

319889-2026 - Result

Poland – Meat – DOSTAWY MIĘSA I WĘDLIN

OJ S 90/2026 11/05/2026

Contract or concession award notice – standard regime

Supplies

1. Buyer

1.1. Buyer

Official name: Areszt Śledczy w Gdańsku

Email: as_gdansk@sw.gov.pl

Legal type of the buyer: Central government authority

Activity of the contracting authority: Public order and safety

2. Procedure

2.1. Procedure

Title: DOSTAWY MIĘSA I WĘDLIN

Description: 1. Przedmiotem zamówienia są sukcesywne dostawy mięsa i wędlin do dwóch magazynów żywnościowych Zamawiającego, zlokalizowanych w Areszcie Śledczym w Gdańsku przy ulicy Kurkowej 12 oraz Oddziale Zewnętrznym w Gdańsku – Przeróbce przy ulicy Siennickiej 23. 2. Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia oraz standardy jakościowe określone zostały w SWZ. 3. Podane ilości artykułów są wielkościami szacunkowymi i mogą ulec zmianie w trakcie trwania umowy, z tym że wartość zakupionych artykułów nie przekroczy wartości umowy. Zmiany nie spowodują obniżenia wartości zamówienia o więcej niż 30% zaoferowanej kwoty. Wykonawcy nie będzie przysługiwać prawo do roszczeń z tego tytułu. 4. Produkty powinny być zgodne z deklaracją składu surowcowego podanego przez wykonawcę, świeże, pochodzące z najświeższych dat produkcji, dobrej jakości, o swoistej barwie i zapachu, wolne od wad i zanieczyszczeń, wytworzone zgodnie z ustawą z dnia 25 sierpnia 2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia zgodnie z ustawą z dnia 16 grudnia 2005r. o produktach pochodzenia zwierzęcego. 5. Wędliny pakowane w osłonki naturalne lub sztuczne, o powierzchni czystej, suchej. Osłonka powinna ściśle przylegać do farszu, dopuszcza się nieznaczne wycieki tłuszczu i galarety pod osłonką. Niedopuszczalna powierzchnia oślizgła lub ze śladami pleśni. 6. Osłonki naturalne i sztuczne powinny odpowiadać wymaganiom i być dozwolone do stosowania w przetwórstwie mięsa. Materiały opakowaniowe muszą być dopuszczone do pakowania produktów spożywczych. 7. Surowce mięsnotłuszczowe i podroby użyte do produkcji wędlin powinny pochodzić z tusz zwierząt rzeźnych uznanych przez Weterynaryjną Inspekcję Sanitarną za zdatne do spożycia bez zastrzeżeń. Surowce uzupełniające i substancje dodatkowe powinny odpowiadać wymaganiom odpowiednich norm oraz powinny być dozwolone do stosowania w przetwórstwie mięsa. 8. Dostarczany towar powinien spełniać Polskie Normy przenoszące normy europejskie lub normy innych państw członkowskich Europejskiego Obszaru Gospodarczego przenoszące te normy albo Polskie Normy

Procedure identifier: a8ff4228-4908-469e-a7c5-bb1ba45cc74d

Previous notice: 139242-2026

Internal identifier: PN/01/2026

Type of procedure: Open

The procedure is accelerated: no

2.1.1. Purpose

Main nature of the contract: Supplies

Main classification (cpv): 15110000 Meat

Additional classification (cpv): 15114000 Offal, 15131135 Poultry sausages, 15112000 Poultry, 15112300 Poultry livers, 15113000 Pork, 15131134 Black pudding and other blood sausages, 15131310 Pâté

2.1.2. Place of performance

Postal address: Kurkowa 12

Town: Gdańsk

Postcode: 80-803

Country subdivision (NUTS): Gdański (PL634)

Country: Poland

Additional information: Sukcesywne dostawy artykułów spożywczych do dwóch magazynów żywnościowych Zamawiającego, zlokalizowanych w Areszcie Śledczym w Gdańsku przy ulicy Kurkowej 12 oraz Oddziale Zewnętrznym w Gdańsku – Przeróbce przy ulicy Siennickiej 23.

