Ogłoszenie o wyniku postępowania
Dostawy
„Dostawy mięs i wędlin do Zakładu Karnego w Nowym Wiśniczu”

SEKCJA I - ZAMAWIAJĄCY

1.1.) Rola zamawiającego
Postępowanie prowadzone jest samodzielnie przez zamawiającego

1.2.) Nazwa zamawiającego: Zakład Karny w Nowym Wiśniczu

1.4) Krajowy Numer Identyfikacyjny: REGON 000319983

1.5) Adres zamawiającego

1.5.1.) Ulica: Leksandrowa 1

1.5.2.) Miejscowość: Nowy Wiśnicz

1.5.3.) Kod pocztowy: 32-720

1.5.4.) Województwo: małopolskie

1.5.5.) Kraj: Polska

1.5.6.) Lokalizacja NUTS 3: PL214 - Krakowski

1.5.9.) Adres poczty elektronicznej: zk_nowy_wisnicz@sw.gov.pl

1.5.10.) Adres strony internetowej zamawiającego: www.sw.gov.pl

1.6.) Adres strony internetowej prowadzonego postępowania:
https://ezamowienia.gov.pl/mp-client/search/list/ocds-148610-c4c94f2e-5c45-11ee-9aa3-96d3b4440790

1.7.) Rodzaj zamawiającego: Zamawiający publiczny - inna państwowa jednostka organizacyjna nieposiadająca osobowości prawnej

1.8.) Przedmiot działalności zamawiającego: Porządek i bezpieczeństwo publiczne

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:
„Dostawy mięs i wędlin do Zakładu Karnego w Nowym Wiśniczu”

2.4.) Identyfikator postępowania: ocds-148610-c4c94f2e-5c45-11ee-9aa3-96d3b4440790

2.5.) Numer ogłoszenia: 2023/BZP 00479672

2.6.) Wersja ogłoszenia: 01

2.7.) Data ogłoszenia: 2023-11-07

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

2.9.) Numer planu postępowań w BZP: 2023/BZP 00109449/02/P

2.10.) Identyfikator pozycji planu postępowań:

1.2.6 Mięsa i wędliny

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: 2023/BZP 00413619

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: D/Kw.2232.11.2023

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

4.4.) Rodzaj zamówienia: Dostawy

Część 1

4.5.1.) Krótki opis przedmiotu zamówienia
Część I: Mięso drobiowe

Ćwiartka tylna z kurczaka, świeża – 2 200 kg
Element tuszki drobiowej w jednym kawałku, patroszona, bez podrobów, schłodzona, nie mrożona, czysta, bez zanieczyszczeń obcych oraz krwi. Powierzchnia powinna być czysta, wolna od jakichkolwiek widocznych substancji obcych, zabrudzeń. Barwa mięśni naturalna, jasnoróżowa, nie dopuszcza się wylewów krwawych w mięśniach. Skóra bez przebarwień i uszkodzeń mechanicznych oraz resztek upierzenia. Zapach naturalny, charakterystyczny dla mięsa drobiowego świeżego, bez oznak zaparzenia i psucia, niedopuszczalny zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy.

Filet z kurczaka – 150 kg
Element piersi kurczaka w jednym kawałku, świeży schłodzony, nie mrożony, czysta, bez zanieczyszczeń obcych oraz krwi. Powierzchnia powinna być czysta, wolna od jakichkolwiek widocznych substancji obcych, zabrudzeń. Barwa mięśni naturalna, jasnoróżowa, nie dopuszcza się wylewów krwawych w mięśniach. Bez przebarwień i uszkodzeń mechanicznych. Zapach naturalny, charakterystyczny dla mięsa drobiowego świeżego, bez oznak zaparzenia i psucia, niedopuszczalny zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy.

