

## Ogłoszenie o zamówieniu Usługi

**Przygotowanie i dostarczanie obiadów dla uczniów SP w Mikstacie, SP w Kaliszkowicach Kaliskich, SP w Kaliszkowicach Ołobockich oraz SP w Biskupicach Zabarycznych w roku szkolnym 2023/2024”**

### SEKCJA I - ZAMAWIAJĄCY

#### 1.1.) Rola zamawiającego

Postępowanie prowadzi podmiot, któremu powierzono przeprowadzenie postępowania

1.2.) Nazwa zamawiającego: Szkoła Podstawowa im. Ewarysta Estkowskiego w Mikstacie

1.4) Krajowy Numer Identyfikacyjny: REGON 000562175

#### 1.5) Adres zamawiającego

1.5.1.) Ulica: Grabowska 13

1.5.2.) Miejscowość: Mikstat

1.5.3.) Kod pocztowy: 63-510

1.5.4.) Województwo: wielkopolskie

1.5.5.) Kraj: Polska

1.5.6.) Lokalizacja NUTS 3: PL416 - Kaliski

1.5.9.) Adres poczty elektronicznej: sp@mikstat.pl

1.5.10.) Adres strony internetowej zamawiającego: <https://spmikstat.szkolnastrona.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: Edukacja

1.11.) Dane podmiotu, któremu zamawiający powierzył przeprowadzenie postępowania.

#### Podmiot 1

1.11.1.) Nazwa podmiotu prowadzącego postępowanie: Miasto i Gmina Mikstat

1.11.2.) Krajowy Numer Identyfikacyjny: 250854895

Adres podmiotu prowadzącego postępowanie:

1.11.3.) Ulica: Krakowska 17

1.11.4.) Miejscowość: Mikstat

1.11.5.) Kod pocztowy: 63-510

1.11.6.) Województwo: wielkopolskie

1.11.7.) Kraj: Polska

1.11.8.) Lokalizacja NUTS 3: PL416 - Kaliski

1.11.9.) Numer telefonu: 62/7310043

1.11.11.) Adres poczty elektronicznej: umig@mikstat.pl

1.11.12.) Adres strony internetowej: [www.mikstat.pl](http://www.mikstat.pl)

### 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:

Przygotowanie i dostarczanie obiadów dla uczniów SP w Mikstacie, SP w Kaliszkowicach Kaliskich, SP w Kaliszkowicach Ołobockich oraz SP w Biskupicach Zabarycznych w roku szkolnym 2023/2024”

**2.4.) Identyfikator postępowania:** ocds-148610-bfe62449-e592-11ed-9355-06954b8c6cb9

**2.5.) Numer ogłoszenia:** 2023/BZP 00197104

**2.6.) Wersja ogłoszenia:** 01

**2.7.) Data ogłoszenia:** 2023-04-28

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

**2.9.) Numer planu postępowań w BZP:** 2023/BZP 00196947/01/P

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

1.3.1 Przygotowanie i dostarczanie obiadów dla uczniów SP w Mikstacie, SP w Kaliszkowicach Kaliskich, SP w Kaliszkowicach Ołobockich oraz SP w Biskupicach Zabarycznych w roku szkolnym 2023/2024

**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**

<https://platformazakupowa.pl/pn/mikstat>

**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/mikstat>  
umig@mikstat.pl

**3.6.) Wymagania techniczne i organizacyjne dotyczące korespondencji elektronicznej:** Zgodnie z rozdziałem I pkt 3 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 rozdziałem I pkt 15 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:** SP.IGP.271.1.2023

