

**Ogłoszenie o wyniku postępowania
Dostawy****Sukcesywne dostawy nabiału, tłuszczów i innych artykułów spożywczych 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: zk_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/1362450>**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 nabiału, tłuszczów i innych artykułów spożywczych do Zakładu Karnego w Jastrzębiu-Zdroju

2.4.) Identyfikator postępowania: ocds-148610-583a093e-4379-458c-a7f0-3a1279676972**2.5.) Numer ogłoszenia: 2026/BZP 00451673****2.6.) Wersja ogłoszenia: 01****2.7.) Data ogłoszenia: 2026-09-23****2.8.) Zamówienie albo umowa ramowa zostały ujęte w planie postępowania: Tak****2.9.) Numer planu postępowania w BZP: 2026/BZP 00146043/02/P****2.10.) Identyfikator pozycji planu postępowania:**

1.2.6 Sukcesywne dostawy nabiału, tłuszczów i innych artykułów spożywczych (część II)

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 00402359****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.2232.7.2026.OS

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

4.3.) Łączna wartość poszczególnych części zamówienia: 468789,33 PLN

4.3.1) Wartość zamówienia stanowiącego przedmiot tego postępowania (bez VAT): 273683,30 PLN

4.4.) Rodzaj zamówienia: Dostawy

Część 1

4.5.1.) Krótki opis przedmiotu zamówienia

Lp.	Nazwa przedmiotu	Ilość
1	Liść laurowy (kg)	20,00
2	Ziele angielskie (kg)	20,00
3	Majeranek (kg)	18,00
4	Pieprz naturalny czarny mielony (kg)	146,00
5	Papryka słodka mielona (kg)	66,00
6	Przyprawa sucha warzywna (typu Vegeta lub równoważna) (kg)	125,00
7	Ocet (litr)	300,00
8	Herbata ekspres (torebki 1,5g - opakowanie 100 szt.) (opakowanie)	1950
9	Sól jadalna jodowana (kg)	1800,00
10	Przyprawa do zup w płynie (litr)	1000,00
11	Marmolada (opakowanie wiaderka 1 - 5 kg) (kg)	1250,00
12	Koncentrat pomidorowy 30% w opak. o wadze netto 900g-1000g (kg)	2100,00
13	Fasola Jaś średni (worki o wadze do 15 kg) (kg)	1450,00
14	Groch łuskany połówki (kg)	1500,00
15	Syrop wysokosłodzony (kg)	310,00
16	Zupa w proszku "Żurek" w opakowaniach 1 - 5 kg, (kg)	300,00
17	Zupa w proszku "Barszcz biały" w opakowaniach 1 - 5 kg (kg)	260,00
18	Zupa w proszku „Pieczarkowa” w opakowaniach 1 - 5 kg, (kg)	210,00
19	Zupa w proszku „Brokułowa” w opakowaniach 1 - 5 kg, (kg)	120,00
20	Budyń bez cukru w opak. 1 - 5 kg, (kg)	120,00
21	Cynamon mielony (kg)	60,00
22	Czosnek granulowany (kg)	51,00
23	Oregano suszone (kg)	12,00
24	Kminek mielony (kg)	7,00
25	Pietruszka zielona sucha (kg)	30,00
26	Soczewica (kg)	310,00
27	Koper suchy (kg)	20,00
28	Musztarda w pojemnikach do 1 kg (kg)	125,00
29	Wafle ryżowe (kg)	16,00

4.5.3.) Główny kod CPV: 15890000-3 - Różne produkty spożywcze i produkty suszone

4.5.5.) Wartość części: 50533,80 PLN

Część 2

4.5.1.) Krótki opis przedmiotu zamówienia

Część II (Tłuszcze) CPV 15412200-1

L.p. Nazwa produktu J.m. Ilość

1 Margaryna w opakowaniach 200 – 250 g – produkt spożywczy w formie plastycznej, głównie typu woda w oleju wytwarzany z tłuszczów i olejów jadalnych. Smakowitość co najmniej dostateczna, Barwa co najmniej Dostateczna, Konsystencja co najmniej dostateczna. Zawartość substancji tłuszczowe nie mniej niż 39%. Liczba kwasowa osnowy nie więcej niż 1,5mg KOH na 1 kg produktu. Zawartość nadtlenu w osnowie jako milirównoważnik tlenu aktywnego nie więcej niż 4,0 na 1 kg produktu. Opakowania jednostkowe powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów i uszkodzeń mechanicznych. Opakowania powinny być wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Opakowania transportowe – pudła

kartonowe o masie od 5 do 10 kg. Materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością. Opakowania transportowe powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, śladów pleśni, załamania i innych uszkodzeń mechanicznych. Minimalny okres przydatności do spożycia liczony od dnia dostarczenia do magazynu odbiorcy nie mniej niż 1 miesiąc kg 1 625,00

