Ogłoszenie o wyniku postępowania
Dostawy
SUKCESYWNE DOSTAWY WĘDLIN, MIĘSA, PODROBÓW ORAZ KONSERW MIĘSNYCH DO ARESZTU ŚLEDCZEGO W ELBLĄGU ORAZ ODDZIAŁU ZEWNĘTRZNEGO W BRANIEWIE ARESZTU ŚLEDCZEGO W ELBLĄGU

SEKCJA I - ZAMAWIAJĄCY

1.1.) Rola zamawiającego
Postępowanie prowadzone jest samodzielnie przez zamawiającego

1.2.) Nazwa zamawiającego: Areszt Śledczy w Elblągu

1.4) Krajowy Numer Identyfikacyjny: REGON 000319730

1.5) Adres zamawiającego

1.5.1.) Ulica: 12 Lutego 4a

1.5.2.) Miejscowość: Elbląg

1.5.3.) Kod pocztowy: 82-300

1.5.4.) Województwo: warmińsko-mazurskie

1.5.5.) Kraj: Polska

1.5.6.) Lokalizacja NUTS 3: PL621 - Elbląski

1.5.7.) Numer telefonu: 556112109

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

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

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

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:
SUKCESYWNE DOSTAWY WĘDLIN, MIĘSA, PODROBÓW ORAZ KONSERW MIĘSNYCH DO ARESZTU ŚLEDCZEGO W ELBLĄGU ORAZ ODDZIAŁU ZEWNĘTRZNEGO W BRANIEWIE ARESZTU ŚLEDCZEGO W ELBLĄGU

2.4.) Identyfikator postępowania: ocds-148610-6a07b232-cb09-4480-8099-b8c2fc739cd1

2.5.) Numer ogłoszenia: 2025/BZP 00609469

2.6.) Wersja ogłoszenia: 01

2.7.) Data ogłoszenia: 2025-12-18

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

2.9.) Numer planu postępowań w BZP: 2025/BZP 00111881/03/P

2.10.) Identyfikator pozycji planu postępowań:

1.2.3 SUKCESYWNE DOSTAWY WĘDLIN, MIĘSA,PODROBÓW I KONSERW MIĘSNYCH DO ARESZTU ŚLEDCZEGO W ELBLĄGU I ODDZIAŁU ZEWNĘTRZNEGO W BRANIEWIE

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 00544382

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.2232.6.2025.KW

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

4.3.) Wartość zamówienia: 182115,42 PLN

4.4.) Rodzaj zamówienia: Dostawy

Część 1

4.5.1.) Krótki opis przedmiotu zamówienia
1 . Kiełbasa zwyczajna- kiełbasa średnio rozdrobniona, wędzona i parzona o zawartości mięsa wieprzowego min. 50 %. Produkt otrzymany z mięsa i surowców uzupełniających charakterystycznych dla tego typu wyrobu w osłonkach naturalnych wieprzowych o równej średnicy 26 -28 mm.
kg -2620,00

2 . Kiełbasa biała parzona – kiełbasa średnio rozdrobniona, parzona, z dodatkiem wody w osłonce naturalnej o średnicy 26-28 mm, w skład której wchodzi mięso wieprzowe min.80%, surowce uzupełniające, przyprawy i substancje dodatkowe charakterystyczne dla tego typu wyrobu. Kawałki mięsa związane masą wiążącą, równomiernie rozmieszczone w przekroju.
kg - 32,00

3 . Kiełbasa parówkowa- – kiełbasa drobno rozdrobniona, wędzona i parzona, homogenizowana o zawartości mięsa wieprzowego min. 50 %, oraz innych drobno rozdrobnionych surowców mięsno tłuszczowych, dodatków i przypraw. Dodatkowo dopuszcza się zastosowanie mięsa drobiowego oddzielonego mechanicznie, w osłonce naturalnej. Wyrób o średnicy w przekroju 28-32 mm. Barwa w przekroju jasnoróżowa.
kg - 740,00

