

**Ogłoszenie o wyniku postępowania
Dostawy
Zakup i sukcesywne dostawy mięs, wędlin i mrożonek do Zakładu Karnego w Opolu Lubelskim**

SEKCJA I - ZAMAWIAJĄCY

1.1.) Rola zamawiającego

Postępowanie prowadzone jest samodzielnie przez zamawiającego

1.2.) Nazwa zamawiającego: Zakład Karny w Opolu Lubelskim

1.4) Krajowy Numer Identyfikacyjny: REGON 060397166

1.5) Adres zamawiającego

1.5.1.) Ulica: Owocowa 7

1.5.2.) Miejscowość: Opole Lubelskie

1.5.3.) Kod pocztowy: 24-300

1.5.4.) Województwo: lubelskie

1.5.5.) Kraj: Polska

1.5.6.) Lokalizacja NUTS 3: PL815 - Puławski

1.5.7.) Numer telefonu: (81) 827 69 00

1.5.8.) Numer faksu: (81) 827 35 50

1.5.9.) Adres poczty elektronicznej: zk_opole_lubelskie@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-148610-93d06940-ddeb-4c5c-9ccb-1a243e5d393c>

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:

Zakup i sukcesywne dostawy mięs, wędlin i mrożonek do Zakładu Karnego w Opolu Lubelskim

2.4.) Identyfikator postępowania: ocds-148610-93d06940-ddeb-4c5c-9ccb-1a243e5d393c

2.5.) Numer ogłoszenia: 2026/BZP 00247677

2.6.) Wersja ogłoszenia: 01

2.7.) Data ogłoszenia: 2026-05-18

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

2.9.) Numer planu postępowań w BZP: 2026/BZP 00004307/02/P

2.10.) Identyfikator pozycji planu postępowań:

1.2.6 Zakup i sukcesywne dostawy mięs, wędlin i mrożonek do Zakładu Karnego w Opolu Lubelskim

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 00199269**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.2232.6.2026.MM**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):** 228521,50 PLN**4.4.) Rodzaj zamówienia:** Dostawy**Część 1****4.5.1.) Krótki opis przedmiotu zamówienia**

ŁOPATKA WIEPRZOWA BEZ SKÓRY I KOŚCI mrożona NIENASTRZYKIWANA pakowana próżniowo od 2 kg – do 5 kg.

- termin przydatności do spożycia min. 45 dni od dnia dostawy

- jakość - I

- ilość - 1200 kg

4.5.3.) Główny kod CPV: 15100000-9 - Produkty zwierzęce, mięso i produkty mięsne**4.5.5.) Wartość części:** 20500,00 PLN**Część 2****4.5.1.) Krótki opis przedmiotu zamówienia**

KIEŁBASA ZWYCZAJNA - kielbasa wieprzowa średnio rozdrobniona wędzona, parzona, zawartość mięsa wieprzowego nie mniej niż 67 %, tłuszcz wieprzowy nie więcej niż 23 %, konsystencja zwięzła, smak i zapach charakterystyczny dla wędlin parzonych, termin przydatności do spożycia nie krótszy niż 12 dni, minimalna kaloryczność w 100 g produktu: 318 kcal.

- jakość - I

- ilość - 400 kg

KIEŁBASA MORTADELA HOMOGENIZOWANA – kielbasa homogenizowana, parzona. Osłonka barierowa ok. Ø 80 mm, długość batonu ok. 30-32 cm. Zawartość mięsa wieprzowego nie mniej niż 27%, dopuszcza skórki wieprzowe nie mniej niż 25%, 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, termin przydatności do spożycia nie krótszy niż 12 dni, minimalna kaloryczność w 100 g produktu: 380 kcal.

