

Ogłoszenie nr 500234647-N-2018 z dnia 01-10-2018 r.

Powiatowe Centrum Zdrowia S.A.: „Przygotowywanie, dostarczanie i przekazywanie na oddziały szpitalne posiłków (do Powiatowego Centrum Zdrowia w Kluczborku oraz Zakładu Opiekuńczo-Leczniczego w Wołczynie) i odbiór odpadów pokonsumpcyjnych”

OGŁOSZENIE O UDZIELENIU ZAMÓWIENIA - Usługi

Zamieszczanie ogłoszenia:

nieobowiązkowe

Ogłoszenie dotyczy:

zamówienia publicznego

Zamówienie dotyczy projektu lub programu współfinansowanego ze środków Unii Europejskiej

nie

Zamówienie było przedmiotem ogłoszenia w Biuletynie Zamówień Publicznych:

nie

Ogłoszenie o zmianie ogłoszenia zostało zamieszczone w Biuletynie Zamówień Publicznych:

nie

SEKCJA I: ZAMAWIAJĄCY

I. 1) NAZWA I ADRES:

Powiatowe Centrum Zdrowia S.A., Krajowy numer identyfikacyjny 53242100800000, ul. ul. M.C. Skłodowskiej 23, 46200 Kluczbork, woj. opolskie, państwo Polska, tel. 774 173 009, e-mail ekonom@pczszpitalkl.nazwa.pl, faks .

Adres strony internetowej (url): www.pczszpitalkluczbork.pl

I.2) RODZAJ ZAMAWIAJĄCEGO:

Inny: Podmiot Leczniczy S.A.

SEKCJA II: PRZEDMIOT ZAMÓWIENIA

II.1) Nazwa nadana zamówieniu przez zamawiającego:

„Przygotowywanie, dostarczanie i przekazywanie na oddziały szpitalne posiłków (do Powiatowego Centrum Zdrowia w Kluczborku oraz Zakładu Opiekuńczo-Leczniczego w Wołczynie) i odbiór odpadów pokonsumpcyjnych”

Numer referencyjny (jeżeli dotyczy):

001/18

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) a w przypadku partnerstwa innowacyjnego - określenie zapotrzebowania na innowacyjny produkt, usługę lub roboty budowlane:

3.1 Przedmiotem zamówienia jest przygotowanie, dostarczanie i przekazywanie do kuchenek

oddziałowych całodobowego wyżywienia dla hospitalizowanych pacjentów PCZ S.A. w Kluczborku przy ul. Skłodowskiej – Curie 23 oraz Zakładu Opiekuńczo – Leczniczego w Wołczynie ul. Kościuszki 1 oraz odbiór odpadów pokonsumpcyjnych bezpośrednio po każdym posiłku. Średnia ilość pacjentów Szpital Kluczbork od 70 do 90 osób dziennie. Średnia ilość pacjentów ZOL Wołczyn od 36 do 40 osób dziennie. 3.2 Zamawiający oświadcza, że wskazana powyżej ilość pacjentów ma charakter wyłącznie szacunkowy, a rzeczywista ilość w ramach zamówienia stanowiącego przedmiot niniejszego postępowania będzie wynikać z bieżących potrzeb udzielającego zamówienia i uzależniona będzie od liczby leczonych pacjentów. Posiłki będą dostarczane na poszczególne oddziały szpitalne (kuchenki oddziałowe) w Kluczborku: wewnętrzny, pediatryczny, ginekologiczno – położniczy, chirurgiczny, laryngologiczny oraz do Zakładu Opiekuńczo Leczniczego w Wołczynie. 3.3 Posiłki należy dostarczyć w następujących godzinach: SZPITAL POWIATOWY W KLUCZBORKU UL. SKŁODOWSKIEJ - CURIE 23 Śniadanie – godz. 08.00 Obiad – godz. 12.00 Kolacja – 17.00 ZAKŁAD OPIEKUŃCZO – LECZNICZY WOŁCZYN UL. KOŚCIUSZKI 1 Śniadanie – 08.30 Obiad – 12.30 Kolacja – 17.30 Pomiar temperatury odbywać się będzie w momencie przekazania posiłków na oddział dla dań gorących powinien wynosić min: zupy 75°C, gorące drugie dania 65°C, gorące napoje 80°C, przystawki, surówki 4°C. Realizacja przedmiotu zamówienia odbywa się w systemie ciągłym obejmującym wszystkie dni tygodnia i święta. 3.4. Przedmiot zamówienia obejmuje: 1. Przygotowanie na bazie kuchni Wykonawcy i dostarczenie do Zamawiającego posiłków (uwzględniających diety specjalne) zgodnie z warunkami i wg zapotrzebowania na całodobowe żywienie pacjentów. 2. Dostawa posiłków do kuchenek oddziałowych. 3. Zabezpieczenie transportu posiłków. 4. Zabezpieczenie zmywania dezynfekcji naczyń transportowych. 5. Zapewnienie ciągłości w świadczeniu usług żywienia z zachowaniem reżimu sanitarno - epidemiologicznego. 6. Zabezpieczenie odpowiedniej ilości naczyń transportowych. 7. Utrzymanie w należyтым stanie sanitarno-epidemiologicznym czystości naczyń transportowych. 8. Wykonawca zobowiązany będzie do: a) szczelnego odrębnego zapakowania posiłków z podziałem na poszczególne oddziały szpitala zgodnie ze złożonym zamówieniem b) oznakowania pojemników jednostkowych dla jakiego rodzaju diety dana potrawa jest przewidziana. c) pobierania i przechowywania przez wykonawcę próbek żywności wszystkich potraw wchodzących w skład każdego posiłku zgodnie z przepisami prawa, określonymi w ustawie z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz.U.z 2010 r Nr 136 poz. 914 z zm.) oraz aktów wykonawczych wydanych na jej podstawie z uwzględnieniem zmian wprowadzonych w okresie trwania umowy. Próbkę należy pobrać i przechowywać zgodnie z Rozporządzeniem MZ w sprawie pobierania i przechowywania próbek żywności przez zakłady żywienia zbiorowego typu zamkniętego (Dz U. z 2007 r Nr 80 poz 545) d) w przypadku stwierdzenia przez personel oddziału (pielęgniarki) nieodpowiedniej, niezgodnej z złożonym zamówieniem ilości dostarczonych posiłków lub dostawy posiłku o nieprawidłowej jakości, wykonawca będzie zobowiązany do dostarczenia brakujących posiłków w czasie do 60 minut. Przy dostarczeniu zamiennika posiłku zapewni taką samą kaloryczność i wartość odżywczą potrawy potwierdzoną przez dietetyka. 9. Unieszkodliwianie i odbiór odpadów pokonsumpcyjnych własnym środkiem transportu. 3.5. Informacje uzupełniające 1. Przygotowanie posiłków powinno odbywać się z uwzględnieniem diet stosowanych w Szpitalu oraz wg zaleceń lekarzy Zamawiającego. 2. Rozdział dobowy zapotrzebowania energetycznego na poszczególne posiłki powinien uwzględniać średnio: 30 – 35% - zapotrzebowania energetycznego na śniadanie 35 – 40% - zapotrzebowania energetycznego na obiad 25 – 30% - zapotrzebowania energetycznego na kolację 3. Wykonawca zobowiązany będzie do sporządzania jadłospisów dekadowych przez dietetyka wykonawcy z uwzględnieniem

