

Niniejsze ogłoszenie w witrynie TED: <https://ted.europa.eu/udl?uri=TED:NOTICE:574428-2021:TEXT:PL:HTML>

**Polska-Radom: Usługi przygotowywania posiłków  
2021/S 218-574428**

**Ogłoszenie o zamówieniu**

**Usługi**

**Podstawa prawna:**

Dyrektywa 2014/24/UE

**Sekcja I: Instytucja zamawiająca**

**I.1) Nazwa i adresy**

Oficjalna nazwa: Skarb Państwa Państwowe Gospodarstwo Leśne Lasy Państwowe Nadleśnictwo Radom

Krajowy numer identyfikacyjny: 7960081840

Adres pocztowy: Janiszewska 48

Miejscowość: Radom

Kod NUTS: PL921 Radomski

Kod pocztowy: 26-600

Państwo: Polska

Osoba do kontaktów: Adam Sosnowski

E-mail: [radom@radom.lasy.ogov.pl](mailto:radom@radom.lasy.ogov.pl)

Tel.: +48 483451722

Faks: +48 483451905

**Adresy internetowe:**

Główny adres: <https://radom.radom.lasy.gov.pl/>

**I.3) Komunikacja**

Nieograniczony, pełny i bezpośredni dostęp do dokumentów zamówienia można uzyskać bezpłatnie pod

adresem: [https://platformazakupowa.pl/pn/lasy\\_radom](https://platformazakupowa.pl/pn/lasy_radom)

Więcej informacji można uzyskać pod adresem podanym powyżej

Oferty lub wnioski o dopuszczenie do udziału w postępowaniu należy przysyłać drogą elektroniczną za

pośrednictwem: [https://platformazakupowa.pl/pn/lasy\\_radom](https://platformazakupowa.pl/pn/lasy_radom)

Oferty lub wnioski o dopuszczenie do udziału w postępowaniu należy przysyłać na adres podany powyżej

**I.4) Rodzaj instytucji zamawiającej**

Inny rodzaj: Państwowe Gospodarstwo Leśne Lasy Państwowe Nadleśnictwo Radom, jednostka organizacyjna nieposiadająca osobowości prawnej

**I.5) Główny przedmiot działalności**

Inna działalność: gospodarka leśna, leśnictwo

**Sekcja II: Przedmiot**

**II.1) Wielkość lub zakres zamówienia**

**II.1.1) Nazwa:**

"Kompleksowe usługi cateringowe na potrzeby LOE w Jedlni - Letnisko w roku 2022"

Numer referencyjny: SA.270.1.2.2021

**II.1.2) Główny kod CPV**

55321000 Usługi przygotowywania posiłków

II.1.3) **Rodzaj zamówienia**

Usługi

II.1.4) **Krótki opis:**

Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usług w zakresie przygotowania, gotowania, podawania i dostarczania posiłków na potrzeby Leśnego Ośrodka Edukacyjnego (LOE) w Jedlni –Letnisko, Siczki 1 a, 26-630 Jedlnia Letnisko, 12 miesięcy od dnia zawarcia umowy.

Szczegółowy opis realizacji usług będących przedmiotem zamówienia zawarto

w załączniku nr 1 B, a w załączniku nr 1A będącym jednocześnie kosztorysem ofertowym - zestawy dań (posiłków). Załącznik nr 1A i załącznik nr 1B stanowią integralną część niniejszej SWZ. Wykonawca będzie wykonywał przedmiot zamówienia na podstawie pisemnych zleceń przekazywanych przez Przedstawicieli Zamawiającego. Zamawiający wymaga zatrudnienia przez wykonawcę na podstawie umowy o pracę 5 osób wykonujących usługi wchodzące w skład przedmiotu zamówienia polegające na gotowaniu posiłków (tj. kucharzy), lub podawaniu posiłków (tj. kelnerów), jeżeli wykonanie tych usług polega na wykonywaniu pracy w sposób określony w art. 22 § 1 Kodeksy Pracy.

