Ogłoszenie o wyniku postępowania
Dostawy
Dostawy wędlin wieprzowych, wędlin drobiowych, mięsa wieprzowego, mięsa drobiowego, konserw rybnych i mięsnych oraz ryb do Zakładu Karnego w Łowiczu

SEKCJA I - ZAMAWIAJĄCY

1.1.) Rola zamawiającego
Postępowanie prowadzone jest samodzielnie przez zamawiającego

1.2.) Nazwa zamawiającego: Zakład Karny w Łowiczu

1.4) Krajowy Numer Identyfikacyjny: REGON 000782942

1.5) Adres zamawiającego

1.5.1.) Ulica: Wiejska 3

1.5.2.) Miejscowość: Łowicz

1.5.3.) Kod pocztowy: 99-400

1.5.4.) Województwo: łódzkie

1.5.5.) Kraj: Polska

1.5.6.) Lokalizacja NUTS 3: PL715 - Skierniewicki

1.5.9.) Adres poczty elektronicznej: zk_lowicz@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-efc2e105-4f38-419a-b66c-ddf586dcf644

1.7.) Rodzaj zamawiającego: Zamawiający publiczny - inny zamawiający

Zakład Karny w Łowiczu

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 wędlin wieprzowych, wędlin drobiowych, mięsa wieprzowego, mięsa drobiowego, konserw rybnych i mięsnych oraz ryb do Zakładu Karnego w Łowiczu

2.4.) Identyfikator postępowania: ocds-148610-efc2e105-4f38-419a-b66c-ddf586dcf644

2.5.) Numer ogłoszenia: 2025/BZP 00625797

2.6.) Wersja ogłoszenia: 01

2.7.) Data ogłoszenia: 2025-12-30

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

2.9.) Numer planu postępowań w BZP: 2025/BZP 00099257/06/P

2.10.) Identyfikator pozycji planu postępowań:

1.2.8 Dostawy wędlin wieprzowych, wędlin drobiowych, mięsa wieprzowego, mięsa drobiowego, konserw rybnych i mięsnych oraz ryb do Zakładu Karnego w Łowiczu

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 00492737

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.2232.5.2025.JA

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): 637959,89 PLN

4.4.) Rodzaj zamówienia: Dostawy

Część 1

4.5.1.) Krótki opis przedmiotu zamówienia
Część I – wędliny wieprzowe (CPV 15131130-5)

asortyment Ilość [kg]
Kiełbasa podwawelska 900
Kiełbasa zwyczajna 1400
Kiełbasa śląska 2200
Kiełbasa krakowska 750
Kiełbasa zielonogórska 750
Kiełbasa parówkowa 5700
Mielonka wieprzowa 4200
Mortadela 6200
Szynka tyrolska 4200
Pieczeń rzymska 2300
Pieczeń myśliwska 2200
Salceson czarny 4200
Salceson włoski 2100
Kaszanka 6000
Pasztet pieczony 4000

Szczegółowa charakterystyka produktu
1
Kiełbasa podwawelska
kiełbasa czysto wieprzowa, wędzona, parzona, średnio rozdrobniona, wygląd ogólny - batony w osłonkach naturalnych (jelitach wieprzowych cienkich) o długości 35 - 40 cm, o średnicy 32 – 36 mm, powierzchnia batonu o barwie od jasnobrązowej do brązowej z lekkim połyskiem i prześwitami składników pod osłonką, osłonka ściśle przylegająca do masy mięsnej, niedopuszczalne zawilgocenie powierzchni osłonki, barwa mięsa – różowa do ciemnoróżowej, konsystencja – ścisła, dość krucha, smak i zapach – charakterystyczny dla kiełbasy z mięsa peklowanego, wędzonej, parzonej i podsuszanej z wyraźnym wyczuciem wędzenia, z wyczuwalnymi przyprawami, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy
2
Kiełbasa zwyczajna
kiełbasa wieprzowa, wędzona, parzona, średnio rozdrobniona, wygląd ogólny – batony w osłonkach naturalnych o długości 35 – 40 cm, powierzchnie batonu o barwie od jasnobrązowej do ciemnobrązowej, osłonka równomiernie ściśle przylegająca do farszu, barwa mięsa – różowa do ciemnoróżowej, konsystencja – ścisła, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy.
3
Kiełbasa śląska
kiełbasa wieprzowo – wołowa, wędzona, parzona, średnio rozdrobniona, wygląd ogólny – batony w osłonkach naturalnych o długości 35 – 40 cm, powierzchnie batonu o barwie od jasnobrązowej do ciemnobrązowej, osłonka równomiernie ściśle przylegająca do farszu, barwa mięsa – różowa do ciemnoróżowej, konsystencja – ścisła, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy.
4
Kiełbasa krakowska
Kiełbasa z mięsa wieprzowego i wołowego, wędzona, parzona, grubo rozdrobniona, wygląd ogólny – batony w osłonkach białkowych sztucznych o długości 20 - 45 cm i średnicy 65 - 80 mm, powierzchnia batonu o barwie jasnobrązowej do ciemnobrązowej, osłonka ściśle przylegająca do farszu, barwa mięsa - jasnoróżowa do ciemnoróżowej, konsystencja –