- jakość - I

- ilość - 1900 kg

KIEŁBASA KRAKOWSKA PARZONA - kielbasa wieprzowa grubo rozdrobniona, parzona, peklowana, wędzona w osłonce białkowej, zawartość mięsa wieprzowego nie mniej niż 75 %, powierzchnia czysta, sucha, barwa wiśniowa, osłonka dość ściśle przylegająca do farszu na przekroju, surowce nierównomiernie rozmieszczone, barwa mięsa od bladioróżowej do ciemnoczerwonej, konsystencja soczysta, smak i zapach charakterystyczny dla kielbasy krakowskiej. Dopuszcza się pojedyncze otwory powietrza na przekroju. Plastry o grubości 3 mm nie powinny się rozpadać, termin przydatności do spożycia nie krótszy niż 12 dni, minimalna kaloryczność w 100 g produktu: 185 kcal

- jakość - I

- ilość - 450 kg

KIEŁBASA REGIONALNA – kielbasa średnio rozdrobniona, wysokowydajna, wędzona, parzona w jelitach wieprzowych, ok. Ø28-30 mm, zawartość mięsa wieprzowego nie mniej niż 35 %, tłuszcz wieprzowy nie więcej niż 23 %, dopuszczalne skórki wieprzowe nie więcej niż 16 %, konsystencja zwięzła, smak i zapach charakterystyczny dla kielbas wędzonych parzonych, termin przydatności do spożycia nie krótszy niż 12 dni, minimalna kaloryczność w 100 g produktu: 380 kcal.

- jakość - I

- ilość - 2800 kg

MIELONKA ŚNIADANIOWA - produkt średnio rozdrobniony z mięsa wieprzowego, peklowana, baton w osłonkach barierowych o długości 10 – 12 cm i średnicy 70 – 75 mm, zawartość mięsa wieprzowego nie mniej niż 45%, powierzchnia batonu gładka, osłonka ściśle przylegająca do farszu, wygląd na przekroju – barwa mięsa jasnoróżowa do ciemno różowej, składniki równomiernie rozmieszczone, niedopuszczalne skupiska jednego ze składników czy zacieki galarety pod osłonką,

niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy, termin przydatności do spożycia nie krótszy niż 12 dni, minimalna kaloryczność w 100 g produktu: 180 kcal

- jakość - I

- ilość - 1800 kg

MIELONKA TYROLSKA - produkt średnio rozdrobniony z mięsa wieprzowego, peklowana, baton w osłonkach barierowych o długości 31 – 35 cm, zawartość mięsa wieprzowego nie mniej niż 75%, powierzchnia batonu gładka, osłonka ściśle przylegająca do farszu, wygląd na przekroju – barwa mięsa jasnoróżowa do ciemno różowej, składniki równomiernie rozmieszczone, niedopuszczalne skupiska jednego ze składników czy zacieki galarety pod osłonką, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy, termin przydatności do spożycia nie krótszy niż 12 dni, minimalna kaloryczność w 100 g produktu: 195 kcal.

- jakość - I

- ilość - 1400 kg

POŁĘDWICA DROBIOWA – Kielbasa drobiowa, grubo rozdrobniona, parzona. Zawartość mięsa min. 75%. Barwa mięsa na przekroju jasno – białe – różowa, konsystencja ścisła, związanie dobre, kielbasa soczysta o smaku i zapachu charakterystycznym dla kielbas drobiowych parzonych, grubo rozdrobnionych z lekkim wycuciem dodanych przypraw. Termin przydatności do spożycia nie krótszy niż 12 dni od daty dostawy, minimalna kaloryczność w 100g produktu: 175 kcal.

- jakość - I

- ilość - 450 kg

KIEŁBASA MORTADELA DROBIOWA - Wyrób drobiowy homogenizowany, kielbasa drobiowa drobno rozdrobniona, zawartość mięsa drobiowego min. 50%, dodatkowo dopuszcza się skórki drobiowe 25%, barwa mięsa na przekroju kremowo – różowa, konsystencja dość ścisła. Produkt soczysty o charakterystycznym smaku i zapachu przypraw. Termin przydatności do spożycia nie krótszy niż 12 dni od daty dostawy, minimalna kaloryczność w 100g produktu: 230 kcal.

