielony (karczek, filet z kurczaka, indyka, szynka b/k), kotlety schabowe (schab, filet z indyka), bitki wołowe, gulasz (szynka b/k, karczek b/k, łopatka b/k, filet z indyka, kurczaka), pulpety z mięsa mielonego (szynka b/k, karczek b/k, łopatka b/k, filet z indyka, kurczaka),

posiłki bez mięsne – mączne – 400g: pierogi, naleśniki, kluski na parze, kopytka – ryba (filet) – 150g, surówka – 125g, ziemniaki 125g lub zamiennik (kasza, ryż 100g)

b) Kaloryczność obiadu w przeliczeniu na jedno dziecko winna wynosić ok. 565kcal.

Kalkulacja cenowa winna obejmować swoim zakresem dwa dania mięsne, dwa dania półmięsne, jedno danie jarskie bądź rybne w ciągu tygodnia.

28) Zamawiający będzie wymagał od Wykonawcy, aby w ramach realizowanego

zamówienia zapewnił posiłki dla dzieci specjalnej diety (bezglutenowej, ze skazą białkową, z alergią pokarmową lub innymi dietami wynikającymi z zaleceń lekarza.).

Dzieci uczulone na produkty mleczne będą otrzymywały supę bez śmietany. Produkty nabiałowe zastępowane będą innymi produktami np. ser – wędliną. Dzieci uczulone na inne pokarmy będą musiały mieć przygotowane posiłki alternatywne.

Przygotowanie posiłków dla dzieci specjalnej diety wykonywane jest w ramach realizacji przedmiotu zamówienia i po zaoferowanej cenie w ofercie dla poszczególnych rodzajów posiłków w ramach standardowej ceny śniadania, obiadu.

29) Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność za jakość przedmiotu umowy i wszelkie spowodowane nimi szkody, tak wobec Zamawiającego, jak i wobec osób trzecich, na rzecz których przedmiot umowy jest bezpośrednio wykonywany.

7. Wymagania w zakresie zatrudnienia na podstawie stosunku pracy w okolicznościach, o których mowa w art. 95 Pzp:

a) Zamawiający wymaga zatrudnienia przez Wykonawcę lub podwykonawcę na podstawie stosunku pracy osób wykonujących następujące czynności w zakresie realizacji zamówienia: czynności przygotowania posiłków oraz czynności rozwożenia posiłków, z wyjątkiem realizacji tych czynności na zasadzie tzw. samozatrudnienia;

b) w trakcie realizacji zamówienia Zamawiający uprawniony jest do wykonywania czynności kontrolnych wobec Wykonawcy odnośnie do spełniania przez Wykonawcę

lub podwykonawcę wymogu zatrudnienia na podstawie stosunku pracy osób wykonujących czynności wskazane w pkt 1. Szczegółowe informacje dotyczące kontroli oraz sankcje z tytułu nie spełnienia wymagań określono we wzorze umowy stanowiącym załącznik nr 3 do SWZ.

8. Przez cały okres realizacji zamówienia osoba pełniąca funkcję kucharza musi posiadać aktualne orzeczenie do celów sanitarno-epidemiologicznych wymagane przepisami prawa.

V. Termin wykonania zamówienia.

Termin realizacji zamówienia od dnia 01.09.2026 r. do dnia 31.08.2029 r., w tym:

- 1) w zakresie realizacji usług cateringowych na potrzeby Przedszkola w Zaleszanach i Przedszkola w Obojnej: od dnia 01.09.2026 r. do dnia 31.08.2029 r., z wyłączeniem przerw wakacyjnych;
- 2) w zakresie realizacji usług cateringowych na potrzeby Szkół Podstawowych Zaleszanach, Zbydniowie, Skowierzynie i Turbi: od dnia 01.09.2026 r. do dnia zakończenia zajęć dydaktycznych w roku szkolnym 2028/2029, nie później niż do 30.06.2029 r., z wyłączeniem przerw feryjnych.

VI. Warunki udziału w postępowaniu.

1. O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się Wykonawcy, którzy nie podlegają wykluczeniu na zasadach określonych w Rozdziale VII SWZ, oraz spełniają określone przez Zamawiającego warunki udziału w postępowaniu.
2. O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się Wykonawcy, którzy spełniają warunki, o których mowa w art. 112 ust. 2 Pzp dotyczące:
 - 1) zdolności do występowania w obrocie gospodarczym:
Zamawiający nie stawia warunku w powyższym zakresie;
 - 2) uprawnień do prowadzenia określonej działalności gospodarczej lub zawodowej, o ile wynika to z odrębnych przepisów:
Zamawiający nie stawia warunku w powyższym zakresie;
 - 3) sytuacji ekonomicznej lub finansowej:
Zamawiający nie stawia warunku w powyższym zakresie;
 - 4) zdolności technicznej i zawodowej:

Zamawiający nie stawia warunku w zakresie zdolności technicznej;

W zakresie zdolności zawodowej:

a) w zakresie doświadczenia:

Minimalny poziom warunku: Wykonawca spełni warunek w zakresie doświadczenia, jeżeli wykaże że w okresie ostatnich 3 lat przed upływem terminu składania ofert, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy – w tym okresie, zrealizował co najmniej jedno zamówienie polegające na przygotowaniu i dostawie żywienia dla dzieci lub młodzieży szkolnej w liczbie minimum 20 osób, nieprzerwanie przez okres minimum 10 miesięcy.

b) w zakresie kwalifikacji zawodowych osób skierowanych przez Wykonawcę do realizacji zamówienia:

Minimalny poziom warunku: Wykonawca spełni warunek w zakresie kwalifikacji zawodowych skierowanych przez Wykonawcę do realizacji zamówienia, jeżeli wykaże, że dysponuje:

- co najmniej jedną osobą, która będzie pełniła funkcję kucharza, posiadającą kwalifikacje zawodowe do wykonywania zawodu kucharza;
- co najmniej jedną osobą, która będzie pełniła funkcję dietetyka. Dietetyk musi posiadać wykształcenie wyższe co najmniej studiów zawodowych (licencjackich) na kierunku dietetyka (lub inne równoważne uprawnienia lub kwalifikacje uznane za równoważne zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa) umożliwiające pełnienie tej funkcji na przedmiotowym zamówieniu, np. technologia żywności i żywienie człowieka (specjalność żywienie człowieka) oraz zdrowie publiczne (specjalność dietetyka).

VII. Podstawy wykluczenia z postępowania.

1. O udzielenie zamówienia mogą się ubiegać Wykonawcy, którzy:
 - 1) nie podlegają wykluczeniu;
 - 2) spełniają warunki udziału w postępowaniu, określone przez Zamawiającego w ogłoszeniu o zamówieniu oraz w Rozdziale VI SWZ.
2. Z postępowania o udzielenie zamówienia wyklucza się Wykonawców, w stosunku do których zachodzi którakolwiek z okoliczności wskazanych w art. 108 ust. 1 pkt. 1-6 Pzp,

zgodnie z którym z postępowania o udzielenie zamówienia wyklucza się Wykonawcę (obligatoryjne przesłanki wykluczenia):

- 1) będącego osobą fizyczną, którego prawomocnie skazano za przestępstwo:
 - a) udziału w zorganizowanej grupie przestępczej albo związku mającym na celu popełnienie przestępstwa lub przestępstwa skarbowego, o którym mowa w art. 258 Kodeksu karnego,
 - b) handlu ludźmi, o którym mowa w art. 189a Kodeksu karnego,
 - c) o którym mowa w art. 228-230a, art. 250a Kodeksu karnego, w art. 46-48 ustawy z dnia 25 czerwca 2010 r. o sporcie (tekst jedn. Dz.U. z 2026 r. poz. 95, 615) lub w art. 54 ust. 1-4 ustawy z dnia 12 maja 2011 r. o refundacji leków, środków spożywczych specjalnego przeznaczenia żywieniowego oraz wyrobów medycznych (tekst jedn. Dz. U. z 2026 r. poz. 253),
 - d) finansowania przestępstwa o charakterze terrorystycznym, o którym mowa w art. 165a Kodeksu karnego, lub przestępstwo udaremniania lub utrudniania stwierdzenia przestępnego pochodzenia pieniędzy lub ukrywania ich pochodzenia, o którym mowa w art. 299 Kodeksu karnego,
 - e) o charakterze terrorystycznym, o którym mowa w art. 115 § 20 Kodeksu karnego, lub mające na celu popełnienie tego przestępstwa,
 - f) powierzenia wykonania pracy małoletniemu cudzoziemcowi, o którym mowa w art. 9 ust. 2 ustawy z dnia 15 czerwca 2012 r. o skutkach powierzania wykonywania pracy cudzoziemcom przebywającym wbrew przepisom na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej (tekst jedn. Dz. U. z 2021 r. poz. 1745, z 2025 r. poz. 621),
 - g) przeciwko obrotowi gospodarczemu, o których mowa w art. 296-307 Kodeksu karnego, przestępstwo oszustwa, o którym mowa w art. 286 Kodeksu karnego, przestępstwo przeciwko wiarygodności dokumentów, o których mowa w art. 270-277d Kodeksu karnego, lub przestępstwo skarbowe,
 - h) o którym mowa w art. 9 ust. 1 i 3 lub art. 10 ustawy z dnia 15 czerwca 2012 r. o skutkach powierzania wykonywania pracy cudzoziemcom przebywającym wbrew przepisom na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej, lub za odpowiedni czyn zabroniony określony w przepisach prawa obcego;

