Ogłoszenie o wyniku postępowania
Dostawy
Sukcesywne dostawy nabiału, tłuszczów, konserw rybnych, konserw mięsnych i innych artykułów spożywczych do Zakładu Karnego w Jastrzębiu-Zdroju

SEKCJA I - ZAMAWIAJĄCY

1.1.) Rola zamawiającego
Postępowanie prowadzone jest samodzielnie przez zamawiającego

1.2.) Nazwa zamawiającego: ZAKŁAD KARNY W JASTRZĘBIU -ZDROJU

1.4) Krajowy Numer Identyfikacyjny: REGON 000319807

1.5) Adres zamawiającego

1.5.1.) Ulica: ul. C.K. Norwida 23

1.5.2.) Miejscowość: Jastrzębie-Zdrój

1.5.3.) Kod pocztowy: 44-268

1.5.4.) Województwo: śląskie

1.5.5.) Kraj: Polska

1.5.6.) Lokalizacja NUTS 3: PL227 - Rybnicki

1.5.9.) Adres poczty elektronicznej: zk_jastrzebie_zdroj@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-148610-0cadde22-8dc5-410d-aa31-e8d1d948d320

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

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:
Sukcesywne dostawy nabiału, tłuszczów, konserw rybnych, konserw mięsnych i innych artykułów spożywczych do Zakładu Karnego w Jastrzębiu-Zdroju

2.4.) Identyfikator postępowania: ocds-148610-0cadde22-8dc5-410d-aa31-e8d1d948d320

2.5.) Numer ogłoszenia: 2025/BZP 00166194

2.6.) Wersja ogłoszenia: 01

2.7.) Data ogłoszenia: 2025-03-27

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: 2025/BZP 00103146

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: DKw.2232.1.2025.OS

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

4.3.) Łączna wartość poszczególnych części zamówienia: 626599,66 PLN

4.3.1) Wartość zamówienia stanowiącego przedmiot tego postępowania (bez VAT): 315071,03 PLN

4.4.) Rodzaj zamówienia: Dostawy

Część 1

4.5.1.) Krótki opis przedmiotu zamówienia
Część I (Art. ogólnospożywcze) CPV 15890000-3
lp Nazwa produktu J.m. Ilość
1 Liść laurowy - 14 kg
2 Ziele angielskie - 25 kg
3 Majeranek - 14 kg
4 Pieprz naturalny czarny mielony - 140 kg
5 Papryka słodka mielona - 50 kg
6 Przyprawa sucha warzywna (typu Vegeta lub równoważna) -140 kg
7 Ocet w butelkach o pojemności 1 litra - 350 litrów
8 Herbata ekspres (torebki 1,5g - opakowanie 100 szt.) - 2000 op.
9 Sól jadalna jodowana - 2000 kg
10 Przyprawa do zup w płynie w butelkach o pojemności 1 litra - 1000 litrów
11 Marmolada (opakowanie wiaderka 1 - 5 kg) - 2200 kg
12 Koncentrat pomidorowy 30% w opakowaniach o wadze netto 900g-1000g -1700 kg
13 Fasola Jaś średni (worki o wadze do 15 kg) - 1200 kg
14 Groch łuskany połówki (worki o wadze do 15 kg) - 1500 kg
15 Syrop wysokosłodzony (owocowy do sporządzania napojów, dopuszczalne smaki: malina, wiśnia, truskawka) w opakowaniach 0,2 - 1 litr - 200 litrów
16 Zupa w proszku "Żurek" w opakowaniach 1 - 5 kg, termin przydatności min. 5 m-cy - 250 kg
17 Zupa w proszku "Barszcz biały" w opakowaniach 1 - 5 kg, termin przydatności min. 5 m-cy- 250 kg
18 Zupa w proszku ,,Pieczarkowa” w opakowaniach 1 - 5 kg, termin przydatności min. 5 m-cy- 200 kg
19 Zupa w proszku ,,Brokułowa” w opakowaniach 1 - 5 kg, termin przydatności min. 5 m-cy - 200 kg
20 Budyń bez cukru w opakowaniach 1 - 5 kg, termin przydatności min. 5 m-cy - 180 kg
21 Cynamon mielony - 45kg
22 Czosnek granulowany - 45 kg
23 Oregano suszone - 15 kg
24 Kminek mielony - 10 kg
25 Pietruszka zielona sucha - 45 kg
26 Soczewica - 150 kg
27 Koper suchy - 50 kg
28 Musztarda w pojemnikach do 1 kg - 100 kg