Wątróbka drobiowa, świeża – 2 000 kg
Jędrna i elastyczna, lekko błyszcząca, powierzchnia wilgotna, niedopuszczalna powierzchnia mokra, obślizgła lub ze śladami pleśni. Wątroba powinna być czysta, bez śladów jakiegokolwiek zanieczyszczenia.

Żołądki drobiowe, świeże – 800 kg
Świeże - uzyskane podczas patroszenia tuszek, pozbawione części niejadalnych. Żołądek mięśniowy oczyszczony z treści pokarmowej i pozbawiony rogowatego nabłonka, z odciętym przy mięśniu żołądkiem gruczołowym i dwunastnicą, tłuszcz usunięty; dopuszcza się niewielkie uszkodzenie mięśnia żołądka oraz pozostałość tkanki łącznej i niewielką ilość tkanki tłuszczowej; powierzchnia mokra z naturalnym połyskiem; dopuszcza się lekkie obeschnięcie i niewielki wyciek w opakowaniu. Barwa naturalna, na przekroju mięśni jasnoczerwona do ciemnoczerwonej, niedopuszczalna zielonkawa, powierzchnia wewnętrzna pokryta jasno beżową śluzówką. Zapach naturalny, charakterystyczny, niedopuszczalny zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy.

4.5.3.) Główny kod CPV: 15131500-0 - Produkty drobiowe

4.5.5.) Wartość części: 53000,00 PLN

Część 2

4.5.1.) Krótki opis przedmiotu zamówienia
Część II: Wędliny drobiowe

Baleron drobiowy – 250 kg
Wyrób w osłonce barierowej, parzony. Pakowany w atmosferze ochronnej VAC. Powierzchnia czysta, sucha. Konsystencja soczysta, krucha, powierzchnia przekroju lekko wilgotna, niedopuszczalne są skupiska galarety na przekroju. Wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw, niedopuszczalny jest smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy. Nie dopuszcza się dodatku tkanki łącznej wieprzowej, białka zwierzęcego wieprzowego.

Baton drobiowy – 250 kg
Wyrób w osłonce barierowej ok. Ø 80,batony o długości ok. 25 cm zamykane klipsem. Poddawany procesowi parzenia. Pakowane VAC. Powierzchnia ma być czysta, sucha, osłonka ściśle przylegająca do farszu, powierzchnia gładka. Na przekroju surowce równomiernie rozłożone, niedopuszczalne są skupiska jednego ze składników i zacieki tłuszczu i galarety. Wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw, niedopuszczalny jest smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy. Nie dopuszcza się dodatku tkanki łącznej wieprzowej, białka zwierzęcego wieprzowego.

Kiełbasa drobiowa zwyczajna – 500 kg
Wyrób drobno rozdrobniony w osłonkach naturalnych Ø 25 - 35 ściśle przylegających do farszu, odkręcanych w batony długości ok. 25 cm, przewieszone w połowie w osłonce barierowej. Poddawany procesowi parzenia. Pakowane w atmosferze ochronnej. Powierzchnia wyroby ma być czysta, sucha, osłonka ściśle przylegająca do farszu, dopuszcza się nieznaczne wycieki tłuszczu i galaretki pod osłonką w końcach batonów. Na przekroju surowce równomiernie rozłożone, dopuszcza się pojedyncze otwory powietrza o średnicy do 2 mm, niedopuszczalne są skupiska jednego ze składników i zacieki galarety, konsystencja soczysta. Wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy.
Nie dopuszcza się dodatku tłuszczu wieprzowego, tkanki łącznej wieprzowej, białka zwierzęcego wieprzowego.

