

544747-2026 - Състезателна процедура

Полша – Хранителни продукти, напитки, тютюн и свързани с него продукти – Dostawy mięsa i produktów mięsnych do Zakładu Karnego Nr 2 w Strzelcach Opolskich

OJ S 150/2026 06/08/2026

Обявление за поръчка или концесия – стандартен режим

Доставки

1. Купувач

1.1. Купувач

Официално наименование: Zakład Karny nr 2 w Strzelcach Opolskich

Електронна поща: zk_2_strzelce_opolskie@sw.gov.pl

Правна категория на купувача: Публичноправна организация, контролирана от орган на централната власт

Дейност на възлагащия орган: Обществен ред и сигурност

2. Процедура

2.1. Процедура

Заглавие: Dostawy mięsa i produktów mięsnych do Zakładu Karnego Nr 2 w Strzelcach Opolskich

Описание: Przedmiotem zamówienia jest dostawa mięsa i produktów mięsnych z podziałem na 4 części: Część 1 – Mięso wieprzowe oraz podroby Część 2 – Mięso drobiowe oraz żołądki i serca drobiowe świeże Część 3 – Produkty mięsno-wędliniarskie drobiowe Część 4 – Produkty mięsno-wędliniarskie wieprzowe

Идентификатор на процедурата: 213ce989-8565-4e34-a88a-49907505c468

Вид процедура: Открита

Процедурата се ускорява: не

2.1.1. Цел

Естество на поръчката: Доставки

Основна класификация (cpv): 15000000 Хранителни продукти, напитки, тютюн и свързани с него продукти

2.1.2. Място на изпълнение

Град: Strzelce Opolskie

Пощенски код: 47-100

Административно-териториална единица на държавата (NUTS): Opolski (PL524)

Държава: Полша

Допълнителна информация: OPIS KRYTERIÓW OCENY OFERT WRAZ Z PODANIEM WAG TYCH KRYTERIÓW I SPOSOBU OCENY OFERT 1. Zamawiający oceni i porówna jedynie te oferty, które zostaną złożone przez wykonawców nie wykluczonych przez zamawiającego z niniejszego postępowania i nie zostaną odrzucone przez zamawiającego. 2. Oferty zostaną ocenione przez zamawiającego w oparciu o następujące kryteria i ich znaczenie: Lp. KRYTERIUM ZNACZENIE PROCENTOWE KRYTERIUM (WAGA) 1 CENA BRUTTO ZA CAŁOŚĆ ZAMÓWIENIA W DANEJ CZĘŚCI 60,00% 2 TERMIN PŁATNOŚCI 40,00% Nazwa kryterium „cena brutto za całość zamówienia w danej części” – waga kryterium – 60 punktów (punkty podane będą w pełnych cyfrach zgodnie z regułą matematyczną) Ilość punktów = cena najniższa oferowana brutto/cena badanej oferty brutto x 60 punktów