2.1.4. General information

Legal basis:

Directive 2014/24/EU

5. Lot

5.1. Lot: LOT-0001

Title: MIĘSO I WĘDLINY DROBIOWE

Description: KURCZAK CAŁY MROŻONY Tuszka kurczaka cała, patroszona, bez podrobów, mięso mrożone. Waga 1 szt. około 2 kg. Mięso prawidłowo wykrwawione i ocieknięte, skóra bez przebarwień i uszkodzeń mechanicznych oraz bez resztek opierzenia, zapach naturalny, charakterystyczny dla mięsa drobiowego, barwa charakterystyczna, naturalna dla skóry i mięśni drobiowych. 3 500 kg PARÓWKI CIENKIE DROBIOWE Drobno rozdrobnione, parzone, homogenizowane, o zawartości: białka nie mniej niż 9%, tłuszczu nie więcej niż 25%.: 1 100 kg PASZTETOWA DROBIOWA Konsystencja dość ścisła, dopuszcza się nieliczne pęcherze powietrza pod osłonką. Zawartość: mięso drobiowe nie mniej niż 50%, wątroba drobiowa, sól, przyprawy. Smak charakterystyczny dla wyrobu. Na przekroju surowce równomiernie rozłożone, niedopuszczalne są skupiska jednego ze składników i nadmierne zacieki z tłuszczu. 100 kg SERCA DROBIOWE MROŻONE Uzyskane z tuszek kurcząt. Prawidłowo wykrwawione i ocieknięte, czyste, bez zanieczyszczeń, zapach swoisty, charakterystyczny dla mięsa świeżego, barwa brązowowiśniowa: 2 800 kg SERCA DROBIOWE ŚWIEŻE Uzyskane z tuszek kurcząt. Prawidłowo wykrwawione i ocieknięte, czyste, bez zanieczyszczeń, zapach swoisty, charakterystyczny dla mięsa świeżego, barwa brązowowiśniowa: . 300 kg SERDELKI DROBIOWE Drobno rozdrobnione, parzone, homogenizowane, o zawartości: białka nie mniej niż 9%, tłuszczu nie więcej niż 25%: .650 kg SKRZYDEŁKA Z KURCZAKA MROŻONE Mięso prawidłowo wykrwawione i ocieknięte, skóra bez przebarwień i uszkodzeń mechanicznych oraz bez resztek opierzenia, zapach naturalny, charakterystyczny dla mięsa drobiowego, barwa charakterystyczna, naturalna dla skóry i mięśni drobiowych. 1 200 kg WĄTRÓBKA DROBIOWA MROŻONA Uzyskana z tuszek kurcząt, składająca się z czterech płatów, pozbawiona woreczka żółciowego, z odciętą żyłą główną. Powierzchnia gładka, lekko błyszcząca i wilgotna, dopuszcza się zmatowienie powierzchni wątroby spowodowane częściowym obeschnięciem, struktura nieznacznie ziarnista; czysta, bez śladów jakichkolwiek zanieczyszczeń, dokładnie oczyszczona ze skrzepów krwi, barwa brązowowiśniowa,

konsystencja jędrna, zapach swoisty, charakterystyczny dla wątroby, bez oznak zaparzenia i rozpoczynającego się psucia. 2 800 kg WĄTRÓBKA DROBIOWA ŚWIEŻA Uzyskana z tuszek kurcząt, składająca się z czterech płatów, pozbawiona woreczka żółciowego, z odciętą żyłą główną. Powierzchnia gładka, lekko błyszcząca i wilgotna, dopuszcza się zmatowienie powierzchni wątroby spowodowane częściowym obeschnięciem, struktura nieznacznie ziarnista; czysta, bez śladów jakichkolwiek zanieczyszczeń, dokładnie oczyszczona ze skrzepów krwi, barwa brązowawiśniowa, konsystencja jędrna, zapach swoisty, charakterystyczny dla wątroby, bez oznak zaparzenia i rozpoczynającego się psucia. 3 300 kg ŻOŁĄDKI DROBIOWE ŚWIEŻE Uzyskane z tuszek kurcząt, żołądki całe, właściwie umięśnione, przecięte, oczyszczone z błony wewnętrznej i treści żołądkowej, odcięte na wysokości wpustu i zwieracza żołądka. Prawidłowo wykrwawione i ocieknięte, zapach swoisty, charakterystyczny dla mięsa świeżego, barwa ciemnoróżowa do fioletowej. 1 300 kg
Internal identifier: Część nr 1

