

Niniejsze ogłoszenie w witrynie TED: <https://ted.europa.eu/udl?uri=TED:NOTICE:642918-2023:TEXT:PL:HTML>

**Polska-Legionowo: Pieczywo, świeże wyroby piekarskie i ciastkarskie
2023/S 204-642918**

Ogłoszenie o zamówieniu

Dostawy

Podstawa prawna:

Dyrektywa 2014/24/UE

Sekcja I: Instytucja zamawiająca

I.1) Nazwa i adresy

Oficjalna nazwa: Centrum Szkolenia Policji
Krajowy numer identyfikacyjny: 5360013119
Adres pocztowy: ul. Zegrzyńska 121
Miejscowość: Legionowo
Kod NUTS: PL92 Mazowiecki regionalny
Kod pocztowy: 05-119
Państwo: Polska
Osoba do kontaktów: Anna Maria Winnikowska
E-mail: zzp@csp.edu.pl
Tel.: +48 477255257
Faks: +48 477253585

Adresy internetowe:

Główny adres: www.csp.edu.pl
Adres profilu nabywcy: <http://przetargi.csp.edu.pl/>

I.3) Komunikacja

Nieograniczony, pełny i bezpośredni dostęp do dokumentów zamówienia można uzyskać bezpłatnie pod adresem: <https://platformazakupowa.pl/csp>
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/csp>
Oferty lub wnioski o dopuszczenie do udziału w postępowaniu należy przysyłać na adres podany powyżej

I.4) Rodzaj instytucji zamawiającej

Inny rodzaj: szkolenie policji

I.5) Główny przedmiot działalności

Inna działalność: szkolenie policji

Sekcja II: Przedmiot

II.1) Wielkość lub zakres zamówienia

II.1.1) Nazwa:

Dostawa chleba, bułek, pieczywa maślanego, ciasta, ciastek, drożdżówek, pączków i rogalików do Centrum Szkolenia Policji w Legionowie oraz do Wydziału Administracyjno-Gospodarczego CSP w Sułkowicach
Numer referencyjny: 25/23/WŻ

II.1.2) Główny kod CPV

15810000 Pieczywo, świeże wyroby piekarskie i ciastkarskie

II.1.3) **Rodzaj zamówienia**

Dostawy

II.1.4) **Krótki opis:**

Przedmiotem zamówienia jest dostawa chleba, bułek, pieczywa maślanego, ciasta, ciastek, drożdżówek, pączków i rogalików do Centrum Szkolenia Policji w Legionowie oraz do Wydziału Administracyjno – Gospodarczego CSP w Sułkowicach. Przedmiot zamówienia został podzielony na 3 części: 1) część I – CHLEB, BUŁKI, PIECZYWO MAŚLANE – dostawa do Centrum Szkolenia Policji w Legionowie; 2) część II – CIASTA, CIASTKA, DROŻDŻÓWKI, PĄCZKI – dostawa do Centrum Szkolenia Policji w Legionowie; 3) część III – CHLEB, BUŁKI, PIECZYWO MAŚLANE, CIASTA, CIASTKA, DROŻDŻÓWKI, PĄCZKI, ROGALIKI – dostawa do Wydziału Administracyjno–Gospodarczego CSP w Sułkowicach. Zgodnie z art. 310 ustawy Zamawiający może unieważnić postępowanie o udzielenie zamówienia, jeżeli środki publiczne, które Zamawiający zamierzał przeznaczyć na sfinansowanie całości lub części zamówienia, nie zostałyby mu przyznane.