Wykonawca, który przedstawi najniższą cenę otrzyma 60 punktów, pozostali wykonawcy otrzymują odpowiednio mniej punktów, stosownie do wzoru. Nazwa kryterium „termin płatności” – waga kryterium – 40 punktów Termin płatności zostanie wyliczony na podstawie następującego zestawienia: 1. do 14 dni - 0 punktów 2. od 15 dni – do 20 dni - 15 punktów 3. od 21 dni do 29 dni - 25 punktów 4. 30 dni – 40 punktów Maksymalną ilość punktów w kryterium „termin płatności” uzyska oferta, w której zaoferowany przez wykonawcę w formularzu ofertowym (zał. nr 1 - 4 do SWZ) termin płatności będzie wynosił 30 dni. WYNIK. Ocena ofert nastąpi przez ich uszeregowanie – od oferty z najwyższą liczbą punktów do oferty z najniższą liczbą punktów. Oferta z najwyższą liczbą punktów stanowi ofertę najkorzystniejszą. Wykonawca musi wykazać, że należycie wykonał co najmniej dwa zamówienia polegające na dostawie produktów: 1. dla części 1 i 2 postępowania - co najmniej o wartości 40 000,00 PLN brutto (na każde zamówienie, czyli razem co najmniej o wartości 80 000,00 PLN brutto), 2. dla części 3 i 4 postępowania – co najmniej o wartości 100 000,00 PLN brutto (na każde zamówienie, czyli razem co najmniej o wartości 200 000,00 PLN brutto). Zamawiający wymaga wniesienia wadium odpowiednio dla części : Nazwa części Wysokość wadium (PLN) część 1 - dostawa mięsa wieprzowego oraz podrobów 900,00 część 2 - dostawa mięsa drobiowego oraz żołądków i serc drobiowych świeżych 2 500,00 część 3 – dostawa produktów mięsno wędliniarskich drobiowych 4 000,00 część 4 – dostawa produktów mięsno wędliniarskich wieprzowych 2 500,00 1. Wykonawca przystępujący do postępowania jest zobowiązany, przed upływem terminu składania ofert, wnieść wadium w odpowiedniej kwocie do danej części zamówienia. 2. Wadium musi obejmować pełen okres związania ofertą. 3. Wadium może być wniesione według wyboru wykonawcy w jednej lub kilku formach wskazanych poniżej: a) pieniądzu; b) gwarancjach bankowych; c) gwarancjach ubezpieczeniowych; d) poręczeniach udzielanych przez podmioty, o których mowa w art. 6b ust. 5 pkt 2 ustawy z dnia 9 listopada 2000 r. o utworzeniu Polskiej Agencji Rozwoju Przedsiębiorczości (Dz. U. z 2025 r. poz. 98). 4. Wadium wnoszone w pieniądzu, przelewem na konto bankowe Zakładu Karnego Nr 2 w Strzelcach Opolskich – numer konta: 29 1010 1401 0054 5413 9120 2000. z adnotacją: „Wadium – przetarg pn.: Dostawy mięsa i produktów mięsnych - znak sprawy: DKw.2232.1.2026.KH”. 5) Wadium musi wpłynąć na wskazany rachunek bankowy zamawiającego najpóźniej przed upływem terminu składania ofert (decyduje data i godzina wpływu na rachunek bankowy zamawiającego). 6) Wadium wnoszone w poręczeniach lub gwarancjach należy załączyć do oferty w oryginale w postaci dokumentu elektronicznego podpisanego kwalifikowanym podpisem elektronicznym przez wystawcę dokumentu i powinno zawierać następujące elementy: nazwę wykonawcy, beneficjenta gwarancji (zamawiającego), gwaranta/poręczyciela oraz wskazanie ich siedzib. Beneficjentem wskazanym w gwarancji lub poręczeniu musi być Zakład Karny Nr 2 w Strzelcach Opolskich, (47-100 Strzelce Opolskie, ul. Klonowa 3); określenie wiarytelności, która ma być zabezpieczona gwarancją/poręczeniem; kwotę gwarancji/poręczenia; termin ważności gwarancji/poręczenia; zobowiązanie gwaranta do zapłacenia kwoty gwarancji /poręczenia bezwarunkowo, na pierwsze pisemne żądanie zamawiającego, w sytuacjach określonych w art. 98 ust. 6 ustawy Pzp. 7) W przypadku, gdy wykonawca nie wniósł wadium lub wniósł w sposób nieprawidłowy lub nie utrzymywał wadium nieprzerwanie do upływu terminu związania ofertą lub złożył wniosek o zwrot wadium, w przypadku o którym mowa w art. 98 ust. 2 pkt 3 ustawy Pzp, zamawiający odrzuci ofertę na podstawie art. 226 ust. 1 pkt 14 ustawy Pzp. 8) Zamawiający dokona zwrotu wadium na zasadach określonych w art. 98 ust. 1–5 ustawy Pzp; 9) Zamawiający zatrzymuje wadium wraz z odsetkami na podstawie art. 98 ust. 6 ustawy Pzp;

2.1.4. Общая информация
Правно основание:

2.1.5. Условия за възлагане на обществена поръчка

Условия за подаване:

Максимален брой обособени позиции, за които един оферент може да подаде оферти: 4

Условия на договора:

Максимален брой обособени позиции, за които могат да бъдат възложени поръчки на един оферент: 4

2.1.6. Основания за изключване

Източници на основанията за изключване: Документ за обществени поръчки

5. Обособена позиция

5.1. Обособена позиция: LOT-0001

Заглавие: Część 1 – Mięso wieprzowe oraz podroby

Описание: 1 Mięso gulaszowe - wieprzowe chude, produkcyjne, bez kości, klasa I, szacunkowe miesięczne zapotrzebowanie to około 210 kg, dostawy sukcesywne 2 razy w tygodniu, termin przydatności do spożycia nie krótszy niż 5 dni od daty dostawy. Jakość art. żywnościowego nie może odbiegać od Polskich Norm. kg 1 370 2 Wątroba wieprzowa - Szacunkowe miesięczne zapotrzebowanie to około 450 kg, dostawy sukcesywne po około 100 - 120 kg, termin przydatności do spożycia nie krótszy niż 4 dni od daty dostawy. Jakość art. żywnościowego nie może odbiegać od Polskich Norm. kg 2 900