5.1.1. Purpose

Main nature of the contract: Supplies

Main classification (cpv): 15112000 Poultry

Additional classification (cpv): 15131135 Poultry sausages, 15114000 Offal, 15112300 Poultry livers

5.1.2. Place of performance

Postal address: ul. Kurkowa 12

Town: Gdańsk

Postcode: 80-803

Country subdivision (NUTS): Gdański (PL634)

Country: Poland

Additional information: Sukcesywne dostawy artykułów spożywczych do dwóch magazynów żywnościowych Zamawiającego, zlokalizowanych w Areszcie Śledczym w Gdańsku przy ulicy Kurkowej 12 oraz Oddziale Zewnętrznym w Gdańsku – Przeróbce przy ulicy Siennickiej 23.

5.1.3. Estimated duration

Start date: 04/05/2026

Duration: 12 Months

5.1.6. General information

Procurement Project not financed with EU Funds.

The procurement is covered by the Government Procurement Agreement (GPA): no

5.1.10. Award criteria

Criterion:

Type: Price

Description: Oferta o najniższej cenie uzyska automatycznie 100 punktów.

Category of award weight criterion: Weight (percentage, exact)

Award criterion number: 100

5.1.15. Techniques

Framework agreement:

No framework agreement

Information about the dynamic purchasing system:

No dynamic purchase system

5.1.16. Further information, mediation and review

5.1. Lot: LOT-0002

Title: MIĘSO WIEPRZOWE

Description: MIĘSO WIEPRZOWE DROBNE (GULASZOWE), KLASY II A – 70/30 Na przekrojach nie może występować krew. Mięso średnio tłuste z niewielką zawartością ścięgien i tłuszczu do 30%. Tłuszcz zewnętrzny – warstwa do 8 mm; tłuszcz międzymięśniowy – warstwa do 10 mm; tłuszcz międzytkankowy – dopuszczalny. Niewielka ilość ścięgien. Przekrwienia niedopuszczalne. Węzły chłonne niedopuszczalne. Konsystencja jędrna, elastyczna. 2 000 kg MIĘSO WIEPRZOWE MIELONE Mięso mielone chłodzone, mieszane – produkt otrzymany z chłodzonego mięsa. Produkt otrzymany z mięsa wieprzowego oraz tłuszczu tkankowego mięsa wieprzowego. Wymagane proporcje: mięso – 70%; tłuszcz – 30%. Składniki muszą być rozdrobnione w wilku przez siatkę o średnicy oczek od 2 mm do 5 mm, równomiernie wymieszane, porcjowane, paczkowane, przeznaczone do spożycia po obróbce termicznej. 3 900 kg SCHAB WIEPRZOWY BEZ KOŚCI Linie cięć muszą odpowiadać części zasadniczej, na przekrojach nie może występować krew; przekrwienia powierzchniowe muszą być ścięte płasko, przy czym łączna powierzchnia ścięć nie może przekraczać 5% ogólnej powierzchni danego elementu. 700 kg WĄTROBA WIEPRZOWA Wątroba złożona z czterech płatów oddzielonych od siebie trzema głębokimi wcięciami; woreczek żółciowy usunięty. Linie cięć muszą odpowiadać wymaganiom norm przedmiotowych; przekrwienia powstałe wskutek obrażeń mechanicznych muszą być usunięte; dopuszcza się cięcia powstałe podczas badania lekarsko-weterynaryjnego. 1 500 kg
Internal identifier: Część nr 2

5.1.1. Purpose

Main nature of the contract: Supplies

Main classification (cpv): 15113000 Pork

Additional classification (cpv): 15114000 Offal

5.1.2. Place of performance

Town: Gdańsk

Country subdivision (NUTS): Gdański (PL634)

Country: Poland

Additional information: Sukcesywne dostawy artykułów spożywczych do dwóch magazynów żywnościowych Zamawiającego, zlokalizowanych w Areszcie Śledczym w Gdańsku przy ulicy Kurkowej 12 oraz Oddziale Zewnętrznym w Gdańsku – Przeróbce przy ulicy Siennickiej 23.

5.1.3. Estimated duration

Start date: 04/05/2026

Duration: 12 Months

5.1.6. General information

Procurement Project not financed with EU Funds.

