

Niniejsze ogłoszenie w witrynie TED: <https://ted.europa.eu/udl?uri=TED:NOTICE:667344-2021:TEXT:PL:HTML>

**Polska-Rypin: Usługi edukacyjne i szkoleniowe
2021/S 251-667344**

Ogłoszenie o zamówieniu

Usługi

Podstawa prawna:

Dyrektywa 2014/24/UE

Sekcja I: Instytucja zamawiająca

I.1) Nazwa i adresy

Oficjalna nazwa: Powiat Rypiński
Krajowy numer identyfikacyjny: REGON: 910866703
Adres pocztowy: ul. Warszawska 38
Miejscowość: Rypin
Kod NUTS: PL616 Grudziądzki
Kod pocztowy: 87-500
Państwo: Polska
Osoba do kontaktów: Marcin Turalski
E-mail: szkolenia.zamowienia@powiatrypinski.pl
Tel.: +48 882012505

Adresy internetowe:

Główny adres: <http://bip.powiatrypinski.pl>

I.3) Komunikacja

Nieograniczony, pełny i bezpośredni dostęp do dokumentów zamówienia można uzyskać bezpłatnie pod adresem: <https://platformazakupowa.pl/pn/powiatrypinski>
Więcej informacji można uzyskać pod adresem podanym powyżej
Oferty lub wnioski o dopuszczenie do udziału w postępowaniu należy przysyłać drogą elektroniczną za pośrednictwem: <https://platformazakupowa.pl/pn/powiatrypinski>

I.4) Rodzaj instytucji zamawiającej

Organ władzy regionalnej lub lokalnej

I.5) Główny przedmiot działalności

Ogólne usługi publiczne

Sekcja II: Przedmiot

II.1) Wielkość lub zakres zamówienia

II.1.1) Nazwa:

Przeprowadzenie kursu zaw. Przygotowywanie potraw zgodnie z trendami rynkowymi i zasadami zdrowego żywienia w ramach pr. Nowe kwalifikacje i dodatkowe uprawnienia motorem rozwoju mieszkańców regionu
Numer referencyjny: FR.272.11.2021

II.1.2) Główny kod CPV

80000000 Usługi edukacyjne i szkoleniowe

II.1.3) Rodzaj zamówienia

Usługi

II.1.4) **Krótki opis:**

Przedmiotem zamówienia jest usługa szkoleniowa polegająca na przeprowadzeniu kursu zawodowego "Przygotowywanie potraw zgodnie z trendami rynkowymi i zasadami zdrowego żywienia" dla 430 osób w wieku od 18 do 65 lat. Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia stanowi Załącznik Nr 1 do SWZ.

