

3.01.2020

OTAGA DAWICZ
Przedszkole nr 5 "Pod Grzybkiem"
ul. Sarnowska 9A
63-900 Rawicz
NIP 639-187-10-57, REGON 411421829
tel. 65 546 53 23

OGŁOSZENIE O UDZIELENIU ZAMÓWIENIA

Ogłoszenie nr 510000199-N-2020 z dnia 03-01-2020 r.

Przedszkole Nr 5 "Pod Grzybkiem": Świadczenie usług zbiorowego żywienia - cateringu dla dzieci w Przedszkolu nr 5 „Pod Grzybkiem” w Rawiczu

OGŁOSZENIE O UDZIELENIU ZAMÓWIENIA - Usługi

Zamieszczanie ogłoszenia:

obowiązkowe

Ogłoszenie dotyczy:

zamówienia publicznego

Zamówienie dotyczy projektu lub programu współfinansowanego ze środków Unii Europejskiej

nie

Zamówienie było przedmiotem ogłoszenia w Biuletynie Zamówień Publicznych:

tak

Numer ogłoszenia: 634038-N-2019

Ogłoszenie o zmianie ogłoszenia zostało zamieszczone w Biuletynie Zamówień Publicznych:

nie

SEKCJA I: ZAMAWIAJĄCY

I. 1) NAZWA I ADRES:

Przedszkole Nr 5 "Pod Grzybkiem", Krajowy numer identyfikacyjny 41142182900000, ul. Sarnowska 9 A, 63-900 Rawicz, woj. wielkopolskie, państwo Polska, tel. 655 453 405, e-mail przedszkole5@rawicz.pl, faks 655 453 405.

Adres strony internetowej (url):

Adres strony internetowej, pod którym można uzyskać dostęp do narzędzi i urządzeń lub formatów plików, które nie są ogólnie dostępne:

<https://przedszkole5rawicz.stronyzklasa.pl>

I.2) RODZAJ ZAMAWIAJĄCEGO:

Inny: Przedszkole

SEKCJA II: PRZEDMIOT ZAMÓWIENIA

II.1) Nazwa nadana zamówieniu przez zamawiającego:

Świadczenie usług zbiorowego żywienia - cateringu dla dzieci w Przedszkolu nr 5 „Pod Grzybkiem” w Rawiczu

Numer referencyjny (jeżeli dotyczy):

P-5.261.1.2019

II.2) Rodzaj zamówienia:

Usługi

II.3) Krótki opis przedmiotu zamówienia (wielkość, zakres, rodzaj i ilość dostaw, usług lub robót budowlanych lub określenie zapotrzebowania i wymagań) w przypadku partnerstwa innowacyjnego - określenie zapotrzebowania na innowacyjny produkt, usługę lub roboty budowlane:

1. Przedmiot zamówienia (ilość): Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usług cateringowych, tzn. usług przygotowania i dostarczenia posiłków (śniadanie, obiad i podwieczorek) dla dzieci przedszkolnych. Wykonawca będzie dostarczał posiłki dobrej jakości zgodne z powszechnie obowiązującymi przepisami i normami dotyczącymi żywności, w szczególności zgodnie z postanowieniami ustawy z dnia 25 sierpnia 2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2019 r., poz. 1252), normami żywieniowymi wg Instytutu Żywności i Żywności, jak również przepisami prawa w zakresie higieny żywienia norm HCCAP Szacunkowa ilość posiłków: - dla 135 dzieci (śniadanie, obiad, podwieczorek) - 19440 sztuk posiłków (osobodni) oraz - dla 25 dzieci (śniadanie, obiad) - 3600 sztuk posiłków (osobodni); Okres i sposób świadczenia usługi: 144 dni dla 135 dzieci (w grupach minimum ośmiogodzinnych) - śniadanie, obiad, podwieczorek oraz 144 dni dla 25 dzieci - śniadanie, obiad; z zastrzeżeniem, że zapisanie 25 dzieci (w grupie pięciogodzinnej) na śniadanie i obiad uzależnione będzie od decyzji rodzica / opiekuna dziecka. Wartość kaloryczna posiłków: 950- 1050 kcal. Usługi będą świadczone we wszystkie dni pracy Przedszkola nr 5 w Rawiczu (adres: ul. Sarnowska 9A, 63- 900 Rawicz). O dniach pracy Przedszkola wybrany Wykonawca zostanie poinformowany przez Zamawiającego w dniu zawarcia umowy. Wskazana liczba posiłków jest ilością szacunkową przygotowaną na potrzeby postępowania o udzielenie zamówienia publicznego, stanowiącą zarazem wartość maksymalną zamówienia, która nie może zostać przekroczona. 1 Faktyczna i ostateczna wielkość zamówienia, za którą nastąpi płatność, uzależniona będzie od rzeczywistej liczby zamówionych oraz dostarczonych posiłków. Nie może ona jednak przekroczyć ww. wartości maksymalnych. Z uwagi na powyższe, Zamawiający zastrzega sobie możliwość niewykorzystania w pełni liczby posiłków będących przedmiotem zamówienia. Ilość posiłków będzie uzależniona od decyzji rodziców (25 dzieci w grupie pięciogodzinnej) oraz od frekwencji dzieci - zapotrzebowanie na obiad na dany dzień składane będzie telefonicznie do godz. 9:00, liczba śniadań i podwieczorków na dany dzień przekazywana będzie telefonicznie lub pisemnie (Informacja podana kierowcy) do godz. 15.00 dnia poprzedniego przez osobę wyznaczoną przez Dyrektora Przedszkola. W przypadku znacznych zmian w ilości dostarczanych śniadań, obiadów, podwieczorków (spowodowane np. wycieczką, wzrostem zachorowalności, w okresie przerw świątecznych, ferii zimowych, Innych dni wolnych od nauki), Wykonawca zostanie powiadomiony z jednodniowym wyprzedzeniem. Zamawiający nie ponosi odpowiedzialności za zmniejszenie liczby posiłków. 2. Zawartość jadłospisu Produkty w dziennym jadłospisie muszą być zgodne z Rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 roku w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań, jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach (Dz. U. z 2016 roku, poz. 1154 ze zm.) oraz musi obejmować: a. śniadanie: - różnorodne zupy mleczne (np. płatki kukurydziane, ryżowe, jęczmień, owsiane, kasza manna, kukurydziana), - kanapki z różnego rodzaju pieczywa z masłem z dostarczonymi na tacach porcjami np. sera białego/twarogu/żółtego, warzyw (np. pomidory, ogórki świeże i kiszzone, rzodkiewka, sałata, szczyptorek), wędliny o wysokiej zawartości mięsa (minimum zawartość 90%) , ryby wędzonej; a także pasty rybne, jajecznicę, chude kielbaski na gorąco (minimum zawartość 90% mięsa) [na tacy powinny znaleźć się po 3 elementy dla każdego dziecka], - herbata ziołowa, owocowa, z