II.1.5) **Szacunkowa całkowita wartość**

Wartość bez VAT: 1 132 000.00 PLN

II.1.6) **Informacje o częściach**

To zamówienie podzielone jest na części: tak
Oferty można składać w odniesieniu do wszystkich części

II.2) **Opis**

II.2.1) **Nazwa:**

CHLEB, BUŁKI, PIECZYWO MAŚLANE – dostawa do Centrum Szkolenia Policji w Legionowie
Część nr: 1

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

15811000 Pieczywo
15811100 Chleb
15811400 Bułeczki

II.2.3) **Miejsce świadczenia usług**

Kod NUTS: PL Polska
Główne miejsce lub lokalizacja realizacji:
Dostawa do Centrum Szkolenia Policji w Legionowie.

II.2.4) **Opis zamówienia:**

Część I – CHLEB, BUŁKI, PIECZYWO MAŚLANE – dostawa do Centrum Szkolenia Policji w Legionowie.
Termin realizacji przedmiotu zamówienia: sukcesywnie partiami od dnia 02 stycznia 2024 r. do dnia 31 grudnia 2024 r. Planowany termin pierwszej dostawy od dnia 02 stycznia 2024 r.
1. Chleb mieszany pszenno-żytni, chleb razowy, chleb z ziarnem soi, chleb z ziarnem słonecznika: dobrze wyrośnięty, dobrze wypieczony, świeży, niekruszący się, z nieodstającą skórką, dający się dobrze kroić kralnicą do pieczywa wyposażoną w noże o ostrzach w kształcie cienkiej piłki, o właściwym smaku i zapachu, bochenki owalne lub prostokątne o wadze od 0,70 kg do 1 kg.
2. Bułka pszenna wrocławska (paryska): dobrze wyrośnięta, dobrze wypieczona, świeża, niekrusząca się, o właściwym smaku i zapachu, z nieodstającą skórką.
3. Bułeczka pszenna kajzerka, grahamka, bułeczka wieloziarnista: dobrze wyrośnięte, dobrze wypieczone, świeże, chrupiące, niekruszące się, o właściwym smaku i zapachu, z nieodstającą skórką. Asortyment wymieniony w punktach 1-3 dostarczany będzie do siedziby Zamawiającego od poniedziałku do soboty w

godzinach od 04.00 do 05.30, zgodnie z zapotrzebowaniem ilościowym przekazywanym Wykonawcy za pomocą telefaksu lub e-mailem dnia poprzedniego.

4. Rogaliki lub bułeczki maślane: dobrze wyrośnięte, dobrze wypieczone, świeże, niekruszące się, o właściwym smaku i zapachu.

Dostarczane będą do siedziby Zamawiającego 4-5 razy w tygodniu w godzinach od 04.00 do 05.30, zgodnie z zapotrzebowaniem ilościowym przekazywanym Wykonawcy za pomocą telefaksu lub e-mailem dnia poprzedniego. Asortyment wymieniony w punktach 1-4 dostarczany będzie w czystych plastikowych pojemnikach dopuszczonych do kontaktu z żywnością spełniających wymogi sanitarno-higieniczne.

5. Bułka tarta – pszenna. Dostarczana będzie do siedziby Zamawiającego sukcesywnie partiami, 2 - 3 razy w miesiącu, zgodnie z zapotrzebowaniem ilościowym przekazywanym Wykonawcy za pomocą telefaksu lub e-mailem na 3 dni przed planowaną dostawą. Bułka tarta dostarczana będzie w workach papierowych o wadze netto od 10 kg do 30 kg. Każdy worek musi posiadać etykietę z sugerowaną datą przydatności do spożycia ustaloną przez producenta.

6. Zamawiający zastrzega sobie w wyjątkowych sytuacjach możliwość realizacji przedmiotu umowy w dniu ustawowo wolnym od pracy.

7. Zamawiający w niniejszym postępowaniu będzie stosował tzw. „odwroconą kolejność oceny”, o której jest mowa w przepisie art. 139 ust. 1 ustawy. Zamawiający informuje, najpierw dokona oceny ofert, a następnie zbada, czy Wykonawca, którego oferta zostanie oceniona jako najkorzystniejsza, nie podlega wykluczeniu oraz spełnia warunki udziału w postępowaniu.

