

Ogłoszenie o wyniku postępowania

Dostawy

Dostawy mięsa wołowego, wieprzowego, drobiowego, podrobów wieprzowych i drobiowych oraz wędlin do Aresztu Śledczego w Sosnowcu

SEKCJA I - ZAMAWIAJĄCY

1.1.) Rola zamawiającego

Postępowanie prowadzone jest samodzielnie przez zamawiającego

1.2.) Nazwa zamawiającego: Areszt Śledczy w Sosnowcu

1.3.) Oddział zamawiającego: Areszt Śledczy w Sosnowcu

1.4) Krajowy Numer Identyfikacyjny: REGON 000319871

1.5) Adres zamawiającego

1.5.1.) Ulica: Radocha 25

1.5.2.) Miejscowość: Sosnowiec

1.5.3.) Kod pocztowy: 41-200

1.5.4.) Województwo: śląskie

1.5.5.) Kraj: Polska

1.5.6.) Lokalizacja NUTS 3: PL22B - Sosnowiecki

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

1.5.10.) Adres strony internetowej zamawiającego: assosnowiec.bip.gov.pl

1.6.) Adres strony internetowej prowadzonego postępowania:

<https://ezamowienia.gov.pl/mp-client/search/list/ocds-148610-3eed65c7-670c-4cc9-b2ad-7debf647921c>

1.7.) Rodzaj zamawiającego: Zamawiający publiczny - jednostka sektora finansów publicznych - organ władzy publicznej - organ administracji rządowej (centralnej lub terenowej)

1.8.) Przedmiot działalności zamawiającego: Inna działalność

Więziennictwo

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 mięsa wołowego, wieprzowego, drobiowego, podrobów wieprzowych i drobiowych oraz wędlin do Aresztu Śledczego w Sosnowcu

2.4.) Identyfikator postępowania: ocds-148610-3eed65c7-670c-4cc9-b2ad-7debf647921c

2.5.) Numer ogłoszenia: 2026/BZP 00154855

2.6.) Wersja ogłoszenia: 01

2.7.) Data ogłoszenia: 2026-03-13

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

2.9.) Numer planu postępowań w BZP: 2026/BZP 00095508/01/P

2.10.) Identyfikator pozycji planu postępowań:

1.2.1 Dostawy mięsa wołowego, wieprzowego, drobiowego, podrobów wieprzowych i drobiowych oraz wędlin do Aresztu Śledczego w Sosnowcu

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: 2026/BZP 00097240

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.2232/1/26

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

4.3.) Wartość zamówienia: 155000 PLN

4.4.) Rodzaj zamówienia: Dostawy

Część 1

4.5.1.) Krótki opis przedmiotu zamówienia

DOSTAWA MIĘSA WOŁOWEGO, WIEPRZOWEGO I PODROBÓW WIEPRZOWYCH

Dostawy będą realizowane na podstawie telefonicznych, mailowych lub pisemnych zamówień złożonych przez Zamawiającego z co najmniej 24 godzinnym wyprzedzeniem;

Dostawy będą realizowane do 2 razy w tygodniu;

Wykonawca dostarczy na swój koszt artykuły zgodnie z zamówioną ilością. Transport nastąpi samochodem do maksymalnej wysokości 3 m. Odbiór nastąpi w siedzibie Odbiorcy, w dni robocze w godz. 8.00 – 11.00;

1. Karczek wieprzowy bez kości - element wieprzowy, pozbawiony kości w kształcie nieforemnego walca; znajduje się w przedniej części półtuszy, tkanka mięśniowa przerośnięta tłuszczem. Powierzchnia czysta, gładka, niepostrzępiona, bez opilków, kości, przekrwień, głębszych ponacinań. W skład karkówki wchodzi główne mięśnie szyi i część mięśnia najdłuższego grzbietu i część mięśni długich głowy. Słonina całkowicie zdjeta, konsystencja – jędrna, elastyczna, zapach – swoisty, charakterystyczny dla mięsa świeżego, minimalna wielkość kawałków od 0,5 kg. Minimalny termin przydatności do spożycia od dnia dostawy: 4 dni

