Ogłoszenie o wyniku postępowania
Usługi
Przygotowywanie i wydawanie gorących obiadów dla klientów OPS w Świebodzicach na terenie miasta Świebodzice w lokalu wykonawcy oraz catering dla uczestników Świetlicy Środowiskowej w 2025 r.

SEKCJA I - ZAMAWIAJĄCY

1.1.) Rola zamawiającego
Postępowanie prowadzone jest samodzielnie przez zamawiającego

1.2.) Nazwa zamawiającego: Ośrodek Pomocy Społecznej

1.4) Krajowy Numer Identyfikacyjny: REGON 005813558

1.5) Adres zamawiającego

1.5.1.) Ulica: Świdnicka 7

1.5.2.) Miejscowość: Świebodzice

1.5.3.) Kod pocztowy: 58-160

1.5.4.) Województwo: dolnośląskie

1.5.5.) Kraj: Polska

1.5.6.) Lokalizacja NUTS 3: PL517 - Wałbrzyski

1.5.7.) Numer telefonu: 746669581

1.5.9.) Adres poczty elektronicznej: sekretariat@opsswiebodzice.pl

1.5.10.) Adres strony internetowej zamawiającego: www.ops.swiebodzice.pl

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

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

1.8.) Przedmiot działalności zamawiającego: Ochrona socjalna

SEKCJA II – INFORMACJE PODSTAWOWE

2.1.) Ogłoszenie dotyczy:

Zamówienia publicznego

2.2.) Ogłoszenie dotyczy usług społecznych i innych szczególnych usług: Tak

2.3.) Nazwa zamówienia albo umowy ramowej:
Przygotowywanie i wydawanie gorących obiadów dla klientów OPS w Świebodzicach na terenie miasta Świebodzice w lokalu wykonawcy oraz catering dla uczestników Świetlicy Środowiskowej w 2025 r.

2.4.) Identyfikator postępowania: ocds-148610-022c02d5-0547-4679-bee8-6ace811dec74

2.5.) Numer ogłoszenia: 2024/BZP 00658796

2.6.) Wersja ogłoszenia: 01

2.7.) Data ogłoszenia: 2024-12-17

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

2.9.) Numer planu postępowań w BZP: 2024/BZP 00056202/01/P

2.10.) Identyfikator pozycji planu postępowań:

1.3.2 Przygotowywanie i wydawanie gorących obiadów dla klientów OPS w Świebodzicach na terenie miasta Świebodzice w lokalu wykonawcy oraz catering dla uczestników Świetlicy Środowiskowej w 2025 r.