8. Zamawiający na podstawie art. 455 ust. 1 pkt 1 ustawy, w związku ze specyfiką funkcjonowania jednostki i możliwością zmniejszenia się liczby stanu żywionych, zastrzega sobie możliwość niezrealizowania całości zamówienia bez konsekwencji finansowych i prawnych. Minimalne wynagrodzenie dla Wykonawcy w takim przypadku wyniesie 299 587,00 zł brutto. Minimalne wynagrodzenie Wykonawcy zostanie pomniejszone proporcjonalnie po zastosowaniu aukcji elektronicznej.

9. Zamawiający zastrzega prawo jednostronnego wydłużenia okresu realizacji umowy do 60 dni po terminie określonym w umowie, w ramach określonych na ten cel środków finansowych i żądania zawarcia w tym zakresie aneksu do umowy.

10. Zgodnie z art. 310 ustawy Zamawiający może unieważnić postępowanie o udzielenie zamówienia, jeżeli środki publiczne, które Zamawiający zamierzał przeznaczyć na sfinansowanie całości lub części zamówienia, nie zostałyby mu przyznane.

II.2.5) Kryteria udzielenia zamówienia

Kryteria określone poniżej
Cena

II.2.6) Szacunkowa wartość

Wartość bez VAT: 499 310.00 PLN

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

Początek: 02/01/2024

Koniec: 31/12/2024

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: nie

II.2.14) **Informacje dodatkowe**

II.2) **Opis**

II.2.1) **Nazwa:**

CIASTA, CIASTKA, DROŻDŻÓWKI, PĄCZKI – dostawa do Centrum Szkolenia Policji w Legionowie
Część nr: 2

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

15812100 Wyroby ciastkarskie
15812200 Ciasta

II.2.3) **Miejsce świadczenia usług**

Kod NUTS: PL Polska
Główne miejsce lub lokalizacja realizacji:
Dostawa do Centrum Szkolenia Policji w Legionowie

II.2.4) **Opis zamówienia:**

Część II – CIASTA, CIASTKA, DROŻDŻÓWKI, PĄCZKI – dostawa do Centrum Szkolenia Policji w Legionowie.
Termin realizacji przedmiotu zamówienia: sukcesywnie partiami od dnia 02 stycznia 2024 r. do dnia 31 grudnia 2024 r. Planowany termin pierwszej dostawy od dnia 02 stycznia 2024 r.

1. Ciasta: dobrze wyrośnięte, dobrze wypieczone, świeże, niekruszące się, dające się dobrze kroić nożem, o właściwym smaku i zapachu.
2. Ciastka: dobrze wyrośnięte, dobrze wypieczone, świeże, niekruszące się, o właściwym smaku i zapachu. Asortyment wymieniony w punktach 1-2 dostarczany będzie do siedziby Zamawiającego sukcesywnie partiami przeciętnie 4-5 razy w tygodniu w godzinach od 10.00 do 11.30, zgodnie z zapotrzebowaniem ilościowym przekazywanym Wykonawcy za pomocą telefaksu lub e-mailem dnia poprzedniego.
3. Drożdżówki: dobrze wyrośnięte, dobrze wypieczone, świeże, niekruszące się, o właściwym smaku i zapachu. Dostarczane będą do siedziby Zamawiającego 2 razy w tygodniu w godzinach od 04.00 do 05.30, zgodnie z zapotrzebowaniem ilościowym przekazywanym Wykonawcy za pomocą telefaksu lub e-mailem dnia poprzedniego.
4. Pączki: nadziewane marmoladą, lukrowane, świeże, o właściwym smaku i zapachu. Dostarczane będą do siedziby Zamawiającego sukcesywnie, nie częściej niż 4 razy w miesiącu w godzinach od 04.00 do 05.30, zgodnie z zapotrzebowaniem ilościowym przekazywanym Wykonawcy za pomocą telefaksu lub e-mailem dnia poprzedniego. Wyżej wymieniony asortyment dostarczany będzie w czystych plastikowych pojemnikach dopuszczonych do kontaktu z żywnością spełniających wymogi sanitarno-higieniczne.
5. Zamawiający zastrzega sobie w wyjątkowych sytuacjach możliwość realizacji przedmiotu umowy w dniu ustawowo wolnym od pracy.
6. Zamawiający w niniejszym postępowaniu będzie stosował tzw. „odwroconą kolejność oceny”, o której jest mowa w przepisie art. 139 ust. 1 ustawy. Zamawiający informuje, najpierw dokona oceny ofert, a następnie zbada, czy Wykonawca, którego oferta zostanie oceniona jako najkorzystniejsza, nie podlega wykluczeniu oraz spełnia warunki udziału w postępowaniu.
7. Zamawiający na podstawie art. 455 ust. 1 pkt 1 ustawy, w związku ze specyfiką funkcjonowania jednostki i możliwością zmniejszenia się liczby stanu żywnionych, zastrzega sobie możliwość niezrealizowania całości zamówienia bez konsekwencji finansowych i prawnych. Minimalne wynagrodzenie dla Wykonawcy w takim

