Ogłoszenie o wyniku postępowania
Dostawy
Sukcesywne dostawy mięsa wołowego, wieprzowego, drobiu, podrobów oraz wędlin do Zakładu Karnego w Jastrzębiu-Zdroju

SEKCJA I - ZAMAWIAJĄCY

1.1.) Rola zamawiającego
Postępowanie prowadzone jest samodzielnie przez zamawiającego

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

1.4) Krajowy Numer Identyfikacyjny: REGON 000319807

1.5) Adres zamawiającego

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

1.5.2.) Miejscowość: Jastrzębie-Zdrój

1.5.3.) Kod pocztowy: 44-268

1.5.4.) Województwo: śląskie

1.5.5.) Kraj: Polska

1.5.6.) Lokalizacja NUTS 3: PL227 - Rybnicki

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

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

1.6.) Adres strony internetowej prowadzonego postępowania:
https://platformazakupowa.pl/transakcja/1255817

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 mięsa wołowego, wieprzowego, drobiu, podrobów oraz wędlin do Zakładu Karnego w Jastrzębiu-Zdroju

2.4.) Identyfikator postępowania: ocds-148610-88fe47d2-17a3-4326-bf16-e01877f87c7f

2.5.) Numer ogłoszenia: 2026/BZP 00172928

2.6.) Wersja ogłoszenia: 01

2.7.) Data ogłoszenia: 2026-03-26

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

2.11.) Czy zamówienie albo umowa ramowa dotyczy projektu lub programu współfinansowanego ze środków Unii Europejskiej: Nie

2.13.) Zamówienie/umowa ramowa było poprzedzone ogłoszeniem o zamówieniu/ogłoszeniem o zamiarze zawarcia umowy: Tak

2.14.) Numer ogłoszenia: 2026/BZP 00093176

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.2232.2.2026.M

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

4.3.) Łączna wartość poszczególnych części zamówienia: 547842,75 PLN

4.3.1) Wartość zamówienia stanowiącego przedmiot tego postępowania (bez VAT): 273921,38 PLN

4.4.) Rodzaj zamówienia: Dostawy

Część 1

4.5.1.) Krótki opis przedmiotu zamówienia
Lp. Nazwa Ilość j.m.
1 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 1650
kg
2 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 800 kg
3 Wątroba wieprzowa – Powierzchnia gładka, lekko błyszcząca i wilgotna; dopuszcza się zmatowienie powierzchni wątroby spowodowane częściowym obeschnięciem. Struktura nieznacznie ziarnista. Wątroba czysta, bez śladów jakichkolwiek zanieczyszczeń; dokładnie oczyszczona ze skrzepów krwi, barwa brązowowiśniowa. Konsystencja jędrna, zapach swoisty, charakterystyczny dla wątroby, bez oznak zaparzenia i rozpoczynającego się psucia; niedopuszczalny zapach obcy.
Minimalny termin przydatności do spożycia od dnia dostawy: 3 dni 475 kg

4.5.3.) Główny kod CPV: 15111000-9 - Mięso wołowe

4.5.5.) Wartość części: 33666,25 PLN

Część 2

4.5.1.) Krótki opis przedmiotu zamówienia
Lp. Nazwa Ilość j.m.
1 Mięso gulaszowe z kurczaka świeże – klasa I. Produkt świeży, niemrożony, uzyskany z tuszek kurcząt, zawierające mięśnie piersiowe bez skóry, kości klatki piersiowej, grzbietu i ścięgien, filety powinny być właściwie umięśnione, zapach naturalny dla mięsa drobiowego świeżego, powierzchnia czysta, gładka, niezakrwawiona, niepostrzępiona, bez opiłków kości, głębszych ponacinań. Minimalny termin przydatności do spożycia od dnia dostawy: 4 dni 1750 kg
2 Wątroba z kurczaka (świeża) – Wygląd: 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 brunatnowiśniowej, charakterystyczna dla wątroby świeżej. Zapach naturalny, charakterystyczny dla świeżej wątroby drobiowej, niedopuszczalny zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy.
Minimalny termin przydatności do spożycia od dnia dostawy: 2 dni 650 kg

