

ZAPYTANIE OFERTOWE nr 01/2026

PROWADZONE ZGODNIE Z ZASADĄ KONKURENCYJNOŚCI

*o której mowa w Podrozdziale 3.2, w tym w Sekcji 3.2.2 „Postępowanie o udzielenie zamówienia”
„Wytycznych w zakresie kwalifikowalności wydatków na lata 2021-2027” z dnia 14 marca 2025 r.*

na wyłonienie Wykonawcy usługi: przygotowania, dostawy i serwowania cateringu w Zabrze,
w ramach projektu „Różnorodność dzieci szansą na dobre społeczeństwo” współfinansowanego ze
środków Unii Europejskiej w ramach programu Fundusze Europejskie dla Śląskiego 2021-2027;
Priorytetu: FESL.07.00-Fundusze Europejskie dla społeczeństwa, Działania: FESL.07.11-Wsparcie
społeczności mniejszościowych, w tym społeczności romskich.

Wspólny Słownik Zamówień (CPV):

CPV	55300000-3
	55321000-6
	55320000-9
	55400000-4
	55520000-1

ZAMAWIAJĄCY

ZMIANA NA DOBRE z siedzibą w Tychach (43-100), ul. M. Curie-Skłodowskiej 19/13

- NIP: 6463002300
- Email: fundacja@zmiananadobre.org

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Przedmiotem zamówienia jest:

Przygotowanie, dostawa i serwowanie cateringu na terenie Zabrze w ramach projektu „Różnorodność dzieci szansą na dobre społeczeństwo” współfinansowanego ze środków Unii Europejskiej w ramach programu Fundusze Europejskie dla Śląskiego 2021-2027; Priorytetu: FESL.07.00-Fundusze Europejskie dla społeczeństwa, Działania: FESL.07.11 - Wsparcie społeczności mniejszościowych, w tym społeczności romskich.

Zamówienie nie jest podzielone na części.

Przedmiot zamówienia stanowi jedna usługa cateringowa obejmująca trzy rodzaje świadczeń (dalej łącznie „Usługa Cateringowa”):

Usługa 1 (półkolonie) – przygotowanie, dostawa i wydawanie posiłków oraz napojów podczas 8 turnusów półkolonii;

Usługa 2 (zajęcia w roku szkolnym) – przygotowanie i dostawa podwieczorków oraz napojów podczas zajęć w roku szkolnym;

Usługa 3 (spotkania okolicznościowe) – przygotowanie i dostawa poczęstunku/podwieczorków oraz napojów podczas spotkań okolicznościowych.

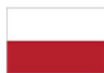
Wykonawca składa ofertę na całość zamówienia, obejmującą wszystkie ww. rodzaje świadczeń.

1. Przygotowanie, dostawa i serwowanie cateringu dla dzieci dotyczy:

1.1. grupowych zajęć realizowanych w trakcie wakacji w formie półkolonii/8 turnusów: po 4 turnusy w 2026 i 2027 r. na terenie Zabrze. Każdy turnus trwa 5 następujących po sobie dni z wyłączeniem niedziel i świąt, w którego zakres wchodzi:

- ✓ **napoje: woda (niegazowana w butelce o pojemności maksymalnej 1,5 l), minimalnie 0,75 l/osobę dziennie, soki 100% (min. 2 rodzaje, w kartonie o pojemności maksymalnej 1 l), minimalnie 0,5 l/osobę dziennie - dostępne w ciągu całego dnia (8 h);**
- ✓ **drugie śniadanie każdego dnia: świeży owoc (1 sztuka/ osoba, min. 3 rodzaje w ciągu tygodnia, np. jabłko, banan, pomarańcza) oraz kanapka (bułka, masło, wędlina / ser, min. jeden rodzaj warzyw - np. sałata, pomidor, ogórek, rzodkiewka itp.) o minimalnej gramaturze 100 g lub świeża drożdżówka - nie częściej niż 2 razy w tygodniu, o gramaturze min. 100 g (godz. 10.00 - 11.00);**
- ✓ **obiad złożony z dwóch dań, w tym:**
 - **zupa, min. 300 ml**
 - **drugie danie: min. 350 g – w tym: np. kotlet/100 g, dodatek (ziemniaki, ryż, kasza): 150 g, sałatka: 100 g) oraz deseru (np. jogurt owocowy/min. 150 ml, batonik owocowy/min. 60 g, mus owocowy/min. 60 g, ciasto/min. 60 g) (godz. 13.00 - 14.00).**

