544747-2026 - Konkurrencevilkår

Polen – Fødevarer, drikkevarer, tobak og beslægtede produkter – Dostawy mięsa i produktów mięsnych do Zakładu Karnego Nr 2 w Strzelcach Opolskich
OJ S 150/2026 06/08/2026
Udbuds- eller koncessionsbekendtgørelse – standardordningen
Varer

1. Køber

1.1. Køber

Officielt navn: Zakład Karny nr 2 w Strzelcach Opolskich
E-mail: zk_2_strzelce_opolskie@sw.gov.pl
Køberens retlige status: Offentligretligt organ, der styres af en central regeringsmyndighed
Den ordregivende myndigheds aktivitet: Offentlig orden og sikkerhed

2. Procedure

2.1. Procedure

Titel: Dostawy mięsa i produktów mięsnych do Zakładu Karnego Nr 2 w Strzelcach Opolskich
Beskrivelse: 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
Identifikator for proceduren: 213ce989-8565-4e34-a88a-49907505c468
Udbudsprocedure: Offentligt udbud
Proceduren er en hasteprocedure: nej

2.1.1. Formål

Kontraktens hovedformål: Varer
Primær klassifikation (cpv): 15000000 Fødevarer, drikkevarer, tobak og beslægtede produkter

2.1.2. Udførelsessted

By: Strzelce Opolskie
Postnummer: 47-100
Landsdel (NUTS): Opolski (PL524)
Land: Polen
Yderligere oplysninger: 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 wierzytelności, 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. Generelle oplysninger

Retsgrundlag:

Direktiv 2014/24/EU

2.1.5. Tilbudsvilkår

Vilkår for indgivelse:

Det højeste antal delkontrakter, for hvilket en tilbudsgiver kan indgive tilbud: 4
Betingelser for kontraktens udførelse:
Det højeste antal delkontrakter, for hvilket der kan tildeles kontrakter til én tilbudsgiver: 4

2.1.6. Udelukkelsesgrunde
Kilder til grundlag for udelukkelse: Udbudsdokument

5. Delkontrakt

5.1. Delkontrakt: LOT-0001
Titel: Część 1 – Mięso wieprzowe oraz podroby
Beskrivelse: 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. Formål
Kontraktens hovedformål: Varer
Primær klassifikation (cpv): 15000000 Fødevarer, drikkevarer, tobak og beslægtede produkter

5.1.2. Udførelsessted
Landsdel (NUTS): Opolski (PL524)
Land: Polen

5.1.3. Anslået varighed
Startdato: 01/10/2026
Varigheds slutdato: 31/03/2027

5.1.6. Generelle oplysninger
Reserveret deltagelse:
Deltagelse uden forbehold.
Indkøbsprojekt, der ikke finansieres med EU-midler
Udbuddet er omfattet af aftalen om offentlige udbud (GPA): nej

5.1.9. Udvælgelseskriterier
Kilder til udvælgelseskriterier: Udbudsdokument

5.1.11. Tilbudsdokumenter
Adresse på udbudsdokumenterne: https://ezamowienia.gov.pl/mp-client/search/list/ocds-148610-97924c62-c0e1-4874-8b9d-272c1594bb33

5.1.12. Tilbudsvilkår
Vilkår for indgivelse:
Elektronisk indgivelse: Påkrævet
Indgivelsesadresse: https://ezamowienia.gov.pl
Sprog, som tilbud og ansøgninger om deltagelse kan indgives på: polsk
Elektronisk katalog: Ikke tilladt
Frist for modtagelse af tilbud: 10/09/2026 10:00:00 (UTC+02:00) østeuropæisk tid, centraleuropæisk sommertid
Varighed, hvor tilbuddet skal forblive gyldigt: 90 Døgn