**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:** Nie

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

**4.2.2.) Krótki opis przedmiotu zamówienia**

- 1.1. Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usług polegających na przygotowaniu i dostarczeniu obiadów dla uczniów Szkoły Podstawowej w Mikstacie, Szkoły Podstawowej w Kaliszkowicach Kaliskich, Szkoły Podstawowej w Kaliszkowicach Ołobockich oraz Szkoły Podstawowej w Biskupicach Zabarycznych w roku szkolnym 2023/2024.
- 1.3. Zakres przedmiotu zamówienia obejmuje:
- przygotowanie posiłków w lokalu Wykonawcy z produktów własnych,
  - dostawę własnym transportem, na własny koszt do Szkoły Podstawowej w Mikstacie,
  - wydawanie posiłków dla uczniów Szkoły Podstawowej w Mikstacie w wynajmowanych pomieszczeniach kuchni i stołówki należących do Zamawiającego.
  - rozwiezienie własnym transportem na koszt Zamawiającego obiadów do Szkoły Podstawowej w Kaliszkowicach Kaliskich, Szkoły Podstawowej w Kaliszkowicach Ołobockich oraz Szkoły Podstawowej w Biskupicach Zabarycznych,
- 1.4. Przygotowywanie i dostarczanie posiłków do szkół odbywać się będzie w dni robocze tj. od poniedziałku do piątku z uwzględnieniem dni wolnych od zajęć w szkole.
- 1.5. Zamawiający przekaże daty dni wolnych w poszczególnych placówkach.
- 1.6. Przewidywana liczba obiadów w okresie zamówienia tj. wrzesień 2023 – czerwiec 2024 r. wyniesie około 70 obiadów x 183 dni = 12810. Ww. ilość została oszacowana na podstawie średniej ilości posiłków wydawanych w roku 2022/2023.
- 1.7. Przewidywana liczba naczyń jednorazowych w okresie zamówienia wynosi około 183 dni x 17 uczniów = 3111 kpl.
- 1.8. W zależności od zamówień i frekwencji dzieci Zamawiający zastrzega sobie prawo do zmniejszenia/zwiększenia ilości obiadów i naczyń jednorazowych, bez konieczności zmiany umowy. W związku ze zmniejszeniem ilości obiadów i naczyń jednorazowych Wykonawcy nie będą przysługiwały żadne roszczenia, w tym pieniężne wobec Zamawiającego.
- 1.9. W szczególnych wypadkach (np. klasowa wycieczka, okres nauki zdalnej, itp.) Zamawiający zastrzega sobie możliwość zamiany obiadu na suchy prowiant w równowartość ceny obiadu.
- 1.10. Ewentualne zmiany ilości dostarczanych obiadów Zamawiający zgłaszać będzie Wykonawcy najpóźniej do godziny 9.00 danego dnia.
- 1.11. Zamawiający zastrzega obowiązek osobistego wykonania usługi przez Wykonawcę. W procesie realizacji zamówienia nie dopuszcza się udziału podwykonawców.
- 1.12. Wykonawca odpowiada prawnie za żywienie dzieci przed Powiatowym Inspektorem Sanitarnym.
- 1.13. Zamawiający zobowiązuje się we własnym zakresie dokonywać rozliczeń finansowych z Miejsko – Gminnym Ośrodkiem Pomocy Społecznej za refundowane uczniom posiłki wszystkich ww. szkół w gminie Mikstat oraz rozliczeń wynikających z pełnopłatnych obiadów uczniowskich.
- 1.14. Do obowiązków Wykonawcy w porozumieniu z Kierownikiem Świetlicy, należeć będzie dokonywanie comiesięcznych rozliczeń za wydane posiłki.
- 1.15. Na prośbę rodziców dzieci korzystających z żywienia, obiad może być wydawany na wynos w naczyniach, które do stołówki dostarczy uczeń lub rodzic.
- 1.16. Wykonawca i jego personel zobowiązani są uwzględniać i wprowadzać w życie uwagi Zamawiającego dotyczące sposobu wykonywania usług. Osobami upoważnionymi do przekazywania uwag są Dyrektor Szkoły Podstawowej w Mikstacie i Kierownik Świetlicy.
- 1.17. W ramach nadzoru nad jakością świadczonych usług, Zamawiający zastrzega sobie prawo do oceny posiłków, poprzez dokonywanie sporadycznych degustacji obiadów. Wnioski wynikające z takowych degustacji będą wiążące dla Wykonawcy.
- 1.18. Reklamacje jakościowe zgłaszane będą bezpośrednio na linii Kierownik Świetlicy lub Dyrektor Szkoły – Wykonawca.
- 1.19. Wynajem pomieszczeń kuchni szkolnej i stołówki.
- a) Zamawiający zamierza udostępnić Wykonawcy, wyłonionemu w drodze postępowania, na podstawie odrębnej umowy najmu, pomieszczenia kuchni szkolnej i stołówki wraz z wyposażeniem w budynku Szkoły Podstawowej w Mikstacie
- b) Wykonawca uiszczać będzie czynsz miesięczny za najem pomieszczeń kuchni wraz z wyposażeniem w Szkole Podstawowej w Mikstacie. Wysokość opłaty Zamawiający określa (ryczałtowo, miesięcznie) na 300,00 zł z podatkiem VAT.
- c) Zamawiający w ww. szkole posiada własne naczynia (talerze, sztućce, szklanki), które w celu realizacji zamówienia nieodpłatnie udostępni Wykonawcy.

