

476506-2026 - Wyniki

Polska – Usługi dostarczania posiłków – Usługi cateringowe w wersji standard oraz premium w ramach wydarzeń projektu SPACE 4 TALENTS oraz innych wydarzeń organizowanych przez Stalowowską Agencję Rozwoju Regionalnego Sp. z o.o.

OJ S 131/2026 10/07/2026

Ogłoszenie o udzieleniu zamówienia lub ogłoszenie o udzieleniu koncesji – tryb standardowy Usługi

1. Nabywca

1.1. Nabywca

Oficjalna nazwa: Stalowowska Agencja Rozwoju Regionalnego sp. z o. o.

E-mail: kontakt@starr.pl

Status prawny nabywcy: Podmiot prawa publicznego

Sektor działalności instytucji zamawiającej: Ogólne usługi publiczne

2. Procedura

2.1. Procedura

Tytuł: Usługi cateringowe w wersji standard oraz premium w ramach wydarzeń projektu SPACE 4 TALENTS oraz innych wydarzeń organizowanych przez Stalowowską Agencję Rozwoju Regionalnego Sp. z o.o.

Opis: 1. Przedmiotem zamówienia są usługi cateringowe w wersji standard oraz premium w ramach wydarzeń projektu SPACE 4 TALENTS oraz innych wydarzeń organizowanych przez Stalowowską Agencję Rozwoju Regionalnego Sp. z o.o. 2. Obsługa cateringowa realizowana będzie podczas wydarzeń, między innymi takich jak: Hackathon maksymalnie 700 uczestników, czas trwania wydarzenia 24-30 godzin (bez przerwy) Kongres maksymalnie 600 uczestników, czas trwania wydarzenia dwa dni po 12 godzin Targi maksymalnie 200 uczestników, czas trwania wydarzenia dwa dni po 5-12 godzin Spotkania biznesowe maksymalnie 150 uczestników, czas trwania wydarzenia 4-9 godzin Warsztaty maksymalnie 90 uczestników, czas trwania wydarzenia 4-9 godzin Szkolenia maksymalnie 100 uczestników, czas trwania wydarzenia 2-8 godziny

Identyfikator procedury: f9b02f45-8dd6-4629-ac3c-60879efe5825

Poprzednie ogłoszenie: 230834-2026

Wewnętrzny identyfikator: ADM-OB.261.1.2026.JK

Rodzaj procedury: Otwarta

Procedura jest przyspieszona: nie

2.1.1. Przeznaczenie

Charakter zamówienia: Usługi

Główna klasyfikacja (cpv): 55520000 Usługi dostarczania posiłków

2.1.2. Miejsce realizacji

Adres pocztowy: Kwiatkowskiego 3a

Miejscowość: Stalowa Wola

Kod pocztowy: 37-450

Podpodział krajowy (NUTS): Tarnobrzeski (PL824)

Kraj: Polska

Informacje dodatkowe: 1. Na ofertę składają się następujące dokumenty i załączniki które pod rygorem nieważności, składa się w formie elektronicznej: 1) Formularz ofertowy - dokument wygenerowany i wypełniony na Platformie e-Zamówienia; 2) Formularz pomocniczy ofertowy – Załącznik nr 9 do SWZ - dokument obowiązkowy. 3) Dla części II, III, IV, V zamówienia - przedmiotowy środek dowodowy w postaci zestawu degustacyjnego należy dostarczyć w dniu 04.05.2026 r. do godziny 10:00 do siedziby Zamawiającego przy ul. Kwiatkowskiego 3a w Stalowej Woli (parter, sala konferencyjna) z uwzględnieniem czasu niezbędnego do przygotowania zestawu do degustacji. 2. Wraz z ofertą Wykonawca winien złożyć wyłącznie w formie elektronicznej (zawierającej elektroniczny podpis kwalifikowany): 1) Pełnomocnictwo (jeżeli dotyczy). 2) Oświadczenie wykonawcy na podstawie art. 125 ust. 1 ustawy Pzp stanowiące wstępne potwierdzenie spełniania warunków udziału w postępowaniu oraz potwierdzenie braku podstaw do wykluczenia – na formularzu jednolitego dokumentu (JEDZ), składane odrębnie przez wykonawcę lub każdego z wykonawców konsorcjum – załącznik nr 2a 3) Oświadczenie na podstawie art. 125 ust. 1 ustawy Pzp stanowiące wstępne potwierdzenie spełniania warunków udziału w postępowaniu oraz potwierdzenie braku podstaw do wykluczenia – na formularzu jednolitego dokumentu (JEDZ), podpisane odrębnie przez podmiot udostępniający zasoby - załącznik nr 2b 4) zobowiązanie innych podmiotów do oddania do dyspozycji wykonawcy zasobów na okres korzystania z nich przy wykonywaniu zamówienia (jeżeli dotyczy) – podpisane odrębnie przez podmiot udostępniający zasoby (nie dotyczy jeśli informacje o których mowa w art. 118 ust. 4 ustawy Pzp zostały zawarte w oświadczeniu o którym mowa w ppkt. 3) – załącznik nr 3 5) Oświadczenie o którym mowa w art. 117 ust. 4 ustawy (dotyczy tylko wykonawców wspólnie ubiegających się o zamówienie) – załącznik nr 4 6) Oświadczenia podmiotu udostępniającego zasoby dotyczące przesłanek braku możliwości zawarcia umowy z art. 5k Rozporządzenia 833/2014 oraz art. 7 ust. 1 u.o.s.r. - załącznik nr 6 7) Oświadczenia Wykonawcy/Wykonawcy wspólnie ubiegającego się o udzielenie zamówienia dotyczące przesłanek braku możliwości zawarcia umowy z art. 5k Rozporządzenia 833/2014 oraz art. 7 ust. 1 u.o.s.r. - załącznik nr 7

2.1.3. Wartość

Szacunkowa wartość bez VAT: 596 593,33 PLN

2.1.4. Informacje ogólne

Informacje dodatkowe: 1. W celu wykazania braku podstaw do wykluczenia z postępowania o udzielenie zamówienia wykonawcy w okolicznościach, o których mowa w art. 108 oraz 109 ust. 1 ustawy Pzp, wykonawca na wezwanie Zamawiającego przedkłada: 1) informacji z Krajowego Rejestru Karnego w zakresie: a) art. 108 ust. 1 pkt 1 i 2 ustawy Pzp; b) art. 108 ust. 1 pkt 4 ustawy, dotyczącej orzeczenia zakazu ubiegania się o zamówienie publiczne tytułem środka karnego, – sporządzonej nie wcześniej niż 6 miesięcy przed jej złożeniem; 2) oświadczenia wykonawcy, w zakresie art. 108 ust. 1 pkt 5 ustawy, o braku przynależności do tej samej grupy kapitałowej w rozumieniu ustawy z dnia 16 lutego 2007 r. o ochronie konkurencji i konsumentów (Dz. U. z 2020 r. poz. 1076 i 1086), z innym wykonawcą, który złożył odrębną ofertę, ofertę częściową lub wniosek o dopuszczenie do udziału w postępowaniu, albo oświadczenia o przynależności do tej samej grupy kapitałowej wraz z dokumentami lub informacjami potwierdzającymi przygotowanie oferty, oferty częściowej lub wniosku o dopuszczenie do udziału w postępowaniu niezależnie od innego wykonawcy należącego do tej samej grupy kapitałowej; 3) zaświadczenia właściwego naczelnika urzędu skarbowego potwierdzającego, że wykonawca nie zalega z opłacaniem podatków i opłat, w zakresie art. 109 ust. 1 pkt 1 ustawy, wystawionego nie wcześniej niż 3 miesiące przed jego złożeniem, a w przypadku zalegania z opłacaniem podatków lub opłat wraz z zaświadczeniem zamawiający żąda złożenia dokumentów potwierdzających, że odpowiednio przed upływem

terminu składania wniosków o dopuszczenie do udziału w postępowaniu albo przed upływem terminu składania ofert wykonawca dokonał płatności należnych podatków lub opłat wraz z odsetkami lub grzywnami lub zawarł wiążące porozumienie w sprawie spłat tych należności; 4) zaświadczenia albo innego dokumentu właściwej terenowej jednostki organizacyjnej Zakładu Ubezpieczeń Społecznych lub właściwego oddziału regionalnego lub właściwej placówki terenowej Kasy Rolniczego Ubezpieczenia Społecznego potwierdzającego, że wykonawca nie zalega z opłacaniem składek na ubezpieczenia społeczne i zdrowotne, w zakresie art. 109 ust. 1 pkt 1 ustawy, wystawionego nie wcześniej niż 3 miesiące przed jego złożeniem, a w przypadku zalegania z opłacaniem składek na ubezpieczenia społeczne lub zdrowotne wraz z zaświadczeniem albo innym dokumentem zamawiający żąda złożenia dokumentów potwierdzających, że odpowiednio przed upływem terminu składania wniosków o dopuszczenie do udziału w postępowaniu albo przed upływem terminu składania ofert wykonawca dokonał płatności należnych składek na ubezpieczenia społeczne lub zdrowotne wraz z odsetkami lub grzywnami lub zawarł wiążące porozumienie w sprawie spłat tych należności; 5) odpisu lub informacji z Krajowego Rejestru Sądowego lub z Centralnej Ewidencji i Informacji o Działalności Gospodarczej, w zakresie art. 109 ust. 1 pkt 4 ustawy, sporządzonych nie wcześniej niż 3 miesiące przed jej złożeniem, jeżeli odrębne przepisy wymagają wpisu do rejestru lub ewidencji; 6) oświadczenia Wykonawcy o aktualności informacji zawartych w oświadczeniu, o którym mowa w art. 125 ust. 1 ustawy, w zakresie podstaw wykluczenia z postępowania wskazanych przez zamawiającego, o których mowa w: a) art. 108 ust. 1 pkt 3 ustawy, b) art. 108 ust. 1 pkt 4 ustawy, dotyczących orzeczenia zakazu ubiegania się o zamówienie publiczne tytułem środka zapobiegawczego, c) art. 108 ust. 1 pkt 5 ustawy, dotyczących zawarcia z innymi wykonawcami porozumienia mającego na celu zakłócenie konkurencji, d) art. 108 ust. 1 pkt 6 ustawy, e) art. 109 ust. 1 pkt 1 ustawy, odnośnie do naruszenia obowiązków dotyczących płatności podatków i opłat lokalnych, o których mowa w ustawie z dnia 12 stycznia 1991 r. o podatkach i opłatach lokalnych (Dz. U. z 2019 r. poz. 1170), f) art. 109 ust. 1 pkt 1, 5-10 ustawy. 2. Jeżeli wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania poza terytorium Rzeczypospolitej Polskiej, zamiast: 1) informacji z Krajowego Rejestru Karnego, o której mowa w pkt 1 ppkt 1 – składa informację z odpowiedniego rejestru, takiego jak rejestr sądowy, albo, w przypadku braku takiego rejestru, inny równoważny dokument wydany przez właściwy organ sądowy lub administracyjny kraju, w którym wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania, w zakresie, o którym mowa w pkt 1 ppkt 1; 2) zaświadczenia, o którym mowa w pkt 1 ppkt 3, zaświadczenia albo innego dokumentu potwierdzającego, że wykonawca nie zalega z opłacaniem składek na ubezpieczenia społeczne lub zdrowotne, o których mowa w pkt 1 ppkt 4, lub odpisu albo informacji z Krajowego Rejestru Sądowego lub z Centralnej Ewidencji i Informacji o Działalności Gospodarczej, o których mowa w pkt 1 ppkt 5 – składa dokument lub dokumenty wystawione w kraju, w którym wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania, potwierdzające odpowiednio, że: a) nie naruszył obowiązków dotyczących płatności podatków, opłat lub składek na ubezpieczenie społeczne lub zdrowotne, b) nie otwarto jego likwidacji, nie ogłoszono upadłości, jego aktywami nie zarządza likwidator lub sąd, nie zawarł układu z wierzycielami, jego działalność gospodarcza nie jest zawieszona ani nie znajduje się on w innej tego rodzaju sytuacji wynikającej z podobnej procedury przewidzianej w przepisach miejsca wszczęcia tej procedury 3) Dokument, o którym mowa w pkt 2 ppkt 1, powinien być wystawiony nie wcześniej niż 6 miesięcy przed jego złożeniem. Dokumenty, o których mowa w pkt 2 ppkt 2, powinny być wystawione nie wcześniej niż 3 miesiące przed ich złożeniem. 4) Jeżeli w kraju, w którym wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania lub miejsce zamieszkania ma osoba, której dokument dotyczy, nie wydaje się dokumentów, o których mowa w ust. 1, lub gdy dokumenty te nie odnoszą się do wszystkich przypadków, o których mowa w art. 108 ust. 1 pkt 1, 2 i 4, art. 109 ust. 1 pkt 1, 2 lit. a i b oraz pkt 3 ustawy, zastępuje