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 00602446

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

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

4.3.) Wartość zamówienia: 328352,70 PLN

4.4.) Rodzaj zamówienia: Usługi

Część 1

4.5.1.) Krótki opis przedmiotu zamówienia
Przygotowywanie i wydawanie gorących obiadów dla klientów OPS w Świebodzicach na terenie miasta Świebodzice w lokalu wykonawcy w 2025 r. Przedmiotem zamówienia jest: przygotowywanie i wydawanie gorących dwudaniowych obiadów dla klientów Ośrodka Pomocy Społecznej w Świebodzicach na terenie miasta Świebodzice w lokalu wykonawcy.
1) Szacunkowa ilość posiłków w trakcie realizacji zamówienia wynosi – 11 340
2) Szacunkowa liczba osób korzystających z posiłków w skali miesiąca wynosi średnio – 45 osób dziennie.
3) Średnia liczba dni w miesiącu – 21 dni.
4) Ilość obiadów w poszczególne dni miesiąca może być różna w zależności od potrzeb środowiska oraz możliwości finansowych gminy, przy czym Zamawiający gwarantuje realizację minimum 60% szacunkowej liczby posiłków tj. 6 804 w okresie obowiązywania umowy. W takim przypadku ceny jednostkowej zaoferowane przez Wykonawcę pozostaną bez zmian w okresie objętym umową. Wykonawcy z tego tytułu nie przysługuje żadne roszczenie, w szczególności z tytułu praw do zapłaty lub odszkodowania.
5) Zamawiający wymaga, aby obiady były wydawane przez 5 dni w tygodniu, bez sobót i niedziel oraz bez dni świątecznych. Zamawiający zastrzega sobie prawo do zorganizowania obiadu świątecznego z okazji Świąt Wielkanocnych oraz Świąt Bożego Narodzenia dla określonej liczby osób (nie więcej niż 45), w wyznaczonym dniu, o czym Wykonawca zostanie powiadomiony w terminie dwóch tygodni przed planowanym obiadem świątecznym. Koszt obiadu świątecznego nie może być wyższy od kosztu obiadu świątecznego w dni powszednie.
6) Czas wydawania obiadów: 12.00-15.00.
7) Wykonawca zobowiązany będzie świadczyć przedmiotową usługę zgodnie z zasadami prawidłowego żywienia oraz regulacjami prawnymi w tym zakresie.
8) Wykonawca będzie dysponował lokalem w Świebodzicach. Lokal gastronomiczny, w którym będą przygotowywanie i wydawane posiłki musi być wyposażony w taką ilość stołów i krzeseł, które umożliwią konsumpcję obiadów równocześnie przez 25 osób. Lokal musi być dopuszczony do prowadzenia działalności w zakresie zbiorowego żywienia przez właściwego inspektora sanitarnego.
9) W godzinach wydawania posiłków klientom Zamawiającego w lokalu musi obowiązywać całkowity zakaz sprzedaży i spożywania alkoholu oraz palenia tytoniu.
10) Wykonawca zobowiązany będzie do wydawania obiadów przygotowanych z pełnowartościowych, posiadających aktualny termin ważności produktów z uwzględnieniem świeżych warzyw. Obiady muszą być gorące, przygotowane w dniu ich wydawania, a także być źródłem białka zwierzęcego oraz roślinnego.
11) Usługi będą świadczone przez osoby posiadające odpowiednie kwalifikacje w zakresie żywienia zbiorowego, a także posiadające aktualne orzeczenia lekarskie do celów sanitarno-epidemiologicznych o braku przeciwskazań do wykonywania prac, przy których istnieje możliwość przeniesienia zakażenia na inne osoby.
12) W związku z zapewnieniem bezpieczeństwa wykonania niniejszego zamówienia przez Wykonawcę, Zamawiający będzie przekazywać dane osób korzystających z usług w niezbędnym zakresie w sposób zgodny z rozporządzaniem 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 (ogólne rozporządzenie o ochronie danych) oraz ustawy z dnia 10 maja 2018 r. o ochronie danych osobowych.
13) Zamawiający wymaga od Wykonawcy aby:
a) posiłek dwudaniowy składał się z potraw tradycyjnych: zupy z pieczywem oraz drugiego dania i napoju, z tym że raz w tygodniu musi być ryba i raz danie bezmięsne, w pozostałe dni muszą być dania z mięsem. Obiady muszą być urozmaicone, zróżnicowane te same potrawy nie mogą powtarzać się częściej niż raz na 10 dni,
b) waga gotowanych do konsumpcji potraw nie może być mniejsza niż:
~ zupa min. 400 ml przygotowana na wywarze mięsno-warzywnym. Zamawiający nie dopuszcza możliwości serwowania zup przygotowanych na bazie proszku lub wywaru z kości,
~ pieczywo min. 100 g,
~ napój kompot, sok owocowy min 200 ml,
~ ziemniaki, kasza, makaron, ryż min 250 g,
~ danie mięsne, ryba itp. min 150 g bez kości, sosu i panierki,