ścisła, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy.
5
Kiełbasa zielonogórska
kiełbasa czysto wieprzowa, parzona, grubo rozdrobniona, wygląd ogólny- batony w osłonkach sztucznych o długości 30 – 40 cm i średnicy 90 - 100 mm, powierzchnia batonu gładka o barwie jasnobrązowej do brązowej, osłonka gładka, ściśle przylegająca do farszu, barwa mięsa - jasnoróżowa do ciemnoróżowej, konsystencja – ścisła, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy.
6
Kiełbasa parówkowa
kiełbasa wieprzowo - wołowa, wędzona, parzona, drobno rozdrobniona lub homogenizowana, barwa ogólna – batony w osłonkach naturalnych lub sztucznych o długości 14 - 16cm, powierzchnia batonu o barwie jasnoróżowej do jasnobrązowej z odcieniem żółtym, osłonka ściśle przylegająca do farszu, barwa mięsa – jasnoróżowa, konsystencja – dość ścisła, po podgrzaniu soczysta, plastry grubości 3 mm nie powinny się rozpadać, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy.
7
Mielonka wieprzowa
produkt średnio rozdrobniony z mięsa wieprzowego i wołowego, parzona, batony w osłonkach sztucznych o długości 35 – 40 cm i średnicy 80 - 150 mm, powierzchnia batonu gładka o barwie jasnobrązowej do brązowej, osłonka ściśle przylegająca do farszu, wygląd na przekroju – barwa mięsa jasnoróżowa do ciemnoróżowej, składniki równomiernie rozmieszczone, niedopuszczalne skupiska jednego ze składników czy zacieki galarety pod osłonką, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy.
8
Mortadela
kiełbasa wieprzowo – wołowa, wędzona lub nie, parzona, drobno rozdrobniona lub homogenizowana, wygląd ogólny – batony w osłonkach sztucznych lub białkowych o długości 20 - 40 cm, średnicy 70 - 80 mm, powierzchnia batonu o barwie jasnobrązowej do ciemnobrązowej lub o barwie użytej osłonki, osłonka gładka ściśle przylegająca do farszu, barwa mięsa – jasnoróżowa, konsystencja – dość ścisła, elastyczna, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy.
9
Szynka tyrolska
produkt z mięsa wieprzowego i wołowego, średnio rozdrobniony, wygląd ogólny – baton w osłonkach sztucznych, konsystencja – dość ścisła, surowce równomiernie rozłożone, niedopuszczalne składniki zbyt rozdrobnione, z chrząstkami, ścięgnami, barwa – charakterystyczna dla danego wyrobu, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy.
10
Pieczeń rzymska
wędlina otrzymana z mięsa wieprzowego oraz farszu mięsnego z dodatkiem przypraw, substancji wiążących, pieczona, kształt foremkowy, na wierzchu dekorowana pikantną posypką smakową, struktura plastra dość ścisła, barwa mięsa na przekroju typowa dla mięsa peklowanego, parzonego, od jasnoróżowej do różowej, barwa tłuszczu od kremowej do białej, niedopuszczalna nietypowa barwa mięsa na przekroju, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy.
11
Pieczeń myśliwska
wędlina otrzymana z mięsa wieprzowego oraz farszu mięsnego z dodatkiem przypraw, substancji wiążących, pieczona, kształt foremkowy, na wierzchu dekorowana pikantną posypką smakową, struktura plastra dość ścisła, barwa mięsa na przekroju typowa dla mięsa peklowanego, parzonego, od jasnoróżowej do różowej, barwa tłuszczu od kremowej do białej, niedopuszczalna nietypowa barwa mięsa na przekroju, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy.
12
Salceson czarny
wędlina podrobowa, otrzymana z mięsa wieprzowego, mięsa wołowego, skórek wieprzowych, z dodatkiem krwi spożywczej, wygląd ogólny – wyrób w osłonce naturalnej lub sztucznej, powierzchnia czysta, lekko wilgotna, niedopuszczalne zabrudzenia, oślizłość i naloty pleśni, konsystencja – dość ścisła, niedopuszczalne skupiska nie wymieszanych składników, barwa na powierzchni szara do brunatnej, na przekroju – brunatna, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy.
13
Salceson włoski
wędlina podrobowa, otrzymana z mięsa wieprzowego, mięsa wołowego, skórek wieprzowych, wygląd ogólny – wyrób w osłonce naturalnej lub sztucznej, powierzchnia czysta, lekko wilgotna, niedopuszczalne zabrudzenia, oślizłość i nalot pleśni, barwa na powierzchni – szara do różowej, na przekroju – widoczne duże kawałki peklowanego mięsa wieprzowego, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy.
14
Kaszanka
wędlina podrobowa, wyprodukowana z mięsa wieprzowego, surowców podrobowych, skórek wieprzowych, tłuszczu wieprzowego, kaszy jęczmiennej z dodatkiem krwi spożywczej, parzona, wygląd ogólny – wyrób w osłonce naturalnej lub sztucznej, powierzchnia czysta, lekko wilgotna, niedopuszczalne zabrudzenia, oślizłość i naloty pleśni, konsystencja – dość