- 2) jeżeli urzędującego członka jego organu zarządzającego lub nadzorczego, wspólnika spółki w spółce jawnej lub partnerskiej albo komplementariusza w spółce komandytowej lub komandytowo-akcyjnej lub prokurenta prawomocnie skazano za przestępstwo, o którym mowa w pkt 1;
 - 3) wobec którego wydano prawomocny wyrok sądu lub ostateczną decyzję administracyjną o zaleganiu z uiszczeniem podatków, opłat lub składek na ubezpieczenie społeczne lub zdrowotne, chyba że Wykonawca odpowiednio przed upływem terminu do składania wniosków o dopuszczenie do udziału w postępowaniu albo przed upływem terminu składania ofert dokonał płatności należnych podatków, opłat lub składek na ubezpieczenie społeczne lub zdrowotne wraz z odsetkami lub grzywnami lub zawarł wiążące porozumienie w sprawie spłaty tych należności;
 - 4) wobec którego orzeczono zakaz ubiegania się o zamówienia publiczne;
 - 5) jeżeli Zamawiający może stwierdzić, na podstawie wiarygodnych przesłanek, że Wykonawca zawarł z innymi Wykonawcami porozumienie mające na celu zakłócenie konkurencji, w szczególności, jeżeli należąc do tej samej grupy kapitałowej w rozumieniu ustawy z 16 lutego 2007 r. o ochronie konkurencji i konsumentów, złożyli odrębne oferty, oferty częściowe lub wnioski o dopuszczenie do udziału w postępowaniu, chyba że wykażą, że przygotowali te oferty lub wnioski niezależnie od siebie;
 - 6) jeżeli, w przypadkach, o których mowa w art. 85 ust. 1 Pzp, doszło do zakłócenia konkurencji wynikającego z wcześniejszego zaangażowania tego Wykonawcy lub podmiotu, który należy z wykonawcą do tej samej grupy kapitałowej w rozumieniu ustawy z 16 lutego 2007 r. o ochronie konkurencji i konsumentów, chyba że spowodowane tym zakłócenie konkurencji może być wyeliminowane w inny sposób niż przez wykluczenie Wykonawcy z udziału w postępowaniu o udzielenie zamówienia.
3. Zamawiający wykluczy Wykonawcę także w przypadku określonym w:
- 1) **art. 109 ust. 1 pkt 4 Pzp**, tj. Wykonawcę, w stosunku do którego otwarto likwidację, ogłoszono upadłość, którego aktywami zarządza likwidator lub sąd, zawarł układ z wierzycielami, którego działalność gospodarcza jest zawieszona albo znajduje się on w innej tego rodzaju sytuacji wynikającej z podobnej procedury przewidzianej w przepisach miejsca wszczęcia tej procedury;

- 2) **art. 109 ust. 1 pkt 5 Pzp**, tj. Wykonawcę, który w sposób zawiniony poważnie naruszył obowiązki zawodowe, co podważa jego uczciwość, w szczególności gdy Wykonawca w wyniku zamierzonego działania lub rażącego niedbalstwa nie wykonał lub nienależycie wykonał zamówienie, co Zamawiający jest w stanie wykazać za pomocą stosownych dowodów
- z zastrzeżeniem art. 110 ust. 2 Pzp.
4. Zamawiający wykluczy z postępowania o udzielenie zamówienia, na podstawie 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 (tekst jedn. Dz. U. z 2025 r. poz. 514):
 - 1) Wykonawcę oraz uczestnika konkursu wymienionego w wykazach określonych w rozporządzeniu 765/2006 i rozporządzeniu 269/2014 albo wpisanego na listę na podstawie decyzji w sprawie wpisu na listę rozstrzygającej o zastosowaniu środka, o którym mowa w art. 1 pkt 3;
 - 2) Wykonawcę oraz uczestnika konkursu, którego beneficjentem rzeczywistym w rozumieniu ustawy z dnia 1 marca 2018 r. o przeciwdziałaniu praniu pieniędzy oraz finansowaniu terroryzmu (tekst jedn. Dz. U. z 2025 r. poz. 644, 1669) jest osoba wymieniona w wykazach określonych w rozporządzeniu 765/2006 i rozporządzeniu 269/2014 albo wpisana na listę lub będąca takim beneficjentem rzeczywistym od dnia 24 lutego 2022 r., o ile została wpisana na listę na podstawie decyzji w sprawie wpisu na listę rozstrzygającej o zastosowaniu środka, o którym mowa w art. 1 pkt 3;
 - 3) Wykonawcę oraz uczestnika konkursu, którego jednostką dominującą w rozumieniu art. 3 ust. 1 pkt 37 ustawy z dnia 29 września 1994 r. o rachunkowości (tekst jedn. Dz. U. z 2026 r. poz. 522, 640, 644) jest podmiot wymieniony w wykazach określonych w rozporządzeniu 765/2006 i rozporządzeniu 269/2014 albo wpisany na listę lub będący taką jednostką dominującą od dnia 24 lutego 2022 r., o ile został wpisany na listę na podstawie decyzji w sprawie wpisu na listę rozstrzygającej o zastosowaniu środka, o którym mowa w art. 1 pkt 3.
5. Jeżeli Wykonawca polega na zdolnościach lub sytuacji podmiotów udostępniających zasoby Zamawiający zbada, czy nie zachodzą wobec tego podmiotu podstawy wykluczenia, które zostały przewidziane względem Wykonawcy.

6. W przypadku wspólnego ubiegania się Wykonawców o udzielenie zamówienia Zamawiający bada, czy nie zachodzą podstawy wykluczenia wobec każdego z tych Wykonawców.
7. Zamawiający może wykluczyć Wykonawcę na każdym etapie postępowania o udzielenie zamówienia.

VIII. Poleganie na zasobach innych podmiotów.

1. Zgodnie z art. 118 ust. 1 Pzp Wykonawca może w celu potwierdzenia spełniania warunków udziału w postępowaniu, w stosownych sytuacjach oraz w odniesieniu do konkretnego zamówienia, lub jego części, polegać na zdolnościach technicznych lub zawodowych lub sytuacji finansowej lub ekonomicznej podmiotów udostępniających zasoby, niezależnie od charakteru prawnego łączących go z nimi stosunków prawnych.
2. W odniesieniu do warunków dotyczących wykształcenia, kwalifikacji zawodowych lub doświadczenia Wykonawcy mogą polegać na zdolnościach podmiotów udostępniających zasoby, jeśli podmioty te wykonają usługi, do realizacji których te zdolności są wymagane.
3. Wykonawca, który polega na zdolnościach lub sytuacji podmiotów udostępniających zasoby, składa wraz z ofertą, zobowiązanie podmiotu udostępniającego zasoby do oddania mu do dyspozycji niezbędnych zasobów na potrzeby realizacji danego zamówienia lub inny podmiotowy środek dowodowy potwierdzający, że Wykonawca realizując zamówienie, będzie dysponował niezbędnymi zasobami tych podmiotów – wzór oświadczenia stanowi załącznik nr 7 do SWZ.
4. Zobowiązanie podmiotu udostępniającego zasoby, o którym mowa w ust. 3 potwierdza, że stosunek łączący Wykonawcę z podmiotami udostępniającymi zasoby gwarantuje rzeczywisty dostęp do tych zasobów oraz określa w szczególności:
 - 1) zakres dostępnych Wykonawcy zasobów podmiotu udostępniającego zasoby;
 - 2) sposób i okres udostępnienia Wykonawcy i wykorzystania przez niego zasobów podmiotu udostępniającego te zasoby przy wykonywaniu zamówienia;
 - 3) czy i w jakim zakresie podmiot udostępniający zasoby, na zdolnościach którego Wykonawca polega w odniesieniu do warunków udziału w postępowaniu dotyczących wykształcenia, kwalifikacji zawodowych lub doświadczenia, zrealizuje usługi, których wskazane zdolności dotyczą.