się je odpowiednio w całości lub w części dokumentem zawierającym odpowiednio oświadczenie wykonawcy, ze wskazaniem osoby albo osób uprawnionych do jego reprezentacji, lub oświadczenie osoby, której dokument miał dotyczyć, złożone pod przysięgą, lub, jeżeli w kraju, w którym wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania lub miejsce zamieszkania ma osoba, której dokument miał dotyczyć, nie ma przepisów o oświadczeniu pod przysięgą, złożone przed organem sądowym lub administracyjnym, notariuszem, organem samorządu zawodowego lub gospodarczego, właściwym ze względu na siedzibę lub miejsce zamieszkania wykonawcy lub miejsce zamieszkania osoby, której dokument miał dotyczyć. 3. W celu potwierdzenia spełniania przez wykonawcę warunków udziału w postępowaniu dotyczącego zdolności do występowania w obrocie gospodarczym, wykonawca na wezwanie zamawiającego przedkłada następujące dokumenty: 1) Zamawiający nie wyznacza szczegółowego warunku w tym zakresie. 4. W celu potwierdzenia spełniania przez wykonawcę warunków udziału w postępowaniu dotyczącego uprawnień do prowadzenia określonej działalności gospodarczej lub zawodowej, o ile wynika to z odrębnych przepisów, wykonawca na wezwanie zamawiającego przedkłada następujące dokumenty: 1) Zamawiający nie wyznacza szczegółowego warunku w tym zakresie. 5. W celu potwierdzenia spełniania przez wykonawcę warunków udziału w postępowaniu dotyczących sytuacji ekonomicznej lub finansowej, wykonawca na wezwanie zamawiającego przedkłada następujące dokumenty: 1) Informację z banku lub spółdzielczej kasy oszczędnościowo-kredytowej potwierdzającej wysokość posiadanych środków finansowych lub zdolność kredytową wykonawcy, w okresie nie wcześniejszym niż 3 miesiące przed jej złożeniem; 6. W celu potwierdzenia spełniania przez wykonawcę warunków udziału w postępowaniu dotyczących zdolności technicznej lub zawodowej, wykonawca na wezwanie zamawiającego przedkłada następujące dokumenty: 1) 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 dostawy 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 – załącznik nr 6;

Podstawa prawna:

Dyrektywa 2014/24/UE

art. 132 Pzp -

5. Część zamówienia

5.1. Część zamówienia: LOT-0001

Tytuł: Serwis kawowy

Opis: a. Napoje zimne: Woda z cytryną i miętą w karafkach/dzbankach. b. Woda w plastikowych butelkach o pojemności 500ml. c. Dodatki: Cukier, słodzik, cytryna, mleko krowie, mleko krowie bez laktozy, roślinne, serwetki jednorazowe, mieszadełka. d. Uwzględnienie specjalnych potrzeb żywieniowych zgłoszonych przez Zamawiającego (np. mleko bez laktozy, napoje roślinne).

Wewnętrzny identyfikator: ADM-OB.261.1.2026.JK - część I serwis kawowy

5.1.1. Przeznaczenie

Charakter zamówienia: Usługi

Główna klasyfikacja (cpv): 55400000 Usługi podawania napojów

Ilość: 4 700 sztuki

5.1.2. Miejsce realizacji

Miejscowość: Stalowa Wola

Kod pocztowy: 37-450

Podpodział krajowy (NUTS): Tarnobrzeski (PL824)

Kraj: Polska

5.1.3. Szacowany okres obowiązywania

Okres obowiązywania: 23 Miesiące

5.1.6. Informacje ogólne

Projekt zamówienia w pełni lub częściowo finansowany z funduszy UE

Zamówienie jest objęte zakresem Porozumienia w sprawie zamówień rządowych (GPA): nie

5.1.7. Zamówienia strategiczne

Cel zamówienia strategicznego: Zamówienia inne niż strategiczne

Zielone zamówienia - Kryteria: Brak kryteriów zielonych zamówień publicznych

Promowany cel społeczny: Uczciwe warunki pracy

5.1.8. Kryteria dostępności

Kryteria dostępności dla osób niepełnosprawnych zostały uwzględnione

5.1.10. Kryteria udzielenia zamówienia

Kryterium:

Rodzaj: Cena

Opis: 60

Kategoria kryterium udzielenia zamówienia waga: Waga (wartość procentowa, dokładna)

Kryterium udzielenia - Liczba: 60

Kryterium:

Rodzaj: Jakość

Opis: Termin na poinformowanie Wykonawcy przez Zamawiającego o potrzebie realizacji usługi cateringowej Kt • Wykonawca będzie realizował usługi cateringowe, stanowiące przedmiot zamówienia, w oparciu o zgłoszenie potrzeby realizacji usług cateringowych, przesłane przez Zamawiającego nie później niż na 4 dni robocze przed terminem realizacji tych usług, na wskazany przez Wykonawcę adres e-mail, za pomocą Formularza zapotrzebowania na usługę cateringową, opracowanego przez Zamawiającego. - Zamawiający przyzna 10 punktów. • Wykonawca będzie realizował usługi cateringowe, stanowiące przedmiot zamówienia, w oparciu o zgłoszenie potrzeby realizacji usług cateringowych, przesłane przez Zamawiającego nie później niż na 3 dni robocze przed terminem realizacji tych usług, na wskazany przez Wykonawcę adres e-mail, za pomocą Formularza zapotrzebowania na usługę cateringową, opracowanego przez Zamawiającego. - Zamawiający przyzna 20 punktów. • Wykonawca będzie realizował usługi cateringowe, stanowiące przedmiot zamówienia, w oparciu o zgłoszenie potrzeby realizacji usług cateringowych, przesłane przez Zamawiającego nie później niż na 2 dni robocze przed terminem realizacji tych usług, na wskazany przez Wykonawcę adres e-mail, za pomocą Formularza zapotrzebowania na usługę cateringową, opracowanego przez Zamawiającego. - Zamawiający przyzna 40 punktów
Kategoria kryterium udzielenia zamówienia waga: Waga (wartość procentowa, dokładna)

5.1.15. Techniki

Umowa ramowa:

Brak umowy ramowej

Informacje o dynamicznym systemie zakupów:

Brak dynamicznego systemu zakupów

5.1.16. Dalsze informacje, mediacja i odwołanie

Organ odwoławczy: Krajowa Izba Odwoławcza

Informacje o terminach odwołania: Odwołanie wnosi się: 1) w przypadku zamówień, których wartość jest równa albo przekracza progi unijne, w terminie: a) 10 dni od dnia przekazania informacji o czynności zamawiającego stanowiącej podstawę jego wniesienia, jeżeli informacja została przekazana przy użyciu środków komunikacji elektronicznej, b) 15 dni od dnia przekazania informacji o czynności zamawiającego stanowiącej podstawę jego wniesienia, jeżeli informacja została przekazana w sposób inny niż określony w lit. a; 2) w przypadku zamówień, których wartość jest mniejsza niż progi unijne, w terminie: a) 5 dni od dnia przekazania informacji o czynności zamawiającego stanowiącej podstawę jego wniesienia, jeżeli informacja została przekazana przy użyciu środków komunikacji elektronicznej, b) 10 dni od dnia przekazania informacji o czynności zamawiającego stanowiącej podstawę jego wniesienia, jeżeli informacja została przekazana w sposób inny niż określony w lit. a.

Organizacja udzielająca dodatkowych informacji na temat postępowania o udzielenie zamówienia: Stalowowolska Agencja Rozwoju Regionalnego sp. z o. o.

Organizacja udzielająca dodatkowych informacji na temat procedur odwoławczych: Krajowa Izba Odwoławcza

5.1. Część zamówienia: LOT-0003

Tytuł: Przystawki wytrawne

Opis: Paluszki słone, precelki, krakersy Proziaki z masłem czosnkowym/ziółowym /hummus Mini kanapki z szynką i serem z warzywami (sałata, ogórek, pomidor koktajlowy, papryka) Mini kanapki z pastą humus, sałata, pomidor, ogórek Koreczki z oliwkami, serem feta i pomidorkami cherry Tortilla z kurczakiem i warzywami (sałata, papryka, pomidor, ogórek, sos czosnkowy/musztardowy) Tortilla z hummusem i warzywami (rukola, papryka, ogórek, pomidor) (wegetariańska) Mini bruschetta z oliwą, pomidorami i świeżą bazylią oraz przyprawy Mini bruschetta z pastą z awokado (sok z cytryny/sok z limonki, cebula czerwona, sól, pieprz) Mini Kanapki - Różne rodzaje kanapeczek z świeżym pieczywem (bagietka/chleb ciemny/jasny pszeny) a. Mięsne (np. szynka parmeńska, rukola, ser pleśniowy) b. Wegetariańskie (np. rukola, tofu wędzone, pesto bazyliowe, grillowana cukinia), Miniburgery: a. Wołowy z serem cheddar, karmelizowaną cebulą, sałata, pomidorem z sosem (mięso o gramaturze minimum 65g gotowego mięsa po obróbce termicznej) b. Wegański z kotлетem z ciecierzycy, ser, karmelizowana cebula, sałata, pomidor, sos Mini pierożki z nadzieniem: a. Warzywnym (np. pieczarki, pietruszka, cebula; szpinak, tofu, czosnek) b. Mięsnym (np. mięso mielone, cebula; pietruszka, marchewka) Mini paszteciki z ciasta francuskiego z grzybami (opcjonalnie pieczarki) i kapustą Mini Croissant z grillowanymi warzywami (papryka, cukinia, cebula) i pesto /humus (paprykowe lub bazyliowe) Mini Croissant z łososiem wędzonym i kremowym serkiem, ogórkiem oraz koperkiem Mini croissanty z majonezem, rukolą, szynką parmeńską, pomidorkami i mozzarella

Wewnętrzny identyfikator: ADM-OB.261.1.2026.JK - część II przystawki wytrawne

5.1.1. Przeznaczenie

Charakter zamówienia: Usługi

Główna klasyfikacja (cpv): 55400000 Usługi podawania napojów
Ilość: 4 900 sztuki

5.1.2. Miejsce realizacji

Miejscowość: Stalowa Wola
Kod pocztowy: 37-450
Podpodział krajowy (NUTS): Tarnobrzeski (PL824)
Kraj: Polska