The procurement is covered by the Government Procurement Agreement (GPA): no

5.1.10. Award criteria

Criterion:

Type: Price

Description: Oferta o najniższej cenie uzyska automatycznie 100 punktów.

Category of award weight criterion: Weight (percentage, exact)

Award criterion number: 100

5.1.15. Techniques

Framework agreement:

No framework agreement

Information about the dynamic purchasing system:

No dynamic purchase system

5.1.16. Further information, mediation and review

Review organisation: Krajowa Izba Odwoławcza

Information about review deadlines: zgodnie z art. 515 ustawy Pzp

5.1. Lot: LOT-0003

Title: WĘDLINY WIEPRZOWE

Description: KASZANKA Struktura i konsystencja dość ścisła, plaster o grubości 10 mm nie powinien rozpadać się; niedopuszczalne skupiska niewymieszanych składników. 2 500 kg SALCESON BIAŁY Wyrób w osłonce naturalnej lub sztucznej; powierzchnia czysta, lekko wilgotna. Struktura i konsystencja ścisła, plaster o grubości 5 mm nie powinien rozpadać się; niedopuszczalne skupiska niewymieszanych składników. 2 100 kg SALCESON CZARNY Wyrób w osłonce naturalnej lub sztucznej; powierzchnia czysta, lekko wilgotna. Struktura i konsystencja ścisła, plaster o grubości 5 mm nie powinien rozpadać się; niedopuszczalne skupiska niewymieszanych składników. 1 800kg PASZTETOWA Wyrób w osłonce naturalnej lub sztucznej; kształt uzależniony od użytej osłonki lub formy; powierzchnia czysta, lekko wilgotna. Struktura i konsystencja smarowna, jędrna; dopuszcza się pod osłonką niewielkie ilości wytopionego tłuszczu. Powierzchnia – jasnokremowa z szarym odcieniem lub zastosowanej osłonki sztucznej; na przekroju – szara, szarokremowa do różowej; niedopuszczalna niejednorodność barwy. 2 000 kg KIEŁBASA ZWYCZAJNA Wyrób w osłonce naturalnej lub sztucznej; powierzchnia czysta, sucha, osłonka ściśle przylegająca do farszu; równomiernie pomarszczona dla kiełbas suszonych i podsuszanych, a dla pozostałych asortymentów gładka; dopuszcza się na pojedynczych batonach nieliczne zawędzone wytryski farszu. Baton musi być pozostawione w zwojach. Na przekroju – surowce równomiernie rozłożone; niedopuszczalne skupiska jednego ze składników i zacieki tłuszczu i galarety; konsystencja charakterystyczna dla danego asortymentu. 2 300 kg KIEŁBASA BIAŁA PARZONA Wyrób w osłonce naturalnej lub sztucznej; powierzchnia czysta, sucha, osłonka ściśle przylegająca do farszu; równomiernie pomarszczona dla kiełbas suszonych i podsuszanych, a dla pozostałych asortymentów gładka; dopuszcza się na pojedynczych batonach nieliczne zawędzone wytryski farszu. Baton musi być pozostawione w zwojach. Na przekroju – surowce równomiernie rozłożone; niedopuszczalne skupiska jednego ze składników i zacieki tłuszczu i galarety; konsystencja charakterystyczna dla danego asortymentu. 350 kg KIEŁBASA LUNCHEON – MEAT Wyrób w osłonce naturalnej lub sztucznej; powierzchnia czysta, sucha, osłonka ściśle przylegająca do farszu; dopuszcza się nieznaczne wycieki tłuszczu i galarety pod osłonką w końcach pojedynczych batonów. Na przekroju – surowce równomiernie rozłożone; dopuszcza się pojedyncze otwory powietrza o średnicy do 2 mm; niedopuszczalne skupiska jednego ze składników i zacieki galarety; konsystencja soczysta. 2 500 kg KIEŁBASA BOCZEK WĘDZONY MIELONY Wyrób w osłonce naturalnej lub sztucznej; powierzchnia czysta, sucha, osłonka ściśle przylegająca do farszu; dopuszcza się nieznaczne wycieki tłuszczu i galarety pod osłonką w końcach pojedynczych batonów. Na przekroju – surowce równomiernie rozłożone; dopuszcza się pojedyncze otwory powietrza o średnicy do 2 mm; niedopuszczalne skupiska jednego ze składników i zacieki galarety; konsystencja soczysta. 1 700 kg KIEŁBASA METKA Wyrób w osłonce naturalnej lub sztucznej; powierzchnia czysta, sucha, osłonka ściśle przylegająca do farszu; dopuszcza się nieznaczne wycieki tłuszczu i galarety pod osłonką w końcach