Kiełbasa mortadela drobiowa – 1 500 kg
Wyrób drobno rozdrobniony w osłonce barierowej, batony o Ø do 70 i długości ok. 27 cm zamykane klipsem. Poddawany procesowi parzenia. Pakowane w atmosferze ochronnej. Powierzchnia wyroby ma być czysta, sucha, osłonka ściśle przylegająca do farszu, dopuszcza się nieznaczne wycieki tłuszczu i galaretki pod osłonką w końcach batonów. Na przekroju surowce równomiernie rozłożone, dopuszcza się pojedyncze otwory powietrza o średnicy do 2 mm, niedopuszczalne są skupiska jednego ze składników i zacieki galarety, konsystencja soczysta. Wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy. Nie dopuszcza się dodatku tkanki łącznej wieprzowej, białka zwierzęcego wieprzowego.

Kiełbasa parówkowa drobiowa – 1 000 kg
Kiełbasa drobno rozdrobniona, w osłonkach barierowych o Ø do 25, batony odkręcone na automacie o długości ok. 12 cm. Poddawane procesowi parzenia. Pakowane w atmosferze ochronnej. Powierzchnia wyrobu ma być czysta, sucha, osłonka ściśle przylegająca do farszu, dopuszcza się nieznaczne wycieki tłuszczu i galaretki pod osłonką w końcu batonów. Na przekroju surowce równomiernie rozłożone, dopuszcza się pojedyncze otwory powietrza do 2 mm, niedopuszczalne skupiska jednego ze składników i zacieki galarety, konsystencja soczysta. Wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy. Nie dopuszcza się dodatku tłuszczu wieprzowego, tkanki łącznej wieprzowej, białka zwierzęcego wieprzowego.

Mielonka tyrolska drobiowa – 1 000 kg
Wyrób w osłonce barierowej o Ø do 65, batony zamykane klipsem o długości ok. 12 cm. Poddawane procesowi parzenia. Pakowane w atmosferze ochronnej. Jest to wyrób w osłonce naturalnej o powierzchni czystej, suchej, osłona ściśle przylegająca do farszu, powierzchnia gładka, dopuszcza się na pojedynczych batonach nieliczne zawędzone wytryski farszu. Na przekroju surowce równomiernie rozłożone, niedopuszczalne są skupiska jednego ze składników i zacieki tłuszczu oraz galarety. Wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw, niedopuszczalny jest smak i zapach świadczący o nieświeżości oraz inny obcy.
Nie dopuszcza się dodatku tłuszczu wieprzowego, tkanki łącznej wieprzowej, białka zwierzęcego wieprzowego.

Parówki drobiowe – 1 200 kg
Kiełbasa drobiowa homogenizowana, w osłonce, wyprodukowana z peklowanych lub niepeklowanych surowców drobiowych, które zostały zhomogenizowane, z dodatkiem przypraw, wędzona lub niewędzona, poddana obróbce cieplnej; nie dopuszcza się użycia MDOM (mięsa drobiowego odkostnionego mechanicznie). Wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw, niedopuszczalny jest smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy. Produkt w osłonce naturalnej lub sztucznej, w równych odcinkach 14 – 16 cm, pozostawione w zwojach, powierzchnia czysta, sucha; osłonka ściśle przylegająca do farszu. Na przekroju – masa jednolita, homogenna; dopuszcza się pojedyncze otwory powietrzne, konsystencja dość ścisła. Barwa powierzchni różowa do jasnobrązowej, na przekroju – barwa jasnoróżowa, charakterystyczna dla użytego mięsa drobiowego.
Nie dopuszcza się dodatku tkanki łącznej wieprzowej, białka zwierzęcego wieprzowego.

Pieczeń rzymska drobiowa – 1 200 kg
Wyrób uformowany za pomocą foremek prostokątnych o wadze do 1 kg. Poddawany procesowi parzenia i zapiekania. Górna powierzchnia pieczeni udekorowana ozdobną posypką. Pakowane w atmosferze ochronnej. Powierzchnia boczna i spodnia gładka, na wierzchu widoczna posypka ozdobna. Konsystencja dość ścisła, plastry o grubości 3 mm nie powinny rozpadać się, struktura jednolita, wszystkie składniki równomiernie wymieszane. Niedopuszczalne są skupiska poszczególnych składników oraz liczne otwory wypełnione galaretką lub tłuszczem ze zmienioną barwą wokół otworów. Wyraźnie wyczuwalne przyprawy.
Nie dopuszcza się dodatku tłuszczu wieprzowego, tkanki łącznej wieprzowej, białka zwierzęcego wieprzowego.