˜ surówka min 150 g,
˜ warzywa gotowane min 150 g,
˜ danie mięsno-warzywne jarskie np. pierogi, placki ziemniaczane, naleśniki itp. min 250 g,
˜ dania półmięsne makaron z sosem bolognese, lasagne, gołąbki min 400 g.
14) Posiłki powinny być przygotowane według aktualnych norm żywieniowych oraz zgodnie z zasadami żywienia zbiorowego oraz normami żywieniowymi dla osób dorosłych. Ponadto gorące posiłki dwudaniowe muszą charakteryzować się wysoką jakością, posiadać właściwe walory smakowe i estetyczne oraz właściwą temperaturę tj. zupa: minimum +750C, drugie danie minimum +650C, potrawy serwowane na zimno minimum +40C. Posiłki powinny być przygotowane z surowców najwyższej jakości, naturalnych, zawsze świeżych posiadających aktualne terminy ważności, nabytych w źródłach działających zgodnie z obowiązującymi przepisami sanitarnymi i higienicznymi, z ograniczoną ilością substancji dodatkowych.
15) Pozostałe wymagania:
a) zawartość farszu w potrawach typu gołąbki, krokiety, pierogi min 50%,
b) wyroby mączne typu pierogi, uszka, kopytka, kluski, makarony mają być niezlepione, nienasiąknięte tłuszczem, ciasta jędrne, jasnej barwy,
c) minimalna wartość kaloryczna jednego posiłku dwudaniowego nie może być niższa niż 1000 kcal.
d) Wykonawca zobowiązany będzie do przedstawienia do Zamawiającego tygodniowego jadłospisu uwzględniającego warzywa i owoce sezonowe, w którym należy dokładnie opisać zaproponowane posiłki, wyszczególnić składniki oraz wskazać gramaturę. Jadłospis musi być urozmaicony. Wykonawca zobowiązany będzie dostarczyć tygodniowy jadłospis najpóźniej do piątku danego tygodnia na następny tydzień,
e) obiady mają być przygotowane w dniu ich wydania,
f) personel Wykonawcy musi posiadać bieżące przeszkolenie z zakresu BHP, a także aktualne książeczki zdrowia oraz inne wymagane szkolenia. Wykonawca odpowiada prawnie przez Państwowym Inspektorem Sanitarnym,
g) Wykonawca zobowiązany jest także do zapewnienia naczyń, sztućców wielokrotnego użycia do spożywania wydawanych posiłków w lokalu wykonawcy oraz pojemników biodegradowalnych odpowiednich do odbioru przez klientów OPS bądź ich opiekunów.
16) Podstawą do wydania obiadu będzie zlecenie wydane przez uprawnionego pracownika Ośrodka Pomocy Społecznej w Świebodzicach drogą elektroniczną zawierające informację takie jak: imię i nazwisko klienta, okres na jaki przyznano usługę.
17) Rozliczenie za obiady następować będzie w okresach miesięcznych z Zamawiającym. Podstawą zapłaty za wydane obiady będzie faktura wystawiona przez Wykonawcę, określająca ilości rzeczywiście wydanych obiadów.
18) Zamawiający ma prawo w każdym momencie realizacji zamówienia do kontroli sposobu wykonania zamówienia. Kontrola odbywać się będzie w miejscu realizacji zamówienia i ma na celu weryfikację spełniania przez Wykonawcę warunków realizacji zamówienia.
19) Wykonawca zobowiązany będzie do bieżącej kontroli jakości świadczonych usług w miejscu ich wykonywania.
20) Wykonawca odpowiada za jakość i terminowość świadczonej usługi.
21) Wykonawca zapewni stały kontakt z upoważnionym przez siebie pracownikiem, a także musi współpracować na bieżąco z Zamawiającym.
22) Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność za szkody wyrządzone przez swoich pracowników w związku z wykonywaniem zamówienia.
23) Wykonawca ma obowiązek wydawania posiłków „na wynos” w opakowaniach jednorazowych tylko w sytuacji, kiedy posiłki nie mogą być spożywane przez klienta na miejscu (w jadłodajni) z powodu np. choroby, niepełnosprawności utrudniającej poruszanie się i będą one odbierana przez opiekuna, o czym Wykonawca zostanie powiadomiony zgodnie z przekazaną informacją przez Ośrodek Pomocy Społecznej w Świebodzicach.

4.5.3.) Główny kod CPV: 55321000-6 - Usługi przygotowywania posiłków

4.5.4.) Dodatkowy kod CPV:

55320000-9 - Usługi podawania posiłków

55322000-3 - Usługi gotowania posiłków

4.5.5.) Wartość części: 241500 PLN

Część 2

4.5.1.) Krótki opis przedmiotu zamówienia
Catering dla uczestników Świetlicy Środowiskowej w 2025.
Przedmiotem zamówienia jest przygotowywanie i dostarczanie ciepłego posiłku w formie zupy i drugiego dania naprzemiennie (pierwszego dnia zupa, następnego dnia drugie danie itd.) oraz raz w tygodniu zamiennie suchego prowiantu w formie kanapek dla 45 dzieci i młodzieży w wieku 6-18 lat, uczestników Świetlicy Środowiskowej (przez 5 dni w tygodniu od pon. do pt.).
1) Szczegółowe warunki zamówienia:
a) zamówienie polega na przygotowywaniu i dostarczaniu ciepłego posiłku w formie pierwszego lub drugiego dania – naprzemiennie pierwszego dnia zupa, następnego dnia drugie danie itd.,
b) pierwsze danie – zupa (400 ml/os.) z pieczywem (chleb). Rodzaje zup: pomidorowa, żurek, barszcz czerwony, rosół, kapuśniak, przygotowane ze świeżych warzyw oraz mięsa,

