

Ogłoszenie o zamówieniu Usługi

**Kompleksowa usługa cateringowa w zakresie: przygotowywania i dowożenia posiłków i opakowań dla podopiecznych
Dziennego Domu Senior + w Szczkowie w ramach projektu „Ośrodki wsparcia pełne WERWY**

SEKCJA I - ZAMAWIAJĄCY

1.1.) Rola zamawiającego

Postępowanie prowadzone jest samodzielnie przez zamawiającego

1.2.) Nazwa zamawiającego: GMINA IZBICA KUJAWSKA

1.4) Krajowy Numer Identyfikacyjny: REGON 910866850

1.5) Adres zamawiającego

1.5.1.) Ulica: Marszałka Piłsudskiego 32

1.5.2.) Miejscowość: Izbica Kujawska

1.5.3.) Kod pocztowy: 87-865

1.5.4.) Województwo: kujawsko-pomorskie

1.5.5.) Kraj: Polska

1.5.6.) Lokalizacja NUTS 3: PL619 - Włocławski

1.5.7.) Numer telefonu: 542865009

1.5.9.) Adres poczty elektronicznej: przetargi@izbicakuj.pl

1.5.10.) Adres strony internetowej zamawiającego: www.bip.izbicakuj.pl

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

1.7.) Przedmiot działalności zamawiającego: Ogólne usługi publiczne

SEKCJA II – INFORMACJE PODSTAWOWE

2.1.) Ogłoszenie dotyczy:

Zamówienia publicznego

2.2.) Ogłoszenie dotyczy usług społecznych i innych szczególnych usług: Tak

2.3.) Nazwa zamówienia albo umowy ramowej:

Kompleksowa usługa cateringowa w zakresie: przygotowywania i dowożenia posiłków i opakowań dla podopiecznych
Dziennego Domu Senior + w Szczkowie w ramach projektu „Ośrodki wsparcia pełne WERWY

2.4.) Identyfikator postępowania: ocds-148610-09641861-2394-11ed-b8b2-9a321cc30829

2.5.) Numer ogłoszenia: 2022/BZP 00318560/01

2.6.) Wersja ogłoszenia: 01

2.7.) Data ogłoszenia: 2022-08-24 14:35

2.8.) Zamówienie albo umowa ramowa zostały ujęte w planie postępowań: Tak

2.9.) Numer planu postępowań w BZP: 2022/BZP 00031331/05/P

2.10.) Identyfikator pozycji planu postępowań:

1.3.1 Kompleksowa usługa cateringowa w zakresie: przygotowywania i dowożenia posiłków i opakowań dla podopiecznych
Dziennego Domu Senior + w Szczkowie w ramach projektu „Ośrodki wsparcia pełne WERWY

2.11.) O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się wyłącznie wykonawcy, o których mowa w art. 94 ustawy: Nie

2.13.) O zamówienie mogą ubiegać się wyłącznie wykonawcy, którzy spełniają warunki określone w art. 361 ustawy – usługi społeczne: Nie

2.14.) Czy zamówienie albo umowa ramowa dotyczy projektu lub programu współfinansowanego ze środków Unii Europejskiej: Tak

2.15.) Nazwa projektu lub programu

8. Zamówienie jest współfinansowane z Europejskiego Funduszu Społecznego w ramach osi priorytetowej 9 Solidarne społeczeństwo Działania 9.3 Rozwój usług zdrowotnych i społecznych Poddziałania 9.3.2 Rozwój usług społecznych.

