Ogłoszenie o wyniku postępowania
Usługi
Przygotowanie i dostawa posiłków w roku szkolnym 2024/2025 dla uczniów : Szkół Podstawowych: Nr 1 , Nr 2, Nr 3 w Chmielniku, Szkoły Podstawowej w Woli Rafałowskiej, Szkoły Podstawowej w Zabratówce

SEKCJA I - ZAMAWIAJĄCY

1.1.) Rola zamawiającego
Postępowanie prowadzi podmiot, któremu powierzono przeprowadzenie postępowania

1.2.) Nazwa zamawiającego: Zespół Ekonomiczno-Administracyjny Szkół w Chmielniku

1.4) Krajowy Numer Identyfikacyjny: REGON 690367973

1.5) Adres zamawiającego

1.5.1.) Ulica: 50

1.5.2.) Miejscowość: Chmielnik

1.5.3.) Kod pocztowy: 36-016

1.5.4.) Województwo: podkarpackie

1.5.5.) Kraj: Polska

1.5.6.) Lokalizacja NUTS 3: PL823 - Rzeszowski

1.5.7.) Numer telefonu: 172296608

1.5.9.) Adres poczty elektronicznej: zeas.kadry@chmielnik.pl

1.5.10.) Adres strony internetowej zamawiającego: http://www.bip.chmielnik.pl/23705,23717/23717/

1.6.) Adres strony internetowej prowadzonego postępowania:
https://platformazakupowa.pl/pn/chmielnik

1.7.) Rodzaj zamawiającego: Zamawiający publiczny - jednostka sektora finansów publicznych - jednostka budżetowa

1.8.) Przedmiot działalności zamawiającego: Edukacja

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 dostawa posiłków w roku szkolnym 2024/2025 dla uczniów : Szkół Podstawowych: Nr 1 , Nr 2, Nr 3 w Chmielniku, Szkoły Podstawowej w Woli Rafałowskiej, Szkoły Podstawowej w Zabratówce

2.4.) Identyfikator postępowania: ocds-148610-57c83a14-3520-11ef-8a31-0e435a8a43bc

2.5.) Numer ogłoszenia: 2024/BZP 00483027

2.6.) Wersja ogłoszenia: 01

2.7.) Data ogłoszenia: 2024-09-03

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

2.11.) Czy zamówienie albo umowa ramowa dotyczy projektu lub programu współfinansowanego ze środków Unii Europejskiej: Nie

2.13.) Zamówienie/umowa ramowa było poprzedzone ogłoszeniem o zamówieniu/ogłoszeniem o zamiarze zawarcia umowy: Tak

2.14.) Numer ogłoszenia: 2024/BZP 00388225

SEKCJA III – TRYB UDZIELENIA ZAMÓWIENIA LUB ZAWARCIA UMOWY RAMOWEJ

3.1.) Tryb udzielenia zamówienia wraz z podstawą prawną Zamówienie udzielane jest w trybie podstawowym na podstawie: art.

275 pkt 1 ustawy

SEKCJA IV – PRZEDMIOT ZAMÓWIENIA

4.1.) Numer referencyjny: ZEAS.261.1.2024

4.2.) Zamawiający udziela zamówienia w częściach, z których każda stanowi przedmiot odrębnego postępowania: Tak

4.3.) Łączna wartość poszczególnych części zamówienia: 1174512,00 PLN

4.3.1) Wartość zamówienia stanowiącego przedmiot tego postępowania (bez VAT): 1080551,04 PLN

4.4.) Rodzaj zamówienia: Usługi

Część 1

4.5.1.) Krótki opis przedmiotu zamówienia
Przygotowanie i dostarczanie gorącego posiłku w postaci jednodaniowego posiłku dla dzieci szkolnych oraz przygotowanie i dostarczanie pełnego posiłku (śniadania, obiadu i podwieczorku) dla dzieci z oddziałów przedszkolnych w Szkole Podstawowej Nr 1 im. por. Jana Bałdy w Chmielniku.
Dostawa posiłków jednodaniowych/posiłków pełnych będzie odbywać się począwszy od dnia 02.09.2024 r. do 31.07.2025 r. od poniedziałku do piątku, z wyłączeniem okresu przerw świątecznych, dni ustawowo lub dodatkowo wolnych od nauki. Posiłki należy dostarczyć do Szkoły Podstawowej Nr 1 im. por. Jana Bałdy w Chmielniku, adres: 36-016 Chmielnik 41.

Godziny dostaw:
• śniadanie od godz. 8:10 do godz. 8:30
• obiad i podwieczorek/posiłek jednodaniowy: 10:10 do 10:30
02.09.2024 r. oraz od 24.06.2024 r. do 31.07.2025 r. i w czasie ferii zimowych dostawa posiłków jednodaniowych/pełnych posiłków tylko dla dzieci przedszkolnych. W wyjątkowej sytuacji związanej ze zmianą organizacji dnia szkoły, dostawa posiłku/obiadu odbędzie się o innej godzinie lub może być odwołana – po wcześniejszym uzgodnieniu z Wykonawcą.

Zamawiający planuje, że dziennie należy dostarczyć średnio 50 posiłków jednodaniowych oraz 90 posiłków pełnych. W okresie od 02.09.2024 r. do 31.07.2025 r. przewiduje się dostarczyć około 9200 posiłków jednodaniowych oraz 20160 posiłków pełnych, tj. 50x184 posiłków jednodaniowych oraz 90x224 posiłków pełnych w oddziale przedszkolnym.