Oplysninger om offentlig iværksættelse:
Åbningsdato: 10/09/2026 10:15:00 (UTC+02:00) østeuropæisk tid, centraleuropæisk sommertid
Betingelser for kontraktens udførelse:
Udførelsen af kontrakten skal ske inden for rammerne af programmer for beskyttet beskæftigelse: Nej
Elektronisk fakturering: Tilladt
Der vil blive anvendt elektronisk bestilling: ja
Der vil blive anvendt elektronisk betaling: ja

5.1.15. Teknikker
Rammeaftale:
Ingen rammeaftale
Oplysninger om det dynamiske indkøbssystem:
Intet dynamisk indkøbssystem

5.1.16. Yderligere oplysninger, mægling og gennemgang
Organisation med ansvar for klager: Krajowa Izba Odwoławcza
Oplysninger om klagefrister: Szczegółowe informacje w powyższym zakresie określone zostały w dziale IX ustawy Pzp (art. 505–590) oraz dokumentach zamówienia.

5.1. Delkontrakt: LOT-0002
Titel: Część 2 – Mięso drobiowe oraz żołądki i serca drobiowe świeże
Beskrivelse: 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. Formål
Kontraktens hovedformål: Varer
Primær klassifikation (cpv): 15000000 Fødevarer, drikkevarer, tobak og beslægtede produkter

5.1.2. Udførelsessted
Landsdel (NUTS): Opolski (PL524)
Land: Polen

5.1.3. Anslået varighed
Startdato: 01/10/2026

Varigheds slutdato: 31/03/2027

5.1.6. Generelle oplysninger

Reserveret deltagelse:

Deltagelse uden forbehold.

Indkøbsprojekt, der ikke finansieres med EU-midler

Udbuddet er omfattet af aftalen om offentlige udbud (GPA): nej

5.1.9. Udvælgelseskriterier

Kilder til udvælgelseskriterier: Udbudsdokument

5.1.11. Tilbudsdokumenter

Adresse på udbudsdokumenterne: https://ezamowienia.gov.pl/mp-client/search/list/ocds-148610-97924c62-c0e1-4874-8b9d-272c1594bb33

5.1.12. Tilbudsvilkår

Vilkår for indgivelse:

Elektronisk indgivelse: Påkrævet

Indgivelsesadresse: https://ezamowienia.gov.pl

Sprog, som tilbud og ansøgninger om deltagelse kan indgives på: polsk

Elektronisk katalog: Ikke tilladt

Frist for modtagelse af tilbud: 10/09/2026 10:00:00 (UTC+02:00) østeuropæisk tid, centraleuropæisk sommertid

Varighed, hvor tilbuddet skal forblive gyldigt: 90 Døgn

Oplysninger om offentlig iværksættelse:

Åbningsdato: 10/09/2026 10:15:00 (UTC+02:00) østeuropæisk tid, centraleuropæisk sommertid

Betingelser for kontraktens udførelse:

Udførelsen af kontrakten skal ske inden for rammerne af programmer for beskyttet beskæftigelse: Nej

Elektronisk fakturering: Tilladt

Der vil blive anvendt elektronisk bestilling: ja

Der vil blive anvendt elektronisk betaling: ja

5.1.15. Teknikker

Rammeaftale:

Ingen rammeaftale

Oplysninger om det dynamiske indkøbssystem:

Intet dynamisk indkøbssystem

5.1.16. Yderligere oplysninger, mægling og gennemgang

Organisation med ansvar for klager: Krajowa Izba Odwoławcza

Oplysninger om klagefrister: Szczegółowe informacje w powyższym zakresie określone zostały w dziale IX ustawy Pzp (art. 505–590) oraz dokumentach zamówienia.