Ilość: 50 kg

2. Łopatka wieprzowa - część zasadnicza wieprzowiny - odcięta od półtuszy bez fałdu skóry i bez tłuszczu pochwowego, od dołu golonka odcięta na wysokości stawu łokciowego, całkowicie pozbawiona kości, powierzchnia gładka, czysta, niepostrzępiona, bez opilków kości, przekrwień, ponacinań. Mięso świeże, niemrożone. Minimalny termin przydatności do spożycia od dnia dostawy: 4 dni

Ilość: 40 kg

3. Mięso mielone wieprzowe - uzyskane z mięsa świeżego chudego, bez dodatku innych mięs. Nie dopuszczalna zawartość wody obcej, zawartość tłuszczu do 20%. Pakowane hermetycznie, schłodzone, niemrożone. Minimalny termin przydatności do spożycia od dnia dostawy: 4 dni

Ilość: 660 kg

4. Mięso mielone wołowe – mięso uzyskane z mięsa świeżego chudego, bez dodatku innych mięs. Nie dopuszczalna zawartość wody obcej, zawartość tłuszczu do 20%. Pakowane hermetycznie, schłodzone, niemrożone. Minimalny termin przydatności do spożycia od dnia dostawy: 4 dni

Ilość: 30 kg

5. Mięso wołowe gulaszowe (klasa II) - całe skrawki mięsa (kostka lub paski) bez tłuszczu zewnętrznego, bez ścięgien i tkanki łącznej, niedopuszczalne mięso z głów, ogonów, nóg, żeber, płatów słoniny, pachwiny i innych podrobów wołowych. Powierzchnia czysta, bez opilków kości i przekrwień. Mięso świeże, niemrożone. Minimalny termin przydatności do spożycia od dnia dostawy: 4 dni

Ilość: 130 kg

6. Mięso wieprzowe gulaszowe (klasa II) - całe skrawki mięsa (kostka lub paski) bez tłuszczu zewnętrznego, bez ścięgien i tkanki łącznej, niedopuszczalne mięso z głów, ogonów, nóg, żeberek, płatów słoniny, pachwiny i innych podrobów wieprzowych. Barwa mięsa: bladnoróżowa do ciemnoczerwonej, przekrwienie - niedopuszczalne, węzły chłonne – niedopuszczalne, barwa tłuszczu: biała z odcieniem żółtym lub kremowym, brak zanieczyszczeń chemicznych, brak oznak obecności pleśni, brak zanieczyszczeń mikrobiologicznych i bakterii chorobotwórczych. Powierzchnia czysta, bez opłków kości i przekrwień. Mięso świeże, niemrożone. Minimalny termin przydatności do spożycia od dnia dostawy: 4 dni

Ilość: 280 kg

7. Schab wieprzowy bez kości - element wieprzowy pozbawiony kości, zawierający najdłuższy mięsień grzbietu pozbawiony tkanki tłuszczowej, tkanka mięśniowa gruba, soczysta, delikatna. Powierzchnia czysta, gładka, niepostrzępiona, bez opłków kości, przekrwień, ponacinań. Mięso świeże, niemrożone. Minimalny termin przydatności do spożycia od dnia dostawy: 4 dni

Ilość: 30 kg

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

4.5.4.) Dodatkowy kod CPV:

15111000-9 - Mięso wołowe

15113000-3 - Wieprzowina

15114000-0 - Podroby

4.5.5.) Wartość części: 18500 PLN

Część 2

4.5.1.) Krótki opis przedmiotu zamówienia

DOSTAWA MIĘSA DROBIOWEGO I PODROBÓW DROBIOWYCH

Dostawy będą realizowane na podstawie telefonicznych, mailowych lub pisemnych zamówień złożonych przez Zamawiającego z co najmniej 24 godzinnym wyprzedzeniem;

Dostawy będą realizowane do 2 razy w tygodniu;

Wykonawca dostarczy na swój koszt artykuły zgodnie z zamówioną ilością. Transport nastąpi samochodem do maksymalnej wysokości 3 m. Odbiór nastąpi w siedzibie Odbiorcy, w dni robocze w godz. 8.00 – 11.00;