1.1.2 Posiłek musi spełniać następujące warunki ilościowe:

 Posiłek jednodaniowy:
w tygodniu Wykonawca będzie przygotowywał: 1 x zupę (przygotowana na wywarze warzywnomięsnym) i 4 x drugie danie (posiłek mięsny/rybny + ziemniaki/ kasza/ryż/makaron + sos + surówka (drobno krojona)/jarzyny gotowane, dania jarskie (np. pierogi, kluski, naleśniki) do każdego obiadu kompot/sok, w tygodniu musi być dostarczone, co najmniej 2 razy drugie danie mięsne (indyk, kurczak, wołowina, wieprzowina) z wyłączeniem mięsa mieszanego lub rybne (z wyłączeniem ryby panga) i 2 razy danie jarskie z uwzględnieniem dań mącznych drugie danie: gramatura nie mniej niż 400 g:
- sztuka mięsa/drób/ryby – 100 g/kotlet mielony, pulpet, klops – 100 g
- ziemniaki, kasza, ryż, makaron – 150 g
- surówka (drobno krojona)/warzywa gotowane – 150 g - pierogi, naleśniki, krokiety, racuchy itp. – 400 g zupa: gramatura – ok. 300-350 ml i pieczywo – 50 g), 5x kompot/sok.
 Posiłek pełny:
a) Śniadanie – różne zupy mleczne (płatki kukurydziane, ryżowe, zacierka, płatki jęczmienne, kasza manna, kukurydziana, jaglana), kanapki z jajkiem, serem białym, żółtym, wędliną – wysokiej jakości, parówki (min. 94%mięsa), warzywa (pomidor, ogórek świeży, kiszony, sałata, szczypior, rzodkiewka, papryka itp.), herbata owocowa lub zwykła, napój kakao (mleko 2% 200 ml, kakao (3g), cukier (5g); pieczywo mieszane (wieloziarniste, razowe, pszenne) b) Obiad:
I danie – zupa (przygotowana na wywarze warzywno-mięsnym)
II danie – posiłek mięsny/rybny + ziemniaki/kasza/ryż/makaron + sos + surówka (drobno krojona)/ jarzyny gotowane, dania jarskie (np. pierogi, kluski, naleśniki) do każdego obiadu kompot/sok, w tygodniu musi być dostarczone, co najmniej 2 razy drugie danie mięsne (indyk, kurczak, wołowina, wieprzowina) z wyłączeniem mięsa mieszanego lub rybne (z wyłączeniem ryby panga) i 2 razy danie jarskie z uwzględnieniem dań mącznych drugie danie: gramatura nie mniej niż 400 g:
- sztuka mięsa/drób/ryby – 100 g/kotlet mielony, pulpet, klops – 100 g
- ziemniaki, kasza, ryż, makaron – 150 g
- surówka (drobno krojona)/warzywa gotowane – 150 g - pierogi, naleśniki, krokiety, racuchy itp. – 400 g zupa: gramatura – ok. 300-350 ml i pieczywo – 50 g kompot/sok
c) Podwieczorek - owoce np. jabłko, banan, owoce sezonowe lub serek, jogurt lub kisiel budyń, musy owocowe i inne.

Zamawiający zastrzega, że posiłki jednodaniowe/posiłki pełne muszą spełniać następujące warunki jakościowe: jadłospis musi być urozmaicony, nie dopuszcza się powtarzania rodzajowo tych samych potraw w ciągu 2 tygodni,
a) potrawy powinny być lekkostrawne, przygotowane z surowców wysokiej jakości, świeżych, naturalnych, mało przetworzonych, z ograniczoną ilością substancji dodatkowych – konserwujących, zagęszczających, barwiących lub

sztucznie aromatyzowanych,
b) w jadłospisie powinny przeważać potrawy gotowane, pieczone i duszone, okazjonalnie smażone,
c) do przygotowania posiłków jednodaniowych/posiłków pełnych zalecane jest: stosowanie tłuszczów roślinnych (ograniczone stosowanie tłuszczów zwierzęcych), stosowanie dużej ilości warzyw i owoców, w tym także nasion roślin strączkowych, różnego rodzaju kasz, umiarkowane stosowanie jaj, cukru i soli,
d) zupy muszą być przygotowane na wywarze warzywno-mięsnym,
ważna jest estetyka potraw i posiłków/obiadów Woda mineralna niegazowana – butelka 0,25 l

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

4.5.5.) Wartość części: 365920,00 PLN

Część 2

4.5.1.) Krótki opis przedmiotu zamówienia
Przygotowanie i dostarczanie gorącego posiłku w postaci jednodaniowego posiłku dla dzieci szkolnych oraz przygotowanie i dostarczanie pełnego posiłku (śniadania, obiadu i podwieczorku) dla dzieci z oddziałów przedszkolnych w Szkole Podstawowej Nr 2 im. Ojca Świętego Jana Pawła II w Chmielniku.
Dostawa posiłków jednodaniowych/posiłków pełnych będzie odbywać się począwszy od dnia 02.09.2024 r. do 31.07.2025 r. od poniedziałku do piątku, z wyłączeniem okresu przerw świątecznych, dni ustawowo lub dodatkowo wolnych od nauki. Posiłki należy dostarczyć do Szkoły Podstawowej Nr 2 im. Ojca Świętego Jana Pawła II w Chmielniku, adres: 36-016 Chmielnik 316.

Godziny dostaw:
• śniadanie od godz. 7:45 do godz. 8:30
• obiad i podwieczorek/posiłek jednodaniowy: 10:30 do 11:00
02.09.2024 r. oraz od 24.06.2024 r. do 31.07.2025 r. i w czasie ferii zimowych dostawa posiłków jednodaniowych/pełnych posiłków tylko dla dzieci przedszkolnych. W wyjątkowej sytuacji związanej ze zmianą organizacji dnia szkoły, dostawa posiłku/obiadu odbędzie się o innej godzinie lub może być odwołana – po wcześniejszym uzgodnieniu z Wykonawcą.

Zamawiający planuje, że dziennie należy dostarczyć średnio 50 posiłków jednodaniowych oraz 45 posiłków pełnych. W okresie od 02.09.2024 r. do 31.07.2025 r. przewiduje się dostarczyć około 9200 posiłków jednodaniowych oraz 10080 posiłków pełnych, tj. 50x184 posiłków jednodaniowych oraz 45x224 posiłków pełnych w oddziale przedszkolnym.