4.5.3.) Główny kod CPV: 15890000-3 - Różne produkty spożywcze i produkty suszone

4.5.5.) Wartość części: 52376,13 PLN

Część 2

4.5.1.) Krótki opis przedmiotu zamówienia
Część II (Konserwy rybne) CPV 15240000-2
L.p. Nazwa produktu J.m. Ilość
1 Konserwa Sałatka rybna typu „Neptun” lub równoważne z samootwieraczem – waga netto 130g. Skład konserwy: ryby rozdrobnione 39% (łosos atlantycki Salmo Solar wyhodowane w Norwegii) szprot Sprattus obszar połowu: Morze Bałtyckie FAO 27IIId, makrela 2%), woda, cebula, koncentrat pomidorowy, pasternak suszony, cukier, błonnik sojowy, sól, białko sojowe, olej rzepakowy, ekstrakt papryki, regulator kwasowości, kolendra, papryka słodka, pieprz, goździk. Minimalny okres przydatności do spożycia liczony od dnia dostarczenia do magazynu odbiorcy nie mniej niż 4 miesiące - 100 kg
2 Konserwa Paprykarz szczeciński skład: ryba minimum 28%, ryż, warzywa, przyprawy, cebula, olej roślinny, koncentrat pomidorowy i innych dodatków opakowanie jednostkowe stanowi puszka metalowa wyposażona w zawleczkę do otwierania (samootwieracz) masa netto 130g. Minimalny okres przydatności do spożycia liczony od dnia dostarczenia do magazynu odbiorcy nie mniej niż 4 miesiące -150 kg

4.5.3.) Główny kod CPV: 15240000-2 - Ryby puszkowane i pozostałe ryby konserwowane lub przetworzone

4.5.5.) Wartość części: 4312,50 PLN

Część 3

4.5.1.) Krótki opis przedmiotu zamówienia
Część III Tłuszcze) CPV 15412200-1
L.p. Nazwa produktu J.m. Ilość
1 Margaryna w opakowaniach 200 – 250 g – produkt spożywczy w formie plastycznej, głównie typu woda w oleju wytwarzany z tłuszczów i olejów jadalnych. Smakowitość co najmniej dostateczna, Barwa co najmniej Dostateczna, Konsystencja co najmniej dostateczna. Zawartość substancji tłuszczowe nie mniej niż 39%. Liczba kwasowa osnowy nie więcej niż 1,5mg KOH na 1 kg produktu. Zawartość nadtlenków w osnowie jako milirównoważnik tlenu aktywnego nie więcej niż 4,0 na 1 kg produktu. Opakowania jednostkowe powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów i uszkodzeń mechanicznych. Opakowania powinny być wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Opakowania transportowe – pudła kartonowe o masie od 5 do 10 kg. Materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością. Opakowania transportowe powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, śladów pleśni, załamań i innych uszkodzeń mechanicznych. Minimalny okres przydatności do spożycia liczony od dnia dostarczenia do magazynu odbiorcy nie mniej niż 1 miesiąc - 2000 kg
2 Mix tłuszczowy w opakowaniach 200 – 250g - Produkt otrzymany ze zmiksowania tłuszczu mlecznego (co najmniej 16%) i tłuszczu roślinnego (co najmniej 49%) z dodatkiem zakwasu czystych kultur bakteryjnych lub dodatkiem kwasu mlekowego. Wygląd: produkt starannie uformowany w opakowaniu, wygniecenie prawidłowe, powierzchnia gładka, sucha. Barwa żółta, jednolita. Konsystencja jednolita, smarowna, dopuszcza się lekko kruchą, lekko mazistą. Smak i zapach czysty mlekowy, lekki posmak pasteryzacji, lekko kwaśny i tłuszczowy, bez posmaków i zapachów obcych. Zawartość tłuszczu nie mniej niż 60%. Opakowania jednostkowe powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów i uszkodzeń mechanicznych. Opakowania powinny być wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Opakowania transportowe – pudła kartonowe o masie od 5 do 10 kg. Materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością. Opakowania transportowe powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, śladów pleśni, załamań i innych uszkodzeń mechanicznych. Minimalny okres przydatności do spożycia liczony od dnia dostarczenia do magazynu odbiorcy nie mniej niż 1 miesiąc
- 10000 kg
3 Olej roślinny w butelkach o pojemności 1,0 litr. Olej otrzymany z surowego oleju roślinnego (słonecznikowego, rzepakowanego), który został poddany następującym procesom rafinacyjnym: odśluzowaniu (odszlamowaniu), odkwaszaniu (neutralizacji i/lub destylacji), odbarwianiu (bieleniu) oraz odwadnianiu (dezodoryzacji). Smakowitość, co najmniej dostateczność. Klarowność oleju przechowowywanego przez 24h w temperaturze 20oC +/- 2oC: przejrzysty klarowny, bez osadu. Barwa oznaczona: wedug skali jodowej nie więcej niż 8 mg jodu n 100ml, spektrometrycznie nie więcej niż 30 jednostek. Liczba kwasowa nie więcej niż 0,3 mg KOH/g; Liczba nadtlenkowa nie więcej niż 5 milirównoważniki aktywnego tlenu/kg. Liczba anizydynowa nie więcej niż 8. Zawartość substancji lotnych nie więcej niż 0,05 % (m/m). Zawartość zanieczyszczeń nierozpuszczalnych nie więcej niż 0,02 % (m/m). Zawartość mydeł nie więcej niż 0,5 mg sodu na kg. Zawartość substancji niezmydlających się ogółem nie więcej niż 1,5 % (m/m). Zawartość izometrów trans kwasów tłuszczowych ogółem nie więcej niż 2,0% (m/m). Zawartość kwasu erukowego w kwasach tłuszczowych oleju nie więcej niż 2% (m/m). Minimalny okres przydatności do spożycia liczony od dnia dostarczenia do magazynu odbiorcy nie mniej niż 4 miesiące- 1200 litrów