sezonowości. 4. Wykonawca zobowiązany jest do nadzoru nad prawidłowym przygotowaniem posiłków w kuchni przy udziale zatrudnionego na potrzeby realizacji przedmiotu zamówienia dietetyka wykonawcy 5. Wykonawca jest zobowiązany do przygotowania dla pacjentów szpitala posiłków z uwzględnieniem zasad racjonalnego żywienia właściwej jakości w zakresie zawartości kalorii i składników odżywczych, pokarmowych, urozmaicenia, objętości i gramatury potraw, sezonowości przewidzianych dla poszczególnych grup konsumentów i diet zgodnych z zaleceniami Instytutu Żywności i Żywienia i Instytutu Matki i Dziecka w Warszawie w zakresie żywienia w szpitalach 6 Dostarczane posiłki muszą być świeże z bieżącej produkcji dziennej bez dodatkowej obróbki technologicznej przed dystrybucją w oddziałach szpitala. Posiłki muszą być przygotowane ze świeżych i naturalnych produktów wysokiej jakości wykluczone jest stosowanie suszu warzywnego, puree ziemniaczanego na bazie suszu, soi. 7. Dostarczane posiłki powinny: -zawierać prawidłowy smak, zapach, barwę, konsystencję -zawierać prawidłowy skład pod względem wartości odżywczej (prawidłową zawartość składników odżywczych, witamin, kaloryczność, składników mineralnych -być bezpieczne - nie zawierać zagrożeń biologicznych, mikrobiologicznych, fizycznych, chemicznych 8. Wykonawca zobowiązany będzie do określania dobowej wartości odżywczej dla każdej ze stosowanych diet z uwzględnieniem kaloryczności, zawartości białek, tłuszczu, węglowodanów, witamin, składników mineralnych, soli oraz do przedkładania w/w. informacji w formie pisemnej na każde żądanie Zamawiającego. 9. Udział procentowy ceny wsadu do kotła w koszcie żywienia 1 osobodnia (min. 60%) Na żądanie zamawiającego wykonawca jest zobowiązany przedłożyć do wglądu zamawiającego dokumenty potwierdzające zachowanie minimalnej wysokości wsadu do kotła. 10. Produkcja i dostarczanie posiłków musi odbywać się w sposób zapewniający wymagany standard sanitarno-epidemiologiczny Produkcja i dostarczanie posiłków realizowana będzie zgodnie z zasadami systemu HACCP (wymóg dotyczy pełnego okresu trwania umowy). Wykonawca będzie zobligowany do posiłków przygotowywanych w dietach specjalnych na zlecenie lekarza jak również dla dzieci zapewnić i dostarczyć dodatki na drugie śniadanie i podwieczorek Dostawy posiłków do kuchenek oddziałowych nie mogą odbywać się wcześniej niż przewidziana pora dostawy wskazana powyżej. 11. Posiłki produkowane w Kuchni Wykonawcy muszą być dowożone do placówki Zamawiającego samochodami przystosowanymi do transportu żywności w sposób zapewniający wymagany standard sanitarno-epidemiologiczny zgodny z przepisami określonymi w ustawie z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz.U.z 2010 r Nr 136 poz.914 z zm.) oraz aktów wykonawczych wydanych na jej podstawie z uwzględnieniem zmian wprowadzonych w okresie trwania umowy i zgodny z wymogami Rozporządzenia WE Nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29.04. 2004r. w sprawie higieny środków spożywczych (wymóg dotyczy pełnego okresu trwania umowy). 12. Wykonawca zobowiązany jest do odbioru naczyń transportowych nie wcześniej niż po zakończeniu dystrybucji posiłków w oddziałach. 13. Wykonawca zobowiązany jest do mycia i dezynfekcji naczyń transportowych. Nie dopuszcza się zmywania naczyń transportowych w kuchenkach oddziałowych. 14. Zamawiający zastrzega sobie prawo dostępu do kopii protokołów pokontrolnych oraz wszystkich atestów na surowce, urządzenia, sprzęt, naczynia, opakowania transportowe wykorzystane w procesie produkcji kuchennej i transportu posiłków do Zamawiającego 15. Wykonawca będzie zobowiązany do prowadzenia ewidencji wydawanych posiłków z podziałem na oddziały, śniadanie, obiad, kolację, drugie śniadanie, podwieczorek 16. Wykonawca będzie ponosił pełną odpowiedzialność za utrzymanie właściwego poziomu sanitarno-epidemiologicznego żywienia oraz za zgodność składu wartościowego i jakościowego posiłków wynikających z zaleceń Instytutu Żywności i Żywienia oraz Instytut Matki i Dziecka w Warszawie, 17. Zamawiający zastrzega sobie prawo do oceny i