II.1.5) **Szacunkowa całkowita wartość**

II.1.6) **Informacje o częściach**

To zamówienie podzielone jest na części: nie

II.2) **Opis**

II.2.2) **Dodatkowy kod lub kody CPV**

80400000 Usługi edukacji osób dorosłych oraz inne

80510000 Usługi szkolenia specjalistycznego

80530000 Usługi szkolenia zawodowego

II.2.3) **Miejsce świadczenia usług**

Kod NUTS: PL616 Grudziądzki

Kod NUTS: PL619 Włocławski

II.2.4) **Opis zamówienia:**

1.Przedmiotem zamówienia jest usługa szkoleniowa polegająca na przeprowadzeniu kursu zawodowego „Przygotowywanie potraw zgodnie z trendami rynkowymi i zasadami zdrowego żywienia” umożliwiającego uzyskanie i uzupełnienie wiedzy, umiejętności i kwalifikacji zawodowych prowadzących do uzyskania kompetencji w ramach ww. kursu oraz prowadzącego do uzyskania kwalifikacji funkcjonujących w ramach Zintegrowanego Rejestru Kwalifikacji. Zajęcia na kursie należy przeprowadzić w formie warsztatów przez połączenie zajęć teoretycznych z zajęciami praktycznymi. Zamawiający wymaga, żeby zajęcia praktyczne stanowiły co najmniej 80 % ogólnej liczby godzin przewidzianych na kurs. 2.Przeprowadzenie kursu zakończone będzie przeprowadzeniem egzaminu zewnętrznego i wydaniem stosownego certyfikatu przez instytucję uprawnioną do nadawania kwalifikacji zgodnie z wymogami określonymi na podstawie przepisów wskazanych w pkt 5 wszystkim osobom, które zakończyły walidację z wynikiem pozytywnym.Egzamin odbędzie się w miejscu organizacji kursu dla danej grupy. Ponadto Wykonawca zobowiązany jest do wydania zaświadczenia o odbyciu kursu dla wszystkich osób, które były obecne na minimum 80 % zajęć.3.W przypadku innego miejsca realizacji egzaminów niż sale zapewnione przez Zamawiającego-Wykonawca zapewni transport uczestników do tego miejsca i z powrotem.4.Wykonawca zobowiązany jest realizować przedmiot zamówienia w taki sposób, aby co najmniej 70 % (lub zadeklarowany przez Wykonawcę w Formularzu ofertowym wyższy wskaźnik) uczestników kursu uzyskało pozytywny wynik egzaminu zewnętrznego. Wykonawca zobowiązany jest do organizacji i finansowania egzaminów poprawkowych w ilości niezbędnej do tego, aby współczynnik zdawalności w ramach kursu wynosił co najmniej 70 % lub odpowiednio wyższy w zależności od zobowiązania złożonego w ofercie przez Wykonawcę.5.Podstawa prawna dotycząca walidacji: ustawa z dnia 22.12.2015r. o Zintegrowanym Systemie Kwalifikacji (t.j. Dz.U.z2020r.,poz.226) oraz Obwieszczenie Ministra Sportu i Turystyki z dnia 20.11.2018r.w sprawie włączenia kwalifikacji rynkowej „Przygotowywanie potraw zgodnie z trendami rynkowymi i zasadami zdrowego żywienia” do ZSK (M.P. z 2018r.,poz.1190).6.Kod kwalifikacji w ZRK:12631.6.Uczestnicy projektu to os. fizyczne mieszkające lub pracujące lub uczące się na terenie województwa kuj.-pom.w wieku od 18-65 lat, które z własnej inicjatywy chcą nabywać, podnosić lub uzupełniać posiadane kompetencje, kwalifikacje i umiejętności. Uczestnicy projektu to osoby należące do grup defaworyzowanych, wykazujących największą lukę kompetencyjną i posiadających największe potrzeby w dostępie do edukacji, w szczególności osoby o niskich kwalifikacjach i osoby powyżej 50 roku życia.7.Wykonawca zobowiązany jest przy realizacji zamówienia do równościowej i niedyskryminacyjnej organizacji wszystkich zajęć, uwzględniającej indywidualne potrzeby i możliwości wszystkich uczestników

w szczególności uwzględnienia potrzeb i możliwości osób niepełnosprawnych w stopniu równym jak dla pełnosprawnych uczestników kursów.8Przedmiot zamówienia obejmuje przeprowadzenie kursu dla 430 osób (w tym min.52 % stanowić będą kobiety) z podziałem na 43 grupy o śr. liczebności gr. wynoszącej 10 os., przy czym grupa może liczyć od min.8 os. do maks.12 os.. Łączna ilość godzin szkoleniowych wynosi 5160 godzin tj.120 godzin szkoleniowych na każdą z grup.Przez jedną godzinę szkoleniową rozumie się 45 min.Określona wyżej liczba uczestników kursu jest ilością maks.i może ulec zmniejszeniu. W związku z tym Zamawiający zobowiązuje się do zapłaty wynagrodzenia Wykonawcy za faktyczną ilość uczestników kursu.W trakcie zajęć Wykonawca musi zaplanować przerwy w ilości nie mniejszej niż 15 min na 2 godziny szkoleniowe.Długość przerw może być ustalana elastycznie umożliwiającą uczestnikom projektu skorzystanie z cateringu, za który odpowiedzialny jest Zamawiający. Nie ma natomiast możliwości rezygnacji z przerw kosztem skrócenia trwania zajęć w danym dniu szkoleniowym.

