Ogłoszenie o wyniku postępowania
Dostawy
SUKCESYWNE DOSTAWY RÓŻNYCH PRODUKTÓW SPOŻYWCZYCH (TŁUSZCZE ROŚLINNE, CUKIER, PRZYPRAWY, MAKARON, ARTYKUŁY SYPKIE)

SEKCJA I - ZAMAWIAJĄCY

1.1.) Rola zamawiającego
Postępowanie prowadzone jest samodzielnie przez zamawiającego

1.2.) Nazwa zamawiającego: Areszt Śledczy w Kielcach

1.4) Krajowy Numer Identyfikacyjny: REGON 000319902

1.5) Adres zamawiającego

1.5.1.) Ulica: Zagnańska 155

1.5.2.) Miejscowość: Kielce

1.5.3.) Kod pocztowy: 25-563

1.5.4.) Województwo: świętokrzyskie

1.5.5.) Kraj: Polska

1.5.6.) Lokalizacja NUTS 3: PL721 - Kielecki

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

1.5.10.) Adres strony internetowej zamawiającego: https://askielce.bip.gov.pl/

1.6.) Adres strony internetowej prowadzonego postępowania:
https://ezamowienia.gov.pl/mp-client/search/list/ocds-148610-6cd8eb44-d161-4a18-87dc-99434f6163b9

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 RÓŻNYCH PRODUKTÓW SPOŻYWCZYCH (TŁUSZCZE ROŚLINNE, CUKIER, PRZYPRAWY, MAKARON, ARTYKUŁY SYPKIE)

2.4.) Identyfikator postępowania: ocds-148610-6cd8eb44-d161-4a18-87dc-99434f6163b9

2.5.) Numer ogłoszenia: 2025/BZP 00369111

2.6.) Wersja ogłoszenia: 01

2.7.) Data ogłoszenia: 2025-08-08

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

2.9.) Numer planu postępowań w BZP: 2025/BZP 00097519/01/P

2.10.) Identyfikator pozycji planu postępowań:

1.2.14 SUKCESYWNE DOSTAWY MARGARYNY ORAZ OLEJU

1.2.15 SUKCESYWNE DOSTAWY CUKRU

1.2.16 SUKCESYWNE DOSTAWY MAKARONU

1.2.17 SUKCESYWNE DOSTAWY PRZYPRAW

1.2.18 SUKCESYWNE DOSTAWY PRODUKTÓW SYPKICH

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 00260910

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.2232.7.2025

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

4.3.1) Wartość zamówienia stanowiącego przedmiot tego postępowania (bez VAT): 383027,79 PLN

4.4.) Rodzaj zamówienia: Dostawy

Część 1

4.5.1.) Krótki opis przedmiotu zamówienia
Margaryna - produkt o zawartości tłuszczy wyłącznie roślinnych minimum 45%. Po przekroju nieulegający rozpadaniu się, bez dodatku tłuszczy roślinnych powodujących zmianę zapachu i smaku np. tłuszcz kokosowy. Gramatura 200g-250g opakowania. Okres przydatności do spożycia powinien wynosić minimum 3 miesiące od dnia dostawy surowca do magazynu zamawiającego.

Olej roślinny rzepakowy - produkt o zawartości 100% oleju rzepakowego, najwyższej jakości, o charakterystycznym całkowicie obojętnym smaku i zapachu i jasno słomkowej barwie. Niedopuszczalne jest występowanie smaku zjełczałego lub innego obcego. Niedopuszczalne są zanieczyszczenia chemiczne lub biologiczne, obecność pleśni, zanieczyszczeń mikrobiologicznych. Okres przydatności do spożycia powinien wynosić minimum 3 miesiące od dnia dostawy surowca do magazynu zamawiającego.

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

4.5.5.) Wartość części: 154239,75 PLN

Część 2

4.5.1.) Krótki opis przedmiotu zamówienia
Cukier biały - produkt przeznaczony do poprawiania smaku. Kryształy sypkie, bez zlepów i grudek, dopuszcza się obecność zrostów, kryształów bliźniaczych. Barwa biała, dopuszcza się odcień lekko kremowy, smak słodki, charakterystyczny dla cukru. Bez obcego zapachu.

