



ZOW.DA.0332.25.34.2025

SPECYFIKACJA WARUNKÓW ZAMÓWIENIA

I. Informacje wprowadzające, nazwa i adres zamawiającego:

Zamawiający: **GMINA LUBLIN**, plac Króla Władysława Łokietka 1, 20-109 Lublin,
NIP 946 25 75 811

Odbiorca: **Zespół Ośrodków Wsparcia w Lublinie**

20-128 Lublin, ul Lwowska 28

NIP 946 18 45 970

tel. 81 466 55 60, godz. pracy: 7⁰⁰ - 15⁰⁰

e-mail: zow@zow.lublin.eu

Adres skrzynki do e-Doręczeń: AE:PL-75271-21820-JCWRW-34

Strona internetowa prowadzonego postępowania na której udostępniane będą zmiany i wyjaśnienia treści SWZ oraz inne dokumenty bezpośrednio związane z postępowaniem o udzielenie zamówienia: <https://ezamowienia.gov.pl>

II. Tryb udzielenia zamówienia

Postępowanie o udzielenie zamówienia publicznego w trybie podstawowym na podstawie: art. 275 pkt 1 ustawy z dnia 11.09.2019 r. Prawo zamówień publicznych (Dz.U.2024.1320 t.j.).

Realizacja zamówienia finansowana jest z budżetu Gminy Lublin oraz środków Funduszu Solidarnościowego, w ramach programu Ministra Rodziny, Pracy i Polityki Społecznej „Centra opiekuńczo-mieszkalne”.

III. Przedmiot zamówienia i opis przedmiotu zamówienia

Kod główny CPV:

55520000-1 - Usługi dostarczania posiłków

Kody dodatkowe:

55521200-0 Usługi dowożenia posiłków

55321000-6 Usługi przygotowywania posiłków

1. Przedmiotem zamówienia jest **„Usługa cateringowa: przygotowanie i dostawa posiłków dla uczestników Centrum Opiekuńczo - Mieszkalnego w Lublinie”**.

Usługa obejmuje śniadania, obiady i kolacje z uwzględnieniem diet.

2. Rodzaje i liczba diet:

1) dieta ogólna – 9 szt

2) dieta cukrzycowa – 6 szt.

3) dieta bezglutenowa – 2 szt.

4) jedna dieta bezglutenowa bez laktozy, niskobiałkowa (przy czym uczestnik nie może jeść: kapusty - wszystkie rodzaje łącznie z kiszoną, fasoli – wszystkie rodzaje, kalafiora, rukoli, rzepy, może spożywać sporadycznie niewielkie ilości: cebuli, brukselki - 2÷3 szt. np. w zupie; uczestnik może spożywać: mięso duszone, ryby



duszone, warzywa gotowane lub duszone, surowe pomidory, ogórki, ewentualnie sałatki (wszystko drobno pokrojone)

- 5) Zamawiający przewiduje zmianę struktury rodzajów diet w obrębie ogólnej liczby diet.

3. Opis przedmiotu zamówienia

- 1) Ilość posiłków dla uczestników z ośrodka oszacowano następująco: śniadania **5 192 szt.**; obiady: **5 192 szt.**; kolacje: **2143 szt.**
- 2) Realizacji zamówienia siedem dni w tygodniu, nie wyłączając sobót i niedziel oraz innych dni ustawowo wolnych.
- 3) Wartość dziennego zapotrzebowania energetycznego dostarczonych posiłków nie może być mniejsza niż 2000 kcal, tj. śniadanie to 25-30 % wartości dziennego zapotrzebowania energetycznego, obiad 40-50 % wartości dziennego zapotrzebowania energetycznego i kolacja 25-30% wartości dziennego zapotrzebowania energetycznego.
- 4) Posiłki muszą być urozmaicone, lekkostrawne oraz atrakcyjne pod względem organoleptycznym oraz powinny odpowiadać następującym wymagom:

- a) **Śniadanie** (gramatura nie mniejsza niż podana w nawiasach): herbata z cytryną¹ z cukrem (10 g/osobę) lub kakao z mlekiem² bez cukru (250 ml) lub kawa zbożowa z mlekiem (250 ml/ osobę) i z cukrem (10g/ osobę); zupa mleczna (250 ml/osobę) lub jogurt naturalny/owocowy - (150 ml/osobę); pieczywo – bułka parówka (80 g/osobę) lub chleb biały, razowy (80g/osobę); masło 82% tłuszczu (10g/osobę); wędliny krojone chude np. szynka, polędwica i sery żółte (łącznie nie mniej niż 80g/osobę) lub kielbasa parówkowa na gorąco (100g/osobę); jajko gotowane (65g/1 szt./osobę) lub jajka sadzone (2 szt. jaj/na osobę); twaróg (100 g/osobę); słodkie dodatki - dżem lub konfitura lub miód (40g/osobę); świeże warzywa: sałata (40g/osobę) lub plasterkowane – pomidor lub ogórek lub papryka (60g/osobę); świeże owoce (50g/osobę). Ewentualnie posiłek gorący 250 g/osobę minimum 1 raz w tygodniu. Łączna waga produktów porcji śniadaniowej (bez zupy lub jogurtu) nie może być mniejsza niż 250g.