II.1.5) **Szacunkowa całkowita wartość**

Wartość bez VAT: 1 065 000.75 PLN

II.1.6) **Informacje o częściach**

To zamówienie podzielone jest na części: nie

II.2) **Opis**

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

55321000 Usługi przygotowywania posiłków

55322000 Usługi gotowania posiłków

55520000 Usługi dostarczania posiłków

II.2.3) **Miejsce świadczenia usług**

Kod NUTS: PL921 Radomski

Główne miejsce lub lokalizacja realizacji:

Leśny Ośrodek Edukacyjny w Jedlni- Letnisko, Siczki 1 a, 26-630 Jedlnia Letnisko

II.2.4) **Opis zamówienia:**

Unormowania, których zobowiązany będzie w szczególności przestrzegać Wykonawca przy realizacji przedmiotu zamówienia :

Wykonawca ma obowiązek świadczenia usług objętych zamówieniem zgodnie z ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2020 r., poz. 2021 z późn. zm.), i rozporządzeniem z dnia 17 kwietnia 2007 r. w sprawie pobierania i przechowywania próbek żywności przez zakłady żywienia zbiorowego typu zamkniętego (Dz. U. z 2007 r., nr 80, poz.545 z późn. zm), ustawą z dnia 08 stycznia 2010 roku o zmianie ustawy o bezpieczeństwie żywności i żywienia oraz niektórych innych ustaw (Dz.U. z dnia 08 lutego 2010 roku Nr 21 poz. 105 z późn. zm.), Wykonawca zobowiązany jest do przestrzegania obowiązujących przepisów w zakresie wywozu i unieszkodliwiania opadów pokonsumpcyjnych zgodnie z obowiązującymi przepisami, w szczególności ustawą z 14 grudnia 2012 o odpadach (Dz. U. z 2018 r. poz. 992, 1000, 1479, 1544, 1564, 1592 z późn. zm) Zasady ogólne realizacji przedmiotu zamówienia.

Wykonawca będzie wykonywał przedmiot zamówienia na podstawie pisemnych zleceń przekazywanych przez Przedstawicieli Zamawiającego.

Wykonawca będzie ponosił wszelką odpowiedzialność za utrzymanie właściwego poziomu żywienia oraz zgodności składu wartościowego i jakościowego posiłków wynikających z zaleceń Instytutu Żywności i Żywienia. Zamawiający zastrzega sobie w trakcie realizacji umowy prawo dostępu do protokołów pokontrolnych

oraz wszystkich atestów na surowce, urządzenia, sprzęt, naczynia, opakowania transportowe wykorzystywane w procesie przygotowania i transportu posiłków.

Zamawiający zastrzega sobie prawo do oceny i weryfikacji wszystkich parametrów zleconej usługi – na każdym etapie oraz w każdej chwili w miejscu przygotowywania posiłków i ich dostawy.

Wykonawca zobowiązany będzie do prowadzenia usługi żywienia zbiorowego z zachowaniem zasad systemu HACCP, czyli Zasad Dobrej Praktyki Higienicznej oraz Zasad Dobrej Praktyki Produkcyjnej.

Zamawiający informuje, iż Wykonawca zobowiązany jest do wydzierżawienia na podstawie odrębnej umowy dzierżawy pomieszczenia do przygotowywania posiłków o powierzchni 238,59 m<sup>2</sup> wraz z ich wyposażeniem (tj. urządzenia kuchenne, lodówki, meble, garnki, szkło, porcelanę, obrusy). Wykonawca może zrezygnować z wydzierżawienia naczyń kuchennych: garnki, szkło, porcelana oraz obrusy, serwety i inne) co nie spowoduje obniżenia wysokości czynszu.

Z tytułu dzierżawy części nieruchomości Wykonawca będzie płacił :

- czynsz w wysokości 5 089,70 zł (słownie : pięć tysięcy osiemdziesiąt dziewięć złotych 70/100 złotych) miesięcznie + podatek od towarów i usług VAT w stawce zgodnej w dacie wystawienia faktury. Czynsz jest stałą opłatą miesięczną niezależną od ilości zamówionych usług u Zamawiającego. Szczegółowy opis w kwestii rozliczeń zawiera umowa dzierżawy stanowiąca załącznik nr 10 do SWZ.- opłaty eksploatacyjne – zużycia energii elektrycznej, wody zimnej i ciepłej, centralnego ogrzewania i odprowadzania ścieków.