2.16.) Tryb udzielenia zamówienia wraz z podstawą prawną

Zamówienie udzielane jest w trybie podstawowym na podstawie: art. 275 pkt 1 ustawy

SEKCJA III – UDOSTĘPNIANIE DOKUMENTÓW ZAMÓWIENIA I KOMUNIKACJA

3.1.) Adres strony internetowej prowadzonego postępowania

<http://www.bip.izbicakuj.pl/index.php?id=23>

3.2.) Zamawiający zastrzega dostęp do dokumentów zamówienia: Nie

3.4.) Wykonawcy zobowiązani są do składania ofert, wniosków o dopuszczenie do udziału w postępowaniu, oświadczeń oraz innych dokumentów wyłącznie przy użyciu środków komunikacji elektronicznej: Tak

3.5.) Informacje o środkach komunikacji elektronicznej, przy użyciu których zamawiający będzie komunikował się z wykonawcami - adres strony internetowej: W postępowaniu o udzielenie zamówienia komunikacja między Zamawiającym a Wykonawcami odbywa się drogą elektroniczną przy użyciu:

- miniPortalu który dostępny jest pod adresem: <https://miniportal.uzp.gov.pl>,
- ePUAPu dostępnego pod adresem: <https://epuap.gov.pl/wps/portal> lub
- poczty elektronicznej przetargi@izbicakuj.pl

3.6.) Wymagania techniczne i organizacyjne dotyczące korespondencji elektronicznej: Zgodnie z SWZ

3.8.) Zamawiający wymaga sporządzenia i przedstawienia ofert przy użyciu narzędzi elektronicznego modelowania danych budowlanych lub innych podobnych narzędzi, które nie są ogólnie dostępne: Nie

3.12.) Oferta - katalog elektroniczny: Nie dotyczy

3.14.) Języki, w jakich mogą być sporządzane dokumenty składane w postępowaniu:

polski

3.15.) RODO (obowiązek informacyjny): Zgodnie z SWZ

SEKCJA IV – PRZEDMIOT ZAMÓWIENIA

4.1.) Informacje ogólne odnoszące się do przedmiotu zamówienia.

4.1.1.) Przed wszczęciem postępowania przeprowadzono konsultacje rynkowe: Nie

4.1.2.) Numer referencyjny: GKLP.271.08.2022

4.1.3.) Rodzaj zamówienia: Usługi

4.1.4.) Zamawiający udziela zamówienia w częściach, z których każda stanowi przedmiot odrębnego postępowania: Nie

4.1.8.) Możliwe jest składanie ofert częściowych: Nie

4.1.13.) Zamawiający uwzględnia aspekty społeczne, środowiskowe lub etykiety w opisie przedmiotu zamówienia: Nie

4.2. Informacje szczegółowe odnoszące się do przedmiotu zamówienia:

4.2.2.) Krótki opis przedmiotu zamówienia

Przedmiotem zamówienia jest kompleksowa usługa cateringowa w zakresie: przygotowywania i dowożenia posiłków i opakowań dla podopiecznych Dziennego Domu Senior + w Szczkowie w ramach projektu „Ośrodki wsparcia pełne WERWY w województwie kujawsko-pomorskim”

1. Przewidywana ilość podopiecznych Dziennego Domu Senior + wynosi maksymalnie 30 osób.
2. Rodzaj i ilość posiłków to: II śniadanie w ilości maksymalnie 30, obiad w ilości maksymalnie 30 osób, posiłek na wynos-kolacja w ilości maksymalnie 30.
3. Ilość posiłków określona w pkt. 2 będzie ulegać zmianie w zależności od bieżącej potrzeb, ilości podopiecznych danego dnia. Wykonawcy nie przysługują względem Zamawiającego żadne roszczenia, w tym o zapłatę odszkodowania w przypadku nie zapewnienia przez Zamawiającego zalecenia ilości posiłków, gdyż ilość jest jedynie szacunkowa, a ryzyko z tego tytułu obciąża wykonawcę.
4. Zamawiający zastrzega sobie prawo do zamówienia posiłków dla wyodrębnionej grupy osób wymagających diet

lekkostrawnych lub specjalnych(np. cukrzyków)

5. Posiłki dostarczane będą pod adres; Dziennego Domu Senior +, Szczkowo 26, 87-865 Izbica Kujawska(budynek po byłej szkole).

6. Godziny dostarczania posiłków: II śniadanie- do godziny 9:00, obiad- do godz. 13.30, posiłek na wynos- kolacja do godz. 15:00

7. Usługa obejmuje: II śniadanie – codziennie od poniedziałku do piątku, obiad dwudaniowy – codziennie od poniedziałku do piątku, posiłek na wynos- kolacja – od poniedziałku do piątku.