weryfikacji wszystkich parametrów wykonania zleconej usługi na każdym etapie oraz w każdej chwili produkcji i dostawy posiłków a Wykonawca, na każdym etapie oraz w każdej chwili produkcji i dostawy posiłków umożliwi Zamawiającemu dostęp do linii technologicznej oraz wyprodukowanych posiłków. Zamawiający zastrzega sobie prawo dokonywania kontroli w trakcie przygotowywania posiłków w miejscu ich produkcji. 18. Wykonawca zobowiązany będzie do zabezpieczenia napojów tj. kawy, herbaty, wody mineralnej, kompotu do posiłków wg zapotrzebowania oddziału. 19. Transport posiłków musi się odbywać w hermetycznych pojemnikach niezależnie od rodzaju posiłku gwarantujących utrzymanie właściwej temperatury, zgodnie z wymaganiami sanitarno-epidemiologicznymi. Posiłki powinny być umieszczone w pojemnikach termoizolacyjnych wyposażone w wymienne pojemniki jednostkowe do potraw z uszczelnkami i umożliwiające umieszczenie ich w wózkach do dystrybucji posiłków w poszczególnych oddziałach. Pojemniki winne być wykonane z materiału umożliwiających prowadzenie dezynfekcji termicznej. 20. Wykonawca zobowiązany jest wyznaczyć pracownika odpowiedzialnego za stałe kontaktowanie się z Zamawiającym w zakresie przedmiotu zamówienia. 21. Wykonawca zabezpieczy odzież ochronną i roboczą pracownikom realizującym transport posiłków do kuchenek oddziałowych. Zobowiązuje się Wykonawcę do zmiany odzieży ochronnej przy wejściu na poszczególne oddziały szpitala. Pranie odzieży roboczej pracowników przebywających w komórkach organizacyjnych szpitala w czasie realizacji przedmiotu zamówienia należy zabezpieczyć zgodnie z wymogami sanitarno-epidemiologicznymi. Pranie odzieży roboczej odbywa się na koszt wykonawcy. 22. Wykonawca zobowiązany będzie do odbioru odpadów pokonsumpcyjnych minimum 1 raz na dobę. Zabezpieczy niezbędną ilość pojemników do przechowywania odpadów pokonsumpcyjnych. Pojemniki powinny być wykonane z materiału umożliwiającego mycie i dezynfekcję, wyposażone w hermetyczne zamknięcia. Po każdym opróżnieniu z resztek pokonsumpcyjnych pojemniki powinny być umyte i zdezynfekowane.

3.6. Wymagania sanitarne Wykonawca odpowiedzialny jest za: 1. Utrzymanie w należytym stanie sanitarno-epidemiologicznym, czystości pomieszczeń wraz z wyposażeniem przeznaczonych do przygotowywania, produkcji posiłków oraz środków transportu w zakresie przedmiotu zamówienia. 2. Stan sanitarno-epidemiologiczny, jakościowy i techniczny realizowanej usługi cateringowej wobec organów kontroli Inspekcji Sanitarnej, Inspekcji Weterynaryjnej, PIP. 3. Zatrudniony personel pod względem zdrowotnym i higienicznym, dokumentację zdrowotną, kontrolę higieny osobistej ze szczególnym uwzględnieniem higieny rąk i odzieży. 4. Właściwe przechowywanie środków spożywczych. 5. Higienę produkcji, zmywania naczyń transportowych. 6. Jakościową i ilościową ocenę sposobu żywienia. 7. Pobieranie prób posiłków zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa w okresie trwania umowy. 8. Pobieranie prób wymazów mikrobiologicznych w sytuacjach awaryjnych wymagających natychmiastowej interwencji. 9. Dokonywania na własny koszt okresowych odpłatnych badań urządzeń i sprzętu kuchennego na czystość mikrobiologiczną. 10. Utrzymanie w należytym stanie sanitarno-epidemiologicznym pojemników na odpady pokonsumpcyjne.

