Wysiołek Luborzycki,23 czerwca 2023r.

Nabywca:

Gmina Kocmyrzów-Luborzyca  
ul. Jagiellońska 7  
32-010 Luborzyca

Odbiorca:

Samorządowy Żłobek MAŁE MISIE  
ul. Szkolna 1   
32-010 Wysiołek Luborzycki

**OGŁOSZENIE O ZAMÓWIENIU  
POSTĘPOWANIE O ZAMÓWIENIE PUBLICZNE NA USŁUGI SPOŁECZNE – ŻŁ.ZAM.1/2023**

1. Zamawiający: Samorządowy Żłobek MAŁE MISIE z siedzibą: 32-010 Wysiołek Luborzycki,   
 ul. Szkolna 1

reprezentowane przez: Justyna Łakomy - Dyrektora Samorządowego Żłobka MAŁE MISIE

TEL: 12-387-10-40

STRONA INTERNETOWA: http://malemisieluborzyca.pl

ADRES E-MAIL: [zloebekluborzyca@gmail.com](mailto:zloebekluborzyca@gmail.com)

**DYREKTOR SAMORZĄDOWEGO ŻŁOBKA MAŁE MISIE   
W WYSIOŁKU LUBORZYCKIM ORAZ W FILII W GŁĘBOKIEJ**

**ZAPRASZA**

do złożenia propozycji cenowej/ofertowej na zadanie pn.:

**„Usługę cateringu – przygotowanie i dostawę wyżywienia dla 137 dzieci w wieku   
od 20 tygodnia do lat 3 w Samorządowym Żłobku „Małe Misie” w Wysiołku Luborzyckim oraz w Filii w Głębokiej”**

**1. Opis sposobu przygotowania oferty:**

Ofertę należy złożyć w formie pisemnej (pocztą na adres Samorządowy Żłobek „Małe Misie”, adres: 32-010 Wysiołek Luborzycki, Ul. Szkolna 1 w kopercie z opisem: „Propozycja cenowa / ofertowa na zadanie pn.: **„Usługę cateringu – przygotowanie i dostawę wyżywienia dla 137 dzieci w wieku od 20 tygodnia do lat 3 w roku 2021”.**

a) Ceny w niej podane mają być wyrażone cyfrowo i słownie.

b) Oferta musi być napisana w języku polskim, czytelnie oraz obejmować całość zamówienia.

**2.Wspólny Słownik Zamówień Publicznych (CPV):**

55321000-6 - Usługi przygotowywania posiłków,

55322000-3 – Usługi gotowania posiłków,

55520000-1 – Usługi dostarczania posiłków

3. Termin realizacji zamówienia:

**Od dnia: 03.07.2023r. – 31.12.2024r.**

**4.Miejsce lub sposób uzyskania informacji dotyczącej realizacji przedmiotu zamówienia:**

Samorządowy Żłobek MAŁE MISIE z siedzibą: 32-010 Wysiołek Luborzycki, ul. Szkolna 1

TEL: 12-387-10-40

STRONA INTERNETOWA: http://malemisieluborzyca.pl

ADRES E-MAIL: [zloebekluborzyca@gmail.com](mailto:zloebekluborzyca@gmail.com)

**5. Opis przedmiotu zamówienia**

1. Przedmiot zamówienia obejmuje przygotowanie czterech posiłków dziennie tj. śniadanie,   
   II śniadanie, obiad i podwieczorek dla grupy maksymalnie 137 dzieci.
2. Posiłki będą dostarczane 2 razy dziennie w godz. od 7:30-8:00 oraz od 11:00   
   do 11:30.
3. Szacunkowa ilość dni świadczenia usługi: 360
4. Jeden pakiet wyżywienia dla jednego dziecka w jednym dniu pobytu w żłobku zawiera:   
   śniadanie, II śniadanie, obiad dwudaniowy (zupa i drugie danie), podwieczorek.

Minimalne wymagania dotyczące składników i potraw dla przygotowywanych posiłków:

**Śniadanie:**

Zupa mleczna: kasza manna, ryż na mleku, kluseczki z mlekiem, kluski lane na mleku,   
zacierka na mleku. Kaszki mleczno - ryżowe, pszenno - mleczne, płatki kukurydziane.

Kanapka: pieczywo mieszane, bułki (2x w tyg.), bułka wrocławska, pieczywo razowe.   
Chuda wędlina, ser biały, ser żółty, serek topiony, serek biały smakowy, pasty: jajeczna,   
rybna. Ser biały z rzodkiewką i szczypiorkiem lub ogórkiem (wszystko tarte).