4.5.3.) Główny kod CPV: 15412200-1 - Tłuszcze roślinne

4.5.5.) Wartość części: 107800,00 PLN

Część 4

4.5.1.) Krótki opis przedmiotu zamówienia
Część IV (Mleko granulowane) CPV 15511700-0
L.p. Nazwa produktu J.m. Ilość
1 Mleko w proszku odtłuszczone. Mleko krowie poddane pasteryzacji, odparowane i sproszkowane, bez zawilgocenia, bez zbrylowania, bez konserwantów. Mleko wyprodukowane metodą rozpyłową z mleka pasteryzowanego i znormalizowanego. Wygląd: proszek sypki, jednolity, drobno rozpylony, dopuszcza się lekkie zbrylenia, łatwo rozyspujące się. Barwa: białokremowa, jednolita. Smak i zapach: typowy dla mleka pasteryzowanego, bez obcych smaków i zapachów. Niedopuszczalne zanieczyszczenia mechaniczne. Zawartość wody, ułamek masowy wynoszący nie więcej niż 5%. Zawartość tłuszczu nie więcej niż 1,25%. Kwasowość mleka regenerowanego nie wyższa niż 7,5oSH. Wskaźnik rozpuszczalności wyrażony jako osad nie więcej niż 1 cm3, Zawartość azotanów w przeliczeniu na NaNO3 nie więcej niż 70 mg/kg. Zawartość azotynów w przeliczeniu na NaNO2 nie więcej 1,5 mg/kg. Niedopuszczalne zanieczyszczenia antybiotykami i innymi substancjami hamującymi. Minimalny okres przydatności do spożycia liczony od dnia dostarczenia do magazynu odbiorcy 4 miesiące - 600 kg