ścisła, niedopuszczalne skupiska nie wymieszanych składników, barwa na powierzchni szara do brunatnej, na przekroju – brunatna, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy.
15
Pasztet pieczony
produkt powstały z podrobów oraz surowców mięsnych wieprzowych i wołowych rozdrobnionych do masy homogennej i poddany procesowi pieczenia, blok lub foremka od 1 do 5 kg, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy.

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

4.5.5.) Wartość części: 346289,63 PLN

Część 2

4.5.1.) Krótki opis przedmiotu zamówienia
Część II - wędliny drobiowe (CPV 15131135-0)

asortyment Ilość [kg]
Parówki drobiowe 360
Serdelki drobiowe 1300
Kiełbasa śląska drobiowa 1200
Kiełbasa śniadaniowa drobiowa 400
Kiełbasa kanapkowa drobiowa 1150
Kiełbasa szynkowa drobiowa 750
Kiełbasa żywiecka drobiowa 400
Mortadela drobiowa 360
Kiełbasa parówkowa drobiowa 360
Lunch meat drobiowy 740
Polędwica drobiowa 360
Pasztetowa drobiowa 1900
Szynka drobiowa 360
Kiełbasa biała drobiowa parzona 200

asortyment
Szczegółowa charakterystyka produktu

Parówki drobiowe
Wyrób drobiowy homogenizowany, kiełbasa drobno rozdrobniona, poddawane procesowi parzenia, pakowane w atmosferze ochronnej, powierzchnia czysta, sucha, osłonka ściśle przylegająca do farszu niedopuszczalne skupiska jednego ze składników, konsystencja soczysta, wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy, zawartość mięsa drobiowego min. 40%,

Serdelki drobiowe
Wyrób drobiowy homogenizowany, kiełbasa drobiowa drobno rozdrobniona, parzona, zawartość mięsa drobiowego min. 35%, dodatkowo dopuszcza się mięso oddzielone mechanicznie do 25%, ogółem zawartość mięsa min. 50%,

Kiełbasa śląska drobiowa
Kiełbasa drobiowa, średnio rozdrobniona, wędzona i parzona, w odcinkach prostych o długości 11-12 cm, zawartość mięsa drobiowego min. 40%, w osłonce naturalnej, powierzchnia czysta, gładka, sucha, osłonka ściśle przylegająca do farszu, dopuszczalne na pojedynczych
batonach nieliczne zawędzone wytryski farszu, na przekroju surowce równomiernie rozłożone, dopuszczalne nieliczne drobne otwory powietrzne, barwa powierzchni jasnobrązowa do brązowej, na przekroju kiełbasy mięsa od bladoróżowej do różowej z niewielką ilością
tłuszczu, smak i zapach charakterystyczny dla kiełbasy wędzonej i parzonej, konsystencja – ścisła

Kiełbasa śniadaniowa drobiowa
Wyrób drobiowy homogenizowany, kiełbasa średnio rozdrobniona, parzona, w odcinkach prostych o długości 30-50 cm, zawartość mięsa drobiowego min. 20%, dodatkowo dopuszcza się mięso oddzielone mechanicznie do 40%, ogółem zawartość mięsa min. 50%,