łącznie 880 osobodni (22 osoby*5 dni*8 tygodni).



1.2. grupowych zajęć realizowanych w trakcie roku szkolnego (2025/2026 i 2026/2027), w formie korepetycji w grupach 20-osobowych na terenie Zabrza, w okresie od lutego 2026 r. do listopada 2027 r., zajęcia odbywają się 2 dni w tygodniu w dni robocze (poniedziałek–piątek) w godzinach popołudniowych (dokładne dni i godziny zgodnie z harmonogramem ustalonym z Zamawiającym), w którego zakres wchodzi:

- podwieczerek: świeży owoc (1 sztuka/ osoba, min. 3 rodzaje w ciągu tygodnia, np. jabłko, banan, pomarańcza) oraz kanapka (bułka, masło, wędlina / ser, min. jeden rodzaj warzyw - np. sałata, pomidor, ogórek, rzodkiewka itp.) **o minimalnej gramaturze 100 g lub świeża drożdżówka - nie częściej niż 2 razy w tygodniu, o gramaturze min. 100 g** (ruchomy czas dostawy: 11.30 - 15.00);
- napoje: woda (niegazowana w butelce o pojemności maksymalnej 1,5 l), **minimalnie 0,25 l/osobę, soki 100% (min. 2 rodzaje, w kartonie o pojemności maksymalnej 1 l), minimalnie 0,2 l/osobę** dostępne w ciągu 2-godzinnego pobytu od poniedziałku do piątku.

łącznie 2400 osobodni (20 osób*2 dni*60 tygodni). Częstotliwość spotkań może ulegać zmianie w związku z przerwami nauki w szkole.

1.3. grupowych zajęć (4 spotkania w grupach 15-osobowych) realizowanych w trakcie roku szkolnego (2025/2026 i 2026/2027) na terenie Zabrza, w okresie Świąt Wielkanocnych i Świąt Bożego Narodzenia, w którego zakres wchodzi:

2. • podwieczerek: świeży owoc (1 sztuka/ osoba, min. 3 rodzaje w ciągu tygodnia, np. jabłko, banan, pomarańcza) oraz kanapka (bułka, masło, wędlina / ser, min. jeden rodzaj warzyw - np. sałata, pomidor, ogórek, rzodkiewka itp.) **o minimalnej gramaturze 100 g lub świeża drożdżówka - nie częściej niż 2 razy w tygodniu, o gramaturze min. 100 g** (ruchomy czas dostawy: 11.30 - 15.00);
3. • napoje: woda (niegazowana w butelce o pojemności maksymalnej 1,5 l), **minimalnie 0,5 l/osobę, soki 100% (min. 2 rodzaje, w kartonie o pojemności maksymalnej 1 l), minimalnie 0,33 l/osobę** dostępne w ciągu 6-godzinnego pobytu.

łącznie 60 osobodni (15 osób*4 spotkania). Na potrzeby Usługi 3 przez „1 osobodzień” Strony rozumieją 1 porcję/poczęstunek dla 1 osoby podczas 1 spotkania.

Zajęcia będą odbywać się według harmonogramu ustalonego z Zamawiającym po podpisaniu umowy.