Przykładowe menu śniadaniowe:

- Płatki kukurydziane na mleku (200 ml mleka + 50g płatków³), bułka parówka (80 g), masło (10g), twarózek ze szczypiorem (110g), kakao (250 ml), owoce (50g/osobę)
- Pasta rybna z makreli (120g), masło (10g), chleb razowy (80g), pomidor (60g), herbata z cytryną (250 ml), koktajl jogurtowy (150 ml/osobę)
- Zupa mleczna (250ml/osobę), kielbaski na gorąco (100 g), chleb razowy (80 g), owoce (50g), masło (10g), ketchup (10g), kawa z mlekiem (250 ml)
- Wędlina (40g), ser żółty (40g), bułka parówka (80g), pomidor (60g, dżem (40g), masło (10g) jogurt naturalny(150 ml/osobę), herbata z cytryną (250 ml)

¹ Zamawiający oczekuje, że przy dostarczaniu herbaty Wykonawca dostarczy herbatę w saszetkach, cytrynę w całości niekrojoną w przeliczeniu 1 plasterka na osobę oraz cukier

² Zamawiający oczekuje, że kakao nie będzie przygotowywane z produktów instant

³ Zamawiający oczekuje, że płatki będą dostarczane oddzielnie



- b) **Obiad:** (waga składników dostarczanego zestawu obiadowego nie może być mniejsza niż podana w nawiasach): kotlet mięsny (mielony, schabowy, stek, zraz, pieczeń itp. -120g); ryba (130g), zupa (300 ml + pieczywo 80g); ziemniaki, kasza, makaron, ryż – 200g; surówka, sałatka, warzywa gotowane (150g), wątróbka drobiowa duszona (150g); kopytka (300 g); kotlety ziemniaczane (360g - 3 szt. + 50g sosu); pierogi z dodatkiem (350g - 7 szt. + 30g śmietany lub okrasy); sos mięsny, potrawka z kurczaka (120g mięsa + 50g sosu); makaron z twarogiem (350 g w tym 50 g twarogu i okrasy); naleśniki (z serem, owocami, dżemem – 250g /2 szt.) i śmietaną (30g/osobę). Napój (np.: kompot lub herbata owocowa 250 ml / osoba).

Przykładowe dania obiadowe:

- Zupa jarzynowa (300 ml + pieczywo 80 g); pierogi z soczewicą (350g) i słoniną (30 g), surówka (150g), kompot (250 ml),
- Zupa ziemniaczana (300 ml + pieczywo 80 g), pulpety mięsne (120g) w sosie własnym (50g), makaron (200g), warzywa gotowane (150g), kompot (250 ml),
- Zupa pieczarkowa (300 ml + pieczywo 80g), kotlety jajeczne (120g), ziemniaki (200g), szpinak duszony z masłem(150g), kompot (250 ml),
- Rosół (300 ml w tym makaron 80g), potrawka z kurczaka (120g mięsa + 50g sosu), kasza jęczmienna (200g), surówka z selera (150g), herbata owocowa (250 ml).

Waga innych składników w zestawach obiadowych nie wymienionych powyżej nie może być odpowiednio mniejsza.

- c) **Kolacja:** w wielkościach nie mniejszych niż podane w nawiasach: saszetka herbaty; cukier (10g/osoba), cytryna⁴, pieczywo – bułka (50g/szt. - 2 szt./osobę) lub chleb biały, razowy (80g/osobę); masło 82 % tłuszczu (10g/osobę), wędliny krojone chude np. szynka, polędwica i ser żółty (łącznie nie mniej niż 80 g/osobę) lub parówka na gorąco (100g/osobę) lub kielbasa na gorąco (100g/osobę), jajko gotowane (65g 1 szt./osobę) lub twaróg (100g/osobę), słodkie dodatki – dżem lub konfitura lub miód (40g/osobę); musztarda lub keczup lub sos tatarski (40g/osobę); świeże warzywa: sałata (40g/osobę) lub plasterkowane – pomidor lub ogórek lub papryka (60g/ osobę). Ewentualnie posiłek gorący 250g/osoba - minimum 1 raz w tygodniu. Łączna waga produktów kolacji nie może być mniejsza niż 250g.