3.7. Zamawiający żywienie opiera na dietach powszechnie stosowanych w szpitalach : - dieta cukrzycowa (z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów) z ograniczeniem węglowodanów prostych z uwzględnieniem pieczywa razowego; 5 posiłków/ dzień/ osobę; - dieta podstawowa – dozwolona dla pacjentów nie wymagających diet leczniczych (dozwolone wszystkie produkty i potrawy – duszone, pieczone, smażone), 3 posiłki/ dzień/ osobę; - dieta wątrobowa (z ograniczeniem tłuszczu) ma charakter łatwo strawny, - ubogoresztkowa (pieczywo jasne, dodatki warzywne gotowane), 3 posiłki/ dzień/ osobę; - dieta bogatobiałkowa o charakterze łatwo strawnym, na bazie diety przeciw miazdżycowej, , 3 posiłki/ dzień/ osobę; - dieta łatwo strawna (bez produktów i potraw ciężko strawnych, bogatych w błonnik,

wzdymających), 3 posiłki/ dzień/ osobę; - diety specjalne (z indywidualnym zapotrzebowaniem pacjenta, np.: celiakia, fenyloketonuria, pacjenci po przeszczepach), 3 posiłki/ dzień/ osobę; - dieta płynna– modyfikacja (pod względem konsystencji) diety łatwo strawnej (zupy zmiksowane; śniadanie i kolacja – zupa mleczna z dodatkiem żółtka i masła; obiad – miks mięsno-jarzykowy z dodatkiem żółtka i masła), 3 posiłki/ dzień/ osobę; - dieta papkowata– modyfikacja diety łatwo strawnej (zmieniona konsystencja), 3posiłki/ dzień/ osobę; - dieta sondowa – odżywcza, w postaci płynnej (mleko, kasza manna, żółtko, masło – śniadanie i kolacja; obiad – miks mięsno-jarzykowy wzbogacony o produkty bogatobiałkowe), 3 posiłki/ dzień/ osobę; - dieta bezsolna - dieta biegunkowa , dieta podstawowa dla dzieci - dieta wrzodowa, dieta bezglutenowa