4 . Kiełbasa krakowska parzona- z mięsa wieprzowego , grubo rozdrobniona wędzona, parzona, nietrwała z dodatkiem naturalnych przypraw, w osłonce sztucznej białkowej, formowana w batony, barwa przekroju jasno różowa do ciemno różowej, tłuszczu – biała, zapach charakterystyczny dla kiełbasy z mięsa peklowanego, wędzonej, parzonej, wyczuwalne przyprawy.
kg - 100,00

5. Pasztet zapiekany – wędlina podrobowa z mięsa oraz podrobów wieprzowych o zawartości mięsa wieprzowego min. 25 %, wątroba wieprzowa min.10 %, konsystencja ścisła, pieczony w formach, delikatny smak, konsystencja pozwalająca na "smarowanie", zapach charakterystyczny dla pasztetu pieczonego wyczuwalne przyprawy.
kg - 860,00

6. Pasztetowa - Wyrób w osłonce naturalnej, sztucznej; powierzchnia czysta, lekko wilgotna, niedopuszczalne zabrudzenia, oślizłość i naloty pleśni. Struktura i konsystencja: smarowna, jędrna; dopuszcza się pod osłonką niewielkie ilości wytopionego tłuszczu. Barwa: charakterystyczna dla użytej osłonki sztucznej, powierzchnia – jasnokremowa z szarym odcieniem; na przekroju-szara, szaro kremowa do różowej, niedopuszczalna niejednolitość barwy. Smak i zapach: charakterystyczna dla danego sortymentu, wyczuwalne przyprawy, posmak gotowanej wątroby ; niedopuszczalny smak i zapach nieświeżych składników, pleśniowy, kwaśny, gorzki lub inny obcy.
Uwagi: wędlina podrobowa zawierająca minimum 20% mięsa z głów wieprzowych (głowizny), pakowana w osłonki o średnicy do 60 mm.
kg - 770,00

7. Podgardle wędzone - Wygląd ogólny: kształt typowy dla części anatomicznej wynikający z podziału półtuszy wieprzowej na części zasadnicze. Struktura i konsystencja: struktura plastra o grubości 3mm dość ścisła, dopuszcza się nieznaczne rozdzielenie plastra w miejscach łączenia mięśni; konsystencja soczysta, krucha, powierzchnia przekroju lekko wilgotna, niedopuszczalne skupiska galarety na przekroju oraz wyciek soku. Barwa: charakterystyczna dla danego sortymentu, uzależniona od obróbki cieplnej lub jej braku; niedopuszczalna nietypowa barwa mięśni na przekroju. Smak i zapach: charakterystyczna dla danego sortymentu, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy.
kg - 105,00

8. Słonina wędzona - Wygląd ogólny: kształt typowy dla części anatomicznej wynikający z podziału półtuszy wieprzowej na części zasadnicze. Struktura i konsystencja: struktura plastra o grubości 3mm dość ścisła, dopuszcza się nieznaczne rozdzielenie plastra w miejscach łączenia mięśni; konsystencja soczysta, krucha, powierzchnia przekroju lekko wilgotna, niedopuszczalne skupiska galarety na przekroju oraz wyciek soku. Barwa: charakterystyczna dla danego sortymentu, uzależniona od obróbki cieplnej lub jej braku; niedopuszczalna nietypowa barwa mięśni na przekroju. Smak i zapach: charakterystyczna dla danego sortymentu, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy.
kg - 3265,00

4.5.3.) Główny kod CPV: 15110000-2 - Mięso

4.5.5.) Wartość części: 95305,94 PLN

Część 2

4.5.1.) Krótki opis przedmiotu zamówienia
1. Mięso mielone wieprzowe (świeże) - mięso wieprzowe pochodzące z części zasadniczych półtuszy wieprzowej (mięso przepuszczone przez sito z otworami o średnicy 3 mm). Stosunek mięsa do tłuszczu - 70 do 30. Mięso schłodzone, niemrożone.
Wygląd – jednolity w całej masie. Barwa jasnoczerwona do ciemnoczerwonej.
kg - 155,00