8. Dwudaniowy gorący obiad+ napój należy dostarczyć w pojemnikach zapewniających zachowanie temperatury wymaganej przez Zamawiającego oraz zachowanie odpowiednich warunków sanitarno-higienicznych obowiązujących w zbiorowym żywieniu, to jest w pojemnikach cateringowych styropianowych jako pojedyncze porcje lub w termosach cateringowych i z dostarczeniem dodatkowych naczyń jednorazowych (pojemniki zapewnia Wykonawca). - zapewnieniu przez Wykonawcę naczyń jednorazowych dostosowanych do rodzaju podawanych posiłków i sztućców w ilości minimum odpowiadającej ilości zamawianych posiłków,

9. II śniadanie obejmuje kanapkę, herbatę z cytryną lub kawę zbożową+ owoc lub jogurt, batonik, Dostarczone kanapki powinny być zapakowane pojedynczo, do każdej kanapki powinna być dostarczona serwetka papierowa. Dostarczone owoce muszą być umyte. Do jogurtu winna być dostarczona łyżeczka jednorazowa.

10. posiłek na wynos- kolacja- obejmuje kanapkę lub bułkę lub różnego rodzaju sałatki+ owoc lub jogurt. Dostarczone kanapki powinny być zapakowane pojedynczo, do każdej kanapki powinna być dostarczona serwetka papierowa. Owoce muszą być umyte.

11. Usługa obejmuje przygotowanie posiłków z komponentów zakupionych przez Wykonawcę, dowóz posiłków własnym transportem Wykonawcy codziennie od poniedziałku do piątku.

12. W okresie wykonywania umowy Wykonawca będzie przygotowywał posiłki według jadłospisu sporządzonego przez siebie z uwzględnieniem założeń zamawiającego. Jadłospis powinien być szczegółowy z uwzględnieniem wszystkich składników z których został przygotowany oraz z uwzględnieniem alergenów.

13. Zamawiający wymaga aby w piątki Wykonawca dostarczał posiłki bezmięsne (II śniadanie, obiad, oraz posiłek na wynos)

14. Wykonawca będzie dostarczała jadłospis na każdy kolejny tydzień z tygodniowym wyprzedzeniem.

15. W razie nagłej zmiany wymagana jest telefoniczna akceptacja Zamawiającego.

16. Posiłki winny być świeże, I gatunku i przygotowywane przez Wykonawcę z produktów spełniających normy jakości produktów spożywczych.

17. Posiłki nie mogą być wykonywane z produktów typu „ instant”(np. Zupy w proszku, gotowe sosy) oraz produktów gotowych np. mrożone pierogi, naleśniki.

18. Wszystkie dodatki do drugiego dania mają być świeże lub gotowane z surowych warzyw. Zamawiający nie dopuszcza przygotowywania ich z gotowych produktów konserwowych.

19. W okresie od 01.06. do 15.09. Wykonawca wprowadzi do jadłospisu przynajmniej 2 razy w tygodniu dodatki do posiłków lub potrawy sezonowe typu: makaron z truskawkami lub jagodami- 150 g, pierogi z truskawkami lub jagodami- 380 g, knedle ze śliwkami- 380 g, leczo z cukinią- 200g , młode ziemniaki z koperkiem – 200 g, jajka sadzone z kefirem lub mizerią- 250 g, gotowany kalafior, fasolka szparagowa, mizeria- 100 g jako przystawka do drugiego dania itp.

Zamawiający dopuszcza przesunięcie terminu wprowadzenia potraw sezonowych na telefoniczną prośbę Wykonawcy w związku z warunkami pogodowymi.

20. W przypadku organizowania wycieczek, imprez wyjazdowych dla podopiecznych Dziennego Domu Senior + Zamawiający informuje z minimum tygodniowym wyprzedzeniem o zmianach w dostarczaniu posiłków lub zamawia suchy prowiant w ilości tylu osób, które uczestniczą w wyjeździe.