c) drugie danie mięsne lub nie mięsne min 120 g./os., dodatki do dań na gorąco np. ziemniaki gotowane, ryż, kluski śląskie jedna porcja min 150 g./os., dodatki warzywne – surówki (tj. buraczki, mizeria, kapusta kiszona, sałata ze śmietaną, marchew z jabłkiem, kapusta czerwona) jedna porcja min 120 g./os. Rodzaje dań: kotlet mielony, kotlet schabowy, kotlet z piersi z kurczaka, łazanki, spagetii, pierogi, naleśniki, kasza z mięsem w sosie, ryba filet (Zamawiający zastrzega, ze substytutem ryby nie mogą być produkty typu paluszki rybne itp.),
d) raz w tygodniu przygotowanie suchego prowiantu w formie kanapek: z wędlina, żółtym serem, sałatą, ogórkiem, pomidorem / z pasta jajeczną / z twarożkiem, szczypiorkiem i rzodkiewką / z pasztetem i ogórkiem kiszonym lub konserwowym,
e) kompot.
2) Ciepły posiłek powinien być dostarczony w termosie lub innym pojemniku utrzymującym ciepło (temp. zupy +75oC, II danie +63oC).
3) Przedmiot zamówienia będzie dostarczany do Świetlicy Środowiskowej przy ul. Parkowej 4, 58-160 Świebodzice w okresie od dnia 07.01.2025 r. do dnia 23.12.2025 r. – posiłek powinien być dostarczony od godz. 14.30 do godz. 15.00 od poniedziałku do piątku.
4) Zamawiający ma prawo do zmniejszenia ilości posiłków w dowolnym terminie po wcześniejszym telefonicznym poinformowaniu Wykonawcy. Zamawiający gwarantuje realizację 30 posiłków dziennie.
5) W szczególnych przypadkach niezależnych od Zamawiającego z uwagi na zamknięcie placówki
(np. sytuacja pandemiczna) Zamawiający zastrzega sobie odwołanie świadczenia dostawy w danym dniu.
6) Zamawiający nie przewiduje dostawy posiłków w okresie ferii zimowych, wakacji oraz pozostałych dni wolnych od nauki w szkole.
7) Szczegółowy harmonogram posiłków na poszczególne tygodnie będzie uzgadniany na etapie realizacji zamówienia, każdorazowo z tygodniowym wyprzedzeniem.
8) Podczas tworzenia jadłospisów należy korzystać z tabel składu i wartości odżywczej żywności Instytutu Żywności i Żywienia. Sporządzone menu powinno mieć zachowane normy kalorii, składniki pokarmowe, wartości odżywcze, mineralno-witaminowe obowiązujące przy żywieniu dzieci i młodzieży.
9) Posiłki winny charakteryzować się różnorodnością, nie dopuszcza się tego samego rodzaju zupy dwa razy w tygodniu.
10) Posiłki muszą być przygotowane zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia, muszą być zróżnicowane, sporządzone z pełnowartościowych produktów, mało przetworzonych, z ograniczoną ilością substancji konserwujących, zagęszczających, barwiących lub sztucznie aromatyzowanych. Posiłki nie mogą być wykonane z produktów typu instant np. zupy w proszku oraz produktów gotowych, powinny zapewniać nie mniej niż 540 kcal.
11) W jadłospisie powinny przeważać potrawy gotowane, pieczone i duszone, okazjonalnie smażone. Do przygotowania posiłku zalecane jest stosowanie tłuszczów spożywczych - oleje, masło, margaryny miękkie kubkowe niearomatyzowane zaś do smażenie olej rośliny rafinowany.
12) Cena zawarta w ofercie musi obejmować pojemniki lub talerzyki, sztućce jednorazowe, kubeczki do napojów oraz koszt dostawy posiłków do miejsca wskazanego przez Zamawiającego.
13) Każda osoba wykonująca prace w procesie produkcji lub w obrocie żywnością, przy czynnościach wymagających bezpośredniego stykania się z żywnością, musi posiadać odpowiedni stan zdrowia potwierdzony orzeczeniem lekarskim z badań przeprowadzonych do celów sanitarno-epidemiologicznych w zakładzie spełniającym wymagania higieniczno-sanitarne dla zakładów produkcyjnych lub wprowadzających do obrotu posiłki, środki spożywcze, wydanym na podstawie przepisów ustawy o chorobach zakaźnych i zakażeniach.
14) Miejsce gdzie przygotowywane będą obiady, przyjmowane będą produkty (surowce) do magazynu oraz obywać się będzie obróbka wstępna, przygotowywanie, porcjowanie, obróbka termiczna, wszelkie procesy technologiczne muszą być zgodne z zasadami systemu HACCP dotyczy to również warunków technicznych i sanitarnych pomieszczeń kuchni oraz magazynów.
15) Wykonawca jest zobowiązany do przechowywania próbek obiadów do celów sanitarno-epidemiologicznych zgodnie z obowiązującymi w tym zakresie przepisami.
16) Zamawiający zastrzega sobie prawo do dokonywania badań sprawdzających jakoś przygotowanych posiłków pod względem kaloryczności, gramatury, temperatury oraz sprawdzenia produktów z jakich zostały przygotowane pod względem ich pochodzenia, składu, terminu ważności.