2. Wątroba (świeża) – podroby wieprzowe o wadze przeciętnej od 2 do 3 kg, barwa ciemnoczerwona. Wątroba schłodzona, niemrożona. Kształt i wielkość jednolita pod względem gramatury i wyglądu.
kg - 2385,00

3. Schab bez kości (świeży) – mięso wieprzowe pochodzące z, odcinek piersiowolędźwiowy bez słoniny, mięsień najdłuższy grzbietu, wielodzielny, kolczysty i lędźwiowy większy, barwa jasno do ciemnoróżowej, zapach swoisty dla mięsa świeżego wieprzowego, bez zanieczyszczeń mechanicznych i organicznych.
kg - 70,00
4. Mięso drobne wieprzowe (świeże) - całe skrawki mięsa wieprzowego pochodzące z części zasadniczych półtuszy wieprzowej, bez tłuszczu zewnętrznego, bez ścięgien oraz tkanki łącznej, niedopuszczalne mięso z głów, nóg, żeberek, płatów słoniny, pachwiny i podrobów wieprzowych. Barwa różowa do czerwonej. Powierzchnia czysta, niezakrwawiona, bez opiłków kości.
kg - 1550,00

4.5.3.) Główny kod CPV: 15110000-2 - Mięso

4.5.5.) Wartość części: 41318,70 PLN

Część 3

4.5.1.) Krótki opis przedmiotu zamówienia
1 . Kiełbasa kanapkowa drobiowa – wędlina drobiowa, wędzona, parzona drobno rozdrobniona o zawartości mięsa drobiowego min. 50 %, surowców uzupełniających, przypraw oraz substancji dozwolonych, zgodnie z recepturą i procesem technologicznym właściwym dla tego wyrobu. Dodatkowo dopuszcza się zastosowanie mięsa drobiowego oddzielonego mechanicznie. Baton okrągły o długości 30 – 40 cm i średnicy na przekroju 60 – 80 mm. Osłonka ściśle przylegająca do farszu. Masa równomiernie rozmieszczona, konsystencja miękka, plastyczna.
Barwa, smak i zapach charakterystyczny dla tego typu wyrobu.
kg -195,00

2 . Szynka mielona drobiowa- wędlina drobiowa drobno rozdrobniona, parzona o zawartości mięsa drobiowego min. 50 %, surowców uzupełniających, przypraw oraz substancji dozwolonych, zgodnie z recepturą i procesem technologicznym właściwym dla tego wyrobu. Dodatkowo dopuszcza się zastosowanie mięsa drobiowego oddzielonego mechanicznie. Baton okrągły o długości 30 – 40 cm i średnicy na przekroju 60 – 80 mm. Osłonka ściśle przylegająca do farszu. Barwa, smak i zapach charakterystyczny dla tego typu wyrobu.
kg - 275,00

3 . Kiełbasa mielonka drobiowa - wędlina drobiowa drobno rozdrobniona, parzona o zawartości mięsa drobiowego min. 50 %, surowców uzupełniających, przypraw oraz substancji dozwolonych, zgodnie z recepturą i procesem technologicznym właściwym dla tego wyrobu. Dodatkowo dopuszcza się zastosowanie mięsa drobiowego oddzielonego mechanicznie. Baton okrągły o długości 30 – 40 cm i średnicy na przekroju 60 – 80 mm. Osłonka ściśle przylegająca do farszu. Barwa, smak i zapach charakterystyczny dla tego typu wyrobu.
kg - 285,00