5. Zamawiający ocenia, czy udostępniane Wykonawcy przez podmioty udostępniające zasoby zdolności techniczne lub zawodowe, pozwalają na wykazanie przez Wykonawcę spełniania warunków udziału w postępowaniu, a także bada, czy nie zachodzą wobec tego podmiotu podstawy wykluczenia, które zostały przewidziane względem Wykonawcy.
6. Jeżeli zdolności techniczne lub zawodowe podmiotu udostępniającego zasoby nie potwierdzają spełniania przez Wykonawcę warunków udziału w postępowaniu lub zachodzą wobec tego podmiotu podstawy wykluczenia, Zamawiający żąda, aby Wykonawca w terminie określonym przez zamawiającego zastąpił ten podmiot innym podmiotem lub podmiotami albo wykazał, że samodzielnie spełnia warunki udziału w postępowaniu .
7. Wykonawca nie może, po upływie terminu składania ofert, powoływać się na zdolności lub sytuację podmiotów udostępniających zasoby, jeżeli na etapie składania ofert nie polegał on w danym zakresie na zdolnościach lub sytuacji podmiotów udostępniających zasoby.
8. Wykonawca w przypadku polegania na zdolnościach lub sytuacji podmiotów udostępniających zasoby przedstawia także oświadczenie podmiotu udostępniającego zasoby potwierdzające brak podstaw wykluczenia tego podmiotu oraz odpowiednio spełnienie warunków udziału w postępowaniu w zakresie w jakim Wykonawca powołuje się na jego zasoby.

IX. Podwykonawstwo.

1. Zamawiający dopuszcza realizację zamówienia przy udziale podwykonawców.
2. W takim przypadku Wykonawca zobowiązany jest wskazać w Formularzu ofertowym stanowiącym załącznik nr 1 do SWZ części zamówienia, których wykonanie powierzy podwykonawcom i podania przez Wykonawcę firm podwykonawców *(o ile są znane na etapie składania ofert)*.
3. Zamawiający nie będzie badał, czy wobec podwykonawcy niebędącego podmiotem udostępniającym zasoby zachodzą podstawy wykluczenia, o których mowa w art. 108 i art. 109 ust. 1 pkt 4, pkt.5 Pzp.

4. Zamawiający żąda, aby Wykonawca przed przystąpieniem do wykonania zamówienia podał nazwy/firmy albo imiona i nazwiska oraz dane kontaktowe podwykonawców i osób do kontaktu zaangażowanych w wykonanie zamówienia.
5. Wykonawca jest zobowiązany do zawiadamiania Zamawiającego o wszelkich zmianach danych, o których jest mowa powyżej, w trakcie realizacji zamówienia. Obowiązek ten dotyczy również nowych podwykonawców, których Wykonawca zaangażuje w przyszłości do realizacji przedmiotowego zamówienia.
6. Jeżeli zmiana albo rezygnacja z podwykonawcy dotyczy podmiotu, na którego zasoby Wykonawca powoływał się na zasadach określonych w art. 118 ust. 1 Pzp, w celu wykazania spełnienia warunków udziału w postępowaniu, Wykonawca jest obowiązany wykazać Zamawiającemu, że proponowany inny podwykonawca lub Wykonawca samodzielnie spełnia je w stopniu nie mniejszym niż podwykonawca, na którego zasoby Wykonawca powołał się w trakcie postępowania o udzielenie zamówienia.
7. Powierzenie wykonania części zamówienia podwykonawcom nie zwalnia Wykonawcy z odpowiedzialności za należyte wykonanie tego zamówienia.
8. W przypadku podpisania umowy i realizacji zamówienia przy udziale podwykonawców Wykonawca zobowiązany jest do zawarcia umów z podwykonawcami – zgodnie z zapisami zawartymi w projekcie umowy.

X. Informacja dla Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia (spółki cywilne/konsorcja).

1. Wykonawcy, którzy wspólnie ubiegają się o udzielenie zamówienia są zobowiązani:
 - 1) ustanowić pełnomocnika do reprezentowania ich w postępowaniu albo do reprezentowania ich w postępowaniu i do zawarcia umowy;
 - 2) do złożenia w ofercie pełnomocnictwa ustanawiającego pełnomocnika, o którym mowa w pkt 1. Pełnomocnictwo zawierać powinno umocowanie do reprezentowania w postępowaniu lub do reprezentowania w postępowaniu i zawarcia umowy. Pełnomocnictwo winno być załączone do oferty.
2. Wszelka korespondencja prowadzona będzie wyłącznie z pełnomocnikiem.
3. W przypadku Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia, oświadczenia, o którym mowa w art. 125 ust. 1 Pzp, stanowiące załączniki nr 2, 3 do SWZ, składa każdy z Wykonawców. Oświadczenia te potwierdzają brak podstaw

wykluczenia oraz spełnienie warunków udziału w zakresie w jakim każdy z Wykonawców wykazuje spełnienie warunków udziału w postępowaniu.

4. Oświadczenie o spełnianiu warunków udziału składa podmiot, który w odniesieniu do danego warunku udziału potwierdza jego spełnienie.
5. Wykonawcy wspólnie ubiegający się o udzielenie zamówienia dołączają do oferty oświadczenie, z którego wynika, które usługi wykonują poszczególni Wykonawcy stanowiące załącznik nr 8 do SWZ.
6. Oświadczenia i dokumenty potwierdzające brak podstaw do wykluczenia z postępowania składa każdy z Wykonawców wspólnie ubiegających się o zamówienia (podmiotowe środki dowodowe).
7. Wykonawcy wspólnie ubiegający się o niniejsze zamówienie, których oferta zostanie uznana za najkorzystniejszą, przed podpisaniem umowy o realizację zamówienia, są zobowiązani przedstawić Zamawiającemu stosowną umowę, zawierającą w swojej treści następujące postanowienia:
 - 1) Wykonawcy wspólnie realizujący umowę wyznaczają spośród siebie podmiot (Lidera) upoważniony do zaciągania zobowiązań w imieniu wszystkich Wykonawców realizujących wspólnie umowę. Lider będzie upoważniony także do wystawiania faktur, przyjmowania płatności od Zamawiającego i do przyjmowania poleceń na rzecz i w imieniu wszystkich Wykonawców realizujących wspólnie umowę;
 - 2) Wykonawcy muszą zadeklarować solidarną odpowiedzialność za wykonanie umowy, w tym wniesienie zabezpieczenia należytego wykonania umowy;
 - 3) umowa musi zostać zawarta na czas nie krótszy niż czas trwania umowy w sprawie niniejszego zamówienia z Zamawiającym;
 - 4) zakaz zmian postanowień umowy bez zgody Zamawiającego;
 - 5) wskazanie rachunku bankowego, na który będą dokonywane płatności.

XI. Podmiotowe środki dowodowe – Informacja o podmiotowych środkach dowodowych.

1. Oświadczenie o niepodleganiu wykluczeniu i spełnieniu warunków udziału w postępowaniu, o którym mowa w art. 125 ust. 1 Pzp oraz oświadczenie o nie podleganiu wykluczeniu z postępowania o udzielenie zamówienia, na podstawie 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 (tekst jedn. Dz. U. z 2024 r. poz. 514):