Podana liczba osób (catering) jest liczbą maksymalną. Zamawiający zastrzega sobie możliwość zmniejszenia lub zwiększenia liczby osób, jeżeli w trakcie realizacji wyniknie taka konieczność. Zamawiający zastrzega, że zapłaci jedynie za faktyczną ilość zapotrzebowanych posiłków.

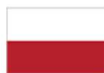
Terminy realizacji:

Usługa 1: w okresie wakacyjnym w latach 2026–2027, zgodnie z harmonogramem przekazany Wykonawcy nie później niż 7 dni przed rozpoczęciem danego turnusu.

Usługa 2: od lutego 2026 r. do listopada 2027 r. z uwzględnieniem przerw w nauce szkolnej.

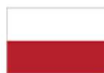
Zamawiający dopuszcza zmianę częstotliwości spotkań w tygodniach obejmujących ferie/przerwy świąteczne.

Usługa 3: w okresach okołoswiątecznych (Wielkanoc i Boże Narodzenie) w latach 2026–2027, zgodnie z harmonogramem ustalonym z Zamawiającym.



Szczegółowe warunki realizacji zamówienia:

1. Wykonawca dostarczy wodę, soki i drugie śniadanie / podwieczerek na miejsce wskazane przez Zamawiającego najpóźniej 15 min. przed planowanym rozpoczęciem zajęć oraz obiad najpóźniej 5 min. przed rozpoczęciem przerwy obiadowej, zgodnie z ustalonym harmonogramem z Zamawiającym.
2. Wykonawca zapewni odpowiednią temperaturę dań obiadowych (ciepły posiłek). Posiłki powinny być urozmaicone i dostosowane do dzieci w wieku od 6 do 15 lat. Wyżywienie powinno spełniać wymogi aktualnych wytycznych Instytutu Żywności i Żywienia.
3. W przypadku szczególnego zapotrzebowania - osoby niepełnosprawne, dieta uzasadniona medycznie, wegetarianizm, itp. - dania będą indywidualnie odpowiadać potrzebom zgłaszanym przez uczestników. Zamawiający poinformuje o tym fakcie niezwłocznie Wykonawcę.
4. Wykonawca jest zobowiązany do zachowania zasad jakości podczas przygotowywania, dostarczania, serwowania posiłków i napojów oraz przestrzegania właściwych przepisów Państwowej Inspekcji Sanitarnej-Epidemiologicznej.
5. Przez „wydawanie/serwowanie” Zamawiający rozumie: rozładunek, przekazanie posiłków osobie wskazanej przez Zamawiającego, zapewnienie jednorazowych naczyń/sztućców (jeżeli dotyczy), oraz zabranie/odbiór odpadów opakowaniowych (np. opakowania zbiorcze po cateringu).
6. Wszystkie dostarczane produkty powinny być świeże, posiadać aktualne terminy ważności oraz być przechowywane i transportowane zgodnie z obowiązującymi normami sanitarnymi i HACCP. Wykonawca zobowiązuje się do przygotowania posiłków w dniu świadczenia usługi cateringowej.
7. Wykonawca zobowiązany jest do przekazania Zamawiającemu informacji o alergenach dla każdego rodzaju posiłku/poczęstunku zgodnie z obowiązującymi przepisami (wykaz alergenów w odniesieniu do menu/posiłków). Informacja musi być przekazywana każdorazowo wraz z menu lub najpóźniej w dniu realizacji danego świadczenia.
8. Zamawiający dopuszcza możliwość użycia naczyń i sztućców jednorazowych lub wielorazowych, przy czym muszą one być zgodne z obowiązującymi przepisami, w tym dotyczącymi produktów jednorazowego użytku z tworzyw sztucznych (SUP). Wykonawca zapewnia odpowiednią liczbę naczyń/sztućców do serwowanych dań/napojów. Koszt musi być uwzględniony w cenie oferty.
9. Wykonawca zapewnia transport posiłków pod wskazany adres. Koszt dowozu cateringu musi być uwzględniony w cenie oferty.
10. Wykonawca deklaruje gotowość do realizacji wskazanych zadań w miejscu i terminach uzgadnianych z Zamawiającym.
11. Zamawiający przekazuje Wykonawcy liczbę porcji/posiłków na dany dzień najpóźniej do godz. 12:00 dnia roboczego poprzedzającego realizację (telefonicznie lub e-mailowo na dane wskazane przez Wykonawcę).
Rozliczenie następuje za liczbę porcji zamówionych w powyższym terminie. Zmniejszenia zgłoszone po tym terminie mogą zostać uwzględnione wyłącznie, jeżeli Wykonawca potwierdzi możliwość ich realizacji bezkosztowo.
12. Wykonane prace odbierane będą na podstawie dokumentu księgowego wystawianego przez Wykonawcę nie rzadziej niż raz na kwartał oraz protokołu zdawczo-odbiorczego.



