

## 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 „Kujawsko – Pomorska sieć DDP**

### 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

1.5.9.) 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: Nie

#### 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 „Kujawsko – Pomorska sieć DDP

2.4.) Identyfikator postępowania: ocids-148610-9ccf3950-d7d8-49f4-b10c-ed8c6dd28e92

2.5.) Numer ogłoszenia: 2024/BZP 00667465

2.6.) Wersja ogłoszenia: 01

2.7.) Data ogłoszenia: 2024-12-20

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

2.9.) Numer planu postępowań w BZP: 2024/BZP 00015946/03/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 „Kujawsko – Pomorska sieć DDP

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

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

#### 2.15.) Nazwa projektu lub programu

Zamówienie jest współfinansowane ze środków Unii Europejskiej Działanie 08.24 Usługi społeczne i zdrowotne w ramach Programu Regionalnego Fundusze Europejskie dla Kujaw i Pomorza 2021-2027.

## 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

<https://platformazakupowa.pl/transakcja/1041016>

#### 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: <https://platformazakupowa.pl/transakcja/1041016>

#### 3.6.) Wymagania techniczne i organizacyjne dotyczące korespondencji elektronicznej: Zgodnie z rozdz. X 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 rozdz. XXVII 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.271.19.2024

##### 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: Tak

##### 4.1.14.) Określenie aspektów społecznych, środowiskowych lub etykiet w opisie przedmiotu zamówienia:

Zamawiający uwzględnił wymagania w zakresie dostępności dla osób niepełnosprawnych oraz projektowania z przeznaczeniem dla wszystkich użytkowników, zgodnie z art. 100 ust. 1 ustawy

#### 4.2. Informacje szczegółowe odnoszące się do przedmiotu zamówienia:

##### 4.2.2.) Krótki opis przedmiotu zamówienia

1. Przedmiotem zamówienia jest kompleksowa usługa cateringowa w zakresie: przygotowywania, dowożenia posiłków i opakowań dla podopiecznych Dziennego Domu Senior + w Szczkowie w ramach projektu pn. „Kujawsko-Pomorska sieć Dziennych Domów Pomocy”

1). Przewidywana ilość podopiecznych Dziennego Domu Senior + wynosi maksymalnie 30 osób dziennie.

2). Rodzaj i ilość posiłków to: śniadanie w ilości maksymalnie 30, obiad w ilości maksymalnie 30 osób,

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: śniadanie- do godziny 9:00, obiad- do godz. 13.30,

7). Zamawiający zastrzega, iż godziny wydawania posiłków w szczególności obiadu, mogą ulec zmianie, o czym

Wykonawca zostanie poinformowany wcześniej.

- 8). Usługa obejmuje: śniadanie – codziennie od poniedziałku do piątku, obiad dwudaniowy – codziennie od poniedziałku do piątku.
- 9). 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 sztuców w ilości minimum odpowiadającej ilości zamawianych posiłków,
- 10). 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.
- 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 ( śniadanie, obiad,)
- 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 letnim ,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 25.08.2026 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia ( Dz. U 2023 poz.1448 .), 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 2023.1448),
- 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: śniadanie: kanapki( dwie kromki chleba: razowe lub pszenne) np. z

masłem i jajkiem na twardo, szynką, żółtym serem, twarogiem chudym, szprotem wędzonym, sardynką w oleju, sałatka jarzynowa, parówka na ciepło, jajecznica, 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( zupa + II danie+ 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 kielbasą w ilości 350 ml\_ II danie ( np. kotlet schabowy, mielony, kotlet z piersi kurczaka panierowany, kotlet rybny- 100 g, wątróbka z cebulką – 150 g, udko pieczone- 180 g, krostki 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). 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:** 12 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 oferty najkorzystniejszej Zamawiający będzie kierował się następującymi kryteriami, z przypisaniem im odpowiednio wag:

L.p Kryterium Znaczenie procentowe kryterium

1 Cena oferty 60%

2 Aspekt społeczny – zatrudnienie osoby niepełnosprawnej do wykonywania czynności w ramach realizacji zamówienia 20%

3 Termin płatności faktur 20%

Łącznie 100%

Za najkorzystniejszą zostanie uznana oferta, która uzyska największą liczbę punktów ze wszystkich kryteriów. Uzyskana liczba punktów w ramach kryterium zaokrąglona będzie do drugiego miejsca po przecinku.

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

$P_x = C_x + A_{sx} + T_x$

$P_x$  - łączna ilość punktów uzyskanych przez badaną ofertę,

$x$  – nr badanej oferty,

$C_x$  – ilość punktów uzyskana przez badaną ofertę w oparciu o kryterium CENA, wyliczona wg poniższego wzoru:

Cena oferowana minimalna brutto

$C_x = \text{-----} \times 60 \text{ pkt}$

Cena badanej oferty brutto

$A_{sx}$  – Punkty za kryterium aspekt społeczny – zatrudnienie osoby niepełnosprawnej do wykonywania czynności w ramach realizacji zamówienia oceniane będzie następująco:

a) Wykonawca, który zadeklaruje zatrudnienie 1 osoby niepełnosprawnej – 20,00 pkt;

b) Wykonawca, który nie zatrudnia/nie zatrudni 1 osoby niepełnosprawnej – 0,00 pkt.

