

Poland-Legionowo: Bread products, fresh pastry goods and cakes

OJ S 204/2023 23/10/2023

Contract notice

Supplies

Legal Basis:

Directive 2014/24/EU

Section I: Contracting authority

I.1. Name and addresses

Official name: Centrum Szkolenia Policji

National registration number: 5360013119

Postal address: ul. Zegrzyńska 121

Town: Legionowo

NUTS code: PL92 Mazowiecki regionalny

Postal code: 05-119

Country: Poland

Contact person: Anna Maria Winnikowska

E-mail: zzp@csp.edu.pl

Telephone: +48 477255257

Fax: +48 477253585

Internet address(es):

Main address: www.csp.edu.pl

Address of the buyer profile: <http://przetargi.csp.edu.pl/>

I.3. Communication

The procurement documents are available for unrestricted and full direct access, free of charge, at: <https://platformazakupowa.pl/csp>

Additional information can be obtained from the abovementioned address

Tenders or requests to participate must be submitted electronically via:

<https://platformazakupowa.pl/csp>

Tenders or requests to participate must be submitted to the abovementioned address

I.4. Type of the contracting authority

Other type: szkolenie policji

I.5. Main activity

Other activity: szkolenie policji

Section II: Object

II.1. Scope of the procurement

II.1.1. Title

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

Reference number: 25/23/WŻ

II.1.2. Main CPV code

15810000 Bread products, fresh pastry goods and cakes

II.1.3. Type of contract

Supplies

II.1.4. Short description

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. Estimated total value

Value excluding VAT: 1 132 000,00 PLN

II.1.6. Information about lots

This contract is divided into lots: yes
Tenders may be submitted for all lots

II.2. Description

II.2.1. Title

CHLEB, BUŁKI, PIECZYWO MAŚLANE – dostawa do Centrum Szkolenia Policji w Legionowie
Lot No: 1

II.2.2. Additional CPV code(s)

15811000 Bread products, 15811100 Bread, 15811400 Crumpets

II.2.3. Place of performance

NUTS code: PL Polska

Main site or place of performance: Dostawa do Centrum Szkolenia Policji w Legionowie.

II.2.4. Description of the procurement

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 krawędzią 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. Award criteria

Criteria below

Price

II.2.6. Estimated value

Value excluding VAT: 499 310,00 PLN

II.2.7. Duration of the contract, framework agreement or dynamic purchasing system

Start: 02/01/2024 End: 31/12/2024

This contract is subject to renewal: no

II.2.10. Information about variants

Variants will be accepted: no

II.2.11. Information about options

Options: no

II.2.13. Information about European Union funds

The procurement is related to a project and/or programme financed by European Union funds:
no

II.2.14. Additional information

II.2. Description

II.2.1. Title

CIASTA, CIASTKA, DROŻDŻÓWKI, PĄCZKI – dostawa do Centrum Szkolenia Policji w Legionowie
Lot No: 2

II.2.2. Additional CPV code(s)

15812100 Pastry goods, 15812200 Cakes

II.2.3. Place of performance

NUTS code: PL Polska

Main site or place of performance: Dostawa do Centrum Szkolenia Policji w Legionowie

II.2.4. Description of the procurement

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. Award criteria

Criteria below

Price

II.2.6. Estimated value

Value excluding VAT: 514 701,00 PLN

II.2.7. Duration of the contract, framework agreement or dynamic purchasing system

Start: 02/01/2024 End: 31/12/2024

This contract is subject to renewal: no

II.2.10. Information about variants

Variants will be accepted: no

II.2.11. Information about options

Options: no

II.2.13. Information about European Union funds

The procurement is related to a project and/or programme financed by European Union funds:
no

II.2.14. Additional information

II.2. Description

II.2.1. Title

CHLEB, BUŁKI, PIECZYWO MAŚLANE, CIASTA, CIASTKA, DROŻDŻÓWKI, PĄCZKI, ROGALIKI – dostawa do Wydziału Administracyjno–Gospodarczego CSP w Sułkowicach
Lot No: 3

II.2.2. Additional CPV code(s)

15811100 Bread, 15811200 Rolls, 15811400 Crumpets, 15812100 Pastry goods, 15812200 Cakes

II.2.3. Place of performance

NUTS code: PL Polska

Main site or place of performance: Dostawa do Wydziału Administracyjno–Gospodarczego CSP w Sułkowicach

II.2.4. Description of the procurement

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 skórą, dający się dobrze kroić krajalnicą 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 skórą.
3. Bułeczka pszenna kajzerka, grahamka, wieloziarnista: dobrze wyrośnięte, dobrze wypieczone, świeże, chrupiące, niekruszące się, o właściwym smaku i zapachu, z nieodstającą skórą. 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 żywności, 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.

Award criteria

Criteria below

Price

II.2.6. Estimated value

Value excluding VAT: 117 989,00 PLN

II.2.7. Duration of the contract, framework agreement or dynamic purchasing system

Start: 02/01/2024 End: 31/12/2024

This contract is subject to renewal: no

II.2.10. Information about variants

Variants will be accepted: no

II.2.11. Information about options

Options: no

II.2.13. Information about European Union funds

The procurement is related to a project and/or programme financed by European Union funds:
no

II.2.14. Additional information

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.

Section III: Legal, economic, financial and technical information

III.1. Conditions for participation

III.1.1. Suitability to pursue the professional activity, including requirements relating to enrolment on professional or trade registers

List and brief description of conditions:

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. Conditions related to the contract

III.2.2. Contract performance conditions

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 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.

Section IV: Procedure

IV.1. Description

IV.1.1. Type of procedure

Open procedure

IV.1.3. Information about a framework agreement or a dynamic purchasing system

IV.1.6. Information about electronic auction

An electronic auction will be used Additional information about electronic auction:

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. Information about the Government Procurement Agreement (GPA)

The procurement is covered by the Government Procurement Agreement: no

IV.2. Administrative information

IV.2.1. Previous publication concerning this procedure

Notice number in the OJ S: [2022/S 211-606257](#)

IV.2.2. Time limit for receipt of tenders or requests to participate

Date: 24/11/2023 Local time: 09:00

IV.2.3. Estimated date of dispatch of invitations to tender or to participate to selected candidates

IV.2.4. Languages in which tenders or requests to participate may be submitted

Polish

IV.2.6. Minimum time frame during which the tenderer must maintain the tender

Tender must be valid until: 21/02/2024

IV.2.7. Conditions for opening of tenders

Date: 24/11/2023 Local time: 09:10

Place:

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).

Section VI: Complementary information

VI.1. Information about recurrence

This is a recurrent procurement: no

VI.3. Additional information

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. Procedures for review

VI.4.1. Review body

Official name: Prezes Krajowej Izby Odwoławczej/Krajowa Izba Odwoławcza/Urząd Zamówień

Postal address: ul.Postępu 17A

Town: Warszawa

Postal code: 02-676

Country: Poland

E-mail: odwolania@uzp.gov.pl

Telephone: +48 224587801

Fax: +48 224587800

Internet address: <http://www.uzp.gov.pl>

VI.4.3. Review procedure

Precise information on deadline(s) for review procedures:

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 pośłańca, 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. Service from which information about the review procedure may be obtained

Official name: Krajowa Izba Odwoławcza/Urząd Zamówień Publicznych

Postal address: ul. Postępu 17 A

Town: Warszawa

Postal code: 02-676

Country: Poland

E-mail: odwolania@uzp.gov.pl
Telephone: +48 224587801
Fax: +48 224587800
Internet address: <http://www.uzp.gov.pl>

VI.5. Date of dispatch of this notice

18/10/2023