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

4.5.5.) Wartość części: 33982,50 PLN

Część 3

4.5.1.) Krótki opis przedmiotu zamówienia
Lp. Nazwa Ilość j.m.
1 Baleron drobiowy – Wyrób w osłonce barierowej, parzony. Pakowany w atmosferze ochronnej VAC. Powierzchnia czysta, sucha. Konsystencja soczysta, krucha, powierzchnia przekroju lekko wilgotna, niedopuszczalne są skupiska galarety na przekroju.
Nie dopuszcza się dodatku tkanki łącznej wieprzowej, białka zwierzęcego wieprzowego. 100 kg
2 Kabanos drobiowy – Powierzchnia batonów barwy brązowej , równomiernie pomarszczona; osłonka ściśle przylegająca do farszu; batony o łącznej długości od 40cm do 60cm przewieszane na kijach wędzarniczych lub odkręcane na odcinki o długości od 18cm do 30cm; niedopuszczalne są zabrudzenia, okopcenia, oślizłość powierzchni, nalot pleśni. Konsystencja dość ścisła, krucha; składniki równomiernie rozmieszczone. . 95 kg
3 Kaszanka - Wędlina podrobowa wieprzowa, parzona, składająca się z kasz jaglanej, krwi wieprzowej, pachwiny i płuc wieprzowych z dodatkiem soli, pieprzu i cebuli. Wyrób w osłonkach sztucznych, przeźroczystych Ø 100 bez nadruku, ściśle przylegających do farszu, batony klipsowane długości ok. 10-15 cm, powierzchnia batonów czysta, sucha, gładka. Na przekroju - surowce równomiernie rozłożone, dopuszcza się niewielkie ilości wytopionego tłuszczu, barwa na przekroju brunatno - brązowa. 1400 kg

4 Kiełbasa biała parzona - Kiełbasa średnio rozdrobniona, peklowana, parzona, składająca się z mięsa wieprzowego, wody, z dodatkiem substancji uzupełniających i substancji dodatkowych oraz kompozycji przypraw. Wyrób w osłonkach naturalnych Ø 28-32 przylegających do farszu, odkręcanych w batony długości ok. 15 cm. Powierzchnia batonów czysta, sucha. Na przekroju - surowce równomiernie rozłożone, o konsystencji ścisłej, barwa osłonki jasno - szara, barwa mięsa od blado różowej do ciemno czerwonej, barwa tłuszczu od kremowej do białej. Smak i zapach charakterystyczny dla mięsa peklowanego z wyczuwalnym smakiem przypraw. 750 kg
5 Kiełbasa 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. 1250 kg
6 Kiełbasa drobiowa – Kiełbasa 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. Batony w osłonkach sztucznych barierowych Ø 70 koloru białego, ściśle przylegających do farszu, klipsowane, długości ok.15-20 cm, powierzchnia batonów czysta, sucha, gładka. Na przekroju - surowce równomiernie rozłożone, konsystencja ścisła, barwa mięsa od kremowej do blado- różowej, tłuszczu od kremowej do białej. Smak i zapach charakterystyczny dla mięsa peklowanego, parzonego z wyczuwalnym smakiem przypraw. 2150 kg
7 Kiełbasa mortadela z papryką - Kiełbasa homogenizowana, parzona, składająca się z mięsa drobiowego oddzielonego mechanicznie, tłuszczu wieprzowego, tkanki łącznej, wody, substancji dodatkowych i uzupełniających oraz kompozycji przypraw. Wyrób w osłonkach sztucznych barierowych Ø 65, koloru kremowo - brązowego z nazwą i logo, ściśle przylegających do farszu, batony klipsowane długości ok. 30 - 35 cm. Powierzchnia batonów czysta, sucha, gładka. Na przekroju - surowce równomiernie rozłożone, konsystencja ścisła, barwa mięsa od blado różowej do różowej. Dopuszcza się niewielkie otwory powietrza, lekkie odcieki galarety i tłuszczu. 3350 kg
8 Kiełbasa parówkowa - Kiełbasa homogenizowana, wędzona, parzona, składająca się z mięsa drobiowego oddzielonego mechanicznie, mięsa wołowego, tłuszczu wieprzowego, skórek wieprzowych, wody, substancji dodatkowych i uzupełniających. Wyrób w osłonkach naturalnych Ø 28-30 ściśle przylegających do farszu, batony odkręcane, długości ok. 10 - 15 cm. Powierzchnia batonów czysta, sucha. Na przekroju - surowce równomiernie rozłożone, konsystencja ścisła, barwa mięsa od blado - różowej do różowej. Smak i zapach charakterystyczny dla mięsa peklowanego, wędzonego, parzonego z wyczuwalnym smakiem przypraw. 800 kg
9 Kiełbasa szynkowa wołowa – Wędzonka wołowa peklowana, parzona składająca się z mięsa wołowego, soli, białka sojowego, substancji dodatkowych i kompozycji przypraw.
Wędzonka składająca się z jednego lub dwóch przyciętych mięśni.100 kg
10 Kiełbasa wiejska - Kiełbasa wieprzowa, średnio rozdrobniona, wędzona, pieczona, składająca się z mięsa wieprzowego i kompozycji przypraw. Kiełbasa w osłonkach naturalnych wieprzowych Ø 28-32 ściśle przylegających do farszu, batony długości ok. 25 cm (odkręcane co ok.50-55cm, przewieszane w połowie), powierzchnia batonów czysta, sucha, pomarszczona. Na przekroju - surowce równomiernie rozłożone, konsystencja ścisła, barwa osłonki brązowa, barwa mięsa od blado - różowej do ciemno czerwonej, barwa tłuszczu od kremowej do białej. Smak i zapach charakterystyczny dla mięsa peklowanego z wyczuwalnym smakiem przypraw. Niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy. 2250 kg
11 Kiełbasa zwyczajna – produkt z mięsa wieprzowo – wołowego, średnio rozdrobniony, wędzony, parzony z dodatkiem przypraw. Batony w osłonkach naturalnych (jelitach wieprzowych cienkich), o długości od 35cm do 40cm, odkręcane, tworzą zwoje, powierzchnia batonu o barwie od jasnobrązowej do ciemnobrązowej: osłonka równomiernie ściśle przylegająca do farszu: 1050 kg
12 Klops drobiowy – waga jednej sztuki do 100g. Gotowy produkt do bezpośredniej obróbki termicznej, świeży o składzie min. 60% mięsa drobiowego, z dodatkiem substancji stabilizujących. Kształt kulisty o średnicy do 5 cm - pakowany hermetycznie do 3 kg. Dopuszczalna przez producenta możliwość mrożenia uwzględniająca dodatkowy termin przydatności do spożycia. 250 kg
13 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,. 1700 kg
14 Mielonka wieprzowa – baton wieprzowy- 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: 600 kg
15 Parówki cienkie drobiowe - Kiełbasa drobno rozdrobniona, w osłonkach barierowych o Ø 23, batony odkręcone na automacie o długości ok. 12 cm. Poddawane procesowi parzenia. Pakowane w atmosferze ochronnej MAP lub VAC. Powierzchnia powinna być czysta, sucha, osłonka ściśle przylegająca do farszu, dopuszcza się nieznaczne wycieki tłuszczu i galaretki pod osłonką w końcach batonów. Na przekroju surowce równomiernie rozłożone, dopuszcza się pojedyncze otwory powietrza o średnicy do 2 mm, 900 kg
16 Parówki wieprzowe - Kiełbasa homogenizowana, parzona, składająca się z mięsa drobiowego oddzielonego mechanicznie, skórek wieprzowych, tłuszczu wieprzowego, wody, substancji dodatkowych i uzupełniających, kompozycji przypraw. Wyrób w osłonkach sztucznych Ø 24, z nadrukiem i logo firmy, ściśle przylegających do farszu, batony odkręcane co 15 cm. Powierzchnia batonów czysta, sucha, gładka. 725 kg
17 Pasztet wieprzowy zapiekany w foremkach - Produkt blokowy, podrobowy, pieczony, składający się z tłuszczu wieprzowego, mięsa wieprzowego, wątroby wieprzowej, wody, z udziałem substancji dodatkowych i uzupełniających. Produkt w foremkach z folii aluminiowej. 725 kg
18 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. Barwa jasnokremowa z szarym odcieniem lub barwa zastosowanej osłonki sztucznej Szara, szarokremowa do różowej; 500 kg
19 Pieczeń rzymska drobiowa – Wyrób uformowany za pomocą foremek prostokątnych o wadze ok. 1 kg. Poddawany