2 Mix tłuszczowy w opakowaniach 200 – 250g - Produkt otrzymany ze zmiksowania tłuszczu mlecznego (co najmniej 16%) i tłuszczu roślinnego (co najmniej 49%) z dodatkiem zakwasu czystych kultur bakteryjnych lub dodatkiem kwasu mlekowego. Wygląd: produkt starannie uformowany w opakowaniu, wygniecenie prawidłowe, powierzchnia gładka, sucha. Barwa żółta, jednolita. Konsystencja jednolita, smarowna, dopuszcza się lekko kruchą, lekko mazistą. Smak i zapach czysty mlekowy, lekki posmak pasteryzacji, lekko kwaśny i tłuszczowy, bez posmaków i zapachów obcych. Zawartość tłuszczu nie mniej niż 60%. Opakowania jednostkowe powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów i uszkodzeń mechanicznych. Opakowania powinny być wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Opakowania transportowe – pudła kartonowe o masie od 5 do 10 kg. Materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością. Opakowania transportowe powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, śladów pleśni, załamania i innych uszkodzeń mechanicznych. Minimalny okres przydatności do spożycia liczony od dnia dostarczenia do magazynu odbiorcy nie mniej niż 1 miesiąc kg 7 500,00

3 Olej roślinny w butelkach o pojemności 1,0 litr. Olej otrzymany z surowego oleju roślinnego (słonecznikowego, rzepakowanego), który został poddany następującym procesom rafinacyjnym: odśluzowaniu (odszlamowaniu), odkwaszaniu (neutralizacji i/lub destylacji), odbarwianiu (bieleniu) oraz odwadnianiu (dezodoryzacji). Smakowitość, co najmniej dostateczność. Klarowność oleju przechowywanego przez 24h w temperaturze 20oC +/- 2oC: przejrzysty klarowny, bez osadu. Barwa oznaczona: według skali jodowej nie więcej niż 8 mg jodu n 100ml, spektrometrycznie nie więcej niż 30 jednostek. Liczba kwasowa nie więcej niż 0,3 mg KOH/g; Liczba nadtlennowa nie więcej niż 5 milirównoważniki aktywnego tlenu/kg. Liczba anizydynowa nie więcej niż 8. Zawartość substancji lotnych nie więcej niż 0,05 % (m/m). Zawartość zanieczyszczeń nierozpuszczalnych nie więcej niż 0,02 % (m/m). Zawartość mydeł nie więcej niż 0,5 mg sodu na kg. Zawartość substancji niezmydlających się ogółem nie więcej niż 1,5 % (m/m). Zawartość izometrów trans kwasów tłuszczowych ogółem nie więcej niż 2,0% (m/m). Zawartość kwasu erukowego w kwasach tłuszczowych oleju nie więcej niż 2% (m/m). Minimalny okres przydatności do spożycia liczony od dnia dostarczenia do magazynu odbiorcy nie mniej niż 4 miesiące litr 980,00

4.5.3.) Główny kod CPV: 15412200-1 - Tłuszcze roślinne

4.5.5.) Wartość części: 86547,50 PLN

Część 3

4.5.1.) Krótki opis przedmiotu zamówienia

Część III (Mleko granulowane) CPV 15511700-0

L.p. Nazwa produktu J.m. Ilość

1 Mleko w proszku odtłuszczone. Mleko krowie poddane pasteryzacji, odparowane i sproszkowane, bez zawilgocenia, bez zbrylowania, bez konserwantów. Mleko wyprodukowane metodą rozpyłową z mleka pasteryzowanego i znormalizowanego. Wygląd: proszek sypki, jednolity, drobno rozpylony, dopuszcza się lekkie zbrylenia, łatwo rozyspujące się. Barwa: białokremowa, jednolita. Smak i zapach: typowy dla mleka pasteryzowanego, bez obcych smaków i zapachów. Niedopuszczalne zanieczyszczenia mechaniczne. Zawartość wody, ułamek masowy wynoszący nie więcej niż 5%. Zawartość tłuszczu nie więcej niż 1,25%. Kwasowość mleka regenerowanego nie wyższa niż 7,5oSH. Wskaźnik rozpuszczalności wyrażony jako osad nie więcej niż 1 cm3, Zawartość azotanów w przeliczeniu na NaNO3 nie więcej niż 70 mg/kg. Zawartość azotynów w przeliczeniu na NaNO2 nie więcej niż 1,5 mg/kg. Niedopuszczalne zanieczyszczenia antybiotykami i innymi substancjami hamującymi. Minimalny okres przydatności do spożycia liczony od dnia dostarczenia do magazynu odbiorcy 4 miesiące kg 650