II.2.5) **Kryteria udzielenia zamówienia**

Kryteria określone poniżej

Kryterium jakości - Nazwa: Zdawalność / Waga: 10

Kryterium jakości - Nazwa: Liczba miejsc jednoczesnej realizacji kursów / Waga: 40

Cena - Waga: 50

II.2.6) **Szacunkowa wartość**

II.2.7) **Okres obowiązywania zamówienia, umowy ramowej lub dynamicznego systemu zakupów**

Okres w dniach: 360

Niniejsze zamówienie podlega wznowieniu: nie

II.2.10) **Informacje o ofertach wariantowych**

Dopuszcza się składanie ofert wariantowych: nie

II.2.11) **Informacje o opcjach**

Opcje: nie

II.2.13) **Informacje o funduszach Unii Europejskiej**

Zamówienie dotyczy projektu/programu finansowanego ze środków Unii Europejskiej: tak

Numer identyfikacyjny projektu:

Projekt pn.,„Nowe kwalifikacje i dodatkowe uprawnienia motorem rozwoju mieszkańców regionu” Nr RPKP.10.04.02-04-0004/20 współfinansowany z Europejskiego Funduszu Społecznego w ramach Osi priorytetowej 10. Innowacyjna edukacja, Działania 10.4 Edukacja dorosłych Poddziałania 10.4.2 Edukacja dorosłych na rzecz rynku pracy Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Kujawsko–Pomorskiego na 2014-2020

II.2.14) **Informacje dodatkowe**

1. W postępowaniu komunikacja między Zamawiającym a Wykonawcami, w tym składanie ofert oraz przekazywanie dokumentów lub oświadczeń odbywa się przy użyciu środków komunikacji elektronicznej za pośrednictwem Platformy zakupowej pod adresem: <https://platformazakupowa.pl/pn/powiatrypinski>.

2. Instrukcja korzystania z platformy dostępna pod adresem: <https://platformazakupowa.pl/strona/45-instrukcje>

Sekcja III: Informacje o charakterze prawnym, ekonomicznym, finansowym i technicznym

III.1) **Warunki udziału**

III.1.1) **Zdolność do prowadzenia działalności zawodowej, w tym wymogi związane z wpisem do rejestru zawodowego lub handlowego**

Wykaz i krótki opis warunków:

Zamawiający nie precyzuje w tym zakresie szczególnych wymagań.

III.1.2) **Sytuacja ekonomiczna i finansowa**

Wykaz i krótki opis kryteriów kwalifikacji:

1. W zakresie sytuacji ekonomicznej i finansowej. Warunek zostanie spełniony, jeżeli Wykonawca wykaże posiadanie środków finansowych lub zdolności kredytowej w kwocie nie mniejszej niż 500 000,00 zł (słownie: pięćset tysięcy złotych 00/100).
2. Wartości podane w dokumentach potwierdzających spełnienie warunku w walutach innych niż PLN, zamawiający przeliczy po średnim kursie ogłoszonym przez Narodowy Bank Polski (tabela A) w dniu opublikowania ogłoszenia o niniejszym zamówieniu w Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej, a jeżeli w tym dniu kursu nie ogłoszono, to według tabeli kursów średnich NBP ostatnio przed tą datą ogłoszonych.
3. W celu potwierdzenia spełniania przez Wykonawcę warunków udziału w postępowaniu dotyczących sytuacji ekonomicznej lub finansowej Zamawiający żąda złożenia informacji 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.
4. Jeżeli z uzasadnionej przyczyny wykonawca nie może złożyć dokumentów dotyczących sytuacji finansowej lub ekonomicznej wymaganych przez zamawiającego, Wykonawca składa inne podmiotowe środki dowodowe, które w wystarczający sposób potwierdzają spełnianie opisanego przez zamawiającego warunku udziału w postępowaniu.