13. Wykonawca zobowiązany jest wskazać osobę koordynującą realizację usługi w ramach przedmiotu zamówienia.
14. Zamawiający i Wykonawca będą kontaktować się za pośrednictwem poczty elektronicznej, telefonicznie lub osobiście w sprawie szczegółów realizacji zamówienia.
15. Wykonawca zobowiązany jest do terminowej realizacji usługi.

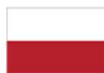
WARUNKI UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU O UDZIELENIE ZAMÓWIENIA ORAZ OPIS SPOSOBU DOKONYWANIA OCENY ICH SPEŁNIANIA

O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się Wykonawcy, którzy spełniają następujące warunki udziału w postępowaniu:

1. Posiadają uprawnienia do wykonywania określonej działalności lub czynności, jeśli przepisy prawa nakładają obowiązek ich posiadania.
Weryfikacja spełnienia warunku: na podstawie oświadczenia (załącznik nr 3) oraz dołączonego do oferty aktualnego dokumentu potwierdzającego uprawnienia.
2. Posiadają wiedzę i doświadczenie niezbędne do należytego wykonania zamówienia.
Weryfikacja spełnienia warunku: na podstawie odpowiedniego oświadczenia (załącznik nr 3) oraz załączenia kopii potwierdzonych za zgodność z oryginałem minimum 3 referencji/protokołów odbiorów/zaświadczeń lub innych dokumentów od odbiorców, potwierdzających spełnienie należytego wykonania usług cateringowych tożsamy z przedmiotem zamówienia, realizowanych w oparciu o umowy trwające nie krócej niż 12 miesięcy każda, o wartości nie mniejszej niż 30 tys. PLN brutto.
3. Dysponują odpowiednim potencjałem technicznym oraz kadrą gwarantującą rzetelne wykonanie zamówienia.
Weryfikacja spełnienia warunku: na podstawie odpowiedniego oświadczenia (załącznik nr 3).
4. Znajdują się w sytuacji ekonomicznej i finansowej zapewniającej prawidłowe wykonanie zamówienia.
Weryfikacja spełnienia warunku: na podstawie odpowiedniego oświadczenia (załącznik nr 3).
5. Zamawiający zastrzega sobie prawo żądania dodatkowych dokumentów potwierdzających informacje zawarte w oświadczeniu.
6. Spełnienie warunków analizowane będzie na podstawie dokumentów i oświadczeń dołączonych do oferty.
7. Zamawiający oceni spełnienie warunków przez Wykonawcę stwierdzeniem „spełnia” lub „nie spełnia”.