4.5.3.) Główny kod CPV: 15831200-4 - Cukier biały

4.5.5.) Wartość części: 47174,40 PLN

Część 3

4.5.1.) Krótki opis przedmiotu zamówienia
Barszcz biały w proszku
Smak: typowy, bez obcych posmaków.
Zapach: typowy, bez obcych posmaków
Bazylia suszona
Produkt przeznaczony do poprawienia smaku i zapachu przygotowanych potraw, barwa naturalna, smak i zapach aromatyczny, charakterystyczny dla bazylii. Niedopuszczalne są: obce posmaki, zapachy, zanieczyszczenia mechaniczne, objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenia, obecność bakterii salmonelli i z grupy coli, obecność szkodników żywych, martwych oraz ich pozostałości, brak oznakowania przypraw, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia.
Bulion drobiowy
Produkt przeznaczony do poprawienia smaku i zapachu przygotowanych potraw. Niedopuszczalne są: obce posmaki, zapachy, zanieczyszczenia mechaniczne, objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenia, obecność bakterii salmonelli i z grupy coli, obecność szkodników żywych, martwych oraz ich pozostałości, brak oznakowania przypraw, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia.
Bulion jarzynowy
Produkt przeznaczony do poprawienia smaku i zapachu przygotowanych potraw. Niedopuszczalne są: obce posmaki, zapachy, zanieczyszczenia mechaniczne, objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenia, obecność bakterii salmonelli i z grupy