Przykładowe zestawy kolacji:

- Herbata z cytryną; leczo, risotto, zapiekanka, lazania itp. (250g)
- Herbata owocowa z cukrem; Naleśniki (z serem, owocami, jabłkami - 2 szt./250g) lub racuchy z jabłkami lub bananem (250g)
- Herbata owocowa z cukrem; wędlina (40g) + ser topiony (25g) + masło (10g) + warzywa (60g) + chleb (80g) + jajko gotowane (1 szt 65g)
- Herbata z cytryną, pasta jajeczna lub rybna (80g) + pieczywo (80g) + ser żółty (50g) + warzywa (60g)
- Herbata z cytryną, twaróg ze szczypiorkiem i rzodkiewką (100g) + miód (40g) + masło (10g) + bułki (100g)

⁴ cytryna w całości, niekrojoną w przeliczeniu 1 plasterka na osobę



- 5) Posiłki winne być wykonywane, transportowane i przekazywane zgodnie z wymogami ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (tekst jednolity Dz.U. 2023 poz. 1448).
- 6) Posiłki winny być dostarczane w pojemnikach gwarantujących zachowanie należytej jakości, higieny i estetyki potraw oraz utrzymanie odpowiedniej temperatury w chwili dostarczenia:
 - a) dla zupy - minimalnie **75 °C**,
 - b) dla II dania - minimalnie **65 °C**,
 - c) dla produktów zimnych np. surówka, jogurt - maksymalnie **10 °C**.
- 7) Potrawy winny być wykonane z produktów naturalnych, metodą tradycyjną, bez zastosowania produktów typu instant oraz produktów gotowych np. pierogi mrożone, klopsy, gołąbki w słoikach itp.
- 8) Wykonawca nie będzie używał do produkcji posiłków mięsa typu MMO (mięsa mechanicznie odkostnionego).
- 9) Obiady mięsne - nie mniej jak 5 obiadów tygodniowo w tym danie rybne z zastrzeżeniem, aby potrawy mięsne były przygotowane każdorazowo z innego rodzaju mięsa (wieprzowina, wołowina, drób, itd.).
- 10) Wykonawca nie może dostarczać obiadu z użyciem podrobów więcej jak jeden raz w tygodniu oraz więcej jak jeden raz w tygodniu dania mącznego (naleśniki, kopytka, pierogi, kluski śląskie, itp.).
- 11) Warzywa takie jak świeży ogórek i pomidor powinny być dostarczone bez skórek (ogórek świeży pokrojony, pomidor świeży pokrojony).
- 12) Warzywa liściaste, takie jak natka pietruszki, szczypior i koper, powinny być bardzo drobno pokrojone przed dodaniem do potraw.
- 13) Warzywa stosowane w daniach powinny być ugotowane do miękkości, lecz nie mogą być rozgotowane.
- 14) Ryby stosowane w potrawach nie mogą zawierać ości. Dopuszcza się stosowanie gatunków takich jak: miruna i grenadier.
- 15) Mięso w gotowym daniu powinno być soczyste i miękkie; nie może być twarde ani wysuszone.
- 16) Do przygotowania potraw należy stosować makarony drobne, takie jak gwiazdki, świderki, literki, drobne muszelki lub drobne nitki.
- 17) Przyprawy, takie jak liście laurowe, ziele angielskie oraz pieprz w ziarnach, nie mogą być dodawane luzem do potraw. Powinny być gotowane w woreczkach lub sitkach do gotowania i usunięte przed dostarczeniem.
- 18) Wędlina podawana do śniadań lub kolacji musi być pokrojona w cienkie plastry.
- 19) Potrawy nie mogą być pikantne ani przesadnie słone.
- 20) Dania powinny być poporcjowane w opakowaniu zbiorczym, masło podzielone na porcje.
- 21) Na wezwanie Zamawiającego, Wykonawca nieodpłatnie dostarczy Odbiorcy przedmiot zamówienia w ilości odpowiednio większej tak, by przedstawiciel Odbiorcy mógł ocenić ich jakość (smak, zapach, konsystencję itp.) w ilości nieprzekraczającej 20% wagi pojedynczego posiłku.
- 22) Wykonawca będzie pobierał i przechowywał próbki dostarczanych potraw
- 23) Wykonawca dostarczy przedmiot zamówienia, wraz z wniesieniem do budynku **Centrum Opiekuńczo Mieszkalnego mieszczącego się przy ul. Poturzyńskiej 1** w Lublinie codziennie od poniedziałku do niedzieli w godzinach:



- a) śniadanie: **7:00-7:30**;
 - b) obiad: **12:00-12:30**;
 - c) kolacja **16:30-17:00**.
- 24) Informację o ilości zamawianych posiłków (śniadań, obiadów i kolacji) Zamawiający przekaze telefonicznie przedstawicielowi wskazanemu przez Wykonawcę, z odpowiednim wyprzedzeniem tj.:
- a) Śniadania - zamówienia do godz. 20:00 dnia poprzedzającego dzień dostawy
 - b) obiady - zamówienia do godz. 9:00 w dniu dostawy
 - c) Kolacje - zamówienia do godz. 14:00 w dniu dostawy
- 25) Wykonawca dostarczy Zamawiającemu tygodniowy jadłospis najpóźniej ostatniego roboczego dnia tygodnia, poprzedzającego tydzień dostaw, do godziny 12:00. Jadłospis winien zawierać gramaturę poszczególnych składników przypadających na jedną porcję (w przypadku dań takich jak np.: pierogi, naleśniki – dodatkowo ilość w szt.) oraz informacje o alergenach w użytych produktach do przygotowania potraw i kaloryczność poszczególnych posiłków. Jadłospis wymaga akceptacji Zamawiającego.
- 26) Wykonawca obowiązany jest do odbioru, we własnych pojemnikach, do utylizacji odpadów pokonsumpcyjnych. Odpady muszą być zabierane codziennie.
- 27) Wykonawca jest zobowiązany do przygotowania posiłków o najwyższym standardzie, na bazie produktów najwyższej jakości i bezpieczeństwem, zgodnie z normami HACCP.
- 28) Wykonawca zobowiązany jest, na tygodniowym jadłospisie, zawrzeć informacje o występujących alergenach zgodnie z Rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011r w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności oraz Rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 23 grudnia 2014 r. w sprawie znakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych.
- 29) Wykonawca zobowiązany jest do pobierania próbek żywności zgodnie z art.72 ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz.U. 2023 poz. 1448 t.j.) i zgodnie z rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 17 kwietnia 2007 r. w sprawie pobierania i przechowywania próbek żywności przez zakłady żywienia zbiorowego typu zamkniętego (Dz. U. z 2007 r. nr 80 poz.545 z późn.zm.) w sprawie znakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych.

IV. Składanie ofert

1. Zamawiający nie przewiduje wyboru najkorzystniejszej oferty z możliwością prowadzenia negocjacji.
2. Zamawiający nie dopuszcza składania ofert częściowych.
3. Zamówienie nie zostało podzielone na części ze względu na jego integralną całość. Potrzeba skoordynowania działań różnych wykonawców, np. wykonawcy usługi przygotowania posiłków z wykonawcami oferującymi dowóz posiłków, zagraża właściwemu wykonaniu zamówienia. Ponadto podział zadania na części wymagałby od Zamawiającego dodatkowego zaangażowania w koordynowanie przebiegu współpracy pomiędzy Wykonawcami.



V. Miejsce i termin wykonania zamówienia

1. Miejsce wykonania zamówienia: **Centrum Opiekuńczo-Mieszkalne 20-853** Lublin ul. Poturzyńska 1.
2. Terminy wykonania zamówienia: **od dnia 01.01.2026 r. do dnia 31.12.2026 r.**

VI. Informacja o oświadczeniach oraz podmiotowych środkach dowodowych i innych dokumentach.

1. Wykaz oświadczeń oraz podmiotowych środków dowodowych składanych przez Wykonawcę w celu potwierdzenia, że nie podlega on wykluczeniu oraz spełnia warunki udziału w postępowaniu:
 - a) Wykaz usług wraz z dowodami należytego ich wykonania – Zał. Nr 3 do SWZ
 - b) Oświadczenie o spełnieniu warunków udziału w postępowaniu – Zał. Nr 4 do SWZ
 - c) Oświadczenie o braku podstaw wykluczenia – Zał. Nr 5 do SWZ
2. Wykaz innych dokumentów i oświadczeń:
 - a) Formularz oferty – Zał. Nr 1 do SWZ
 - b) Zaakceptowany wzór umowy - Zał. Nr 2 do SWZ
 - c) Oświadczenie o przynależności lub braku przynależności do tej samej grupy kapitałowej – Zał. Nr 6 do SWZ
 - d) Polisa OC lub inny dokument świadczący o ubezpieczeniu

VII. Warunki udziału w postępowaniu

O zamówienie mogą ubiegać się Wykonawcy, którzy spełniają warunki udziału w postępowaniu dotyczące:

1. w okresie ostatnich trzech lat przed upływem terminu składania ofert, a jeśli okres prowadzenia działalności jest krótszy, to w tym okresie, zrealizowali (lub są w trakcie realizacji) świadczenia usług polegającej na przygotowaniu i dostarczeniu posiłków, jednocześnie dla co najmniej 20 osób przez okres co najmniej 6 miesięcy, z załączeniem dokumentu/dokumentów potwierdzającego, że usługa została wykonana należycie,
2. uprawnień do prowadzenia określonej działalności gospodarczej lub zawodowej, o ile wynika to z odrębnych przepisów tzn.: Zamawiający uzna warunek za spełniony, jeżeli Wykonawca wykaże, że posiada aktualny wpis do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej w zakresie produkcji posiłków od surowca do gotowej potrawy, z możliwością ich transportu w ramach usług cateringowych na podstawie ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 roku o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz.U. z 2023 r. poz. 1448).
3. posiadają ubezpieczenie na kwotę min 100 tys. zł od odpowiedzialności cywilnej w zakresie prowadzonej działalności gospodarczej obejmującej przedmiot zamówienia.