- d) Oprócz czyszczenia Wykonawca uiszczać będzie opłaty dodatkowe za: energię elektryczną, wodę, gaz, odprowadzenie ścieków według wskazań liczników (podliczników),
- e) Do obowiązków wykonawcy należeć będzie wywóz resztek pokonsumpcyjnych związanych z prowadzeniem działalności gospodarczej.
- f) Zamawiający dopuszcza sprzedaż obiadów w stołówce szkolnej osobom obcym, które nie są pracownikami ww. szkół. Sprzedaż obiadów dla tych osób odbywać się może po godz. 13. Wykonawca dokonuje z tymi osobami indywidualnego rozliczenia.
- g) Szkoła może bezpłatnie korzystać z pomieszczeń kuchni i stołówki w przypadku uroczystości szkolnych. Terminy uzgadnia z Wykonawcą.
- h) Wykonawca wszelkie urządzenia i sprzęt kuchenny zwróci w stanie technicznym 100% sprawności. Zostanie to potwierdzone odpowiednimi przeglądami technicznymi wykonanymi na koszt Najemcy przez uprawnione do tego osoby. W przypadku zniszczenia lub zużycia sprzętu Najemca na własny koszt odtwarza wyposażenie kuchni i stołówki do poziomu takiego, jaki zastał w dniu podpisania umowy. Stan początkowy zostanie określony w protokole zgodnym ze stanem faktycznym i odpowiednimi księgami inwentaryzacyjnymi. Czystość ścian i wszelka budowlana infrastruktura kuchni musi odpowiadać warunkom ze stanu dnia podpisania umowy.
- i) Najemca od dnia podpisania umowy odpowiada za powierzone mu mienie. Zabezpiecza je przed kradzieżą, dewastacją, pożarem, dostępem osób nieupoważnionych.
- j) Wszelkie remonty, inwestycje i każda ingerencja Najemcy w pomieszczeniach kuchni i stołówki wykonywane są na koszt Najemcy w porozumieniu i za zgodą Dyrektora Szkoły.
- k) Prowadzona działalność nie może stać w sprzeczności z dobrym imieniem szkoły.

1.20. Wykonawca jest zobowiązany posiadać przez cały czas trwania umowy aktualną decyzję zatwierdzającą zakład do produkcji oraz dostarczanie posiłków w formie cateringu wydaną przez właściwego terenowo Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego dotyczącą spełniania warunków do przygotowywania posiłków oraz aktualne zaświadczenie właściwego terenowo Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego o dopuszczeniu środka transportu do przewozu posiłków w pojemnikach zapewniających utrzymanie odpowiedniej temperatury posiłku. Zaświadczenia muszą być wydane nie wcześniej niż 3 miesiące przed upływem terminu składania ofert.

1.22. Wykonawca zobowiązuje się do wskazania osoby do kontaktu, wraz z podaniem adresu e-mail oraz numeru telefonu, aby zapewnić możliwość stałych kontaktów Zamawiającego z Wykonawcą, umożliwiających prawidłową realizację warunków określonych w umowie.

## PRZYGOTOWANIE

1.23. Miejsce i sposób przygotowywania posiłków przez Wykonawcę musi odbywać się z zachowaniem odpowiednich warunków higieniczno-sanitarnych.

1.24. Zamawiający zastrzega, że przed podpisaniem umowy komisyjnie dokona wizytacji pomieszczeń kuchennych służących do przygotowywania i dystrybucji posiłków.