KRYTERIA OCENY OFERT

1. Oceniane będą wyłącznie oferty nieodrzucone, złożone przez Wykonawców nie podlegających wykluczeniu.
2. Oferty porównywane będą ze sobą. W ramach zadania zostanie wyłoniony Wykonawca, którego oferta uzyska łącznie najwięcej punktów.
3. Przy wyborze najkorzystniejszej oferty Zamawiający będzie się kierował następującymi kryteriami i jego wagą:



DLA CAŁEGO ZAMÓWIENIA:

Cena oferty brutto – 100%

Przez kryterium „Cena oferty brutto” Zamawiający rozumie łączny koszt realizacji całego zamówienia, wyliczony jako suma:

$$C = (c1 \times 880) + (c2 \times 2400) + (c3 \times 60)$$

gdzie:

c1 – cena 1 osobodnia brutto dla Usługi 1 (półkolonie),

c2 – cena 1 osobodnia brutto dla Usługi 2 (zajęcia w roku szkolnym),

c3 – cena 1 osobodnia brutto dla Usługi 3 (spotkania okolicznościowe),

880 / 2400 / 60 – planowane maksymalne liczby osobodni wskazane w OPZ.

Punkty za cenę (maksymalnie 100 punktów) zostaną wyliczone zgodnie ze wzorem:

$$P = (C_{min} / C_{bad}) \times 100\%$$

gdzie:

P – liczba punktów przyznanych ofercie,

C_{min} – najniższa cena łączna brutto spośród ofert nieodrzuconych,

C_{bad} – cena łączna brutto oferty badanej,

1% = 1pkt.

Wszystkie obliczenia będą dokonywane z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku.

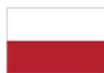
W przypadku gdy będą dwie i więcej ofert, które uzyskają tę samą liczbę punktów

za najkorzystniejszą przyjmuje się tę, w której cena jest niższa.

W przypadku, gdy będą dwie i więcej ofert, które uzyskają tę samą liczbę punktów i mają tę samą cenę, Zamawiający wzywa Wykonawców, którzy złożyli te oferty, do złożenia w terminie określonym przez Zamawiającego ofert dodatkowych.

WARUNKI SKŁADANIA OFERT

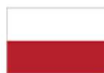
1. Ofertę należy złożyć wyłącznie za pośrednictwem BK2021 w terminie do dnia 29.01.2026 r. do godz. 9:00. Wzór oferty określony jest w Załączniku nr 1 zapytania.
2. Oferty, które wpłyną po wyznaczonym terminie nie będą uwzględnione.
3. Wykonawca składa ofertę na całość zamówienia. Zamawiający nie dopuszcza składania ofert częściowych.
4. Oferta musi być sporządzona w języku polskim. Dokumenty w języku obcym należy złożyć wraz z tłumaczeniem na język polski.
5. Formularz oferty oraz wymagane oświadczenia muszą być podpisane przez osobę uprawnioną do reprezentacji Wykonawcy. Dopuszcza się podpis elektroniczny (kwalifikowany/zaufany/osobisty) lub podpis własnoręczny na skanie dokumentu. Jeżeli ofertę podpisuje pełnomocnik – do oferty należy dołączyć pełnomocnictwo (o ile umocowanie nie wynika z dokumentów rejestrowych).
6. Oferta winna być sporządzona i złożona zgodnie z zasadami portalu BK2021.
7. Wykonawcy wspólnie ubiegający się o udzielenie zamówienia publicznego składają jeden lub kilka dokumentów tak, aby wspólnie udokumentować spełnianie warunków podmiotowych, brak



podstaw do wykluczenia oraz dotyczących przedmiotu zamówienia. Wymagane oświadczenia należy złożyć w sposób wyraźnie wskazujący, iż oświadczenie składają wszyscy Wykonawcy wspólnie ubiegający się o udzielenie zamówienia publicznego.