pojedynczych batonów. Na przekroju – surowce równomiernie rozłożone; dopuszcza się pojedyncze otwory powietrza o średnicy do 2 mm; niedopuszczalne skupiska jednego ze składników i zacieki galarety; konsystencja soczysta. 3 000 kg KIEŁBASA MORTADELA Wyrób w osłonce naturalnej lub sztucznej; powierzchnia czysta, sucha, osłonka ściśle przylegająca do farszu; dopuszcza się nieznaczne wycieki tłuszczu i galarety pod osłonką w końcach pojedynczych batonów. Na przekroju – surowce równomiernie rozłożone; dopuszcza się pojedyncze otwory powietrza o średnicy do 2 mm; niedopuszczalne skupiska jednego ze składników i zacieki galarety; konsystencja soczysta. 11 600 kg KIEŁBASA PARÓWKOWA Wyrób w osłonce naturalnej lub sztucznej; powierzchnia czysta, sucha, osłonka ściśle przylegająca do farszu; dopuszcza się nieznaczne wycieki tłuszczu i galarety pod osłonką w końcach pojedynczych batonów. Batonys muszą być pozostawione w zwojach. Na przekroju – surowce równomiernie rozłożone; dopuszcza się pojedyncze otwory powietrza o średnicy do 2 mm; niedopuszczalne skupiska jednego ze składników i zacieki galarety; konsystencja soczysta. 5 600 kg PARÓWKA CIENKA Wyrób w osłonce naturalnej lub sztucznej; powierzchnia czysta, sucha, osłonka ściśle przylegająca do farszu; dopuszcza się nieznaczne wycieki tłuszczu i galarety pod osłonką w końcach pojedynczych batonów. Batonys muszą być pozostawione w zwojach. Na przekroju – surowce równomiernie rozłożone; dopuszcza się pojedyncze otwory powietrza o średnicy do 2 mm; niedopuszczalne skupiska jednego ze składników i zacieki galarety; konsystencja soczysta. 8 400 kg PARÓWKA Z CIEŁĘCINĄ Wyrób w osłonce naturalnej lub sztucznej; powierzchnia czysta, sucha, osłonka ściśle przylegająca do farszu; dopuszcza się nieznaczne wycieki tłuszczu i galarety pod osłonką w końcach pojedynczych batonów. Batonys muszą być pozostawione w zwojach. 300 kg KIEŁBASA GOLONKOWA Wyrób w osłonce naturalnej lub sztucznej; powierzchnia czysta, sucha, osłonka ściśle przylegająca do farszu; równomiernie pomarszczona dla kielbas suszonych i podsuszanych, a dla pozostałych asortymentów gładka; dopuszcza się na pojedynczych batonach nieliczne zawędzone wytryski farszu. Na przekroju – surowce równomiernie rozłożone; niedopuszczalne skupiska jednego ze składników i zacieki tłuszczu i galarety. 570 kg KIEŁBASA ZIELONOGÓRSKA Wyrób w osłonce naturalnej lub sztucznej; powierzchnia czysta, sucha, osłonka ściśle przylegająca do farszu; równomiernie pomarszczona dla kielbas suszonych i podsuszanych, a dla pozostałych asortymentów gładka; dopuszcza się na pojedynczych batonach nieliczne zawędzone wytryski farszu. 400 kg

Internal identifier: Część nr 3

5.1.1. Purpose

Main nature of the contract: Supplies

Main classification (cpv): 15131130 Sausages

5.1.2. Place of performance

Postal address: ul. Kurkowa 12

Town: Gdańsk

Postcode: 80-803

Country subdivision (NUTS): Gdański (PL634)

Country: Poland

Additional information: Sukcesywne dostawy artykułów spożywczych do dwóch magazynów żywnościowych Zamawiającego, zlokalizowanych w Areszcie Śledczym w Gdańsku przy ulicy Kurkowej 12 oraz Oddziale Zewnętrznym w Gdańsku – Przeróbce przy ulicy Siennickiej 23.