VIII. Informacja o Podwykonawcach

Wykonawca wykona przedmiot samodzielnie bez udziałem Podwykonawców.



IX. Informacja o sposobie porozumiewania się Zamawiającego z Wykonawcami, przekazywania dokumentów oraz przygotowania oferty

1. Informacje ogólne

- 1) W postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego komunikacja między Zamawiającym a Wykonawcami odbywa się przy użyciu Platformy e-Zamówienia, która jest dostępna pod adresem <https://ezamowienia.gov.pl>.
- 2) Korzystanie z Platformy e-Zamówienia jest bezpłatne.
- 3) Zamawiający wyznacza następującą osobę do kontaktu z Wykonawcami: Elżbieta Kalinowska, email: adma@zow.lublin.eu
- 4) Postępowanie można wyszukać również ze strony głównej Platformy e-Zamówienia (przycisk „Przeglądaj postępowania/konkursy”).
- 5) Identyfikator (ID) postępowania na Platformie e-Zamówienia: ocds-148610-ded42151-d6a0-4707-b7ec-1d242dc35da6
- 6) 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”.
- 7) Przeglądanie i pobieranie publicznej treści dokumentacji postępowania nie wymaga posiadania konta na Platformie e-Zamówienia ani logowania.
- 8) 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 i przekazywania informacji oraz wymagań technicznych dla dokumentów elektronicznych oraz środków komunikacji elektronicznej w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego lub konkursie (Dz. U. z 2020 poz. 2452).
- 9) Dokumenty elektroniczne, o których mowa w § 2 ust. 1 rozporządzenia Rady Ministrów 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, sporządza się w postaci elektronicznej, w formatach danych określonych w przepisach rozporządzenia Rady Ministrów z dnia 12 kwietnia 2012 r. w sprawie Krajowych Ram Interoperacyjności, minimalnych wymagań dla rejestrów publicznych i wymiany informacji w postaci elektronicznej oraz minimalnych wymagań dla systemów teleinformatycznych (Dz. U. z 2024 r. poz. 773), z uwzględnieniem rodzaju przekazywanych danych i przekazuje się jako załączniki. W przypadku formatów, o których mowa w art. 66 ust. 1 ustawy, ww. regulacje nie będą miały bezpośredniego zastosowania.
- 10) Wykaz poszczególnych dokumentów i oświadczeń składanych w postępowaniu oraz ich forma, sposób sporządzania i przekazywania zostały określone przez Zamawiającego w rozdz. VI.
- 11) Informacje, oświadczenia lub dokumenty (wykaz poszczególnych dokumentów i oświadczeń składanych w postępowaniu zostały określone przez Zamawiającego w rozdz. VI SWZ), inne niż wymienione w § 2 ust. 1 rozporządzenia Prezesa Rady



Ministrów 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 (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”).
- 12) Jeżeli dokumenty elektroniczne, przekazywane przy użyciu środków komunikacji elektronicznej, zawierają informacje stanowiące tajemnicę przedsiębiorstwa w rozumieniu przepisów ustawy z dnia 16 kwietnia 1993 r. o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji (Dz. U. z 2022 r. poz. 1233 oraz z 2021 r. poz. 1655) Wykonawca, w celu utrzymania w poufności tych informacji, przekazuje je w wydzielonym i odpowiednio oznaczonym pliku, wraz z jednoczesnym zaznaczeniem w nazwie pliku „Dokument stanowiący tajemnicę przedsiębiorstwa”.
- 13) Komunikacja w postępowaniu, z wyłączeniem składania ofert/wniosków o dopuszczenie do udziału w postępowaniu, odbywa się drogą elektroniczną za pośrednictwem formularzy do komunikacji dostępnych w zakładce „Formularze” („Formularze do komunikacji”). 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”).
- 14) 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).
- 15) 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 wystarczające jest posiadanie tzw. konta uproszczonego na Platformie e-Zamówienia.
- 16) Wszystkie wysłane i odebrane w postępowaniu przez Wykonawcę wiadomości widoczne są po zalogowaniu w podglądzie postępowania w zakładce „Komunikacja”.
- 17) Maksymalny rozmiar plików przesyłanych za pośrednictwem „Formularzy do komunikacji” wynosi 150 MB (wielkość ta dotyczy plików przesyłanych jako załączniki do jednego formularza).
- 18) Minimalne wymagania techniczne dotyczące sprzętu używanego w celu korzystania z usług Platformy e-Zamówienia oraz informacje dotyczące specyfikacji połączenia określa Regulamin Platformy e-Zamówienia.
- 19) W przypadku problemów technicznych i awarii związanych z funkcjonowaniem Platformy e-Zamówienia użytkownicy mogą skorzystać ze wsparcia technicznego



dostępnego poprzez formularz udostępniony na stronie internetowej <https://ezamowienia.gov.pl> w zakładce „Zgłoś problem”.