coli, obecność szkodników żywych, martwych oraz ich pozostałości, brak oznakowania przypraw, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia. Niedopuszczalny jest dodatek składników pochodzenia zwierzęcego tj. tłuszcz wieprzowy, wołowy i drobiowy.
Cukier wanilinowy
Produkt na bazie cukru, aromatyzowany etylowaniliną, o barwie białej, o czystym charakterystycznym smaku i zapachu. Sypki, bez zlepów i grudek.
Cynamon mielony
Produkt przeznaczony do poprawienia smaku i zapachu przygotowanych potraw, barwa naturalna, smak i zapach aromatyczny, charakterystyczny. Struktura i konsystencja - sypka bez grudek, barwa żółto-pomarańczowa. Przyprawy w postaci sproszkowanej, bez dodatku glutaminianu sodu.
Czosnek suszony mielony
Suszony czosnek 100%, smak ostry, kolor jasnokremowy, konsystencja sypka, zapach swoisty dla czosnku.
Herbata czarna granulowana
Herbata granulowana, po zaparzeniu esencjonalny napar, wyraźnie wyczuwalny smak herbaty, po zaparzeniu kolor ciemnobrązowy, bez obcych zapachów.
Niedopuszczalne są: obce posmaki, zapachy, zanieczyszczenia mechaniczne, objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenia, obecność bakterii salmonelli i z grupy coli, obecność szkodników żywych, martwych oraz ich pozostałości.
Kawa zbożowa
Kawa zbożowa klasyczna na bazie zbóż i cykorii.
Niedopuszczalne są: obce posmaki, zapachy, zanieczyszczenia mechaniczne, objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenia, obecność bakterii salmonelli i z grupy coli, obecność szkodników żywych, martwych oraz ich pozostałości.
Koper suszony
Nie dopuszcza się: obcych posmaków, zapachów, zanieczyszczeń mechanicznych, objawów pleśnienia, psucia, zawilgocenia, obecności bakterii salmonelli i z grupy coli, obecności szkodników żywych, martwych, oraz ich pozostałości, brak oznakowania przypraw, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia.
Kwasek cytrynowy
Kwasek produkt sypki, suchy, przechowywany w chłodnych, sterylnych warunkach.
Niedopuszczalne są: obce posmaki, zapachy, zanieczyszczenia mechaniczne, objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenia, obecność bakterii salmonelli i z grupy coli, obecność szkodników żywych, martwych oraz ich pozostałości.
Liść laurowy
Produkt otrzymany przez wysuszenie liści laurowych, przeznaczony do poprawienia smaku i zapachu przygotowywanych potraw, barwa naturalna, niejednolita, właściwa użytym składnikom, smak i zapach - aromatyczny, charakterystyczny dla składników.
Niedopuszczalne są: obce posmaki, zapachy, zanieczyszczenia mechaniczne, objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenia, obecność bakterii salmonelli i z grupy coli, obecność szkodników żywych, martwych oraz ich pozostałości.
Majeranek
Produkt otrzymany przez wysuszenie ziela majeranku, przeznaczony do poprawienia smaku i zapachu przygotowywanych potraw, barwa naturalna, niejednolita, właściwa dla użytych składników.
Smak i zapach - aromatyczny, charakterystyczny dla składników.
Niedopuszczalne są: obce posmaki, zapachy, zanieczyszczenia mechaniczne, objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenia, obecność bakterii salmonelli i z grupy coli, obecność szkodników żywych, martwych oraz ich pozostałości.
Majonez
Składniki: olej roślinny, żółtko jaja min. 6%, ocet, musztarda, cukier, sól, przyprawy, kwas cytrynowy. Zawartość tłuszczu minimum 50 %. Bez dodatku substancji zagęszczających, takich jak: skrobia i/lub skrobia modyfikowana, guma ksantanowa.
Pojemniki platikowe lub szklane – niedopuszczalne worki.
Musztarda
Struktura i konsystencja – jednolita, kremowa, gęsta.
Barwa właściwa dla zastosowanych surowców i dodanych składników smakowo - zapachowych, dopuszcza się występowanie czarnych punkcików w przypadku stosowania gorczycy czarnej, jednolita w całej masie.
Smak i zapach – piekący, słonawy, właściwy dla musztardy z wyczuwalnym zapachem przypraw, gorczycy.
Dopuszczalne tolerancje: dopuszcza się nieznaczną ilość cząstek gorczycy i przypraw.
Nie dopuszcza się obcych posmaków, zapachów, zmiany barwy, jej niejednolitość, trwałe rozwarstwienie składników, objawy pleśnienia, fermentacji, psucia, zanieczyszczenia mechaniczne.
Ocet 10%
Produkt przeznaczony do spożycia, otrzymany wyłącznie w procesie biologicznym dwóch fermentacji, alkoholowej i octowej z surowców pochodzenia rolniczego.
Papryka czerwona mielona
Przyprawy w postaci sproszkowanej, bez dodatku glutaminianu
sodu, smak słodki, kolor czerwony, konsystencja sypka, zapach swoisty dla papryki.
Niedopuszczalne są: obce posmaki, zapachy, zanieczyszczenia mechaniczne, objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenia, obecność bakterii salmonelli i z grupy coli, obecność szkodników żywych, martwych oraz ich pozostałości.
Pieprz czarny naturalny mielony
Przyprawy w postaci sproszkowanej bez dodatku glutaminianu
sodu wyrazisty, ostry aromat i piekący smak.
Niedopuszczalne są: obce posmaki, zapachy, zanieczyszczenia mechaniczne, objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenia, obecność bakterii salmonelli i z grupy coli, obecność szkodników żywych, martwych oraz ich pozostałości.