4.5.3.) Główny kod CPV: 15511700-0 - Mleko w proszku

4.5.5.) Wartość części: 7128,00 PLN

Część 5

4.5.1.) Krótki opis przedmiotu zamówienia
Część V (Nabiał) CPV 15542100-0:
1. Ser twaróg półtłusty lub chudy w kostkach o wadze 200-250g. Ser twarogowy niedojrzewający zwany twarogiem, wyprodukowany z mleka pasteryzowanego przez odpowiednią obróbkę skrzepu uzyskanego przez dodatek zakwasu czystych kultur mleczarskich lub zakwasu czystych kultur mleczarskich i podpuszczki -1300kg
2. Serki śniadaniowy typu fromage naturalny w opakowaniach jednostkowych o wadze 80 - 100 g. Ser twarogowy z dodatkiem tłuszczu roślinnego, różnych przypraw i cząstek warzyw -350kg
3. Ser twarogowy ziarnisty w opakowaniach 100 - 150g. Ser twarogowy ziarnisty, półtłusty, kwasowo-podpuszczkowy, termizowany z dodatkiem śmietanki i soli wyprodukowany z odtłuszczonego mleka pasteryzowanego z dodatkiem pasteryzowanej śmietanki przez odpowiednią obróbkę skrzepu uzyskanego przez dodatek zakwasu czystych kultur mleczarskich lub zakwasu czystych kultur mleczarskich i podpuszczki - 100kg
4. Śmietana 12 %. Produkt mleczny w formie emulsji tłuszczu w mleku odtłuszczonym, otrzymywany przez separację tłuszczu metodami fizycznymi, pasteryzowany o zawartości tłuszczu nie mniej niż 12%, poddany procesowi fermentacji z użyciem kultur startowych bakterii kwasu mlekowego powodujących obniżenie pH i koagulację. - 1200kg
5. Ser topiony czysty o zawartości tłuszczu nie mniej niż 27% w opakowaniach o wadze 100g. Produkt powstały z sera oraz mleka w proszku odtłuszczonego, częściowo utwardzonego/uwodornionego tłuszczu roślinnego, zawierający 14-30% tłuszczu. Barwa jednolita, bez ziarnistości, konsystencja smarowna - 300kg
6. Jogurt owocowy w opakowaniach jednostkowych o wadze 100 - 150 g. Jogurt z sosem owocowym z widocznymi kawałkami owoców Barwa charakterystyczna dla użytych składników. Konsystencja jednolita, gęsta, lekko galaretowata, charakterystyczna dla użytych składników -250kg
7. Jogurt naturalny w opakowaniach jednostkowych o wadze 100 - 150 g. Napój wyprodukowany z mleka znormalizowanego, zagęszczonego przez dodatek odtłuszczonego mleka w proszku, białek mleka lub odparowanie części wody, poddanego procesowi pasteryzacji, a następnie ukwaszonego zakwasem czystych kultur bakterii -450kg
8. Serek kanapkowy 125g. Produkt otrzymany z mleka pasteryzowanego przez odpowiednią obróbkę skrzepu uzyskanego przez dodatek zakwasu czystych kultur mleczarskich -350kg
9. Serek homogenizowany naturalny w opakowaniach 150 g, Serek twarogowy kwasowo-podpuszczkowy, wyprodukowany z mleka pasteryzowanego metodą wirówkową lub ultrafiltracji, a następnie znormalizowany śmietanką -425kg
10 Serek homogenizowany owocowy w opakowaniach 150 g. Serek homogenizowany owocowy jest serkiem twarogowym kwasowo-podpuszczkowym z dodatkami smakowymi owocowymi, otrzymanym z mleka pasteryzowanego, ukwaszonego za pomocą czystych kultur bakteryjnych, metodą wirówkową lub ultrafiltracji - 300kg

4.5.3.) Główny kod CPV: 15542100-0 - Ser twarogowy

4.5.5.) Wartość części: 58837,50 PLN

Część 6

4.5.1.) Krótki opis przedmiotu zamówienia
Część VI (Konserwy mięsne) CPV 15131000-5
l.p. Nazwa produktu J.m. ilość
1 Pasztet drobiowy czysty (bez dodatków). konserwa wyprodukowana z mięsa drobiowego, wątroby z kurcząt, mięsa oddzielonego mechanicznie z kurcząt, z dodatkiem wody i soli oraz z dodatkiem substancji dodatkowych dozwolonych, konserwy powinny być szczelne i nie wykazywać wad zamknięcia puszki,
min. 38% surowców z kurczaka, produkt bez dodatku mięsa wieprzowego Gramatura 100 – 130g -Opakowanie typu alupak, bez wad zamknięcia, niezdeformowane
Minimalny termin przydatności do spożycia od dnia dostawy – 6 miesięcy. - 450 kg
2 Szynka mielona drobiowa sterylizowana. Gramatura 100 – 130g. Konserwa sterylizowana drobiowa wyprodukowana z mięsa z kurczaka z dodatkiem substancji dodatkowych dozwolonych. Konsystencja ścisła. Barwa na przekroju jasnoróżowa do różowej. Zawartość mięsa drobiowego nie mniej niż 49%. opakowanie typu alupak, bez wad zamknięcia, niezdeformowane Minimalny termin przydatności do spożycia od dnia dostawy – 6 miesięcy. - 50 kg
3 Pasztet mięsny – (kod CPV 15131000-5). Gramatura: 100 – 130g - Konserwa sterylizowana, produkt spożywczy wyprodukowany z surowców spełniających wymagania jakościowe określone w obowiązujących przepisach prawnych,zawierający minimum 35% mięsa wieprzowego;struktura i konsystencja: miękka, struktura jednolita; niedopuszczalne skupiska niewymieszanej zawartości, przebarwienia, opakowanie typu alupak, bez wad zamknięcia, niezdeformowane, gramatura jednakowa w trakcie trwania umowy. Minimalny termin przydatności do spożycia od dnia dostawy – 6 miesięcy. - 160kg

