

Ogłoszenie o zamówieniu Dostawy

Dostawy jaj, mięsa oraz wędlin dla "Poddębickiego Centrum Zdrowia" Sp. z o.o. w Poddębicach

SEKCJA I - ZAMAWIAJĄCY

1.1.) Rola zamawiającego

Postępowanie prowadzone jest samodzielnie przez zamawiającego

1.2.) Nazwa zamawiającego: "PODDEBICKIE CENTRUM ZDROWIA" SPÓŁKA Z OGRANICZONĄ ODPOWIEDZIALNOŚCIĄ

1.4) Krajowy Numer Identyfikacyjny: REGON 101075971

1.5) Adres zamawiającego

1.5.1.) Ulica: ul. Mickiewicza 16

1.5.2.) Miejscowość: Poddębice

1.5.3.) Kod pocztowy: 99-200

1.5.4.) Województwo: łódzkie

1.5.5.) Kraj: Polska

1.5.6.) Lokalizacja NUTS 3: PL714 - Sieradzki

1.5.7.) Numer telefonu: 438288255

1.5.8.) Numer faksu: 438288250

1.5.9.) Adres poczty elektronicznej: sekretariat@nzozpcz.pl

1.5.10.) Adres strony internetowej zamawiającego: www.nzozpcz.pl

1.6.) Rodzaj zamawiającego: Zamawiający publiczny - osoba prawna, o której mowa w art. 4 pkt 3 ustawy (podmiot prawa publicznego)

1.7.) Przedmiot działalności zamawiającego: Zdrowie

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:

Dostawy jaj, mięsa oraz wędlin dla "Poddębickiego Centrum Zdrowia" Sp. z o.o. w Poddębicach

2.4.) Identyfikator postępowania: ocds-148610-b286d6af-73a2-11ec-beb3-a2bfa38226ab

2.5.) Numer ogłoszenia: 2022/BZP 00015073/01

2.6.) Wersja ogłoszenia: 01

2.7.) Data ogłoszenia: 2022-01-12 14:13

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

2.9.) Numer planu postępowań w BZP: 2022/BZP 00014569/01/P

2.10.) Identyfikator pozycji planu postępowań:

1.2.1 Dostawy jaj, mięsa oraz wędlin

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: Nie

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

www.nzozpcz.pl

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://miniportal.uzp.gov.p>

3.6.) Wymagania techniczne i organizacyjne dotyczące korespondencji elektronicznej: 1. W postępowaniu o udzielenie zamówienia komunikacja między Zamawiającym a Wykonawcami odbywa się przy użyciu miniPortalu <https://miniportal.uzp.gov.pl/> ePUAPu <https://epuap.gov.pl/wps/portal> oraz poczty elektronicznej, email: zamowienia@nzozpcz.pl 2. Wykonawca zamierzający wziąć udział w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego, musi posiadać konto na ePUAP. Wykonawca posiadający konto na ePUAP ma dostęp do formularzy: „Formularz do złożenia, zmiany, wycofania oferty lub wniosku” oraz do „Formularz do komunikacji”. 3. Wymagania techniczne i organizacyjne wysyłania i odbierania dokumentów elektronicznych, elektronicznych kopii dokumentów i oświadczeń oraz informacji przekazywanych przy ich użyciu opisane w Regulaminie korzystania z systemu miniPortal oraz Warunkach korzystania z elektronicznej platformy usług administracji publicznej (ePUAP). 4. Maksymalny rozmiar plików przesłanych za pośrednictwem dedykowanych formularzy: „Formularz złożenia, zmiany, wycofania oferty lub wniosku” i „Formularza do komunikacji” wynosi 150 MB. 5. Za datę przekazania oferty, wniosków, zawiadomień, dokumentów elektronicznych, oświadczeń lub elektronicznych kopii dokumentów lub oświadczeń oraz innych informacji przyjmuje się datę ich przekazania na ePUAP. 6. We wszelkiej korespondencji związanej z niniejszym postępowaniem Zamawiający i Wykonawcy posługują się numerem ogłoszenia lub numerem postępowania. 7. Wszystkie dokumenty przekazywane przez Wykonawcę Zamawiającemu (w tym oferta) muszą być sporządzone pod rygorem nieważności w formie elektronicznej lub w postaci elektronicznej opatrzonej kwalifikowanym podpisem elektronicznym lub podpisem zaufanym lub podpisem osobistym.