4.5.3.) Główny kod CPV: 55321000-6 - Usługi przygotowywania posiłków

4.5.4.) Dodatkowy kod CPV:

55322000-3 - Usługi gotowania posiłków

55320000-9 - Usługi podawania posiłków

55520000-1 - Usługi dostarczania posiłków

4.5.5.) Wartość części: 86852,70 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: 1

6.1.1.) Liczba otrzymanych ofert wariantowych: 0

6.1.2.) Liczba ofert dodatkowych: 0

6.1.3.) Liczba otrzymanych od MŚP: 1

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: 0

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

6.2.) Cena lub koszt oferty z najniższą ceną lub kosztem: 260820 PLN

6.3.) Cena lub koszt oferty z najwyższą ceną lub kosztem: 260820 PLN

6.4.) Cena lub koszt oferty wykonawcy, któremu udzielono zamówienia: 260820 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: Catering Akademia Smaku

7.3.2) Krajowy Numer Identyfikacyjny: 8842378111

7.3.3) Ulica: Słobódzkiego 47/10

7.3.4) Miejscowość: Świdnica

7.3.5) Kod pocztowy: 58-105

7.3.6.) Województwo: dolnośląskie

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: 2024-12-16

8.2.) Wartość umowy/umowy ramowej: 260820 PLN

8.3.) Okres realizacji zamówienia albo umowy ramowej:
Od 2025-01-02 do 2025-12-31

8.4.) Zamawiający przewiduje następujące wymagania związane z realizacją zamówienia:

w zakresie zatrudnienia na podstawie stosunku pracy, w okolicznościach, o których mowa w art. 95 ustawy

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: 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: 0

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

6.2.) Cena lub koszt oferty z najniższą ceną lub kosztem: 64260,00 PLN

6.3.) Cena lub koszt oferty z najwyższą ceną lub kosztem: 76482,00 PLN

6.4.) Cena lub koszt oferty wykonawcy, któremu udzielono zamówienia: 64260 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: Mały przedsiębiorca

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

7.3.1) Nazwa (firma) wykonawcy, któremu udzielono zamówienia: DB KATERING Dariusz Błaszczyk

7.3.2) Krajowy Numer Identyfikacyjny: 8841240669

7.3.3) Ulica: Świdnicka 13

7.3.4) Miejscowość: Świebodzice

7.3.5) Kod pocztowy: 58-160

7.3.6.) Województwo: dolnośląskie

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: 2024-12-16

8.2.) Wartość umowy/umowy ramowej: 64260 PLN

8.3.) Okres realizacji zamówienia albo umowy ramowej:
Od 2025-01-07 do 2025-12-23

8.4.) Zamawiający przewiduje następujące wymagania związane z realizacją zamówienia:

w zakresie zatrudnienia na podstawie stosunku pracy, w okolicznościach, o których mowa w art. 95 ustawy