- jakość - I

- ilość - 1600 kg

PASZTET CHŁOPSKI – wyrób podrobowy średnio rozdrobniony, bez osłonki w tackach aluminiowych 1-2 kg., pieczony. Zawartość mięsa wieprzowego nie mniej niż 32 %, dopuszczone skórki wieprzowe nie więcej niż 14 %, tłuszcz wieprzowy nie więcej niż 18 %, wątroba wieprzowa nie więcej niż 15 %. Powierzchnia lekko pofałdowana, na powierzchni dopuszcza się niewielką ilość wytopionego tłuszczu. Barwa szara, powierzchnia ciemnobrązowa. Na przekroju barwa szara do różowej, dopuszczalna niejednorodność barwy, konsystencja ścisła, plaster o grubości 3 mm nie powinien się rozpadać. Smak i zapach charakterystyczny dla asortymentu, wyczuwalne przyprawy i posmak gotowanej wątroby, termin przydatności do spożycia nie krótszy niż 12 dni, minimalna kaloryczność w 100 g produktu: 350 kcal.

- jakość - I

- ilość - 500 kg

KASZANKA PIECZONA – wędlina podrobowa, parzona, zapiekana z kaszy gryczanej i podrobów wieprzowych, pieczona w osłonce naturalnej z jelit grubych wieprzowych. Zawartość mięsa wieprzowego nie mniej niż 24 %, tłuszcz wieprzowy nie więcej niż 12 %, plazma krwi suszona nie więcej niż 12 %, skórki wieprzowe nie więcej niż 12%, kasza gryczana nie mniej niż 12 %, kasza jęczmienna nie mniej niż 12 %. Powierzchnia lekko wilgotna z widoczną posypką ziołową, niedopuszczalne zabrudzenia i oślizłość. Plaster o grubości 5 mm nie powinien się rozpadać, barwa powierzchni szaro-żółta do brązowej, na przekroju brązowa, typowa dla użytych składników. Smak charakterystyczny dla wyrobów podrobowych, lekko słony, wyraźnie wyczuwalne przyprawy naturalne. Zapach swoisty dla danej grupy wyrobów. termin przydatności do spożycia nie krótszy niż 12 dni, minimalna kaloryczność w 100 g produktu: 250 kcal.

- jakość - I

- ilość - 600 kg

PASZTETOWA FIRMOWA – Wędlina podrobowa, wieprzowa, parzona w osłonce naturalnej, kształt w zależności od użytego jelita. Składniki wieprzowe nie mniej niż 50 % (tłuszcz, skórki, wątroba). Powierzchnia wyrobu czysta, lekko wilgotna, niedopuszczalne zabrudzenia, oślizłość i naloty pleśni. Struktura i konsystencja – smarowna, jędrna, dopuszcza się pod osłonką niewielkie ilości wytopionego tłuszczu. Barwa powierzchni jasnokremowa z szarym odcieniem. Smak i zapach charakterystyczny dla danego asortymentu, wyczuwalne przyprawy i posmak gotowanej wątroby. termin przydatności do spożycia nie krótszy niż 12 dni, minimalna kaloryczność w 100 g produktu: 380 kcal.

- jakość - I

- ilość - 500 kg

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

4.5.5.) Wartość części: 161000,00 PLN

Część 3

4.5.1.) Krótki opis przedmiotu zamówienia

MARCHEW MROŻONA KOSTKA - termin przydatności do spożycia min. 45 dni od dnia dostawy

- jakość - I
- ilość - 50 kg

MIESZANKA WARZYWNA MROŻONA /zupa jarzynowa/ 7 SKŁADNIKOWA - termin przydatności do spożycia min. 45 dni od dnia dostawy

- jakość - I
- ilość - 1800 kg

KALAFIOR MROŻONY - termin przydatności do spożycia min. 45 dni od dnia dostawy

- jakość - I
- ilość - 350 kg

SZPINAK ROZDROBNIONY MROŻONY - termin przydatności do spożycia min. 45 dni od dnia dostawy

- jakość - I
- ilość - 450 kg

4.5.3.) Główny kod CPV: 15896000-5 - Produkty głęboko mrożone

4.5.5.) Wartość części: 15000,00 PLN

Część 4

4.5.1.) Krótki opis przedmiotu zamówienia

ĆWIARTKA TYLNA Z KURCZAKA – głęboko mrożone, 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. Termin przydatności do spożycia nie krótszy niż 45 dni od daty dostawy, minimalna kaloryczność w 100g produktu: 160 kcal.