Kiełbasa kanapkowa drobiowa
Kiełbasa drobiowa, średnio rozdrobniona, parzona, w odcinkach prostych o długości 30-50cm,zawartość mięsa drobiowego min. 25%, dodatkowo dopuszcza się mięso oddzielone mechanicznie do 30%, ogółem zawartość mięsa min. 40%,

Kiełbasa szynkowa drobiowa
kiełbasa drobiowa, średnio rozdrobniona, parzona, w odcinkach prostych o długości 30-50cm, zawartość mięsa drobiowego min. 50%, dodatkowo dopuszcza się mięso oddzielone mechanicznie do 20%, ogółem zawartość mięsa min. 50%,

Kiełbasa żywiecka drobiowa
kiełbasa drobiowa, średnio rozdrobniona, wędzona i parzona, w odcinkach prostych o długości 30-50cm, średnica 40-60mm, zawartość mięsa drobiowego min. 50%, dodatkowo dopuszcza się mięso oddzielone mechanicznie do 20%

Mortadela drobiowa
Wyrób drobiowy homogenizowany, kiełbasa drobiowa drobno rozdrobniona, parzona, w odcinkach prostych o długości 30-50cm, średnica 40-60mm, zawartość mięsa drobiowego min. 25%, dodatkowo dopuszcza się mięso oddzielone mechanicznie do 40%, ogółem zawartość mięsa min. 50%

Kiełbasa parówkowa drobiowa
Wyrób drobiowy homogenizowany, kiełbasa drobno rozdrobniona, jelita naturalne, batony o o23 odkręcane na automacie o długości ok. 12 cm, poddawane procesowi parzenia, pakowane w atmosferze ochronnej, powierzchnia czysta, sucha, osłonka ściśle przylegająca do farszu
niedopuszczalne skupiska jednego ze składników, konsystencja ścisła, wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy, zawartość mięsa drobiowego min. 25%, dodatkowo dopuszcza się mięso oddzielone mechanicznie do 50%, ogółem zawartość mięsa min. 60%

Lunch meat drobiowy
Wyrób drobiowy drobno rozdrobniony, parzony w batonach o średnicy 80-100 mm, zawartość mięsa drobiowego min. 30%, inne mięso min. 20% (ogółem zawartość mięsa min. 50%), dodatkowo dopuszcza się mięso oddzielone mechanicznie do 10%

Polędwica drobiowa
wyrób parzony, nie wędzony, otrzymany ze średnio rozdrobionego mięsa drobiowego, bez udziału innych drobno rozdrobnionych surowców mięsno – tłuszczowych, zawartość mięsa drobiowego min. 50%, dodatkowo dopuszcza się mięso oddzielone mechanicznie do 20%, ogółem zawartość mięsa min. 60%, struktura i konsystencja dość ścisła, soczysta, krucha z niską zawartością tłuszczu i soli. Barwa mięsa na przekroju jasnoróżowa, typowa dla użytego mięsa drobiowego, smak i zapach charakterystyczny dla polędwicy z mięsa drobiowego,
z wyczuwalnymi użytymi przyprawami

Pasztetowa drobiowa
Wyrób garmażeryjny gotowy, w osłonce naturalnej, O 75. Batony o długości ok. 30-40 cm związane sznurkiem bądź klipsem. Poddawany procesowi parzenia i wędzenia, barwa szaro-kremowa, konsystencja jędrna, wyczuwalny smak i zapach wyrobów podrobowych,
niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy.

Szynka drobiowa
wyrób otrzymany z grubo rozdrobnionych peklowanych mięśni piersiowych drobiowych, bez udziału innych drobno rozdrobnionych surowców mięsno – tłuszczowych, zawartość mięsa drobiowego min. 50%, niewędzony, parzony, produkt w sztucznej osłonce, ściśle przylegającej do powierzchni wyrobu, struktura i konsystencja dość ścisła, soczysta, krucha z niską zawartością tłuszczu i soli, barwa mięsa na przekroju jasnoróżowa do różowej, typowa dla użytego mięsa drobiowego, smak i zapach charakterystyczny dla szynki z mięsa drobiowego,
z wyczuwalnymi użytymi przyprawami

Kiełbasa biała drobiowa parzona
Kiełbasa średnio rozdrobniona, jelita naturalne cienkie, odkręcane na automacie o długości ok. 12 cm, poddawane procesowi parzenia, pakowane w atmosferze ochronnej, powierzchnia czysta, sucha, osłonka ściśle przylegająca do farszu niedopuszczalne skupiska jednego ze składników, konsystencja ścisła, wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy, zawartość mięsa drobiowego min. 25%, dodatkowo dopuszcza się mięso oddzielone mechanicznie do 50%, ogółem zawartość mięsa min. 60%, bez udziału mięsa wieprzowego oraz żelatyny wieprzowej.