Pomidor, ogórek, sałata, cebula dymka.

Parówka, jajka.

Dżem, miód.

Napoje: herbata, owocowa, kakao, kawa zbożowa.

**II Śniadanie:**

Owoce oraz musy owocowe: jabłko, banan, gruszka, brzoskwinia, winogrono, mandarynki, pomarańcze, kiwi, śliwka, truskawka,

Jogurt naturalny z owocami, jogurty smakowe, sałatka owocowa.

**Obiad**:

zupa i II danie:

ziemniaki, kasze (kaszka kus-kus, gryczana, jęczmienna, pęczak).

Chude mięso, drób, ryby, wątróbka drobiowa.

Warzywa: szpinak, buraki, marchewka, groszek zielony, brokuły, kalafior.

Naleśnik z serem, ze szpinakiem, owocami, kluski "leniwe" z bułką tartą i masłem, łazanki   
z mięsem i kapustą kiszoną, spaghetti z mięsem, kluski z serem i ze śmietaną, kotlet ziemniaczany w sosie, kotlety jajeczne, ryż zapiekany z jabłkiem, warzywa na parze.

Napoje: kompot, herbata z cytryną, herbata owocowa, rumianek.

Minimum raz w tygodniu ryba, dwa razy w tygodniu posiłek mięsny, do każdego posiłku   
surówka ( na ciepło lub na zimno), kompot.

**Podwieczorek:**

Kisiel z jabłkiem, budyń, mus owocowy z kaszką mleczną, kasza manna na gęsto z sokiem, serek waniliowy z owocami (jagody, maliny).

Biszkopty, chrupki kukurydziane, herbatniki, wafle ryżowe

Chałka, bułka rozetka, ciasto drożdżowe, biszkoptowe.

Napoje: mleko, herbata owocowa, ziołowa.

**Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia przedstawia załącznik nr 1 do niniejszego ,,zapytania ofertowego”.**

Jadłospis, zawierający informacje na temat wartości kalorycznej posiłków, układany będzie przez Wykonawcę na okres 5 dni roboczych (1 tydzień) i zatwierdzony przez osobę posiadającą uprawnienia dietetyka ze strony Wykonawcy, dostarczany Zamawiającemu do wcześniejszego zatwierdzenia. Wszelkie zmiany w jadłospisie sugerowane przez Zamawiającego będą wiążące dla Wykonawcy.

Obowiązki Wykonawcy usługi:

- wykonawca zobowiązuje się do przygotowania i dostarczenia posiłków z miejsca produkcji do pomieszczeń dystrybucji w żłobku w dni, w które odbywają się zajęcia w Samorządowym Żłobku MAŁE MISIE w Wysiołku Luborzyckim oraz w Filii żłobka w Głębokiej tj. od poniedziałku do piątku, z wyłączeniem dni świątecznych oraz innych dni, w których nie odbywają się zajęcia dla dzieci. Dostarczenie realizowane będzie przez Wykonawcę na jego koszt.

- wykonawca zobowiązany jest do przygotowania posiłków o najwyższym standardzie, na   
bazie produktów najwyższej jakości i normami bezpieczeństwa zgodnymi ze standardami   
HACCP, w jakości i konsystencji potraw odpowiednich dla dzieci w wieku 20 tygodnia do 3 lat. Posiłki muszą spełniać wymogi żywieniowe zalecane przez Instytut Matki i Dziecka dla dzieci w wieku do 3 lat oraz zgodnie z obowiązującymi normami żywieniowymi wg Instytutu Żywności i Żywienia,

- wykonywania posiłków z naturalnych produktów, bez używania produktów typu instant czy   
gotowych półproduktów (np. mrożone pierogi, klopsy, gołąbki itp.) z gwarancją świeżości   
artykułów i produktów. Mięso nie może być MMO (mięso odkostnione mechanicznie)

- do przygotowania posiłków zalecane jest: stosowanie tłuszczów roślinnych (ograniczone   
stosowanie tłuszczów zwierzęcych), stosowanie dużej ilości warzyw i owoców, w tym także nasion roślin strączkowych, różnego rodzaju kasz,

- posiłki muszą spełniać standardy zdrowego żywienia oraz stanowić podstawę kształtowania pozytywnych nawyków żywieniowych, w tym profilaktyki otyłości,

