

## 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

1.5.7.) Numer telefonu: 542865009

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: ocds-148610-9e640200-2e20-11ef-b373-0e435a8a43bc

2.5.) Numer ogłoszenia: 2024/BZP 00373425

2.6.) Wersja ogłoszenia: 01

2.7.) Data ogłoszenia: 2024-06-19

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

2.9.) Numer planu postępowań w BZP: 2023/BZP 00062715/07/P

#### 2.10.) Identyfikator pozycji planu postępowań:

1.3.2 „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

9. Inwestycja jest współfinansowana 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/942829>

#### 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/pn/izbicakuj>

#### 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.271.12.2024

##### 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 etykiety 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

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

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 bieżących 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: II 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 sztućców 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, leczko 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 25.08.2016 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia ( Dz. U 2027.149 ze zm.), 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 2019.1252),
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: II śniadanie: kanapki( dwie kromki chleba: razowe lub pszenne) np. z masłem i jajkiem na twardo, szynką, żółtym serem, twarożkiem chudym, szprotem wędzonym, sardynką w oleju, sałatka jarzynowa, parówka na ciepło, jajecznicą, 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( dwa dania+ 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 kiebasą w ilości 350 ml\_ II dzień ( 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:** 6 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**

**4.3.1.) 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 Posiadanie statusu Podmiotu Ekonomii Społecznej (PES) 20%

3 Odległość siedziby Wykonawcy od miejsca dostawy 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:

$P_x = C_x + PES_x + O_x$

$P_x$  - 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

$C_x = \frac{\text{Cena oferowana minimalna brutto}}{\text{Cena badanej oferty brutto}} \times 60 \text{ pkt}$

Cena badanej oferty brutto

$PES_x$  - Ilość punktów uzyskana przez badaną ofertę w oparciu o kryterium posiadanie statusu Podmiotu Ekonomii Społecznej (PES)

Jeżeli Wykonawca jest Podmiotem Ekonomii Społecznej (PES) w rozumieniu Wytucznych w zakresie realizacji przedsięwzięć w obszarze włączenia społecznego i zwalczania ubóstwa z wykorzystaniem środków Europejskiego Funduszu Społecznego Plus i Europejskiego Funduszu Rozwoju Regionalnego na lata 2021-2027 otrzyma 20 pkt. Powyższe potwierdzone powinno zostać odpowiednim dokumentem.

W przypadku Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia wystarczające do otrzymania punktacji jest, aby 1 z podmiotów posiadał status PES (w tym zakresie Zamawiający nie stawia wymogu, który – Lider czy Partner).

Brak dołączenia do oferty dokumentu potwierdzenia posiadania statusu Ekonomii Społecznej, będzie traktowane za brak statusu PES i wykonawca otrzyma 0 pkt

$O_x$  - ilość punktów uzyskana przez badaną ofertę w oparciu o kryterium odległość siedziby Wykonawcy do miejsca dostawy, wyliczona wg poniższego:

odległość siedziby Wykonawcy do miejsca dostawy Ilość punktów możliwa do uzyskania

Odległość do 25 km 20

Odległość 26 do 30 km 10

Odległość 31 km i więcej 0

Wykonawca w celu przyznania punktów w w. wym. kryterium powinien wpisać odpowiednią wartość w Formularza oferty. W

przypadku braku wpisu Zamawiający uzna, że Wykonawca oferuje odległość 31 km i więcej.  
Dokonując ostatecznej oceny danej oferty, Zamawiający zsumuje oceny cząstkowe uzyskane przez tę ofertę w ramach poszczególnych kryteriów

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” „posiadanie statusu Podmiotu Ekonomii Społecznej” oraz „odległość siedziby Wykonawcy do miejsca dostawy”) zostanie uznana za najkorzystniejszą. Pozostałe oferty zostaną sklasyfikowane, zgodnie z ilością uzyskanych punktów.

3. W toku badania i oceny ofert Zamawiający może żądać od Wykonawcy wyjaśnień dotyczących treści złożonej oferty, w tym zaferowanej ceny.

4. Realizacja zamówienia zostanie powierzona Wykonawcy, którego oferta uzyska najwyższą ilość punktów.

**4.3.2.) Sposób określania wagi kryteriów oceny ofert:** Punktowno

**4.3.3.) Stosowane kryteria oceny ofert:** Kryterium ceny oraz kryteria jakościowe

**Kryterium 1**

**4.3.5.) Nazwa kryterium:** Cena

**4.3.6.) Waga:** 60,00

**Kryterium 2**

**4.3.4.) Rodzaj kryterium:**

inne.

**4.3.5.) Nazwa kryterium:** Posiadanie statusu Podmiotu Ekonomii Społecznej (PES)

**4.3.6.) Waga:** 20,00

**Kryterium 3**

**4.3.4.) Rodzaj kryterium:**

inne.

**4.3.5.) Nazwa kryterium:** Odległość siedziby Wykonawcy od miejsca dostawy

**4.3.6.) Waga:** 20,00

**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:** Nie

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

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

**5.6.) Wykaz podmiotowych środków dowodowych na potwierdzenie niepodlegania wykluczeniu:** nie dotyczy

**5.7.) Wykaz podmiotowych środków dowodowych na potwierdzenie spełniania warunków udziału w postępowaniu:** nie dotyczy

**5.8.) Wykaz przedmiotowych środków dowodowych:**

nie dotyczy

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

1) Formularz ofertowy – załącznik nr 1 do SWZ,

2) Oświadczenie Wykonawcy o niepodleganiu wykluczeniu w postępowaniu – 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 Rozdz. XV pkt 1 SWZ, stanowiące załącznik nr 2 do SWZ, składa każdy z Wykonawców wspólnie ubiegających się o zamówienie.

Oświadczenie to musi potwierdzać brak podstaw wykluczenia w postępowaniu.

Wykonawcy wspólnie ubiegający się o udzielenie zamówienia (np. konsorcjum, spółka cywilna):

1) 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,

**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 SWZ - zał. nr 3 do SWZ Projektowane postanowienia umowy w sprawie zamówienia publicznego

**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:** 2024-06-27 10:00

**8.2.) Miejsce składania ofert:** platforma zakupowa

**8.3.) Termin otwarcia ofert:** 2024-06-27 10:30

**8.4.) Termin związania ofertą:** do 2024-07-26