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

4.5.5.) Wartość części: 86645,61 PLN

Część 3

4.5.1.) Krótki opis przedmiotu zamówienia
Część III – mięso wieprzowe (CPV 15113000-3)

asortyment Ilość [kg]
Mięso gulaszowe wieprzowe kl. II
niemrożone 360

Mięso mielone wieprzowo – wołowe
niemrożone 1200

Wątroba wieprzowa niemrożona 2200

Łopatka wieprzowa 4D 140

asortyment Szczegółowa charakterystyka produktu

Mięso wieprzowe gulaszowe kl. II – skrawki mięsa o nieregularnym kształcie (kostka lub paski) bez ścięgien i tkanki łącznej o dopuszczalnej ilości tłuszczu 20%, powierzchnia – gładka, niezakrwawiona, niedopuszczalna oślizgłość czy nalot pleśni, mięso czyste, bez jakichkolwiek zanieczyszczeń, barwa mięsa – bladoróżowa do ciemnoczerwonej, konsystencja – elastyczna i jędrna, zapach – charakterystyczny dla mięsa świeżego, bez oznak rozpoczynającego się psucia, mięso wcześniej niemrożone.
Dostarczony towar w chwili przyjęcia nie może przekraczać temperatury +10ºC.

Mięso mielone wołowo – wieprzowe - uzyskane z mięsa świeżego chudego, odpowiednio rozdrobnionego o dopuszczalnej zawartości tłuszczu do 25%, barwa mięsa – jasnoróżowa do czerwonej, niedopuszczalny odcień szary lub zielonkawy, zapach – świeży, bez oznak rozpoczynającego się psucia, mięso odpowiednio schłodzone i pakowane w opakowania foliowe hermetycznie zamknięte, mięso wcześniej niemrożone.
Dostarczony towar w chwili przyjęcia nie może przekraczać temperatury +10ºC

Wątroba wieprzowa niemrożona - wątroba w postaci pojedynczych płatów, pozbawiona części niejadalnych bez pozostałości po rozlaniu woreczka żółciowego, skrzepów krwi, zazielenienia.
Dostarczony towar w chwili przyjęcia nie może przekraczać temperatury +10ºC.

Łopatka wieprzowa 4D – (bez kości, bez skóry i bez golonki), powierzchnia gładka, niezakrwawiona, niepostrzępiona, bez nalotu pleśni, mięso czyste, bez śladów jakichkolwiek zanieczyszczeń, konsystencja – jędrna i elastyczna, barwa mięsa – jasnoróżowa do czerwonej, dopuszczalne zmatowienie, niedopuszczalny odcień szary lub zielonkawy, zapach – świeży, bez oznak rozpoczynającego się psucia, mięso wcześniej niemrożone.
Dostarczony towar w chwili przyjęcia nie może przekraczać temperatury +10ºC.

4.5.3.) Główny kod CPV: 15113000-3 - Wieprzowina

4.5.5.) Wartość części: 33828,89 PLN

Część 4

4.5.1.) Krótki opis przedmiotu zamówienia
Część IV – mięso drobiowe (CPV 15112000-6)

asortyment Ilość [kg]

ćwiartka tylna z kurczaka
niemrożona 2000
Mięso mielone drobiowe niemrożone 2000
Żołądki drobiowe świeże, niemrożone 4000
Wątroba drobiowa świeża, niemrożona 2000

Szczegółowa charakterystyka produktu

Ćwiartka tylna z kurczaka
Świeże, niemrożone, właściwie umięśnione, prawidłowo wykrwawione i ocieknięte, linie cięcia równe, gładkie, powierzchnia powinna być czysta, wolna od jakichkolwiek widocznych substancji obcych, zabrudzeń lub krwi, dopuszcza się niewielkie nacięcia skóry i mięśni przy krawędziach cięcia, nie dopuszcza się mięśni i skóry niezwiązanych ze sobą, 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 z kurczaka, niedopuszczalny zapach obcy, zapach świadczący o procesach rozkładu mięsa przez drobnoustroje, oraz zapach zjełczałego tłuszczu.