5.1. Delkontrakt: LOT-0003

Titel: Część 3 – Produkty mięsno-wędliniarskie drobiowe

Beskrivelse: 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 Kiełbasa 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 Kiełbasa 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 odbiegać od Polskich Norm. kg 540 7 Kiełbasa 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 odbiegać od Polskich Norm. kg 3 200 8 Szynka 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 odbiegać 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 odbiegać 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. Formål

Kontraktens hovedformål: Varer
Primær klassifikation (cpv): 15000000 Fødevarer, drikkevarer, tobak og beslægtede produkter

5.1.2. Udførelsessted

Landsdel (NUTS): Opolski (PL524)
Land: Polen

5.1.3. Anslået varighed

Startdato: 01/10/2026
Varigheds slutdato: 31/03/2027

5.1.6. Generelle oplysninger

Reserveret deltagelse:
Deltagelse uden forbehold.
Indkøbsprojekt, der ikke finansieres med EU-midler
Udbuddet er omfattet af aftalen om offentlige udbud (GPA): nej
Yderligere oplysninger: 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 odbiegać 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 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 3 850

5.1.9. Udvælgelseskriterier

Kilder til udvælgelseskriterier: Udbudsdokument

5.1.11. Tilbudsdokumenter

Adresse på udbudsdokumenterne: https://ezamowienia.gov.pl/mp-client/search/list/ocds-148610-97924c62-c0e1-4874-8b9d-272c1594bb33

5.1.12. Tilbudsvilkår

Vilkår for indgivelse:
Elektronisk indgivelse: Påkrævet

Indgivelsesadresse: https://ezamowienia.gov.pl
Sprog, som tilbud og ansøgninger om deltagelse kan indgives på: polsk
Elektronisk katalog: Ikke tilladt
Frist for modtagelse af tilbud: 10/09/2026 10:00:00 (UTC+02:00) østeuropæisk tid, centraleuropæisk sommertid
Varighed, hvor tilbuddet skal forblive gyldigt: 90 Døgn
Oplysninger om offentlig iværksættelse:
Åbningsdato: 10/09/2026 10:15:00 (UTC+02:00) østeuropæisk tid, centraleuropæisk sommertid
Betingelser for kontraktens udførelse:
Udførelsen af kontrakten skal ske inden for rammerne af programmer for beskyttet beskæftigelse: Nej
Elektronisk fakturering: Tilladt
Der vil blive anvendt elektronisk bestilling: ja
Der vil blive anvendt elektronisk betaling: ja

5.1.15. Teknikker
Rammeaftale:
Ingen rammeaftale
Oplysninger om det dynamiske indkøbssystem:
Intet dynamisk indkøbssystem

5.1.16. Yderligere oplysninger, mægling og gennemgang
Organisation med ansvar for klager: Krajowa Izba Odwoławcza
Oplysninger om klagefrister: Szczegółowe informacje w powyższym zakresie określone zostały w dziale IX ustawy Pzp (art. 505–590) oraz dokumentach zamówienia.

5.1. Delkontrakt: LOT-0004
Titel: Część 4 – Produkty mięsno-wędliniarskie wieprzowe
Beskrivelse: 1 Kiełbasa 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 Kiełbasa 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 Kiełbasa mielonka wieprzowa Drobno rozdrobniona, 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 Kiełbasa 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 brunatna. 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 Słonina 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. Formål

Kontraktens hovedformål: Varer
Primær klassifikation (cpv): 15000000 Fødevarer, drikkevarer, tobak og beslægtede produkter

5.1.2. Udførelsessted

Landsdel (NUTS): Opolski (PL524)
Land: Polen

5.1.3. Anslået varighed

Startdato: 01/10/2026
Varigheds slutdato: 31/03/2027

5.1.6. Generelle oplysninger

Reserveret deltagelse:
Deltagelse uden forbehold.
Indkøbsprojekt, der ikke finansieres med EU-midler
Udbuddet er omfattet af aftalen om offentlige udbud (GPA): nej

5.1.9. Udvælgelseskriterier

Kilder til udvælgelseskriterier: Udbudsdokument

5.1.11. Tilbudsdokumenter

Adresse på udbudsdokumenterne: https://ezamowienia.gov.pl/mp-client/search/list/ocds-148610-97924c62-c0e1-4874-8b9d-272c1594bb33