5.1.1. Цел

Естество на поръчката: Доставки

Основна класификация (срв): 15000000 Хранителни продукти, напитки, тютюн и свързани с него продукти

5.1.2. Място на изпълнение

Административно-териториална единица на държавата (NUTS): Opolski (PL524)
Държава: Полша

5.1.3. Очаквана продължителност

Начална дата: 01/10/2026

Крайна дата на продължителността: 31/03/2027

5.1.6. Обща информация

Запазено участие:

Участието не е запазено.

Проект за възлагане на обществена поръчка, който не е финансиран със средства от ЕС
Поръчката попада в приложното поле на Споразумението за държавните поръчки (СДП)
: не

5.1.9. Критерии за подбор

Източници на критерии за избор: Документ за обществени поръчки

5.1.11. Документация за възлагане на обществена поръчка

Адрес на документацията за обществената поръчка: <https://ezamowienia.gov.pl/mp-client/search/list/ocds-148610-97924c62-c0e1-4874-8b9d-272c1594bb33>

5.1.12. Условия за възлагане на обществена поръчка

Условия за подаване:

Електронно подаване: Задължително

Адрес за подаване: <https://ezamowienia.gov.pl>

Езици, на които могат да се подават оферти или заявления за участие: полски

Електронен каталог: Забранено

Краен срок за получаване на оферти: 10/09/2026 10:00:00 (UTC+02:00)

източноевропейско време, централноевропейско лятно време

Продължителност, през която офертата трябва да остане валидна: 90 Дни

Информация за обществената поръчка:

Дата на отваряне: 10/09/2026 10:15:00 (UTC+02:00) източноевропейско време,
централноевропейско лятно време

Условия на договора:

Изпълнението на договора трябва да се извършва в рамките на програми за създаване
на защитени работни места: Не

Електронно фактуриране: Разрешено

Ще се използва електронно поръчване: да

Ще се използва електронно плащане: да

5.1.15. Техники

Рамково споразумение:

Няма рамково споразумение

Информация за динамичната система за покупки:

Няма динамична система за покупки

5.1.16. Допълнителна информация, медиация и преразглеждане (обжалване)

Организация, отговаряща за преразглеждането (обжалването): Krajowa Izba Odwoławcza

Информация за крайните срокове за преразглеждане: Szczegółowe informacje w
powyższym zakresie określone zostały w dziale IX ustawy Pzp (art. 505–590) oraz
dokumentach zamówienia.

5.1. Обособена позиция: LOT-0002

Заглавие: Część 2 – Mięso drobiowe oraz żołądki i serca drobiowe świeże

Описание: 1 Mięso gulaszowe drobiowe bez skóry, bez kości, produkcyjne, szacunkowe
miesięczne zapotrzebowanie to około 750 kg, dostawy sukcesywne 2 razy w tygodniu, termin
przydatności do spożycia nie krótszy niż 5 dni od daty dostawy. Jakość art. żywnościowego
nie może odbiegać od Polskich Norm. kg 4 500 2 Żołądki drobiowe świeże Po wstępnym
pocięciu na duże kawałki metodą szarpaka; 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; Zapach naturalny,
charakterystyczny, niedopuszczalny zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy.
Szacunkowe miesięczne zapotrzebowanie to ok 200 kg. Dostawy sukcesywnie 2 razy w
miesiącu. Minimalny termin przydatności do spożycia od dnia dostawy: 5 dni Jakość art.
żywnościowego nie może odbiegać od Polskich Norm. kg 1 340 3 Serca drobiowe świeże Po
wstępnym pocięciu na duże kawałki metodą szarpaka; koloru ciemnoczerwonego, zapach
charakterystyczny dla mięs podrobowych, przerost tłuszczowy – nieznaczny, pozbawione
osierdzia i pni naczyń krwionośnych. Produkt schłodzony, niemrożony. Szacunkowe
miesięczne zapotrzebowanie to ok 200 kg. Dostawy sukcesywnie po ok 100 kg Minimalny
termin przydatności do spożycia od dnia dostawy nie krótszy niż 5 dni Jakość art.
żywnościowego nie może odbiegać od Polskich Norm. kg 1 340

5.1.1. Цел

Естество на поръчката: Доставки

Основна класификация (cprv): 15000000 Хранителни продукти, напитки, тютюн и свързани с него продукти

5.1.2. Място на изпълнение

Административно-териториална единица на държавата (NUTS): Opolski (PL524)
Държава: Полша

5.1.3. Очаквана продължителност

Начална дата: 01/10/2026

Крайна дата на продължителността: 31/03/2027

5.1.6. Обща информация

Запазено участие:

Участието не е запазено.