Mięso mielone drobiowe
surowy wyrób mięsny uzyskany ze świeżego mięsa drobiowego, niemrożony, barwa mięsa jasnoróżowa, niedopuszczalny odcień szary lub zielonkawy, zapach świeży charakterystyczny dla danego produktu, niedopuszczalna zawartość wody obcej i soli, mięso mielone drobiowe nie może być mięsem garmażeryjnym, opakowanie osłonka poliamidowa lub vacuum.

żołądki drobiowe świeże
Świeże, niemrożone, żołądki z kurczaka uzyskane podczas patroszenia tuszki kurczaka i pozbawione części niejadalnych, oczyszczone z treści pokarmowej i pozbawione 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 na przekroju mięśni jasnoczerwona do ciemnoczerwonej, niedopuszczalna zielonkawa, powierzchnia wewnętrzna pokryta jasnobeżową śluzówką, zapach charakterystyczny dla świeżych żołądków z kurczaka, niedopuszczalny zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy.

Wątroba drobiowa świeża
Świeża, niemrożona, wątroba z kurczaka uzyskana podczas patroszenia tuszki kurczaka w postaci podwójnych lub pojedynczych płatów i pozbawiona części niejadalnych, Podwójne lub pojedyncze płaty bez zanieczyszczeń i skrzepów krwi, dopuszcza się pojedyncze części płatów o wielkości nie mniejszej niż połowa płata, usunięty całkowicie woreczek żółciowy wraz ze skrawkiem zazieleniałej wątroby, na powierzchni niedopuszczalna oślizgłość lub nalot pleśni, powierzchnia mokra z naturalnym połyskiem, dopuszcza się obeschniętą powierzchnię, oraz niewielki wyciek w opakowaniu, barwa beżowa do brunatno - wiśniowej, charakterystyczna dla świeżej wątroby, zapach charakterystyczny dla świeżej wątroby z kurczaka, niedopuszczalny zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy.

4.5.3.) Główny kod CPV: 15112000-6 - Drób

4.5.5.) Wartość części: 79218,59 PLN

Część 5

4.5.1.) Krótki opis przedmiotu zamówienia
Część V - konserwy mięsne, rybne, sojowe (CPV 15131000-5)

asortyment Ilość [kg]
Paprykarz szczeciński 300
Szprot w pomidorach 200
Konserwa turystyczna 2000
Przysmak śniadaniowy 2000
Pasztet drobiowy Alupack 900
Pasztet sojowy Alupack 600

Szczegółowa charakterystyka produktu
Paprykarz szczeciński
300-330g
konserwa wyprodukowana z surowców spełniających wymagania jakościowe określone w obowiązujących przepisach prawnych, sporządzony z mięsa ryb min. 30 %), ryżu, koncentratu pomidorowego, przypraw, utrwalony przez sterylizację (zapewniającą trwałość i bezpieczeństwo zdrowotne), w opakowaniach hermetycznie zamkniętych metalowych z samootwieraczem lub typu Alupack o wadze 300-330g zapewniających trwałość produktu przechowywanego w temperaturze pokojowej. Zawartość konserwy powinna stanowić jedną całość o kształcie zastosowanego opakowania.

Szprot w pomidorach
300-330g
konserwa wyprodukowana z surowców spełniających wymagania jakościowe określone w obowiązujących przepisach prawnych, sporządzony z mięsa ryb min. 50 % przed sterylizacją), sosu pomidorowego, przypraw, utrwalony przez sterylizację (zapewniającą trwałość i bezpieczeństwo zdrowotne), w opakowaniach hermetycznie zamkniętych metalowych z samootwieraczem lub typu Alupack, o wadze 300-330g zapewniających trwałość produktu przechowywanego w temperaturze pokojowej. Zawartość konserwy powinna stanowić jedną całość o kształcie zastosowanego opakowania.

Konserwa turystyczna
300g
Konserwa turystyczna, typu mielonka – produkt spożywczy wyprodukowany z surowców spełniających wymagania jakościowe określone w obowiązujących przepisach prawnych, sporządzony z mięsa wieprzowego (niedozwolony dodatek mięsa mechanicznie oddzielonego, białek i preparatów białkowych), skrobi i przypraw, utrwalony przez sterylizację (zapewniającą trwałość i bezpieczeństwo zdrowotne), w opakowaniach hermetycznie zamkniętych metalowych z samootwieraczem lub typu Alupack, o wadze 300g zapewniających trwałość produktu przechowywanego w temperaturze pokojowej. 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 %.