procesowi parzenia i zapiekania. Górna powierzchnia pieczeni udekorowana ozdobną posypką Pakowane VAC. Blok prostokątny o wadze ok. 1 kg. 1100 kg
20 Podgardle wędzone - wędzonka wieprzowa z podgardla ze skórą, parzona. 1300 kg
21 Polędwica drobiowa - Wyrób w osłonce barierowej o Ø 75, batony o długości ok. 25 cm zamykane klipsem. Poddawane procesowi parzenia. Pakowane VAC. Powierzchnia powinna być czysta, sucha, osłonka ściśle przylegająca do farszu, powierzchnia gładka. Na przekroju surowce równomiernie rozłożone, niedopuszczalne są skupiska jednego ze składników i zacieki tłuszczu oraz galarety. 225 kg
22 Salceson biały (włoski) - produkt z podrobów i surowców mięsnych wieprzowych i wołowych. 600 kg
23 Salceson czarny - produkt z podrobów i surowców mięsnych wieprzowych gotowanych 750 kg
24 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] 550 kg
25 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. Porcje smalcu domowego umieszczonego w pojemnikach zamykanych wieczkiem, na którym naklejona jest etykieta z nazwa asortymentu. Zawartość na przekroju - tłuszcz w górnej warstwie, pozostałe surowce równomiernie rozłożone, konsystencja ścisła, smarowna, barwa tłuszczu biała do kremowej.1950 kg
26 Szynka 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. Na przekroju - barwa jasnoróżowa do różowej, konsystencja ścisła, zwarta. Smak i zapach charakterystyczny dla szynki z mięsa drobiowego z wyczuwalnymi przyprawami i posmakiem wędzenia. 250 kg