III.1.3) **Zdolność techniczna i kwalifikacje zawodowe**

Wykaz i krótki opis kryteriów kwalifikacji:

1. W zakresie zdolności zawodowej: a) dotyczącej Wykonawcy: Warunek zostanie spełniony jeżeli Wykonawca wykaże, że w okresie ostatnich 3 lat przed upływem terminu składania ofert, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy, to w tym okresie zrealizował co najmniej 2 usługi (umowy) obejmujące swoim zakresem kursy/szkolenia gastronomiczne lub przygotowywania potraw zgodnie z trendami rynkowymi i zasadami zdrowego żywienia lub inne z zakresu podobnego (adekwatnego) do tematyki kursów objętych przedmiotem zamówienia (tj. opisanego w szczegółowym opisie przedmiotu zamówienia), a każda usługa (umowa) spełnia następujące wymagania: - kursy/szkolenia realizowane były dla co najmniej 40 osób i - łączna ilość godzin szkoleniowych wynosiła co najmniej 480 h (przez jedną godzinę szkoleniową Zamawiający rozumie 45 min lub więcej) i - kursy/szkolenia realizowany był w co najmniej 2 różnych lokalizacjach (miejscowościach) i - usługa (umowa) obejmowała realizację procesu walidacji nabywanych w ramach usługi (umowy) kwalifikacji/ kompetencji (egzaminów certyfikacyjnych) dla co najmniej 40 osób. b) dotyczącej osób skierowanych przez Wykonawcę do realizacji zamówienia: Warunek zostanie spełniony jeżeli Wykonawca wykaże, że będzie dysponował co najmniej 8 (ośmioma) osobami na stanowisku trenera wyznaczonego do realizacji zamówienia, a każdy z tych trenerów spełniał będzie następujące wymagania: - posiada wykształcenie kierunkowe, przez które należy rozumieć: ukończoną szkołę o kierunku gastronomicznym lub żywienia i usług gastronomicznych lub gastronomia i sztuka kulinarna lub hotelarstwo i gastronomia lub usługi gastronomiczne i dietetyka albo posiada kwalifikację co najmniej „Kucharz-Świadectwo czeladnicze” albo posiada ukończone kurs/ kursy/szkolenie/szkolenia gastronomiczne lub przygotowywania potraw zgodnie z trendami rynkowymi i zasadami zdrowego żywienia lub inne z zakresu podobnego (adekwatnego) do tematyki kursów objętych przedmiotem zamówienia o łącznej liczbie godzin min 120 (przez jedną godzinę Zamawiający rozumie 45 min lub więcej) i - posiada co najmniej 2-letnie doświadczenie w prowadzeniu kursów/szkoleń gastronomicznych lub przygotowywania potraw zgodnie z trendami rynkowymi i zasadami zdrowego żywienia lub inne z zakresu podobnego (adekwatnego) do tematyki kursów objętych przedmiotem zamówienia albo posiada doświadczenie w przeprowadzeniu co najmniej 200 h szkoleniowych w ramach kursów/szkoleń gastronomicznych lub przygotowywania potraw zgodnie z trendami rynkowymi i zasadami zdrowego żywienia lub inne z zakresu podobnego (adekwatnego) do tematyki kursów objętych przedmiotem zamówienia (przez jedną godzinę szkoleniową Zamawiający rozumie 45 minut lub więcej). W celu potwierdzenia spełniania przez Wykonawcę warunków udziału w postępowaniu Wykonawca składa: 1) wykaz usług wykonanych, a w przypadku

świadczeń powtarzających się lub ciągłych również wykonywanych, w okresie ostatnich 3 lat, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy – w tym okresie, wraz z podaniem ich wartości, przedmiotu, dat wykonania i podmiotów, na rzecz których usługi zostały wykonane lub są wykonywane, oraz załączeniem dowodów określających czy te usługi zostały wykonane lub są wykonywane należycie, przy czym dowodami, o których mowa, są referencje bądź inne dokumenty sporządzone przez podmiot, na rzecz którego usługi zostały wykonane, a w przypadku świadczeń powtarzających się lub ciągłych są wykonywane, a jeżeli Wykonawca z przyczyn niezależnych od niego nie jest w stanie uzyskać tych dokumentów – oświadczenie wykonawcy; w przypadku świadczeń powtarzających się lub ciągłych nadal wykonywanych referencje bądź inne dokumenty potwierdzające ich należyte wykonywanie powinny być wystawione w okresie ostatnich 3 miesięcy – według wzoru-Załącznik Nr 8 do SWZ ...