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 art. 13. Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/679 z 27 kwietnia 2016 w sprawie ochrony osób fizycznych w związku z przetwarzaniem danych osobowych i w sprawie swobodnego przepływu takich danych oraz uchylenia dyrektywy 95/46/WE (Dz. Urz. UE L 119. z 4 maja 2016 r.), dalej RODO, Zarząd Spółki PCZ informuje:

1. Administratorem Danych Osobowych pozyskanych od uczestnika postępowania o udzielenie zamówienia publicznego, w tym danych osobowych osób reprezentujących Oferenta oraz osób wyznaczonych przez niego do kontaktów z Zamawiającym w trakcie postępowania a także w trakcie realizacji umowy, jest Poddębickie Centrum Zdrowia Sp. z o.o. z siedzibą w Poddębicach (99-200) ul. Mickiewicza nr 16. (dalej Administrator). 2. Administrator wyznaczył Inspektora Ochrony Danych, z którym w sprawach przetwarzania Państwa danych osobowych, można kontaktować się za pośrednictwem poczty elektronicznej: sekretariat@nzozpcz.pl 3. Dane osobowe przetwarzane będą na podstawie art. 6. ust. 1. lit. c) RODO w celu prowadzenia postępowaniem o udzielenie zamówienia publicznego (tu "Dostawy jaj, mięsa oraz wędlin w „Poddębickim Centrum Zdrowia” Sp. z o.o. w Poddębicach, nr postępowania: PCZ/ZP/3330/1/2022). 4. Dane osobowe będą mogły być udostępnione wyłącznie podmiotom uprawnionym do uzyskania danych osobowych na podstawie odrębnych przepisów prawa; w tym na podstawie ustawy z dnia 11 września 2004 r. - Prawo zamówień publicznych (dalej ustawa Pzp), a także podmioty, z którymi Administrator zawarł umowę powierzenia przetwarzania danych w związku z realizacją usług na rzecz Administratora (np. kancelarią prawną, dostawcą oprogramowania, zewnętrznym audytorem, zleceniobiorcom świadczącym usługę z zakresu ochrony danych osobowych, serwisantom). 5. Dane osobowe będą przechowywane, zgodnie z przepisami ustawy Pzp, przez okres 4 lat licząc od dnia zakończenia postępowania o udzielenie zamówienia, a jeżeli czas trwania umowy przekracza 4 lata, okres przechowywania liczy się od dnia zakończenia czasu trwania umowy. 6. Obowiązek podania przez uczestnika postępowania danych osobowych bezpośrednio go dotyczących jest wymogiem ustawowym określonym przepisami ustawy Pzp. Konsekwencje niepodania określonych danych wynikają wprost z ustawy Pzp. 7. Uczestnikowi postępowania przysługuje prawo żądania od Administratora: uzyskania w jego siedzibie kopii swoich danych osobowych; dostępu do nich; ich sprostowania, usunięcia lub ograniczenia przetwarzania z zastrzeżeniem przypadków, o których mowa w art. 18. ust. 2. RODO; wniesienia sprzeciwu wobec przetwarzania; przenoszenia danych; cofnięcia w dowolnym momencie zgody na ich przetwarzanie; wniesienia skargi do organu nadzorczego. 8. Dane osobowe nie będą przetwarzane w sposób zautomatyzowany w tym również w formie profilowania i nie będą przekazywane do państw trzecich.

SEKCJA IV – PRZEDMIOT ZAMÓWIENIA

4.1.1.) Przed wszczęciem postępowania przeprowadzono konsultacje rynkowe: Nie

4.1.2.) Numer referencyjny: PCZ/ZP/3330/1/2022

4.1.3.) Rodzaj zamówienia: Dostawy

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

4.1.8.) Możliwe jest składanie ofert częściowych: Tak

4.1.9.) Liczba części: 4

4.1.10.) Ofertę można składać na wszystkie części

4.1.11.) Zamawiający ogranicza liczbę części zamówienia, którą można udzielić jednemu wykonawcy: Nie

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

4.2. Informacje szczegółowe odnoszące się do przedmiotu zamówienia:

Część 1

4.2.2.) Krótki opis przedmiotu zamówienia

1. Jaja L (63-73g) szt. 17 500

4.2.6.) Główny kod CPV: 03142500-3 - Jaja

4.2.8.) Zamówienie obejmuje opcje: Nie

4.2.10.) Okres realizacji zamówienia albo umowy ramowej: 11 miesiące

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:

4.3.2.) Sposób określania wagi kryteriów oceny ofert: Procentowo

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: Termin dostawy

4.3.6.) Waga: 30

Kryterium 3

4.3.4.) Rodzaj kryterium: inne.