cytryną, kakao, - do śniadania wymaga się podawania owoców dla każdego dziecka; b. obiad dwudaniowy: - zupa, - drugie danie (danie mięsne/rybne, półmięśne - 3 razy w tygodniu, danie jarskie - 2 razy w tygodniu), - surówka/ warzywa na ciepło, - kompot (3 razy w tygodniu) lub sok i woda mineralna (2 razy w tygodniu), c. podwieczorek: - kanapka lub ciasto/ rogalik/słodka bułeczka lub jogurt pakowany o wadze 150 g lub galaretki lub kisiel, - 2 razy w tygodniu naturalny sok owocowy lub warzywny, - owoce - uwaga: nieobowiązkowe lecz stanowi jedno z kryteriów oceny ofert (za zadeklarowanie dostawy owoców oferta Wykonawcy otrzyma dodatkowo 20 pkt) Napoje muszą być słodzone cukrem w ilości nieprzekraczającej 10 g cukrów w 250 ml produktu gotowego do spożycia. Do smażenia należy używać oleju rafinowanego o zawartości kwasów jednonienasyconych powyżej 50% i zawartości kwasów wielonienasyconych poniżej 40%. Zupy, sosy należy sporządzać z naturalnych składników bez użycia koncentratów spożywczych z wyłączeniem koncentratów z naturalnych składników. 3. Wymagania dotyczące jakości i temperatury posiłków Posiłki muszą być urozmaicone, na bazie produktów najwyższej jakości, zgodnych ze standardami HACCP. Posiłki muszą spełnić wymogi żywienia zalecane przez Instytut Matki i Dziecka dla dzieci w wieku przedszkolnym. Wykonawca najpóźniej na 7 dni roboczych przed rozpoczęciem każdego kolejnego okresu świadczenia usług ustali i przedstawi do zatwierdzenia Dyrektorowi Przedszkola nr 5 w Rawiczu propozycję jadłospisu na okres kolejnych 10 dni. Zamawiający ma prawo wnieść zastrzeżenia do jadłospisu i wnieść o jego zmianę. Obiady winny mieć przynajmniej następującą gramaturę: zupa 200 ml, ziemniaki, kasza, makarony 100 g, mięso, ryba 60 g, naleśniki, placki ziemniaczane, pierogi, racuchy 150 g, kompot, sok, napój 150 ml. Temperatura dań gorących w momencie przekazywania dzieciom winna wynosić: zupa +75°C (+/-3°C), drugie danie + 65°C (+/-3°C), gorące napoje +75°C (+/-3°C). Drugie danie mogą również stanowić kopytka, makaron z sosem, twarogiem, gołąbki, pierogi z różnym nadzieniem oraz naleśniki z różnym nadzieniem . Dania słodkie należy połączyć z delikatną zupą. Zupa powinna być przyrządzona na wywarze jarskim lub mlesnym. Jadłospis dzienny należy komponować tak, aby nie zawierał dwa razy w ciągu dnia dań słodkich (np. kanapki na słodko, naleśniki, drożdżówka) lub mlecznych (zupa mleczna, ryż na mleku). Nie dopuszcza się podawania dań typu fast food, np. hamburgery, zapiekanki, frytki, hot dogi. Dodatkowo Zamawiający zastrzega sobie prawo zmiany zakresu usługi, tj. zmiany zarówno składu, jak i rodzaju posiłków przygotowywanych / dostarczanych w dany dzień, o czym poinformuje Wykonawcę z wyprzedzeniem 2 dni roboczych. 2.4. Godziny dostarczenia posiłków i odbioru termosów, odpadów oraz warunki przygotowywania i przewozu żywności Posiłki będą porcjowane i przywożone przez wykonawcę z zachowaniem cyklu 4-godzinnego: a) godzina 7.00 - dostawa śniadania do przedszkola lub wykonanie śniadania z półproduktów dostarczonych w termosach, b) godzina 11.00 - dostawa obiady i podwieczorku do przedszkola, c) godzina 14.00 - odbiór termosów, odpadów pokonsumpcyjnych. Zamawiający zastrzega sobie możliwość zmiany godzin dostarczenia / podawania posiłków. Posiłki należy dostarczać na własny koszt w specjalistycznych termosach gwarantujących utrzymanie odpowiedniej temperatury oraz jakości przewożonych potraw. Koszty dowozu posiłków obciążają Wykonawcę. Posiłki gorące, w zależności od potrzeb, powinny być podawane w sposób zapewniający zachowanie ich właściwości oraz odpowiedzialnie