Minimalny poziom ewentualnie wymaganych standardów:

...2) wykaz osób, skierowanych przez Wykonawcę do realizacji zamówienia publicznego, w szczególności odpowiedzialnych za świadczenie usług, kontrolę jakości lub kierowanie robotami budowlanymi, wraz z informacjami na temat ich kwalifikacji zawodowych, uprawnień, doświadczenia i wykształcenia niezbędnych do wykonania zamówienia publicznego, a także zakresu wykonywanych przez nie czynności oraz informacją o podstawie do dysponowania tymi osobami – według wzoru-Załącznik Nr 9 do SWZ.

3. Wykonawca może w celu potwierdzenia spełniania warunków udziału w postępowaniu, w stosownych sytuacjach oraz w odniesieniu do konkretnego zamówienia, lub jego części, polegać na zdolnościach technicznych lub zawodowych lub sytuacji finansowej lub ekonomicznej podmiotów udostępniających zasoby, niezależnie od charakteru prawnego łączących go z nimi stosunków prawnych.

III.2) **Warunki dotyczące zamówienia**

III.2.2) **Warunki realizacji umowy:**

1. Warunki realizacji przedmiotu zamówienia i zmiany umowy opisane zostały w Projektowanych postanowieniach umowy - Załącznik Nr 7 do SWZ.
2. Zamawiający ustala zabezpieczenie należytego wykonania w wysokości 5% wartości brutto oferty podanej w Formularzu ofertowym.
3. Posiadanie przez cały okres realizacji umowy statusu publicznej lub niepublicznej placówki kształcenia ustawicznego lub centrum kształcenia zawodowego w stosunku do podmiotu/podmiotów mających prowadzić kurs.
4. Zamawiający nie zastrzega obowiązku osobistego wykonania przez Wykonawcę kluczowych części zamówienia.
5. Wykonawcy mogą wspólnie ubiegać się o udzielenie zamówienia. W takim przypadku Wykonawcy ustanawiają pełnomocnika do reprezentowania ich w postępowaniu o udzielenie zamówienia albo do reprezentowania w postępowaniu i zawarcia umowy w sprawie zamówienia publicznego.

Sekcja IV: Procedura

IV.1) **Opis**

IV.1.1) **Rodzaj procedury**

Procedura otwarta

IV.1.3) **Informacje na temat umowy ramowej lub dynamicznego systemu zakupów**

IV.1.8) **Informacje na temat Porozumienia w sprawie zamówień rządowych (GPA)**

Zamówienie jest objęte Porozumieniem w sprawie zamówień rządowych: nie

IV.2) **Informacje administracyjne**

IV.2.2) **Termin składania ofert lub wniosków o dopuszczenie do udziału**

Data: 21/01/2022

Czas lokalny: 11:00

- IV.2.3) **Szacunkowa data wysłania zaproszeń do składania ofert lub do udziału wybranym kandydatom**
- IV.2.4) **Języki, w których można sporządzać oferty lub wnioski o dopuszczenie do udziału:**
Polski
- IV.2.6) **Minimalny okres, w którym oferent będzie związany ofertą**
Oferta musi zachować ważność do: 20/04/2022
- IV.2.7) **Warunki otwarcia ofert**
Data: 21/01/2022
Czas lokalny: 11:15
Miejsce:
Otwarcie ofert nastąpi poprzez odszyfrowanie ofert na platformazakupowa.pl pod adresem: <https://platformazakupowa.pl/pn/powiatrypinski> w zakładce dedykowanej postępowaniu (pod nazwą postępowania wskazaną w tytule SWZ).
Informacje o osobach upoważnionych i procedurze otwarcia:
W przypadku awarii systemu teleinformatycznego przy użyciu którego następuje otwarcie ofert, która powoduje brak możliwości otwarcia ofert w terminie określonym przez Zamawiającego, otwarcie ofert następuje niezwłocznie po usunięciu awarii. Zamawiający poinformuje o zmianie terminu otwarcia ofert na stronie internetowej prowadzonego postępowania.