Wykonawca zapewni we wskazanym przez Zamawiającego lokalu obsługę wszystkich gości LOE oraz zapewni dostawę posiłków w miejsca wskazane przez Zamawiającego w zaoferowanych cenach jednostkowych.

Zamawiający informuje, że środek transportu Wykonawcy będzie wykorzystywany do przewozu posiłków oraz osób do obsługi w miejsca wskazane przez Zamawiającego (w promieniu do 20 km od siedziby LOE w Jedlni- Letnisko). Wykonawca, do ceny oferty doliczy koszt transportu. Zamawiający przewiduje do realizacji w 2022 około 30 usług cateringowych na łączną odległość około 1000 km. Zamawiający nie przewiduje podziału zamówienia na części. Przedmiotowe zamówienie jest niepodzielne z powodów organizacyjnych oraz ekonomicznych. Ewentualny podział na części generowałby nadmierne koszty, trudności logistyczne oraz brak koordynacji, skutkujący poważną groźbą nieprawidłowej realizacji zamówienia.

**II.2.5) Kryteria udzielenia zamówienia**

Cena nie jest jedynym kryterium udzielenia zamówienia; wszystkie kryteria są wymienione tylko w dokumentacji zamówienia

**II.2.6) Szacunkowa wartość**

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

Okres w miesiącach: 12

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: tak

Opis opcji:

Zamawiający jest uprawniony zlecić Wykonawcy dodatkowy zakres rzeczowy obejmujący usługi analogiczne, jak opisane w opisie przedmiotu zamówienia oraz w kosztorysie ofertowym (dalej: „Opcja”). Zamawiający nie jest zobowiązany do zlecenia usług objętych przedmiotem Opcji, a Wykonawcy nie służy roszczenie o ich zlecenie. Prace będące przedmiotem Opcji mogą zostać zleczone na wartość do 30 % wartości przedmiotu zamówienia określonej zgodnie wzorem umowy stanowiącego załącznik nr 9 do SWZ.

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

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

**II.2.14) Informacje dodatkowe**

Przy wyborze ofert Zamawiający będzie się kierował następującymi kryteriami oceny ofert:

Cena – 60 %,

Aspekty społeczne realizacji przedmiotu zamówienia – 10 %,

Kompetencje zawodowe osób skierowanych do pracy na stanowisko kucharza – 15 %

Kompetencje zawodowe osób skierowanych do pracy na stanowisko kelnera - 15%

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

**III.1) Warunki udziału**

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

Wykaz i krótki opis warunków:

Zamawiający nie stawia szczególnych wymagań w zakresie opisu spełniania tego warunku udziału w postępowaniu.

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

Wykaz i krótki opis kryteriów kwalifikacji:

Zamawiający nie stawia szczególnych wymagań w zakresie opisu spełniania warunku udziału w postępowaniu w odniesieniu do warunku dot. zdolności ekonomicznej. Warunek w odniesieniu do sytuacji finansowej, zostanie spełniony, jeśli Wykonawca wykaże, że dysponuje środkami finansowymi lub zdolnością kredytową nie mniejszą niż: 100.000,00 zł (słownie: sto tysięcy 00/100). Wykonawca, zgodnie z wymaganiami SWZ, przed zawarciem Umowy zawarł umowę ubezpieczenia odpowiedzialności cywilnej („Ubezpieczenie OC”) na sumę ubezpieczenia nie mniejszą niż 50 000 zł.( słownie : pięćdziesiąt tysięcy złotych)

Minimalny poziom ewentualnie wymaganych standardów:

Ocena spełniania warunków udziału w postępowaniu dokonana zostanie zgodnie z formułą „spełnia”/ „nie spełnia”, w oparciu o informacje zawarte w JEDZ, następnie potwierdzonych w dokumentach lub oświadczeniach złożonych przez Wykonawców

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

Wykaz i krótki opis kryteriów kwalifikacji:

**WARUNEK TEN ZOSTANIE SPEŁNIONY, JEŚLI WYKONAWCA WYKAŻE, ŻE**

a) w okresie ostatnich 3 lat przed upływem terminu składania ofert (a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy – w tym okresie) wykonał lub wykonuje

1) usługi polegające na całodziennym wyżywieniu, na łączną kwotę nie mniejszą niż 800 000 zł brutto. Usługi odpowiadające przedmiotowi zamówienia poniżej 5 000 zł brutto nie będą brane pod uwagę i sumowane.