5.1.3. Szacowany okres obowiązywania

Okres obowiązywania: 23 Miesiące

5.1.6. Informacje ogólne

Projekt zamówienia w pełni lub częściowo finansowany z funduszy UE
Zamówienie jest objęte zakresem Porozumienia w sprawie zamówień rządowych (GPA): nie
Informacje dodatkowe: ROZDZIAŁ XI - INFORMACJA O PRZEDMIOTOWYCH ŚRODKACH DOWODOWYCH 1) Zamawiający na podstawie art. 107 ust. 3 pzp nie przewiduje uzupełnienia przedmiotowych środków dowodowych. 2) W przypadku niezłożenia przez wykonawcę wymaganych przedmiotowych środków dowodowych lub złożenia niekompletnych lub błędnych przedmiotowych środków dowodowych, oferta wykonawcy podlegać będzie odrzuceniu na podstawie art. 226 ust 1 pkt 1 lit. c Pzp. 3) Próbki (przedmiotowe środki dowodowe, nie podlegające uzupełnieniu) są bezzwrotne, a cenę próbek należy uwzględnić w cenie składanych ofert. 4) Zamawiający wymaga złożenia następujących przedmiotowych środków dowodowych wymienionych poniżej tj.: ZESTAW DEGUSTACYJNY w celu dokonania oceny oferty w zakresie kryterium „jakość i estetyka zestawu degustacyjnego” opisanym w Rozdziale XIX - zgodny z poniższą specyfikacją a) Dla II części zamówienia Miniburgery: wołowy z serem cheddar, karmelizowaną cebulą, sałatą, pomidorem z sosem (mięso o gramaturze minimum 65g gotowego mięsa po obróbce termicznej), wegański z kotletem z ciecierzycy, ser, karmelizowana cebula, sałata, pomidor, sos b) Dla III części zamówienia Porcja ciasta (np. szarlotka, sernik, ciast czekoladowe) do wyboru przez Wykonawcę c) Dla IV części zamówienia Porcja frytek Zupa krem (np. pomidorowa, dyniowa, sezonowa) podana z grzankami lub groszkiem ptysiowym – do wyboru przez Wykonawcę d) Dla V części zamówienia Porcja pizzy, do wyboru dodatki: (sos, ser mozzarella, oliwki pepperoni, papryka, cebula; sos, ser mozzarella, kurczak, oliwki, kukurydza, pieczarki; sos, ser mozzarella, pieczarki, papryka, kukurydza, oliwki). Możliwość wyboru grubości ciasta oraz możliwość mieszania dodatków wyżej wymienionych. Kebab - mięso mieszane – kurczak, wołowina, baranina, kapusta pekińska, pomidor, ogórek oraz sosy zaproponowane przez wykonawcę na etapie realizacji zamówienia, zawinięte w placek lub podawane z frytkami 5) wszystkie propozycje dań muszą być wykonane przez Wykonawcę – zabrania się korzystania w tym zakresie z podwykonawców, a uzasadnione podejrzenie Zamawiającego, że jakiegokolwiek element zestawu degustacyjnego jest przygotowany przez inny podmiot niż Wykonawca może skutkować odrzuceniem oferty, jako niezgodnej z warunkami zamówienia; 6) każde z potraw musi być oznaczone winietką informacyjną z liczbą porządkową oraz nazwą potrawy; 7) każdy element zestawu degustacyjnego powinien być przygotowany w liczbie min. 3 porcji, każdego z dań w każdej z części (II,III,IV,V) dla każdego z członków Komisji Oceniającej, tj. łącznie Wykonawca musi przygotować 6 porcji dań – II część zamówienia i 3 porcje dań – III część zamówienia, 6 porcji dań – IV część zamówienia, 6 porcji dań – V część zamówienia 8) Komisja Oceniająca składać się będzie z trzech osób, 9) Zestaw degustacyjny nie może wskazywać nazwy Wykonawcy, 10) Porcje powinny być dostosowane wielkością do potrzeb degustacji (małe porcje). 11) Nieprzedstawienie lub przedstawienie niepełnego zestawu degustacyjnego będzie powodowało odrzucenie oferty na podstawie art. 226 ust. 1

pkt 5) pzp, tj. jako niezgodnej z warunkami zamówienia. Zestaw degustacyjny nie będzie podlegał uzupełnieniu. Zamawiający nie dopuszcza możliwości złożenia zestawu w terminie innym niż wskazany powyżej. 12) Wykonawca zobowiązany jest dostarczyć zestaw degustacyjny do siedziby Zamawiającego (ul. Kwiatkowskiego 3A w Warszawie, parter) i przygotować do degustacji (rozstawić catering we wskazanym miejscu zgodnie z poniższą specyfikacją) w terminie do dnia 04.05.2026 r. do godz. 10:00 (termin składania ofert). Sala do degustacji będzie udostępniona od godz. 09:00 w dn. 04.05.2026 r. 13) Wykonawcy zobowiązani będą dostarczyć na salę, na której będzie odbywała się degustacja wszystkie potrawy w terminie 04.05.2026 r. do godz. 10.00. Po upływie godziny 10:00 w dn. 04.05.2026 r. nie będzie możliwości wnoszenia na salę jakichkolwiek potraw, składników ani wykonywania jakichkolwiek czynności w zakresie przygotowywania zestawów degustacyjnych. Wykonawcy o godz. 10:00 zostaną poproszeni o opuszczenie Sali w celu dokonania czynności oceny zestawów degustacyjnych. 14) zestawy degustacyjne będą prezentowane na kwadratowych stołach (bok o długości około 1 metra), 15) Wykonawcom przed wejściem na salę zostaną przyporządkowane numery. Każdy z wykonawców otrzyma kopertę z numerem porządkowym. Do koperty każdy Wykonawca włoży kartkę ze swoją nazwą i adresem (w celu późniejszej identyfikacji), następnie ją zaklei i pozostawi na stole ze swoim zestawem degustacyjnym. 16) Członkowie Komisji Oceniającej po przeprowadzeniu degustacji odczytają przyznaną liczbę punktów wskazując numer porządkowy jaki został przyporządkowany Wykonawcy przed rozpoczęciem degustacji, a następnie otworzą kopertę i odczytają nazwę Wykonawcy. 17) Zamawiający opublikuje informacje o przyznanej liczbie punktów w kryterium „Jakość i estetyka potraw” również w informacji z otwarcia ofert.

5.1.7. Zamówienia strategiczne

Cel zamówienia strategicznego: Zamówienia inne niż strategiczne

Zielone zamówienia - Kryteria: Brak kryteriów zielonych zamówień publicznych

Promowany cel społeczny: Uczciwe warunki pracy

5.1.8. Kryteria dostępności

Kryteria dostępności dla osób niepełnosprawnych zostały uwzględnione

5.1.10. Kryteria udzielenia zamówienia

Kryterium:

Rodzaj: Cena

Opis: 60

Kategoria kryterium udzielenia zamówienia waga: Waga (wartość procentowa, dokładna)

Kryterium udzielenia - Liczba: 60

Kryterium:

Rodzaj: Jakość

Opis: Termin na poinformowanie Wykonawcy przez Zamawiającego o potrzebie realizacji usługi cateringowej Kt • Wykonawca będzie realizował usługi cateringowe, stanowiące przedmiot zamówienia, w oparciu o zgłoszenie potrzeby realizacji usług cateringowych, przesłane przez Zamawiającego nie później niż na 4 dni robocze przed terminem realizacji tych usług, na wskazany przez Wykonawcę adres e-mail, za pomocą Formularza zapotrzebowania na usługę cateringową, opracowanego przez Zamawiającego. - Zamawiający przyzna 0 punktów. • Wykonawca będzie realizował usługi cateringowe, stanowiące przedmiot zamówienia, w oparciu o zgłoszenie potrzeby realizacji usług cateringowych, przesłane przez Zamawiającego nie później niż na 3 dni robocze przed terminem realizacji tych usług, na wskazany przez Wykonawcę adres e-mail, za pomocą Formularza zapotrzebowania na usługę cateringową, opracowanego przez Zamawiającego. - Zamawiający przyzna 5 punktów. • Wykonawca będzie realizował usługi cateringowe,

stanowiące przedmiot zamówienia, w oparciu o zgłoszenie potrzeby realizacji usług cateringowych, przesłane przez Zamawiającego nie później niż na 2 dni robocze przed terminem realizacji tych usług, na wskazany przez Wykonawcę adres e-mail, za pomocą Formularza zapotrzebowania na usługę cateringową, opracowanego przez Zamawiającego. - Zamawiający przyzna 10 punktów.

Kategoria kryterium udzielenia zamówienia waga: Waga (wartość procentowa, dokładna)
Kryterium udzielenia - Liczba: 10

Kryterium:

Rodzaj: Jakość

Opis: Jakość potraw (ocena degustacyjna) KJ Smak i aromat (0-10 pkt) intensywność i wyrazistość smaku (czy smak jest wyczuwalny, nie mdły), balans smaków (proporcje słodki/słony/kwaśny/gorzki), doprawienie (czy przyprawy są właściwie dobrane i wyważone), świeżość składników (brak oznak zwiędnięcia, jęłczenia, „lodówkowego” posmaku), brak posmaków obcych (np. spalenizny, nadmiaru tłuszczu, chemicznych dodatków). 0–2 pkt – smak wadliwy, wyraźne wady (np. niedoprawienie, posmak obcy) 3–5 pkt – smak przeciętny, wyczuwalne niedociągnięcia 6–8 pkt – smak dobry, drobne uwagi 9–10 pkt – smak bardzo dobry, pełny i zbalansowany Wygląd i estetyka (0–10 pkt) kolor potrawy (naturalny, apetyczny, brak przebarwień), sposób podania (czy potrawa wygląda zachęcająco), jednorodność i struktura wizualna, ogólna estetyka (np. brak rozwarstwienia, nadmiaru tłuszczu na powierzchni). 0–2 pkt – wygląd nieapetyczny, widoczne wady 3–5 pkt – wygląd akceptowalny, przeciętny 6–8 pkt – wygląd dobry 9–10 pkt – wygląd bardzo estetyczny, zachęcający Konsystencja / tekstura (0–5 pkt) stopień przygotowania (np. ugotowanie /usmażenie/upieczenie), miękkość/twardość adekwatną do rodzaju potrawy, soczystość, jednorodność struktury, brak wad technologicznych (np. rozgotowanie, przesuszenie, gumowatość). 0–1 pkt – konsystencja nieprawidłowa (np. surowe/przesuszone) 2–3 pkt – konsystencja przeciętna 4 pkt – konsystencja prawidłowa 5 pkt – konsystencja bardzo dobra, optymalna Ogólna jakość i wrażenie końcowe (0–5 pkt) spójność wszystkich cech potrawy, czy produkt spełnia standard „gotowy do podania”, ogólne wrażenie konsumenckie, powtarzalność jakości (na podstawie próbki). 0–1 pkt – produkt niskiej jakości 2–3 pkt – jakość przeciętna 4 pkt – jakość dobra 5 pkt – jakość bardzo dobra

Kategoria kryterium udzielenia zamówienia waga: Waga (wartość procentowa, dokładna)
Kryterium udzielenia - Liczba: 30

5.1.15. Techniki

Umowa ramowa:

Brak umowy ramowej

Informacje o dynamicznym systemie zakupów:

Brak dynamicznego systemu zakupów

5.1.16. Dalsze informacje, mediacja i odwołanie

Organ odwoławczy: Krajowa Izba Odwoławcza

Informacje o terminach odwołania: Odwołanie wnosi się: 1) w przypadku zamówień, których wartość jest równa albo przekracza progi unijne, w terminie: a) 10 dni od dnia przekazania informacji o czynności zamawiającego stanowiącej podstawę jego wniesienia, jeżeli informacja została przekazana przy użyciu środków komunikacji elektronicznej, b) 15 dni od dnia przekazania informacji o czynności zamawiającego stanowiącej podstawę jego wniesienia, jeżeli informacja została przekazana w sposób inny niż określony w lit. a; 2) w przypadku zamówień, których wartość jest mniejsza niż progi unijne, w terminie: a) 5 dni od dnia przekazania informacji o czynności zamawiającego stanowiącej podstawę jego wniesienia, jeżeli informacja została przekazana przy użyciu środków komunikacji elektronicznej, b) 10 dni

od dnia przekazania informacji o czynności zamawiającego stanowiącej podstawę jego wniesienia, jeżeli informacja została przekazana w sposób inny niż określony w lit. a.
Organizacja udzielająca dodatkowych informacji na temat postępowania o udzielenie zamówienia: Stalowowolska Agencja Rozwoju Regionalnego sp. z o. o.
Organizacja zapewniająca dostęp offline do dokumentów zamówienia: Stalowowolska Agencja Rozwoju Regionalnego sp. z o. o.
Organizacja udzielająca dodatkowych informacji na temat procedur odwoławczych: Krajowa Izba Odwoławcza

5.1. Część zamówienia: LOT-0004

Tytuł: Przystawki słodkie

Opis: Mini kruche ciasteczka z marmoladą (np. śliwkową lub morelową) Ciastka francuskie z owocami (np. jabłko, gruszka) Mini muffinki w różnych smakach (czekoladowe, waniliowe, owocowe) Ciastka owsiane z bakaliami (np. rodzynki, żurawina, orzechy) Krucha rurka nadziewana kremem Ciastka kruche z posypką cukrową Mini drożdżówki z marmoladą wieloowocową, z owocami, z kruszonką Mini deser (np. panna cotta, mus owocowy, jogurt naturalny typu greckiego z granolą i owocami) Mini roladki biszkoptowe z kremem mascarpone i musem owocowym (np. truskawkowy, brzoskwiniowy) Mini muffinki w różnych smakach (czekolada, wanilia owoce) Cake poops (różne nadzienia) wykonane z ciasta biszkoptowego lub czekoladowego połączone kremem mascarpone lub czekoladowym, oblane czekoladą mleczną lub białą Mini ciastka kruche z nadzieniem owocowym (np. malinowe, brzoskwiniowe, truskawkowe) Porcja ciasta (np. szarlotka, sernik, ciast czekoladowe) Mini profiterole z kremem waniliowym (małe ciasteczka ptysiowe z kremem, oblane czekoladą)

Wewnętrzny identyfikator: ADM-OB.261.1.2026.JK - część III przystawki słodkie

5.1.1. Przeznaczenie

Charakter zamówienia: Usługi

Główna klasyfikacja (cpv): 55400000 Usługi podawania napojów

Ilość: 5 600 sztuki

5.1.2. Miejsce realizacji

Miejscowość: Stalowa Wola

Kod pocztowy: 37-450

Podpodział krajowy (NUTS): Tarnobrzeski (PL824)

Kraj: Polska

5.1.3. Szacowany okres obowiązywania

Okres obowiązywania: 23 Miesiące

5.1.6. Informacje ogólne

Projekt zamówienia w pełni lub częściowo finansowany z funduszy UE

Zamówienie jest objęte zakresem Porozumienia w sprawie zamówień rządowych (GPA): nie

Informacje dodatkowe: ROZDZIAŁ XI - INFORMACJA O PRZEDMIOTOWYCH ŚRODKACH

DOWODOWYCH 1) Zamawiający na podstawie art. 107 ust. 3 pzp nie przewiduje

uzupełnienia przedmiotowych środków dowodowych. 2) W przypadku niezłożenia przez

wykonawcę wymaganych przedmiotowych środków dowodowych lub złożenia niekompletnych

lub błędnych przedmiotowych środków dowodowych, oferta wykonawcy podlegać będzie

odrzuconiu na podstawie art. 226 ust 1 pkt 1 lit. c Pzp. 3) Próbki (przedmiotowe środki

dowodowe, nie podlegające uzupełnieniu) są bezzwrotne, a cenę próbek należy uwzględnić w

cenie składanych ofert. 4) Zamawiający wymaga złożenia następujących przedmiotowych

środków dowodowych wymienionych poniżej tj.: ZESTAW DEGUSTACYJNY w celu

dokonania oceny oferty w zakresie kryterium „jakość i estetyka zestawu degustacyjnego” opisanym w Rozdziale XIX - zgodny z poniższą specyfikacją a) Dla II części zamówienia Miniburgery: wołowy z serem cheddar, karmelizowaną cebulą, sałatą, pomidorem z sosem (mięso o gramaturze minimum 65g gotowego mięsa po obróbce termicznej), wegański z kotletem z ciecierzycy, ser, karmelizowana cebula, sałata, pomidor, sos b) Dla III części zamówienia Porcja ciasta (np. szarlotka, sernik, ciast czekoladowe) do wyboru przez Wykonawcę c) Dla IV części zamówienia Porcja frytek Zupa krem (np. pomidorowa, dyniowa, sezonowa) podana z grzankami lub groszkiem ptysowym – do wyboru przez Wykonawcę d) Dla V części zamówienia Porcja pizzy, do wyboru dodatki: (sos, ser mozzarella, oliwki pepperoni, papryka, cebula; sos, ser mozzarella, kurczak, oliwki, kukurydza, pieczarki; sos, ser mozzarella, pieczarki, papryka, kukurydza, oliwki). Możliwość wyboru grubości ciasta oraz możliwość mieszania dodatków wyżej wymienionych. Kebab - mięso mieszane – kurczak, wołowina, baranina, kapusta pekińska, pomidor, ogórek oraz sosy zaproponowane przez wykonawcę na etapie realizacji zamówienia, zawinięte w placek lub podawane z frytkami 5) wszystkie propozycje dań muszą być wykonane przez Wykonawcę – zabrania się korzystania w tym zakresie z podwykonawców, a uzasadnione podejrzenie Zamawiającego, że jakiegokolwiek element zestawu degustacyjnego jest przygotowany przez inny podmiot niż Wykonawca może skutkować odrzuceniem oferty, jako niezgodnej z warunkami zamówienia; 6) każde z potraw musi być oznaczone winietką informacyjną z liczbą porządkową oraz nazwą potrawy; 7) każdy element zestawu degustacyjnego powinien być przygotowany w liczbie min. 3 porcji, każdego z dań w każdej z części (II,III,IV,V) dla każdego z członków Komisji Oceniającej, tj. łącznie Wykonawca musi przygotować 6 porcji dań – II część zamówienia i 3 porcje dań – III część zamówienia, 6 porcji dań – IV część zamówienia, 6 porcji dań – V część zamówienia 8) Komisja Oceniająca składać się będzie z trzech osób, 9) Zestaw degustacyjny nie może wskazywać nazwy Wykonawcy, 10) Porcje powinny być dostosowane wielkością do potrzeb degustacji (małe porcje). 11) Nieprzedstawienie lub przedstawienie niepełnego zestawu degustacyjnego będzie powodowało odrzucenie oferty na podstawie art. 226 ust. 1 pkt 5) pzp, tj. jako niezgodnej z warunkami zamówienia. Zestaw degustacyjny nie będzie podlegał uzupełnieniu. Zamawiający nie dopuszcza możliwości złożenia zestawu w terminie innym niż wskazany powyżej. 12) Wykonawca zobowiązany jest dostarczyć zestaw degustacyjny do siedziby Zamawiającego (ul. Kwiatkowskiego 3A w Warszawie, parter) i przygotować do degustacji (rozstawić catering we wskazanym miejscu zgodnie z poniższą specyfikacją) w terminie do dnia 04.05.2026 r. do godz. 10:00 (termin składania ofert). Sala do degustacji będzie udostępniona od godz. 09:00 w dn. 04.05.2026 r. 13) Wykonawcy zobowiązani będą dostarczyć na salę, na której będzie odbywała się degustacja wszystkie potrawy w terminie 04.05.2026 r. do godz. 10.00. Po upływie godziny 10:00 w dn. 04.05.2026 r. nie będzie możliwości wnoszenia na salę jakichkolwiek potraw, składników ani wykonywania jakichkolwiek czynności w zakresie przygotowywania zestawów degustacyjnych. Wykonawcy o godz. 10:00 zostaną poproszeni o opuszczenie Sali w celu dokonania czynności oceny zestawów degustacyjnych. 14) zestawy degustacyjne będą prezentowane na kwadratowych stołach (bok o długości około 1 metra), 15) Wykonawcom przed wejściem na salę zostaną przyporządkowane numery. Każdy z wykonawców otrzyma kopertę z numerem porządkowym. Do koperty każdy Wykonawca włoży kartkę ze swoją nazwą i adresem (w celu późniejszej identyfikacji), następnie ją zaklei i pozostawi na stole ze swoim zestawem degustacyjnym. 16) Członkowie Komisji Oceniającej po przeprowadzeniu degustacji odczytają przyznaną liczbę punktów wskazując numer porządkowy jaki został przyporządkowany Wykonawcy przed rozpoczęciem degustacji, a następnie otworzą kopertę i odczytają nazwę Wykonawcy. 17) Zamawiający opublikuje informacje o przyznanej liczbie punktów w kryterium „Jakość i estetyka potraw” również w informacji z otwarcia ofert.

5.1.7. Zamówienia strategiczne

Cel zamówienia strategicznego: Zamówienia inne niż strategiczne

Zielone zamówienia - Kryteria: Brak kryteriów zielonych zamówień publicznych

Promowany cel społeczny: Uczciwe warunki pracy

5.1.8. Kryteria dostępności

Kryteria dostępności dla osób niepełnosprawnych zostały uwzględnione

5.1.10. Kryteria udzielenia zamówienia

Kryterium:

Rodzaj: Cena

Opis: cena 60

Kategoria kryterium udzielenia zamówienia waga: Waga (wartość procentowa, dokładna)

Kryterium udzielenia - Liczba: 60

Kryterium:

Rodzaj: Jakość

Opis: Termin na poinformowanie Wykonawcy przez Zamawiającego o potrzebie realizacji usługi cateringowej Kt • Wykonawca będzie realizował usługi cateringowe, stanowiące przedmiot zamówienia, w oparciu o zgłoszenie potrzeby realizacji usług cateringowych, przesłane przez Zamawiającego nie później niż na 4 dni robocze przed terminem realizacji tych usług, na wskazany przez Wykonawcę adres e-mail, za pomocą Formularza zapotrzebowania na usługę cateringową, opracowanego przez Zamawiającego. - Zamawiający przyzna 0 punktów. • Wykonawca będzie realizował usługi cateringowe, stanowiące przedmiot zamówienia, w oparciu o zgłoszenie potrzeby realizacji usług cateringowych, przesłane przez Zamawiającego nie później niż na 3 dni robocze przed terminem realizacji tych usług, na wskazany przez Wykonawcę adres e-mail, za pomocą Formularza zapotrzebowania na usługę cateringową, opracowanego przez Zamawiającego. - Zamawiający przyzna 5 punktów. • Wykonawca będzie realizował usługi cateringowe, stanowiące przedmiot zamówienia, w oparciu o zgłoszenie potrzeby realizacji usług cateringowych, przesłane przez Zamawiającego nie później niż na 2 dni robocze przed terminem realizacji tych usług, na wskazany przez Wykonawcę adres e-mail, za pomocą Formularza zapotrzebowania na usługę cateringową, opracowanego przez Zamawiającego. - Zamawiający przyzna 10 punktów.