Przysmak śniadaniowy
300g
Konserwa przysmak śniadaniowy, typu mielonka – produkt spożywczy wyprodukowany z surowców spełniających wymagania jakościowe określone w obowiązujących przepisach prawnych, sporządzony z mięsa wieprzowego (niedozwolony dodatek mięsa mechanicznie oddzielonego, białek i preparatów białkowych), skrobi i przypraw, utrwalony przez sterylizację (zapewniającą trwałość i bezpieczeństwo zdrowotne), w opakowaniach hermetycznie zamkniętych metalowych z samootwieraczem lub typu Alupack, o wadze 300g zapewniających trwałość produktu przechowywanego w

temperaturze pokojowej. 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 %.

Pasztet drobiowy Alupack
100-130g
Pasztet drobiowy, Alupack - konserwa wyprodukowana z mięsa drobiowego, 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. Opakowanie aluminiowe tzw. Alupack z możliwością łatwego otwarcia o wadze 100 – 130 g

Pasztet sojowy Alupack
100-130g
Pasztet sojowy, Alupack – produkt uzyskany z białka sojowego (nie mniej niż 10 %), bez zawartości glutenu, opakowanie aluminiowe tzw. Alupack z możliwością łatwego otwarcia o wadze 100 – 130 g

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

4.5.5.) Wartość części: 63885,47 PLN

Część 6

4.5.1.) Krótki opis przedmiotu zamówienia
Część VI - ryby (CPV 15220000-6)

asortyment Ilość [kg]
Filet rybny mrożony (szaterpak) 450
Burger rybny panierowany 2200
Płaty śledziowe solone 200

Szczegółowa charakterystyka produktu

Filet rybny mrożony SHP „shatter pack”
opakowanie zewnętrzne: szczelne, woskowane kartony, wewnętrzne: folia; warstwy filetów przełożone folią, czyste, nieuszkodzone, szczelne, zamknięte, prawidłowo oznakowane w języku polskim, z podaną procentową zawartością ryby, elementy nie posklejane, łatwe wydobywanie pojedynczych elementów z bloku, bez konieczności rozmrażania całości
sposób zamrożenia: SHP „shatter pack” : oddzielane, poszczególne, układane warstwy filetów foliowymi przekładkami
Zawartość glazury do 10%
Wygląd: brak oznak rozmrożenia, temperatura przy przyjęciu min – 18 °C, filety całe z lub bez skóry, ości i obcych zanieczyszczeń; masa filetu min 300 g, tkanka mięsna jasna o naturalnej barwie, charakterystycznej dla danego gatunku, bez plam i przebarwień, wysuszka powierzchniowa dająca się łatwo zeskrobać do 10 % powierzchni, a wysuszka głęboka trudna do zeskrobania do 5% powierzchni,
Zapach: zapach właściwy dla ryb mrożonych, po rozmrożeniu zapach ryby świeżej, niedopuszczalny gnilny,

Burger rybny panierowany
70-80 g/szt
wyrób rybny, głęboko mrożony o temperaturze poniżej - 18 C w środku termicznym;
minimalna zawartość mięsa z ryb powyżej 40 % ;
kształt prostokątny lub okrągły, wielkość charakterystyczna dla sposobu uformowania wyrobów, w chrupiącej panierce, wstępnie obsmażone, jednolite pod względem gramatury, kształtu i wyglądu;
musi być zachowana jednolitość dostawy tj.: tego samego pochodzenia, tej samej jakości i wielkości sztuki (waga 1 szt.70-80 g w ramach jednej dostawy);
konsystencja farszu jednolita, miękka, nie rozpadająca się po dokonaniu obróbki cieplnej;
minimalny termin przydatności do spożycia od dnia dostawy minimum 6 miesięcy;

Płaty śledziowe solone
Płaty śledziowe konserwowane w zaprawie solnej, całe bez skóry, ości i obcych zanieczyszczeń; masa płatu min. 80 g, tkanka mięsna jasna o naturalnej barwie, charakterystycznej dla danego gatunku, bez plam i przebarwień.
Opakowanie zbiorcze od 4 do 25 kg
Termin przydatności do spożycia min. 21 dni od dnia dostarczenia do zamawiającego.