Zamawiający rozumie „zatrudnienie osoby niepełnosprawnej do wykonywania czynności w ramach realizacji zamówienia jako zatrudnienie do realizacji zamówienia nowych osób/osoby z niepełnosprawnościami, nie będących obecnie pracownikami Wykonawcy lub jako oddelegowanie do realizacji zamówienia osoby osób/osoby z niepełnosprawnościami zatrudnionych obecnie u Wykonawcy. W przypadku osoby nowo zatrudnionej – zatrudnienie musi się odbyć najpóźniej w terminie nie dłuższym niż 3 dni robocze od daty zawarcia umowy. Przy ocenie ofert brane będzie pod uwagę tylko zatrudnienie osoby z niepełnosprawnościami w pełnym wymiarze etatu (przez zatrudnienie w pełnym wymiarze czasu pracy należy rozumieć pełny wymiar czasu pracy dla osoby niepełnosprawnej zgodnie z ustawą z dnia 27 sierpnia 1997 r. o rehabilitacji zawodowej i społecznej oraz zatrudnianiu osób niepełnosprawnych (t.j. Dz. U. z 2024 r. poz. 44 z późn. zm.))

Punkty w kryterium „Aspekt społeczny – zatrudnienie osoby niepełnosprawnej do wykonywania czynności w ramach realizacji zamówienia” zostaną przyznane, na podstawie deklaracji Wykonawcy zatrudnienia na cały okres realizacji zamówienia na podstawie umowy o pracę w rozumieniu przepisów Kodeksu pracy, osoby niepełnosprawnej/osób niepełnosprawnych w rozumieniu ustawy z dnia 27 sierpnia 1997 r. o rehabilitacji zawodowej i społecznej oraz zatrudnianiu osób niepełnosprawnych (t.j. Dz. U. z 2024 r. poz. 44 z późn. zm.)

Tx – ilość punktów uzyskana przez badaną ofertę w oparciu o kryterium termin płatności faktur , wyliczona wg poniższego:

Termin płatności faktur - T

Liczba punktów = ( Tof/Tmax) x waga

gdzie:

- Tof - podany w ofercie termin płatności faktur

- Tmax - najdłuższy spośród wszystkich ofert termin płatności faktur

Punkty w kryterium „Termin płatności faktur” zostaną przyznane Wykonawcy na podstawie zaoferowanego przez Wykonawcę terminu płatności faktur określonego w formularzu ofertowym 14 dni lub 21 dni lub 30 dni

W toku oceny ofert Zamawiający zastosuje zaokrąglenie wszystkich wyników do dwóch miejsc po przecinku.

2. Oferta, która przedstawia najkorzystniejszy bilans (maksymalna liczba przyznanych punktów w oparciu o ustalone kryterium – „cena” „Aspekt społeczny” oraz „termin płatności faktur”) zostanie uznana za najkorzystniejszą. Pozostałe oferty zostaną sklasyfikowane, zgodnie z ilością uzyskanych 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:** Aspekt społeczny – zatrudnienie osoby niepełnosprawnej do wykonywania czynności w ramach realizacji zamówienia

**4.3.6.) Waga:** 20

**Kryterium 3**

**4.3.4.) Rodzaj kryterium:**

inne.

**4.3.5.) Nazwa kryterium:** Termin płatności faktur

**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:** Tak

**4.3.11.) Określenie aspektów społecznych, środowiskowych lub innowacyjnych, etykiet lub rachunku kosztów cyklu życia w odniesieniu do kryteriów oceny ofert:**

zgodnie z art. 242 ust. 2 ustawy - aspekty społeczne

## SEKCJA V - KWALIFIKACJA WYKONAWCÓW

**5.1.) Zamawiający przewiduje fakultatywne podstawy wykluczenia:** Nie

**5.3.) Warunki udziału w postępowaniu:** Nie

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

**5.11.) Wykaz innych wymaganych oświadczeń lub dokumentów:**

1) Formularz ofertowy – załącznik nr 1 do SWZ;

Inne dokumenty składane wraz z ofertą:

2) Oświadczenie Wykonawcy o niepodleganiu wykluczeniu z postępowania – załącznik nr 2 do SWZ;

3) Zastrzeżenie informacji stanowiących tajemnicę przedsiębiorstwa – jeśli dotyczy,

4) Pełnomocnictwo, jeśli dotyczy

## 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:**

W przypadku wspólnego ubiegania się o zamówienie przez Wykonawców, oświadczenie, o którym mowa w pkt XV. 1. SWZ, stanowiące załącznik nr 2 do SWZ, składa każdy z Wykonawców wspólnie ubiegających się o zamówienie. Oświadczenie to musi potwierdzać brak podstaw wykluczenia Wykonawców z postępowania.

Wykonawcy wspólnie ubiegający się o udzielenie zamówienia (np. w ramach konsorcjum, spółki cywilnej) ustalają pełnomocnika do reprezentowania ich w postępowaniu o udzielenie zamówienia albo do reprezentowania w postępowaniu i zawarcia umowy w sprawie zamówienia publicznego, składając stosowne pełnomocnictwo, składają oświadczenie, z którego wynika, które części zamówienia wykonają poszczególni Wykonawcy

**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 zapisami Projektowanych Postanowień Umowy stanowiących załącznik 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:** 2024-12-30 10:00

**8.2.) Miejsce składania ofert:** <https://platformazakupowa.pl/pn/izbicakuj>

**8.3.) Termin otwarcia ofert:** 2024-12-30 10:30

**8.4.) Termin związania ofertą:** do 2025-01-28