Kategoria kryterium udzielenia zamówienia waga: Waga (wartość procentowa, dokładna)

Kryterium udzielenia - Liczba: 10

Kryterium:

Rodzaj: Jakość

Opis: Jakość potraw (ocena degustacyjna) KJ Smak i aromat (0-10 pkt) intensywność i wyrazistość smaku (czy smak jest wyczuwalny, nie mdły), balans smaków (proporcje słodki /słony/kwaśny/gorzki), doprawienie (czy przyprawy są właściwie dobrane i wyważone), świeżość składników (brak oznak zwiędnięcia, jęłczenia, „lodówkowego” posmaku), brak posmaków obcych (np. spalenizny, nadmiaru tłuszczu, chemicznych dodatków). 0–2 pkt – smak wadliwy, wyraźne wady (np. niedoprawienie, posmak obcy) 3–5 pkt – smak przeciętny, wyczuwalne niedociągnięcia 6–8 pkt – smak dobry, drobne uwagi 9–10 pkt – smak bardzo dobry, pełny i zbalansowany Wygląd i estetyka (0–10 pkt) kolor potrawy (naturalny, apetyczny, brak przebarwień), sposób podania (czy potrawa wygląda zachęcająco), jednorodność i struktura wizualna, ogólna estetyka (np. brak rozwarstwienia, nadmiaru tłuszczu na powierzchni). 0–2 pkt – wygląd nieapetyczny, widoczne wady 3–5 pkt – wygląd akceptowalny, przeciętny 6–8 pkt – wygląd dobry 9–10 pkt – wygląd bardzo estetyczny, zachęcający Konsystencja / tekstura (0–5 pkt) stopień przygotowania (np. ugotowanie

/usmażenie/upieczenie), miękkość/twardość adekwatną do rodzaju potrawy, soczystość, jednorodność struktury, brak wad technologicznych (np. rozgotowanie, przesuszenie, gumowatość). 0–1 pkt – konsystencja nieprawidłowa (np. surowe/przesuszone) 2–3 pkt – konsystencja przeciętna 4 pkt – konsystencja prawidłowa 5 pkt – konsystencja bardzo dobra, optymalna Ogólna jakość i wrażenie końcowe (0–5 pkt) spójność wszystkich cech potrawy, czy produkt spełnia standard „gotowy do podania”, ogólne wrażenie konsumenckie, powtarzalność jakości (na podstawie próbki). 0–1 pkt – produkt niskiej jakości 2–3 pkt – jakość przeciętna 4 pkt – jakość dobra 5 pkt – jakość bardzo dobra
Kategoria kryterium udzielenia zamówienia waga: Waga (wartość procentowa, dokładna)
Kryterium udzielenia - Liczba: 30

5.1.15. Techniki

Umowa ramowa:

Brak umowy ramowej

Informacje o dynamicznym systemie zakupów:

Brak dynamicznego systemu zakupów

5.1.16. Dalsze informacje, mediacja i odwołanie

Organ odwoławczy: Krajowa Izba Odwoławcza

Informacje o terminach odwołania: Odwołanie wnosi się: 1) w przypadku zamówień, których wartość jest równa albo przekracza progi unijne, w terminie: a) 10 dni od dnia przekazania informacji o czynności zamawiającego stanowiącej podstawę jego wniesienia, jeżeli informacja została przekazana przy użyciu środków komunikacji elektronicznej, b) 15 dni od dnia przekazania informacji o czynności zamawiającego stanowiącej podstawę jego wniesienia, jeżeli informacja została przekazana w sposób inny niż określony w lit. a; 2) w przypadku zamówień, których wartość jest mniejsza niż progi unijne, w terminie: a) 5 dni od dnia przekazania informacji o czynności zamawiającego stanowiącej podstawę jego wniesienia, jeżeli informacja została przekazana przy użyciu środków komunikacji elektronicznej, b) 10 dni od dnia przekazania informacji o czynności zamawiającego stanowiącej podstawę jego wniesienia, jeżeli informacja została przekazana w sposób inny niż określony w lit. a.

Organizacja udzielająca dodatkowych informacji na temat postępowania o udzielenie zamówienia: Stalowowska Agencja Rozwoju Regionalnego sp. z o. o.

Organizacja zapewniająca dostęp offline do dokumentów zamówienia: Stalowowska Agencja Rozwoju Regionalnego sp. z o. o.

Organizacja udzielająca dodatkowych informacji na temat procedur odwoławczych: Krajowa Izba Odwoławcza

5.1. Część zamówienia: LOT-0005

Tytuł: dania obiadowe

Opis: Zupa krem (np. pomidorowa, dyniowa, sezonowa) podana z grzankami lub groszkiem ptysiovym Żurek podany z kielbasą i jajkiem oraz pieczywem Rosół z makaronem typu nitki Staropolski bigos (z kapusty kiszanej, szynki wieprzowej oraz kielbasy, opcjonalnie boczek) podany z pieczywem Pierogi ruskie z omastą Porcja frytek Kotlet drobiowy panierowany Bukiet surówek (mix różnych 3 surówek np.: z marchwi i jabłka; z kapusty pekińskiej, cebuli, pomidora; buraczki z chrzanem;) Porcja kaszy gryczanej lub ziemniaki Gulasz wieprzowy Ogórek kiszony lub surówka z kapusty kiszanej Spaghetti bolognese z parmezanem Risotto (np. z warzywami: cebula, papryka, cukinia, marchew, ryż) Pierogi ze szpinakiem i serem Mini profiterole z kremem waniliowym (małe ciasteczka ptysiowe z kremem, oblane czekoladą) Zupa krem (np. z pomidorów, dyni, pora) podane z grzankami lub groszkiem ptysiovym Barszcz czerwony podany z krokietem – 1 szt. (farsz z kapusty i pieczarek w panierce) Rosół z makaronem typu nitki jajeczny Tagliatelle z kawałkami kurczaka

w sosie śmietanowym ze szpinakiem Opiekane ziemniaki z przyprawami podane z porcją mięsa (np. pierś z kurczaka, karkówka, kotlet schabowy, udko z kurczaka) oraz warzywa grillowane Naleśniki wytrawne z serem żółtym, szynką, pieczarkami Makaron tagliatelle z sosem śmietanowo szpinakowym lub grzybowym z natką pietruszki Mix Warzyw grillowanych z przyprawami (np. Cukinia, cebula, marchewka, papryka, ziemniaki) z dipem z możliwością wyboru: czosnkowym/musztardowym/paprykowym Zapiekanka warzywna z sosem beszamelowym (np: cukinia, cebula, marchewka, bakłażan, papryka, pietruszka, brokuły, ziemniaki) Naleśniki w wersji wegetariańskiej z serem białym Kluseczki (kopytka lub kluski śląskie) podane z sosem np. grzybowym, śmietanowym, szpinakowym podane z bukietem surówek

Wewnętrzny identyfikator: ADM-OB.261.1.2026.JK - część IV dania obiadowe

5.1.1. Przeznaczenie

Charakter zamówienia: Usługi

Główna klasyfikacja (cpv): 55400000 Usługi podawania napojów

Ilość: 5 600 sztuki

5.1.2. Miejsce realizacji

Miejscowość: Stalowa Wola

Kod pocztowy: 37-450

Podpodział krajowy (NUTS): Tarnobrzeski (PL824)

Kraj: Polska

5.1.3. Szacowany okres obowiązywania

Okres obowiązywania: 23 Miesiące

5.1.6. Informacje ogólne

Projekt zamówienia w pełni lub częściowo finansowany z funduszy UE

Zamówienie jest objęte zakresem Porozumienia w sprawie zamówień rządowych (GPA): nie

Informacje dodatkowe: ROZDZIAŁ XI - INFORMACJA O PRZEDMIOTOWYCH ŚRODKACH

DOWODOWYCH 1) Zamawiający na podstawie art. 107 ust. 3 pzp nie przewiduje uzupełnienia przedmiotowych środków dowodowych. 2) W przypadku niezłożenia przez wykonawcę wymaganych przedmiotowych środków dowodowych lub złożenia niekompletnych lub błędnych przedmiotowych środków dowodowych, oferta wykonawcy podlegać będzie odrzuceniu na podstawie art. 226 ust 1 pkt 1 lit. c Pzp. 3) Próbkki (przedmiotowe środki dowodowe, nie podlegające uzupełnieniu) są bezzwrotne, a cenę próbek należy uwzględnić w cenie składanych ofert. 4) Zamawiający wymaga złożenia następujących przedmiotowych środków dowodowych wymienionych poniżej tj.: ZESTAW DEGUSTACYJNY w celu dokonania oceny oferty w zakresie kryterium „jakość i estetyka zestawu degustacyjnego” opisanym w Rozdziale XIX - zgodny z poniższą specyfikacją a) Dla II części zamówienia Miniburgery: wołowy z serem cheddar, karmelizowaną cebulą, sałatą, pomidorem z sosem (mięso o gramaturze minimum 65g gotowego mięsa po obróbce termicznej), wegański z kotletem z ciecierzycy, ser, karmelizowana cebula, sałata, pomidor, sos b) Dla III części zamówienia Porcja ciasta (np. szarlotka, sernik, ciast czekoladowe) do wyboru przez Wykonawcę c) Dla IV części zamówienia Porcja frytek Zupa krem (np. pomidorowa, dyniowa, sezonowa) podana z grzankami lub groszkiem ptysiowym – do wyboru przez Wykonawcę d) Dla V części zamówienia Porcja pizzy, do wyboru dodatki: (sos, ser mozzarella, oliwki pepperoni, papryka, cebula; sos, ser mozzarella, kurczak, oliwki, kukurydza, pieczarki; sos, ser mozzarella, pieczarki, papryka, kukurydza, oliwki). Możliwość wyboru grubości ciasta oraz możliwość mieszania dodatków wyżej wymienionych. Kebab - mięso mieszane – kurczak, wołowina, baranina, kapusta pekińska, pomidor, ogórek oraz sosy zaproponowane