1.1.2 Posiłek musi spełniać następujące warunki ilościowe:

 Posiłek jednodaniowy:
w tygodniu Wykonawca będzie przygotowywał: 1 x zupę (przygotowana na wywarze warzywnomięsnym) i 4 x drugie danie (posiłek mięsny/rybny + ziemniaki/ kasza/ryż/makaron + sos + surówka (drobno krojona)/jarzyny gotowane, dania jarskie (np. pierogi, kluski, naleśniki) do każdego obiadu kompot/sok, w tygodniu musi być dostarczone, co najmniej 2 razy drugie danie mięsne (indyk, kurczak, wołowina, wieprzowina) z wyłączeniem mięsa mieszanego lub rybne (z wyłączeniem ryby panga) i 2 razy danie jarskie z uwzględnieniem dań mącznych drugie danie: gramatura nie mniej niż 400 g:
- sztuka mięsa/drób/ryby – 100 g/kotlet mielony, pulpet, klops – 100 g
- ziemniaki, kasza, ryż, makaron – 150 g
- surówka (drobno krojona)/warzywa gotowane – 150 g - pierogi, naleśniki, krokiety, racuchy itp. – 400 g zupa: gramatura – ok. 300-350 ml i pieczywo – 50 g), 5x kompot/sok.
 Posiłek pełny:
a) Śniadanie – różne zupy mleczne (płatki kukurydziane, ryżowe, zacierka, płatki jęczmienne, kasza manna, kukurydziana, jaglana), kanapki z jajkiem, serem białym, żółtym, wędliną – wysokiej jakości, parówki (min. 94% mięsa), warzywa (pomidor, ogórek świeży, kiszony, sałata, szczypior, rzodkiewka, papryka itp.), herbata owocowa lub zwykła, napój kakao (mleko 2% 200 ml, kakao (3g), cukier (5g); pieczywo mieszane (wieloziarniste, razowe, pszenne)
b) Obiad:
III danie – zupa (przygotowana na wywarze warzywno-mięsnym)
IV danie – posiłek mięsny/rybny + ziemniaki/kasza/ryż/makaron + sos + surówka (drobno krojona)/ jarzyny gotowane, dania jarskie (np. pierogi, kluski, naleśniki) do każdego obiadu kompot/sok, w tygodniu musi być dostarczone, co najmniej 2 razy drugie danie mięsne (indyk, kurczak, wołowina, wieprzowina) z wyłączeniem mięsa mieszanego lub rybne (z wyłączeniem ryby panga) i 2 razy danie jarskie z uwzględnieniem dań mącznych drugie danie: gramatura nie mniej niż 400 g:
- sztuka mięsa/drób/ryby – 100 g/kotlet mielony, pulpet, klops – 100 g
- ziemniaki, kasza, ryż, makaron – 150 g
- surówka (drobno krojona)/warzywa gotowane – 150 g - pierogi, naleśniki, krokiety, racuchy itp. – 400 g zupa: gramatura – ok. 300-350 ml i pieczywo – 50 g kompot/sok
c) Podwieczorek - owoce np. jabłko, banan, owoce sezonowe lub serek, jogurt lub kisiel budyń, musy owocowe i inne.

Zamawiający zastrzega, że posiłki jednodaniowe/posiłki pełne muszą spełniać następujące warunki jakościowe: jadłospis musi być urozmaicony, nie dopuszcza się powtarzania rodzajowo tych samych potraw w ciągu 2 tygodni,
e) potrawy powinny być lekkostrawne, przygotowane z surowców wysokiej jakości, świeżych, naturalnych, mało przetworzonych, z ograniczoną ilością substancji dodatkowych – konserwujących, zagęszczających, barwiących lub

sztucznie aromatyzowanych,
f) w jadłospisie powinny przeważać potrawy gotowane, pieczone i duszone, okazjonalnie smażone,
g) do przygotowania posiłków jednodaniowych/posiłków pełnych zalecane jest: stosowanie tłuszczów roślinnych (ograniczone stosowanie tłuszczów zwierzęcych), stosowanie dużej ilości warzyw i owoców, w tym także nasion roślin strączkowych, różnego rodzaju kasz, umiarkowane stosowanie jaj, cukru i soli,
h) zupy muszą być przygotowane na wywarze warzywno-mięsnym,
ważna jest estetyka potraw i posiłków/obiadów
Woda mineralna niegazowana – butelka 0,25 l

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

4.5.5.) Wartość części: 219760,00 PLN

Część 3

4.5.1.) Krótki opis przedmiotu zamówienia
Przygotowanie i dostarczanie gorącego posiłku w postaci jednodaniowego posiłku dla dzieci szkolnych oraz przygotowanie i dostarczanie pełnego posiłku (śniadania, obiadu i podwieczorku) dla dzieci z oddziałów przedszkolnych w szkole Podstawowej Nr 3 im. Św. Maksymiliana Marii Kolbego w Chmielniku oraz do oddziałów przedszkolnych znajdujących się w Błędowej Tyczyńskiej, adres: 36-017 Błędowa Tyczyńska 28.
Dostawa posiłków jednodaniowych/posiłków pełnych będzie odbywać się począwszy od dnia 02.09.2024 r. do 31.07.2025 r. od poniedziałku do piątku, z wyłączeniem okresu przerw świątecznych, dni ustawowo lub dodatkowo wolnych od nauki.
Posiłki należy dostarczyć do Szkoły Podstawowej Nr 3 im. Św. Maksymiliana Marii Kolbego w Chmielniku, adres: 36-016 Chmielnik 169a oraz do oddziałów przedszkolnych znajdujących się w Błędowej Tyczyńskiej, adres: 36-017 Błędowa Tyczyńska 28.

Godziny dostaw:
• śniadanie od godz. 8:00 do godz. 8:15
• obiad i podwieczorek/posiłek jednodaniowy: 10:45 do 11:00
02.09.2024 r. oraz od 24.06.2024 r. do 31.07.2025 r. i w czasie ferii zimowych dostawa posiłków jednodaniowych/pełnych posiłków tylko dla dzieci przedszkolnych. W wyjątkowej sytuacji związanej ze zmianą organizacji dnia szkoły, dostawa posiłku/obiadu odbędzie się o innej godzinie lub może być odwołana – po wcześniejszym uzgodnieniu z Wykonawcą.

Zamawiający planuje, że dziennie należy dostarczyć średnio 50 posiłków jednodaniowych oraz 100 posiłków pełnych. W okresie od 02.09.2024 r. do 31.07.2025 r. przewiduje się dostarczyć około 9200 posiłków jednodaniowych oraz 22400 posiłków pełnych, tj. 50x184 posiłków jednodaniowych oraz 100x224 posiłków pełnych w oddziale przedszkolnym.