4.3.5.) Nazwa kryterium: Termin płatności

4.3.6.) Waga: 10

4.3.10.) Zamawiający określa aspekty społeczne, środowiskowe lub innowacyjne, żąda etykiet lub stosuje rachunek kosztów cyklu życia w odniesieniu do kryterium oceny ofert: Nie

Część 2

4.2.2.) Krótki opis przedmiotu zamówienia

1. Wieprzowina gulaszowa - kg 650

2. Wołowina gulaszowa kostka drobna kg 250

3. Wieprzowina tłusta - kg 300

4. Łopatka b/k - kg 650

5. Kości rozbiorowe ze schabu i karczku - kg 15

6. Kości wędzone - kg 5

7. Schab b /k - kg 750

8. Żeberka (cienkie paski, nie odmięśnione) - kg 20
9. Słonina - kg 40
10. Wątroba wieprzowa - kg 100
11. Karczek b/k - kg 230
12. Od szynki - kg 250

4.2.6.) Główny kod CPV: 15110000-2 - Mięso

4.2.8.) Zamówienie obejmuje opcje: Nie

4.2.10.) Okres realizacji zamówienia albo umowy ramowej: 11 miesiące

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:

4.3.2.) Sposób określania wagi kryteriów oceny ofert: Procentowo

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: Termin płatności

4.3.6.) Waga: 40

4.3.10.) Zamawiający określa aspekty społeczne, środowiskowe lub innowacyjne, żąda etykiet lub stosuje rachunek kosztów cyklu życia w odniesieniu do kryterium oceny ofert: Nie

Część 3

4.2.2.) Krótki opis przedmiotu zamówienia

1. Udziec z kurczaka min. 200g kg 600
2. Udko z kurczaka 250g kg 2 000
3. Ćwiartka kurczaka kg 300
4. Filet z kurczaka - kg 1 300
5. Porcje rosółowe - kg 700
6. Żołądki drobiowe - kg 20
7. Wątróbki drobiowe - kg 100

4.2.6.) Główny kod CPV: 15112000-6 - Drób

4.2.7.) Dodatkowy kod CPV:

15131500-0 - Produkty drobiowe

4.2.8.) Zamówienie obejmuje opcje: Nie

4.2.10.) Okres realizacji zamówienia albo umowy ramowej: 11 miesiące

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:

4.3.2.) Sposób określania wagi kryteriów oceny ofert: Procentowo

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: Termin płatności

4.3.6.) Waga: 40

4.3.10.) Zamawiający określa aspekty społeczne, środowiskowe lub innowacyjne, żąda etykiet lub stosuje rachunek kosztów cyklu życia w odniesieniu do kryterium oceny ofert: Nie