5.1.3. Estimated duration

Start date: 04/05/2026

Duration: 12 Months

5.1.6. General information

Procurement Project not financed with EU Funds.

The procurement is covered by the Government Procurement Agreement (GPA): no

5.1.10. Award criteria

Criterion:

Type: Price

Description: Oferta o najniższej cenie uzyska automatycznie 100 punktów.

Category of award weight criterion: Weight (percentage, exact)

Award criterion number: 100

5.1.15. Techniques

Framework agreement:

No framework agreement

Information about the dynamic purchasing system:

No dynamic purchase system

5.1.16. Further information, mediation and review

Review organisation: Krajowa Izba Odwoławcza

Information about review deadlines: zgodnie z art. 515 ustawy Pzp

5.1. Lot: LOT-0004

Title: KONSERWY MIĘSNE DROBIOWE

Description: PASZTET DROBIOWY Konserwa ze zrywanym wieczkiem – puszka samootwieralna, o wadze jednostkowej 100 – 140 g netto. - 800 kg

Internal identifier: Część nr 4

5.1.1. Purpose

Main nature of the contract: Supplies

Main classification (cpv): 15131310 Pâté

5.1.2. Place of performance

Postal address: ul. Kurkowa 12

Town: Gdańsk

Postcode: 80-803

Country subdivision (NUTS): Gdański (PL634)

Country: Poland

Additional information: Sukcesywne dostawy artykułów spożywczych do dwóch magazynów żywnościowych Zamawiającego, zlokalizowanych w Areszcie Śledczym w Gdańsku przy ulicy Kurkowej 12 oraz Oddziale Zewnętrznym w Gdańsku – Przeróbce przy ulicy Siennickiej 23.

5.1.3. Estimated duration

Start date: 04/05/2026

Duration: 12 Months

5.1.6. General information

Procurement Project not financed with EU Funds.

The procurement is covered by the Government Procurement Agreement (GPA): no

5.1.10. Award criteria

Criterion:

Type: Price

Description: Oferta o najniższej cenie uzyska automatycznie 100 punktów.

Category of award weight criterion: Weight (percentage, exact)

Award criterion number: 100

5.1.15. Techniques

Framework agreement:

No framework agreement

Information about the dynamic purchasing system:

No dynamic purchase system

5.1.16. Further information, mediation and review

Review organisation: Krajowa Izba Odwoławcza

Information about review deadlines: zgodnie z art. 515 ustawy Pzp

6. Results

Value of all contracts awarded in this notice: 636 525,23 PLN

6.1. Result lot identifier: LOT-0001

Winner selection status: At least one winner was chosen.

6.1.2. Information about winners

Winner:

Official name: PCM Dystrybucja sp. z o.o.

Tender:

Tender identifier: PCM Dystrybucja sp. z o.o.

Identifier of lot or group of lots: LOT-0001

Value of the tender: 124 697,48 PLN

The tender was ranked: yes

Rank of the tender: 1

The tender is a variant: no

Subcontracting: No

Contract information:

Identifier of the contract: PN/01/2026/01

Title: CZĘŚĆ NR 1 MIĘSO I WĘDLINY DROBIOWE

Date on which the winner was chosen: 24/04/2026

Date of the conclusion of the contract: 05/05/2026

6.1.4. Statistical information

Received tenders or requests to participate:

Type of received submissions: Tenders

Number of tenders or requests to participate received: 2

Type of received submissions: Tenders submitted electronically

Number of tenders or requests to participate received: 2

Type of received submissions: Tenders from micro, small or medium tenderers

Number of tenders or requests to participate received: 1

Type of received submissions: Tenders from tenderers registered in other European Economic Area countries than the country of the buyer

Number of tenders or requests to participate received: 0

Type of received submissions: Tenders from tenderers registered in countries outside of the European Economic Area

Number of tenders or requests to participate received: 0

Range of tenders:

Value of the lowest admissible tender: 124 697,48 PLN
Value of the highest admissible tender: 139 350,75 PLN

6.1. Result lot identifier: LOT-0002

Winner selection status: At least one winner was chosen.