21. Cena za dostarczony catering będzie zgodna z ceną ofertową, określoną w ofercie.

22. Produkcja i dostarczanie posiłków musi odbywać się w sposób zapewniający wymagany standard sanitarno-epidemiologiczny oraz zgodny z wymogami Rozporządzenia WE Nr 852 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29.04.2014 r. w sprawie higieny środków spożywczych (Dz. Urz. UE L139 z 2004r. Ze zm.) oraz Ustawy z dnia 25.08.2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U 2020.2021 ze zm.), a także aktów wykonawczych wydanych na jej podstawie z uwzględnieniem zmian w okresie trwania umowy.

23. Zakwestionowane przez Zamawiającego pod względem ilościowym lub jakościowym posiłki np.; smak, zapach, wygląd posiłku) podlegają natychmiastowej wymianie na koszt Wykonawcy.

24. Wykonawca będzie dostarczał posiłki własnym środkiem transportu na własny koszt.

25. Pracownicy, którzy będą dostarczać posiłki winni posiadać odzież ochronną zgodnie z wymogami sanitarno-higienicznymi.

26. Naczynia transportowe (termosy) muszą być przeznaczone tylko do tego celu i być szczelnie zamknięte, nieuszkodzone, zapewniające utrzymanie właściwej jakości i temperatury potraw.

27. Mycie i dezynfekcja naczyń transportowych, w których dostarczona będzie żywność należy do Wykonawcy.

Zamawiający zwróci Wykonawcy naczynia, o których mowa, ze śniadania po dostarczeniu obiadu w danym dniu, zaś z obiadu najpóźniej w dniu następnym po dostarczeniu śniadania.

28. Wykonawca dostarczy nieodpłatnie Zamawiającemu pojemniki na odpady.

29. Wykonawca jest zobowiązany do posiadania uprawnień, odpowiednich kwalifikacji i warunków do odpowiedniego wykonywania przedmiotu zamówienia.

30. Zamawiający będzie informował o zmianie ilości zamówionych śniadań do godz. 14.00 w dniu poprzedzającym złożenie zamówienia, a o zmianie ilości zamówionych obiadów do godz. 9:00 w dniu realizacji zamówienia.

31. Do wykonawcy będzie należało prowadzenie dokumentacji wydawanych posiłków, tj: dokument WZ w 2 egzemplarzach po 1 dla każdej ze stron.

32. Wykonawca zobowiązany jest posiadać aktualną decyzję Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego, zezwalającą na prowadzenie działalności w zakresie żywienia zbiorowego wydana na podstawie Ustawy z dnia 25.08.2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t.j. Dz.U. z 2020.2021),

33. Zamawiający zastrzega sobie prawo kontroli stosowanych surowców, przebiegu procesów technicznych oraz dziennych norm pokarmowych i ilości wagowych,

34. Ogólne założenia ilościowe menu na posiłki: II śniadanie: kanapki(dwie kromki chleba: razowe lub pszenne) np. z masłem i jajkiem na twardo, szynką, żółtym serem, twarożkiem chudym, szprotem wędzonym, sardynką w oleju, sałatka jarzynowa, parówka na ciepło, jajecznicą, kasza manna i in. Owoce np.: jabłko, banan, mandarynka, pomarańcz, gruszka, batoniki różnego typu(najlepiej zbożowe), herbata z cytryną lub kawa zbożowa w ilości 250 ml, jogurt – 150 g. itd.