2) co najmniej 5 cateringów komercyjnych tj. usługi polegające na organizacji

i obsłudze: bankietów, imprez okolicznościowych, eventów, na kwotę nie mniejszą niż 10 000,00 zł brutto/ 1 catering.

b) dysponuje lub będzie dysponował co najmniej 14 osobowym zespołem roboczym,

w tym co najmniej: 4 kucharzami, 6 kelnerami oraz 4 pomocami kuchennymi, posiadającym minimum:

- 3 letnie doświadczenie zawodowe na stanowisku pracy kucharz – dotyczy kucharzy;

- 1 rok doświadczenia zawodowego na stanowisku kelner – dotyczy kelnerów.

- 1 rok doświadczenia zawodowego na stanowisku pomoc kuchenna – dotyczy pomocy kuchennej.

c) dysponuje lub będzie dysponował min. 1 osobą, która będzie wykonywała usługi polegające na koordynacji świadczonych usług cateringowych/gastronomicznych w Leśnym Ośrodku Edukacyjnym w Jedlni - Letnisku.

Osoba taka będzie odpowiedzialna za organizację świadczonych usług oraz kontrolę jakości usług

cateringowych/gastronomicznych, w tym: nadzorowanie i koordynowanie przygotowań zleconych zamówień, dbanie o prawidłowy przebieg zamówienia, reagowanie na bieżące potrzeby klienta, dbanie o wysoką jakość

obsługi, przygotowywanie ofert cateringowych. W/w osoba powinna posiadać minimum 3 letnie doświadczenie na podobnym stanowisku pracy np. w restauracji, w firmie cateringowej, itp.

d) dysponuje lub będzie dysponował niżej wymienionym sprzętem i urządzeniami, co najmniej:

- jednym środkiem transportu, który będzie wykorzystywany do przewozu posiłków w miejsce wskazane przez Zamawiającego,
  - trzema pojemnikami termoizolacyjnymi o pojemności nie mniejszej niż 30 l/ każdy,
  - czterema warnikami o pojemności nie mniejszej niż 10 l, z zakresem regulacji termostatu 30-100°C,
  - dwoma ekspresami ciśnieniowymi do kawy o parametrach: ciśnienie powyżej 15 barów, wbudowany młynek do kawy ziarnistej, wydajność minimum 80 porcji z 1 kg kawy ziarnistej typu ARABICA, samoobsługowy,
  - jednym piecem konwekcyjno-parowym, elektrycznym,
  - trzema podgrzewaczami ze stali nierdzewnej z pokrywa Roll-Top, o pojemności nie mniejszej niż 8 l,
  - zastawą stołową dla 500 osób :
    - porcelanową, białą, niewyszczerbioną tj. między innymi: talerze głębokie, talerze płytkie obiadowe, talerze płytkie małe, półmiski i salaterki w różnych rozmiarach, filiżanki do kawy i herbaty o poj. 0,2 l, kubki o poj. min. 0,28 l, flaczarki/ barszczówki o poj. min. 0,30 ml,
    - szklane, niewyszczerbione, o smukłej linii kieliszki do wódki, wina, szampana, koniaku oraz szklanki do soków i napojów,
    - zestawy restauracyjne sztuczy, wykonane ze stali nierdzewnej.
  - bawełnianymi, jednokolorowymi, obrusami na stoły o minimalnych wymiarach 80x180 cm w ilości minimum 100 sztuk,
- e) dysponuje lub będzie dysponował zapleczem gastronomicznym:
- w odległości pozwalającej na dostarczenie gorącego posiłku na wyznaczone miejsce i czas, w razie gdyby na terenie LOE w Jedlni- Letnisko doszło do awarii mediów.
  - zatwierdzonym i wpisanym w rejestrze zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej,
  - posiadającym wdrożony system HACCP.