4.5.3.) Główny kod CPV: 15511700-0 - Mleko w proszku

4.5.5.) Wartość części: 7800,00 PLN

Część 4

4.5.1.) Krótki opis przedmiotu zamówienia

Część IV (Nabiał) CPV 15542100-0

L.p. Nazwa produktu J.m. Ilość

1 Ser twaróg półtłusty lub chudy w kostkach o wadze 200-250g. Ser twarogowy niedojrzewający zwany twarogiem, wyprodukowany z mleka pasteryzowanego przez odpowiednią obróbkę skrzepu uzyskanego przez dodatek zakwasu czystych kultur mleczarskich lub zakwasu czystych kultur mleczarskich i podpuszczki. Smak i zapach czysty, łagodny, lekko kwaśny, posmak pasteryzacji. Konsystencja i struktura jednolita, zwała bez gródek. Skład: ser biały wytwarzany z mleka, o białej barwie i grudkowatej bądź kremowej konsystencji, bez dodatków. Zawartość tłuszczu: półtłusty: 4 - 4,5%, chudy – do 1%. Opakowania jednostkowe powinny zabezpieczać produkt przed zniszczeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów i uszkodzeń mechanicznych. Opakowania transportowe powinny stanowić: pojemniki (skrzynki) wykonane z tworzyw sztucznych bezprzegrodowe lub przegrodowe bądź pudła kartonowe. Opakowania transportowe powinny

zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, pleśni, załamań i innych uszkodzeń mechanicznych.

Minimalny okres przydatności do spożycia liczony od dnia dostarczenia do magazynu odbiorcy 14 dni kg 1 500,00
2 Serki śniadaniowy typu fromage naturalny w opakowaniach jednostkowych o wadze 80 - 100 g. Ser twarogowy z dodatkiem tłuszczu roślinnego, różnych przypraw i cząstek warzyw. Smak i zapach czysty, właściwy, typowy dla dodanych dodatków, lekko kwaśny, bez obcych posmaków i zapachów. Konsystencja kremowa, jednolita, smarowna z lekkim opływem serwatki. Barwa niejednolita w zależności od dodanych przypraw i innych składników. Skład: ser twarogowy, tłuszcz roślinny, sól, skrobia, substancje zagęszczające. Zawartość tłuszczu nie mniej niż 15%. Opakowania jednostkowe powinny zabezpieczać produkt przed zniszczeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów i uszkodzeń mechanicznych. Opakowania transportowe powinny stanowić: pojemniki (skrzynki) wykonane z tworzyw sztucznych bezprzegrodowe lub przegrodowe bądź pudła kartonowe. Opakowania transportowe powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, pleśni, załamań i innych uszkodzeń mechanicznych.

Minimalny okres przydatności do spożycia liczony od dnia dostarczenia do magazynu odbiorcy 14 dni kg 370,00
3 Śmietana 12 %. Produkt mleczny w formie emulsji tłuszczu w mleku odtłuszczonym, otrzymywany przez separację tłuszczu metodami fizycznymi, pasteryzowany o zawartości tłuszczu nie mniej niż 12%, poddany procesowi fermentacji z użyciem kultur startowych bakterii kwasu mlekowego powodujących obniżenie pH i koagulację. Produkt jednorodny, bez kłaczków ściętego sernika, bez podstoju serwatki. Barwa jednolita, od jasnokremowej do kremowej. Smak czysty, lekko kwaśny, lekki zapach i posmak pasteryzacji, niedopuszczalny smak i zapach obcy. Konsystencja płynna, gęstawa, jednolita w całej masie, homogenizowana – zawieszista. Opakowanie jednostkowe o wadze od 200 do 500g/szt. Opakowania jednostkowe powinny zabezpieczać produkt przed zniszczeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów i uszkodzeń mechanicznych. Opakowania transportowe powinny stanowić: pojemniki (skrzynki) wykonane z tworzyw sztucznych bezprzegrodowe lub przegrodowe bądź pudła kartonowe.

Opakowania transportowe powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, pleśni, załamań i innych uszkodzeń mechanicznych.