- 1) Wykonawca zobowiązany jest złożyć wraz z ofertą aktualne na dzień składania ofert oświadczenie tymczasowo zastępujące wymagane przez Zamawiającego podmiotowe środki dowodowe, że Wykonawca nie podlega wykluczeniu oraz spełnia warunki udziału w postępowaniu sporządzone zgodnie ze wzorem stanowiącym załącznik nr 2 do SWZ;
 - 2) w przypadku wspólnego ubiegania się o zamówienie przez Wykonawców, oświadczenie o którym mowa w pkt 1 składa każdy z Wykonawców. Oświadczenie potwierdza brak podstaw wykluczenia oraz spełnianie warunków udziału w postępowaniu w zakresie, w jakim każdy z Wykonawców wykazuje spełnianie warunków udziału w postępowaniu;
 - 3) w przypadku polegania na zdolnościach lub sytuacji podmiotów udostępniających zasoby, Wykonawca przedstawia, wraz z oświadczeniem, o którym mowa w pkt 1, także oświadczenie podmiotu udostępniającego zasoby, potwierdzające brak podstaw wykluczenia tego podmiotu oraz spełnianie warunków udziału w postępowaniu w zakresie, w jakim Wykonawca powołuje się na jego zasoby.
2. Zamawiający w myśl art. 274 ust. 1 Pzp wezwie Wykonawcę, którego oferta została najwyżej oceniona do złożenia w wyznaczonym terminie, nie krótszym niż 5 dni od dnia wezwania, następujących podmiotowych środków dowodowych, aktualnych na dzień ich złożenia:
- 1) W celu potwierdzenia spełniania przez Wykonawcę warunków udziału w postępowaniu, o których mowa w Rozdziale VI SWZ dotyczących zdolności zawodowej i technicznej:
 - a) wykazu osób, skierowanych przez Wykonawcę do realizacji zamówienia publicznego, w szczególności odpowiedzialnych za świadczenie usług, kontrolę jakości lub kierowanie robotami budowlanymi, wraz z informacjami na temat ich kwalifikacji zawodowych, uprawnień, doświadczenia i wykształcenia niezbędnych do wykonania zamówienia publicznego, a także zakresu wykonywanych przez nie czynności oraz informacją o podstawie do dysponowania tymi osobami – wzór wykazu stanowi zał. nr 4 do SWZ,

- b) wykazu usług wykonanych, a w przypadku świadczeń powtarzających się lub ciągłych również wykonywanych, w okresie ostatnich 3 lat, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy – w tym okresie, wraz z podaniem ich wartości, przedmiotu, dat wykonania i podmiotów, na rzecz których usługi zostały wykonane lub są wykonywane, oraz załączeniem dowodów określających, czy te usługi zostały wykonane lub są wykonywane należycie, przy czym dowodami, o których mowa, są referencje bądź inne dokumenty sporządzone przez podmiot, na rzecz którego usługi zostały wykonane, a w przypadku świadczeń powtarzających się lub ciągłych są wykonywane, a jeżeli Wykonawca z przyczyn niezależnych od niego nie jest w stanie uzyskać tych dokumentów – oświadczenie Wykonawcy; w przypadku świadczeń powtarzających się lub ciągłych nadal wykonywanych referencje bądź inne dokumenty potwierdzające ich należyte wykonywanie powinny być wystawione w okresie ostatnich 3 miesięcy.
- Jeżeli Wykonawca powołuje się na doświadczenie w realizacji usług wykonywanych wspólnie z innymi Wykonawcami, powyższy wykaz dotyczy usług, w których wykonaniu Wykonawca bezpośrednio uczestniczył – wzór wykazu stanowi załącznik nr 5 do SWZ.
- 2) W celu potwierdzenia braku podstaw do wykluczenia określonych w Rozdziale VII SWZ:
- a) oświadczenia Wykonawcy w zakresie art. 108 ust. 1 pkt 5 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), z innym Wykonawcą, który złożył odrębną ofertę, albo oświadczenie 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 sporządzone zgodnie z załącznikiem nr 3 do SWZ;
- b) odpis lub informacja z Krajowego Rejestru Sądowego lub Centralnej Ewidencji i Informacji o Działalności Gospodarczej, w zakresie art. 109 ust. 1 pkt 4 Pzp, sporządzone nie wcześniej niż 3 miesiące przed jej złożeniem, jeżeli odrębne przepisy wymagają wpisu do rejestru lub ewidencji.

3. Jeżeli Wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania poza granicami Rzeczypospolitej Polskiej zamiast dokumentów o których mowa w SWZ Rozdziale XI ust. 2 pkt 3 lit. b, składa dokument lub dokumenty wystawione w kraju, w którym Wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania, wystawione nie wcześniej niż 3 miesiące przed ich złożeniem, potwierdzające odpowiednio, że nie otwarto jego likwidacji, nie ogłoszono upadłości, jego aktywami nie zarządza likwidator lub sąd, nie zawarł układu z wierzycielami, jego działalność gospodarcza nie została zawieszona, ani nie znajduje się on w innej tego rodzaju sytuacji wynikającej z podobnej procedury przewidzianej w przepisach miejsca wszczęcia tej procedury.
4. W przypadku Wykonawców wspólnie ubiegających się o zamówienie dokumenty określone w SWZ Rozdziału XI ust. 2 pkt. 3 składa każdy z Wykonawców wspólnie ubiegających się o zamówienie.
5. W przypadku, gdy Wykonawca polega na zdolnościach lub sytuacji innych podmiotów udostępniających zasoby Zamawiający żąda od Wykonawcy przedstawienia w odniesieniu do tych podmiotów dokumentu wymienionego w SWZ Rozdziale XI ust. 2 pkt. 3 lit. b).
6. Zamawiający nie wzywa do złożenia podmiotowych środków dowodowych, jeżeli może je uzyskać za pomocą bezpłatnych ogólnodostępnych baz danych, w szczególności rejestrów publicznych w rozumieniu ustawy z dnia 17 lutego 2005 r. o informatyzacji działalności podmiotów realizujących zadania publiczne, o ile Wykonawca wskazał w oświadczeniu, o którym mowa w art. 125 ust. 1 Pzp, dane umożliwiające dostęp do tych środków.
7. Wykonawca nie jest zobowiązany do złożenia podmiotowych środków dowodowych, które Zamawiający posiada, jeżeli Wykonawca wskaże te środki oraz potwierdzi ich prawidłowość i aktualność.
8. Certyfikaty Wykonawcy:
 - 1) Wykonawca może, zamiast odpowiednich podmiotowych środków dowodowych wymaganych przez Zamawiającego w niniejszym postępowaniu, posłużyć się certyfikatem Wykonawcy zamówień publicznych, jeżeli certyfikat ten potwierdza okoliczności wymagane przez Zamawiającego w zakresie braku podstaw wykluczenia lub spełniania warunków udziału w postępowaniu;

- 2) złożenie albo wskazanie certyfikatu jest uprawnieniem Wykonawcy. Zamawiający nie wymaga posiadania certyfikatu jako warunku udziału w postępowaniu i nie uzależnia możliwości ubiegania się o zamówienie od posiadania certyfikacji;
- 3) w przypadku gdy Wykonawca zamierza posługiwać się certyfikatem podaje w oświadczeniu składanym na podstawie art. 125 ust. 1 Pzp co najmniej:
 - a) numer albo inne oznaczenie certyfikatu,
 - b) nazwę podmiotu certyfikującego,
 - c) okres ważności certyfikacji,
 - d) zakres podstaw wykluczenia lub warunków udziału w postępowaniu, w odniesieniu do których Wykonawca zamierza posługiwać się certyfikatem,
 - e) informację, czy certyfikat dotyczy braku podstaw wykluczenia, spełniania warunków udziału w postępowaniu, czy obu tych zakresów;
- 4) samo wskazanie zamiaru posłużenia się certyfikatem nie zastępuje obowiązku wykazania braku podstaw wykluczenia lub spełniania warunków udziału w postępowaniu w zakresie wymaganym przez Zamawiającego.

XII. Informacje dotyczące składania pełnomocnictwa lub innego dokumentu potwierdzającego umocowanie do reprezentowania Wykonawcy.

1. W celu potwierdzenia, że osoba działająca w imieniu Wykonawcy jest umocowana do jego reprezentowania, Zamawiający żąda od Wykonawcy odpisu lub informacji z Krajowego Rejestru Sądowego, Centralnej Ewidencji i Informacji o Działalności Gospodarczej lub innego właściwego rejestru.
2. Jeżeli w imieniu Wykonawcy działa osoba, której umocowanie do jego reprezentowania nie wynika z dokumentów, o których mowa w ust. 1, Zamawiający może żądać od Wykonawcy pełnomocnictwa lub innego dokumentu potwierdzającego umocowanie do reprezentowania Wykonawcy.
3. Przepis ust. 2 stosuje się odpowiednio do osoby działającej w imieniu Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia publicznego.
4. Przepisy ust. 1-3 stosuje się odpowiednio do osoby działającej w imieniu podmiotu udostępniającego zasoby na zasadach określonych w art. 118 Pzp lub podwykonawcy niebędącego podmiotem udostępniającym zasoby na takich zasadach.