6.1.2. Information about winners

Winner:

Official name: Mardi Sp. z o.o.

Tender:

Tender identifier: Mardi Sp. z o.o.

Identifier of lot or group of lots: LOT-0002

Value of the tender: 92 489,25 PLN

The tender was ranked: yes

Rank of the tender: 1

The tender is a variant: no

Subcontracting: No

Contract information:

Identifier of the contract: PN/01/2026/02

Title: CZEŚĆ NR 2 MIĘSO WIEPRZOWE

Date on which the winner was chosen: 15/04/2026

Date of the conclusion of the contract: 27/04/2026

6.1.4. Statistical information

Received tenders or requests to participate:

Type of received submissions: Tenders

Number of tenders or requests to participate received: 3

Type of received submissions: Tenders submitted electronically

Number of tenders or requests to participate received: 3

Type of received submissions: Tenders from micro, small or medium tenderers

Number of tenders or requests to participate received: 2

Type of received submissions: Tenders from tenderers registered in other European Economic Area countries than the country of the buyer

Number of tenders or requests to participate received: 0

Type of received submissions: Tenders from tenders registered in countries outside of the European Economic Area

Number of tenders or requests to participate received: 0

Range of tenders:

Value of the lowest admissible tender: 92 489,25 PLN

Value of the highest admissible tender: 103 561,50 PLN

6.1. Result lot identifier: LOT-0003

Winner selection status: At least one winner was chosen.

6.1.2. Information about winners

Winner:

Official name: Zakład Przetwórstwa Mięsa Aniołkowscy, Justyna Stankiewicz, spółka jawna

Tender:

Tender identifier: Zakład Przetwórstwa Mięsa ANIOŁKOWSCY Justyna Stankiewicz spółka jawna

Identifier of lot or group of lots: LOT-0003

Value of the tender: 410 938,50 PLN

The tender was ranked: yes

Rank of the tender: 1

The tender is a variant: no

Subcontracting: No

Contract information:

Identifier of the contract: PN/01/2026/03

Title: CZĘŚĆ NR 3 WĘDLINY WIEPRZOWE

Date on which the winner was chosen: 15/04/2026

Date of the conclusion of the contract: 27/04/2026

6.1.4. Statistical information

Received tenders or requests to participate:

Type of received submissions: Tenders

Number of tenders or requests to participate received: 3

Type of received submissions: Tenders submitted electronically

Number of tenders or requests to participate received: 3

Type of received submissions: Tenders from micro, small or medium tenderers

Number of tenders or requests to participate received: 2

Type of received submissions: Tenders from tenderers registered in other European Economic Area countries than the country of the buyer

Number of tenders or requests to participate received: 0

Type of received submissions: Tenders from tenders registered in countries outside of the European Economic Area

Number of tenders or requests to participate received: 0

Range of tenders:

Value of the lowest admissible tender: 410 938,50 PLN

Value of the highest admissible tender: 643 883,10 PLN

6.1. Result lot identifier: LOT-0004

Winner selection status: At least one winner was chosen.

6.1.2. Information about winners

Winner:

Official name: Konshurt M. Kasprzyk Sp. k.

Tender:

Tender identifier: KONSHURT M.KASPRZYK sp.k.

Identifier of lot or group of lots: LOT-0004

Value of the tender: 8 400,00 PLN

The tender was ranked: yes

Rank of the tender: 1

The tender is a variant: no

Subcontracting: No

Contract information:

Identifier of the contract: PN/01/2026/04

Title: CZĘŚĆ NR 4 KONSERWY MIĘSE DROBIOWE

Date on which the winner was chosen: 17/04/2026

Date of the conclusion of the contract: 28/04/2026

6.1.4. Statistical information

Received tenders or requests to participate:

Type of received submissions: Tenders

Number of tenders or requests to participate received: 3
Type of received submissions: Tenders submitted electronically
Number of tenders or requests to participate received: 3
Type of received submissions: Tenders from micro, small or medium tenderers
Number of tenders or requests to participate received: 2
Type of received submissions: Tenders from tenderers registered in other European Economic Area countries than the country of the buyer
Number of tenders or requests to participate received: 0
Type of received submissions: Tenders from tenders registered in countries outside of the European Economic Area
Number of tenders or requests to participate received: 0
Range of tenders:
Value of the lowest admissible tender: 8 400,00 PLN
Value of the highest admissible tender: 15 960,00 PLN