Przyprawa do zupy w płynie
Struktura i konsystencja - jednolita, klarowna, płynna, barwa ciemnobrązowa, smak i zapach - czysty, mocno, dopuszczalny jest niewielki osad wyrobu.
Nie dopuszcza się: obce posmaki, zapachy, zmiana barwy - zmętnienie, zanieczyszczenia mechaniczne, pozostałości po destylacji, pozostałości po fermentacji i ich produkty uboczne, brak oznakowania butelek, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia.
Przyprawa typu Vegeta
Struktura i konsystencja - sypka, barwa naturalna, niejednolita, właściwa użytym składnikom, smak i zapach - aromatyczny zapach i słodkawy smak, zawartość suszonych warzyw min 15%.
Sól spożywcza jodowana
Produkt spożywczy, struktura i konsystencja – sypka, drobnoziarnista bez grudek, barwa - biała, skład - chlorek sodu min. 99,8 %, substancja przeciwzbrylająca, dodatek wzbogacający jodan potasu, smak i zapach - charakterystyczny dla soli, opakowanie jednostkowe - sól należy pakować w torby polietylenowa spawane (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością).
Dopuszcza się nieliczne łatwo rozsypujące się zbrylenia.
Niedopuszczalne są : obce posmaki, zapachy, np. stęchły, pleśni, gorzki, zanieczyszczenia mechaniczne i organiczne, objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie, obecność szkodników żywych, martwych, oraz ich pozostałości.
Syrop owocowy (opakowanie od 1 do 5 l)
Produkt spożywczy, struktura i konsystencja płynna, składniki: woda, soki 20%, regulator kwasowości, substancje słodzące, aromaty. Sok pakowany w opakowania szklane lub plastikowe przeznaczone do kontaktu z żywnością.
Ziele angielskie całe
Produkt otrzymany przez wysuszenie ziela angielskiego (Pimenta diolican), przeznaczony do poprawienia smaku i zapachu przygotowywanych potraw, barwa naturalna, niejednolita, właściwa użytym składnikom, smak i zapach - aromatyczny, charakterystyczny dla składników.
Niedopuszczalne są: obce posmaki, zapachy, zanieczyszczenia mechaniczne, objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie, obecność bakterii salmonelli i z grupy coli, obecność szkodników żywych, martwych, oraz ich pozostałości.
Zupa pieczarkowa
Niedopuszczalne są: obce posmaki, zapachy, zanieczyszczenia mechaniczne, objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie, obecność bakterii salmonelli i z grupy coli, obecność szkodników żywych, martwych, oraz ich pozostałości.
Sos myśliwski
Przyprawa w postaci sproszkowanej typu instant. Smak i konsystencja kremowa o intensywnym leśnym aromacie.
Niedopuszczalne są: obce posmaki, zapachy, zanieczyszczenia mechaniczne, objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie, obecności bakterii salmonelli i z grupy coli, obecność szkodników żywych, martwych oraz ich pozostałości.
Sos meksykański
Przyprawa w postaci sproszkowanej typu instant. Smak i konsystencja kremowa o intensywnym aromacie papryki, ziół i przypraw. Niedopuszczalne są: obce posmaki, zapachy, zanieczyszczenia mechaniczne, objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie, obecności bakterii salmonelli i z grupy coli, obecność szkodników żywych, martwych oraz ich pozostałości.

4.5.3.) Główny kod CPV: 15893000-4 - Produkty suszone

4.5.5.) Wartość części: 61816,54 PLN

Część 4

4.5.1.) Krótki opis przedmiotu zamówienia
Makaron gruby 2 jajeczny- produkt spożywczy wytwarzany na bazie mąki makaronowej pełnoziarnistej, wody z dodatkiem jaj. Wygląd: makaron w kształcie muszelki, rurki, kolanka, nitki, wstążki, świderka. Barwa: charakterystyczna dla użytych składników, od jasno żółtej do żółtej. Produkt suchy o sypkiej konsystencji w postaci odrębnych, nie sklejonych kawałków makaronu. Smak i zapach: charakterystyczny dla produktów mącznych, niedopuszczalny jest obcy zapach i taki, który mógłby świadczyć o tym, ze produkt jest nieświeży. Niedopuszczalny jest również obcy posmak, zanieczyszczenia fizyczne, mechaniczne, zawilgocenie, objawy psucia, pozostałości szkodników, zanieczyszczenia biologiczne, pleśń. Okres przydatności do spożycia powinien wynosić minimalnie 4 miesiące od dnia dostawy surowca.

4.5.3.) Główny kod CPV: 15851100-9 - Makaron niegotowany

4.5.5.) Wartość części: 70350 PLN

Część 5

4.5.1.) Krótki opis przedmiotu zamówienia
Kasza jęczmienna- produkt otrzymany z ziaren jęczmienia oczyszczonego, obłuszczonego, pokrojonego niepolerowanego o cienkiej łusce, przeznaczona do celów konsumpcyjnych. Barwa: jasno szarawa. Wygląd: charakterystyczny dla danego gatunku, bez oznak zepsucia, uszkodzeń, prawidłowy kształt i barwa. Tekstura i konsystencja charakterystyczna dla stopnia rozdrobnienia, sypka, sucha, bez oznak lepkości i grudek. Po ugotowaniu smak i zapach odpowiadający produktowi świeżemu, wykluczony posmak skwaśniały lub gorzki. Zapach; typowy dla kaszy jęczmiennej, niedopuszczalny jest obcy zapach i taki, który mógłby świadczyć o tym, ze produkt jest nieświeży. Okres przydatności do spożycia powinien wynosić minimalnie 4 miesiące od dnia dostawy surowca.