1.1.2 Posiłek musi spełniać następujące warunki ilościowe:
 Posiłek jednodaniowy:
w tygodniu Wykonawca będzie przygotowywał: 1 x zupę (przygotowana na wywarze warzywnomięsnym) i 4 x drugie danie (posiłek mięsny/rybny + ziemniaki/ kasza/ryż/makaron + sos + surówka (drobno krojona)/jarzyny gotowane, dania jarskie (np. pierogi, kluski, naleśniki) do każdego obiadu kompot/sok, w tygodniu musi być dostarczone, co najmniej 2 razy drugie danie mięsne (indyk, kurczak, wołowina, wieprzowina) z wyłączeniem mięsa mieszanego lub rybne (z wyłączeniem ryby panga) i 2 razy danie jarskie z uwzględnieniem dań mącznych drugie danie: gramatura nie mniej niż 400 g:
- sztuka mięsa/drób/ryby – 100 g/kotlet mielony, pulpet, klops – 100 g
- ziemniaki, kasza, ryż, makaron – 150 g
- surówka (drobno krojona)/warzywa gotowane – 150 g - pierogi, naleśniki, krokiety, racuchy itp. – 400 g zupa: gramatura – ok. 300-350 ml i pieczywo – 50 g), 5x kompot/sok.
 Posiłek pełny:
a) Śniadanie – różne zupy mleczne (płatki kukurydziane, ryżowe, zacierka, płatki jęczmienne, kasza manna, kukurydziana, jaglana), kanapki z jajkiem, serem białym, żółtym, wędliną – wysokiej jakości, parówki (min. 94% mięsa), warzywa (pomidor, ogórek świeży, kiszony, sałata, szczypior, rzodkiewka, papryka itp.), herbata owocowa lub zwykła, napój kakao (mleko 2% 200 ml, kakao (3g), cukier (5g); pieczywo mieszane (wieloziarniste, razowe, pszenne)
b) Obiad:
V danie – zupa (przygotowana na wywarze warzywno-mięsnym)
VI danie – posiłek mięsny/rybny + ziemniaki/kasza/ryż/makaron + sos + surówka (drobno krojona)/ jarzyny gotowane, dania jarskie (np. pierogi, kluski, naleśniki) do każdego obiadu kompot/sok, w tygodniu musi być dostarczone, co najmniej 2 razy drugie danie mięsne (indyk, kurczak, wołowina, wieprzowina) z wyłączeniem mięsa mieszanego lub rybne (z wyłączeniem ryby panga) i 2 razy danie jarskie z uwzględnieniem dań mącznych drugie danie: gramatura nie mniej niż 400 g:
- sztuka mięsa/drób/ryby – 100 g/kotlet mielony, pulpet, klops – 100 g
- ziemniaki, kasza, ryż, makaron – 150 g
- surówka (drobno krojona)/warzywa gotowane – 150 g - pierogi, naleśniki, krokiety, racuchy itp. – 400 g zupa: gramatura – ok. 300-350 ml i pieczywo – 50 g kompot/sok
c) Podwieczorek - owoce np. jabłko, banan, owoce sezonowe lub serek, jogurt lub kisiel budyń, musy owocowe i inne.

Zamawiający zastrzega, że posiłki jednodaniowe/posiłki pełne muszą spełniać następujące warunki jakościowe: jadłospis

musi być urozmaicony, nie dopuszcza się powtarzania rodzajowo tych samych potraw w ciągu 2 tygodni,
i) potrawy powinny być lekkostrawne, przygotowane z surowców wysokiej jakości, świeżych, naturalnych, mało przetworzonych, z ograniczoną ilością substancji dodatkowych – konserwujących, zagęszczających, barwiących lub sztucznie aromatyzowanych,
j) w jadłospisie powinny przeważać potrawy gotowane, pieczone i duszone, okazjonalnie smażone,
k) do przygotowania posiłków jednodaniowych/posiłków pełnych zalecane jest: stosowanie tłuszczów roślinnych (ograniczone stosowanie tłuszczów zwierzęcych), stosowanie dużej ilości warzyw i owoców, w tym także nasion roślin strączkowych, różnego rodzaju kasz, umiarkowane stosowanie jaj, cukru i soli,
l) zupy muszą być przygotowane na wywarze warzywno-mięsnym,
ważna jest estetyka potraw i posiłków/obiadów
Woda mineralna niegazowana – butelka 0,25 l

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

4.5.5.) Wartość części: 398400,00 PLN

Część 4

4.5.1.) Krótki opis przedmiotu zamówienia
Przygotowanie i dostarczanie gorącego posiłku w postaci jednodaniowego posiłku dla dzieci szkolnych oraz przygotowanie i dostarczanie pełnego posiłku (śniadania, obiadu i podwieczorku) dla dzieci z oddziałów przedszkolnych w Szkole Podstawowej im. Stefana Kard. Wyszyńskiego w Woli Rafałowskiej.
Dostawa posiłków jednodaniowych/posiłków pełnych będzie odbywać się począwszy od dnia 02.09.2024 r. do 31.07.2025 r. od poniedziałku do piątku, z wyłączeniem okresu przerw świątecznych, dni ustawowo lub dodatkowo wolnych od nauki.
Posiłki należy dostarczyć do Szkoły Podstawowej im. Stefana Kard. Wyszyńskiego w Woli Rafałowskiej, adres: 36-017 Wola Rafałowska 139.

Godziny dostaw:
• śniadanie od godz. 8:10 do godz. 8:40
• obiad i podwieczorek/posiłek jednodaniowy: 9:30 do 10:00
02.09.2024 r. oraz od 24.06.2024 r. do 31.07.2025 r. i w czasie ferii zimowych dostawa posiłków jednodaniowych/pełnych posiłków tylko dla dzieci przedszkolnych. W wyjątkowej sytuacji związanej ze zmianą organizacji dnia szkoły, dostawa posiłku/obiadu odbędzie się o innej godzinie lub może być odwołana – po wcześniejszym uzgodnieniu z Wykonawcą.

Zamawiający planuje, że dziennie należy dostarczyć średnio 40 posiłków jednodaniowych oraz 23 posiłków pełnych. W okresie od 02.09.2024 r. do 31.07.2025 r. przewiduje się dostarczyć około 7360 posiłków jednodaniowych oraz 5152 posiłków pełnych, tj. 40x184 posiłków jednodaniowych oraz 23x224 posiłków pełnych w oddziale przedszkolnym.