- posiłki nie mogą być przygotowywane z półproduktów,

- wykonawca jest zobowiązany do zachowania diet pokarmowych w zależności od indywidualnych potrzeb dzieci, zgodnie z informacją otrzymaną od Zamawiającego (np. posiłki z zaleceniami diety bezmlecznej i bezglutenowej, uwzględnienie indywidualnych potrzeb alergików),

- posiłki Wykonawca dostarczać będzie własnym transportem, w specjalistycznych termosach do przewożenia posiłków i opakowaniach gwarantujących utrzymanie odpowiedniej temperatury (w przypadku dań ciepłych mają być one utrzymane w odpowiedniej temperaturze do momentu wydania ich dzieciom).

Czyste pojemniki na odpady zostaną dostarczone Zamawiającemu wraz z posiłkiem każdego dnia.

Wykonawca oświadcza, że posiada pełne uprawnienia potrzebne do świadczenia usługi   
wydane przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego.

Stan posiłków i sposób dowożenia musi spełniać wymogi Państwowej Stacji Sanitarno-   
Epidemiologicznej.

Liczba wydawanych posiłków uzależniona będzie od frekwencji dzieci w żłobku.

O liczbie wydawanych posiłków w danym dniu Wykonawca informowany będzie do godziny 9:00. W oparciu o uzyskane informacje Wykonawca dostarczać będzie określoną liczbę posiłków.

**6.O udzielenie niniejszego zamówienia mogą ubiegać si ę Wykonawcy, którzy:**

I. SPEŁNIAJĄ WARUNKI UDZIAŁU W PROCEDURZE ,,ZAPYTANIA OFERTOWEGO”, tj.:

a) posiadają aktualne uprawnienia do wykonywania określonej działalności lub czynności, jeżeli przepisy prawa nakładają obowiązek ich posiadania tj. Wykonawca musi posiadać aktualne zezwolenia Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej stwierdzające spełnienie wymagań higieniczno-zdrowotnych do żywienia zbiorowego oraz możliwości prowadzenia cateringu,

b) dysponują niezbędnym doświadczeniem zawodowym do realizacji przedmiotu zamówienia, tj.: dysponują doświadczeniem zawodowym rozumianym jako wykonanie w okresie ostatnich 4 lat przed upływem terminu składania ofert (jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy – to w tym okresie) co najmniej 2 usług, z których każda obejmuje codzienne (w dni robocze) przygotowywanie   
i dostarczanie posiłków dla grupy 137 osób, w tym dań ciepłych, przez okres nie krótszy niż 2 lata.

c) dysponują niezbędnym potencjałem technicznym do realizacji przedmiotu zamówienia, tj.: dysponują min. 2 pojazdami w tym jednym rezerwowym, które są dostosowane do realizacji przedmiotu zamówienia, tj. przewozu żywności.

d) Warunek ten zostanie spełniony, jeżeli wykonawca wykaże, że dysponuje co najmniej 1 dietetykiem posiadającym uprawnienia, wykształcenie oraz minimum 36 miesięczne doświadczenie.

Zamawiający sprawdzi, czy Wykonawca spełnia w/w warunki udziału w procedurze ,,zapytania ofertowego” w oparciu o złożone przez Wykonawcę do oferty następujące dokumenty:

- oświadczenie dot. spełniania warunków udziału w postępowaniu, stanowiące załącznik nr 2 do niniejszego zapytania ofertowego,

- wykaz zrealizowanych usług. Niniejszy druk wykazu do wypełnienia, stanowi załącznik nr 3 do niniejszej procedury zapytania ofertowego,

- wykaz pojazdów przeznaczonych do realizacji zamówienia. Niniejszy druk wykazu do wypełnienia, stanowi załącznik nr 4 do niniejszej procedury zapytania ofertowego.