przez wykonawcę na etapie realizacji zamówienia, zawinięte w placek lub podawane z frytkami 5) wszystkie propozycje dań muszą być wykonane przez Wykonawcę – zabrania się korzystania w tym zakresie z podwykonawców, a uzasadnione podejrzenie Zamawiającego, że jakiegokolwiek element zestawu degustacyjnego jest przygotowany przez inny podmiot niż Wykonawca może skutkować odrzuceniem oferty, jako niezgodnej z warunkami zamówienia; 6) każde z potraw musi być oznaczone winietką informacyjną z liczbą porządkową oraz nazwą potrawy; 7) każdy element zestawu degustacyjnego powinien być przygotowany w liczbie min. 3 porcji, każdego z dań w każdej z części (II,III,IV,V) dla każdego z członków Komisji Oceniającej, tj. łącznie Wykonawca musi przygotować 6 porcji dań – II część zamówienia i 3 porcje dań – III część zamówienia, 6 porcji dań – IV część zamówienia, 6 porcji dań – V część zamówienia 8) Komisja Oceniająca składać się będzie z trzech osób, 9) Zestaw degustacyjny nie może wskazywać nazwy Wykonawcy, 10) Porcje powinny być dostosowane wielkością do potrzeb degustacji (małe porcje). 11) Nieprzedstawienie lub przedstawienie niepełnego zestawu degustacyjnego będzie powodowało odrzucenie oferty na podstawie art. 226 ust. 1 pkt 5) pzp, tj. jako niezgodnej z warunkami zamówienia. Zestaw degustacyjny nie będzie podlegał uzupełnieniu. Zamawiający nie dopuszcza możliwości złożenia zestawu w terminie innym niż wskazany powyżej. 12) Wykonawca zobowiązany jest dostarczyć zestaw degustacyjny do siedziby Zamawiającego (ul. Kwiatkowskiego 3A w Warszawie, parter) i przygotować do degustacji (rozstawić catering we wskazanym miejscu zgodnie z poniższą specyfikacją) w terminie do dnia 04.05.2026 r. do godz. 10:00 (termin składania ofert). Sala do degustacji będzie udostępniona od godz. 09:00 w dn. 04.05.2026 r. 13) Wykonawcy zobowiązani będą dostarczyć na salę, na której będzie odbywała się degustacja wszystkie potrawy w terminie 04.05.2026 r. do godz. 10.00. Po upływie godziny 10:00 w dn. 04.05.2026 r. nie będzie możliwości wnoszenia na salę jakichkolwiek potraw, składników ani wykonywania jakichkolwiek czynności w zakresie przygotowywania zestawów degustacyjnych. Wykonawcy o godz. 10:00 zostaną poproszeni o opuszczenie Sali w celu dokonania czynności oceny zestawów degustacyjnych. 14) zestawy degustacyjne będą prezentowane na kwadratowych stołach (bok o długości około 1 metra), 15) Wykonawcom przed wejściem na salę zostaną przyporządkowane numery. Każdy z wykonawców otrzyma kopertę z numerem porządkowym. Do koperty każdy Wykonawca włoży kartkę ze swoją nazwą i adresem (w celu późniejszej identyfikacji), następnie ją zaklei i pozostawi na stole ze swoim zestawem degustacyjnym. 16) Członkowie Komisji Oceniającej po przeprowadzeniu degustacji odczytają przyznaną liczbę punktów wskazując numer porządkowy jaki został przyporządkowany Wykonawcy przed rozpoczęciem degustacji, a następnie otworzą kopertę i odczytają nazwę Wykonawcy. 17) Zamawiający opublikuje informacje o przyznanej liczbie punktów w kryterium „Jakość i estetyka potraw” również w informacji z otwarcia ofert.

5.1.7. Zamówienia strategiczne

Cel zamówienia strategicznego: Zamówienia inne niż strategiczne

Zielone zamówienia - Kryteria: Brak kryteriów zielonych zamówień publicznych

Promowany cel społeczny: Uczciwe warunki pracy

5.1.8. Kryteria dostępności

Kryteria dostępności dla osób niepełnosprawnych zostały uwzględnione

5.1.10. Kryteria udzielenia zamówienia

Kryterium:

Rodzaj: Cena

Opis: cena 60

Kategoria kryterium udzielenia zamówienia waga: Waga (wartość procentowa, dokładna)

Kryterium udzielenia - Liczba: 60

Kryterium:

Rodzaj: Jakość

Opis: Termin na poinformowanie Wykonawcy przez Zamawiającego o potrzebie realizacji usługi cateringowej Kt • Wykonawca będzie realizował usługi cateringowe, stanowiące przedmiot zamówienia, w oparciu o zgłoszenie potrzeby realizacji usług cateringowych, przesłane przez Zamawiającego nie później niż na 4 dni robocze przed terminem realizacji tych usług, na wskazany przez Wykonawcę adres e-mail, za pomocą Formularza zapotrzebowania na usługę cateringową, opracowanego przez Zamawiającego. - Zamawiający przyzna 0 punktów. • Wykonawca będzie realizował usługi cateringowe, stanowiące przedmiot zamówienia, w oparciu o zgłoszenie potrzeby realizacji usług cateringowych, przesłane przez Zamawiającego nie później niż na 3 dni robocze przed terminem realizacji tych usług, na wskazany przez Wykonawcę adres e-mail, za pomocą Formularza zapotrzebowania na usługę cateringową, opracowanego przez Zamawiającego. - Zamawiający przyzna 5 punktów. • Wykonawca będzie realizował usługi cateringowe, stanowiące przedmiot zamówienia, w oparciu o zgłoszenie potrzeby realizacji usług cateringowych, przesłane przez Zamawiającego nie później niż na 2 dni robocze przed terminem realizacji tych usług, na wskazany przez Wykonawcę adres e-mail, za pomocą Formularza zapotrzebowania na usługę cateringową, opracowanego przez Zamawiającego. - Zamawiający przyzna 10 punktów.

Kategoria kryterium udzielenia zamówienia waga: Waga (wartość procentowa, dokładna)

Kryterium udzielenia - Liczba: 10

Kryterium:

Rodzaj: Jakość

Opis: Jakość potraw (ocena degustacyjna) KJ Smak i aromat (0-10 pkt) intensywność i wyrazistość smaku (czy smak jest wyczuwalny, nie mdły), balans smaków (proporcje słodki /słony/kwaśny/gorzki), doprawienie (czy przyprawy są właściwie dobrane i wyważone), świeżość składników (brak oznak zwiędnięcia, jęłczenia, „lodówkowego” posmaku), brak posmaków obcych (np. spalenizny, nadmiaru tłuszczu, chemicznych dodatków). 0–2 pkt – smak wadliwy, wyraźne wady (np. niedoprawienie, posmak obcy) 3–5 pkt – smak przeciętny, wyczuwalne niedociągnięcia 6–8 pkt – smak dobry, drobne uwagi 9–10 pkt – smak bardzo dobry, pełny i zbalansowany Wygląd i estetyka (0–10 pkt) kolor potrawy (naturalny, apetyczny, brak przebarwień), sposób podania (czy potrawa wygląda zachęcająco), jednorodność i struktura wizualna, ogólna estetyka (np. brak rozwarstwienia, nadmiaru tłuszczu na powierzchni). 0–2 pkt – wygląd nieapetyczny, widoczne wady 3–5 pkt – wygląd akceptowalny, przeciętny 6–8 pkt – wygląd dobry 9–10 pkt – wygląd bardzo estetyczny, zachęcający Konsystencja / tekstura (0–5 pkt) stopień przygotowania (np. ugotowanie /usmażenie/upieczenie), miękkość/twardość adekwatną do rodzaju potrawy, soczystość, jednorodność struktury, brak wad technologicznych (np. rozgotowanie, przesuszenie, gumowatość). 0–1 pkt – konsystencja nieprawidłowa (np. surowe/przesuszone) 2–3 pkt – konsystencja przeciętna 4 pkt – konsystencja prawidłowa 5 pkt – konsystencja bardzo dobra, optymalna Ogólna jakość i wrażenie końcowe (0–5 pkt) spójność wszystkich cech potrawy, czy produkt spełnia standard „gotowy do podania”, ogólne wrażenie konsumenckie, powtarzalność jakości (na podstawie próbki). 0–1 pkt – produkt niskiej jakości 2–3 pkt – jakość przeciętna 4 pkt – jakość dobra 5 pkt – jakość bardzo dobra

Kategoria kryterium udzielenia zamówienia waga: Waga (wartość procentowa, dokładna)

Kryterium udzielenia - Liczba: 30

5.1.15. Techniki**Umowa ramowa:**

Brak umowy ramowej

Informacje o dynamicznym systemie zakupów:

Brak dynamicznego systemu zakupów

5.1.16. Dalsze informacje, mediacja i odwołanie

Organ odwoławczy: Krajowa Izba Odwoławcza

Informacje o terminach odwołania: Odwołanie wnosi się: 1) w przypadku zamówień, których wartość jest równa albo przekracza progi unijne, w terminie: a) 10 dni od dnia przekazania informacji o czynności zamawiającego stanowiącej podstawę jego wniesienia, jeżeli informacja została przekazana przy użyciu środków komunikacji elektronicznej, b) 15 dni od dnia przekazania informacji o czynności zamawiającego stanowiącej podstawę jego wniesienia, jeżeli informacja została przekazana w sposób inny niż określony w lit. a; 2) w przypadku zamówień, których wartość jest mniejsza niż progi unijne, w terminie: a) 5 dni od dnia przekazania informacji o czynności zamawiającego stanowiącej podstawę jego wniesienia, jeżeli informacja została przekazana przy użyciu środków komunikacji elektronicznej, b) 10 dni od dnia przekazania informacji o czynności zamawiającego stanowiącej podstawę jego wniesienia, jeżeli informacja została przekazana w sposób inny niż określony w lit. a.

Organizacja udzielająca dodatkowych informacji na temat postępowania o udzielenie zamówienia: Stalowowolska Agencja Rozwoju Regionalnego sp. z o. o.

Organizacja zapewniająca dostęp offline do dokumentów zamówienia: Stalowowolska Agencja Rozwoju Regionalnego sp. z o. o.

Organizacja udzielająca dodatkowych informacji na temat procedur odwoławczych: Krajowa Izba Odwoławcza

5.1. Część zamówienia: LOT-0006

Tytuł: Fast Food

Opis: Burger wołowy z sosem do wyboru (czosnkowy, 1000 wysp, ketchup, barberque): bułka, mięso oraz dodatki takie jak: pomidor, ogórek, cebula, sałata, ser cheddar. Burger drobiowy z sosem do wyboru (czosnkowy, 1000 wysp, ketchup, barberque): bułka, mięso oraz dodatki takie jak: pomidor, ogórek, cebula, sałata, ser cheddar. Burger wersja wegetariańska z sosem do wyboru (czosnkowy, 1000 wysp, ketchup, barberque): bułka, mięso oraz dodatki takie jak: pomidor, cebula, sałata, ser cheddar. Porcja pizzy, do wyboru dodatki: a. sos, ser mozzarella, oliwki pepperoni, papryka, cebula; b. sos, ser mozzarella, kurczak, oliwki, kukurydza, pieczarki c. Sos, ser mozzarella, pieczarki, papryka, kukurydza, oliwki. Możliwość wyboru grubości ciasta oraz możliwość mieszania dodatków wyżej wymienionych na etapie realizacji zamówienia. Porcja frytek Porcja nagettsów Kebab - mięso mieszane – kurczak, wołowina, baranina, kapusta pekińska, pomidor, ogórek oraz sosy zaproponowane przez wykonawcę na etapie realizacji zamówienia, zawinięte w placek lub podawane z frytkami Kebab w wersji wegetariańskiej - falafel z dodatkami: kapusta pekińska, pomidor, ogórek oraz sosy zaproponowane przez wykonawcę na etapie realizacji zamówienia, zawinięte w placek lub podawane z porcją frytek

Wewnętrzny identyfikator: ADM-OB.261.1.2026.JK - część V Fast Food

5.1.1. Przeznaczenie

Charakter zamówienia: Usługi

Główna klasyfikacja (cpv): 55400000 Usługi podawania napojów

Ilość: 5 600 sztuki

5.1.2. Miejsce realizacji

Miejscowość: Stalowa Wola

Kod pocztowy: 37-450

Podpodział krajowy (NUTS): Tarnobrzeski (PL824)