przypadku wyniesie 308 820,00 zł brutto. Minimalne wynagrodzenie Wykonawcy zostanie pomniejszone proporcjonalnie po zastosowaniu aukcji elektronicznej.

8. Zamawiający zastrzega prawo jednostronnego wydłużenia okresu realizacji umowy do 60 dni po terminie określonym w umowie, w ramach określonych na ten cel środków finansowych i żądania zawarcia w tym zakresie aneksu do umowy.

9. Zgodnie z art. 310 ustawy Zamawiający może unieważnić postępowanie o udzielenie zamówienia, jeżeli środki publiczne, które Zamawiający zamierzał przeznaczyć na sfinansowanie całości lub części zamówienia, nie zostałyby mu przyznane.

II.2.5) **Kryteria udzielenia zamówienia**

Kryteria określone poniżej

Cena

II.2.6) **Szacunkowa wartość**

Wartość bez VAT: 514 701.00 PLN

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

Początek: 02/01/2024

Koniec: 31/12/2024

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: nie

II.2.14) **Informacje dodatkowe**

II.2) **Opis**

II.2.1) **Nazwa:**

CHLEB, BUŁKI, PIECZYWO MAŚLANE, CIASTA, CIASTKA, DROŻDŻÓWKI, PĄCZKI, ROGALIKI – dostawa do Wydziału Administracyjno-Gospodarczego CSP w Sułkowicach

Część nr: 3

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

15811100 Chleb

15811200 Rogaliki

15811400 Bułeczki

15812100 Wyroby ciastkarskie

15812200 Ciasta

II.2.3) **Miejsce świadczenia usług**

Kod NUTS: PL Polska

Główne miejsce lub lokalizacja realizacji:

Dostawa do Wydziału Administracyjno-Gospodarczego CSP w Sułkowicach

II.2.4) **Opis zamówienia:**

CHLEB, BUŁKI, PIECZYWO MAŚLANE, CIASTA, CIASTKA, DROŻDŻÓWKI, PĄCZKI, ROGALIKI – dostawa do Wydziału Administracyjno-Gospodarczego w Sułkowicach. Termin realizacji przedmiotu zamówienia:

sukcesywnie partiami od dnia 02 stycznia 2024 r. do dnia 31 grudnia 2024 r. Planowany termin pierwszej dostawy od dnia 02 stycznia 2024 r.