- 20) W szczególnie uzasadnionych przypadkach uniemożliwiających komunikację wykonawcy i Zamawiającego za pośrednictwem Platformy e-Zamówienia, Zamawiający dopuszcza komunikację za pomocą poczty elektronicznej na adres e-mail: adma@zow.lublin.eu (nie dotyczy składania ofert) – do wiadomości wykonawca zobowiązany jest dołączyć dowody potwierdzające awarię Platformy e-Zamówienia.

Sposób sporządzenia dokumentów elektronicznych musi być zgodny z wymaganiami określonymi w rozporządzeniu Rady Ministrów w sprawie sposobu sporządzania i przekazywania informacji oraz wymagań technicznych dla dokumentów elektronicznych oraz środków komunikacji elektronicznej w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego lub konkursie oraz rozporządzeniu Ministra Rozwoju, Pracy i Technologii z dnia 23 grudnia 2020 r. w sprawie podmiotowych środków dowodowych oraz innych dokumentów lub oświadczeń, jakich może żądać zamawiający od wykonawcy (Dz. U. z 2020 poz. 2415).

X. Opis sposobu przygotowania i składania oferty

1. Zamawiający nie posługuje się interaktywnym formularzem oferty przewidzianym przez Platformę e-Zamówienia.
2. Ofertę należy złożyć na formularzu oferty stanowiącym Załącznik nr 1 do SWZ.
3. Wykonawca składa ofertę za pośrednictwem zakładki „Oferty/wnioski”, widocznej w podglądzie postępowania po zalogowaniu się na konto Wykonawcy. Po wybraniu przycisku „Złóż ofertę” system prezentuje okno składania oferty umożliwiające przekazanie dokumentów elektronicznych, w którym znajdują się dwa pola drag&drop („przeciągnij” i „upuść”) służące do dodawania plików. W polu „Wypełniony formularz oferty” wykonawca dodaje wypełniony Załącznik nr 1 do SWZ. W polu „Załączniki i inne dokumenty przedstawiane w ofercie przez Wykonawcę” wykonawca dodaje dokumenty składane wraz z ofertą.

WAŻNE! Do złożenia oferty niezbędne jest posiadanie przez użytkownika Wykonawcy uprawnienia „Składanie ofert/wniosków/prac konkursowych”.

UWAGA – Jeśli Wykonawca do podpisania formularza oferty wykorzystuje podpis zewnętrzny, wykonawca dodaje plik podpisu w polu („Załączniki i inne dokumenty przedstawiane w ofercie przez Wykonawcę”).

4. Jeżeli wraz z ofertą składane są dokumenty zawierające tajemnicę przedsiębiorstwa wykonawcy, w celu utrzymania w poufności tych informacji, przekazuje je w wydzielonym i odpowiednio oznaczonym pliku, wraz z jednoczesnym 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 przedstawiane w ofercie przez Wykonawcę”.
5. Wypełniony formularz ofertowy podpisuje się kwalifikowanym podpisem elektronicznym, podpisem zaufanym lub podpisem osobistym.
6. 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).



7. EPP i EPO dostępne są dla zalogowanego Wykonawcy w zakładce „Oferty/Wnioski”.
8. Oferta może być złożona tylko do upływu terminu składania ofert.
9. Wykonawca może przed upływem terminu składania ofert wycofać ofertę. Wykonawca wycofuje ofertę w zakładce „Oferty/wnioski” używając przycisku „Wycofaj ofertę”.
10. Wykaz poszczególnych dokumentów i oświadczeń składanych w postępowaniu zostały określone przez Zamawiającego w rozdz. 6 SWZ.
11. Pozostałe dokumenty wchodzące w skład oferty lub składane wraz z ofertą, które są zgodne 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 zgodnie z wyborem Wykonawcy/Wykonawcy wspólnie ubiegającego się o udzielenie zamówienia/podmiotu udostępniającego zasoby opatrzone podpisem typu zewnętrznego lub wewnętrznego. W zależności od rodzaju podpisu i jego typu (zewnętrzny, wewnętrzny) w polu „Załączniki i inne dokumenty przedstawione w ofercie przez Wykonawcę” dodaje się uprzednio podpisane dokumenty wraz z wygenerowanym plikiem podpisu (typ zewnętrzny) lub dokument z wszytym podpisem (typ wewnętrzny). W przypadku przekazywania dokumentu elektronicznego w formacie poddającym dane kompresji, opatrzenie pliku zawierającego skompresowane dokumenty kwalifikowanym podpisem elektronicznym, podpisem zaufanym lub podpisem osobistym, jest równoznaczne z opatrzeniem wszystkich dokumentów zawartych w tym pliku odpowiednio kwalifikowanym podpisem elektronicznym, podpisem zaufanym lub podpisem osobistym. 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). EPP i EPO dostępne są dla zalogowanego Wykonawcy w zakładce „Oferty/Wnioski”.
12. Maksymalny łączny rozmiar plików stanowiących ofertę lub składanych wraz z ofertą to 250 MB.
13. Instrukcja podpisywania dokumentów jest dostępna:
w zakresie podpisu zaufanego pod adresem:
<https://www.gov.pl/web/gov/podpisz-dokument-elektronicznie-wykorzystajpodpis-zaufany>
w zakresie podpisu osobistego pod adresem:
<https://www.gov.pl/web/e-dowod/#Jak-uzywac-e-dowodu>