Minimalny poziom ewentualnie wymaganych standardów:

Ocena spełniania warunków udziału w postępowaniu dokonana zostanie zgodnie z formułą „spełnia”/ „nie spełnia”, w oparciu o informacje zawarte w JEDZ, następnie potwierdzonych w dokumentach lub oświadczeniach złożonych przez Wykonawców

### III.2) **Warunki dotyczące zamówienia**

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

Wykonawca będzie wykonywał Przedmiot Umowy na podstawie pisemnych zleceń przekazywanych przez Przedstawicieli Zamawiającego („Zlecenie”). Zlecenie określać będzie zakres usług do wykonania, termin ich realizacji, lokalizację, a w przypadku zaistnienia takiej potrzeby, również szczególne wymagania co do sposobu wykonania usług. Zlecenia Zamawiający przekazuje Wykonawcy z co najmniej 3 dniowym wyprzedzeniem. Dopuszcza się możliwość zwiększenia bądź zmniejszenia przez Zamawiającego ilości zamówionych posiłków w granicach 10% tolerancji złożonego zamówienia lub w zależności od dodatkowych wymagań i zamówień gości hotelowych bądź kontrahentów Zamawiającego. Odbiór usług objętych danym Zleceniem będzie dokonywany w imieniu Zamawiającego przez Przedstawiciela Zamawiającego. Przedmiotem odbioru będą, w zależności od treści Zlecenia, wszystkie usługi objęte danym Zleceniem.

#### **Sekcja IV: Procedura**

##### **IV.1) Opis**

##### **IV.1.1) Rodzaj procedury**

Procedura otwarta

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

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

Zamówienie jest objęte Porozumieniem w sprawie zamówień rządowych: nie

##### **IV.2) Informacje administracyjne**

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

Data: 06/12/2021

Czas lokalny: 10:00

##### **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: 06/03/2022

##### **IV.2.7) Warunki otwarcia ofert**

Data: 06/12/2021

Czas lokalny: 11:00

Miejsce:

Otwarcie ofert następuje poprzez odszyfrowanie i otwarcie ofert za pomocą Platformy Zakupowej Open Nexus. Otwarcie ofert poprzez ich odszyfrowanie jest prowadzone przez członków komisji powołanej przez Zamawiającego.

Informacje o osobach upoważnionych i procedurze otwarcia:

Zamawiający, najpóźniej przed otwarciem ofert, udostępnia na stronie internetowej prowadzonego postępowania informację o kwocie, jaką zamierza przeznaczyć na sfinansowanie zamówienia

Zamawiający, niezwłocznie po otwarciu ofert, udostępnia na stronie internetowej prowadzonego postępowania informacje o których mowa w treści art. 222 ust 5 ustawy PZP

#### **Sekcja VI: Informacje uzupełniające**

##### **VI.1) Informacje o powtarzającym się charakterze zamówienia**

Jest to zamówienie o charakterze powtarzającym się: nie

##### **VI.2) Informacje na temat procesów elektronicznych**

Akceptowane będą faktury elektroniczne

##### **VI.3) Informacje dodatkowe:**

Zamawiający działając na na podstawie art.138 ust 5 wyznacza termin składania ofert o 5 dni krótszy niż określony w art. 138 ust 1 ustawy z dnia 11 września 2019 r. Prawo zamówień publicznych (tekst jedn.: Dz. U. z 2021 r. poz. 1129 z późn. zm.). 10.1. Zamawiający wymaga wnieścia wadium w wysokości: 21.000,00 zł ( słownie: dwadzieścia jeden tysięcy złotych 00/100). Zasady i tryb wnieścia wadium określono w dziale 10 SWZ.Zamawiający przewiduje możliwość udzielenia zamówień, o których mowa w art. 214 ust. 1 pkt 7 PZP, w okresie 3 lat od dnia udzielenia zamówienia podstawowego. Zamówienia te polegać będą na powtórzeniu usług podobnych do usług stanowiących przedmiot niniejszego zamówienia, polegające na przygotowywaniu,

gotowaniu, podawaniu i dostarczaniu posiłków wskazanych z Załączniku nr 1A do SWZ, zgodnie z opisem przedmiotu zamówienia w załączniku nr 1B do SWZ.