1. Porcje rosółowe (korpusy drobiowe) - element pozyskany z tuszki kurczaka. Szkielet kurczaka pozbawiony mięsa, bez skóry, otrzymany poprzez odcięcie od tuszki części zasadniczych i mięsa znajdującego się wokół szkieletu kurczaka. Powierzchnia czysta, gładka, nie zakrwawiona, nie postrzępiona, bez opłków kości, przekrwień, głębszych pozacinań. Zapach naturalny dla mięsa drobiowego świeżego, niemrożonego. Minimalny termin przydatności do spożycia od dnia dostawy: 4 dni

Ilość: 5100 kg

2. Kurczak świeży cały – kształt tuszki prawidłowy, dopuszczalny lekko skrzywiony i wklęsnięty mostek, lekko wygięty grzbiet, dobrze rozwinięte mięśnie. Tuszki właściwie umięśnione, linie cięcia równe, gładkie. Powierzchnia gładka, bez pozacinań i przekrwień. Produkt świeży, niemrożony. Minimalny termin przydatności do spożycia od dnia dostawy: 4 dni

Ilość: 170 kg

3. Ćwiartka tylna z kurczaka - ćwiartka tuszki zawierającej udo i podudzie ze skórą oraz połowę miednicy i grzbietu wraz z mięśniami i nienaruszoną skórą. Właściwie umięśnione, linie cięcia równe, gładkie. Dopuszcza się niewielkie nacięcia skóry i mięśni przy krawędziach cięcia. Bez kupra oraz resztek upierzenia, powierzchnia gładka, bez pozacinań i przekrwień. Kalibracja wagi pojedynczej ćwiartki 30 - 45 dkg. Produkt świeży, niemrożony. Minimalny termin przydatności do spożycia od dnia dostawy: 4 dni

Ilość: 400 kg

4. Żołądki drobiowe świeże – Wygląd żołądek mięśniowy oczyszczony z treści pokarmowej i pozbawiony rogowatego nabłonka, z odciętym przy mięśniu żołądkiem gruczołowym i dwunastnicą, tłuszcz usunięty; dopuszcza się niewielkie uszkodzenie mięśnia żołądka oraz pozostałość tkanki łącznej i niewielką ilość tkanki tłuszczowej; powierzchnia mokra z

naturalnym połyskiem; dopuszcza się lekkie obeschnięcie i niewielki wyciek w opakowaniu. Barwa naturalna, na przekroju mięśni jasnoczerwona do ciemnoczerwonej, niedopuszczalna zielonkawa, powierzchnia wewnętrzna pokryta jasnobeżową śluzówką. Zapach naturalny, charakterystyczny, niedopuszczalny zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy. Minimalny termin przydatności do spożycia od dnia dostawy: 2 dni

Ilość: 320 kg

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

4.5.4.) Dodatkowy kod CPV:

15112000-6 - Drób

15114000-0 - Podroby

4.5.5.) Wartość części: 11500 PLN

Część 3

4.5.1.) Krótki opis przedmiotu zamówienia

DOSTAWA WĘDLIN

Dostawy będą realizowane na podstawie telefonicznych, mailowych lub pisemnych zamówień złożonych przez Zamawiającego z co najmniej 24 godzinnym wyprzedzeniem;

Dostawy będą realizowane do 2 razy w tygodniu;

Wykonawca dostarczy na swój koszt artykuły zgodnie z zamówioną ilością. Transport nastąpi samochodem do maksymalnej wysokości 3 m. Odbiór nastąpi w siedzibie Odbiorcy, w dni robocze w godz. 8.00 – 11.00;

1. Baleron drobiowy - Wyrób w osłonce barierowej, parzony. Pakowany w atmosferze ochronnej VAC. Powierzchnia czysta, sucha. Minimalny termin przydatności do spożycia od dnia dostawy: 4 dni

Ilość: 2 kg

2. Kaszanka - wędlina podrobowa wieprzowa, parzona, składająca się z kasz jaglanej, krwi wieprzowej, pachwiny i płuc wieprzowych z dodatkiem soli, pieprzu i cebuli. Minimalny termin przydatności do spożycia od dnia dostawy: 3 dni