XI. Sposób i termin składania ofert

1. Ofertę należy sporządzić zgodnie z wymaganiami umieszczonymi w rozdz. 10 oraz dołączyć wszystkie wymagane dokumenty i oświadczenia.
2. Każdy Wykonawca może złożyć w niniejszym postępowaniu tylko jedną ofertę.
3. Wykonawcy zobowiązani są złożyć wraz z Formularzem ofertowym: oświadczenia, podmiotowe środki dowodowe i inne dokumenty i oświadczenia, o których mowa w rozdziale VI.
4. **Oferty należy złożyć w terminie do dnia 21.11.2025 r. do godz. 10:00.**
5. Za termin złożenia oferty przyjmuje się termin określony w Elektronicznym Potwierdzeniu Odebrania (EPO).
6. Oferta może być złożona tylko do upływu terminu składania ofert.



7. Wykonawca może przed upływem terminu składania ofert może wycofać ofertę.
8. Wykonawca wycofuje ofertę w zakładce „Oferty/wnioski” używając przycisku „Wycofaj ofertę”.
9. Wykonawca po upływie terminu do składania ofert nie może skutecznie dokonać zmiany ani wycofać złożonej oferty.

XII. Podstawy wykluczenia z postępowania o udzielenie zamówienia

Zgodnie z art. 108 ust. 1 ustawy Pzp z postępowania o udzielenie zamówienia wyklucza się wykonawcę:

1. będącego osobą fizyczną, którego prawomocnie skazano za przestępstwo:
 - 1) udziału w zorganizowanej grupie przestępczej albo związku mającym na celu popełnienie przestępstwa lub przestępstwa skarbowego, o którym mowa w art. 258 Kodeksu karnego,
 - 2) handlu ludźmi, o którym mowa w art. 189a Kodeksu karnego,
 - 3) o którym mowa w art. 228-230a, art. 250a Kodeksu karnego lub w art. 46 lub art. 48 ustawy z dnia 25 czerwca 2010 r. o sporcie,
 - 4) 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,
 - 5) o charakterze terrorystycznym, o którym mowa w art. 115 § 20 Kodeksu karnego, lub mające na celu popełnienie tego przestępstwa,
 - 6) powierzenia wykonywania 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 (Dz. U.2021 poz. 1745 t.j.),
 - 7) 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,
 - 8) 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 prawomocnie 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 dnia 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, 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 dnia 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.
7. podlegającego wykluczeniu 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 (Dz.U. 2025 poz. 514 t.j.).

XIII. Zasady reprezentacji Wykonawcy

1. Do oferty należy załączyć dokument/-y określający zasady reprezentacji oraz wykaz osób uprawnionych do reprezentacji Wykonawcy.
2. W przypadku, gdy Wykonawcę reprezentuje pełnomocnik, do oferty należy dołączyć pełnomocnictwo, z którego wynika zakres umocowania, podpisane przez osoby uprawnione.

XIV. Termin, do którego Wykonawca będzie związany złożoną ofertą

1. Wykonawca będzie związany ofertą 30 dni od dnia upływu terminu składania ofert, przy czym pierwszym dniem terminu związania ofertą jest dzień, w którym upływa termin składania ofert.
2. Zamawiający dopuszcza zmianę terminu związania ofertą na zasadach opisanych w art. 307 ustawy Pzp.

XV. Opis sposobu obliczania ceny

1. Cena powinna być podana w kwocie brutto (w tym kwotę netto oraz podatek VAT) i uwzględniać wszystkie koszty związane z wykonaniem usługi zgodnie z opisem przedmiotu zamówienia. Cena oferty musi zawierać wszystkie koszty niezbędne do wykonania zamówienia.
2. W Formularzu oferty (Załącznik nr 1) należy wpisać cenę jednostkową netto i brutto, stawkę podatku VAT oraz łączną wartość netto i brutto usługi wszystkich oszacowanych posiłków w okresie **od 01.01.2026 r. do 31.12.2026 r.**
3. Ponadto należy wybrać i podkreślić z pośród podanych przykładów wielkość przedsiębiorstwa.
4. Wszystkie wartości winny być określone do dwóch miejsc po przecinku (zasada zaokrąglenia – poniżej 5 należy zaokrąglić w dół, powyżej i równe 5 należy zaokrąglić w górę) i wyrażone w złotych polskich.
5. Cena jednostkowa w danej pozycji może być tylko jedna. Nie dopuszcza się



wariantowości cen. Nie dopuszcza się dodawania nowych lub usuwania istniejących pozycji w Formularzu oferty.