Minimalny okres przydatności do spożycia liczony od dnia dostarczenia do magazynu odbiorcy 14 dni kg 940,00
4 Ser topiony czysty o zawartości tłuszczu nie mniej niż 27% w opakowaniach o wadze 100g. Produkt powstały z sera oraz mleka w proszku odtłuszczonego, częściowo utwardzonego/uwodornionego tłuszczu roślinnego, zawierający 14-30% tłuszczu. Barwa jednolita, bez ziarnistości, konsystencja smarowna. Smak i zapach swoisty. Niedopuszczalny jest smak piekący, mdły, mydlasty, gorzki. Opakowanie typu kostka, opakowanie jednostkowe 50 do 100 g/sztuka. Opakowania jednostkowe powinny zabezpieczać produkt przed zniszczeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów i uszkodzeń mechanicznych. Opakowania transportowe powinny stanowić: pojemniki (skrzynki) wykonane z tworzyw sztucznych bezprzegrodowe lub przegrodowe bądź pudła kartonowe. Opakowania transportowe powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, pleśni, załamań i innych uszkodzeń mechanicznych.

Minimalny okres przydatności do spożycia liczony od dnia dostarczenia do magazynu odbiorcy 30 dni kg 377,00
5 Jogurt owocowy w opakowaniach jednostkowych o wadze 100 - 150 g. Jogurt z sosem owocowym z widocznymi kawałkami owoców. Barwa charakterystyczna dla użytych składników. Konsystencja jednolita, gęsta, lekko galaretowata, charakterystyczna dla użytych składników. Smak i zapach typowy dla użytych składników, lekko kwaśny, słodki bez posmaków i zapachów obcych. Zawartość tłuszczu nie mniej niż 1,5%, różne smaki. Opakowania jednostkowe powinny zabezpieczać produkt przed zniszczeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów i uszkodzeń mechanicznych. Opakowania transportowe powinny stanowić: pojemniki (skrzynki) wykonane z tworzyw sztucznych bezprzegrodowe lub przegrodowe bądź pudła kartonowe.

Opakowania transportowe powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, pleśni, załamań i innych uszkodzeń mechanicznych.

Opakowania powinny być wykonane z materiałów opakowaniowych dopuszczonych do kontaktu

z żywnością. Minimalny okres przydatności do spożycia od dnia dostarczenia do magazynu odbiorcy 14 dni kg 700,00

6 Jogurt naturalny w opakowaniach jednostkowych o wadze 100 - 150 g. Napój wyprodukowany z mleka znormalizowanego, zagęszczonego przez dodatek odtłuszczonego mleka w proszku, białek mleka lub odparowanie części wody, poddanego procesowi pasteryzacji, a następnie ukwaszonego zakwasem czystych kultur bakterii. Skrzep jednolity, zwarty, dopuszcza się lekki podcinek serwatki oraz nieznaczne gazowanie, przy metodzie zbiornikowej – skrzep rozbity. Barwa biała do lekko kremowej. Konsystencja jednolita, zwarta w przekroju galaretowata, skrzep dający się kroić przy metodzie zbiornikowej – jednolita, gęsta. Smak i zapach czysty, orzeźwiający, lekko kwaśny, dopuszcza się lekko cierpki. Zawartość tłuszczu nie mniej niż 2 %. Opakowania jednostkowe powinny zabezpieczać produkt przed zniszczeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów i uszkodzeń mechanicznych. Opakowania transportowe powinny stanowić: pojemniki (skrzynki) wykonane z tworzyw sztucznych bezprzegrodowe lub przegrodowe bądź pudła kartonowe. Opakowania transportowe powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, pleśni, załamań i innych uszkodzeń mechanicznych. Opakowania powinny być wykonane z materiałów opakowaniowych dopuszczonych do kontaktu z żywnością.

Minimalny okres przydatności do spożycia od dnia dostarczenia do magazynu odbiorcy 14 dni kg 645,00

7 Serek kanapkowy 125g. Produkt otrzymany z mleka pasteryzowanego przez odpowiednią obróbkę skrzepu uzyskanego przez dodatek zakwasu czystych kultur mleczarskich. Konsystencja i struktura: jednolita, smarowna, pastowata. Barwa: biała do lekko kremowej, jednolita w całej masie. Smak i zapach: lekko kwaśny, lekko słony, śmietankowy, bez posmaków i zapachów obcych. Zawartość całkowitej suchej masy, ułamek masowy wynoszący nie mniej niż 30%. Zawartość tłuszczu w

suchej masie, ułamek masowy nie mniej niż 57%. Kwasowość nie wyższa niż 60 oSH. Opakowania jednostkowe powinny zabezpieczać produkt przed zniszczeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów i uszkodzeń mechanicznych. Opakowania transportowe powinny stanowić: pojemniki (skrzynki) wykonane z tworzyw sztucznych bezprzegrodowe lub przegrodowe bądź pudła kartonowe. Opakowania transportowe powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, pleśni, załamań i innych uszkodzeń mechanicznych. Opakowania powinny być wykonane z materiałów opakowaniowych dopuszczonych do kontaktu z żywnością.