Ilość: 1000 kg

3. Kielbasa drobiowa - Kielbasa drobiowa, rozdrobniona, peklowana, parzona, składająca się z mięsa drobiowego z kurczaka, mięsa drobiowego oddzielonego mechanicznie, wody z dodatkiem skrobi ziemniaczanej, soli, białka sojowego, substancji dodatkowych i aromatów naturalnych. Minimalny termin przydatności do spożycia od dnia dostawy: 4 dni

Ilość: 1800 kg

4. Kielbasa biała parzona - Kielbasa średnio rozdrobniona, peklowana, parzona, składająca się z mięsa wieprzowego, wody, z dodatkiem substancji uzupełniających i substancji dodatkowych oraz kompozycji przypraw. Minimalny termin przydatności do spożycia od dnia dostawy: 4 dni

Ilość: 65 kg

5. Kielbasa dębicka - (kształt: baton lub gruby kształt walcowaty o dużej średnicy) - produkt gruborozdrobniony z mięsa wieprzowego klasy I i II z przyprawami. Konsystencja ścisła w osłonce barierowej. Produkt świeży, niemrożony. Minimalny termin przydatności do spożycia od dnia dostawy: 4 dni

Ilość: 280 kg

6. Kielbasa parówkowa - Kielbasa homogenizowana, wędzona, parzona, składająca się z mięsa drobiowego oddzielonego mechanicznie, mięsa wołowego, tłuszczu wieprzowego, skórek wieprzowych, wody, substancji dodatkowych i uzupełniających. Minimalny termin przydatności do spożycia od dnia dostawy: 4 dni

Ilość: 25 kg

7. Kielbasa toruńska - Kielbasa wieprzowa z dodanym surowcem drobiowym, średnio rozdrobniona, peklowana, wędzona, parzona, składająca się z: mięsa wieprzowego, mięsa drobiowego oddzielonego mechanicznie, wody, substancji uzupełniających i dodatkowych oraz kompozycji przypraw. Wyrób w osłonkach naturalnych R 28 - 32 przylegających do farszu, odkręcanych w batony o długości ok. 25 - 30 cm. Powierzchnia batonów czysta, sucha. Niedopuszczalny smak i

zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy. Minimalny termin przydatności do spożycia od dnia dostawy: 4 dni

Ilość: 270 kg

8. Kielbasa wiejska - Kielbasa wieprzowa, średnio rozdrobniona, wędzona, pieczona, składająca się z mięsa wieprzowego i kompozycji przypraw. Minimalny termin przydatności do spożycia od dnia dostawy: 4 dni

Ilość: 40 kg

9. Kielbasa zwyczajna - produkt z mięsa wieprzowo - wołowego, średnio rozdrobniony, wędzony, parzony z dodatkiem przypraw. Minimalny termin przydatności do spożycia od dnia dostawy: 10 dni

Ilość: 600 kg

10. Mielonka drobiowa (baton drobiowy) - produkt z mięsa drobiowego bez ścięgien wraz z przyprawami, grubo rozdrobniona, dopuszczalna otoczka galaretki żelatynowej lub osłonka barierowa, na przekroju widoczna mozaika utworzona przez duże kawałki mięsa z fileta i uda drobiowego,. Minimalny termin przydatności do spożycia od dnia dostawy: 4 dni

Ilość: 830 kg

11. Mielonka wieprzowa - baton - produkt średnio rozdrobniony z mięsa wieprzowego i wołowego w osłonkach o dużej średnicy, parzona, w osłonkach sztucznych: o długości od 35cm do 40cm i średnicy od 90mm do 100mm: powierzchnia batonu gładka o barwie jasnobrązowej do brązowej: osłonka gładka ściśle przylegająca do farszu. Minimalny termin przydatności do spożycia od dnia dostawy: 4 dni

Ilość: 580 kg

12. Kielbasa mortadela - Kielbasa homogenizowana, parzona, składająca się z mięsa drobiowego oddzielonego mechanicznie, tłuszczu wieprzowego, tkanki łącznej, wody, substancji dodatkowych i uzupełniających oraz kompozycji przypraw. Niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy. Minimalny termin przydatności do spożycia od dnia dostawy: 4 dni