Проект за възлагане на обществена поръчка, който не е финансиран със средства от ЕС
Поръчката попада в приложното поле на Споразумението за държавните поръчки (СДП)
: не

5.1.9. Критерии за подбор

Източници на критерии за избор: Документ за обществени поръчки

5.1.11. Документация за възлагане на обществена поръчка

Адрес на документацията за обществената поръчка: <https://ezamowienia.gov.pl/mp-client/search/list/ocds-148610-97924c62-c0e1-4874-8b9d-272c1594bb33>

5.1.12. Условия за възлагане на обществена поръчка

Условия за подаване:

Електронно подаване: Задължително

Адрес за подаване: <https://ezamowienia.gov.pl>

Езици, на които могат да се подават оферти или заявления за участие: полски

Електронен каталог: Забранено

Краен срок за получаване на оферти: 10/09/2026 10:00:00 (UTC+02:00)

източноевропейско време, централноевропейско лятно време

Продължителност, през която офертата трябва да остане валидна: 90 Дни

Информация за обществената поръчка:

Дата на отваряне: 10/09/2026 10:15:00 (UTC+02:00) източноевропейско време,
централноевропейско лятно време

Условия на договора:

Изпълнението на договора трябва да се извършва в рамките на програми за създаване
на защитени работни места: Не

Електронно фактуриране: Разрешено

Ще се използва електронно поръчване: да

Ще се използва електронно плащане: да

5.1.15. Техники

Рамково споразумение:

Няма рамково споразумение

Информация за динамичната система за покупки:

Няма динамична система за покупки

5.1.16. Допълнителна информация, медиация и преразглеждане (обжалване)

Организация, отговаряща за преразглеждането (обжалването): Krajowa Izba Odwoławcza

Информация за крайните срокове за преразглеждане: Szczegółowe informacje w powyższym zakresie określone zostały w dziale IX ustawy Pzp (art. 505–590) oraz dokumentach zamówienia.