Minimalny okres przydatności do spożycia od dnia dostarczenia do magazynu odbiorcy 14 dni kg 345,00

8 Serek homogenizowany naturalny w opakowaniach 150 g, Serek twarogowy kwasowo-podpuszczkowy, wyprodukowany z mleka pasteryzowanego metodą wirówkową lub ultrafiltracji, a następnie znormalizowany śmietanką. Smak i zapach: czysty, łagodny, lekko kwaśny posmak pasteryzacji. Konsystencja i struktura jednolita, pastowata, dopuszcza się lekki wpływ serwatki i lekką mączystość. Barwa biała do lekko kremowej, jednolita w całej masie. Opakowania jednostkowe powinny zabezpieczać produkt przed zniszczeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów i uszkodzeń mechanicznych. Opakowania transportowe powinny stanowić: pojemniki (skrzynki) wykonane z tworzyw sztucznych bezprzegrodowe lub przegrodowe bądź pudła kartonowe. Opakowania transportowe powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, pleśni, załamań i innych uszkodzeń mechanicznych. Minimalny okres przydatności do spożycia od dnia dostarczenia do magazynu odbiorcy 14 dni kg 630,00

4.5.3.) Główny kod CPV: 15542100-0 - Ser twarogowy

4.5.5.) Wartość części: 62511,00 PLN

Część 5

4.5.1.) Krótki opis przedmiotu zamówienia

Część V (Sojowe) CPV 15890000-3

L.p. Nazwa produktu J.m. ilość

1 Kotlety sojowe ala schabowe w opakowaniu do 15kg. Produkt z wysokiej jakości odtłuszczonej mąki sojowej, w 100% roślinny, naturalny - w procesie produkcji jedynym dodatkiem jest woda. Swój ostateczny kształt uzyskuje w wyniku zastosowania w produkcji procesu ekstruzji pod wysokim ciśnieniem.

Wymagania klasyfikacyjne: konsystencja – twarda, chrupka; wygląd – kotlety w kształcie zbliżonym do kwadratu; barwa – charakterystyczna dla mąki sojowej. Minimalny termin przydatności do spożycia od dnia dostawy – 6 miesięcy. kg 130,00

2 Kostka sojowa w opakowaniu do 15 kg. Produkt z wysokiej jakości odtłuszczonej mąki sojowej, w 100% roślinny, naturalny - w procesie produkcji jedynym dodatkiem jest woda. Swój ostateczny kształt uzyskuje w wyniku zastosowania w produkcji procesu ekstruzji pod wysokim ciśnieniem

Wymagania klasyfikacyjne: konsystencja – twarda, chrupka; wygląd – kostka; barwa – charakterystyczna dla mąki sojowej.

Minimalny termin przydatności do spożycia od dnia dostawy – 6 miesięcy. kg 370,00

3 Granulat sojowy w opakowaniu do 15 kg. Produkt z wysokiej jakości odtłuszczonej mąki sojowej, w 100% roślinny, naturalny - w procesie produkcji jedynym dodatkiem jest woda. Swój ostateczny kształt uzyskuje w wyniku zastosowania w produkcji procesu ekstruzji pod wysokim ciśnieniem.

Wymagania klasyfikacyjne: konsystencja – twarda, chrupka, ; wygląd – kostka; barwa – charakterystyczna dla mąki sojowej.

Minimalny termin przydatności do spożycia od dnia dostawy – 6 miesięcy. kg 130,00

4.5.3.) Główny kod CPV: 15890000-3 - Różne produkty spożywcze i produkty suszone

4.5.5.) Wartość części: 6030,00 PLN

Część 6

4.5.1.) Krótki opis przedmiotu zamówienia

Część VI (Sypkie) CPV 15600000-4

L.p. Nazwa produktu J.m. Ilość

1 Mąka pszenna - typ 500 - produkt spożywczy otrzymany przez rozdrobnienie oczyszczonych ziaren pszenicy zwyczajnej, struktura i konsystencja – sypka, drobnoziarnista bez grudek, barwa - biała z odcieniem żółtym. Cechy dyskwalifikujące: obce posmaki, zapachy, np. stęchły, pleśni, gorzki, zanieczyszczenia mechaniczne i organiczne, objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie, obecność szkodników żywych, martwych, oraz ich pozostałości, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia.