- oświadczenie dot. zatrudnionego dietetyka, stanowiące załącznik nr 8 do niniejszego zapytania ofertowego,

II. NIE PODLEGAJĄ WYKLUCZENIU Z UDZIAŁU W PROCEDURZE ,,ZAPYTANIA OFERTOWEGO”,   
W ZAKRESIE OPISANYM W PRZEDMIOTOWEJ PROCEDURZE: Z procedury niniejszego ,,zapytania ofertowego” zostanie wykluczony Wykonawca:

a) który nie wykazał braku podstaw do wykluczenia;

b) który jest powiązany z Zamawiającym osobowo lub kapitałowo, tj. występują wzajemne powiązania między Zamawiającym lub osobami upoważnionymi do zaciągania zobowiązań w imieniu Zamawiającego lub osobami wykonującymi w imieniu Zamawiającego czynności związane   
z przygotowaniem i przeprowadzeniem procedury wyboru Wykonawcy, a Wykonawcą, polegające   
w szczególności na:

- uczestniczeniu w spółce jako wspólnik spółki cywilnej lub spółki osobowej;

- posiadaniu co najmniej 10 % udziałów lub akcji;

- pełnieniu funkcji członka organu nadzorczego lub zarządzającego, prokurenta, pełnomocnika;

- pozostawaniu w związku małżeńskim, w stosunku pokrewieństwa lub powinowactwa w linii prostej

- pozostawaniu z Zamawiającym w takim stosunku prawnym lub faktycznym, który budzi uzasadnione wątpliwości w zakresie bezstronności tych osób;

c) który, z przyczyn leżących po jego stronie, nie wykonał albo nienależycie wykonał w istotnym stopniu wcześniejszą umowę w sprawie zamówienia publicznego, co doprowadziło do rozwiązania umowy lub zasądzenia odszkodowania. Zamawiający sprawdzi czy Wykonawca nie podlega wykluczeniu w oparciu o złożone przez Wykonawcę do oferty następujące dokumenty:

- oświadczenie dot. braku podstaw do wykluczenia. Niniejsze oświadczenie należy złożyć na druku, stanowiącym załącznik nr 5 do niniejszej procedury zapytania ofertowego.

III. ZŁOŻYLI OFERTĘ NIE PODLEGAJĄCĄ ODRZUCENIU Z PROCEDURY ,,ZAPYTANIA OFERTOWEGO”,   
W ZAKRESIE OPISANYM W PRZEDMIOTOWEJ PROCEDURZE: Z procedury ,,zapytania ofertowego” zostanie odrzucona oferta:

a) której treść nie odpowiada treści przedmiotowej procedury zapytania ofertowego, w szczególności w zakresie opisu przedmiotu zamówienia;

b) złożona przez Wykonawcę niespełniającego warunków, określonych w przedmiotowym zapytaniu ofertowym;

c) Wykonawcy, który nie składa wyjaśnień w zakresie treści oferty, o które poprosił Zamawiający, zgodnie z zapisami ,,zapytania ofertowego”.

**7. Uprawnienia Zamawiającego w zakresie prowadzonej procedury:**

-Zamawiający zastrzega sobie prawo do zmiany ilości dzieci i ilości dostarczanych posiłków zgodnie z rzeczywistą potrzebą. Rozliczenia finansowe Wykonawcy usługi   
z Zamawiającym odbywać się będzie na podstawie faktycznie dostarczonych posiłków i ceny brutto jednodniowego posiłku dla jednego dziecka. Z tytułu wykorzystania mniejszej ilości posiłków, Wykonawcy nie przysługują żadne roszczenia.

-Do obowiązków Zamawiającego realizowanych za pomocą personelu własnego należeć będzie porcjowanie i wydawanie posiłków dzieciom, oraz mycie naczyń, sprzątanie pomieszczeń, w których spożywane będą posiłki, ponoszenie kosztów środków czyszczących i higienicznych zużywanych do sprzątania.

**8. Obowiązki Wykonawcy**

-Obowiązkiem Wykonawcy jest przechowywanie próbek pokarmowych ze wszystkich przygotowanych i dostarczanych posiłków, każdego dnia przez okres 72 godzin   
z oznaczeniem daty, godziny, zawartości próbki pokarmowej z podpisem osoby odpowiedzialnej za pobieranie tych próbek.

-Pojemniki są odbierane, a ich mycie i dezynfekcja odbywa się w zakładzie macierzystym.

-W przypadku awarii lub innych nieprzewidzianych zdarzeń Wykonawca jest zobowiązany zapewnić posiłki o nie gorszej jakości na swój koszt z innych źródeł.

**9. Wymagany termin realizacji umowy:**

**Od 03.07.2023r. do 31.12.2024r.**

**10. Przy wyborze propozycji do realizacji zamawiający będzie się kierował kryterium:**

a) cena – 80%

b) doświadczenie dietetyka oraz firmy catteringowej-20%

UWAGA! : - Do oceny ofert przyjmuje się ceny brutto ofert.

**Sposób oceny ofert**: W ocenie ofert biorą udział oferty, które nie podlegają wykluczeniu ani odrzuceniu z prowadzonej procedury.