5. W przypadku wskazania przez Wykonawcę dostępności podmiotowych środków dowodowych lub dokumentów, o których mowa w ust. 1, pod określonymi adresami internetowymi ogólnodostępnych i bezpłatnych baz danych, Zamawiający może żądać od Wykonawcy przedstawienia tłumaczenia na język polski pobranych samodzielnie przez zamawiającego podmiotowych środków dowodowych lub dokumentów.
6. Pełnomocnictwo do złożenia oferty musi być złożone w takiej samej formie, jak składana oferta (tj. w formie elektronicznej lub postaci elektronicznej opatrzonej podpisem zaufanym lub podpisem osobistym). Dopuszcza się także złożenie elektronicznej kopii (skanu) pełnomocnictwa sporządzonego uprzednio w formie pisemnej, w formie elektronicznego poświadczenia stosownie do 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. Elektroniczna kopia pełnomocnictwa nie może być uwierzytelniona przez upoważnionego.

XIII. Projektowane postanowienia umowy w sprawie zamówienia publicznego, które zostaną wprowadzone do treści tej umowy.

Projekt umowy w sprawie zamówienia publicznego stanowi załącznik nr 6 do SWZ.

XIV. Informacja o środkach komunikacji elektronicznej, przy użyciu których Zamawiający będzie komunikował się z Wykonawcami, oraz informacje o wymaganiach technicznych i organizacyjnych sporządzania, wysyłania i odbierania korespondencji elektronicznej.

1. Postępowanie prowadzone jest w języku polskim.
2. 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> oraz poczty elektronicznej z zastrzeżeniem że złożenie oferty następuje wyłącznie przy użyciu Platformy.
3. Korzystanie z Platformy e-Zamówienia jest bezpłatne.
4. Adres strony internetowej prowadzonego postępowania (link prowadzący bezpośrednio do widoku postępowania na Platformie e-Zamówienia): <https://ezamowienia.gov.pl/mp-client/search/list/ocds-148610-654ebbd2-2e6a-4e6e-8f12-289351aea180>.

5. Postępowanie można wyszukać również ze strony głównej Platformy e-zamówienia (przycisk „Przeglądaj postępowania/konkursy”).
6. Identyfikator (ID) postępowania na Platformie e-zamówienia: ocds-148610-654ebbd2-2e6a-4e6e-8f12-289351aea180.
7. 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”.
8. Przeglądanie i pobieranie publicznej treści dokumentacji postępowania nie wymaga posiadania konta na Platformie e-Zamówienia ani logowania.
9. Sposób sporządzenia dokumentów elektronicznych lub dokumentów elektronicznych będących kopią elektroniczną treści zapisanej w postaci papierowej (cyfrowe odwzorowania) musi być zgodny z wymaganiami określonymi w rozporządzeniu Prezesa Rady Ministrów z dnia 30 grudnia 2020 r. w sprawie sposobu sporządzania przekazywania informacji oraz wymagań technicznych dla dokumentów elektronicznych oraz środków komunikacji elektronicznej w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego lub konkursie (Dz. U. z 2020 r. poz. 2452).
10. Dokumenty elektroniczne wymienione w SWZ, o których mowa w § 2 ust. 1 rozporządzenia Prezesa Rady Ministrów w sprawie wymagań dla dokumentów elektronicznych, sporządza się w postaci elektronicznej, w formatach danych określonych w przepisach Rozporządzenia Rady Ministrów z dnia 21 maja 2024 r. w sprawie Krajowych Ram Interoperacyjności, minimalnych wymagań dla rejestrów publicznych i wymiany informacji w postaci elektronicznej oraz minimalnych wymagań dla systemów teleinformatycznych (tekst jedn. Dz. U. z 2024 r., poz. 773) z uwzględnieniem rodzaju przekazywanych danych i przekazuje się je jako załączniki.
11. W przypadku formatów, o których mowa w art. 66 ust. 1 Pzp, ww. regulacje nie będą miały bezpośredniego zastosowania.
12. Wymagane w SWZ informacje, oświadczenia lub dokumenty, inne niż wymienione w § 2 ust. 1 rozporządzenia wskazanego w pkt 10 w sprawie wymagań dla dokumentów elektronicznych, przekazywane w postępowaniu sporządza się w postaci elektronicznej:

- a) w formatach danych określonych w przepisach rozporządzenia Rady Ministrów w sprawie Krajowych Ram Interoperacyjności minimalnych wymagań dla rejestrów publicznych i wymiany informacji w postaci elektronicznej oraz minimalnych wymagań dla systemów teleinformatycznych (i przekazuje się jako załącznik), lub
 - b) jako tekst wpisany bezpośrednio do wiadomości przekazywanej przy użyciu środków komunikacji elektronicznej (np. w treści wiadomości e-mail lub w treści „Formularza do komunikacji”).
13. Komunikacja w postępowaniu, (z wyłączeniem składania ofert) odbywa się drogą elektroniczną za pośrednictwem formularzy do komunikacji dostępnych w zakładce „Formularze” („Formularze do komunikacji”).
14. Za pośrednictwem „Formularzy do komunikacji” odbywa się w szczególności przekazywanie wezwań i zawiadomień, zadawanie pytań i udzielanie odpowiedzi. Formularze do komunikacji umożliwiają również dołączenie załącznika do przesyłanej wiadomości (przycisk „dodaj załącznik”).
15. W przypadku załączników, które są zgodnie z ustawą Pzp lub Rozporządzeniem Prezesa Rady Ministrów w sprawie wymagań dla dokumentów elektronicznych opatrzone kwalifikowanym podpisem elektronicznym, podpisem zaufanym lub podpisem osobistym, mogą być opatrzone, zgodnie z wyborem wykonawcy/wykonawcy wspólnie ubiegającego się o udzielenie zamówienia/podmiotu udostępniającego zasoby, podpisem zewnętrznym lub wewnętrznym. W zależności od rodzaju podpisu i jego typu (zewnętrzny, wewnętrzny) dodaje się do przesyłanej wiadomości uprzednio podpisane dokumenty wraz z wygenerowanym plikiem podpisu (typ zewnętrzny) lub dokument z wszytym podpisem (typ wewnętrzny).
16. Możliwość korzystania w postępowaniu z „Formularzy do komunikacji” w pełnym zakresie wymaga posiadania konta „Wykonawcy” na Platformie e-Zamówienia oraz zalogowania się na Platformie e-Zamówienia. Do korzystania z „Formularzy do komunikacji” służących do zadawania pytań dotyczących treści dokumentów zamówienia w szczególności SWZ wystarczające jest posiadanie tzw. konta uproszczonego na Platformie e-Zamówienia.
17. Wszystkie wysłane i odebrane w postępowaniu przez wykonawcę wiadomości widoczne są po zalogowaniu w podglądzie postępowania w zakładce „Komunikacja”.

18. Maksymalny rozmiar plików przesyłanych za pośrednictwem „Formularzy do komunikacji” wynosi 150 MB (wielkość ta dotyczy plików przesyłanych jako załączniki do jednego formularza).
19. Minimalne wymagania techniczne dotyczące sprzętu używanego w celu korzystania z usług Platformy e-Zamówienia oraz informacje dotyczące specyfikacji połączenia określa *Regulamin Platformy e-Zamówienia*.
20. Zamawiający dopuszcza również komunikację za pomocą poczty elektronicznej na adres: ug@zaleszany.pl (nie dotyczy składania ofert).
21. We wszelkiej korespondencji związanej z niniejszym postępowaniem Zamawiający i Wykonawcy posługują się numerem sprawy określonym w SWZ.

XV. Wskazanie osób uprawnionych do komunikowania się z Wykonawcami.

Osobami uprawnionymi do kontaktu z Wykonawcami są:

- 1) Pani Monika Perła – Dyrektor CUW w Zaleszanach, tel. +48 158459426 lub +48 513622080; e-mail: cuw@zaleszany.pl – w zakresie merytorycznym usługi cateringu;
- 2) Pani Marta Nakielny – tel. +48 158459419, wew. 33, e-mail: ug@zaleszany.pl – w zakresie merytorycznym dotyczącym dzierżawy kuchni.

XVI. Termin związania ofertą.

1. Wykonawca będzie związany ofertą przez okres 30 dni, tj. do dnia 22.08.2026 r.
2. W przypadku gdy wybór najkorzystniejszej oferty nie nastąpi przed upływem terminu związania ofertą wskazanego w ust. 1, Zamawiający przed upływem terminu związania ofertą zwraca się jednokrotnie do Wykonawców o wyrażenie zgody na przedłużenie tego terminu o wskazywany przez niego okres, nie dłuższy niż 30 dni.
3. Przedłużenie terminu związania ofertą, o którym mowa w ust. 2 wymaga złożenia przez Wykonawcę pisemnego oświadczenia o wyrażeniu zgody na przedłużenie terminu związania ofertą.