1.1.2 Posiłek musi spełniać następujące warunki ilościowe:
 Posiłek jednodaniowy:
w tygodniu Wykonawca będzie przygotowywał: 1 x zupę (przygotowana na wywarze warzywnomięsnym) i 4 x drugie danie (posiłek mięsny/rybny + ziemniaki/ kasza/ryż/makaron + sos + surówka (drobno krojona)/jarzyny gotowane, dania jarskie (np. pierogi, kluski, naleśniki) do każdego obiadu kompot/sok, w tygodniu musi być dostarczone, co najmniej 2 razy drugie danie mięsne (indyk, kurczak, wołowina, wieprzowina) z wyłączeniem mięsa mieszanego lub rybne (z wyłączeniem ryby panga) i 2 razy danie jarskie z uwzględnieniem dań mącznych drugie danie: gramatura nie mniej niż 400 g:
- sztuka mięsa/drób/ryby – 100 g/kotlet mielony, pulpet, klops – 100 g
- ziemniaki, kasza, ryż, makaron – 150 g
- surówka (drobno krojona)/warzywa gotowane – 150 g - pierogi, naleśniki, krokiety, racuchy itp. – 400 g zupa: gramatura – ok. 300-350 ml i pieczywo – 50 g), 5x kompot/sok.
 Posiłek pełny:
a) Śniadanie – różne zupy mleczne (płatki kukurydziane, ryżowe, zacierka, płatki jęczmienne, kasza manna, kukurydziana, jaglana), kanapki z jajkiem, serem białym, żółtym, wędliną – wysokiej jakości, parówki (min 94% mięsa), warzywa (pomidor, ogórek świeży, kiszony, sałata, szczypior, rzodkiewka, papryka itp.), herbata owocowa lub zwykła, napój kakao (mleko 2% 200 ml, kakao (3g), cukier (5g); pieczywo mieszane (wieloziarniste, razowe, pszenne)
b) Obiad:
VII danie – zupa (przygotowana na wywarze warzywno-mięsnym)
VIII danie – posiłek mięsny/rybny + ziemniaki/kasza/ryż/makaron + sos + surówka (drobno krojona)/ jarzyny gotowane, dania jarskie (np. pierogi, kluski, naleśniki) do każdego obiadu kompot/sok, w tygodniu musi być dostarczone, co najmniej 2 razy drugie danie mięsne (indyk, kurczak, wołowina, wieprzowina) z wyłączeniem mięsa mieszanego lub rybne (z wyłączeniem ryby panga) i 2 razy danie jarskie z uwzględnieniem dań mącznych drugie danie: gramatura nie mniej niż 400 g:
- sztuka mięsa/drób/ryby – 100 g/kotlet mielony, pulpet, klops – 100 g
- ziemniaki, kasza, ryż, makaron – 150 g
- surówka (drobno krojona)/warzywa gotowane – 150 g - pierogi, naleśniki, krokiety, racuchy itp. – 400 g zupa: gramatura – ok. 300-350 ml i pieczywo – 50 g kompot/sok
c) Podwieczorek - owoce np. jabłko, banan, owoce sezonowe lub serek, jogurt lub kisiel budyń, musy owocowe i inne.

Zamawiający zastrzega, że posiłki jednodaniowe/posiłki pełne muszą spełniać następujące warunki jakościowe: jadłospis musi być urozmaicony, nie dopuszcza się powtarzania rodzajowo tych samych potraw w ciągu 2 tygodni,
m) potrawy powinny być lekkostrawne, przygotowane z surowców wysokiej jakości, świeżych, naturalnych, mało przetworzonych, z ograniczoną ilością substancji dodatkowych – konserwujących, zagęszczających, barwiących lub sztucznie aromatyzowanych,
n) w jadłospisie powinny przeważać potrawy gotowane, pieczone i duszone, okazjonalnie smażone,
o) do przygotowania posiłków jednodaniowych/posiłków pełnych zalecane jest: stosowanie tłuszczów roślinnych (ograniczone stosowanie tłuszczów zwierzęcych), stosowanie dużej ilości warzyw i owoców, w tym także nasion roślin strączkowych, różnego rodzaju kasz, umiarkowane stosowanie jaj, cukru i soli,
p) zupy muszą być przygotowane na wywarze warzywno-mięsnym,
ważna jest estetyka potraw i posiłków/obiadów
Woda mineralna niegazowana – butelka 0,25 l

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

4.5.5.) Wartość części: 133584,00 PLN

Część 5

4.5.1.) Krótki opis przedmiotu zamówienia
Przygotowanie i dostarczanie gorącego posiłku w postaci jednodaniowego posiłku dla dzieci szkolnych oraz przygotowanie i dostarczanie pełnego posiłku (śniadania, obiadu i podwieczorku) dla dzieci z oddziałów przedszkolnych w Szkole Podstawowej im. Orląt Lwowskich w Zabratówce.
Dostawa posiłków jednodaniowych/posiłków pełnych będzie odbywać się począwszy od dnia 02.09.2024 r. do 31.07.2025 r. od poniedziałku do piątku, z wyłączeniem okresu przerw świątecznych, dni ustawowo lub dodatkowo wolnych od nauki. Posiłki należy dostarczyć do Szkoły Podstawowej im. Orląt Lwowskich w Zabratówce, adres: 36-017 Zabratówka 139.

Godziny dostaw:
• śniadanie od godz. 8:10 do godz. 8:40
• obiad i podwieczorek/posiłek jednodaniowy: 10:00 do 10:15
02.09.2024 r. oraz od 24.06.2024 r. do 31.07.2025 r. i w czasie ferii zimowych dostawa posiłków jednodaniowych/pełnych posiłków tylko dla dzieci przedszkolnych. W wyjątkowej sytuacji związanej ze zmianą organizacji dnia szkoły, dostawa posiłku/obiadu odbędzie się o innej godzinie lub może być odwołana – po wcześniejszym uzgodnieniu z Wykonawcą.

Zamawiający planuje, że dziennie należy dostarczyć średnio 32 posiłków jednodaniowych oraz 3 posiłki pełne. W okresie od 02.09.2024 r. do 31.07.2025 r. przewiduje się dostarczyć około 5888 posiłków jednodaniowych oraz 672 posiłków pełnych, tj. 32x184 posiłków jednodaniowych oraz 3x224 posiłków pełnych w oddziale przedszkolnym.