1. Chleb mieszany pszenno-żytni, chleb razowy żytni, chleb z ziarnem słonecznika: dobrze wyrośnięty, dobrze wypieczony, świeży, niekruszący się, z nieodstającą skórką, dający się dobrze kroić kraljnicą do pieczywa wyposażoną w noże o ostrzach w kształcie cienkiej piłki, o właściwym smaku i zapachu, bochenki owalne lub prostokątne o wadze od 0,40 kg do 1 kg. Wymieniony asortyment dostarczany będzie do siedziby Zamawiającego od poniedziałku do soboty w godzinach od 04.00 do 06.00, zgodnie z zapotrzebowaniem ilościowym przekazywanym Wykonawcy za pomocą telefaksu lub e-mailem dnia poprzedniego.
2. Bułka pszenna wrocławska (paryska): dobrze wyrośnięta, dobrze wypieczona, świeża, niekrusząca się, właściwym smaku i zapachu, z nieodstającą skórką.
3. Bułeczka pszenna kajzerka, grahamka, wieloziarnista: dobrze wyrośnięte, dobrze wypieczone, świeże, chrupiące, niekruszące się, o właściwym smaku i zapachu, z nieodstającą skórką. Asortyment wymieniony w punktach 2–3 dostarczany będzie sukcesywnie partiami do siedziby Zamawiającego w godzinach od 04.00 do 06.00, zgodnie z zapotrzebowaniem ilościowym przekazywanym Wykonawcy za pomocą telefaksu lub e-mailem dnia poprzedniego.
4. Rogaliki lub bułeczki maślane: dobrze wyrośnięte, dobrze wypieczone, świeże, niekruszące się, o właściwym smaku i zapachu. Rogaliki lub bułeczki maślane dostarczane będą sukcesywnie partiami do siedziby Zamawiającego w godzinach od 04.00 do 06.00, zgodnie z zapotrzebowaniem ilościowym przekazywanym Wykonawcy za pomocą telefaksu lub e-mailem dnia poprzedniego.
5. Bułka tarta pszenna. Dostarczana będzie do siedziby Zamawiającego sukcesywnie partiami, według potrzeb zgodnie z zapotrzebowaniem ilościowym przekazywanym Wykonawcy za pomocą telefaksu lub e-mailem na 3 dni przed planowaną dostawą. Bułka tarta dostarczana będzie w torebkach papierowych o wadze netto od 0,50 kg do 1 kg. Każda torebka musi posiadać etykietę z sugerowaną datą przydatności do spożycia ustaloną przez producenta.
6. Ciasta: dobrze wyrośnięte, dobrze wypieczone, świeże, niekruszące się, dające się dobrze kroić nożem, o właściwym smaku i zapachu.
7. Ciastka: dobrze wyrośnięte, dobrze wypieczone, świeże, niekruszące się, o właściwym smaku i zapachu. Ciasta i ciastka dostarczane będą sukcesywnie partiami do siedziby Zamawiającego w godzinach od 04.00 do 06.00, zgodnie z zapotrzebowaniem ilościowym przekazywanym Wykonawcy za pomocą telefaksu lub e-mailem dnia poprzedniego.
8. Drożdżówki: dobrze wyrośnięte, dobrze wypieczone, świeże, niekruszące się, o właściwym smaku i zapachu.
9. Pączki: nadziewane marmoladą, lukrowane, świeże, o właściwym smaku i zapachu.
10. Rogaliki: świeże, o właściwym smaku i zapachu. Drożdżówki, pączki, rogaliki dostarczane będą sukcesywnie partiami do siedziby Zamawiającego w godzinach od 04.00 do 06.00, zgodnie z zapotrzebowaniem ilościowym przekazywanym Wykonawcy za pomocą telefaksu lub e-mailem dnia poprzedniego. Wyżej wymieniony asortyment dostarczany będą w czystych plastikowych pojemnikach dopuszczonych do kontaktu z żywnością spełniających wymogi sanitarno-higieniczne. Zamawiający zastrzega sobie w wyjątkowych sytuacjach możliwość realizacji przedmiotu umowy w dniu ustawowo wolnym od pracy.
11. Zamawiający na podstawie art. 455 ust. 1 pkt 1 ustawy, w związku ze specyfiką funkcjonowania jednostki i możliwością zmniejszenia się liczby stanu żywionych, zastrzega sobie możliwość niezrealizowania całości zamówienia bez konsekwencji finansowych i prawnych. Minimalne wynagrodzenie dla Wykonawcy w takim przypadku wyniesie 70 793,00 zł brutto. Minimalne wynagrodzenie Wykonawcy zostanie pomniejszone proporcjonalnie po zastosowaniu aukcji elektronicznej.