4.5.3.) Główny kod CPV: 15131000-5 - Konserwy i przetwory z mięsa

4.5.5.) Wartość części: 9445,90 PLN

Część 7

4.5.1.) Krótki opis przedmiotu zamówienia
Część VII (Sojowe) CPV 15890000-3
l.p. Nazwa produktu J.m. ilość
1 Kotlety sojowe ala schabowe w opakowaniu do 15kg. Produkt z wysokiej jakości odtłuszczonej mąki sojowej, w 100% roślinny, naturalny - w procesie produkcji jedynym dodatkiem jest woda. Swój ostateczny kształt uzyskuje w wyniku

zastosowania w produkcji procesu ekstruzji pod wysokim ciśnieniem.
Wymagania klasyfikacyjne: konsystencja – twarda, chrupka; wygląd – kotlety w kształcie zbliżonym do kwadratu; barwa – charakterystyczna dla mąki sojowej. Minimalny termin przydatności do spożycia od dnia dostawy – 6 miesięcy. - 250 kg
2 Kostka sojowa w opakowaniu do 15 kg. Produkt z wysokiej jakości odtłuszczonej mąki sojowej, w 100% roślinny, naturalny - w procesie produkcji jedynym dodatkiem jest woda. Swój ostateczny kształt uzyskuje w wyniku zastosowania w produkcji procesu ekstruzji pod wysokim ciśnieniem
Wymagania klasyfikacyjne: konsystencja – twarda, chrupka; wygląd – kostka; barwa – charakterystyczna dla mąki sojowe. Minimalny termin przydatności do spożycia od dnia dostawy – 6 miesięcy. - 500 kg
3 Granulat sojowy w opakowaniu do 15 kg. Produkt z wysokiej jakości odtłuszczonej mąki sojowej, w 100% roślinny, naturalny - w procesie produkcji jedynym dodatkiem jest woda. Swój ostateczny kształt uzyskuje w wyniku zastosowania w produkcji procesu ekstruzji pod wysokim ciśnieniem.
Wymagania klasyfikacyjne: konsystencja – twarda, chrupka, ; wygląd – kostka; barwa – charakterystyczna dla mąki sojowej. Minimalny termin przydatności do spożycia od dnia dostawy – 6 miesięcy. - 320 kg