Część 4

4.2.2.) Krótki opis przedmiotu zamówienia

1. KIEŁBASA KRAKOWSKA lub równoważna- wędlna grubo rozdrobniona wędzona parzona, zawartość mięsa wieprzowego min. 68%. kg 320
2. KIEŁBASA SZYMKOWA lub równoważna- wędlna grubo rozdrobniona wędzona parzona, zawartość mięsa wieprzowego min. 68%. kg 190
3. KIEŁBASA ZIELONOGÓRSKA lub równoważna- wędlna grubo rozdrobniona parzona, zawartość mięsa wieprzowego min. 69%. kg 200
4. KIEŁBASA RAWSKA lub równoważna- wędlna średnio rozdrobniona parzona, wędzona, zawartość mięsa wieprzowego min. 63%. kg 280
5. KIEŁBASA ŁOPATKOWA lub GOLONKOWA lub równoważna- wędlna grubo rozdrobniona parzona, zawartość mięsa wieprzowego min. 63%. kg 320
6. KIEŁBASA DOMOWA lub równoważna. Kielbasa cienka, wędlna wieprzowo - drobiowo - wołowa, średnio rozdrobniona wędzona parzona z dodatkiem czosnku, zawartość mięsa wieprzowego min. 51% oraz mięsa wołowego min. 13%. Batony w jelitach wieprzowych cienkich, odkręcane w odcinki – krótkie. Powierzchnia batonu od jasnobrązowej do ciemnobrązowej, osłonka pomarszczona. Na przekroju surowce równomiernie rozłożone. Barwa na przekroju charakterystyczna dla użytych surowców peklowanych; mięsa od bladorożowej do ciemnoczerwonej; tłuszczu od kremowej do białej. Pętka do 100 g. kg 20
7. KIEŁBASA ZWYCZAJNA lub równoważna- wędlna wieprzowo - drobiowo - wołowa, cienka, średnio rozdrobniona wędzona parzona z dodatkiem czosnku i majeranku, zawartość mięsa wieprzowego min. 51% oraz mięsa wołowego min. 12%. kg 20
8. Boczek wędzony kg 4
9. Pachwina wędzona, zawartość mięsa wieprzowego min. 89%. kg 20
10. PARÓWKA PALUSZEK, kielbasa wieprzowa cienka, drobno rozdrobniona wędzona parzona o zawartości mięsa wieprzowego min. 63%. kg 150
11. PIECZEŃ ŁOPATKOWA - wyrób wieprzowy średnio rozdrobniony pieczony, zawartość mięsa wieprzowego z łopatki min. 72%. kg 270

12. PIECZEŃ WIEPRZOWA - wyrób wieprzowy, drobno rozdrobniony pieczony o zawartości mięsa wieprzowego min. 56%. kg 6
13. SZYNKA KONSERWOWA - kielbasa wieprzowa grubo rozdrobniona parzona z białkiem wieprzowym o zawartości mięsa wieprzowego min. 78%. kg 200
14. POLĘDWICA DROBIOWA - kielbasa drobiowa średnio rozdrobniona parzona o zawartości mięsa z kurczaka min. 28%. kg 150
15. SZYNKA DROBIOWA - kielbasa drobiowa średnio rozdrobniona parzona o zawartości mięsa z kurczaka min. 28%. kg 250
16. Parówka drobiowa cienka, paluszek, o zawartości mięsa z kurczaka min. 80%. kg 20
17. PASZTET MIĘSNY W FOREMCE- wyrób wieprzowy drobno rozdrobniony pieczony z dodatkiem pieprzu i majeranku, zawartość mięsa z głów wieprzowych min. 57%. kg 120
18. KIEŁBASA BIAŁA PARZONA - kielbasa parzona wieprzowo - drobiowa średnio rozdrobniona z dodatkiem czosnku, kardamonu, pieprzu i majeranku, zawartość mięsa wieprzowego min. 63%. Pętka 100g. kg 20
19. OGONÓWKA WĘDZONA lub równoważna- wędzonka wieprzowa parzona, zawartość mięsa wieprzowego min. 83%. Wędzonka otrzymana z części szynki wieprzowej peklowanej bez kości, wędzona, parzona. Wędzonka osznurowana wzdłuż i w poprzek; barwa mięsa różowa do blado czerwonej, barwa tłuszczu biała do jasno żółtej, częściowo pokryta warstewką tłuszczu. kg 220
20. SZYNKA WĘDZONA - wędzonka parzona, szynka wieprzowa min. 83%. Smak i zapach charakterystyczny dla wędliny wędzonej parzonej z mięsa wieprzowego oraz użytych przypraw i dodatków. kg 10
21. KABANOSY - kielbasa średnio zmielona wędzona parzona, 100g produktu wyprodukowana z min.105 g mięsa wieprzowego. kg 1
22. KIEŁBASKI WIEJSKIE - kielbasa (cienka , średnica - 1cm) wieprzowo - drobiowa średnio rozdrobniona wędzona parzona z dodatkiem kminku, zawartość mięsa wieprzowego min. 80%. Pętka 50-60 g. kg 70
23. SZYNKA - wieprzowa, parzona, zawartość mięsa wieprzowego min. 70%. kg 10
24. Baleron kg 2
25. PASZTET DROBIOWY - mięso drobiowe oddzielone mechanicznie 55%, wątroba drobiowa 28%, rosół, sól i pieprz. kg 10
26. SZYNKA DELIKATESOWA - kielbasa wieprzowo - drobiowa, grubo rozdrobniona parzona. Mięso wieprzowe (55%) kg 400
27. SZYNKA Z INDYKA - średnio rozdrobniona parzona o zawartości mięsa z indyka min. 30%. kg 150
28. PIERŚ GOTOWANA Z KURCZAKA W FORMIE WĘDLINY - pierś z kurczaka 73% kg 30
29. KIEŁBASA Z INDYKIEM - filet z piersi indyka 60% kg 30