Kasza manna- produkt otrzymany z ziaren pszenicy, drobnoziarnisty. Barwa: biała z odcieniem żółtym, drobne cząstki bielma bez widocznych ciemnych cząstek otrębowych. Wygląd: charakterystyczny dla danego gatunku, bez oznak zepsucia, uszkodzeń, prawidłowy kształt i barwa ziaren, bez zanieczyszczeń fizycznych. Kasza po ugotowaniu powinna być sypka i nie powinna się sklejać. Smak i Zapach po ugotowaniu odpowiadający produktowi świeżemu, niedopuszczalny jest obcy zapach i taki, który mógłby świadczyć o tym, ze produkt jest nieświeży. Okres przydatności do spożycia powinien wynosić minimalnie 4 miesiące od dnia dostawy surowca.

Mąka pszenna typ 500- produkt otrzymany z oczyszczonego, silnie rozdrobnionego ziarna pszenicy, Barwa: biała z odcieniem żółtym, jednolita bez smug. Konsystencja gładka, ścisła w dotyku, sypka, nie dopuszcza się zanieczyszczeń fizycznych (piasku) i biologicznych obecności pleśni oraz szkodników. Smak i Zapach: typowy dla mąki pszennej, swoisty lekko słodawy, niedopuszczalny jest obcy zapach i taki, który mógłby świadczyć o tym, ze produkt jest nieświeży. Okres przydatności do spożycia powinien wynosić minimalnie 4 miesiące od dnia dostawy surowca.

Mąka ziemniaczana- 100% skrobi ziemniaczanej, Konsystencja sypka bez grudek i zlepów, dopuszcza się niewielkie łatwo rozsypujące się zbrylenia. Smak i Zapach: typowy dla skrobi ziemniaczanej, niedopuszczalny jest obcy zapach i taki, który mógłby świadczyć o tym, ze produkt jest nieświeży. Kolor: czysto biały. Niedopuszczalne są zanieczyszczenia organiczne i nieorganiczne. Wolne od szkodników i pozostałości. Okres przydatności do spożycia powinien wynosić minimalnie 4 miesiące od dnia dostawy surowca.

Płatki kukurydziane- produkt otrzymany z oczyszczonego ziarna kukurydzy. Struktura i konsystencja sypka, płatki niepokruszone, bez grudek. Barwa: jasnozłocista. Smak i Zapach: typowy dla płatków kukurydzianych, lekko słodki. Niedopuszczalny jest obcy zapach i taki, który mógłby świadczyć o tym, ze produkt jest nieświeży. Okres przydatności do spożycia powinien wynosić minimalnie 4 miesiące od dnia dostawy surowca.

Płatki owsiane. Produkt otrzymany z ziarna owsa oczyszczonego. Uzyskany przez zgniecenie obłuszczonego ziarna na walcach i poddane obróbce hydrotermicznej. Produkt suchy o sypkiej konsystencji w postaci odrębnych, nie sklejonych płatków. Niedopuszczalne są zanieczyszczenia organiczne i nieorganiczne. Wolne od szkodników i ich pozostałości. Barwa: szarobiała. Zapach: typowy dla płatków owsianych niedopuszczalny jest obcy zapach i taki, który mógłby świadczyć o tym, ze produkt jest nieświeży. Okres przydatności do spożycia powinien wynosić minimalnie 4 miesiące od dnia dostawy surowca.

Ryż biały. Ryż biały długoziarnisty. Ziarno powinno być wolne od mineralnych i innych szkodliwych substancji. Ziarno po ugotowaniu sypkie, lekkie, puszyste, niesklejone, ziarna powinny się rozdzielać. Barwa: biała. Smak i zapach: typowy dla ryżu białego, bez obcych posmaków, niedopuszczalny jest obcy zapach i taki, który mógłby świadczyć o tym, że produkt jest nieświeży. Okres przydatności do spożycia powinien wynosić minimalnie 4 miesiące od dnia dostawy surowca.