4.5.3.) Główny kod CPV: 15890000-3 - Różne produkty spożywcze i produkty suszone

4.5.5.) Wartość części: 10641,00 PLN

Część 8

4.5.1.) Krótki opis przedmiotu zamówienia
Część VIII (Sypkie) CPV 15600000-4
L.p. Nazwa produktu J.m. Ilość
1 Mąka pszenna - typ 500 - produkt spożywczy otrzymany przez rozdrobnienie oczyszczonych ziaren pszenicy zwyczajnej, struktura i konsystencja – sypka, drobnoziarnista bez grudek, barwa - biała z odcieniem żółtym. Cechy dyskwalifikujące: obce posmaki, zapachy, np. stęchły, pleśni, gorzki, zanieczyszczenia mechaniczne i organiczne, objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie, obecność szkodników żywych, martwych, oraz ich pozostałości, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia.
Opakowanie i oznakowanie dostawy: opakowanie jednostkowe – torba papierowa 1kg, opakowanie zbiorcze – zgrzewa termokurczliwa 10 - 12kg.
Termin przydatności do spożycia min. 3 miesiące od daty dostawy. - 2000kg
2 Mąka ziemniaczana (skrobia ziemniaczana) - produkt spożywczy otrzymany z bulw ziemniaczanych zgodnie z recepturą przemysłową, struktura i konsystencja – sypka, drobnoziarnista bez grudek, barwa - biała, smak i zapach – charakterystyczny dla mąki ziemniaczanej. Cechy dyskwalifikujące: obce posmaki, zapachy, np. stęchły, pleśni, gorzki, zanieczyszczenia mechaniczne i organiczne, objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie, trwałe zbrylenia, obecność szkodników żywych, martwych, oraz ich pozostałości, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia. Opakowanie i oznakowanie dostawy: Opakowanie jednostkowe – torba papierowa 1kg, opakowanie zbiorcze – zgrzewa termokurczliwa 10 - 12kg.
Termin przydatności do spożycia min. 6 miesięcy od daty dostawy. - 150kg
3 Płatki owsiane - produkt spożywczy otrzymany przez przetworzenie ziaren owsa – zgniecenie na walcach całego obłuszczonego ziarna owsa i poddanie obróbce hydrotermicznej, struktura i konsystencja – sypka, w postaci drobnych płatków bez grudek, barwa - szarobiała z różnymi odcieniami. Smak i zapach – charakterystyczny dla płatków owsianych lekko orzeszkowy.
Termin przydatności do spożycia min. 3 miesiące od daty dostawy. - 1100 kg
4 Kasza manna - produkt spożywczy otrzymany przez rozdrobnienie ziaren pszenicy, struktura i konsystencja – sypka, drobnoziarnista bez grudek, barwa - biała z odcieniem żółtawym. Cechy dyskwalifikujące: obecność mąki, otrębów, całych ziaren, piasku, obce posmaki, zapachy, np. stęchły, pleśni, gorzki, zanieczyszczenia mechaniczne i organiczne, objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie, obecność szkodników żywych, martwych, oraz ich pozostałości, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia. Opakowanie i oznakowanie dostawy: pakowanie jednostkowe – torba polietylenowa spawana (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością) lub torba papierowa 1 kg opakowanie zbiorcze – zgrzewa termokurczliwa 10 - 12 kg
Termin przydatności do spożycia min. 3 miesiące od daty dostawy. - 1100 kg
5 Kasza jęczmienna perłowa drobna - produkt spożywczy otrzymywany z ziarna jęczmienia, struktura i konsystencja - sypka, średnioziarnista bez grudek, barwa - jasnoszara z odcieniem zielonkawym lub żółtawym, zapach i smak swoisty. Cechy dyskwalifikujące: obce posmaki, zapachy, np. stęchły, pleśni, gorzki, zanieczyszczenia mechaniczne i organiczne, objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie, obecność szkodników żywych, martwych, oraz ich pozostałości, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia. Opakowanie i oznakowanie dostawy: opakowanie jednostkowe – torba polietylenowa spawana (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością) lub torba papierowa 1 kg, opakowanie zbiorcze – zgrzewa termokurczliwa 10 - 12 kg
Termin przydatności do spożycia min. 6 miesięcy od daty dostawy. - 3500 kg
6 Ryż długoziarnisty - całkowicie obłuskane ziarno, tzw. ryż biały. produkt spożywczy, struktura i konsystencja – sypka, sucha, dobrze barwa - biała. Cechy dyskwalifikujące: obce posmaki, zapachy, np. stęchły, pleśni, gorzki, zanieczyszczenia mechaniczne i organiczne, objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie, obecność szkodników żywych, martwych, oraz ich pozostałości, obecność ziaren połamanych i mączki. Brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia. Opakowanie i oznakowanie dostawy: opakowanie jednostkowe – torba papierowa 1 kg opakowanie zbiorcze – zgrzewa termokurczliwa 10 - 12 kg
Termin przydatności do spożycia min. 6 miesięcy od daty dostawy. - 4500 kg