Zakres rzeczowy usług stanowiących przedmiot zamówienia, o którym mowa w pkt. 5.1. nie przekroczy wartości 20% wartości niniejszego zamówienia.

Zamówienia, o których mowa w pkt 5.1. będą udzielane po przeprowadzeniu odrębnego postępowania o udzielenie zamówienia publicznego w trybie zamówienia z wolnej ręki.

#### VI.4) **Procedury odwoławcze**

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

Oficjalna nazwa: Urząd Zamówień Publicznych, Krajowa Izba Odwoławcza

Adres pocztowy: ul Postępu 17 a

Miejscowość: Warszawa

Kod pocztowy: 02-676

Państwo: Polska

E-mail: [odwolania@uzp.gov.pl](mailto:odwolania@uzp.gov.pl)

Tel.: +48 224584801

Faks: +48 224587800

Adres internetowy: <http://uzp.gov.pl>

##### VI.4.2) **Organ odpowiedzialny za procedury mediacyjne**

Oficjalna nazwa: Urząd Zamówień Publicznych, Krajowa Izba Odwoławcza

Adres pocztowy: ul Postępu 17 a

Miejscowość: Warszawa

Kod pocztowy: 02-676

Państwo: Polska

E-mail: [odwolania@uzp.gov.pl](mailto:odwolania@uzp.gov.pl)

Tel.: +48 224584801

Faks: +48 224587800

Adres internetowy: <http://uzp.gov.pl>

##### VI.4.3) **Składanie odwołań**

Dokładne informacje na temat terminów składania odwołań:

1. Wobec czynności podjętych przez Zamawiającego w toku postępowania oraz w przypadku zaniechania przez Zamawiającego czynności, do której jest obowiązany na podstawie Ustawy, Wykonawcy przysługuje odwołanie. 2. Odwołanie przysługuje wyłącznie wobec czynności: 1) wyboru trybu negocjacji bez ogłoszenia, zamówienia z wolnej ręki lub zapytania o cenę; 2) określenia warunków udziału w postępowaniu; 3) wykluczenia odwołującego z postępowania o udzielenie zamówienia; 4) odrzucenia oferty odwołującego; 5) opisu przedmiotu zamówienia; 6) wyboru najkorzystniejszej oferty. 3. Odwołanie powinno wskazywać czynność lub zaniechanie czynności zamawiającego, której zarzuca się niezgodność z przepisami ustawy, zawierać zwięzłe przedstawienie zarzutów, określać żądanie oraz wskazywać okoliczności faktyczne i prawne uzasadniające wniesienie odwołania. 4. Wykonawca może w terminie przewidzianym do wniesienia odwołania poinformować zamawiającego o niezgodnej z przepisami ustawy czynności podjętej przez niego lub zaniechaniu czynności, do której jest on zobowiązany na podstawie ustawy, na które nie przysługuje odwołanie na podstawie art. 180 ust. 2. 5. W przypadku uznania zasadności przekazanej informacji zamawiający powtarza czynność albo dokonuje czynności zaniechanej, informując o tym wykonawców w sposób przewidziany w ustawie dla tej czynności. 6. Odwołanie wnosi się do Prezesa Krajowej Izby Odwoławczej zgodnie z Działem VI Rozdział 2 Ustawy. 7. Regulacja dotycząca skargi do sądu znajduje się w przepisach art. 198a-198g Ustawy.

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

Oficjalna nazwa: Urząd Zamówień Publicznych- Krajowa Izba Odwoławcza  
Adres pocztowy: ul. Postępu 17 a  
Miejscowość: Warszawa  
Kod pocztowy: 02-676  
Państwo: Polska  
E-mail: [odwolania@uzp.gov.pl](mailto:odwolania@uzp.gov.pl)  
Tel.: +48 224584801  
Faks: +48 224587800  
Adres internetowy: <http://uzp.gov.pl>

VI.5) **Data wysłania niniejszego ogłoszenia:**  
05/11/2021