Obiad(dwa dania+ napój np. kompot, sok)Zupa: (np.: krupnik z kaszy jęczmiennej z ziemniakami, pomidorowa z ryżem, ogórkowa z makaronem lub ziemniakami, fasolowa z ziemniakami, pieczarkowa z ziemniakami, kalafiorowa z ziemniakami, rosół z makaronem, kapuśniak z ziemniakami, brokułowa z kluseczkami, barszcz czerwony z ziemniakami, żurek z jajkiem i kiełbasą w ilości 350 ml_II dzień (np. kotlet schabowy, mielony, kotlet z piersi kurczaka panierowany, kotlet rybny- 100 g, wątróbka z cebulką – 150 g, udko pieczone- 180 g, krokiety z kapustą i grzybami- 400 g, placek po węgiersku- 200 g, placki ziemniaczane- 200 g, pierogi z kapustą i mięsem okraszane lub z serem lub z owocami- 380 g, gulasz wieprzowy w tym 80 g mięsa- 150g , naleśniki z serem- 380 g, kopytka 200 g, bigos- 300g, rolada wieprzowa w sosie- 100 g, ryż zapiekany ze śmietaną i cynamonem- 200 g, pyzy ziemniaczane- 200 g, gołąbki z mięsem i ryżem- 380 g, ziemniaki- 200 g, surówki i sałatki różne rodzaje- 100 g). Ziemniaki do dań mięsnych,Napoje (np.: kompoty różne rodzaje lub soki w ilości 250 ml). W jadłospisie powinny przeważać potrawy gotowane, pieczone i duszone okazjonalnie smażone.

35.Posiłek na wynos- kolacja(kanapka; dwie kromki chleba lub jedna bułka np.: z żółtym serem, wędliną, chudym twarożkiem, różnego rodzaju sałatki: ze świeżych owoców, sałatka jarzynowa, racuchy, parówki, Owoce np.: jabłko, banan, mandarynka, arbuz, kiwi, pomarańcza, gruszka,

36. W przypadku awarii lub innych nieprzewidzianych zdarzeń Wykonawca jest zobowiązany zapewnić posiłki o nie gorszej jakości na swój koszt z innych źródeł.

4.2.6.) Główny kod CPV: 55520000-1 - Usługi dostarczania posiłków

4.2.7.) Dodatkowy kod CPV:

55321000-6 - Usługi przygotowywania posiłków

4.2.8.) Zamówienie obejmuje opcje: Nie

4.2.10.) Okres realizacji zamówienia albo umowy ramowej: 15 miesięcy

4.2.11.) Zamawiający przewiduje wznowienia: Nie

4.2.13.) Zamawiający przewiduje udzielenie dotychczasowemu wykonawcy zamówień na podobne usługi lub roboty budowlane: Nie

4.3.) Kryteria oceny ofert

4.3.1.) Sposób oceny ofert: 1. Przy wyborze najkorzystniejszej oferty Zamawiający będzie się kierował niżej podanymi kryteriami i ich wagą:

Kryterium 1 – CENA waga punktowa 60 pkt

Kryterium 2- posiadanie statusu Podmiotu Ekonomii Społecznej (PES) – waga kryterium 20 pkt

Kryterium 3 – odległość siedziby Wykonawcy od miejsca dostawy - waga kryterium 20 pkt

Zamawiający udzieli zamówienia Wykonawcy, którego oferta otrzyma największą łączną ilość punktów spośród ofert niepodlegających odrzuceniu.

W trakcie oceny poszczególnych ofert, zostaną wyliczone punkty wg poniższego wzoru:

$P_x = C_x + PES_x O_x$

P_x - łączna ilość punktów uzyskanych przez badaną ofertę,

x – nr badanej oferty,

Oferta, która przedstawi najkorzystniejszy bilans (maksymalna liczba przyznanych punktów w oparciu o ustalone kryterium – „cena” „posiadanie statusu Podmiotu Ekonomii Społecznej” oraz „odległość siedziby Wykonawcy do miejsca dostawy”) zostanie uznana za najkorzystniejszą. Pozostałe oferty zostaną sklasyfikowane, zgodnie z ilością uzyskanych punktów.

W toku badania i oceny ofert Zamawiający może żądać od Wykonawcy wyjaśnień dotyczących treści złożonej oferty, w tym zaoferowanej ceny.

Realizacja zamówienia zostanie powierzona Wykonawcy, którego oferta uzyska najwyższą ilość punktów.