Ilość: 635 kg

13. Kielbasa mortadela z papryką - Kielbasa homogenizowana, parzona, składająca się z mięsa drobiowego oddzielonego mechanicznie, tłuszczu wieprzowego, tkanki łącznej, wody, substancji dodatkowych i uzupełniających oraz kompozycji przypraw. Minimalny termin przydatności do spożycia od dnia dostawy: 4 dni

Ilość: 110 kg

14. Kielbasa mortadela z pieczarkami - Kielbasa homogenizowana, parzona, składająca się z mięsa drobiowego oddzielonego mechanicznie, tłuszczu wieprzowego, tkanki łącznej, wody, substancji dodatkowych i uzupełniających oraz kompozycji przypraw. Minimalny termin przydatności do spożycia od dnia dostawy: 4 dni

Ilość: 300 kg

15. Parówki wieprzowe - Kielbasa homogenizowana, parzona, składająca się z mięsa drobiowego oddzielonego mechanicznie, skórek wieprzowych, tłuszczu wieprzowego, wody, substancji dodatkowych i uzupełniających, kompozycji przypraw. Minimalny termin przydatności do spożycia od dnia dostawy: 10 dni

Ilość: 980 kg

16. Parówki cienkie drobiowe -Kielbasa homogenizowana, parzona, składająca się z mięsa drobiowego drobno rozdrobniona, w osłonkach barierowych o R 23, batony odkręcone na automacie o długości ok. 12 cm. Poddawane procesowi parzenia. Minimalny termin przydatności do spożycia od dnia dostawy: 10 dni

Ilość: 680 kg

17. Pasztetowa - Wyrób w osłonce naturalnej lub sztucznej; powierzchnia czysta, lekko wilgotna; niedopuszczalne zabrudzenia, oślizłość i naloty pleśni. Smarowna, jędrna, jednolita, dopuszcza się pod osłonką niewielkie ilości wytopionego tłuszczu. Minimalny termin przydatności do spożycia od dnia dostawy: 4 dni

Ilość: 2200 kg

18. Pieczeń rzymska drobiowa - Wyrób uformowany za pomocą foremek prostokątnych o wadze ok. 1 kg. Poddawany

procesowi parzenia i zapiekania. Minimalny termin przydatności do spożycia od dnia dostawy: 4 dni

Ilość: 40 kg

19. Salceson biały (włoski) - produkt z podrobów i surowców mięsnych wieprzowych i wołowych. Wygląd ogólny i powierzchnia - salceson w osłonce poliamidowej bezbarwnej w kształcie batonu o długości ok. 20cm, średnicy osłonki powyżej 75mm: osłonka powinna ściśle przylegać do farszu, nie pomarszczona. . Minimalny termin przydatności do spożycia od dnia dostawy: 4 dni

Ilość: 950 kg

20. Salceson czarny - produkt z podrobów i surowców mięsnych wieprzowych gotowanych w osłonkach o średnicy ok. 80 mm i długości ok. 30 cm, parzony. Minimalny termin przydatności do spożycia od dnia dostawy: 4 dni

Ilość: 930 kg

21. Słonina - bez skóry (podskórna tkanka tłuszczowa z wieprzowiny - zdjęta z grzbietu, tylnej części tułowia boków lub łopatki), świeża, niemrożona, surowa - w formie płatów. Płat nie mniejszy niż 0,5 [kg] Minimalny termin przydatności do spożycia od dnia dostawy: 10 dni

Ilość: 2500 kg

22. Smalec topiony ze skwarkami i cebulą - Smalec uzyskany po obróbce termicznej sadła i tłuszczu drobnego wieprzowego z dodatkiem skwarek pozostałych z wytopu tłuszczu, cebuli smażonej, czosnku, soli i pieprzu. Minimalny termin przydatności do spożycia od dnia dostawy: 10 dni

Ilość: 1180 kg

23. Szyńka drobiowa prasowana - produkt z mięsa drobiowego, uzyskanego z tuszek kurczaków, tłuszczów, surowców uzupełniających. Zawartość tłuszczu - nie więcej niż 10%. Wygląd - grube batony w osłonkach sztucznych ok. 35 cm i średnicy ok. 100 mm. Minimalny termin przydatności do spożycia od dnia dostawy: 4 dni