Zamawiający dokona oceny złożonych ofert, według przyjętej skali 100 pkt, wg następujących kryteriów:

1. Cena – 80 %:

Ilość punktów w ramach tego kryterium wyliczona będzie w oparciu o poniższy wzór:

(Cn/Cb x 100) x W = ilość punktów

w tym:

Cn - cena z VAT najniższa spośród ważnych ofert,

Cb – cena z VAT oferty badanej, W - waga kryterium (cena – 80 %),

1. doświadczenie Wykonawcy / dietetyka– 20 % znaczenia

Sposób dokonywania oceny będzie następujący:

Zamawiający do oceny przyjmie doświadczenie Wykonawcy w wg poniższego kryterium. Zamawiający przyzna punkty na podstawie wyszczególnionego w formularzu ofertowym oświadczenia o przebiegu doświadczenia zawodowego.

Kryterium „Doświadczenie Wykonawcy„ liczone w miesiącach:

od 0 – 21 – 5 pkt.

od 22 – 28m-cy – 10 pkt.

od 29-35 m-cy- 15 pkt

36 miesięcy i więcej - 20 pkt.

Zamawiający zsumuje punkty przyznane każdej ofercie w ramach w/w kryteriów oceny. Oferta, która otrzyma największą liczbę punktów zostanie wybrana.

11. **Opis sposobu obliczania ceny w składanej propozycji cenowej:**

**1.** Wykonawca określa cenę oferty w ujęciu jednostkowym (tj. wskazuje w ofercie: cenę za produkty do przygotowania śniadania i podwieczorku wraz z napojem dla jednej osoby oraz cenę za obiad wraz z napojem dla jednej osoby) na podstawie własnej kalkulacji w oparciu o dane dot. przedmiotu zamówienia, opisane w niniejszej procedurze przez Zamawiającego oraz w oparciu posiadaną przez siebie wiedzę i doświadczenie. W cenach jednostkowych ryczałtowych należy uwzględnić wszelkie koszty związane z realizacją zamówienia, tj. koszty personelu niezbędnego do realizacji zamówienia, koszty transportu, itp.).

**2.** Wykonawca kalkuluje cenę oferty z dokładnością do 1 grosza (2 miejsc po przecinku). Tak obliczoną wartość Wykonawca przenosi do swojej oferty. Cena ofertowa jest ceną brutto, uwzględniającą obowiązującą stawkę podatku VAT.

**3.** Zamawiający nie dopuszcza podania ceny ofertowej w walutach obcych. Cena oferty ma być wyrażona w PLN.

**4.** W przypadku Wykonawcy zagranicznego, który na podstawie odrębnych przepisów nie jest zobowiązany do uiszczenia podatku VAT na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej podaje w formularzu oferty cenę netto. Zamawiający w celu zapewnienia równego traktowania Wykonawców doliczy, na etapie oceny i porównania ofert, do niniejszej ceny netto obowiązujący w Polsce podatek VAT.

**12. Miejsce i termin złożenia propozycji cenowej**:

Ofertę należy złożyć od dnia 23.06.2023 do 30.06.2023r. do godziny 10:00 osobiście w siedzibie żłobka, ul. Szkolna 1, 32-010 Wysiołek Luborzycki

Zamawiający nie dopuszcza składania ofert drogą faksową lub e-mailową. Uzupełnianych na żądanie Zamawiającego dokumentów, pełnomocnictw lub oświadczeń nie należy przesyłać drogą faksową. Dokumenty winny mieć formę oryginału lub kopii poświadczonej za zgodność z oryginałem przez osobę do tego uprawnioną. Uzupełnienia przekazane drogą elektroniczną będą brane pod uwagę   
w postępowaniu, jeżeli zostaną opatrzone bezpiecznym podpisem elektronicznym weryfikowanym za pomocą ważnego kwalifikowanego certyfikatu

13. Osobami uprawnionymi do kontaktów z wykonawcami z ramienia zamawiającego

są:

Justyna Łakomy – 12 387 10 42

**14. Informacje dotyczące zawierania umowy:**

Po dokonanym wyborze najkorzystniejszej propozycji cenowej/ofertowej wybrany wykonawca podpisze umowę w Samorządowym Żłobku MAŁE MISIE. Umowa musi zawierać wszystkie postanowienia złożonej propozycji cenowej.