XVII. Opis sposobu przygotowywania oferty.

1. Wykonawca może złożyć tylko jedną ofertę.

2. Złożenie oferty w postępowaniu prowadzonym na Platformie wymaga, aby Wykonawca posiadał aktywowane konto na Platformie.
3. Wykonawca składa ofertę za pośrednictwem zakładki „Oferty/wnioski”, widocznej w podglądzie postępowania po zalogowaniu się na konto Wykonawcy.
4. Po wybraniu przycisku „Złóż ofertę” system prezentuje okno składania oferty umożliwiające przekazanie dokumentów elektronicznych, w którym znajdują się dwa pola typu drag&drop („przeciągnij” i „upuść”) służące do dodawania plików.
5. Wykonawca dodaje wybrany z dysku i uprzednio podpisany „Formularz ofertowy” w pierwszym polu „Wypełniony formularz ofertowy”. W kolejnym polu „Załączniki i inne dokumenty przedstawione w ofercie przez Wykonawcę” Wykonawca dodaje pozostałe pliki stanowiące ofertę lub składane wraz z ofertą.
6. Jeżeli wraz z ofertą składane są dokumenty zawierające tajemnicę przedsiębiorstwa w rozumieniu przepisów ustawy z dnia 16 kwietnia 1993 r. o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji (tekst jedn. Dz. U. z 2026 r., poz. 85) Wykonawca, w celu utrzymania w poufności tych informacji, przekazuje je w wydzielonym i odpowiednio oznaczonym pliku – z zaznaczeniem w nazwie pliku „Dokument stanowiący tajemnicę przedsiębiorstwa”. Zarówno załącznik stanowiący tajemnicę przedsiębiorstwa jak i uzasadnienie zastrzeżenia tajemnicy przedsiębiorstwa należy dodać w polu „Załączniki i inne dokumenty przedstawione w ofercie przez Wykonawcę”.
7. W przypadku przekazywania dokumentu elektronicznego w formacie poddającym dane kompresji, opatrzenie pliku zawierającego skompresowane dokumenty podpisem elektronicznym (kwalifikowanym, zaufanym, osobistym) jest równoznaczne z opatrzeniem wszystkich dokumentów zawartych w tym pliku podpisem elektronicznym.
8. System sprawdza, czy złożone pliki są podpisane i automatycznie je szyfruje, jednocześnie informując o tym Wykonawcę. Potwierdzenie czasu przekazania i odbioru oferty znajduje się w Elektronicznym Potwierdzeniu Przesłania (EPP) i Elektronicznym Potwierdzeniu Odebrania (EPO).
9. EPP i EPO dostępne są dla zalogowanego Wykonawcy w zakładce „Oferty/Wnioski”.
10. Oferta może być złożona tylko do upływu terminu składania ofert. Wykonawca może przed upływem terminu składania ofert wycofać ofertę. Wykonawca wycofuje ofertę w zakładce „Oferty/wnioski” używając przycisku „Wycofaj ofertę”.

11. Maksymalny łączny rozmiar plików stanowiących ofertę lub składanych wraz z ofertą to 250 MB.
12. Zalecane jest by w procesie sporządzania i składania oferty Wykonawca korzystał z Instrukcji interaktywnej - „Oferta wnioski i prace konkursowe” dostępnej pod adresem: <https://media.ezamowienia.gov.pl/pod/2021/10/Oferty-5.2.pdf>.
13. W przypadku problemów - technicznych i awarii związanych z funkcjonowaniem Platformy użytkownicy mogą skorzystać ze wsparcia technicznego dostępnego pod numerem telefonu 32 77 88 999 lub drogą elektroniczną poprzez formularz udostępniony na stronie internetowej <https://ezamowienia.gov.pl> w zakładce „Zgłoś problem”.
14. Zamawiający nie wymaga składania ofert w formie katalogów elektronicznych.
15. Wykonawca w terminie wyznaczonym do składania ofert składa:
 - 1) Ofertę na „Formularzu Ofertowym” – zgodnie z załącznikiem nr 1 do SWZ.
 - 2) Dokument potwierdzający umocowanie do reprezentowania Wykonawcy i pełnomocnictwo (jeżeli dotyczy).

Pełnomocnictwo do złożenia oferty musi być złożone w takiej samej formie, jak składana oferta (tj. w formie elektronicznej lub postaci elektronicznej opatrzonej podpisem zaufanym lub podpisem osobistym). Dopuszcza się także złożenie elektronicznej kopii (skanu) pełnomocnictwa sporządzonego uprzednio w formie pisemnej, w formie elektronicznego poświadczenia stosownie do 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. Elektroniczna kopia pełnomocnictwa nie może być uwierzytelniona przez uppełnomocnionego.
 - 3) Oświadczenie o niepodleganiu wykluczeniu z postępowania i spełnianiu warunków udziału w postępowaniu, aktualne na dzień składania ofert – załącznik nr 2 do SWZ.
 - 4) Zobowiązanie podmiotu udostępniającego Wykonawcy zasoby – *jeżeli dotyczy*;

W przypadku gdy Wykonawca polega na zdolnościach lub sytuacji podmiotów udostępniających zasoby, składa, wraz z ofertą, zobowiązanie podmiotu udostępniającego zasoby do oddania mu do dyspozycji niezbędnych zasobów na potrzeby realizacji danego zamówienia lub inny podmiotowy środek dowodowy

potwierdzający, że Wykonawca realizując zamówienie, będzie dysponował niezbędnymi zasobami tych podmiotów – załącznik nr 7 do SWZ. Zobowiązanie podmiotu udostępniającego zasoby, o którym mowa powyżej, musi potwierdzać, że stosunek łączący Wykonawcę z podmiotami udostępniającymi zasoby, gwarantuje rzeczywisty dostęp do tych zasobów oraz określać w szczególności: zakres dostępnych Wykonawcy zasobów podmiotu udostępniającego zasoby, sposób i okres udostępnienia Wykonawcy i wykorzystania przez niego zasobów podmiotu udostępniającego te zasoby przy wykonywaniu zamówienia, czy i w jakim zakresie podmiot udostępniający zasoby, na zdolnościach którego Wykonawca polega w odniesieniu do warunków udziału w postępowaniu dotyczących wykształcenia, kwalifikacji zawodowych lub doświadczenia, zrealizuje usługi, których wskazane zdolności dotyczą.

- 5) Wykonawca, który powołuje się na zasoby innych podmiotów w celu wykazania braku istnienia wobec nich podstaw wykluczenia oraz spełnienia, w zakresie, w jakim powołuje się na ich zasoby, warunków udziału w postępowaniu – składa oświadczenie stanowiące załącznik nr 2 do SWZ.
- 6) Wykonawcy wspólnie ubiegający się o udzielenie zamówienia składają wraz z ofertą oświadczenie z art. 117 ust. 4 Pzp stanowiące załącznik nr 8 do SWZ.

XVIII. Sposób oraz termin składania ofert

1. Oferta musi być sporządzona pod rygorem nieważności w formie elektronicznej (w postaci elektronicznej opatrzonej kwalifikowanym podpisem elektronicznym) albo w postaci elektronicznej opatrzonej podpisem zaufanym lub podpisem osobistym.
2. Oferta powinna być sporządzona w języku polskim. Dokumenty sporządzone w języku obcym są składane wraz z tłumaczeniem na język polski.
3. **Ofertę należy złożyć w terminie do dnia 24.07.2026 r. do godz. 12:00.**
4. Wykonawca może złożyć tylko jedną ofertę.
5. Zamawiający odrzuci ofertę złożoną po terminie składania ofert.

XIX. Informacje dotyczące otwarcia ofert.

1. **Otwarcie ofert nastąpi dnia 24.07.2026 r. o godz. 12:30.**

2. Zamawiający, najpóźniej przed otwarciem ofert, udostępni na stronie internetowej prowadzonego postępowania informację o kwocie, jaką zamierza przeznaczyć na sfinansowanie zamówienia.
3. Zamawiający, niezwłocznie po otwarciu ofert, udostępni na stronie internetowej prowadzonego postępowania informacje o:
 - 1) nazwach albo imionach i nazwiskach oraz siedzibach lub miejscach prowadzonej działalności gospodarczej albo miejscach zamieszkania Wykonawców, których oferty zostały otwarte;
 - 2) cenach lub kosztach zawartych w ofertach.
4. W przypadku wystąpienia awarii systemu teleinformatycznego, która spowoduje brak możliwości otwarcia ofert w terminie określonym przez Zamawiającego, otwarcie ofert nastąpi niezwłocznie po usunięciu awarii. Zamawiający poinformuje o zmianie terminu otwarcia ofert na stronie internetowej prowadzonego postępowania.