Ilość: 2 kg

24. Szyńka mielonka - produkt średnio rozdrobniony z mięsa wieprzowego i wołowego w osłonkach o dużej średnicy, parzona. Wygląd - grube batony w osłonkach sztucznych ok. 35 cm i średnicy ok. 100 mm. Minimalny termin przydatności do spożycia od dnia dostawy: 10 dni

Ilość: 600 kg

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

4.5.4.) Dodatkowy kod CPV:

15131135-0 - Wędliny drobiowe

15131310-1 - Pasztety

15131134-3 - Kaszanka i inne wędliny krwiste

4.5.5.) Wartość części: 125000 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: 6

6.1.1.) Liczba otrzymanych ofert wariantowych: 0

6.1.2.) Liczba ofert dodatkowych: 0

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: 0

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

6.2.) Cena lub koszt oferty z najniższą ceną lub kosztem: 17766 PLN

6.3.) Cena lub koszt oferty z najwyższą ceną lub kosztem: 23604 PLN

6.4.) Cena lub koszt oferty wykonawcy, któremu udzielono zamówienia: 17766 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: PPHU Zakład Masarski s.c. Ośliżłok Henryka, Ośliżłok Stanisław

7.3.2) Krajowy Numer Identyfikacyjny: 6472173248

7.3.3) Ulica: Powstańców Śląskich 24

7.3.4) Miejscowość: Skrzyszów

7.3.5) Kod pocztowy: 44-348

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: 2026-02-27

8.2.) Wartość umowy/umowy ramowej: 17766 PLN

8.3.) Okres realizacji zamówienia albo umowy ramowej:
Od 2026-04-01 do 2027-04-30

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: 5

6.1.1.) Liczba otrzymanych ofert wariantowych: 0

6.1.2.) Liczba ofert dodatkowych: 0

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: 0
- 6.1.7.) Liczba ofert zawierających rażąco niską cenę lub koszt: 0
- 6.2.) Cena lub koszt oferty z najniższą ceną lub kosztem: 11628,75 PLN
- 6.3.) Cena lub koszt oferty z najwyższą ceną lub kosztem: 21189 PLN
- 6.4.) Cena lub koszt oferty wykonawcy, któremu udzielono zamówienia: 11628,75 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: Andrzej Burakowski
- 7.3.2) Krajowy Numer Identyfikacyjny: 6460001174
- 7.3.3) Ulica: Katowicka 180
- 7.3.4) Miejscowość: Tychy
- 7.3.5) Kod pocztowy: 43-100
- 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: 2026-02-27
- 8.2.) Wartość umowy/umowy ramowej: 126528,15 PLN
- 8.3.) Okres realizacji zamówienia albo umowy ramowej:
Od 2026-04-01 do 2027-04-30

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: 5
- 6.1.1.) Liczba otrzymanych ofert wariantowych: 0
- 6.1.2.) Liczba ofert dodatkowych: 0
- 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: 0
- 6.1.7.) Liczba ofert zawierających rażąco niską cenę lub koszt: 0

- 6.2.) Cena lub koszt oferty z najniższą ceną lub kosztem: 126528,15 PLN
- 6.3.) Cena lub koszt oferty z najwyższą ceną lub kosztem: 300794,91 PLN
- 6.4.) Cena lub koszt oferty wykonawcy, któremu udzielono zamówienia: 17766 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: Średni przedsiębiorca
- 7.3.) Dane (firmy) wykonawcy, któremu udzielono zamówienia:
- 7.3.1) Nazwa (firma) wykonawcy, któremu udzielono zamówienia: PPHU "JOHN" PAWEŁ JOHN
- 7.3.2) Krajowy Numer Identyfikacyjny: 6971049957
- 7.3.3) Ulica: Grotniki, ul. Źródłana 5
- 7.3.4) Miejscowość: Włoszakowice
- 7.3.5) Kod pocztowy: 64-140
- 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 3)

- 8.1.) Data zawarcia umowy: 2026-02-27
- 8.2.) Wartość umowy/umowy ramowej: 126528,15 PLN
- 8.3.) Okres realizacji zamówienia albo umowy ramowej:
Od 2026-04-01 do 2027-04-30