1.1.2 Posiłek musi spełniać następujące warunki ilościowe:
 Posiłek jednodaniowy:
w tygodniu Wykonawca będzie przygotowywał: 1 x zupę (przygotowana na wywarze warzywnomięsnym) i 4 x drugie danie (posiłek mięsny/rybny + ziemniaki/ kasza/ryż/makaron + sos + surówka (drobno krojona)/jarzyny gotowane, dania jarskie (np. pierogi, kluski, naleśniki) do każdego obiadu kompot/sok, w tygodniu musi być dostarczone, co najmniej 2 razy drugie danie mięsne (indyk, kurczak, wołowina, wieprzowina) z wyłączeniem mięsa mieszanego lub rybne (z wyłączeniem ryby panga) i 2 razy danie jarskie z uwzględnieniem dań mącznych drugie danie: gramatura nie mniej niż 400 g:
- sztuka mięsa/drób/ryby – 100 g/kotlet mielony, pulpet, klops – 100 g
- ziemniaki, kasza, ryż, makaron – 150 g
- surówka (drobno krojona)/warzywa gotowane – 150 g - pierogi, naleśniki, krokiety, racuchy itp. – 400 g zupa: gramatura – ok. 300-350 ml i pieczywo – 50 g), 5x kompot/sok.
 Posiłek pełny:
a) Śniadanie – różne zupy mleczne (płatki kukurydziane, ryżowe, zacierka, płatki jęczmienne, kasza manna, kukurydziana, jaglana), kanapki z jajkiem, serem białym, żółtym, wędliną – wysokiej jakości, parówki (min. 94% mięsa), warzywa (pomidor, ogórek świeży, kiszony, sałata, szczypior, rzodkiewka, papryka itp.), herbata owocowa lub zwykła, napój kakao (mleko 2% 200 ml, kakao (3g), cukier (5g); pieczywo mieszane (wieloziarniste, razowe, pszenne)
b) Obiad:
IX danie – zupa (przygotowana na wywarze warzywno-mięsnym)
X danie – posiłek mięsny/rybny + ziemniaki/kasza/ryż/makaron + sos + surówka (drobno krojona)/ jarzyny gotowane, dania jarskie (np. pierogi, kluski, naleśniki) do każdego obiadu kompot/sok, w tygodniu musi być dostarczone, co najmniej 2 razy drugie danie mięsne (indyk, kurczak, wołowina, wieprzowina) z wyłączeniem mięsa mieszanego lub rybne (z wyłączeniem ryby panga) i 2 razy danie jarskie z uwzględnieniem dań mącznych drugie danie: gramatura nie mniej niż 400 g:
- sztuka mięsa/drób/ryby – 100 g/kotlet mielony, pulpet, klops – 100 g
- ziemniaki, kasza, ryż, makaron – 150 g
- surówka (drobno krojona)/warzywa gotowane – 150 g - pierogi, naleśniki, krokiety, racuchy itp. – 400 g zupa: gramatura – ok. 300-350 ml i pieczywo – 50 g kompot/sok
c) Podwieczorek - owoce np. jabłko, banan, owoce sezonowe lub serek, jogurt lub kisiel budyń, musy owocowe i inne.

Zamawiający zastrzega, że posiłki jednodaniowe/posiłki pełne muszą spełniać następujące warunki jakościowe: jadłospis musi być urozmaicony, nie dopuszcza się powtarzania rodzajowo tych samych potraw w ciągu 2 tygodni,
q) potrawy powinny być lekkostrawne, przygotowane z surowców wysokiej jakości, świeżych, naturalnych, mało przetworzonych, z ograniczoną ilością substancji dodatkowych – konserwujących, zagęszczających, barwiących lub sztucznie aromatyzowanych,
r) w jadłospisie powinny przeważać potrawy gotowane, pieczone i duszone, okazjonalnie smażone,
s) do przygotowania posiłków jednodaniowych/posiłków pełnych zalecane jest: stosowanie tłuszczów roślinnych (ograniczone stosowanie tłuszczów zwierzęcych), stosowanie dużej ilości warzyw i owoców, w tym także nasion roślin strączkowych, różnego rodzaju kasz, umiarkowane stosowanie jaj, cukru i soli,
t) zupy muszą być przygotowane na wywarze warzywno-mięsnym,
ważna jest estetyka potraw i posiłków/obiadów
Woda mineralna niegazowana – butelka 0,25 l

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

4.5.5.) Wartość części: 56848,00 PLN

SEKCJA V ZAKOŃCZENIE POSTĘPOWANIA

Część 1

SEKCJA V ZAKOŃCZENIE POSTĘPOWANIA (dla części 1)

5.1.) Postępowanie zakończyło się zawarciem umowy albo unieważnieniem postępowania: Postępowanie/cześć postępowania zakończyła się zawarciem umowy

SEKCJA VI OFERTY (dla części 1)

6.1.) Liczba otrzymanych ofert lub wniosków: 3

6.1.1.) Liczba otrzymanych ofert wariantowych: 0

6.1.2.) Liczba ofert dodatkowych: 0

6.1.3.) Liczba otrzymanych od MŚP: 3

6.1.4.) Liczba ofert wykonawców z siedzibą w państwach EOG innych niż państwo zamawiającego: 0

6.1.5.) Liczba ofert wykonawców z siedzibą w państwie spoza EOG: 0

6.1.6.) Liczba ofert odrzuconych, w tym liczba ofert zawierających rażąco niską cenę lub koszt: 1

6.1.7.) Liczba ofert zawierających rażąco niską cenę lub koszt: 0

6.2.) Cena lub koszt oferty z najniższą ceną lub kosztem: 282880,00 PLN

6.3.) Cena lub koszt oferty z najwyższą ceną lub kosztem: 291600,00 PLN

6.4.) Cena lub koszt oferty wykonawcy, któremu udzielono zamówienia: 282880,00 PLN

6.5.) Do wyboru najkorzystniejszej oferty zastosowano aukcję elektroniczną: Nie

6.6.) Oferta wybranego wykonawcy jest ofertą wariantową: Nie

SEKCJA VII WYKONAWCA, KTÓREMU UDZIELONO ZAMÓWIENIA (dla części 1)

7.1.) Czy zamówienie zostało udzielone wykonawcom wspólnie ubiegającym się o udzielenie zamówienia: Nie

Wykonawca

7.2.) Wielkość przedsiębiorstwa wykonawcy: Mikro przedsiębiorca

7.3.) Dane (firmy) wykonawcy, któremu udzielono zamówienia:

7.3.1) Nazwa (firma) wykonawcy, któremu udzielono zamówienia: FIRMA GASTRONOMICZNA DOROTA SKRZYPEK

7.3.2) Krajowy Numer Identyfikacyjny: 7921166271

7.3.3) Ulica: RADAWSKA 19

7.3.4) Miejscowość: WIĄZOWNICA

7.3.5) Kod pocztowy: 37-522

7.3.6.) Województwo: podkarpackie

7.3.7.) Kraj: Polska

7.3.8.) Czy wykonawca przewiduje powierzenie wykonania części zamówienia podwykonawcom?: Nie

SEKCJA VIII UMOWA (dla części 1)

8.1.) Data zawarcia umowy: 2024-08-29

8.2.) Wartość umowy/umowy ramowej: 282880,00 PLN

8.3.) Okres realizacji zamówienia albo umowy ramowej:
Od 2024-09-02 do 2025-07-31

Część 2

SEKCJA V ZAKOŃCZENIE POSTĘPOWANIA (dla części 2)

5.1.) Postępowanie zakończyło się zawarciem umowy albo unieważnieniem postępowania: Postępowanie/cześć postępowania zakończyła się zawarciem umowy

SEKCJA VI OFERTY (dla części 2)

6.1.) Liczba otrzymanych ofert lub wniosków: 3

6.1.1.) Liczba otrzymanych ofert wariantowych: 0

6.1.2.) Liczba ofert dodatkowych: 0

6.1.3.) Liczba otrzymanych od MŚP: 3

6.1.4.) Liczba ofert wykonawców z siedzibą w państwach EOG innych niż państwo zamawiającego: 0

6.1.5.) Liczba ofert wykonawców z siedzibą w państwie spoza EOG: 0

6.1.6.) Liczba ofert odrzuconych, w tym liczba ofert zawierających rażąco niską cenę lub koszt: 1

6.1.7.) Liczba ofert zawierających rażąco niską cenę lub koszt: 0

6.2.) Cena lub koszt oferty z najniższą ceną lub kosztem: 168800,00 PLN

6.3.) Cena lub koszt oferty z najwyższą ceną lub kosztem: 171120,00 PLN

6.4.) Cena lub koszt oferty wykonawcy, któremu udzielono zamówienia: 168800,00 PLN

6.5.) Do wyboru najkorzystniejszej oferty zastosowano aukcję elektroniczną: Nie

6.6.) Oferta wybranego wykonawcy jest ofertą wariantową: Nie

SEKCJA VII WYKONAWCA, KTÓREMU UDZIELONO ZAMÓWIENIA (dla części 2)

7.1.) Czy zamówienie zostało udzielone wykonawcom wspólnie ubiegającym się o udzielenie zamówienia: Nie

Wykonawca

7.2.) Wielkość przedsiębiorstwa wykonawcy: Mikro przedsiębiorca

7.3.) Dane (firmy) wykonawcy, któremu udzielono zamówienia:

7.3.1) Nazwa (firma) wykonawcy, któremu udzielono zamówienia: FIRMA GASTRONOMICZNA DOROTA SKRZYPEK

7.3.2) Krajowy Numer Identyfikacyjny: 7921166271

7.3.3) Ulica: RADAWSKA 19

7.3.4) Miejscowość: WIĄZOWNICA

7.3.5) Kod pocztowy: 37-522

7.3.6.) Województwo: podkarpackie

7.3.7.) Kraj: Polska

7.3.8.) Czy wykonawca przewiduje powierzenie wykonania części zamówienia podwykonawcom?: Nie

SEKCJA VIII UMOWA (dla części 2)

8.1.) Data zawarcia umowy: 2024-08-29

8.2.) Wartość umowy/umowy ramowej: 168800,00 PLN

8.3.) Okres realizacji zamówienia albo umowy ramowej:
Od 2024-09-02 do 2025-07-31

Część 3

SEKCJA V ZAKOŃCZENIE POSTĘPOWANIA (dla części 3)

5.1.) Postępowanie zakończyło się zawarciem umowy albo unieważnieniem postępowania: Postępowanie/cześć postępowania zakończyła się zawarciem umowy

SEKCJA VI OFERTY (dla części 3)

6.1.) Liczba otrzymanych ofert lub wniosków: 2

6.1.1.) Liczba otrzymanych ofert wariantowych: 0

6.1.2.) Liczba ofert dodatkowych: 0

6.1.3.) Liczba otrzymanych od MŚP: 2

6.1.4.) Liczba ofert wykonawców z siedzibą w państwach EOG innych niż państwo zamawiającego: 0

6.1.5.) Liczba ofert wykonawców z siedzibą w państwie spoza EOG: 0

6.1.6.) Liczba ofert odrzuconych, w tym liczba ofert zawierających rażąco niską cenę lub koszt: 1

6.1.7.) Liczba ofert zawierających rażąco niską cenę lub koszt: 0

6.2.) Cena lub koszt oferty z najniższą ceną lub kosztem: 309200,00 PLN

6.3.) Cena lub koszt oferty z najwyższą ceną lub kosztem: 312800,00 PLN

6.4.) Cena lub koszt oferty wykonawcy, któremu udzielono zamówienia: 309200,00 PLN

6.5.) Do wyboru najkorzystniejszej oferty zastosowano aukcję elektroniczną: Nie

6.6.) Oferta wybranego wykonawcy jest ofertą wariantową: Nie

SEKCJA VII WYKONAWCA, KTÓREMU UDZIELONO ZAMÓWIENIA (dla części 3)

7.1.) Czy zamówienie zostało udzielone wykonawcom wspólnie ubiegającym się o udzielenie zamówienia: Nie

Wykonawca

7.2.) Wielkość przedsiębiorstwa wykonawcy: Mikro przedsiębiorca

7.3.) Dane (firmy) wykonawcy, któremu udzielono zamówienia:

7.3.1) Nazwa (firma) wykonawcy, któremu udzielono zamówienia: FIRMA GASTRONOMICZNA DOROTA SKRZYPEK

7.3.2) Krajowy Numer Identyfikacyjny: 7921166271

7.3.3) Ulica: RADAWSKA 19

7.3.4) Miejscowość: WIĄZOWNICA

7.3.5) Kod pocztowy: 37-522

7.3.6.) Województwo: podkarpackie

7.3.7.) Kraj: Polska

7.3.8.) Czy wykonawca przewiduje powierzenie wykonania części zamówienia podwykonawcom?: Nie