II.2.5) Kryteria udzielenia zamówienia

Kryteria określone poniżej

Cena

II.2.6) **Szacunkowa wartość**

Wartość bez VAT: 117 989.00 PLN

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

Początek: 02/01/2024

Koniec: 31/12/2024

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: nie

II.2.14) **Informacje dodatkowe**

Zgodnie z art. 310 ustawy Zamawiający może unieważnić postępowanie o udzielenie zamówienia, jeżeli środki publiczne, które Zamawiający zamierzał przeznaczyć na sfinansowanie całości lub części zamówienia, nie zostałyby mu przyznane.

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 wymaga wykazania przez Wykonawcę posiadania uprawnień do prowadzenia określonej działalności zawodowej na podstawie ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2023 r., poz. 1448). W tym przypadku Wykonawcy muszą posiadać i dołączyć do oferty zaświadczenie o wpisie do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Powiatowej Inspekcji Sanitarnej – zgodnie z art. 61 i 62 ust. 1 wyżej wymienionej ustawy. Zamawiający przed udzieleniem zamówienia, wezwie Wykonawcę, którego oferta została najwyżej oceniona, do złożenia w wyznaczonym terminie, nie krótszym niż 10 dni od dnia wezwania podmiotowych środków dowodowych, aktualnych na dzień złożenia ww. zaświadczenia lub decyzji.

III.2) **Warunki dotyczące zamówienia**

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

Zamawiający na podstawie art. 455 ust. 1 pkt 1 ustawy, w związku ze specyfiką funkcjonowania jednostki i możliwością zmniejszenia się liczby stanu żywnionych, zastrzega sobie możliwość niezrealizowania całości zamówienia bez konsekwencji finansowych i prawnych. Minimalne wynagrodzenie dla Wykonawcy w takim przypadku wyniesie 679 200,00 złotych brutto. Minimalne wynagrodzenie Wykonawcy z tytułu realizacji poszczególnych części zostanie pomniejszone proporcjonalnie po zastosowaniu aukcji elektronicznej. Zamawiający zastrzega prawo jednostronnego wydłużenia okresu realizacji umowy do 60 dni po terminie określonym w umowie, w ramach określonych na ten cel środków finansowych i żądania zawarcia w tym zakresie aneksu do umowy. Zgodnie z art. 310 ustawy Zamawiający może unieważnić postępowanie o udzielenie zamówienia, jeżeli środki publiczne, które Zamawiający zamierzał przeznaczyć na sfinansowanie całości lub części zamówienia, nie zostały mu przyznane.

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.1.6) **Informacje na temat aukcji elektronicznej**
Wykorzystana będzie aukcja elektroniczna
Proszę podać dodatkowe informacje na temat aukcji elektronicznej:
Zamawiający przewiduje dokonanie wyboru najkorzystniejszej oferty z zastosowaniem aukcji elektronicznej w części I, II i III, jeżeli zostaną złożone co najmniej 2 oferty niepodlegające odrzuceniu. Aukcje przeprowadzone zostaną na platformie aukcyjnej (<https://aukcje.uzp.gov.pl>). Zamawiający dokona rejestracji zaproszonych Wykonawców na platformie aukcji elektronicznych.
- 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.2.1) **Poprzednia publikacja dotycząca przedmiotowego postępowania**
Numer ogłoszenia w Dz.Urz. UE – OJ/S: [2022/S 211-606257](https://eur-lex.europa.eu/eli/oj/s/2022/s_211-606257)
- IV.2.2) **Termin składania ofert lub wniosków o dopuszczenie do udziału**
Data: 24/11/2023
Czas lokalny: 09:00
- 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: 21/02/2024
- IV.2.7) **Warunki otwarcia ofert**
Data: 24/11/2023
Czas lokalny: 09:10
Miejsce:
Otwarcie ofert odbędzie się przy użyciu systemu teleinformatycznego w siedzibie Zamawiającego w Legionowie, ul. Zegrzyńska 121 w Zespole Zamówień Publicznych i Funduszy Pomocowych (blok nr 41, pokój nr 101).