1.25. Wykonawca zobowiązany jest do poinformowania Zamawiającego o zmianie miejsca przygotowania posiłków.

1.26. Posiłki powinny zostać przygotowane z uwzględnieniem wymagań, o których jest mowa w przepisach wydanych na podstawie art. 52c ust. 6 ustawy z dnia 25 sierpnia 2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (tekst jedn. Dz. U. z 2022 r., poz. 2132) oraz zasad prawidłowego żywienia określonych przez Instytut Żywności i Żywienia w Warszawie.

1.27. Za jakość, wartość energetyczną i odżywczą, temperaturę oraz estetykę obiadu odpowiada Wykonawca.

1.28. Posiłki muszą być wykonywane w dniu dostawy ze świeżych, pełnowartościowych artykułów spożywczych, posiadających aktualne terminy ważności.

1.29. Przygotowanie posiłków powinno być wykonywane przez kadrę posiadającą wymagane kwalifikacje zawodowe oraz w oparciu o bazę kuchenną przystosowaną do sporządzania posiłków dla żywienia zbiorowego.

1.30. Wykonawca zobowiązany będzie dostarczać dekadowe (10 dni roboczych) jadłospisy najpóźniej na trzy dni robocze przed terminem obowiązywania jadłospisu.

1.31. Zamawiający nie dopuszcza powtarzalności posiłków w ciągu jednej dekady (10 dni).

1.32. Wykonawca zapewnia urozmaicenie żywienia.

1.33. Jadłospis dekadowy podlegać będzie kontroli Zamawiającego. Na wniosek Dyrektora SP w Mikstacie, Wykonawca zobowiązany będzie do niezwłocznej zmiany zakwestionowanego jadłospisu.

1.34. Strony przewidują możliwość zmian w jadłospisie bez konieczności zmiany umowy z trzydniowym wyprzedzeniem po akceptacji przez obie strony.

1.35. Codzienna porcja obiadowa musi się składać z:

- a) pierwsze danie - zupa około 300 ml
- b) drugie danie około 320 g, w tym:

- ziemniaki, kasza, ryż (zamiennie) - około 120 g,
  - mięso - około 100 g,
  - surówki lub jarzyny gotowane (zamiennie) - około 100 g,
  - naleśniki, pierogi, kopytka, krokiety, makarony, itp. (zamiennie) - 250 g,
- c) kompot - 200 ml z produktów świeżych i wartościowych lub sok bez konserwantów.

**4.2.6.) Główny kod CPV:** 55523100-3 - Usługi w zakresie posiłków szkolnych

**4.2.7.) Dodatkowy kod CPV:**

55321000-6 - Usługi przygotowywania posiłków

55524000-9 - Usługi dostarczania posiłków do szkół

55320000-9 - Usługi podawania posiłków

**4.2.8.) Zamówienie obejmuje opcje:** Nie

**4.2.10.) Okres realizacji zamówienia albo umowy ramowej:** od 2023-09-04 do 2024-06-19

**4.2.11.) Zamawiający przewiduje wznowienia:** Nie

**4.2.13.) Zamawiający przewiduje udzielenie dotychczasowemu wykonawcy zamówień na podobne usługi lub roboty budowlane:** Tak

**4.2.14.) Przedmiot, wielkość lub zakres oraz warunki zamówień na podobne usługi lub roboty budowlane:** Zamawiający przewiduje / nie przewiduje udzielanie zamówień na podstawie art. 214 ust. 1 pkt 7 i 8 ustawy Pzp t.j. udzielenie dotychczasowemu wykonawcy zamówień polegających na powtórzeniu podobnych usług lub robót budowlanych oraz zamówień na dodatkowe dostawy.