4 . Kiełbasa mortadela drobiowa wędlina drobiowa drobno rozdrobniona, parzona o za-wartości mięsa drobiowego min. 40 %, surowców uzupełniających, przypraw oraz substancji dozwolonych, zgodnie z recepturą i procesem technologicznym właściwym dla tego wyrobu. Dodatkowo dopuszcza się zastosowanie mięsa drobiowego oddzielonego mechanicznie. Baton okrągły o długości 30 – 40 cm i średnicy w przekroju 80 – 100 mm. Osłonka ściśle przylegająca do farszu. Barwa, smak i

zapach charakterystyczny dla tego typu wyrobu.
kg - 345,00

5 . Serdelka drobiowa –- kiełbasa drobno rozdrobniona, parzona, z dodatkiem wody w osłonce naturalnej o średnicy 26-28 mm, w skład której wchodzi mięso drobiowe min. 45 %, surowce uzupełniające, przyprawy i substancje dodatkowe charakterystyczne dla tego typu wyrobu. Dodatkowo dopuszcza się zastosowanie mięsa drobiowego oddzielonego mechanicznie.
kg - 460,00

4.5.3.) Główny kod CPV: 15110000-2 - Mięso

4.5.5.) Wartość części: 23142,81 PLN

Część 4

4.5.1.) Krótki opis przedmiotu zamówienia
1 . Ćwiartka z kurczaka (świeża) - element z kurczaka zawierający podudzie wraz z udem, mięśniami i skórą – bez miednicy i grzbietu, schłodzony. Pałki powinny być właściwie umięśnione, linie cięć równe, gładkie, mięso prawidłowo wykrwawione, skóra bez przebarwień oraz resztek upierzenia, zapach swoisty dla mięsa drobiowego świeżego, waga 1 szt. od 250 do 450 g
kg - 910,00

2 . Wątroba drobiowa (świeża) - element podrobowy z kurczaka, cały, winien być właściwie ukształtowane, oczyszczone, zapach świeży i swoisty dla podrobów drobiowych
kg - 965,00

4.5.3.) Główny kod CPV: 15110000-2 - Mięso

4.5.5.) Wartość części: 11642,25 PLN

Część 5

4.5.1.) Krótki opis przedmiotu zamówienia
1 . Konserwa mięsna - konserwa typu mielonka - produkt spożywczy wyprodukowany z surowców spełniających wymagania jakościowe określone w obowiązujących przepisach prawnych, sporządzony z mięsa wieprzowego (dozwolony dodatek mięsa mechanicznie oddzielonego, białek i preparatów białkowych), skrobi i przypraw, utrwalony przez sterylizację (zapewniającą trwałość i bezpieczeństwo zdrowotne,
zawartość konserwy powinna stanowić jedną całość o kształcie zastosowanego opakowania, produkt powinien być wyprodukowany z surowców mięsnych drobno rozdrobnionych i średnio rozdrobnionych, zawartość mięsa w produkcie powinna wynosić co najmniej 50 %, w przypadku opakowania blaszanego wyposażone w zawleczkę do otwierania (samootwieracz), masa netto 290-300 g
kg - 1200,00

4.5.3.) Główny kod CPV: 15110000-2 - Mięso

4.5.5.) Wartość części: 10705,72 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: 1

6.2.) Cena lub koszt oferty z najniższą ceną lub kosztem: 82303,20 PLN

6.3.) Cena lub koszt oferty z najwyższą ceną lub kosztem: 160563,90 PLN

6.4.) Cena lub koszt oferty wykonawcy, któremu udzielono zamówienia: 82303,20 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: Mały przedsiębiorca

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

7.3.1) Nazwa (firma) wykonawcy, któremu udzielono zamówienia: Zakład Przetwórstwa Mięsa ANIOŁKOWSCY, Justyna Stankiewicz, Spółka Jawn