Opakowanie i oznakowanie dostawy: opakowanie jednostkowe – torba papierowa 1kg, opakowanie zbiorcze – zgrzewa termokurczliwa 10 - 12kg.

Termin przydatności do spożycia min. 3 miesiące od daty dostawy. kg 2 100

2 Mąka ziemniaczana (skrobia ziemniaczana) - produkt spożywczy otrzymany z bulw ziemniaczanych zgodnie z recepturą przemysłową, struktura i konsystencja – sypka, drobnoziarnista bez grudek, barwa - biała, smak i zapach –

charakterystyczny dla mąki ziemniaczanej. Cechy dyskwalifikujące: obce posmaki, zapachy, np. stęchły, pleśni, gorzki, zanieczyszczenia mechaniczne i organiczne, objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie, trwałe zbrylenia, obecność szkodników żywych, martwych, oraz ich pozostałości, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne,

zabrudzenia. Opakowanie i oznakowanie dostawy: Opakowanie jednostkowe – torba papierowa 1kg, opakowanie zbiorcze – zgrzewa termokurczliwa 10 - 12kg.

Termin przydatności do spożycia min. 6 miesięcy od daty dostawy. kg 170,00

3 Płatki owsiane - produkt spożywczy otrzymany przez przetworzenie ziaren owsa – zgniecenie na walcach całego obłuszczonego ziarna owsa i poddanie obróbce hydrotermicznej, struktura i konsystencja – sypka, w postaci drobnych płatków bez grudek, barwa - szarobiała z różnymi odcieniami. Smak i zapach – charakterystyczny dla płatków owsianych lekko orzeszkowy.

Termin przydatności do spożycia min. 3 miesiące od daty dostawy. kg 1 200,00

4 Kasza manna - produkt spożywczy otrzymany przez rozdrobnienie ziaren pszenicy, struktura i konsystencja – sypka, drobnoziarnista bez grudek, barwa - biała z odcieniem żółtawym. Cechy dyskwalifikujące: obecność mąki, otrębów, całych ziaren, piasku, obce posmaki, zapachy, np. stęchły, pleśni, gorzki, zanieczyszczenia mechaniczne i organiczne, objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie, obecność szkodników żywych, martwych, oraz ich pozostałości, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia. Opakowanie i oznakowanie dostawy: pakowanie jednostkowe – torba polietylenowa spawana (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością) lub torba papierowa 1 kg opakowanie zbiorcze – zgrzewa termokurczliwa 10 - 12 kg

Termin przydatności do spożycia min. 3 miesiące od daty dostawy. kg 1 600,00

5 Kasza jęczmienna perłowa drobna - produkt spożywczy otrzymywany z ziarna jęczmienia, struktura i konsystencja - sypka, średnioziarnista bez grudek, barwa - jasnoszara z odcieniem zielonkawym lub żółtawym, zapach i smak swoisty. Cechy dyskwalifikujące: obce posmaki, zapachy, np. stęchły, pleśni, gorzki, zanieczyszczenia mechaniczne i organiczne, objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie, obecność szkodników żywych, martwych, oraz ich pozostałości, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia. Opakowanie i oznakowanie dostawy: opakowanie jednostkowe – torba polietylenowa spawana (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością) lub torba papierowa 1 kg, opakowanie zbiorcze – zgrzewa termokurczliwa 10 - 12 kg

Termin przydatności do spożycia min. 6 miesięcy od daty dostawy. kg 3 000,00

6 Ryż długoziarnisty - całkowicie obłuskane ziarno, tzw. ryż biały. produkt spożywczy, struktura i konsystencja – sypka, sucha, dobrze barwa - biała. Cechy dyskwalifikujące: obce posmaki, zapachy, np. stęchły, pleśni, gorzki, zanieczyszczenia mechaniczne i organiczne, objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie, obecność szkodników żywych, martwych, oraz ich pozostałości, obecność ziaren połamanych i mączki. Brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia. Opakowanie i oznakowanie dostawy: opakowanie jednostkowe – torba papierowa 1 kg opakowanie zbiorcze – zgrzewa termokurczliwa 10 - 12 kg

Termin przydatności do spożycia min. 6 miesięcy od daty dostawy. kg 5 500,00

7 Cukier - (cukier biały kryształ), produkt spożywczy uzyskiwany z buraków cukrowych, postać: sucha o jednolitej granulacji i sypkich kształtach. Wymagania dla produktu winny być zgodne z zapisami Rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 23 grudnia 2003r w sprawie szczegółowych wymagań w zakresie jakości handlowej niektórych półproduktów i produktów przemysłu cukrowniczego (Dz. U. 04. poz 5 nr 36). Opakowanie i oznakowanie dostawy: opakowanie jednostkowe – torba papierowa 1 kg. Opakowanie zbiorcze – zgrzewa termokurczliwa 10-12 kg