Sekcja VI: Informacje uzupełniające

- VI.1) **Informacje o powtarzającym się charakterze zamówienia**
Jest to zamówienie o charakterze powtarzającym się: nie
- VI.3) **Informacje dodatkowe:**
1. Zamawiający żąda wnieścia wadium w kwocie 50 000,00 zł (słownie: pięćdziesiąt tysięcy złotych 00/100). Szczegółowe wymagania zawarte są w SWZ. 2. Podmiotowe środki dowodowe żądane w celu potwierdzenia braku podstaw wykluczenia (składane na wezwanie zamawiającego):
1) informację 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 Pzp, dotyczącą orzeczenia zakazu ubiegania się o zamówienie publiczne tytułem środka karnego, sporządzoną 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 16.02.2007r. o ochronie konkurencji i konsumentów (t.j. Dz.U. z 2021 r., poz. 275), 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 – według wzoru – Załącznik Nr 6 do SWZ, 3) 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, 4) oświadczenia wykonawcy o aktualności informacji zawartych w oświadczeniu JEDZ, w zakresie podstaw wykluczenia z postępowania wskazanych przez Zamawiającego, o których mowa w: a) art. 108 ust. 1 pkt 3 ustawy Pzp, b) art. 108 ust. 1 pkt 4 ustawy Pzp dotyczących orzeczenia zakazu ubiegania się o zamówienie publiczne tytułem środka zapobiegawczego, c) art. 108 ust. 1 pkt 5 ustawy Pzp dotyczących zawarcia z innymi Wykonawcami porozumienia mającego na celu zakłócenie konkurencji, d) art. 108 ust. 1 pkt 6 ustawy Pzp - według wzoru – Załącznik Nr 10 do SWZ.
3. Jeżeli wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania poza granicami Rzeczypospolitej Polskiej, zamiast: 1) informacji z KRK, o której mowa w ust. 2 pkt 1 powyżej - 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 ust. 2 pkt 1 powyżej wystawiony nie wcześniej niż 6 miesięcy przed jego złożeniem 2) odpisu albo informacji z KRS lub z CEiDG, o których mowa w ust. 2 pkt 3 powyżej - składa dokument lub dokumenty wystawione w kraju, w którym wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania, potwierdzające odpowiednio, że nie otwarto jego likwidacji, nie ogłoszono upadłości, jego aktywami nie zarządza likwidator lub sąd, nie zawarł układu z wierzycielami, jego działalność gospodarcza nie jest zawieszona ani nie znajduje się on w innej tego rodzaju sytuacji wynikającej z podobnej procedury przewidzianej w przepisach miejsca wszczęcia tej procedury wystawione nie wcześniej niż 3 miesiące przed jego złożeniem. 4. Ofertę oraz załączniki do oferty, w tym oświadczenie, o którym mowa w art. 125 ust. 1 ustawy Pzp (JEDZ) sporządza się pod rygorem nieważności w formie elektronicznej i opatruje kwalifikowanym podpisem elektronicznym.

5.W odniesieniu do warunków dotyczących wykształcenia, kwalifikacji zawodowych lub doświadczenia, Wykonawcy mogą polegać na zdolnościach podmiotów udostępniających zasoby, jeśli podmioty te wykonują usługi, do realizacji których te zdolności są wymagane. 6.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 potwierdzają

VI.4) **Procedury odwoławcze**

VI.4.1) **Organ odpowiedzialny za procedury odwoławcze**

Oficjalna nazwa: Prezes Krajowej Izby Odwoławczej

Adres pocztowy: ul. Postępu 17A

Miejscowość: Warszawa

Kod pocztowy: 02-676

Państwo: Polska

E-mail: odwolania@uzp.gov.pl

Tel.: +48 224587801

Adres internetowy: <https://www.uzp.gov.pl/kio>

VI.4.3) **Składanie odwołań**

Dokładne informacje na temat terminów składania odwołań:

1. Wykonawcy, a także innemu podmiotowi, jeżeli ma lub miał interes w uzyskaniu zamówienia oraz poniósł lub może ponieść szkodę w wyniku naruszenia przez Zamawiającego przepisów ustawy Pzp, przysługują środki ochrony prawnej określone w Dziale IX ustawy Pzp. Środki ochrony prawnej wobec ogłoszenia o zamówieniu

oraz dokumentów zamówienia przysługują również organizacjom wpisanym na listę, o której mowa w art. 469 pkt 15 ustawy Pzp oraz Rzecznikowi Małych i Średnich Przedsiębiorców.

2. Odwołanie przysługuje na:

- 1) niezgodną z przepisami ustawy Pzp czynność Zamawiającego, podjętą w postępowaniu o udzielenie zamówienia w tym na projektowane postanowienia umowy,
- 2) zaniechanie czynności w postępowaniu o udzieleniu zamówienia, do której Zamawiający był zobowiązany na podstawie ustawy Pzp.

3. Odwołanie wnosi się w terminach:

- 1) 10 dni od dnia przesłania informacji o czynności Zamawiającego stanowiącej podstawę jego wniesienia, jeżeli informacja została przekazana przy użyciu środków komunikacji elektronicznej albo w terminie 15 dni – jeżeli informacja została przekazana w inny sposób,
- 2) 10 dni od dnia publikacji ogłoszenia w Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej lub zamieszczenia dokumentów zamówienia na Platformie wobec treści ogłoszenia o zamówieniu lub wobec treści dokumentów zamówienia,
- 3) odwołanie w przypadkach innych niż określone w ust. 3 pkt. 1) i 2) wnosi się w terminie 10 dni od dnia, w którym powzięto lub przy zachowaniu należytej staranności można było powziąć wiadomość o okolicznościach stanowiących podstawę jego wniesienia,
- 4) jeżeli Zamawiający nie przesłał Wykonawcy zawiadomienia o wyborze najkorzystniejszej oferty odwołanie wnosi się nie później niż w terminie:
 - a) 30 dni od dnia publikacji w Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej ogłoszenia o udzieleniu zamówienia,
 - b) 6 miesięcy od dnia zawarcia umowy, jeżeli Zamawiający nie opublikował w Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej ogłoszenia o udzieleniu zamówienia.

3. Szczegółowe zasady postępowania po wniesieniu odwołania, określają stosowne przepisy Działu IX ustawy Pzp.

4. Na orzeczenie Krajowej Izby Odwoławczej oraz postanowienie Prezesa Izby, o którym mowa w art. 519 ust. 1 ustawy Pzp, stronom oraz uczestnikom postępowania odwoławczego przysługuje skarga do sądu.

5. Skargę wnosi się do Sądu Okręgowego w Warszawie – sądu zamówień publicznych.

6. Skargę wnosi się za pośrednictwem Prezesa Krajowej Izby Odwoławczej w terminie 14 dni od dnia doręczenia orzeczenia Krajowej Izby Odwoławczej lub postanowienia Prezesa Izby, o którym mowa w art. 519 ust. 1 ustawy Pzp przesyłając jednocześnie jej odpis przeciwnikowi skargi. Złożenie skargi w placówce pocztowej operatora wyznaczonego w rozumieniu ustawy z dnia 23 listopada 2012 Prawo pocztowe jest równoznaczne z jej wniesieniem.

7. Od wyroku sądu lub postanowienia kończącego postępowanie w sprawie przysługuje skarga kasacyjna do Sądu Najwyższego.

VI.4.4) **Źródło, gdzie można uzyskać informacje na temat składania odwołań**

Oficjalna nazwa: Krajowa Izba Odwoławcza

Adres pocztowy: ul. Postępu 17A

Miejscowość: Warszawa

Kod pocztowy: 02-676

Państwo: Polska

E-mail: odwolania@uzp.gov.pl

Tel.: +48 224587801

Adres internetowy: <https://www.uzp.gov.pl/kio>

VI.5) **Data wysłania niniejszego ogłoszenia:**

22/12/2021