5.1. Обособена позиция: LOT-0003

Заглавие: Część 3 – Produkty mięsno-wędliniarskie drobiowe

Описание: 1 Pieczeń drobiowa O strukturze wysoko rozdrobnionej, w bloku, skład: mięso drobiowe, dopuszczalne przyprawy: sól, majeranek, koperek; dostawy sukcesywne po około 20 - 100 kg raz w tygodniu, termin przydatności do spożycia nie krótszy niż 14 dni od daty dostawy. Termin przydatności do spożycia po otwarciu opakowania nie krótszy niż 10 dni. Wszelkiego rodzaju produkty pochodzenia wieprzowego są zabronione m.in.: żelatyna wieprzowa, skórki wieprzowe, tłuszcz i białko wieprzowe, kolagen itp. oraz produkty zawierające gluten. Jakość art. żywnościowego nie może odbiegać od Polskich Norm. kg 1 550 2 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. Wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw, dopuszczalne przyprawy: sól, pietruszka, majeranek, zielony koperek niedopuszczalny jest smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy.; dostawy sukcesywne po około 25 kg raz w tygodniu, termin przydatności do spożycia nie krótszy niż 14 dni od daty dostawy. Termin przydatności do spożycia po otwarciu opakowania nie krótszy niż 10 dni. Wszelkiego rodzaju produkty pochodzenia wieprzowego są zabronione m.in.: żelatyna wieprzowa, skórki wieprzowe, tłuszcz i białko wieprzowe, kolagen itp. oraz produkty zawierające gluten. Jakość art. żywnościowego nie może odbiegać od Polskich Norm. kg 750 3 Polędwica drobiowa z indyka Wysoko rozdrobniona, chuda, parzona, baton o średnicy 70 - 90 mm, skład: mięso drobiowe, dopuszczalne przyprawy: sól, majeranek, koperek; dostawy sukcesywne po około 20 kg raz w tygodniu, termin przydatności do spożycia nie krótszy niż 14 dni od daty dostawy. Termin przydatności do spożycia po otwarciu opakowania nie krótszy niż 10 dni. Wszelkiego rodzaju produkty pochodzenia wieprzowego są zabronione m.in.: żelatyna wieprzowa, skórki wieprzowe, tłuszcz i białko wieprzowe, kolagen itp. oraz produkty zawierające gluten. Jakość art. żywnościowego nie może odbiegać od Polskich Norm. kg 540 4 Kielbasa szynkowa drobiowa Średnio rozdrobniona, chuda, parzona, baton o średnicy około 70 - 90 mm, skład: mięso drobiowe, dopuszczalne przyprawy: sól, majeranek, koperek; dostawy sukcesywne po około 20 kg raz w tygodniu, termin przydatności do spożycia nie krótszy niż 14 dni od daty dostawy. Termin przydatności do spożycia po otwarciu opakowania nie krótszy niż 10 dni. Wszelkiego rodzaju produkty pochodzenia wieprzowego są zabronione m.in.: żelatyna wieprzowa, skórki wieprzowe, tłuszcz i białko wieprzowe, kolagen itp. oraz produkty zawierające gluten. Jakość art. żywnościowego nie może odbiegać od Polskich Norm. kg 540 5 Kielbasa śląska drobiowa Grubo rozdrobniona, parzona, w jelicie naturalnym, baton o średnicy 30 - 40 mm, skład: mięso drobiowe, dopuszczalne przyprawy: sól, majeranek, koperek; dostawy sukcesywne po około 100 - 200 kg raz w tygodniu, termin przydatności do spożycia nie krótszy niż 14 dni od daty dostawy. Termin przydatności do spożycia po otwarciu opakowania nie krótszy niż 10 dni. Wszelkiego rodzaju produkty pochodzenia wieprzowego są zabronione m.in.: żelatyna wieprzowa, skórki wieprzowe, tłuszcz i białko wieprzowe, kolagen itp. oraz produkty zawierające gluten. Jakość art. żywnościowego nie może odbiegać od Polskich Norm. kg 4 600 6 Szynka bankietowa z indyka Średnio rozdrobniona, chuda, parzona, baton o średnicy około 70 - 90 mm, skład: mięso drobiowe, dopuszczalne przyprawy: sól, majeranek, koperek; dostawy sukcesywne po około 20 kg raz w tygodniu, termin przydatności do spożycia nie krótszy niż 14 dni od daty dostawy. Termin przydatności do spożycia po otwarciu opakowania nie krótszy niż 10 dni. Wszelkiego rodzaju produkty pochodzenia wieprzowego są zabronione m.in.: żelatyna

wieprzowa, skórki wieprzowe, tłuszcz i białko wieprzowe, kolagen itp. oraz produkty zawierające gluten. Jakość art. żywnościowego nie może odбиваг od Polskich Norm. kg 540 7 Kielbasa mielonka drobiowa Średnio rozdrobniona, parzona, baton o średnicy około 80-90 mm, skład: mięso drobiowe, dopuszczalne przyprawy: sól, majeranek, koperek; dostawy sukcesywne po około 120 kg raz w tygodniu, termin przydatności do spożycia nie krótszy niż 14 dni od daty dostawy. Termin przydatności do spożycia po otwarciu opakowania nie krótszy niż 10 dni. Wszelkiego rodzaju produkty pochodzenia wieprzowego są zabronione m.in.: żelatyna wieprzowa, skórki wieprzowe, tłuszcz i białko wieprzowe, kolagen itp. oraz produkty zawierające gluten. Jakość art. żywnościowego nie może odбиваг od Polskich Norm. kg 3 200 8 Szyńska drobiowa Średnio rozdrobniona, chuda, parzona, baton o średnicy około 80 - 90 mm, skład: mięso drobiowe, dopuszczalne przyprawy: sól, majeranek, koperek; dostawy sukcesywne po około 20 kg, termin przydatności do spożycia nie krótszy niż 14 dni od daty dostawy. Termin przydatności do spożycia po otwarciu opakowania nie krótszy niż 10 dni. Wszelkiego rodzaju produkty pochodzenia wieprzowego są zabronione m.in.: żelatyna wieprzowa, skórki wieprzowe, tłuszcz i białko wieprzowe, kolagen itp. oraz produkty zawierające gluten. Jakość art. żywnościowego nie może odбиваг od Polskich Norm. kg 520 9. Pasztetowa drobiowa O smarowanej konsystencji, dostawy sukcesywne po około 100 kg raz w tygodniu, termin przydatności do spożycia nie krótszy niż 14 dni od daty dostawy. Termin przydatności do spożycia po otwarciu opakowania nie krótszy niż 10 dni. Jakość art. żywnościowego nie może odбиваг od Polskich Norm. kg 2 700 10. Parówki drobiowe parzone Parzone, homogenizowane, w jelicie sztucznym, skład: mięso drobiowe, dopuszczalne przyprawy: sól, majeranek, koperek; średnica około 20 - 40 mm, dostawy sukcesywne po około 100 kg, termin przydatności do spożycia nie krótszy niż 14 dni od daty dostawy. Termin przydatności do spożycia po otwarciu opakowania nie krótszy niż 10 dni. kg 2 700 11. c.d. OPISU W INF. DODATKOWYCH