4.3.2.) Sposób określania wagi kryteriów oceny ofert: Punktowo

4.3.3.) Stosowane kryteria oceny ofert: Kryterium ceny oraz kryteria jakościowe

Kryterium 1

4.3.5.) Nazwa kryterium: Cena

4.3.6.) Waga: 60

Kryterium 2

4.3.4.) Rodzaj kryterium:

inne.

4.3.5.) Nazwa kryterium: posiadanie statusu Podmiotu Ekonomii Społecznej (PES)**4.3.6.) Waga:** 20**Kryterium 3****4.3.4.) Rodzaj kryterium:**

inne.

4.3.5.) Nazwa kryterium: odległość siedziby Wykonawcy od miejsca dostawy**4.3.6.) Waga:** 20**4.3.10.) Zamawiający określa aspekty społeczne, środowiskowe lub innowacyjne, żąda etykiet lub stosuje rachunek kosztów cyklu życia w odniesieniu do kryterium oceny ofert:** Nie**SEKCJA V - KWALIFIKACJA WYKONAWCÓW****5.1.) Zamawiający przewiduje fakultatywne podstawy wykluczenia:** Nie**5.3.) Warunki udziału w postępowaniu:** Tak**5.4.) Nazwa i opis warunków udziału w postępowaniu.**

2. Zamawiający wymaga wykazania przez Wykonawcę spełnienia warunków określonych w art. 112 ust. 2 PZP dotyczących: 2) uprawnień do prowadzenia określonej działalności gospodarczej lub zawodowej, o ile wynika to z odrębnych przepisów:

Wykonawca jest zobowiązany posiadać aktualną decyzję Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego, zezwalającą na prowadzenie działalności w zakresie żywienia zbiorowego wydaną na podstawie Ustawy z dnia 25.08.2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t.j. Dz.U. z 2020.2021);

5.5.) Zamawiający wymaga złożenia oświadczenia, o którym mowa w art.125 ust. 1 ustawy: Tak

5.7.) Wykaz podmiotowych środków dowodowych na potwierdzenie spełniania warunków udziału w postępowaniu: Decyzja Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego, zezwalająca na prowadzenie działalności w zakresie żywienia zbiorowego wydaną na podstawie Ustawy z dnia 25.08.2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t.j. Dz.U. z 2020.2021);

5.11.) Wykaz innych wymaganych oświadczeń lub dokumentów:

Formularz oferty

Pełnomocnictwo upoważniające do złożenia oferty, o ile ofertę składa pełnomocnik;

Oświadczenie Wykonawcy o niepodleganiu wykluczeniu z postępowania – wzór oświadczenia stanowi załącznik nr 2 do SWZ. oświadczenie o spełnieniu warunków w postępowaniu zał. nr 2a do SWZ.

W przypadku wspólnego ubiegania się o zamówienie przez

Wykonawców, oświadczenie składa każdy z Wykonawców.

Pełnomocnictwo dla pełnomocnika do reprezentowania w postępowaniu Wykonawców wspólnie

ubiegających się o udzielenie zamówienia - dotyczy ofert składanych przez Wykonawców

wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia

SEKCJA VI - WARUNKI ZAMÓWIENIA**6.1.) Zamawiający wymaga albo dopuszcza oferty wariantowe:** Nie**6.3.) Zamawiający przewiduje aukcję elektroniczną:** Nie**6.4.) Zamawiający wymaga wadium:** Nie**6.5.) Zamawiający wymaga zabezpieczenia należytego wykonania umowy:** Nie**6.6.) Wymagania dotyczące składania oferty przez wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia:**

Wykonawca, który polega na zdolnościach lub sytuacji podmiotów udostępniających zasoby, składa wraz z ofertą zobowiązanie podmiotu udostępniającego zasoby do oddania mu do dyspozycji niezbędnych zasobów na potrzeby realizacji danego zamówienia lub inny podmiotowy środek dowodowy potwierdzający, że Wykonawca, realizując zamówienie, będzie dysponował niezbędnymi zasobami tych podmiotów. Zobowiązanie podmiotu udostępniającego zasoby ma potwierdzać, że stosunek łączący Wykonawcę z podmiotami udostępniającymi zasoby gwarantuje rzeczywisty dostęp do tych zasobów oraz określa w szczególności:

zakres dostępnych Wykonawcy zasobów podmiotu udostępniającego zasoby,

2) sposób i okres udostępnienia wykonawcy i wykorzystania przez niego zasobów podmiotu udostępniającego te zasoby przy wykonywaniu zamówienia;