5.1.3. Szacowany okres obowiązywania

Okres obowiązywania: 23 Miesiące

5.1.6. Informacje ogólne

Projekt zamówienia w pełni lub częściowo finansowany z funduszy UE

Zamówienie jest objęte zakresem Porozumienia w sprawie zamówień rządowych (GPA): nie

Informacje dodatkowe: ROZDZIAŁ XI - INFORMACJA O PRZEDMIOTOWYCH ŚRODKACH DOWODOWYCH 1) Zamawiający na podstawie art. 107 ust. 3 pzp nie przewiduje

uzupełnienia przedmiotowych środków dowodowych. 2) W przypadku niezłożenia przez wykonawcę wymaganych przedmiotowych środków dowodowych lub złożenia niekompletnych lub błędnych przedmiotowych środków dowodowych, oferta wykonawcy podlegać będzie

odrzućeniu na podstawie art. 226 ust 1 pkt 1 lit. c Pzp. 3) Próbk (przedmiotowe środki dowodowe, nie podlegające uzupełnieniu) są bezzwrotne, a cenę próbek należy uwzględnić w

cenie składanych ofert. 4) Zamawiający wymaga złożenia następujących przedmiotowych środków dowodowych wymienionych poniżej tj.: ZESTAW DEGUSTACYJNY w celu

dokonania oceny oferty w zakresie kryterium „jakość i estetyka zestawu degustacyjnego” opisanym w Rozdziale XIX - zgodny z poniższą specyfikacją a) Dla II części zamówienia

Miniburgery: wołowy z serem cheddar, karmelizowaną cebulą, sałatą, pomidorem z sosem (mięso o gramaturze minimum 65g gotowego mięsa po obróbce termicznej), wegański z kotletem z ciecierzycy, ser, karmelizowana cebula, sałata, pomidor, sos b) Dla III części

zamówienia Porcja ciasta (np. szarlotka, sernik, ciast czekoladowe) do wyboru przez Wykonawcę c) Dla IV części zamówienia Porcja frytek Zupa krem (np. pomidorowa, dyniowa,

sezonowa) podana z grzankami lub groszkiem ptysiowym – do wyboru przez Wykonawcę d) Dla V części zamówienia Porcja pizzy, do wyboru dodatki: (sos, ser mozzarella,

oliwki pepperoni, papryka, cebula; sos, ser mozzarella, kurczak, oliwki, kukurydza, pieczarki; sos, ser mozzarella, pieczarki, papryka, kukurydza, oliwki). Możliwość wyboru grubości ciasta oraz możliwość mieszania dodatków wyżej wymienionych. Kebab - mięso mieszane –

kurczak, wołowina, baranina, kapusta pekińska, pomidor, ogórek oraz sosy zaproponowane przez wykonawcę na etapie realizacji zamówienia, zawinięte w placek lub podawane z

frytkami 5) wszystkie propozycje dań muszą być wykonane przez Wykonawcę – zabrania się korzystania w tym zakresie z podwykonawców, a uzasadnione podejrzenie Zamawiającego,

że jakikolwiek element zestawu degustacyjnego jest przygotowany przez inny podmiot niż Wykonawca może skutkować odrzućeniem oferty, jako niezgodnej z warunkami zamówienia;

6) każde z potraw musi być oznaczone winietką informacyjną z liczbą porządkową oraz nazwą potrawy; 7) każdy element zestawu degustacyjnego powinien być przygotowany w liczbie min. 3 porcji, każdego z dań w każdej z części (II,III,IV,V) dla każdego z członków Komisji

Oceniającej, tj. łącznie Wykonawca musi przygotować 6 porcji dań – II część zamówienia i 3 porcje dań – III część zamówienia, 6 porcji dań – IV część zamówienia, 6 porcji dań – V część zamówienia 8) Komisja Oceniająca składać się będzie z trzech osób, 9) Zestaw degustacyjny

nie może wskazywać nazwy Wykonawcy, 10) Porcje powinny być dostosowane wielkością do potrzeb degustacji (małe porcje). 11) Nieprzedstawienie lub przedstawienie niepełnego zestawu degustacyjnego będzie powodowało odrzućenie oferty na podstawie art. 226 ust. 1

pkt 5) pzp, tj. jako niezgodnej z warunkami zamówienia. Zestaw degustacyjny nie będzie podlegał uzupełnieniu. Zamawiający nie dopuszcza możliwości złożenia zestawu w terminie innym niż wskazany powyżej. 12) Wykonawca zobowiązany jest dostarczyć zestaw

degustacyjny do siedziby Zamawiającego (ul. Kwiatkowskiego 3A w Warszawie, parter) i przygotować do degustacji (rozstawić catering we wskazanym miejscu zgodnie z poniższą specyfikacją) w terminie do dnia 04.05.2026 r. do godz. 10:00 (termin składania ofert). Sala do

degustacji będzie udostępniona od godz. 09:00 w dn. 04.05.2026 r. 13) Wykonawcy zobowiązani będą dostarczyć na salę, na której będzie odbywała się degustacja wszystkie potrawy w terminie 04.05.2026 r. do godz. 10.00. Po upływie godziny 10:00 w dn. 04.05.2026 r. nie będzie możliwości wnoszenia na salę jakichkolwiek potraw, składników ani wykonywania jakichkolwiek czynności w zakresie przygotowywania zestawów degustacyjnych. Wykonawcy o godz. 10:00 zostaną poproszeni o opuszczenie Sali w celu dokonania czynności oceny zestawów degustacyjnych. 14) zestawy degustacyjne będą prezentowane na kwadratowych stołach (bok o długości około 1 metra), 15) Wykonawcom przed wejściem na salę zostaną przyporządkowane numery. Każdy z wykonawców otrzyma kopertę z numerem porządkowym. Do koperty każdy Wykonawca włoży kartkę ze swoją nazwą i adresem (w celu późniejszej identyfikacji), następnie ją zaklei i pozostawi na stole ze swoim zestawem degustacyjnym. 16) Członkowie Komisji Oceniającej po przeprowadzeniu degustacji odczytają przyznaną liczbę punktów wskazując numer porządkowy jaki został przyporządkowany Wykonawcy przed rozpoczęciem degustacji, a następnie otworzą kopertę i odczytają nazwę Wykonawcy. 17) Zamawiający opublikuje informacje o przyznanej liczbie punktów w kryterium „Jakość i estetyka potraw” również w informacji z otwarcia ofert.

5.1.7. Zamówienia strategiczne

Cel zamówienia strategicznego: Zamówienia inne niż strategiczne

Zielone zamówienia - Kryteria: Brak kryteriów zielonych zamówień publicznych

Promowany cel społeczny: Uczciwe warunki pracy

5.1.8. Kryteria dostępności

Kryteria dostępności dla osób niepełnosprawnych zostały uwzględnione

5.1.10. Kryteria udzielenia zamówienia

Kryterium:

Rodzaj: Cena

Opis: cena 60

Kategoria kryterium udzielenia zamówienia waga: Waga (wartość procentowa, dokładna)

Kryterium udzielenia - Liczba: 60

Kategoria kryterium udzielenia zamówienia stała wartość: Stała wartość (całkowita)

Kryterium udzielenia - Liczba: 60

Kryterium:

Rodzaj: Jakość

Opis: Termin na poinformowanie Wykonawcy przez Zamawiającego o potrzebie realizacji usługi cateringowej Kt • Wykonawca będzie realizował usługi cateringowe, stanowiące przedmiot zamówienia, w oparciu o zgłoszenie potrzeby realizacji usług cateringowych, przesłane przez Zamawiającego nie później niż na 4 dni robocze przed terminem realizacji tych usług, na wskazany przez Wykonawcę adres e-mail, za pomocą Formularza zapotrzebowania na usługę cateringową, opracowanego przez Zamawiającego. - Zamawiający przyzna 0 punktów. • Wykonawca będzie realizował usługi cateringowe, stanowiące przedmiot zamówienia, w oparciu o zgłoszenie potrzeby realizacji usług cateringowych, przesłane przez Zamawiającego nie później niż na 3 dni robocze przed terminem realizacji tych usług, na wskazany przez Wykonawcę adres e-mail, za pomocą Formularza zapotrzebowania na usługę cateringową, opracowanego przez Zamawiającego. - Zamawiający przyzna 5 punktów. • Wykonawca będzie realizował usługi cateringowe, stanowiące przedmiot zamówienia, w oparciu o zgłoszenie potrzeby realizacji usług cateringowych, przesłane przez Zamawiającego nie później niż na 2 dni robocze przed

terminem realizacji tych usług, na wskazany przez Wykonawcę adres e-mail, za pomocą Formularza zapotrzebowania na usługę cateringową, opracowanego przez Zamawiającego. - Zamawiający przyzna 10 punktów.

Kategoria kryterium udzielenia zamówienia waga: Waga (wartość procentowa, dokładna)

Kryterium udzielenia - Liczba: 10

Kryterium:

Rodzaj: Jakość

Opis: Smak i aromat (0-10 pkt) intensywność i wyrazistość smaku (czy smak jest wyczuwalny, nie mdły), balans smaków (proporcje słodki/słony/kwaśny/gorzki), doprawienie (czy przyprawy są właściwie dobrane i wyważone), świeżość składników (brak oznak zwiędnięcia, jęlczenia, „lodówkowego” posmaku), brak posmaków obcych (np. spalenizny, nadmiaru tłuszczu, chemicznych dodatków). 0–2 pkt – smak wadliwy, wyraźne wady (np. niedoprawienie, posmak obcy) 3–5 pkt – smak przeciętny, wyczuwalne niedociągnięcia 6–8 pkt – smak dobry, drobne uwagi 9–10 pkt – smak bardzo dobry, pełny i zbalansowany Wygląd i estetyka (0–10 pkt) kolor potrawy (naturalny, apetyczny, brak przebarwień), sposób podania (czy potrawa wygląda zachęcająco), jednorodność i struktura wizualna, ogólna estetyka (np. brak rozwarstwienia, nadmiaru tłuszczu na powierzchni). 0–2 pkt – wygląd nieapetyczny, widoczne wady 3–5 pkt – wygląd akceptowalny, przeciętny 6-8 pkt – wygląd dobry 9-10 pkt – wygląd bardzo estetyczny, zachęcający Konsystencja / tekstura (0–5 pkt) stopień

przygotowania (np. ugotowanie/usmażenie/upieczenie), miękkość/twardość adekwatną do rodzaju potrawy, soczystość, jednorodność struktury, brak wad technologicznych (np. rozgotowanie, przesuszenie, gumowatość). 0–1 pkt – konsystencja nieprawidłowa (np. surowe /przesuszone) 2–3 pkt – konsystencja przeciętna 4 pkt – konsystencja prawidłowa 5 pkt – konsystencja bardzo dobra, optymalna Ogólna jakość i wrażenie końcowe (0–5 pkt) spójność wszystkich cech potrawy, czy produkt spełnia standard „gotowy do podania”, ogólne wrażenie konsumenckie, powtarzalność jakości (na podstawie próbki). 0–1 pkt – produkt niskiej jakości 2–3 pkt – jakość przeciętna 4 pkt – jakość dobra 5 pkt – jakość bardzo dobra

Kategoria kryterium udzielenia zamówienia waga: Waga (wartość procentowa, dokładna)

Kryterium udzielenia - Liczba: 30

5.1.15. Techniki

Umowa ramowa:

Brak umowy ramowej

Informacje o dynamicznym systemie zakupów:

Brak dynamicznego systemu zakupów

5.1.16. Dalsze informacje, mediacja i odwołanie

Organ odwoławczy: Krajowa Izba Odwoławcza

Informacje o terminach odwołania: Odwołanie wnosi się: 1) w przypadku zamówień, których wartość jest równa albo przekracza progi unijne, w terminie: a) 10 dni od dnia przekazania informacji o czynności zamawiającego stanowiącej podstawę jego wniesienia, jeżeli informacja została przekazana przy użyciu środków komunikacji elektronicznej, b) 15 dni od dnia przekazania informacji o czynności zamawiającego stanowiącej podstawę jego wniesienia, jeżeli informacja została przekazana w sposób inny niż określony w lit. a; 2) w przypadku zamówień, których wartość jest mniejsza niż progi unijne, w terminie: a) 5 dni od dnia przekazania informacji o czynności zamawiającego stanowiącej podstawę jego wniesienia, jeżeli informacja została przekazana przy użyciu środków komunikacji elektronicznej, b) 10 dni od dnia przekazania informacji o czynności zamawiającego stanowiącej podstawę jego wniesienia, jeżeli informacja została przekazana w sposób inny niż określony w lit. a.