XX. Sposób obliczenia ceny.

1. Cena oferty stanowi wartość umowy za wykonanie przedmiotu zamówienia w całym zakresie.
2. Wykonawca, uwzględniając wszystkie wymagania, o których mowa w dokumentach zamówienia, zobowiązany jest w cenie brutto oraz w cenach jednostkowych brutto ująć wszelkie koszty niezbędne dla prawidłowego oraz pełnego wykonania przedmiotu zamówienia, zgodnie z warunkami wynikającymi z zamówienia.
3. Przygotowując ofertę, Wykonawcy powinni zapoznać się z dokumentami zamówienia, pozyskać dla siebie oraz na swoją odpowiedzialność i ryzyko wszelkie informacje które mogą być niezbędne do wyceny i realizacji prac. Wyklucza się możliwość roszczeń z tytułu niedoszacowania, pominięcia lub braku rozpoznania zakresu przedmiotu umowy.
4. W cenie oferty należy ująć wszystkie usługi niezbędne do wykonania przedmiotu umowy wynikające z dokumentów zamówienia.
5. Cena jednego zestawu winna zawierać koszt przygotowania i dostarczania posiłku. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania posiłków o najwyższym standardzie, na bazie produktów najwyższej jakości i bezpieczeństwem zgodnie z normami HACCP.
6. Rozliczenie finansowe Wykonawcy usługi z Zamawiającym odbywać się będzie na podstawie faktycznej ilości dostarczonych posiłków (osobodni) i ich ceny jednostkowej.

7. Wykonawca w formularzu ofertowym (załącznik nr 1 do SWZ) wskazuje jednostkowe ceny ryczałtowe brutto, uwzględniające obowiązujący podatek VAT za wykonanie przedmiotu zamówienia.
8. Cena brutto za całość zamówienia wskazana w formularzu ofertowym (załącznik nr 1 do SWZ) będzie podstawą przy rozpatrywaniu cenowego kryterium oceny oferty.
9. Sposób zapłaty i rozliczenia za realizację niniejszego zamówienia, określone zostały w projekcie umowy stanowiącym załącznik nr 6 do SWZ.
10. Cena oferty obejmująca podatek od towarów i usług (VAT) musi być wyrażona w złotych z zaokrągleniem do dwóch miejsc po przecinku, stosując zasadę opisaną w art. 106e ust. 11 ustawy o podatku VAT, zgodnie z którą kwoty zaokrągla się do pełnych groszy, przy czym końcówki poniżej 0,5 grosza pomija się, a końcówki 0,5 grosza i wyższe zaokrągla się do 1 grosza. Stawka VAT musi być określana zgodnie z ustawą o podatku VAT.
11. Jeżeli została złożona oferta, której wybór prowadziłby do powstania u Zamawiającego obowiązku podatkowego zgodnie z ustawą z dnia 11 marca 2004 r. o podatku od towarów i usług, dla celów zastosowania kryterium ceny lub kosztu Zamawiający dolicza do przedstawionej w tej ofercie ceny kwotę podatku od towarów i usług, którą miałby obowiązek rozliczyć. Zgodnie z art. 225 ust. 2 Pzp w takim przypadku Wykonawca ma obowiązek wskazać w ofercie (odpowiednio modyfikując formularz ofertowy):
 - 1) poinformowania Zamawiającego, że wybór jego oferty będzie prowadził do powstania u Zamawiającego obowiązku podatkowego;
 - 2) wskazania nazwy (rodzaju) towaru lub usługi, których dostawa lub świadczenie będą prowadziły do powstania obowiązku podatkowego;
 - 3) wskazania wartości towaru lub usługi objętego obowiązkiem podatkowym Zamawiającego, bez kwoty podatku;
 - 4) wskazania stawki podatku od towarów i usług, która zgodnie z wiedzą Wykonawcy, będzie miała zastosowanie.

XXI. Opis kryteriów oceny ofert wraz z podaniem wag tych kryteriów i sposobu oceny ofert

1. Przy wyborze oferty najkorzystniejszej Zamawiający będzie kierował następującym kryterium: Cena – waga 100%.

2. Maksymalna ilość punktów dla kryterium „Cena” to 100,00 punktów. Przyznane punkty zostaną zaokrąglone do dwóch miejsc po przecinku.
3. Liczba punktów w ramach kryterium „Cena (C)” zostanie obliczona według następującego wzoru:
$$C = \text{Cena brutto oferty najtańszej} / \text{Cena brutto oferty ocenianej} \times 100 \text{ punktów}$$
4. Za najkorzystniejszą ofertę zostanie uznana oferta, która otrzyma największą ilość punktów (P) uzyskanych w kryterium „Cena”.
5. Uzasadnienie wyboru jednego kryterium – ceny (100%) dla przedmiotowego zamówienia:
 - 1) Powszechna dostępność i standard rynkowy: usługi cateringowe stanowią powszechnie dostępną gałąź rynku o ugruntowanych standardach jakościowych i sanitarnych (standardy te wynikają wprost z obowiązujących przepisów prawa, w tym systemu HACCP). Na rynku funkcjonuje szeroka gama podmiotów, które są w stanie wykonać usługę o analogicznych parametrach;
 - 2) standaryzacja miejsca świadczenia usługi (lokal): Przedmiotowa usługa będzie świadczona w lokalu wynajmowanym od Gminy. Z racji tego, że infrastruktura, zaplecze kuchenne oraz układ przestrzenny miejsca wydawania posiłków są z góry określone i udostępnione każdemu wykonawcy na takich samych zasadach, odpada konieczność weryfikacji rozwiązań technicznych czy innowacyjności. Warunki lokalowe są stałe;
 - 3) brak konieczności stosowania kryteriów pozacenowych: Zamawiający szczegółowo określił ramy jakościowe, gramaturę posiłków, wymagania dietetyczne oraz standardy surowców w SWZ. Każdy potencjalny wykonawca zobowiązany jest zagwarantować realizację zamówienia na określonym, minimalnym poziomie jakości. Wszelkie dodatkowe kryteria jakościowe (np. estetyka podania) miałyby charakter wysoce subiektywny, co utrudnia obiektywną ocenę ofert;
 - 4) optymalizacja wydatkowania środków publicznych: wybór oferty z najniższą ceną przy zagwarantowaniu odpowiedniej jakości (opisanej w SWZ) pozwala na najbardziej efektywne i transparentne zadysponowanie środkami publicznymi. Kryterium to jest w pełni wymierne, uniemożliwia dowolność w ocenie ofert i zapewnia równe traktowanie wykonawców.

XXII. Informacje o formalnościach, jakie muszą zostać dopełnione po wyborze oferty w celu zawarcia umowy w sprawie zamówienia publicznego

1. Zamawiający zawiera umowę w sprawie zamówienia publicznego w terminie przewidzianym w ustawie Pzp.
2. Wykonawca w dniu podpisania umowy przedkłada Zamawiającemu:
 - 1) Pełnomocnictwo – *jeżeli dotyczy*;
 - 2) umowę regulującą współpracę Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia – *jeżeli dotyczy*.

XXIII. Wymagania dotyczące wadium, w tym jego kwota

Zamawiający nie wymaga wniesienia wadium.

XXIV. Informacje dotyczące zabezpieczenia należytego wykonania umowy.

Zamawiający nie będzie żądał od Wykonawcy, którego oferta zostanie wybrana wniesienia zabezpieczenia należytego wykonania umowy.

XXV. Projektowane postanowienia umowy w sprawie zamówienia publicznego, które zostaną wprowadzone do treści umowy.

1. Zamawiający wymaga od Wykonawcy, aby zawarł z nim umowę w sprawie zamówienia publicznego zgodnie z warunkami zawartymi w projekcie umowy stanowiącym załącznik nr 6 do SWZ.
2. Zamawiający przewiduje możliwość dokonania zmian postanowień zawartych w umowie na podstawie art. 455 ust. 1 Pzp na warunkach określonych w projekcie umowy.
3. Przed podpisaniem umowy Wykonawca jest zobowiązany podpisać z Zamawiającym umowę dzierżawy pomieszczeń kuchni (zaplecza gastronomicznego) w Gminnym Centrum Kultury w Zaleszanach. Projekt umowy dzierżawy stanowi załącznik nr 10 do SWZ.