3) czy i w jakim zakresie podmiot udostępniający zasoby, na zdolnościach którego wykonawca polega w odniesieniu do warunków udziału w postępowaniu dotyczących wykształcenia, kwalifikacji zawodowych lub doświadczenia, zrealizuje

roboty budowlane lub usługi, których wskazane zdolności dotyczą.

Zobowiązanie podmiotu udostępniającego przekazuje w postaci elektronicznej i opatruje kwalifikowanym podpisem elektronicznym, podpisem zaufanym lub podpisem osobistym. W przypadku gdy zobowiązanie podmiotu udostępniającego zostało sporządzone jako dokument w postaci papierowej i opatrzone własnoręcznym podpisem, przekazuje się cyfrowe odwzorowanie tego dokumentu opatrzone kwalifikowanym podpisem elektronicznym, podpisem zaufanym lub podpisem osobistym, poświadczającym zgodność cyfrowego odwzorowania z dokumentem w postaci papierowej. Poświadczenia dokonuje Wykonawca lub notariusz.

W odniesieniu do warunków dotyczących wykształcenia, kwalifikacji zawodowych lub doświadczenia Wykonawcy wspólnie ubiegający się o udzielenie zamówienia mogą polegać na zdolnościach tych z wykonawców, którzy wykonają roboty budowlane, do realizacji których te zdolności są wymagane. W takim przypadku Wykonawcy wspólnie ubiegający się o udzielenie zamówienia dołączają do oferty oświadczenie, z którego wynika, które roboty budowlane wykonają poszczególni wykonawcy. Oświadczenie przekazuje się w postaci elektronicznej i opatruje kwalifikowanym podpisem elektronicznym, podpisem zaufanym lub podpisem osobistym. W przypadku gdy oświadczenie zostało sporządzone jako dokument w postaci papierowej i opatrzone własnoręcznym podpisem, przekazuje się cyfrowe odwzorowanie tego dokumentu i opatrzone kwalifikowanym podpisem elektronicznym, podpisem zaufanym lub podpisem osobistym, poświadczającym zgodność cyfrowego odwzorowania z dokumentem w postaci papierowej. Poświadczenia dokonuje odpowiednio Wykonawca lub Wykonawca wspólnie ubiegający się o udzielenie zamówienia lub notariusz.

6.7.) Zamawiający przewiduje unieważnienie postępowania, jeśli środki publiczne, które zamierzał przeznaczyć na sfinansowanie całości lub części zamówienia nie zostały przyznane: Nie

SEKCJA VII - PROJEKTOWANE POSTANOWIENIA UMOWY

7.1.) Zamawiający przewiduje udzielenia zaliczek: Nie

7.3.) Zamawiający przewiduje zmiany umowy: Tak

7.4.) Rodzaj i zakres zmian umowy oraz warunki ich wprowadzenia:

Zgodnie z załącznikiem nr 3 do SWZ

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

7.6.) Zamawiający przewiduje następujące wymagania związane z realizacją zamówienia:

w zakresie zatrudnienia na podstawie stosunku pracy, w okolicznościach, o których mowa w art. 95 ustawy

SEKCJA VIII – PROCEDURA

8.1.) Termin składania ofert: 2022-09-01 11:00

8.2.) Miejsce składania ofert: Wykonawca składa ofertę za pośrednictwem Formularza do złożenia lub wycofania oferty dostępnego na ePUAP nazwa Zamawiającego: jr60fdx35d/skrytka i udostępnionego również na miniPortalu. Sposób złożenia oferty opisany został w Instrukcji użytkownika dostępnej na miniPortalu.

8.3.) Termin otwarcia ofert: 2022-09-01 11:30

8.4.) Termin związania ofertą: do 2022-09-30