7 Cukier - (cukier biały kryształ), produkt spożywczy uzyskiwany z buraków cukrowych, postać: sucha o jednolitej granulacji i sypkich kształtach. Wymagania dla produktu winny być zgodne z zapisami Rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 23 grudnia 2003r w sprawie szczegółowych wymagań w zakresie jakości handlowej niektórych półproduktów i produktów przemysłu cukrowniczego (Dz. U. 04. poz 5 nr 36). Opakowanie i oznakowanie dostawy: opakowanie jednostkowe – torba papierowa 1 kg. Opakowanie zbiorcze – zgrzewa termokurczliwa 10-12 kg
Termin przydatności do spożycia min. 6 miesięcy od daty dostawy. - 3500 kg
8 Makaron – produkt wykonany na bazie wody i surowców pochodzących z przemiału pszenicy durum i dodatkiem mąki pszennej bez dodatku jaj i innych składników. Odpowiednio uformowany i wysuszony. Wygląd makaronu swoisty dla danego rodzaju i formy, kształt właściwy przyjąwszy kryteria zróżnicowania dla kształtu: świderki, rurki, nitki cięte, spaghetti, łazanki (rozmiar 15 mm na 15 mm), kolanka. Barwa jednolita, swoista dla użytych surowców, w przypadku makaronu bez dodatków – białożółta. Cechy dyskwalifikujące: niejednolita barwa przed i po ugotowaniu, zniekształcenia oraz pęknięcia przed i po ugotowaniu, rozpadanie się i kleista konsystencja. Niedogotowanie makaronu mimo zastosowania zaleconego czasu przyrządzania. Ponadto niedopuszczalne są obce zapachy, zanieczyszczenia mineralne. Utrata suchej masy podczas gotowania nie powinna przekraczać 10%. Opakowanie i oznakowanie dostawy: Pakowany w opakowaniach do 10 kg dopuszczonych do kontaktu żywnością.
Termin przydatności do spożycia min. 3 miesiące od daty dostawy. - 5750 kg

4.5.3.) Główny kod CPV: 15890000-3 - Różne produkty spożywcze i produkty suszone

4.5.5.) Wartość części: 64530,00 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: 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: 56066,45 PLN

6.3.) Cena lub koszt oferty z najwyższą ceną lub kosztem: 56568,67 PLN

6.4.) Cena lub koszt oferty wykonawcy, któremu udzielono zamówienia: 56066,45 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: Wytwórnia Koncentratów Spożywczych "DORO" Dorota Doberstajn

7.3.2) Krajowy Numer Identyfikacyjny: NIP 5561006534

7.3.3) Ulica: ul. Młyńska 30

7.3.4) Miejscowość: Inowrocław

7.3.5) Kod pocztowy: 88-100

7.3.6.) Województwo: kujawsko-pomorskie

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: 2025-03-24

8.2.) Wartość umowy/umowy ramowej: 64404,45 PLN

8.3.) Okres realizacji zamówienia albo umowy ramowej:
Od 2025-04-01 do 2025-09-30

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: 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: 5290,43 PLN

6.3.) Cena lub koszt oferty z najwyższą ceną lub kosztem: 5290,43 PLN

6.4.) Cena lub koszt oferty wykonawcy, któremu udzielono zamówienia: 5290,43 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: NEPTUN Sp. z o.o.

7.3.2) Krajowy Numer Identyfikacyjny: NIP 6472567349

7.3.3) Ulica: Nowa 28P

7.3.4) Miejscowość: Czyżowice

7.3.5) Kod pocztowy: 44-352

7.3.6.) Województwo: śląskie

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: 2025-03-27

8.2.) Wartość umowy/umowy ramowej: 5290,43 PLN

8.3.) Okres realizacji zamówienia albo umowy ramowej:
Od 2025-04-01 do 2025-09-30

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: 3

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: 120120,00 PLN

6.3.) Cena lub koszt oferty z najwyższą ceną lub kosztem: 208992,00 PLN

6.4.) Cena lub koszt oferty wykonawcy, któremu udzielono zamówienia: 120120,00 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: OL-Trade S.C. M. Olek, R. Pająk, D. Gorycki

7.3.2) Krajowy Numer Identyfikacyjny: NIP:945217091

7.3.3) Ulica: Powstańców 127

7.3.4) Miejscowość: Kraków

7.3.5) Kod pocztowy: 31-670

7.3.6.) Województwo: małopolskie

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: 2025-03-24

8.2.) Wartość umowy/umowy ramowej: 120120,00 PLN

8.3.) Okres realizacji zamówienia albo umowy ramowej:
Od 2025-04-01 do 2025-09-30