Szynka drobiowa – 250 kg
Wyrób w osłonce barierowej o Ø do 80, batony o długości ok. 25 cm zamykane klipsem uformowane za pomocą prasy w blok prostokątny o wadze do 1,5 kg. Poddawany procesowi parzenia. Pakowane w atmosferze ochronnej. Powierzchnia

powinna być czysta, sucha, osłonka ściśle przylegająca do farszu, powierzchnia gładka. Na przekroju surowce równomiernie rozłożone, niedopuszczalne są skupiska jednego ze składników i zacieki tłuszczu oraz galarety. Wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw, niedopuszczalny jest smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy.
Nie dopuszcza się dodatku tłuszczu wieprzowego, tkanki łącznej wieprzowej, białka zwierzęcego wieprzowego.

Szynka z indyka – 250 kg
Wyrób w osłonce barierowej o Ø do 80, batony o długości ok. 25 cm zamykane klipsem uformowane za pomocą prasy w blok prostokątny o wadze do 1,5 kg. Poddawany procesowi parzenia. Pakowane w atmosferze ochronnej. Powierzchnia powinna być czysta, sucha, osłonka ściśle przylegająca do farszu, powierzchnia gładka. Na przekroju surowce równomiernie rozłożone, niedopuszczalne są skupiska jednego ze składników i zacieki tłuszczu oraz galarety. Wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw, niedopuszczalny jest smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy.
Nie dopuszcza się dodatku tkanki łącznej wieprzowej, białka zwierzęcego wieprzowego.

4.5.3.) Główny kod CPV: 15131135-0 - Wędliny drobiowe

4.5.5.) Wartość części: 119950,00 PLN

Część 3

4.5.1.) Krótki opis przedmiotu zamówienia
Część III: Mięso wieprzowe i wołowe

Mięso gulaszowe wieprzowe, świeże – 5 000 kg
Mięso surowe wieprzowe, świeże, nie mrożone, w kawałkach nie mniejszych niż ok. 6 cm, bez zanieczyszczeń obcych ścięgien, bez zewnętrznego tłuszczu, bez skóry.

Mięso gulaszowe wołowe, świeże – 1 800 kg
Mięso surowe wołowe, świeże, nie mrożone, w kawałkach nie mniejszych niż ok. 6 cm, bez zanieczyszczeń obcych ścięgien, bez zewnętrznego tłuszczu, bez skóry.

Schab wieprzowy bez kości, świeży – 200 kg
Część zasadnicza wieprzowiny, odcięty z odcinka piersiowo – lędźwiowego półtuszy wzdłuż linii cięć. Następnie całkowicie odkostniony. Słonina całkowicie zdjęta ze schabu.

4.5.3.) Główny kod CPV: 15130000-8 - Produkty mięsne

4.5.5.) Wartość części: 127600,00 PLN

Część 4

4.5.1.) Krótki opis przedmiotu zamówienia
Część IV: Wędliny wieprzowe
Kaszanka – 1 200 kg
Kiełbasa mortadela – 2 500 kg
Kiełbasa mortadela z papryką – 800 kg
Kiełbasa mortadela z pieczarkami – 800 kg
Kiełbasa biała parzona – 500 kg
Kiełbasa parówkowa – 2 500 kg
Kiełbasa toruńska – 500 kg
Kiełbasa zwyczajna – 2 500 kg
Lancheon – 800 kg
Mielonka wieprzowa prasowana – 2 500 kg
Parówki wieprzowe – 2 500 kg
Pasztet wieprzowy zapiekany w foremkach – 500 kg
Pasztetowa wieprzowa – 1 500 kg
Salceson wieprzowy – 1 500 kg
Smalec wieprzowy – 1 500 kg
Smalec topiony ze skwarkami i cebulą – 300 kg