5.1.1. Цел

Естество на поръчката: Доставки

Основна класификация (срв): 15000000 Хранителни продукти, напитки, тютюн и свързани с него продукти

5.1.2. Място на изпълнение

Административно-териториална единица на държавата (NUTS): Opolski (PL524)
Държава: Полша

5.1.3. Очаквана продължителност

Начална дата: 01/10/2026

Крайна дата на продължителността: 31/03/2027

5.1.6. Обща информация

Запазено участие:

Участието не е запазено.

Проект за възлагане на обществена поръчка, който не е финансиран със средства от ЕС
Поръчката попада в приложното поле на Споразумението за държавните поръчки (СДП)
: не

Допълнителна информация: c.d. OPISU: 10 Parówki drobiowe parzone Wszelkiego rodzaju produkty pochodzenia wieprzowego są zabronione m.in.: żelatyna wieprzowa, skórki wieprzowe, tłuszcz i białko wieprzowe, kolagen itp. oraz produkty zawierające gluten. Jakość art. żywnościowego nie może odбиваг od Polskich Norm. kg 2 700 11 Mortadela drobiowa Homogenizowana, parzona, w osłonie barierowej o średnicy około 70 - 90 mm, skład: mięso drobiowe, przyprawy, dostawy sukcesywne po około 150 kg raz w tygodniu, termin

придатności do spożycia nie krótszy niż 14 dni od daty dostawy. Termin przydatności do spożycia po otwarciu opakowania nie krótszy niż 10 dni. Jakość art. żywnościowego nie może odbiegać od Polskich Norm. kg 3 850

5.1.9. Критерии за подбор

Източници на критерии за избор: Документ за обществени поръчки

5.1.11. Документация за възлагане на обществена поръчка

Адрес на документацията за обществената поръчка: <https://ezamowienia.gov.pl/mp-client/search/list/ocds-148610-97924c62-c0e1-4874-8b9d-272c1594bb33>

5.1.12. Условия за възлагане на обществена поръчка

Условия за подаване:

Електронно подаване: Задължително

Адрес за подаване: <https://ezamowienia.gov.pl>

Езици, на които могат да се подават оферти или заявления за участие: полски

Електронен каталог: Забранено

Краен срок за получаване на оферти: 10/09/2026 10:00:00 (UTC+02:00)

източноевропейско време, централноевропейско лятно време

Продължителност, през която офертата трябва да остане валидна: 90 Дни

Информация за обществената поръчка:

Дата на отваряне: 10/09/2026 10:15:00 (UTC+02:00) източноевропейско време, централноевропейско лятно време

Условия на договора:

Изпълнението на договора трябва да се извършва в рамките на програми за създаване на защитени работни места: Не

Електронно фактуриране: Разрешено

Ще се използва електронно поръчване: да

Ще се използва електронно плащане: да

5.1.15. Техники

Рамково споразумение:

Няма рамково споразумение

Информация за динамичната система за покупки:

Няма динамична система за покупки

5.1.16. Допълнителна информация, медиация и преразглеждане (обжалване)

Организация, отговаряща за преразглеждането (обжалването): Krajowa Izba Odwoławcza

Информация за крайните срокове за преразглеждане: Szczegółowe informacje w powyższym zakresie określone zostały w dziale IX ustawy Pzp (art. 505–590) oraz dokumentach zamówienia.