8. Dane umieszczone w ofercie mogą być przez Zamawiającego weryfikowane. Stwierdzenie przez Zamawiającego, w trakcie weryfikacji dokumentów, jakichkolwiek niezgodności ze stanem faktycznym, skutkuje odrzuceniem oferty bez jej rozpatrzenia.
9. Oferta zostanie odrzucona, jeżeli:
 - 1) będzie niezgodna z niniejszym zapytaniem ofertowym,
 - 2) zostanie złożona przez Wykonawcę wykluczonego z udziału w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego,
 - 3) została złożona po terminie.
10. Zamawiający zastrzega możliwość unieważnienia postępowania, w szczególności w przypadku:
 - 1) braku złożenia ofert lub braku ofert niepodlegających odrzuceniu,
 - 2) odrzucenia wszystkich ofert,
 - 3) istotnej zmiany okoliczności powodującej, że prowadzenie postępowania lub wykonanie zamówienia nie leży w interesie Zamawiającego,
 - 4) gdy cena najkorzystniejszej oferty przekroczy możliwości finansowe Zamawiającego lub gdy nie będzie możliwe zapewnienie finansowania zamówienia w wysokości wynikającej z najkorzystniejszej oferty,
 - 5) wystąpienia wad postępowania, których nie można usunąć bez naruszenia zasady konkurencyjności.

Informacja o unieważnieniu postępowania wraz z uzasadnieniem zostanie opublikowana w Bazie Konkurencyjności (BK2021). Wykonawca, przystępując do udziału w postępowaniu, akceptuje tym samym treść zapytania i wszystkich załączników.
11. Wykonawca składa ofertę na własne ryzyko i własny koszt. Potencjalnemu Wykonawcy w przypadku nie rozstrzygnięcia postępowania nie przysługuje żadne wynagrodzenie za przygotowanie oferty.
12. Cena w ofercie musi być ceną brutto w PLN i obejmować wszystkie koszty wykonania zamówienia (w tym dowóz, naczynia jednorazowe jeśli dotyczy, podatki, narzuty do wynagrodzeń w przypadku osób fizycznych, koszty podatków w tym podatek od towarów i usług VAT w przypadku organizacji prowadzących działalność gospodarczą, składki opłacane przez podmioty zatrudniające osoby wykonujące zadanie itp.).
13. Oferent jest zobowiązany do śledzenia zmian opublikowanych w Bazie Konkurencyjności dotyczących postępowania. Gdyby zmiana wpływała na złożoną ofertę Zamawiający dopuszcza możliwość wycofania złożonej oferty i złożenia nowej w terminie określonym w zapytaniu ofertowym.
14. Oferta powinna zawierać wszystkie wymagane dokumenty, oświadczenia i załączniki, składające się na ważną ofertę. Dokumenty powinny być sporządzone zgodnie z zaleceniami oraz przedstawionymi przez Zamawiającego wzorcami załączników, a w szczególności zawierać wszystkie informacje oraz dane.
15. Osobą uprawnioną do kontaktu jest: Magdalena Dębowska-Cholewińska - 501 389 305, e-mail: fundacja@zmiananadobre.org
16. Złożona oferta składa się z następujących dokumentów:
 - Formularz ofertowy;



- Oświadczenie o braku podstaw do wykluczenia;
- Ewentualne pełnomocnictwa;
- Inne dokumenty i oświadczenia wymagane w niniejszym zapytaniu ofertowym.

17. Podanie wyników z przeprowadzonej procedury odbędzie się niezwłocznie po dokonaniu wyboru oferty najkorzystniejszej w taki sposób, w jaki zostało upublicznione zapytanie ofertowe.

18. Wszelkie pytania i wątpliwości oraz wyjaśnienia należy kierować do Zamawiającego jedynie za pośrednictwem Bazy Konkurencyjności, tj. BK2021 w przewidzianym w systemie trybie.