Termin przydatności do spożycia min. 6 miesięcy od daty dostawy. kg 3 200,00

8 Makaron – produkt wykonany na bazie wody i surowców pochodzących z przemiału pszenicy durum i dodatkiem mąki pszennej bez dodatku jaj i innych składników. Odpowiednio uformowany i wysuszony. Wygląd makaronu swoisty dla danego rodzaju i formy, kształt właściwy przyjąwszy kryteria różnicowania dla kształtu: świderki, rurki, nitki cięte, spaghetti, łazanki (rozmiar 15 mm na 15 mm), kolanka. Barwa jednolita, swoista dla użytych surowców, w przypadku makaronu bez dodatków – białółółta. Cechy dyskwalifikujące: niejednolita barwa przed i po ugotowaniu, zniekształcenia oraz pęknięcia przed i po ugotowaniu, rozpadanie się i kleista konsystencja. Niedogotowanie makaronu mimo zastosowania zaleconego czasu przyrządzania. Ponadto niedopuszczalne są obce zapachy, zanieczyszczenia mineralne. Utrata suchej masy podczas gotowania nie powinna przekraczać 10%. Opakowanie i oznakowanie dostawy: Pakowany w opakowaniach do 10 kg dopuszczonych do kontaktu żywnością.

Termin przydatności do spożycia min. 3 miesiące od daty dostawy. kg 7 700,00

4.5.3.) Główny kod CPV: 15600000-4 - Produkty przemiału ziarna, skrobi i produktów skrobiowych

4.5.5.) Wartość części: 60261,00 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: 1

6.1.1.) Liczba otrzymanych ofert wariantowych: 0

6.1.2.) Liczba ofert dodatkowych: 0

6.1.3.) Liczba otrzymanych od MŚP: 1

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

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

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

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

6.2.) Cena lub koszt oferty z najniższą ceną lub kosztem: 55484,10 PLN

6.3.) Cena lub koszt oferty z najwyższą ceną lub kosztem: 55484,10 PLN

6.4.) Cena lub koszt oferty wykonawcy, któremu udzielono zamówienia: 55484,10 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: Mikro przedsiębiorca

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

7.3.1) Nazwa (firma) wykonawcy, któremu udzielono zamówienia: Wytwórnia Koncentratów Spożywczych "DORO" Dorota Doberstajn

7.3.2) Krajowy Numer Identyfikacyjny: NIP 5561006534

7.3.3) Ulica: Młyńska 30

7.3.4) Miejscowość: Inowrocław

7.3.5) Kod pocztowy: 88-100

7.3.6.) Województwo: kujawsko-pomorskie

7.3.7.) Kraj: Polska

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

SEKCJA VIII UMOWA (dla części 1)

8.1.) Data zawarcia umowy: 2026-09-14

8.2.) Wartość umowy/umowy ramowej: 55484,10 PLN

8.3.) Okres realizacji zamówienia albo umowy ramowej:
Od 2026-10-01 do 2027-03-31

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: 1

6.1.1.) Liczba otrzymanych ofert wariantowych: 0

6.1.2.) Liczba ofert dodatkowych: 0

6.1.3.) Liczba otrzymanych od MŚP: 1

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

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

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

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

6.2.) Cena lub koszt oferty z najniższą ceną lub kosztem: 98749,88 PLN

6.3.) Cena lub koszt oferty z najwyższą ceną lub kosztem: 98749,88 PLN

6.4.) Cena lub koszt oferty wykonawcy, któremu udzielono zamówienia: 98749,88 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: Mikro przedsiębiorca

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

7.3.1) Nazwa (firma) wykonawcy, któremu udzielono zamówienia: OL-TRADE s.c. M. Olek, Ł. Pająk, D. Gorycki

7.3.2) Krajowy Numer Identyfikacyjny: NIP 9452170691

7.3.3) Ulica: Szaflerowa 8/3

7.3.4) Miejscowość: Kraków

7.3.5) Kod pocztowy: 31-670

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 2)

8.1.) Data zawarcia umowy: 2026-09-14

8.2.) Wartość umowy/umowy ramowej: 98749,88 PLN

8.3.) Okres realizacji zamówienia albo umowy ramowej:
Od 2026-10-01 do 2027-03-31