4.5.3.) Główny kod CPV: 15610000-7 - Produkty przemiału ziarna

4.5.5.) Wartość części: 143157,53 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

6.1.3.) 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: 165280 PLN

6.3.) Cena lub koszt oferty z najwyższą ceną lub kosztem: 269031 PLN

6.4.) Cena lub koszt oferty wykonawcy, któremu udzielono zamówienia: 165280 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

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

7.3.1) Nazwa (firma) wykonawcy, któremu udzielono zamówienia: OL-TRADE s.c. Michał Olek, Łukasz Pająk, Dariusz Gorycki

7.3.2) Krajowy Numer Identyfikacyjny: 945-217-06-91

7.3.4) Miejscowość: Kraków

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 1)

8.1.) Data zawarcia umowy: 2025-08-04

8.2.) Wartość umowy/umowy ramowej: 165280 PLN

8.3.) Okres realizacji zamówienia albo umowy ramowej: 12 miesiące

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: 6

6.1.3.) Liczba otrzymanych od MŚP: 6

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: 3

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

6.2.) Cena lub koszt oferty z najniższą ceną lub kosztem: 34720 PLN

6.3.) Cena lub koszt oferty z najwyższą ceną lub kosztem: 38920 PLN

6.4.) Cena lub koszt oferty wykonawcy, któremu udzielono zamówienia: 34720 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

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

7.3.1) Nazwa (firma) wykonawcy, któremu udzielono zamówienia: Przedsiębiorstwo Produkcyjno-Usługowo-Handlowe „MARGO” Grzegorz Środa

7.3.2) Krajowy Numer Identyfikacyjny: 891-11-89-182

7.3.4) Miejscowość: Zakrzewo

7.3.6.) Województwo: wielkopolskie

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: 2025-08-04

8.2.) Wartość umowy/umowy ramowej: 34720 PLN

8.3.) Okres realizacji zamówienia albo umowy ramowej: 12 miesiące

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

6.1.3.) Liczba otrzymanych od MŚP: 3

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

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

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

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

6.2.) Cena lub koszt oferty z najniższą ceną lub kosztem: 59843,47 PLN

6.3.) Cena lub koszt oferty z najwyższą ceną lub kosztem: 239351,82 PLN

6.4.) Cena lub koszt oferty wykonawcy, któremu udzielono zamówienia: 59843,47 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

7.3.) 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: 556-10-06-534

7.3.4) Miejscowość: Inowrocław

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 3)

8.1.) Data zawarcia umowy: 2025-08-04

8.2.) Wartość umowy/umowy ramowej: 59843,47 PLN

8.3.) Okres realizacji zamówienia albo umowy ramowej: 12 miesiące

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: 5

6.1.3.) Liczba otrzymanych od MŚP: 5

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: 3

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

6.2.) Cena lub koszt oferty z najniższą ceną lub kosztem: 62000 PLN

6.3.) Cena lub koszt oferty z najwyższą ceną lub kosztem: 88200 PLN

6.4.) Cena lub koszt oferty wykonawcy, któremu udzielono zamówienia: 62000 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

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

7.3.1) Nazwa (firma) wykonawcy, któremu udzielono zamówienia: Z.P.H.U. i T. Wiatr Chlewice

7.3.2) Krajowy Numer Identyfikacyjny: 656-20-50-360

7.3.4) Miejscowość: Moskorzew

7.3.6.) Województwo: świętokrzyskie

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: 2025-08-04

8.2.) Wartość umowy/umowy ramowej: 62000 PLN

8.3.) Okres realizacji zamówienia albo umowy ramowej: 12 miesiące

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: 6

6.1.3.) Liczba otrzymanych od MŚP: 6

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: 3

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

6.2.) Cena lub koszt oferty z najniższą ceną lub kosztem: 63073,56 PLN

6.3.) Cena lub koszt oferty z najwyższą ceną lub kosztem: 87100,50 PLN

6.4.) Cena lub koszt oferty wykonawcy, któremu udzielono zamówienia: 63073,56 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

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

7.3.1) Nazwa (firma) wykonawcy, któremu udzielono zamówienia: GREEK TRADE sp. z o. o.

7.3.2) Krajowy Numer Identyfikacyjny: 679-000-50-92

7.3.4) Miejscowość: Kraków

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: 2025-08-04

8.2.) Wartość umowy/umowy ramowej: 63073,56 PLN

8.3.) Okres realizacji zamówienia albo umowy ramowej: 12 miesiące