ZMIANA WARUNKÓW REALIZACJI PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

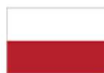
Zamawiający przewiduje możliwość zmiany umowy wyłącznie w zakresie i na warunkach opisanych poniżej, przy czym zmiany nie mogą prowadzić do zmiany ogólnego charakteru umowy:

1. Zmiana harmonogramu (dat/godzin dostaw) – dopuszczalna w przypadku zmiany terminów zajęć po stronie Zamawiającego; Zamawiający przekaże aktualizację nie później niż 3 dni robocze przed zmianą (z wyjątkiem sytuacji nagłych).
2. Zmiana liczby porcji – dopuszczalna w granicach wynikających z faktycznej frekwencji; rozliczenie wg stawki jednostkowej „1 osobodzień” i mechanizmu zamówień dziennych wskazanego w OPZ.
3. Zmiana miejsca dostawy – dopuszczalna wyłącznie na terenie Zabrze; bez zmiany stawki jednostkowej.
4. Zmiany wynikające ze zmiany przepisów prawa mających wpływ na realizację umowy (np. stawka VAT) – rozliczenie zgodnie z przepisami.
5. Pozostałe zmiany umowy mogą być dokonane wyłącznie w przypadkach dopuszczonych przez Wytyczne, w szczególności gdy zostały spełnione przesłanki z Sekcji 3.2.4 Wytycznych.

WYKLUCZENIE Z POSTĘPOWANIA

1. Zgodnie z „Wytycznymi w zakresie kwalifikowalności wydatków na lata 2021-2027” z udziału w postępowaniu wykluczone są podmioty powiązane osobowo i kapitałowo z Zamawiającym. Przez powiązania kapitałowe lub osobowe rozumie się wzajemne powiązania między Zamawiającym lub osobami upoważnionymi do zaciągania zobowiązań w imieniu Zamawiającego lub osobami wykonującymi w imieniu Zamawiającego czynności związane z przygotowaniem i przeprowadzeniem procedury wyboru Wykonawcy a Wykonawcą, polegające w szczególności na:
 - a) uczestniczeniu w spółce jako wspólnik spółki cywilnej lub spółki osobowej, posiadaniu co najmniej 10% udziałów lub akcji (o ile niższy próg nie wynika z przepisów prawa), pełnieniu funkcji członka organu nadzorczego lub zarządzającego, prokurenta, pełnomocnika,
 - b) pozostawaniu w związku małżeńskim, w stosunku pokrewieństwa lub powinowactwa w linii prostej, pokrewieństwa lub powinowactwa w linii bocznej do drugiego stopnia, lub związaniu z tytułu przysposobienia, opieki lub kurateli albo pozostawaniu we wspólnym pożyciu z wykonawcą, jego zastępcą prawnym lub członkami organów zarządzających lub organów nadzorczych wykonawców ubiegających się o udzielenie zamówienia,
 - c) pozostawaniu w takim stosunku prawnym lub faktycznym, że istnieje uzasadniona wątpliwość co do ich bezstronności lub niezależności w związku z postępowaniem o udzielenie zamówienia.

Wykonawca zobowiązany jest złożyć oświadczenie o braku w/w powiązań znajdujące się w treści załącznika nr 2.



2. Z udziału w postępowaniu wykluczone są także podmioty, które w bezpośredni lub pośredni sposób wspierają działania zgodnie z aktem prawnym Ustawy z dnia 13 kwietnia 2022 r. o szczególnych rozwiązaniach w zakresie przeciwdziałania wspieraniu agresji na Ukrainę oraz służących ochronie bezpieczeństwa narodowego wobec osób i podmiotów wpisanych na listę, o której mowa w art.2 ustawy.
Wykonawca zobowiązany jest złożyć oświadczenie o braku wykluczenia podmiotu znajdujące się w treści załącznika nr 2.
3. Jeżeli Wykonawca zamierza powierzyć wykonanie części zamówienia podwykonawcy lub korzystać z dostawcy/podmiotu udostępniającego zasoby w zakresie przekraczającym 10% wartości zamówienia, Zamawiający wymaga wskazania tych podmiotów w ofercie oraz złożenia oświadczeń, że podmioty te nie podlegają wykluczeniu na podstawie przepisów wskazanych powyżej. W przypadku braku takich podmiotów Wykonawca składa oświadczenie, że powyższe nie dotyczy.

Zatwierdzono w dniu: 22.01.2026 r.