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. W postępowaniu o udzielenie zamówienia komunikacja między Zamawiającym a Wykonawcami, w szczególności składanie ofert oraz oświadczeń, odbywa się przy użyciu środków komunikacji elektronicznej zapewnionych przez operatora platformazakupowa.pl zapewniającego obsługę procesu udzielania zamówień publicznych, chyba że w Ogłoszeniu o zamówieniu, Specyfikacji warunków zamówienia (SWZ) lub zaproszeniu do składania ofert stwierdzono inaczej. Przez środki komunikacji elektronicznej rozumie się środki komunikacji

elektronicznej zdefiniowane w ustawie z dnia 18 lipca 2002 r. o świadczeniu usług drogą elektroniczną (Dz. U. z 2020 r., poz. 344).

2. Link do postępowania dostępny jest na stronie operatora Platformy zakupowej zwanej dalej „Platformą” pod adresem: <https://platformazakupowa.pl/csp> oraz na stronie Zamawiającego.

3. Wymagania techniczne i organizacyjne sporządzania, wysyłania i odbierania korespondencji elektronicznej, zostały opisane na stronie operatora w Regulaminie Internetowej platformy zakupowej Open Nexus Sp. z o. o., zwany dalej Regulaminem. Sposób sporządzenia, wysyłania i odbierania korespondencji elektronicznej musi być zgodny z wymaganiami określonymi w rozporządzeniu wydanym na podstawie art. 70 ustawy.

4. Wykonawca, przystępując do niniejszego postępowania o udzielenie zamówienia, akceptuje warunki korzystania z Platformy określone w Regulaminie oraz zobowiązuje się, korzystając z Platformy, przestrzegać postanowień Regulaminu.

5. Występuje limit objętości plików lub spakowanych folderów w zakresie całej oferty lub wniosku do ilości 10 plików lub spakowanych folderów (pliki można spakować zgodnie z ust. 8) przy maksymalnej wielkości 150 MB.

6. Przy dużych plikach kluczowe jest łącze internetowe i dostępna przepustowość łącza po stronie serwera platformazakupowa.pl oraz użytkownika.

7. Składając ofertę zaleca się zaplanowanie złożenia jej z wyprzedzeniem minimum 24h, aby zdążyć w terminie przewidzianym na jej złożenie w przypadku siły wyższej, jak np. awaria platformazakupowa.pl, awaria internetu, problemy techniczne związane z brakiem np. aktualnej przeglądarki, itp.

8. W przypadku większych plików zalecamy skorzystać z instrukcji pakowania plików dzieląc je na mniejsze paczki po np. 150 MB każda (link do instrukcji https://docs.google.com/document/d/1kdC7je8RNO5FSk_N0NY7nv1Xj1WYJza-CmXvYH8evhk/edit)

9. Za datę przekazania oferty przyjmuje się datę jej przekazania w systemie poprzez kliknięcie przycisku Złóż ofertę w drugim kroku i wyświetlaniu komunikatu, że oferta została złożona.