8. Organisations

8.1. ORG-0001

Official name: Areszt Śledczy w Gdańsku
Registration number: 5832104511
Postal address: Kurkowa 12
Town: Gdańsk
Postcode: 80-803
Country subdivision (NUTS): Gdański (PL634)
Country: Poland
Contact point: Sekretariat Aresztu Śledczego w Gdańsku
Email: as_gdansk@sw.gov.pl
Telephone: +48 583231303
Fax: +48 583025125
Internet address: <https://asgdansk.bip.gov.pl/>
Buyer profile: <https://asgdansk.bip.gov.pl/>
Roles of this organisation:
Buyer

8.1. ORG-0002

Official name: Krajowa Izba Odwoławcza
Registration number: 5262239325
Postal address: ul. Postępu 17A
Town: Warszawa
Postcode: 02-676
Country subdivision (NUTS): Miasto Warszawa (PL911)
Country: Poland
Email: odwolania@uzp.gov.pl
Telephone: +48 224587840
Internet address: <https://www.gov.pl/web/uzp/>
Information exchange endpoint (URL): <https://epuap.gov.pl/wps/portal/strefa-klienta/katalog-spraw/opis-uslugi/odwolanie-do-krajowej-izby-odwolawczej/UZP>
Roles of this organisation:
Review organisation

8.1. ORG-0003

Official name: PCM Dystrybucja sp. z o.o.
Size of the economic operator: Medium
Registration number: 5833542408
Postal address: ul. Knyszyńska 16A/2
Town: Gdańsk
Postcode: 80-180
Country subdivision (NUTS): Gdański (PL634)
Country: Poland
Email: przetargi@pcmkk.pl
Telephone: +48 539998638

Roles of this organisation:

Tenderer

Winner of these lots: LOT-0001

8.1. ORG-0004

Official name: Mardi Sp. z o.o.
Size of the economic operator: Micro, small, or medium
Registration number: 7420001145
Postal address: ul. Olsztyńska 1
Town: Biskupiec
Postcode: 11-300
Country subdivision (NUTS): Olsztyński (PL622)
Country: Poland
Email: m.kosnik@zmwarmia.pl
Telephone: +48 897150285

Roles of this organisation:

Tenderer

Winner of these lots: LOT-0002

8.1. ORG-0005

Official name: Zakład Przetwórstwa Mięsa Aniołkowscy, Justyna Stankiewicz, spółka jawna
Size of the economic operator: Small
Registration number: 8762042053
Postal address: ul. Karabinierów 2g
Town: Grudziądz
Postcode: 86-300
Country subdivision (NUTS): Grudziądzki (PL616)
Country: Poland
Email: zpm.grudziadz@wp.pl
Telephone: +48 739220270

Roles of this organisation:

Tenderer

Winner of these lots: LOT-0003

8.1. ORG-0006

Official name: Konshurt M. Kasprzyk Sp. k.
Size of the economic operator: Medium
Registration number: 9492207845
Postal address: ul. Korfantego 26
Town: Częstochowa

Postcode: 41-202
Country subdivision (NUTS): Częstochowski (PL224)
Country: Poland
Email: Przetargi@Konshurt.com.pl
Telephone: +48 343731814

Roles of this organisation:

Tenderer

Winner of these lots: LOT-0004

8.1. ORG-0000

Official name: Publications Office of the European Union

Registration number: PUBL

Town: Luxembourg

Postcode: 2417

Country subdivision (NUTS): Luxembourg (LU000)

Country: Luxembourg

Email: ted@publications.europa.eu

Telephone: +352 29291

Internet address: <https://op.europa.eu>

Roles of this organisation:

TED eSender

Notice information

Notice identifier/version: 6aec5a57-b484-4022-8e64-d7ee43710a2a - 01

Form type: Result

Notice type: Contract or concession award notice – standard regime

Notice subtype: 29

Notice dispatch date: 08/05/2026 11:31:31 (UTC+00:00) Western European Time, GMT

Languages in which this notice is officially available: Polish

Notice publication number: 319889-2026

OJ S issue number: 90/2026

Publication date: 11/05/2026