temperatury w zależności od rodzaju dostarczanego posiłku. Wykonawca dba o właściwy stan dostarczania posiłków (posiłki gorące [wg wyznaczonych temperatur], świeże, smaczne i estetyczne) oraz właściwie dobrane do wieku dzieci. Po zakończeniu pory wydawania posiłków Wykonawca odbierze odpady pokonsumpcyjne z zastrzeżeniem, że czas przechowywania odpadów u Zamawiającego nie może być dłuższy niż 6 godzin. Wykonawca jest wytwórcą odpadów powstałych przy realizacji przedmiotowego zamówienia publicznego i ponosi tym samym pełną odpowiedzialność za gospodarowanie tymi odpadami oraz koszty z tym związane zgodnie z ustawą o odpadach (tj. Dz. U. z 2019 r., poz. 701). Wykonawca jest zobowiązany każdorazowo przedstawić dokumentację z obliczoną ilością dostarczonych posiłków, w celu potwierdzenia przez Zamawiającego. Potwierdzony wykaz ilości dostarczonych posiłków, będzie załącznikiem do faktury i podstawą do obliczenia należności. Świadczenie usług żywieniowych powinno być zgodne z ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia oraz zaleceniami Głównego Inspektora Sanitarnego i Instytutu Żywności i Żywienia w sprawie norm wyżywienia i żywienia, jakie obowiązują w zakładach żywienia zbiorowego oraz jakości zdrowotnej żywności z uwzględnieniem zaleceń dotyczących: - wyposażenia (stanu technicznego i sanitarnego pomieszczeń i urządzeń) - personelu (kwalifikacje i niezbędne badania lekarskie) - cyklu produkcyjnego i jego poszczególnych etapów (przestrzegania zasad sanitarno - higienicznych na każdym etapie: produkcji posiłków, wydawania posiłków, składania i magazynowania produktów, przewozu posiłków) - w zakresie jakości usług (w sposób gwarantujący jakość posiłków zgodną z zalecanymi normami dotyczącymi zawartości składników pokarmowych zapewniających różnorodność diety, właściwy stan dostarczania posiłków - posiłki gorące [wg wyznaczonych temperatur], świeże, smaczne i estetyczne). Wykonawca jest odpowiedzialny wobec Zamawiającego za przestrzeganie przez osoby wykonujące w jego imieniu zamówienie, aby w pełnym zakresie stosowały obowiązujące przepisy BHP, p. poz. i higieniczno - sanitarne. Odpowiada on za Ich działania oraz za działania własne oraz ponosi odpowiedzialność prawną i materialną wobec osób trzecich za naruszenie ww. przepisów oraz w zakresie wykonywanej usługi (jakości produktów i przygotowania posiłków, ich zgodności z obowiązującymi normami oraz wymagań higieniczno - sanitarnych i porządkowych). Wykonawca jest zobowiązany u siebie pozostawiać próbki do badań Sanepidu. W przypadku awarii lub innych nieprzewidzianych zdarzeń Wykonawca jest zobowiązany zapewnić posiłki o nie gorszej jakości na swój koszt z innych źródeł. Zamawiający zastrzega prawo dokonywania kontroli w trakcie przygotowania posiłków w miejscu ich produkcji wskazanym przez Wykonawcę. Za uchybienia ujawnione w trakcie kontroli np. Sanepidu wynikające ze świadczonej przez Wykonawcę usługi, której następstwem będą m. in. mandaty, kary odpowiada Wykonawca. Do realizacji zamówienia Wykonawca powinien dysponować kuchnią (miejscem) do produkcji posiłków oraz odpowiednimi środkami transportu zatwierdzonymi decyzją właściwego państwowego powiatowego inspektora sanitarnego na podstawie przepisów ustawy z dnia 25.08.2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia. W przypadku zastrzeżeń, co do jakości posiłków Zamawiający może poddać je badaniu laboratoryjnemu. W przypadku potwierdzenia w laboratorium nieprawidłowości Wykonawca będzie obciążony kosztami takiego badania. Jeżeli badania zostaną zlecone a nieprawidłowości nie będą potwierdzone wówczas koszty ponosi Zamawiający. 3 Rozliczenie za wykonany przedmiot zamówienia nastąpi na podstawie rzeczywistego wykonania przedmiotu umowy, razy w miesiącu na podstawie faktur VAT wystawionych przez wykonawcę. Ceny jednostkowe zaofertowane przez Wykonawcę w ofercie przetargowej są ryczałtowymi cenami jednostkowymi i nie ulegną zmianie przez cały okres obowiązywania umowy. W cenie oferty należy uwzględnić koszt posiłków standardowych i dietetycznych w razie konieczności. Wykonawca oświadcza, że posiada pełne uprawnienia potrzebne do świadczenia usługi wydane przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego. 5. Wymagania Zamawiającego dotyczące zatrudnienia przez Wykonawcę lub Podwykonawcę osób na podstawie Umowy o pracę (art. 29 ust. 3a). Zamawiający stosownie do art.29 ust. 3a ustawy Pzp, wymaga zatrudnienia przez Wykonawcę lub podwykonawcę na podstawie umowy o pracę osób wykonujących wskazane przez Zamawiającego prace w zakresie realizacji przedmiotu zamówienia, których wykonanie polega na wykonywaniu czynności w sposób określony w art. 22 § 1 ustawy z dnia 26 czerwca 1974 r. - Kodeks pracy, tj.: - czynności wykonywana przez kierownicę dowożącego posiłki do przedszkola, - czynności wykonywana przez osoby przygotowujące posiłki. 