- Jakość - I
- Ilość - 1100 kg

MIĘSO MIELONE DROBIOWE – MROŻONE op. od 1 kg – 5 kg - termin przydatności do spożycia min. 45 dni od dnia dostawy

- Jakość - I
- Ilość - 3200 kg

4.5.3.) Główny kod CPV: 15100000-9 - Produkty zwierzęce, mięso i produkty mięsne

4.5.5.) Wartość części: 45500,00 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: 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: 1

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

- 6.2.) Cena lub koszt oferty z najniższą ceną lub kosztem: 17010,00 PLN
- 6.3.) Cena lub koszt oferty z najwyższą ceną lub kosztem: 20160,00 PLN
- 6.4.) Cena lub koszt oferty wykonawcy, któremu udzielono zamówienia: 17010,00 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: Masarnia Rzemieślnicza Elżbieta Zając Sp. J.
- 7.3.2) Krajowy Numer Identyfikacyjny: 7150202051
- 7.3.3) Ulica: Splawy Drugie 45
- 7.3.4) Miejscowość: Kraśnik
- 7.3.5) Kod pocztowy: 23-200
- 7.3.6.) Województwo: lubelskie
- 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: 2026-05-07
- 8.2.) Wartość umowy/umowy ramowej: 17010,00 PLN
- 8.3.) Okres realizacji zamówienia albo umowy ramowej: 6 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: 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: 1
- 6.1.7.) Liczba ofert zawierających rażąco niską cenę lub koszt: 1
- 6.2.) Cena lub koszt oferty z najniższą ceną lub kosztem: 112166,25 PLN
- 6.3.) Cena lub koszt oferty z najwyższą ceną lub kosztem: 150255,00 PLN
- 6.4.) Cena lub koszt oferty wykonawcy, któremu udzielono zamówienia: 112166,25 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: Masarnia Rzemieślnicza Elżbieta Zajac Sp. J.

7.3.2) Krajowy Numer Identyfikacyjny: 7150202051

7.3.3) Ulica: Spławy Drugie 45

7.3.4) Miejscowość: Kraśnik

7.3.5) Kod pocztowy: 23-200

7.3.6.) Województwo: lubelskie

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: 2026-05-07

8.2.) Wartość umowy/umowy ramowej: 112166,25 PLN

8.3.) Okres realizacji zamówienia albo umowy ramowej: 6 miesiące

Część 3

SEKCJA V ZAKOŃCZENIE POSTĘPOWANIA (dla części 3)

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

SEKCJA VI OFERTY (dla części 3)

6.1.) Liczba otrzymanych ofert lub wniosków: 3

6.1.1.) 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: 13153,35 PLN

6.3.) Cena lub koszt oferty z najwyższą ceną lub kosztem: 13891,51 PLN

6.4.) Cena lub koszt oferty wykonawcy, któremu udzielono zamówienia: 13153,35 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:** Mikro przedsiębiorca

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

7.3.1) **Nazwa (firma) wykonawcy, któremu udzielono zamówienia:** PPHU Welman Piotr Welman Marcin Welman S. C.

7.3.2) **Krajowy Numer Identyfikacyjny:** 7151957202

7.3.3) **Ulica:** ul. Żytnia 21b

7.3.4) **Miejscowość:** Kraśnik

7.3.5) **Kod pocztowy:** 23-200

7.3.6.) **Województwo:** lubelskie

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:** 2026-05-07

8.2.) **Wartość umowy/umowy ramowej:** 13153,35 PLN

8.3.) **Okres realizacji zamówienia albo umowy ramowej:** 6 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:** 4

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:** 1

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

6.2.) **Cena lub koszt oferty z najniższą ceną lub kosztem:** 21199,50 PLN

6.3.) **Cena lub koszt oferty z najwyższą ceną lub kosztem:** 54075,00 PLN

6.4.) **Cena lub koszt oferty wykonawcy, któremu udzielono zamówienia:** 21199,50 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 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: Masarnia Rzemieśnicza Elżbieta Zając Sp. J.

7.3.2) Krajowy Numer Identyfikacyjny: 7150202051

7.3.3) Ulica: Splawy Drugie 45

7.3.4) Miejscowość: Kraśnik

7.3.5) Kod pocztowy: 23-200

7.3.6.) Województwo: lubelskie

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: 2026-05-07

8.2.) Wartość umowy/umowy ramowej: 21199,50 PLN

8.3.) Okres realizacji zamówienia albo umowy ramowej: 6 miesiące