4.5.3.) Główny kod CPV: 15131130-5 - Wędliny

4.5.5.) Wartość części: 230050,00 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

6.1.3.) 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: 0

6.1.7.) Liczba ofert zawierających rażąco niską cenę lub koszt: 1

6.2.) Cena lub koszt oferty z najniższą ceną lub kosztem: 35950,00 PLN

6.3.) Cena lub koszt oferty z najwyższą ceną lub kosztem: 44600,00 PLN

6.4.) Cena lub koszt oferty wykonawcy, któremu udzielono zamówienia: 43185,00 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: Średni przedsiębiorca

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

7.3.1) Nazwa (firma) wykonawcy, któremu udzielono zamówienia: Firma Handlowa Pyzik Sp. z o.o.

7.3.2) Krajowy Numer Identyfikacyjny: 7343599023

7.3.4) Miejscowość: Piątkowa

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: 2023-10-27

8.2.) Wartość umowy/umowy ramowej: 43185,00 PLN

8.3.) Okres realizacji zamówienia albo umowy ramowej:
Od 2023-11-02 do 2024-11-02

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

6.1.3.) 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: 0

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

6.2.) Cena lub koszt oferty z najniższą ceną lub kosztem: 106862,50 PLN

6.3.) Cena lub koszt oferty z najwyższą ceną lub kosztem: 119300,00 PLN

6.4.) Cena lub koszt oferty wykonawcy, któremu udzielono zamówienia: 106862,50 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: Średni przedsiębiorca

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

7.3.1) Nazwa (firma) wykonawcy, któremu udzielono zamówienia: Firma Handlowa Pyzik Sp. z o.o.

7.3.2) Krajowy Numer Identyfikacyjny: 7343599023

7.3.4) Miejscowość: Piątkowa

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: 2023-10-27

8.2.) Wartość umowy/umowy ramowej: 106862,50 PLN

8.3.) Okres realizacji zamówienia albo umowy ramowej:
Od 2023-11-02 do 2024-11-02

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: 4

6.1.3.) Liczba otrzymanych od MŚP: 4

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: 131900,00 PLN

6.3.) Cena lub koszt oferty z najwyższą ceną lub kosztem: 163700,00 PLN

6.4.) Cena lub koszt oferty wykonawcy, któremu udzielono zamówienia: 131900,00 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: Mały przedsiębiorca

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

7.3.1) Nazwa (firma) wykonawcy, któremu udzielono zamówienia: Wędzonka Sp. z o.o. Spółka komandytowa

7.3.2) Krajowy Numer Identyfikacyjny: 6811944560

7.3.4) Miejscowość: Myślenice

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: 2023-10-27

8.2.) Wartość umowy/umowy ramowej: 131900,00 PLN

8.3.) Okres realizacji zamówienia albo umowy ramowej:
Od 2023-11-02 do 2024-11-02

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: 4

6.1.3.) Liczba otrzymanych od MŚP: 4

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: 217590,00 PLN

6.3.) Cena lub koszt oferty z najwyższą ceną lub kosztem: 343400,00 PLN

6.4.) Cena lub koszt oferty wykonawcy, któremu udzielono zamówienia: 217590,00 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: Średni przedsiębiorca

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

7.3.1) Nazwa (firma) wykonawcy, któremu udzielono zamówienia: Firma Handlowa Pyzik Sp z o.o.

7.3.2) Krajowy Numer Identyfikacyjny: 7343599023

7.3.4) Miejscowość: Piątkowa

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: 2023-10-27

8.2.) Wartość umowy/umowy ramowej: 217590,00 PLN

8.3.) Okres realizacji zamówienia albo umowy ramowej:
Od 2023-11-02 do 2024-11-02