1) W trakcie realizacji zamówienia na każde wezwanie Zamawiającego w wyznaczonym w tym wezwaniu terminie Wykonawca przedłoży Zamawiającemu, w celu potwierdzenia spełnienia wymogu zatrudnienia na podstawie umowy o pracę przez Wykonawcę lub Podwykonawcę osób wykonujących wskazane wyżej czynności w trakcie realizacji zamówienia, oświadczenie Wykonawcy lub Podwykonawcy o zatrudnieniu na podstawie umowy o pracę osób wykonujących czynności, których dotyczy wezwanie Zamawiającego. Oświadczenie to powinno zawierać w szczególności: dokładne określenie podmiotu składającego oświadczenie, datę złożenia oświadczenia, Imię i nazwisko zatrudnionego pracownika/pracowników (wskazanie, że objęte wezwaniem czynności wykonują osoby zatrudnione na podstawie umowy o pracę wraz ze wskazaniem liczby tych osób), datę zawarcia umowy o pracę, rodzaju umowy o pracę oraz zakres obowiązków pracownika/pracowników oraz podpis osoby uprawnionej do złożenia oświadczenia w imieniu Wykonawcy lub Podwykonawcy; 2) Z tytułu niespełnienia przez Wykonawcę lub podwykonawcę wymogu zatrudnienia na podstawie umowy o pracę osób wykonujących wskazane wyżej czynności zamawiający przewiduje sankcję w postaci obowiązku zapłaty przez Wykonawcę kary umownej w wysokości określonej umowie. Niezłożenie przez Wykonawcę w wyznaczonym przez Zamawiającego terminie żądanych przez Zamawiającego dowodów w celu potwierdzenia spełnienia przez Wykonawcę lub podwykonawcę wymogu zatrudnienia na podstawie umowy o pracę traktowane będzie jako niespełnienie przez Wykonawcę lub podwykonawcę wymogu zatrudnienia na podstawie umowy o pracę osób wykonujących wskazane wyżej czynności. 3) Zamawiający w przypadku uzasadnionych wątpliwości uprawniony jest do wykonywania czynności kontrolnych wobec Wykonawcy odnośnie spełnienia przez Wykonawcę lub Podwykonawcę wymogu zatrudnienia na podstawie umowy o pracę osób wykonujących wskazane wyżej czynności. Zamawiający uprawniony jest w szczególności do: a) żądania oświadczeń i dokumentów w zakresie potwierdzenia spełnienia ww. wymogów i dokonywania ich oceny, b) żądania wyjaśnień w przypadku wątpliwości w zakresie potwierdzenia spełnienia ww. wymogów, c) przeprowadzania kontroli na miejscu wykonywania świadczenia. 4) W przypadku uzasadnionych wątpliwości co do spełnienia wymogu zatrudnienia na podstawie umowy o pracę osób wykonujących wskazane wyżej czynności przez Wykonawcę lub podwykonawcę, Zamawiający może zwrócić się o przeprowadzenie kontroli przez Państwową Inspekcję Pracy lub wezwać Wykonawcę do przedłożenia: a) poświadczoną za zgodność z oryginałem odpowiednio przez Wykonawcę lub Podwykonawcę kopii umowy/umów o pracę osób wykonujących w trakcie realizacji zamówienia czynności, których dotyczy ww. oświadczenie Wykonawcy lub Podwykonawcy (wraz z dokumentem regulującym zakres obowiązków, jeżeli został sporządzony). Kopia umowy/umów powinna zostać zanonimizowana w sposób zapewniający ochronę danych osobowych pracowników, zgodnie z przepisami ustawy z dnia 10 maja 2018 r. o ochronie danych osobowych (tj. w szczególności bez adresów, nr PESEL pracowników); b) zaświadczenia właściwego oddziału ZUS, potwierdzającego opłacanie przez wykonawcę lub podwykonawcę składek na ubezpieczenia społeczne i zdrowotne z tytułu zatrudnienia na podstawie umów o pracę za ostatni okres rozliczeniowy; c) poświadczoną za zgodność z oryginałem odpowiednio przez Wykonawcę lub podwykonawcę kopii dowodu potwierdzającego zgłoszenie pracownika przez pracodawcę do ubezpieczeń, zanonimizowaną w sposób zapewniający ochronę danych osobowych pracowników, zgodnie z przepisami ustawy z dnia 10 maja 2018 r. o ochronie danych osobowych oraz rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/679 z dnia 27 kwietnia 2016 r. w sprawie ochrony osób fizycznych w związku z przetwarzaniem danych osobowych i w sprawie swobodnego przepływu takich danych oraz uchylenia dyrektywy 95/46/WE. - przy czym ujęte w ww. dokumentach informacje takie jak: imię i nazwisko zatrudnionego pracownika, data zawarcia umowy o pracę, rodzaj umowy o pracę oraz zakres obowiązków pracownika powinny być możliwie do zidentyfikowania.