4.2.6.) Główny kod CPV: 15131130-5 - Wędliny

4.2.8.) Zamówienie obejmuje opcje: Nie

4.2.10.) Okres realizacji zamówienia albo umowy ramowej: 11 miesiące

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:

4.3.2.) Sposób określania wagi kryteriów oceny ofert: Procentowo

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: Termin płatności

4.3.6.) Waga: 40

4.3.10.) Zamawiający określa aspekty społeczne, środowiskowe lub innowacyjne, żąda etykiet lub stosuje rachunek kosztów cyklu życia w odniesieniu do kryterium oceny ofert: Nie

SEKCJA V - KWALIFIKACJA WYKONAWCÓW

5.1.) Zamawiający przewiduje fakultatywne podstawy wykluczenia: Tak

5.2.) Fakultatywne podstawy wykluczenia:

Art. 109 ust. 1 pkt 4

5.3.) Warunki udziału w postępowaniu: Nie

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

5.7.) Wykaz podmiotowych środków dowodowych na potwierdzenie spełniania warunków udziału w postępowaniu: 4.2 oświadczenie Wykonawcy o aktualności złożonego oświadczenia o braku podstaw do wykluczenia (załącznik nr 7 do SWZ) 4.3 oświadczenie o dysponowaniu zatwierdzonym przez Państwowego/Powiatowego Inspektora Sanitarnego lub Weterynaryjnego środkiem transportu do przewozu produktów spożywczych będących przedmiotem zamówienia. Wzór oświadczenia stanowi załącznik nr 6 do SWZ – dotyczy Pakietu nr 1, 2, 3, 4.

5.8.) Wykaz przedmiotowych środków dowodowych:

3.1 Katalogi, opisy, foldery potwierdzające spełnienie wymagań Zamawiającego w zakresie zawartości mięsa i rodzaju mięsa w przedmiocie zamówienia opisanym w Pakiecie nr 4 w Załączniku nr 2 do SWZ. Z załączonych dokumentów powinno wynikać, iż zaoferowany produkt spełnia w/w parametry opisane przez Zamawiającego w załączniku nr 2 do SWZ.

5.9.) Zamawiający przewiduje uzupełnienie przedmiotowych środków dowodowych: Tak

5.10.) Przedmiotowe środki dowodowe podlegające uzupełnieniu po złożeniu oferty:

3.1 Katalogi, opisy, foldery potwierdzające spełnienie wymagań Zamawiającego w zakresie zawartości mięsa i rodzaju mięsa w przedmiocie zamówienia opisanym w Pakiecie nr 4 w Załączniku nr 2 do SWZ. Z załączonych dokumentów powinno wynikać, iż zaoferowany produkt spełnia w/w parametry opisane przez Zamawiającego w załączniku nr 2 do SWZ.

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:

1. Wykonawcy mogą wspólnie ubiegać się o udzielenie zamówienia publicznego. W takim przypadku Wykonawcy ustanawiają pełnomocnika do reprezentowania ich w postępowaniu albo

do reprezentowania i zawarcia umowy w sprawie zamówienia publicznego. 2. W przypadku Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia, oświadczenia o których mowa w Rozdziale VI ust. 1 SWZ, składa każdy z wykonawców. Oświadczenia te potwierdzają brak podstaw wykluczenia.

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:

Warunki i sposób realizacji przedmiotu zamówienia określone zostały we wzorze umowy stanowiący załącznik nr 5 do SWZ.

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

SEKCJA VIII – PROCEDURA

8.1.) Termin składania ofert: 2022-01-20 10:00

8.2.) Miejsce składania ofert: Ofertę należy złożyć za pośrednictwem Formularza do złożenia, zmiany, wycofania oferty lub wniosku dostępnego na ePUAP udostępnionego również na miniPortalu.

8.3.) Termin otwarcia ofert: 2022-01-20 10:30

8.4.) Termin związania ofertą: do 2022-02-18