XXVI. Informacje dotyczące przeprowadzenia przez Wykonawcę wizji lokalnej lub sprawdzenia przez niego dokumentów niezbędnych do realizacji zamówienia, o których mowa w art. 131 ust. 2 Pzp, jeżeli Zamawiający przewiduje możliwość albo wymaga złożenia oferty po odbyciu wizji lokalnej lub sprawdzeniu tych dokumentów.

1. Zamawiający przewiduje zwołanie zebrania Wykonawców.
2. Termin wizji lokalnej obiektu dzierżawy ustala się na dzień **20.07.2026 r. o godz. 12:30.**
3. Zaleca się, aby Wykonawca zapoznał się z warunkami realizacji przedmiotu zamówienia oraz zdobył wszelkie informacje niezbędne do właściwego przygotowania oferty i prawidłowego wykonania przedmiotu zamówienia.
4. Zamawiający nie przewiduje obowiązku odbycia przez Wykonawcę wizji lokalnej lub sprawdzenia przez Wykonawcę dokumentów niezbędnych do realizacji zamówienia.
5. Brak dokonania wizji lokalnej obiektu nie wyklucza możliwości składania ofert.

XXVII. Procentowa wartość ostatniej części wynagrodzenia należnego Wykonawcy.

Nie dotyczy.

XXVIII. Informacje dodatkowe.

1. **Zamawiający, zgodnie z dyspozycją art. 60 Pzp zastrzega obowiązek osobistego wykonania przez Wykonawcę kluczowych zadań – zadania dotyczącego przygotowania posiłków w miejscu dzierżawy.**
2. Zamawiający nie dopuszcza się składania ofert wariantowych.
3. Zamawiający nie dopuszcza się składania ofert częściowych. Uzasadnienie: W związku z tym, że realizacja przedmiotu zamówienia – przygotowanie posiłków – musi odbywać się w dzierżawionej kuchni (zapleczu gastronomicznym) w Gminnym Centrum Kultury w Zaleszanach nie ma możliwości podzielenia zamówienia na części.
4. Zamawiający nie przewiduje zawarcia umowy ramowej.
5. Zamawiający nie przewiduje ustanowienia dynamicznego systemu zakupów.
6. Zamawiający nie przewiduje zastosowania aukcji elektronicznej.
7. Zamawiający nie przewiduje złożenia oferty w postaci katalogów elektronicznych.
8. Zamawiający nie przewiduje udzielania zaliczek na poczet wykonania zamówienia.
9. Zamawiający nie wymaga złożenia wraz z ofertą przedmiotowych środków dowodowych.
10. Zamawiający nie przewiduje zwrotu kosztów udziału w postępowaniu.
11. Zamawiający nie przewiduje rozliczeń w walutach obcych.
12. Zamawiający nie przewiduje wymagań w zakresie zatrudnienia osób, o których mowa w art. 96 ust. 2 pkt 2 Pzp.

13. Zamawiający nie zastrzega możliwości ubiegania się o udzielenie zamówienia wyłącznie przez Wykonawców, o których mowa w art. 94 Pzp.

XXIX. Zamówienia, o których mowa w art. 214 ust. 1 pkt 7 Pzp.

1. Zamawiający przewiduje udzielenia zamówień powtarzających, o których mowa w art. 214 ust. 1 pkt 7 Pzp polegających na tym, że w okresie 3 lat od dnia udzielenia niniejszego zamówienia publicznego, udzieli wyłonionemu Wykonawcy w tym postępowaniu zamówień polegających na powtórzeniu usług objętych zakresem zamówienia stanowiących nie więcej niż 30% wartości.
2. Wynagrodzenie Wykonawcy zostanie ustalone na podstawie cen podanych w ofercie.

XXX. Pouczenie o środkach ochrony prawnej przysługujących Wykonawcy.

Wykonawcy oraz innemu podmiotowi, jeżeli ma lub miał interes w uzyskaniu zamówienia oraz poniósł lub może ponieść szkodę w wyniku naruszenia przez Zamawiającego przepisów Pzp, przysługują środki ochrony prawnej określone w Dziale IX Pzp.

XXXI. Klauzula obowiązku informacyjnego z art. 13 RODO na potrzeby udzielenia zamówienia publicznego.

1. Jeżeli Zamawiający będzie przetwarzał dane osobowe osób fizycznych w celu realizacji zamówienia, 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 ochronie danych) (Dz. Urz. UE L 119 z 04.05.2016, str. 1), dalej „RODO”, Zamawiający informuje, że:
 - 1) administratorem Pani/Pana danych osobowych jest Gmina Zaleszany, której jednostką organizacyjną jest Urząd Gminy w Zaleszanach, ul. Tadeusza Kościuszki 16, 37-415 Zaleszany;;
 - 2) Administrator Danych Osobowych, tj. w Gminie Zaleszany, której jednostką organizacyjną jest Urząd Gminy w Zaleszanach, ul. Tadeusza Kościuszki 16, 37-415 Zaleszany zatrudnia Inspektora Ochrony Danych Osobowych, z którym można się kontaktować pod numerem telefonu +48 158459419, w. 29; e-mail: aperla@zaleszany.pl;

- 3) Pani/Pana dane osobowe przetwarzane będą na podstawie art. 6 ust. 1 lit. c RODO w celu związanym z niniejszym postępowaniem o udzielenie zamówienia publicznego.
- 4) Odbiorcami Pani/Pana danych osobowych będą osoby lub podmioty, którym udostępniona zostanie dokumentacja postępowania w oparciu o przepisy Pzp i aktów wykonawczych;
- 5) Pani/Pana dane osobowe będą przechowywane przez okres 4 lat od dnia zakończenia postępowania o udzielenie zamówienia.
- 6) Obowiązek podania przez Panią/Pana danych osobowych bezpośrednio Pani/Pana dotyczących jest wymogiem ustawowym określonym w przepisach Pzp, związanym z udziałem w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego; konsekwencje niepodania określonych danych wynikają z Pzp.
- 7) W odniesieniu do Pani/Pana danych osobowych decyzje nie będą podejmowane w sposób zautomatyzowany, stosowanie do art. 22 RODO.

2. Posiada Pani/Pan:

- 1) na podstawie art. 15 RODO prawo dostępu do danych osobowych Pani/Pana dotyczących;
- 2) 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 Pzp oraz nie może naruszać integralności protokołu oraz jego załączników);
- 3) na podstawie art. 18 RODO prawo żądania od administratora ograniczenia przetwarzania danych osobowych z zastrzeżeniem przypadków, o których mowa w art. 18 ust. 2 RODO (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);
- 4) prawo do wniesienia skargi do Prezesa Urzędu Ochrony Danych Osobowych, gdy uzna Pani/Pan, że przetwarzanie danych osobowych Pani/Pana dotyczących narusza przepisy RODO.

3. Nie przysługuje Pani/Panu:

- 1) w związku z art. 17 ust. 3 lit. b, d lub e RODO prawo do usunięcia danych osobowych;
- 2) prawo do przenoszenia danych osobowych, o którym mowa w art. 20 RODO;
- 3) 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.

XXXII. Załączniki do SWZ.

1. Załącznik nr 1 – Formularz ofertowy.
2. Załącznik nr 2 – Oświadczenie o niepodleganiu wykluczeniu i spełnieniu warunków udziału w postępowaniu, o którym mowa w art. 125 ust. 1 Pzp oraz oświadczenie o nie podleganiu wykluczeniu z postępowania o udzielenie zamówienia, na podstawie 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 (tekst jedn. Dz. U. z 2024 r. poz. 514).
3. Załącznik nr 3 – Oświadczenie Wykonawcy składane na podstawie art. 108 ust. 1 pkt. 5 Pzp o przynależności do tej samej grupy kapitałowej.
4. Załącznik nr 4 – Wykaz osób, skierowanych przez Wykonawcę do realizacji zamówienia publicznego, wraz z informacjami na temat ich wykształcenia, a także zakresu wykonywanych przez nie czynności oraz informacją o podstawie do dysponowania tymi osobami.
5. Załącznik nr 5 – Wykaz usług wykonanych w okresie ostatnich 3 lat, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy – w tym okresie, wraz z podaniem ich wartości, przedmiotu, dat wykonania i podmiotów, na rzecz których usługi zostały wykonane.
6. Załącznik nr 6 – Projekt umowy.
7. Załącznik nr 7 – Wzór zobowiązania podmiotu trzeciego.
8. Załącznik nr 8 – Oświadczenie Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia – zgodnie z art. 117 ust. 4 Pzp.
9. Załącznik nr 9 – Wykaz pomieszczeń kuchni oraz wyposażenia.
10. Załącznik nr 10 – Projekt umowy dzierżawy.