SEKCJA VIII UMOWA (dla części 3)

8.1.) Data zawarcia umowy: 2024-08-29

8.2.) Wartość umowy/umowy ramowej: 309200,00 PLN

8.3.) Okres realizacji zamówienia albo umowy ramowej:
Od 2024-09-02 do 2025-07-31

Część 4

SEKCJA V ZAKOŃCZENIE POSTĘPOWANIA (dla części 4)

5.1.) Postępowanie zakończyło się zawarciem umowy albo unieważnieniem postępowania: Postępowanie/cześć postępowania zakończyła się zawarciem umowy

SEKCJA VI OFERTY (dla części 4)

6.1.) Liczba otrzymanych ofert lub wniosków: 2

6.1.1.) Liczba otrzymanych ofert wariantowych: 0

6.1.2.) Liczba ofert dodatkowych: 0

6.1.3.) Liczba otrzymanych od MŚP: 2

6.1.4.) Liczba ofert wykonawców z siedzibą w państwach EOG innych niż państwo zamawiającego: 0

6.1.5.) Liczba ofert wykonawców z siedzibą w państwie spoza EOG: 0

6.1.6.) Liczba ofert odrzuconych, w tym liczba ofert zawierających rażąco niską cenę lub koszt: 1

6.1.7.) Liczba ofert zawierających rażąco niską cenę lub koszt: 0

6.2.) Cena lub koszt oferty z najniższą ceną lub kosztem: 110768,00 PLN

6.3.) Cena lub koszt oferty z najwyższą ceną lub kosztem: 122176,00 PLN

6.4.) Cena lub koszt oferty wykonawcy, któremu udzielono zamówienia: 110768,00 PLN

6.5.) Do wyboru najkorzystniejszej oferty zastosowano aukcję elektroniczną: Nie

6.6.) Oferta wybranego wykonawcy jest ofertą wariantową: Nie

SEKCJA VII WYKONAWCA, KTÓREMU UDZIELONO ZAMÓWIENIA (dla części 4)

7.1.) Czy zamówienie zostało udzielone wykonawcom wspólnie ubiegającym się o udzielenie zamówienia: Nie

Wykonawca

7.2.) Wielkość przedsiębiorstwa wykonawcy: Mikro przedsiębiorca

7.3.) Dane (firmy) wykonawcy, któremu udzielono zamówienia:

7.3.1) Nazwa (firma) wykonawcy, któremu udzielono zamówienia: FIRMA GASTRONOMICZNA DOROTA SKRZYPEK

7.3.2) Krajowy Numer Identyfikacyjny: 7921166271

7.3.3) Ulica: RADAWSKA 19

7.3.4) Miejscowość: WIĄZOWNICA

7.3.5) Kod pocztowy: 37-522

7.3.6.) Województwo: podkarpackie

7.3.7.) Kraj: Polska

7.3.8.) Czy wykonawca przewiduje powierzenie wykonania części zamówienia podwykonawcom?: Nie

SEKCJA VIII UMOWA (dla części 4)

8.1.) Data zawarcia umowy: 2024-08-29

8.2.) Wartość umowy/umowy ramowej: 110768,00 PLN

8.3.) Okres realizacji zamówienia albo umowy ramowej:
Od 2024-09-02 do 2025-07-31

Część 5

SEKCJA V ZAKOŃCZENIE POSTĘPOWANIA (dla części 5)

5.1.) Postępowanie zakończyło się zawarciem umowy albo unieważnieniem postępowania: Postępowanie/cześć postępowania zakończyła się zawarciem umowy

SEKCJA VI OFERTY (dla części 5)

6.1.) Liczba otrzymanych ofert lub wniosków: 2

6.1.1.) Liczba otrzymanych ofert wariantowych: 0

6.1.2.) Liczba ofert dodatkowych: 0

6.1.3.) Liczba otrzymanych od MŚP: 2

6.1.4.) Liczba ofert wykonawców z siedzibą w państwach EOG innych niż państwo zamawiającego: 0

6.1.5.) Liczba ofert wykonawców z siedzibą w państwie spoza EOG: 0

6.1.6.) Liczba ofert odrzuconych, w tym liczba ofert zawierających rażąco niską cenę lub koszt: 1

6.1.7.) Liczba ofert zawierających rażąco niską cenę lub koszt: 0

6.2.) Cena lub koszt oferty z najniższą ceną lub kosztem: 42044,80 PLN

6.3.) Cena lub koszt oferty z najwyższą ceną lub kosztem: 49446,40 PLN

6.4.) Cena lub koszt oferty wykonawcy, któremu udzielono zamówienia: 42044,80 PLN

6.5.) Do wyboru najkorzystniejszej oferty zastosowano aukcję elektroniczną: Nie

6.6.) Oferta wybranego wykonawcy jest ofertą wariantową: Nie

SEKCJA VII WYKONAWCA, KTÓREMU UDZIELONO ZAMÓWIENIA (dla części 5)

7.1.) Czy zamówienie zostało udzielone wykonawcom wspólnie ubiegającym się o udzielenie zamówienia: Nie

Wykonawca

7.2.) Wielkość przedsiębiorstwa wykonawcy: Mikro przedsiębiorca

7.3.) Dane (firmy) wykonawcy, któremu udzielono zamówienia:

7.3.1) Nazwa (firma) wykonawcy, któremu udzielono zamówienia: FIRMA GASTRONOMICZNA DOROTA SKRZYPEK

7.3.2) Krajowy Numer Identyfikacyjny: 7921166271

7.3.3) Ulica: RADAWSKA 19

7.3.4) Miejscowość: WIĄZOWNICA

7.3.5) Kod pocztowy: 37-522

7.3.6.) Województwo: podkarpackie

7.3.7.) Kraj: Polska

7.3.8.) Czy wykonawca przewiduje powierzenie wykonania części zamówienia podwykonawcom?: Nie

SEKCJA VIII UMOWA (dla części 5)

8.1.) Data zawarcia umowy: 2024-08-29

8.2.) Wartość umowy/umowy ramowej: 42044,80 PLN

8.3.) Okres realizacji zamówienia albo umowy ramowej:
Od 2024-09-02 do 2025-07-31