5.1. Обособена позиция: LOT-0004

Заглавие: Część 4 – Produkty mięsno-wędliniarskie wieprzowe

Описание: 1 Kielbasa krakowska parzona Grubo rozdrobniona, parzona, wędzona, w osłonie barierowej o średnicy około 60 - 80 mm, skład: mięso wieprzowe, dopuszczalne przyprawy: sól, pietruszka, majeranek, zielony koperek, dostawy sukcesywne po około 100 kg raz w tygodniu, termin przydatności do spożycia nie krótszy niż 14 dni od daty dostawy. Termin przydatności do spożycia po otwarciu opakowania nie krótszy niż 10 dni. Wszelkiego rodzaju produkty zawierające gluten są zabronione. Jakość art. żywnościowego nie może odbiegać od Polskich Norm. kg 2 600 2 Kielbasa zwyczajna Średnio rozdrobniona, parzona, wędzona, w jelicie naturalnym o średnicy około 25 - 35mm, skład: mięso wieprzowe, przyprawy,

szacunkowe miesięczne zapotrzebowanie to około 550 kg, termin przydatności do spożycia nie krótszy niż 14 dni od daty dostawy. Termin przydatności do spożycia po otwarciu opakowania nie krótszy niż 10 dni. Jakość art. żywnościowego nie może odbiegać od Polskich Norm. kg 3 300 3 Kielbasa mielonka wieprzowa Drobnorozdrobniona, parzona, w osłonie barierowej o średnicy około 70-90 mm, skład: mięso wieprzowe, przyprawy, dostawy sukcesywne po około 100 kg raz w tygodniu, termin przydatności do spożycia nie krótszy niż 14 dni od daty dostawy. Termin przydatności do spożycia po otwarciu opakowania nie krótszy niż 10 dni. Jakość art. żywnościowego nie może odbiegać od Polskich Norm. kg 2 100 4 Kielbasa dębicka kształt: baton lub gruby kształt walcowaty o dużej średnicy – produkt grubo rozdrobniony z mięsa wieprzowego klasy I z przyprawami. Konsystencja ścisła w osłonce barierowej. Produkt świeży, niemrożony. Szacunkowe miesięczne zapotrzebowanie to około 320 kg, termin przydatności do spożycia nie krótszy niż 14 dni od daty dostawy. Termin przydatności do spożycia po otwarciu opakowania nie krótszy niż 10 dni. Jakość art. żywnościowego nie może odbiegać od Polskich Norm. kg 2 100 5 Boczek wędzony Szacunkowe miesięczne zapotrzebowanie to około 5 kg, dostawy sukcesywne po około 5 - 10 kg, termin przydatności do spożycia nie krótszy niż 14 dni od daty dostawy. Termin przydatności do spożycia po otwarciu opakowania nie krótszy niż 10 dni. Jakość art. żywnościowego nie może odbiegać od Polskich Norm. kg 150 6 Podgardle wędzone Szacunkowe miesięczne zapotrzebowanie to około 10 kg, dostawy sukcesywne po około 5-10 kg, termin przydatności do spożycia nie krótszy niż 14 dni od daty dostawy. Termin przydatności do spożycia po otwarciu opakowania nie krótszy niż 10 dni. Jakość art. żywnościowego nie może odbiegać od Polskich Norm. kg 150 7 Kaszanka Kaszanka wieprzowa podrobowa, parzona, składająca się z mięsa wieprzowego 20%, wątroby wieprzowej, płuc wieprzowych, kaszy - nie więcej jak 30%, z dodatkiem soli, pieprzu i cebuli. Wyrób w osłonkach sztucznych, przeźroczystych Ø 100 bez nadruku, ściśle przylegających do farszu, powierzchnia batonów czysta, sucha, gładka. Waga jednego batona 3 - 5 kg. Na przekroju- surowce równomiernie rozłożone, dopuszcza się niewielkie ilości wytopionego tłuszczu, barwa na przekroju brązowa. Smak i zapach charakterystyczny, z wyczuwalnym smakiem przypraw. Niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy. Dostawy sukcesywne po około 110 kg raz na dwa tygodnie, termin przydatności do spożycia nie krótszy niż 14 dni od daty dostawy. Termin przydatności do spożycia po otwarciu opakowania nie krótszy niż 5 dni. Jakość art. żywnościowego nie może odbiegać od Polskich Norm. kg 2 700 8 Śłonina Bez skóry (podskórna tkanka tłuszczowa z wieprzowiny – zdjęta z grzbietu, tylnej części tułowia boków lub łopatki, świeża, zmielona na dużych, niemrożona, surowa – w formie płatów. Płat nie mniejszy niż 0,5 kg. Pakowana próżniowo. Niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy. Szacunkowe miesięczne zapotrzebowanie to około 220 kg, dostawy sukcesywne po około 60 kg, termin przydatności do spożycia nie krótszy niż 14 dni od daty dostawy. Jakość art. Żywnościowego nie może odbiegać od Polskich Norm. kg 1 560

5.1.1. Цел

Естество на поръчката: Доставки

Основна класификация (срв): 15000000 Хранителни продукти, напитки, тютюн и свързани с него продукти

5.1.2. Място на изпълнение

Административно-териториална единица на държавата (NUTS): Opolski (PL524)
Държава: Полша

5.1.3. Очаквана продължителност

Начална дата: 01/10/2026

Крайна дата на продължителността: 31/03/2027

5.1.6. Обща информация

Запазено участие:

Участието не е запазено.