10. Czas wyświetlany na platformazakupowa.pl synchronizuje się automatycznie z serwerem Głównego Urzędu Miar.

11. Oferta składana jest pod rygorem nieważności w formie elektronicznej opatrzonej kwalifikowalnym podpisem elektronicznym, w ogólnie dostępnych formatach danych, w szczególności w formatach: .txt, .rtf, .pdf, .doc, .docx, .odt. Do sporządzenia oferty Zamawiający zaleca skorzystanie z Formularza oferty, którego wzór stanowi załącznik nr 1 do SWZ.

12. Wykonawca dołącza do oferty: 1) oświadczenie, o którym mowa w art. 125 ust. 1 ustawy w formie Jednolitego europejskiego dokumentu zamówienia, którego wzór stanowi załącznik nr 3 do SWZ. Oświadczenie stanowi dowód potwierdzający brak podstaw wykluczenia oraz spełnianie warunków udziału w postępowaniu na dzień składania ofert, tymczasowo zastępujące wymagane przez Zamawiającego podmiotowe środki dowodowe, 2) wypełniony Formularz cenowy, którego wzór stanowi załącznik nr 2 do SWZ; 3) wypełnione i podpisane przez Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia (spółka cywilna, konsorcjum) pełnomocnictwo dla Wykonawcy wiodącego (lidera) do reprezentowania ich w postępowaniu i zawarcia umowy w sprawie zamówienia publicznego. 13. Wymaga się, aby oferta Wykonawcy była podpisana przez osobę lub osoby uprawnione do występowania w imieniu Wykonawcy.

VI.4) **Procedury odwoławcze**

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

Oficjalna nazwa: Prezes Krajowej Izby Odwoławczej/Krajowa Izba Odwoławcza/Urząd Zamówień
Adres pocztowy: ul.Postępu 17A
Miejscowość: Warszawa
Kod pocztowy: 02-676
Państwo: Polska
E-mail: odwolania@uzp.gov.pl
Tel.: +48 224587801
Faks: +48 224587800
Adres internetowy: <http://www.uzp.gov.pl>

VI.4.3) **Składanie odwołań**

Dokładne informacje na temat terminów składania odwołań:

1. 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. Odwołanie wobec treści ogłoszenia wszczynającego postępowanie o udzielenie zamówienia lub konkurs lub wobec treści dokumentów zamówienia wnosi się w terminie 10 dni od dnia publikacji ogłoszenia w Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej lub zamieszczenia dokumentów zamówienia na stronie internetowej.

3. Odwołanie w przypadkach innych niż określone w pkt 1 i pkt 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. Na orzeczenie Izby oraz postanowienie Prezesa Izby, o którym mowa w art. 519 ust. 1 ustawy, stronom oraz uczestnikom postępowania odwoławczego przysługuje skarga do sądu.

5. Pisma w postępowaniu odwoławczym wnosi się w formie pisemnej albo w formie elektronicznej albo w postaci elektronicznej, z tym że odwołanie i przystąpienie do postępowania odwoławczego, wniesione w postaci elektronicznej, wymagają opatrzenia podpisem zaufanym.

Pisma w formie pisemnej wnosi się za pośrednictwem operatora pocztowego, w rozumieniu ustawy z dnia 23 listopada 2012 r. – Prawo pocztowe, osobiście, za pośrednictwem posłańca, a pisma w postaci elektronicznej wnosi się przy użyciu środków komunikacji elektronicznej.

6. Terminy oblicza się według przepisów prawa cywilnego. Jeżeli koniec terminu do wykonania czynności przypada na sobotę lub dzień ustawowo wolny od pracy, termin upływa dnia następnego po dniu lub dniach wolnych od pracy.

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

Oficjalna nazwa: Krajowa Izba Odwoławcza/Urząd Zamówień Publicznych
Adres pocztowy: ul. Postępu 17 A
Miejscowość: Warszawa
Kod pocztowy: 02-676
Państwo: Polska
E-mail: odwolania@uzp.gov.pl
Tel.: +48 224587801
Faks: +48 224587800
Adres internetowy: <http://www.uzp.gov.pl>

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

18/10/2023