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: 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: 9555,00 PLN

6.3.) Cena lub koszt oferty z najwyższą ceną lub kosztem: 10578,75 PLN

6.4.) Cena lub koszt oferty wykonawcy, któremu udzielono zamówienia: 9555,00 PLN

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

6.6.) Oferta wybranego wykonawcy jest ofertą wariantową: Nie

SEKCJA VII WYKONAWCA, KTÓREMU UDZIELONO ZAMÓWIENIA (dla części 3)

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

Wykonawca

7.2.) Wielkość przedsiębiorstwa wykonawcy: Mikro przedsiębiorca

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

7.3.1) Nazwa (firma) wykonawcy, któremu udzielono zamówienia: OL-TRADE S.C. M. Olek, Ł. Pająk, D. Gorycki

7.3.2) Krajowy Numer Identyfikacyjny: NIP 9452170691

7.3.3) Ulica: Szafirowa 8/3

7.3.4) Miejscowość: Kraków

7.3.5) Kod pocztowy: 31-670

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 3)

8.1.) Data zawarcia umowy: 2026-09-14

8.2.) Wartość umowy/umowy ramowej: 9555,00 PLN

8.3.) Okres realizacji zamówienia albo umowy ramowej:
Od 2026-10-01 do 2027-03-31

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: 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: 62806,28 PLN

6.3.) Cena lub koszt oferty z najwyższą ceną lub kosztem: 68652,68 PLN

6.4.) Cena lub koszt oferty wykonawcy, któremu udzielono zamówienia: 62806,28 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: Mikro przedsiębiorca

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

7.3.1) Nazwa (firma) wykonawcy, któremu udzielono zamówienia: OL-Trade S.C. M. Olek, R. Pająk, D. Gorycki

7.3.2) Krajowy Numer Identyfikacyjny: NIP 9452170691

7.3.3) Ulica: Szafirowa 8/3

7.3.4) Miejscowość: Kraków

7.3.5) Kod pocztowy: 31-670

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 4)

8.1.) Data zawarcia umowy: 2026-09-14

8.2.) Wartość umowy/umowy ramowej: 62806,28 PLN

8.3.) Okres realizacji zamówienia albo umowy ramowej:

Od 2026-10-01 do 2027-03-31

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: 1

6.1.1.) Liczba otrzymanych ofert wariantowych: 0

6.1.2.) Liczba ofert dodatkowych: 0

6.1.3.) Liczba otrzymanych od MŚP: 1

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

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

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

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

6.2.) Cena lub koszt oferty z najniższą ceną lub kosztem: 6385,50 PLN

6.3.) Cena lub koszt oferty z najwyższą ceną lub kosztem: 6385,50 PLN

6.4.) Cena lub koszt oferty wykonawcy, któremu udzielono zamówienia: 6385,50 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 5)

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:** Wytwórnia Koncentratów Spożywczych "DORO" Dorota Doberstajn

7.3.2) **Krajowy Numer Identyfikacyjny:** NIP 5561006534

7.3.3) **Ulica:** Młyńska30

7.3.4) **Miejscowość:** Inowrocław

7.3.5) **Kod pocztowy:** 88-100

7.3.6.) **Województwo:** kujawsko-pomorskie

7.3.7.) **Kraj:** Polska

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

SEKCJA VIII UMOWA (dla części 5)

8.1.) **Data zawarcia umowy:** 2026-09-14

8.2.) **Wartość umowy/umowy ramowej:** 6385,50 PLN

8.3.) **Okres realizacji zamówienia albo umowy ramowej:**
Od 2026-10-01 do 2027-03-31

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:** 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:** 62738,25 PLN

6.3.) **Cena lub koszt oferty z najwyższą ceną lub kosztem:** 63320,70 PLN

6.4.) **Cena lub koszt oferty wykonawcy, któremu udzielono zamówienia:** 62738,25 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 6)

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: Produkcja-Handel-Uslugi "Darko" Karasiński Dariusz

7.3.2) Krajowy Numer Identyfikacyjny: NIP 5562434812

7.3.3) Ulica: Szosa Bydgoska 40

7.3.4) Miejscowość: Jaksice

7.3.5) Kod pocztowy: 88-181

7.3.6.) Województwo: kujawsko-pomorskie

7.3.7.) Kraj: Polska

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

SEKCJA VIII UMOWA (dla części 6)

8.1.) Data zawarcia umowy: 2026-09-16

8.2.) Wartość umowy/umowy ramowej: 62738,25 PLN

8.3.) Okres realizacji zamówienia albo umowy ramowej:
Od 2026-10-01 do 2027-03-31