Проект за възлагане на обществена поръчка, който не е финансиран със средства от ЕС
Поръчката попада в приложното поле на Споразумението за държавните поръчки (СДП)
: не

5.1.9. Критерии за подбор

Източници на критерии за избор: Документ за обществени поръчки

5.1.11. Документация за възлагане на обществена поръчка

Адрес на документацията за обществената поръчка: <https://ezamowienia.gov.pl/mp-client/search/list/ocds-148610-97924c62-c0e1-4874-8b9d-272c1594bb33>

5.1.12. Условия за възлагане на обществена поръчка

Условия за подаване:

Електронно подаване: Задължително

Адрес за подаване: <https://ezamowienia.gov.pl>

Езици, на които могат да се подават оферти или заявления за участие: полски

Електронен каталог: Забранено

Краен срок за получаване на оферти: 10/09/2026 10:00:00 (UTC+02:00)

източноевропейско време, централноевропейско лятно време

Продължителност, през която офертата трябва да остане валидна: 90 Дни

Информация за обществената поръчка:

Дата на отваряне: 10/09/2026 10:15:00 (UTC+02:00) източноевропейско време,
централноевропейско лятно време

Условия на договора:

Изпълнението на договора трябва да се извършва в рамките на програми за създаване
на защитени работни места: Не

Електронно фактуриране: Разрешено

Ще се използва електронно поръчване: да

Ще се използва електронно плащане: да

5.1.15. Техники

Рамково споразумение:

Няма рамково споразумение

Информация за динамичната система за покупки:

Няма динамична система за покупки

5.1.16. Допълнителна информация, медиация и преразглеждане (обжалване)

Организация, отговаряща за преразглеждането (обжалването): Krajowa Izba Odwoławcza

Информация за крайните срокове за преразглеждане: Szczegółowe informacje w
powyższym zakresie określone zostały w dziale IX ustawy Pzp (art. 505–590) oraz
dokumentach zamówienia.

8. Организации

8.1. ORG-0002

Официално наименование: Zakład Karny nr 2 w Strzelcach Opolskich

Регистрационен номер: 544914724

Пощенски адрес: ul. Klonowa 3

Град: Strzelce Opolskie

Пощенски код: 47-100

Административно-териториална единица на държавата (NUTS): Opolski (PL524)

Държава: Полша

Електронна поща: zk_2_strzelce_opolskie@sw.gov.pl

Телефон: +48774621155

Интернет адрес: <https://sw.gov.pl/jednostka/zaklad-karny-nr-2-w-strzelcach-opolskich>

Роли на тази организация:

Купувач

8.1. **ORG-0003**

Официално наименование: Krajowa Izba Odwoławcza

Регистрационен номер: 5262239325

Пощенски адрес: ul. Postępu 17a

Град: Warszawa

Пощенски код: 02-676

Административно-териториална единица на държавата (NUTS): Miasto Warszawa (PL911)

Държава: Полша

Електронна поща: odwolania@uzp.gov.pl

Телефон: +48224587840

Интернет адрес: <https://www.gov.pl/web/uzp/krajowa-izba-odwolawcza>

Роли на тази организация:

Организация, отговаряща за преразглеждането (обжалването)

8.1. **ORG-0000**

Официално наименование: Publications Office of the European Union

Регистрационен номер: PUBL

Град: Luxembourg

Пощенски код: 2417

Административно-териториална единица на държавата (NUTS): Luxembourg (LU000)

Държава: Люксембург

Електронна поща: ted@publications.europa.eu

Телефон: +352 29291

Интернет адрес: <https://op.europa.eu>

Роли на тази организация:

TED eSender

Информация за обявлението

Идентификатор/версия на обявлението: 17fb411f-17ae-4453-9d8b-5cd13f123237 - 01

Вид на формуляра: Състезателна процедура

Вид обявление: Обявление за поръчка или концесия – стандартен режим

Подвид на обявлението: 16

Дата на изпращане на известието: 05/08/2026 07:11:05 (UTC+00:00) западноевропейско време

Езици, на които настоящото известие е официално достъпно: полски

Номер на публикуване на обявлението: 544747-2026

Номер на броя на ОВ S: 150/2026

Дата на публикуване: 06/08/2026