**4.3.) Kryteria oceny ofert**

**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:** Odległość dowozu posiłków w km od miejsca ich przygotowania do SP w Mikstacie

**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

Art. 109 ust. 1 pkt 5

Art. 109 ust. 1 pkt 7

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

**5.4.) Nazwa i opis warunków udziału w postępowaniu.**

Na podstawie art. 112 ustawy Pzp, zamawiający określa warunek/warunki udziału w postępowaniu dotyczące:

6.1 Zdolności technicznej lub zawodowej:

a) Zamawiający uzna, że wykonawca spełnia warunki w zakresie doświadczenia, jeżeli Wykonawca wykaże, że nie wcześniej niż w okresie ostatnich 3 lat przed upływem terminu składania ofert, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest

krótszy - w tym okresie, wykonywał i dostarczał gorące obiady co najmniej od poniedziałku do piątku z wyłączeniem okresu przerw świątecznych, ferii szkolnych, wakacji, dni ustawowo wolnych od zajęć szkolnych oraz okresu nauki zdalnej przez okres minimum 6 miesięcy dla minimum 70 osób dziennie.

W wykazie należy podać rodzaj usługi, datę wykonania, odbiorcę oraz ilość osób dla których była świadczona usługa. Wykaz należy sporządzić zgodnie ze wzorem stanowiącym załącznik Nr 4 do niniejszej SWZ.

b) dysponowanie odpowiednim potencjałem technicznym:

Wykonawca spełni warunek jeżeli wykaże, że dysponuje kuchnią dopuszczoną przez właściwego inspektora sanitarnego oraz pojazdem spełniającym wymagane przepisy w zakresie przewozu żywności. załącznik nr 10 do SWZ.

c) Wykonawca dysponuje lub będzie dysponował jedną osobą – szefem kuchni posiadającym dyplom uzyskania tytułu zawodowego mistrza w zawodzie kucharz/kucharz małej gastronomii uzyskany przed komisją egzaminacyjną izby rzemieślniczej na podstawie art. 3 ust. 4 ustawy z dnia 22 marca 1989 r. o rzemiośle (t.j., Dz. U. z 2020 poz. 2159 tj.) lub wydany na podstawie wcześniej obowiązujących przepisów prawa oraz posiadającym co najmniej 3 letnie doświadczenie na stanowisku kucharza oraz co najmniej jedną osobą, która przygotowuje jadłospis zgodnie z wymaganiami dotyczącymi posiłków dla dzieci w wieku szkolnym i przedszkolnym (dietetyk, technolog żywienia lub wykształcenie kierunkowe).

6.2 Uprawnień do prowadzenia określonej działalności

Niniejszy warunek zostanie spełniony, jeżeli Wykonawca posiada ważną decyzję Państwowego Inspektora Sanitarnego zatwierdzającą do prowadzenia działalności gastronomicznej w zakresie produkcji od surowca do wyrobu gotowych dań kulinarnych na potrzeby usług cateringowych przewożonych środkiem transportu lub posiada zaświadczenie Państwowego Inspektora Sanitarnego o wpisie do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów państwowej inspekcji sanitarnej w zakresie produkcji od surowca do wyrobu gotowego dań kulinarnych na potrzeby usług cateringowych przewożonych środkiem transportu.

6.3 Sytuacji ekonomicznej i finansowej:

W celu potwierdzenia spełniania powyższego warunku Zamawiający wymaga, aby Wykonawca przedłożył opłaconą polisę, a w przypadku jej braku inny dokument potwierdzający, że wykonawca jest ubezpieczony od odpowiedzialności cywilnej w zakresie prowadzonej działalności związanej z przedmiotem zamówienia na kwotę minimum 150 000 zł.

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

5.8.) Wykaz przedmiotowych środków dowodowych:

Zgodnie z rozdziałem II pkt 8 SWZ

5.9.) Zamawiający przewiduje uzupełnienie przedmiotowych środków dowodowych: Nie

## 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

6.7.) Zamawiający przewiduje unieważnienie postępowania, jeśli środki publiczne, które zamierzał przeznaczyć na sfinansowanie całości lub części zamówienia nie zostały przyznane: Tak

## 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:

Zamawiający przewiduje możliwość zmiany umowy w stosunku do treści wybranej oferty w zakresie uregulowanym w art. 454 – 455 Pzp oraz wskazanym we wzorze umowy, stanowiącym załącznik nr 6 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: 2023-05-12 10:00

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

8.3.) Termin otwarcia ofert: 2023-05-12 10:30

8.4.) Termin związania ofertą: 30 dni