II.4) Informacja o częściach zamówienia:

Zamówienie było podzielone na części:

nie

II.5) Główny Kod CPV: 55321000-6

Dodatkowe kody CPV: 55520000-1

SEKCJA III: PROCEDURA**III.1) TRYB UDZIELENIA ZAMÓWIENIA**

Przetarg nieograniczony

III.2) Ogłoszenie dotyczy zakończenia dynamicznego systemu zakupów

nie

III.3) Informacje dodatkowe:**SEKCJA IV: UDZIELENIE ZAMÓWIENIA****IV.1) DATA UDZIELENIA ZAMÓWIENIA:** 30/12/2019**IV.2) Całkowita wartość zamówienia**

Wartość bez VAT 142000.74

Waluta PLN

IV.3) INFORMACJE O OFERTACH

Liczba otrzymanych ofert: 2

w tym:

liczba otrzymanych ofert od małych i średnich przedsiębiorstw: 2

liczba otrzymanych ofert od wykonawców z innych państw członkowskich Unii Europejskiej: 0

liczba otrzymanych ofert od wykonawców z państw niebędących członkami Unii Europejskiej: 0

liczba ofert otrzymanych drogą elektroniczną: 0

IV.4) LICZBA ODRZUCONYCH OFERT: 0**IV.5) NAZWA I ADRES WYKONAWCY, KTÓREMU UDZIELONO ZAMÓWIENIA**

Zamówienie zostało udzielone wykonawcom wspólnie ubiegającym się o udzielenie:

nie

Nazwa wykonawcy: Restauracja „Extra Blat” Maciej Wróblewski
Email wykonawcy: extrablat@wp.pl
Adres pocztowy: ul. Szkolna 3
Kod pocztowy: 63-900
Miejscowość: Rawicz
Kraj/woj.: wielkopolskie

Wykonawca jest małym/średnim przedsiębiorcą:
tak
Wykonawca pochodzi z innego państwa członkowskiego Unii Europejskiej:
nie
Wykonawca pochodzi z innego państwa nie będącego członkiem Unii Europejskiej:
nie

IV.6) INFORMACJA O CENIE WYBRANEJ OFERTY / WARTOŚCI ZAWARTEJ UMOWY ORAZ O OFERTACH Z NAJNIŻSZĄ I NAJWYŻSZĄ CENĄ/KOSZTEM

Cena wybranej oferty/wartość umowy 171504.00
Oferta z najniższą ceną/kosztem 171504.00
Oferta z najwyższą ceną/kosztem 212824.80
Waluta: PLN

IV.7) Informacje na temat podwykonawstwa

Wykonawca przewiduje powierzenie wykonania części zamówienia podwykonawcy/podwykonawcom
nie

Wartość lub procentowa część zamówienia, jaka zostanie powierzona podwykonawcy lub podwykonawcom:

IV.8) Informacje dodatkowe:

IV.9) UZASADNIENIE UDZIELENIA ZAMÓWIENIA W TRYBIE NEGOCJACJI BEZ OGŁOSZENIA, ZAMÓWIENIA Z WOLNEJ RĘKI ALBO ZAPYTANIA O CENĘ

IV.9.1) Podstawa prawna

Postępowanie prowadzone jest w trybie na podstawie art. ustawy Pzp.

IV.9.2) Uzasadnienie wyboru trybu

Należy podać uzasadnienie faktyczne i prawne wyboru trybu oraz wyjaśnić, dlaczego udzielenie zamówienia jest zgodne z przepisami.

DYREKTOR INSTYTUTU

Monika Jurkiewicz
Monika Jurkiewicz