7.3.2) Krajowy Numer Identyfikacyjny: 8762042053

7.3.3) Ulica: Karabinierów 2g

7.3.4) Miejscowość: Grudziądz

7.3.5) Kod pocztowy: 86-300

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: 2025-12-18

8.2.) Wartość umowy/umowy ramowej: 82303,20 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: 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: 34195,36 PLN

6.3.) Cena lub koszt oferty z najwyższą ceną lub kosztem: 40519,50 PLN

6.4.) Cena lub koszt oferty wykonawcy, któremu udzielono zamówienia: 34195,36 PLN

6.5.) Do wyboru najkorzystniejszej oferty zastosowano aukcję elektroniczną: Nie

6.6.) Oferta wybranego wykonawcy jest ofertą wariantową: Nie

SEKCJA VII WYKONAWCA, KTÓREMU UDZIELONO ZAMÓWIENIA (dla części 2)

7.1.) Czy zamówienie zostało udzielone wykonawcom wspólnie ubiegającym się o udzielenie zamówienia: Nie

Wykonawca

7.2.) Wielkość przedsiębiorstwa wykonawcy: Mały przedsiębiorca

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

7.3.1) Nazwa (firma) wykonawcy, któremu udzielono zamówienia: Centrum Mięsne EL-HURT Produkcja i Handel SP. J.

7.3.2) Krajowy Numer Identyfikacyjny: 5781003354

7.3.3) Ulica: Kochanowskiego 11

7.3.4) Miejscowość: Elbląg

7.3.5) Kod pocztowy: 82-300

7.3.6.) Województwo: warmińsko-mazurskie

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: 2025-12-18

8.2.) Wartość umowy/umowy ramowej: 34195,36 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: 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: 22785,00 PLN

6.3.) Cena lub koszt oferty z najwyższą ceną lub kosztem: 22785,00 PLN

6.4.) Cena lub koszt oferty wykonawcy, któremu udzielono zamówienia: 22785,00 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: Zakład Przetwórstwa Mięsa ANIOŁKOWSCY, Justyna Stankiewicz, Spółka Jawna

7.3.2) Krajowy Numer Identyfikacyjny: 8762042053

7.3.3) Ulica: Karabinierów 2g

7.3.4) Miejscowość: Grudziądz

7.3.5) Kod pocztowy: 86-300

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: 2025-12-18

8.2.) Wartość umowy/umowy ramowej: 22785,00 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: 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: 11479,65 PLN

6.3.) Cena lub koszt oferty z najwyższą ceną lub kosztem: 14679,00 PLN

6.4.) Cena lub koszt oferty wykonawcy, któremu udzielono zamówienia: 11479,65 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: Mały przedsiębiorca

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

7.3.1) Nazwa (firma) wykonawcy, któremu udzielono zamówienia: Centrum Mięsne El- Hurt Produkcja i Handel, Sp. J.

7.3.2) Krajowy Numer Identyfikacyjny: 5781003354

7.3.3) Ulica: Kochanowskiego 11

7.3.4) Miejscowość: Elbląg

7.3.5) Kod pocztowy: 82-300

7.3.6.) Województwo: warmińsko-mazurskie

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: 2025-12-18

8.2.) Wartość umowy/umowy ramowej: 11479,65 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: 5

6.1.1.) Liczba otrzymanych ofert wariantowych: 0

6.1.2.) Liczba ofert dodatkowych: 0

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: 11655 PLN

6.3.) Cena lub koszt oferty z najwyższą ceną lub kosztem: 21571,20 PLN

6.4.) Cena lub koszt oferty wykonawcy, któremu udzielono zamówienia: 11655 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: Mona-Kontra Sp z o.o.

7.3.2) Krajowy Numer Identyfikacyjny: 8441961922

7.3.3) Ulica: Majora Hubala 6

7.3.4) Miejscowość: Suwałki

7.3.5) Kod pocztowy: 16-400

7.3.6.) Województwo: podlaskie

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: 2025-12-18

8.2.) Wartość umowy/umowy ramowej: 11655,00 PLN

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