5.1.12. Tilbudsvilkår

Vilkår for indgivelse:
Elektronisk indgivelse: Påkrævet
Indgivelsesadresse: https://ezamowienia.gov.pl
Sprog, som tilbud og ansøgninger om deltagelse kan indgives på: polsk
Elektronisk katalog: Ikke tilladt
Frist for modtagelse af tilbud: 10/09/2026 10:00:00 (UTC+02:00) østeuropæisk tid, centraleuropæisk sommertid
Varighed, hvor tilbuddet skal forblive gyldigt: 90 Døgn
Oplysninger om offentlig iværksættelse:
Åbningsdato: 10/09/2026 10:15:00 (UTC+02:00) østeuropæisk tid, centraleuropæisk sommertid
Betingelser for kontraktens udførelse:
Udførelsen af kontrakten skal ske inden for rammerne af programmer for beskyttet beskæftigelse: Nej
Elektronisk fakturering: Tilladt
Der vil blive anvendt elektronisk bestilling: ja
Der vil blive anvendt elektronisk betaling: ja

5.1.15. Teknikker

Rammeaftale:
Ingen rammeaftale
Oplysninger om det dynamiske indkøbssystem:
Intet dynamisk indkøbssystem

5.1.16. Yderligere oplysninger, mægling og gennemgang

Organisation med ansvar for klager: Krajowa Izba Odwoławcza
Oplysninger om klagefrister: Szczegółowe informacje w powyższym zakresie określone zostały w dziale IX ustawy Pzp (art. 505–590) oraz dokumentach zamówienia.

8. Organisationer

8.1. ORG-0002

Officielt navn: Zakład Karny nr 2 w Strzelcach Opolskich
Registreringsnummer: 544914724
Postadresse: ul. Klonowa 3
By: Strzelce Opolskie
Postnummer: 47-100
Landsdel (NUTS): Opolski (PL524)
Land: Polen
E-mail: zk_2_strzelce_opolskie@sw.gov.pl
Telefon: +48774621155
Internetadresse: https://sw.gov.pl/jednostka/zaklad-karny-nr-2-w-strzelcach-opolskich
Denne organisations roller:
Køber

8.1. ORG-0003

Officielt navn: Krajowa Izba Odwoławcza
Registreringsnummer: 5262239325
Postadresse: ul. Postępu 17a
By: Warszawa
Postnummer: 02-676

Landsdel (NUTS): Miasto Warszawa (PL911)
Land: Polen
E-mail: odwolania@uzp.gov.pl
Telefon: +48224587840
Internetadresse: https://www.gov.pl/web/uzp/krajowa-izba-odwolawcza
Denne organisations roller:
Organisation med ansvar for klager

8.1. ORG-0000

Officielt navn: Publications Office of the European Union
Registreringsnummer: PUBL
By: Luxembourg
Postnummer: 2417
Landsdel (NUTS): Luxembourg (LU000)
Land: Luxembourg
E-mail: ted@publications.europa.eu
Telefon: +352 29291
Internetadresse: https://op.europa.eu
Denne organisations roller:
TED eSender

Oplysninger om bekendtgørelsen

Bekendtgørelsens ID: 17fb411f-17ae-4453-9d8b-5cd13f123237 - 01
Formulartype: Konkurrencevilkår
Bekendtgørelsestype: Udbuds- eller koncessionsbekendtgørelse – standardordningen
Bekendtgørelsesundertype: 16
Afsendelsesdato for bekendtgørelsen: 05/08/2026 07:11:05 (UTC+00:00) vesteuropæisk tid, GMT
Bekendtgørelsens officielle sprog: polsk
Bekendtgørelsesnummer: 544747-2026
EUT-S-nummer: 150/2026
Offentliggørelsesdato: 06/08/2026