Zamawiający będzie też zlecał diety specjalistyczne na zlecenie lekarza, nie ujęte w SIWZ. Przez całodienne wyżywienie rozumie się : - I śniadanie zupa mleczna , 4 kromki pieczywa, w zależności od diety masło naturalne bez domieszek tłuszczu roślinnego o zawartości tłuszczu mlecznego nie mniej niż 82% (dla diety podstawowej oddział dziecięcy) lub margaryna (pozostałe oddziały) , dodatek (wędliny , sery , jaja , warzywa, pasty – mięsne, rybne, jajeczne) kawa zbożowa z mlekiem lub kakao, herbata. - II śniadanie (dla diet cukrzycowych oraz dla diety dziecięcej): w formie dodatku do pierwszego śniadania - Obiad : zupa , II danie : mięso (4-5 razy w tygodniu) , ryby (1-2 razy w tygodniu) , potrawy bezmięsne (1-2 razy w tygodniu) , ziemniaki , ryż, kasza, makaron, surówka lub sałatka , kompot , herbaty owocowe, ziołowe. - Podwieczerek (dla diet cukrzycowych oraz dla diety dziecięcej) : owoc lub kefir , jogurt , desery na bazie mleka – budynie, koktajl, galaretki owocowe, kisiele, owoce, kompoty przecierane, musy, biszkopty, herbatniki, drożdżówki), - Kolacja : 4 kromki pieczywa , w zależności od diety masło naturalne bez domieszek tłuszczu roślinnego o zawartości tłuszczu mlecznego nie mniej niż 82% (dla diety podstawowej oddział dziecięcy) lub margaryna (pozostałe oddziały) dodatek (wędliny , sery, jaja , pasty) herbata , obowiązkowo dodatek warzywny (pomidor, ogórek, sałata). Ilość posiłków wydawana jest w danym dniu na dany oddział na podstawie dziennego zamówienia , zgłaszanego telefonicznie faksem lub e-mail do godz. 10.00 dnia poprzedniego .W przypadku dni świątecznych zapotrzebowanie przekazywane jest w dzień poprzedzający święto, zapotrzebowanie na weekend zgłaszane jest w piątek do godziny 10.00. Korekty zamówień dotyczące ilości obiadów i kolacji będą zgłaszane przez Zamawiającego do godz. 10.00 dnia którego dotyczą , a śniadania do godz. 15.00 dnia poprzedniego. Podstawą do sporządzania posiłków będzie jadłospis dekadowy sporządzany przez wykwalifikowanego dietetyka i przedstawiany do akceptacji zamawiającemu na 5 dni przed dekadą w ilości: - jednego zestawu dla diety podstawowej - jednego zestawu dla diety lekkostrawnej , - jednego zestawu dla dla diety cukrzycowej oraz jednego zestawu dla diety podstawowej i biegunkowej oddział dziecięcy. W jadłospisie należy szczególnie uwzględnić: - zupę mleczną - masło naturalne bez domieszek tłuszczu roślinnego zawierające nie mniej niż 82% tłuszczu mlecznego - pieczywo mieszane (graham, żytnie, pszenne - krojone) - różnego rodzaju pasty (z białek jaj, sera twarogowego z dodatkiem warzyw, z ryb, mięs, drobiu) - niezbędne jest uwzględnienie znacznej ilości warzyw w postaci dodatków oraz potraw z ryb (zalecane dwa razy w tygodniu) - produkty nabiałowe typu Light (jogurty owocowe i naturalne, serki) - przetwory owocowe niskosłodzone - zróżnicowanie napojów na bazie mleka (bawarka, kakao, kawa zbożowa) - do śniadania i kolacji dodatek sezonowych warzyw lub owoców - różnorodny asortyment potraw mięsnych (gulasze, budynie mięsne, mięso mielone, potrawki, sztuki mięsa) gotowe lub pieczone na ruszcie, w folii lub pergaminie - różnorodny asortyment wędlin - potrawy z ryb (zalecane dwa razy w tygodniu) - sosy do potraw umieszczane w osobnych pojemnikach. - w przypadku dni świątecznych (Wigilia, Wielkanoc, Dzień Dziecka, Mikołajki) należy uwzględnić potrawy tradycyjne i dodatki cukiernicze (barszcz z uszkami,

karp, kapusta z grzybami, ciasta – makowiec, sernik, dodatki dla dzieci – wafelki , soczki , słodczyce). W przypadku negatywnej oceny przedmiotowych jadłospisów przez zamawiającego sugerowana przez Zamawiającego korekta musi zostać dokonana w terminie 2 dni.

II.4) Informacja o częściach zamówienia:

Zamówienie było podzielone na części:

nie

II.5) Główny Kod CPV: 55520000-1

SEKCJA III: PROCEDURA

III.1) TRYB UDZIELENIA ZAMÓWIENIA

III.2) Ogłoszenie dotyczy zakończenia dynamicznego systemu zakupów

nie

III.3) Informacje dodatkowe:

SEKCJA IV: UDZIELENIE ZAMÓWIENIA

IV.1) DATA UDZIELENIA ZAMÓWIENIA: 28/09/2018

IV.2) Całkowita wartość zamówienia

Wartość bez VAT 569400.00

Waluta pln

IV.3) INFORMACJE O OFERTACH

Liczba otrzymanych ofert: 1

w tym:

liczba otrzymanych ofert od małych i średnich przedsiębiorstw: 0

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: Zespołem Szkół Ponadgimnazjalnych Nr. 1 w Kluczborku

Email wykonawcy: zsp1kluczbork@wp.pl

Adres pocztowy: ul. Skłodowskiej -Curie 13

Kod pocztowy: 46-200

Miejscowość: Kluczbork

Kraj/woj.: opolskie

Wykonawca jest małym/średnim przedsiębiorcą:

nie

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 620646.00

Oferta z najniższą ceną/kosztem 620646.00

Oferta z najwyższą ceną/kosztem 620646.00

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.