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

4.5.5.) Wartość części: 206272,63 PLN

SEKCJA V ZAKOŃCZENIE POSTĘPOWANIA

Część 1

SEKCJA V ZAKOŃCZENIE POSTĘPOWANIA (dla części 1)

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

SEKCJA VI OFERTY (dla części 1)

6.1.) Liczba otrzymanych ofert lub wniosków: 2

6.1.1.) Liczba otrzymanych ofert wariantowych: 0

6.1.2.) Liczba ofert dodatkowych: 0

6.1.3.) Liczba otrzymanych od MŚP: 2

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

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

6.1.6.) Liczba ofert odrzuconych, w tym liczba ofert zawierających rażąco niską cenę lub koszt: 0

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

6.2.) Cena lub koszt oferty z najniższą ceną lub kosztem: 30240,00 PLN

6.3.) Cena lub koszt oferty z najwyższą ceną lub kosztem: 53248,13 PLN

6.4.) Cena lub koszt oferty wykonawcy, któremu udzielono zamówienia: 30240,00 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: Mały przedsiębiorca

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

7.3.1) Nazwa (firma) wykonawcy, któremu udzielono zamówienia: PPHU Zakład Masarski s.c. Ośliźlok Henryka , Ośliźlok Stanisław

7.3.2) Krajowy Numer Identyfikacyjny: NIP 6472173248

7.3.3) Ulica: Powstańców Śląskich 24

7.3.4) Miejscowość: Skrzyszów

7.3.5) Kod pocztowy: 44-348

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 1)

8.1.) Data zawarcia umowy: 2026-03-09

8.2.) Wartość umowy/umowy ramowej: 30240,00 PLN

8.3.) Okres realizacji zamówienia albo umowy ramowej:
Od 2026-04-01 do 2026-09-30

Część 2

SEKCJA V ZAKOŃCZENIE POSTĘPOWANIA (dla części 2)

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

SEKCJA VI OFERTY (dla części 2)

6.1.) Liczba otrzymanych ofert lub wniosków: 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: 30975,00 PLN

6.3.) Cena lub koszt oferty z najwyższą ceną lub kosztem: 31437,00 PLN

6.4.) Cena lub koszt oferty wykonawcy, któremu udzielono zamówienia: 30975,00 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 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: PPHU Zakład Masarski s.c. Ośliźlok Henryka , Ośliźlok Stanisław

7.3.2) Krajowy Numer Identyfikacyjny: NIP 6472173248

7.3.3) Ulica: Powstańców Śląskich 24

7.3.4) Miejscowość: Skrzyszów

7.3.5) Kod pocztowy: 44-348

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: 2026-03-09

8.2.) Wartość umowy/umowy ramowej: 30975,00 PLN

8.3.) Okres realizacji zamówienia albo umowy ramowej:
Od 2026-04-01 do 2026-09-30

Część 3

SEKCJA V ZAKOŃCZENIE POSTĘPOWANIA (dla części 3)

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

SEKCJA VI OFERTY (dla części 3)

6.1.) Liczba otrzymanych ofert lub wniosków: 3

6.1.1.) Liczba otrzymanych ofert wariantowych: 0

6.1.2.) Liczba ofert dodatkowych: 0

6.1.3.) Liczba otrzymanych od MŚP: 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: 177439,50 PLN

6.3.) Cena lub koszt oferty z najwyższą ceną lub kosztem: 252540,75 PLN

6.4.) Cena lub koszt oferty wykonawcy, któremu udzielono zamówienia: 177439,50 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

7.2.) Wielkość przedsiębiorstwa wykonawcy: Mały przedsiębiorca

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

7.3.1) Nazwa (firma) wykonawcy, któremu udzielono zamówienia: SKUP, UBÓJ, PRZETWÓRSTWO MIĘSA SUPMIĘS Kalinowski & Kalinowska Spółka Jawna

7.3.2) Krajowy Numer Identyfikacyjny: NIP 6661711830

7.3.3) Ulica: Zielona 2

7.3.4) Miejscowość: Babiak

7.3.5) Kod pocztowy: 62-620

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: 2026-03-09

8.2.) Wartość umowy/umowy ramowej: 177439,50 PLN

8.3.) Okres realizacji zamówienia albo umowy ramowej:
Od 2026-04-01 do 2026-09-30