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

6.1.1.) 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: 7560,00 PLN

6.3.) Cena lub koszt oferty z najwyższą ceną lub kosztem: 8694,00 PLN

6.4.) Cena lub koszt oferty wykonawcy, któremu udzielono zamówienia: 7560,00 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: OL-Trade S.C. M. Olek, R. Pająk, D. Gorycki

7.3.2) Krajowy Numer Identyfikacyjny: NIP 9542170691

7.3.3) Ulica: Powstańców 127

7.3.4) Miejscowość: Kraków

7.3.5) Kod pocztowy: 31-670

7.3.6.) Województwo: małopolskie

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: 2025-03-24

8.2.) Wartość umowy/umowy ramowej: 7560,00 PLN

8.3.) Okres realizacji zamówienia albo umowy ramowej:
Od 2025-04-01 do 2025-09-30

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: 3

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: 63194,25 PLN

6.3.) Cena lub koszt oferty z najwyższą ceną lub kosztem: 68824,88 PLN

6.4.) Cena lub koszt oferty wykonawcy, któremu udzielono zamówienia: 63194,25 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: OL-Trade S.C. M. Olek, R. Pająk, D. Gorycki

7.3.2) Krajowy Numer Identyfikacyjny: NIP 9452170691

7.3.3) Ulica: Powstańców 127

7.3.4) Miejscowość: Kraków

7.3.5) Kod pocztowy: 31-670

7.3.6.) Województwo: małopolskie

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: 2025-03-24

8.2.) Wartość umowy/umowy ramowej: 63194,25 PLN

8.3.) Okres realizacji zamówienia albo umowy ramowej:
Od 2025-04-01 do 2025-09-30

Część 6

SEKCJA V ZAKOŃCZENIE POSTĘPOWANIA (dla części 6)

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

5.2.) Podstawa prawna unieważnienia postępowania: art. 255 pkt 1 ustawy

5.2.1.) Przyczyna unieważnienia postępowania:

Nie wpłynęła żadna oferta.

Część 7

SEKCJA V ZAKOŃCZENIE POSTĘPOWANIA (dla części 7)

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

SEKCJA VI OFERTY (dla części 7)

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: 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: 11357,28 PLN

6.3.) Cena lub koszt oferty z najwyższą ceną lub kosztem: 11634,84 PLN

6.4.) Cena lub koszt oferty wykonawcy, któremu udzielono zamówienia: 11357,28 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 7)

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: Wytwórnia Koncentratów Spożywczych „DORO” Dorota Doberstajn

7.3.2) Krajowy Numer Identyfikacyjny: NIP 5561006534

7.3.3) Ulica: Młyńska 30

7.3.4) Miejscowość: Inowrocław

7.3.5) Kod pocztowy: 88-100

7.3.6.) Województwo: kujawsko-pomorskie

7.3.7.) Kraj: Polska

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

SEKCJA VIII UMOWA (dla części 7)

8.1.) Data zawarcia umowy: 2025-03-24

8.2.) Wartość umowy/umowy ramowej: 11357,28 PLN

8.3.) Okres realizacji zamówienia albo umowy ramowej:
Od 2025-04-01 do 2025-09-30

Część 8

SEKCJA V ZAKOŃCZENIE POSTĘPOWANIA (dla części 8)

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

SEKCJA VI OFERTY (dla części 8)

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: 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: 64714,13 PLN

6.3.) Cena lub koszt oferty z najwyższą ceną lub kosztem: 96804,75 PLN

6.4.) Cena lub koszt oferty wykonawcy, któremu udzielono zamówienia: 64714,13 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 8)

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: Małgorzata, Józef Filipowicz PHUP „KŁOS-POL” S.C.

7.3.2) Krajowy Numer Identyfikacyjny: NIP 734 10 15 331

7.3.3) Ulica: Podrzecze 36

7.3.4) Miejscowość: Podegrodzie

7.3.5) Kod pocztowy: 33-386

7.3.6.) Województwo: małopolskie

7.3.7.) Kraj: Polska

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

SEKCJA VIII UMOWA (dla części 8)

8.1.) Data zawarcia umowy: 2025-03-13

8.2.) Wartość umowy/umowy ramowej: 64714,13 PLN

8.3.) Okres realizacji zamówienia albo umowy ramowej:

Od 2025-04-01 do 2025-09-30