4.5.3.) Główny kod CPV: 15220000-6 - Ryby mrożone, filety rybne i pozostałe mięso ryb

4.5.5.) Wartość części: 28091,70 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: 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: 335013,00 PLN

6.3.) Cena lub koszt oferty z najwyższą ceną lub kosztem: 653931,00 PLN

6.4.) Cena lub koszt oferty wykonawcy, któremu udzielono zamówienia: 335013,00 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: Skup, Ubój, Przetwórstwo Mięsa SUPMIĘS Kalinowski & Kamilowska Spółka Jawna

7.3.2) Krajowy Numer Identyfikacyjny: 6661711830

7.3.4) Miejscowość: Babiak

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: 2025-12-03

8.2.) Wartość umowy/umowy ramowej: 335013,00 PLN

8.3.) Okres realizacji zamówienia albo umowy ramowej:
Od 2026-01-01 do 2026-12-31

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: 88482,45 PLN

6.3.) Cena lub koszt oferty z najwyższą ceną lub kosztem: 107937,50 PLN

6.4.) Cena lub koszt oferty wykonawcy, któremu udzielono zamówienia: 88482,45 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 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: Zakład Przetwórstwa Mięsnego WITRMAS Sp. z o.o.

7.3.2) Krajowy Numer Identyfikacyjny: 7322172667

7.3.4) Miejscowość: Dąbrówka Wielka

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: 2025-12-03

8.2.) Wartość umowy/umowy ramowej: 88482,45 PLN

8.3.) Okres realizacji zamówienia albo umowy ramowej:
Od 2026-01-01 do 2026-12-31

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: 32875,50 PLN

6.3.) Cena lub koszt oferty z najwyższą ceną lub kosztem: 42751,40 PLN

6.4.) Cena lub koszt oferty wykonawcy, któremu udzielono zamówienia: 32875,50 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 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: Zakład Przetwórstwa Mięsnago WITMAS Sp. z o.o.

7.3.2) Krajowy Numer Identyfikacyjny: 7322172667

7.3.4) Miejscowość: Dąbrówka Wielka

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: 2025-12-03

8.2.) Wartość umowy/umowy ramowej: 32875,50 PLN

8.3.) Okres realizacji zamówienia albo umowy ramowej:
Od 2026-01-01 do 2026-12-31

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: 81520 PLN

6.3.) Cena lub koszt oferty z najwyższą ceną lub kosztem: 107140,00 PLN

6.4.) Cena lub koszt oferty wykonawcy, któremu udzielono zamówienia: 81520 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: Przedsiębiorstwo Produkcyjno Handlowo Usługowe "PUBLIMA" Lichota & Lichota Sp. k.

7.3.2) Krajowy Numer Identyfikacyjny: 7322172667

7.3.4) Miejscowość: Ostrowiec Świętokrzyski

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: 2025-12-03

8.2.) Wartość umowy/umowy ramowej: 81520 PLN

8.3.) Okres realizacji zamówienia albo umowy ramowej:
Od 2026-01-01 do 2026-12-31

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: 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: 60892,00 PLN

6.3.) Cena lub koszt oferty z najwyższą ceną lub kosztem: 84515,00 PLN

6.4.) Cena lub koszt oferty wykonawcy, któremu udzielono zamówienia: 60892,00 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 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: KONSHURT M.KASPRZYK SP. K.

7.3.2) Krajowy Numer Identyfikacyjny: 9492207845

7.3.4) Miejscowość: Częstochowa

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: 2025-12-03

8.2.) Wartość umowy/umowy ramowej: 60892,00 PLN

8.3.) Okres realizacji zamówienia albo umowy ramowej:
Od 2026-01-01 do 2026-12-31

Część 6

SEKCJA V ZAKOŃCZENIE POSTĘPOWANIA (dla części 6)

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

postępowania zakończyła się zawarciem umowy

SEKCJA VI OFERTY (dla części 6)

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: 24725,00 PLN

6.3.) Cena lub koszt oferty z najwyższą ceną lub kosztem: 27742,00 PLN

6.4.) Cena lub koszt oferty wykonawcy, któremu udzielono zamówienia: 24725,00 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 6)

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: TRANS-MER SP. J A.S. KACZMAREK

7.3.2) Krajowy Numer Identyfikacyjny: 7321762823

7.3.4) Miejscowość: SMARDZEW

7.3.7.) Kraj: Polska

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

SEKCJA VIII UMOWA (dla części 6)

8.1.) Data zawarcia umowy: 2025-12-03

8.2.) Wartość umowy/umowy ramowej: 24725,00 PLN

8.3.) Okres realizacji zamówienia albo umowy ramowej:
Od 2026-01-01 do 2026-12-31