6. Wykonawca w Formularzu oferty (Załącznik nr 1 do SWZ) jest zobowiązany wypełnić wszystkie pozycje.
7. Brak pozycji, niewypełnienie lub zmiana treści którejkolwiek pozycji Formularza oferty spowoduje odrzucenie oferty jako niezgodnej z treścią SWZ.

XVI. Otwarcie ofert

1. **Otwarcie ofert nastąpi w dniu 21.11.2025 r. o godz. 11:00.**
2. Niezwłocznie po otwarciu ofert Zamawiający udostępni na stronie internetowej prowadzonego postępowania informacje o:
 - a. nazwach albo imionach i nazwiskach oraz siedzibach lub miejscach prowadzonej działalności gospodarczej albo miejscach zamieszkania Wykonawców, których oferty zostały otwarte,
 - b. cenach lub kosztach zawartych w ofertach.
3. Informacja z zestawieniem złożonych ofert zostanie opublikowane również na stronie internetowej <https://biuletyn.lublin.eu/zow/>

XVII. Ocena ofert

1. Za ofertę najkorzystniejszą zostanie uznana oferta, która nie podlega odrzuceniu, spełnia warunki udziału w postępowaniu oraz uzyska najwyższą liczbę punktów.
2. Oferta z najniższą ceną ofertową uzyska maksymalną liczbę punktów przewidzianą dla tego kryterium $C_{\min} = 100$ pkt
3. Punkty pozostałych ofert zostaną przeliczone zgodnie z następującym wzorem:
$$(C_{\min} : C_b) \times 100 \text{ pkt}$$

gdzie: C_{\min} - cena oferty minimalnej, C_b - cena oferty badanej
4. Cena musi obejmować wszystkie elementy związane z realizacją zamówienia.
5. W toku badania i oceny ofert Zamawiający może żądać od Wykonawcy wyjaśnień dotyczących treści złożonej oferty, w tym zaoferowanej ceny.

XVIII. Informacja o formalnościach po wyborze oferty

1. Zamawiający zawiera umowę w sprawie zamówienia publicznego, z uwzględnieniem art. 577 Pzp, w terminie nie krótszym niż 5 dni od dnia przesłania zawiadomienia o wyborze najkorzystniejszej oferty, jeżeli zawiadomienie to zostało przesłane przy użyciu środków komunikacji elektronicznej, albo 10 dni, jeżeli zostało przesłane w inny sposób.
2. Zamawiający może zawrzeć umowę w sprawie zamówienia publicznego przed upływem terminu, o którym mowa w pkt 1, jeżeli w postępowaniu o udzielenie zamówienia złożono tylko jedną ofertę.
3. Wykonawca, którego oferta została wybrana jako najkorzystniejsza, zostanie poinformowany przez Zamawiającego o miejscu i terminie podpisania umowy.
4. Wykonawca, o którym mowa w pkt 3, ma obowiązek zawrzeć umowę w sprawie zamówienia na warunkach określonych w projektowanych postanowieniach umowy,



które stanowią Załącznik Nr 2 do SWZ. Umowa zostanie uzupełniona o zapisy wynikające ze złożonej oferty.

5. Jeżeli Wykonawca, którego oferta została wybrana jako najkorzystniejsza, uchyla się od zawarcia umowy w sprawie zamówienia publicznego Zamawiający może dokonać ponownego badania i oceny ofert spośród ofert pozostałych w postępowaniu Wykonawców albo unieważnić postępowanie.
6. Osoby reprezentujące Wykonawcę przy podpisywaniu umowy powinny posiadać ze sobą dokumenty potwierdzające ich umocowanie do podpisania umowy, o ile umocowanie to nie będzie wynikać z dokumentów załączonych do oferty.

XIX. Środki ochrony prawnej

Wykonawcy przysługują środki ochrony prawnej, które określa szczegółowo Dział IX ustawy Prawo zamówień publicznych z dnia 11 września 2019 r.

XX. Postanowienia końcowe

1. W sprawach nieuregulowanych w niniejszej specyfikacji mają zastosowanie przepisy: ustawy z dnia 11 września 2019 r. Prawo zamówień publicznych (Dz.U.2024.1320 t.j.), Kodeksu Cywilnego.
2. Wyniki postępowania zostaną również ogłoszone na stronie internetowej Zespołu www.zow.bip.lublin.eu

Następujące załączniki stanowią integralną część specyfikacji

Załącznik nr 1 - Formularz oferty

Załącznik nr 2 - Wzór umowy

Załącznik nr 3 - Wykaz usług

Załącznik nr 4 – Oświadczenie o spełnieniu warunków udziału w postępowaniu

Załącznik nr 5 - Oświadczenie o niepodleganiu wykluczeniu

Załącznik nr 6 - Oświadczenie o przynależności lub braku przynależności do tej samej grupy kapitałowej

Lublin, dnia2025 r.

.....

/Dyrektor/