6. Wyniki

6.1. Wyniki – ID części zamówienia: LOT-0001

Status wyboru zwycięzcy: Nie wyłoniono zwycięzcy, a procedura konkurencyjna została zamknięta.

Powód, dla którego nie wyłoniono zwycięzcy: Decyzja nabywcy nie będąca następstwem wniosku oferenta o rewizję rozstrzygnięcia, z powodu błędów technicznych lub proceduralnych

6.1.4. Informacje statystyczne

Otrzymane oferty lub wnioski o dopuszczenie do udziału:

Rodzaj otrzymanych ofert lub wniosków: Oferty

Liczba otrzymanych ofert lub wniosków o dopuszczenie do udziału: 0

Rodzaj otrzymanych ofert lub wniosków: Oferty złożone drogą elektroniczną

Liczba otrzymanych ofert lub wniosków o dopuszczenie do udziału: 0

Rodzaj otrzymanych ofert lub wniosków: Oferty złożone przez mikro-, małych lub średnich oferentów

Liczba otrzymanych ofert lub wniosków o dopuszczenie do udziału: 0

Rodzaj otrzymanych ofert lub wniosków: Oferty złożone przez oferentów z siedzibą w państwach Europejskiego Obszaru Gospodarczego innych niż państwo nabywcy

Liczba otrzymanych ofert lub wniosków o dopuszczenie do udziału: 0

Rodzaj otrzymanych ofert lub wniosków: Oferty złożone przez oferentów z siedzibą w państwach spoza Europejskiego Obszaru Gospodarczego

Liczba otrzymanych ofert lub wniosków o dopuszczenie do udziału: 0

6.1. Wyniki – ID części zamówienia: LOT-0003

Status wyboru zwycięzcy: Nie wyłoniono zwycięzcy, a procedura konkurencyjna została zamknięta.

Powód, dla którego nie wyłoniono zwycięzcy: Decyzja nabywcy nie będąca następstwem wniosku oferenta o rewizję rozstrzygnięcia, z powodu błędów technicznych lub proceduralnych

6.1.4. Informacje statystyczne

Otrzymane oferty lub wnioski o dopuszczenie do udziału:

Rodzaj otrzymanych ofert lub wniosków: Oferty

Liczba otrzymanych ofert lub wniosków o dopuszczenie do udziału: 0

Rodzaj otrzymanych ofert lub wniosków: Oferty złożone drogą elektroniczną

Liczba otrzymanych ofert lub wniosków o dopuszczenie do udziału: 0

Rodzaj otrzymanych ofert lub wniosków: Oferty złożone przez mikro-, małych lub średnich oferentów

Liczba otrzymanych ofert lub wniosków o dopuszczenie do udziału: 0

Rodzaj otrzymanych ofert lub wniosków: Oferty złożone przez oferentów z siedzibą w państwach Europejskiego Obszaru Gospodarczego innych niż państwo nabywcy

Liczba otrzymanych ofert lub wniosków o dopuszczenie do udziału: 0

Rodzaj otrzymanych ofert lub wniosków: Oferty złożone przez oferentów z siedzibą w państwach spoza Europejskiego Obszaru Gospodarczego

Liczba otrzymanych ofert lub wniosków o dopuszczenie do udziału: 0

6.1. Wyniki – ID części zamówienia: LOT-0004

Status wyboru zwycięzcy: Nie wyłoniono zwycięzcy, a procedura konkurencyjna została zamknięta.

Powód, dla którego nie wyłoniono zwycięzcy: Decyzja nabywcy nie będąca następstwem wniosku oferenta o rewizję rozstrzygnięcia, z powodu błędów technicznych lub proceduralnych

6.1.4. Informacje statystyczne

Otrzymane oferty lub wnioski o dopuszczenie do udziału:

Rodzaj otrzymanych ofert lub wniosków: Oferty

Liczba otrzymanych ofert lub wniosków o dopuszczenie do udziału: 0

Rodzaj otrzymanych ofert lub wniosków: Oferty złożone drogą elektroniczną

Liczba otrzymanych ofert lub wniosków o dopuszczenie do udziału: 0

Rodzaj otrzymanych ofert lub wniosków: Oferty złożone przez mikro-, małych lub średnich oferentów

Liczba otrzymanych ofert lub wniosków o dopuszczenie do udziału: 0

Rodzaj otrzymanych ofert lub wniosków: Oferty złożone przez oferentów z siedzibą w państwach Europejskiego Obszaru Gospodarczego innych niż państwo nabywcy

Liczba otrzymanych ofert lub wniosków o dopuszczenie do udziału: 0

Rodzaj otrzymanych ofert lub wniosków: Oferty złożone przez oferentów z siedzibą w państwach spoza Europejskiego Obszaru Gospodarczego

Liczba otrzymanych ofert lub wniosków o dopuszczenie do udziału: 0

6.1. Wyniki – ID części zamówienia: LOT-0005

Status wyboru zwycięzcy: Nie wyłoniono zwycięzcy, a procedura konkurencyjna została zamknięta.

Powód, dla którego nie wyłoniono zwycięzcy: Decyzja nabywcy nie będąca następstwem wniosku oferenta o rewizję rozstrzygnięcia, z powodu błędów technicznych lub proceduralnych

6.1.4. Informacje statystyczne

Otrzymane oferty lub wnioski o dopuszczenie do udziału:

Rodzaj otrzymanych ofert lub wniosków: Oferty

Liczba otrzymanych ofert lub wniosków o dopuszczenie do udziału: 0

Rodzaj otrzymanych ofert lub wniosków: Oferty złożone drogą elektroniczną

Liczba otrzymanych ofert lub wniosków o dopuszczenie do udziału: 0

Rodzaj otrzymanych ofert lub wniosków: Oferty złożone przez mikro-, małych lub średnich oferentów

Liczba otrzymanych ofert lub wniosków o dopuszczenie do udziału: 0

Rodzaj otrzymanych ofert lub wniosków: Oferty złożone przez oferentów z siedzibą w państwach Europejskiego Obszaru Gospodarczego innych niż państwo nabywcy

Liczba otrzymanych ofert lub wniosków o dopuszczenie do udziału: 0

Rodzaj otrzymanych ofert lub wniosków: Oferty złożone przez oferentów z siedzibą w państwach spoza Europejskiego Obszaru Gospodarczego

Liczba otrzymanych ofert lub wniosków o dopuszczenie do udziału: 0

6.1. Wyniki – ID części zamówienia: LOT-0006

Status wyboru zwycięzcy: Nie wyłoniono zwycięzcy, a procedura konkurencyjna została zamknięta.

Powód, dla którego nie wyłoniono zwycięzcy: Decyzja nabywcy nie będąca następstwem wniosku oferenta o rewizję rozstrzygnięcia, z powodu błędów technicznych lub proceduralnych

6.1.4. Informacje statystyczne

Otrzymane oferty lub wnioski o dopuszczenie do udziału:

Rodzaj otrzymanych ofert lub wniosków: Oferty

Liczba otrzymanych ofert lub wniosków o dopuszczenie do udziału: 0

Rodzaj otrzymanych ofert lub wniosków: Oferty złożone drogą elektroniczną

Liczba otrzymanych ofert lub wniosków o dopuszczenie do udziału: 0

Rodzaj otrzymanych ofert lub wniosków: Oferty złożone przez mikro-, małych lub średnich oferentów

Liczba otrzymanych ofert lub wniosków o dopuszczenie do udziału: 0

Rodzaj otrzymanych ofert lub wniosków: Oferty złożone przez oferentów z siedzibą w państwach Europejskiego Obszaru Gospodarczego innych niż państwo nabywcy

Liczba otrzymanych ofert lub wniosków o dopuszczenie do udziału: 0

Rodzaj otrzymanych ofert lub wniosków: Oferty złożone przez oferentów z siedzibą w państwach spoza Europejskiego Obszaru Gospodarczego

Liczba otrzymanych ofert lub wniosków o dopuszczenie do udziału: 0

8. Organizacje

8.1. ORG-0001

Oficjalna nazwa: Stalowowolska Agencja Rozwoju Regionalnego sp. z o. o.

Numer rejestracyjny: 540216733

Adres pocztowy: ul. Eugeniusza Kwiatkowskiego 3A

Miejscowość: Stalowa Wola

Kod pocztowy: 37-450

Podpodział krajowy (NUTS): Tarnobrzeski (PL824)

Kraj: Polska

E-mail: kontakt@starr.pl

Telefon: 796782774

Adres strony internetowej: www.starr.pl

Role tej organizacji:

Nabywca

Organizacja udzielająca dodatkowych informacji na temat postępowania o udzielenie zamówienia

Organizacja zapewniająca dostęp offline do dokumentów zamówienia

8.1. ORG-0002

Oficjalna nazwa: Krajowa Izba Odwoławcza

Numer rejestracyjny: 010828091

Adres pocztowy: ul. Postępu 17A

Miejscowość: Warszawa

Kod pocztowy: 02-676

Podpodział krajowy (NUTS): Miasto Warszawa (PL911)

Kraj: Polska

E-mail: uzp@uzp.gov.pl

Role tej organizacji:

Organ odwoławczy

Organizacja udzielająca dodatkowych informacji na temat procedur odwoławczych

8.1. ORG-0000

Oficjalna nazwa: Publications Office of the European Union

Numer rejestracyjny: PUBL

Miejscowość: Luxembourg

Kod pocztowy: 2417

Podpodział krajowy (NUTS): Luxembourg (LU000)

Kraj: Luksemburg

E-mail: ted@publications.europa.eu

Telefon: +352 29291

Adres strony internetowej: <https://op.europa.eu>

Role tej organizacji:

TED eSender

Informacje o ogłoszeniu

Identyfikator/wersja ogłoszenia: 7f407892-286b-44cd-8d45-bee3f66c57f3 - 01

Typ formularza: Wyniki

Rodzaj ogłoszenia: Ogłoszenie o udzieleniu zamówienia lub ogłoszenie o udzieleniu koncesji
– tryb standardowy

Podrodzaj ogłoszenia: 29

Ogłoszenie – data wysłania: 09/07/2026 11:41:06 (UTC+00:00) czas zachodnioeuropejski,
GMT

Języki, w których przedmiotowe ogłoszenie jest oficjalnie dostępne: polski

Numer publikacji ogłoszenia: 476506-2026

Numer wydania Dz.U. S: 131/2026

Data publikacji: 10/07/2026