**15. Wykonawca w celu zawarcia umowy musi dopełnić następujących formalności:**

1. Przedłożyć Zamawiającemu:

a) aktualne uprawnienia do wykonywania określonej działalności lub czynności, jeżeli przepisy prawa nakładają obowiązek ich posiadania tj. Wykonawca musi posiadać aktualne zezwolenia Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej stwierdzające spełnienie wymagań higieniczno-zdrowotnych do żywienia zbiorowego oraz możliwości prowadzenia cateringu,

b) kserokopię potwierdzoną za zgodność z oryginałem, aktualnego na dzień składania Zamawiającemu, wypisu z ewidencji działalności gospodarczej lub z KRS,

c) podpisać umowę w określonym przez Zamawiającego miejscu i terminie na warunkach podanych   
w niniejszym zapytaniu ofertowym.

W przypadku gdy Wykonawca odstąpi od podpisania umowy z Zamawiającym, możliwe jest podpisanie umowy z kolejnym Wykonawcą, który w przedmiotowej procedurze uzyskał kolejną najwyższą liczbę punktów.

W przypadku niedopełnienia przez Wykonawcę, którego oferta została uznana za najkorzystniejszą, w/w formalności Zamawiający nie podpisze z nim umowy. W takiej sytuacji zaprosi do podpisania umowy kolejnego Wykonawcę, który w przedmiotowej procedurze uzyskał kolejną najwyższą liczbę punktów.

**15.Uprawnienia Zamawiającego w zakresie prowadzonej procedury:**

1) Zamawiający zastrzega sobie możliwość unieważnienia prowadzonej procedury bez podawania przyczyny.

2) Jeżeli oferta nie zawiera wszystkich wymaganych zapytaniem ofertowym dokumentów Zamawiający wzywa Wykonawcę do uzupełnienia oferty w wyznaczonym terminie. Nieuzupełnienie dokumentów w wyznaczonym terminie lub złożenie dokumentów niewłaściwych powoduje odrzucenie oferty   
z procedury. Zamawiający powiadomi Wykonawcę o odrzuceniu oferty.

3) O wyniku przedmiotowej procedury zapytania ofertowego zamawiający powiadomi wszystkich jej uczestników.

4) Po wyborze oferty najkorzystniejszej, Zamawiający zastrzega sobie możliwość zmiany zakresu przedmiotu zamówienia pod posiadane środki na przedmiotowe postępowanie. Wówczas Zamawiający pomniejszy kwotę oferty o kwotę II śniadania.

5) Sposób komunikowania: poczta e-mail: [zlobekluborzyca@gmail.com](mailto:zlobekluborzyca@gmail.com) poczta tradycyjna na adres: Samorządowy Żłobek MAŁE MISIE w Wysiołku Luborzyckim.  
6) Zamawiający może poprosić o wyjaśnienie treści oferty, jeżeli będzie ona budzić wątpliwości

7) Zamawiający może wprowadzić modyfikację treści zapytania ofertowego przed upływem terminu składania ofert, mając na uwadze konieczność: -

wydłużenia terminu składania ofert z uwzględnieniem czasu niezbędnego na możliwość dostosowania do wprowadzonych zmian treści ofert Wykonawców – jeżeli będzie taka potrzeba;

- upublicznienia informacji o modyfikacji treści zapytania ofertowego na stronie internetowej oraz wysłania informacji o zmianie zapytania ofertowego do wszystkich potencjalnych Wykonawców, którzy się ujawnili na etapie prowadzonej procedury.

**16. Warunki zlecenia zamówień uzupełniających**:

Nie przewiduje się zamówień uzupełniających.

**17.** Istotne postanowienia umowy:

Istotne postanowienia umowy przedstawia projekt umowy, stanowiący załącznik nr 7 do niniejszej procedury ,,zapytania ofertowego”.

18.. Załączniki do niniejszej procedury:

- załącznik nr 1 – szczegółowy opis przedmiotu zamówienia,

- załącznik nr 2 -oświadczenie dot. spełniania warunków udziału w procedurze ,,zapytania ofertowego”, - załącznik nr 3 – wykaz zrealizowanych usług,

- załącznik nr 4 – wykaz pojazdów,

- załącznik nr 5 - oświadczenie dot. braku podstaw do wykluczenia,

– załącznik nr 6 - formularz oferty,

- załącznik nr 7 - projekt umowy.

- załącznik nr 8 – oświadczenie o dietetyku

Wysiołek Luborzycki, 23.06.2023r.