

544747-2026 - Competition

Poland – Food, beverages, tobacco and related products – Dostawy mięsa i produktów mięsnych do Zakładu Karnego Nr 2 w Strzelcach Opolskich

OJ S 150/2026 06/08/2026

Contract or concession notice – standard regime

Supplies

1. Buyer

1.1. Buyer

Official name: Zakład Karny nr 2 w Strzelcach Opolskich

Email: zk_2_strzelce_opolskie@sw.gov.pl

Legal type of the buyer: Body governed by public law, controlled by a central government authority

Activity of the contracting authority: Public order and safety

2. Procedure

2.1. Procedure

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

Description: 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

Procedure identifier: 213ce989-8565-4e34-a88a-49907505c468

Type of procedure: Open

The procedure is accelerated: no

2.1.1. Purpose

Main nature of the contract: Supplies

Main classification (cpv): 15000000 Food, beverages, tobacco and related products

2.1.2. Place of performance

Town: Strzelce Opolskie

Postcode: 47-100

Country subdivision (NUTS): Opolski (PL524)

Country: Poland

Additional information: 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. General information

Legal basis:

Directive 2014/24/EU

2.1.5. Terms of procurement

Terms of submission:

Maximum number of lots for which one tenderer can submit tenders: 4

Terms of contract:

Maximum number of lots for which contracts can be awarded to one tenderer: 4

2.1.6. Grounds for exclusion

Sources of grounds for exclusion: Procurement Document

5. Lot

5.1. Lot: LOT-0001

Title: Część 1 – Mięso wieprzowe oraz podroby

Description: 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. Purpose

Main nature of the contract: Supplies

Main classification (cpv): 15000000 Food, beverages, tobacco and related products

5.1.2. Place of performance

Country subdivision (NUTS): Opolski (PL524)

Country: Poland

5.1.3. Estimated duration

Start date: 01/10/2026

Duration end date: 31/03/2027

5.1.6. General information**Reserved participation:**

Participation is not reserved.

Procurement Project not financed with EU Funds.

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

5.1.9. Selection criteria

Sources of selection criteria: Procurement Document

5.1.11. Procurement documents

Address of the procurement documents: <https://ezamowienia.gov.pl/mp-client/search/list/ocds-148610-97924c62-c0e1-4874-8b9d-272c1594bb33>

5.1.12. Terms of procurement**Terms of submission:**

Electronic submission: Required

Address for submission: <https://ezamowienia.gov.pl>

Languages in which tenders or requests to participate may be submitted: Polish

Electronic catalogue: Not allowed

Deadline for receipt of tenders: 10/09/2026 10:00:00 (UTC+02:00) Eastern European Time, Central European Summer Time

Duration during which the tender must remain valid: 90 Days

Information about public opening:

Opening date: 10/09/2026 10:15:00 (UTC+02:00) Eastern European Time, Central European Summer Time

Terms of contract:

The execution of the contract must be performed within the framework of sheltered employment programmes: No

Electronic invoicing: Allowed

Electronic ordering will be used: yes

Electronic payment will be used: yes

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

5.1. Lot: LOT-0002

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

Description: 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 rogatego 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 osierdza 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. Purpose

Main nature of the contract: Supplies

Main classification (cpv): 15000000 Food, beverages, tobacco and related products

5.1.2. Place of performance

Country subdivision (NUTS): Opolski (PL524)

Country: Poland

5.1.3. Estimated duration

Start date: 01/10/2026

Duration end date: 31/03/2027

5.1.6. General information

Reserved participation:

Participation is not reserved.

Procurement Project not financed with EU Funds.

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

5.1.9. Selection criteria

Sources of selection criteria: Procurement Document

5.1.11. Procurement documents

Address of the procurement documents: <https://ezamowienia.gov.pl/mp-client/search/list/ocds-148610-97924c62-c0e1-4874-8b9d-272c1594bb33>

5.1.12. Terms of procurement

Terms of submission:

Electronic submission: Required

Address for submission: <https://ezamowienia.gov.pl>

Languages in which tenders or requests to participate may be submitted: Polish

Electronic catalogue: Not allowed

Deadline for receipt of tenders: 10/09/2026 10:00:00 (UTC+02:00) Eastern European Time, Central European Summer Time

Duration during which the tender must remain valid: 90 Days

Information about public opening:

Opening date: 10/09/2026 10:15:00 (UTC+02:00) Eastern European Time, Central European Summer Time

Terms of contract:

The execution of the contract must be performed within the framework of sheltered employment programmes: No

Electronic invoicing: Allowed

Electronic ordering will be used: yes

Electronic payment will be used: yes

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

5.1. Lot: LOT-0003

Title: Część 3 – Produkty mięsno-wędliniarskie drobiowe

Description: 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 odbiegać 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 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. Purpose

Main nature of the contract: Supplies

Main classification (cpv): 15000000 Food, beverages, tobacco and related products

5.1.2. Place of performance

Country subdivision (NUTS): Opolski (PL524)

Country: Poland

5.1.3. Estimated duration

Start date: 01/10/2026

Duration end date: 31/03/2027

5.1.6. General information

Reserved participation:

Participation is not reserved.

Procurement Project not financed with EU Funds.

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

Additional information: 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. Selection criteria

Sources of selection criteria: Procurement Document

5.1.11. Procurement documents

Address of the procurement documents: <https://ezamowienia.gov.pl/mp-client/search/list/ocds-148610-97924c62-c0e1-4874-8b9d-272c1594bb33>

5.1.12. Terms of procurement

Terms of submission:

Electronic submission: Required

Address for submission: <https://ezamowienia.gov.pl>

Languages in which tenders or requests to participate may be submitted: Polish

Electronic catalogue: Not allowed

Deadline for receipt of tenders: 10/09/2026 10:00:00 (UTC+02:00) Eastern European Time, Central European Summer Time

Duration during which the tender must remain valid: 90 Days

Information about public opening:

Opening date: 10/09/2026 10:15:00 (UTC+02:00) Eastern European Time, Central European Summer Time

Terms of contract:

The execution of the contract must be performed within the framework of sheltered employment programmes: No

Electronic invoicing: Allowed

Electronic ordering will be used: yes

Electronic payment will be used: yes

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

5.1. Lot: LOT-0004

Title: Część 4 – Produkty mięsno-wędliniarskie wieprzowe

Description: 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 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 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 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. Purpose

Main nature of the contract: Supplies

Main classification (cpv): 15000000 Food, beverages, tobacco and related products

5.1.2. Place of performance

Country subdivision (NUTS): Opolski (PL524)

Country: Poland

5.1.3. Estimated duration

Start date: 01/10/2026

Duration end date: 31/03/2027

5.1.6. General information

Reserved participation:

Participation is not reserved.

Procurement Project not financed with EU Funds.

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

5.1.9. Selection criteria

Sources of selection criteria: Procurement Document

5.1.11. Procurement documents

Address of the procurement documents: <https://ezamowienia.gov.pl/mp-client/search/list/ocds-148610-97924c62-c0e1-4874-8b9d-272c1594bb33>

5.1.12. Terms of procurement

Terms of submission:

Electronic submission: Required

Address for submission: <https://ezamowienia.gov.pl>

Languages in which tenders or requests to participate may be submitted: Polish

Electronic catalogue: Not allowed

Deadline for receipt of tenders: 10/09/2026 10:00:00 (UTC+02:00) Eastern European Time, Central European Summer Time

Duration during which the tender must remain valid: 90 Days

Information about public opening:

Opening date: 10/09/2026 10:15:00 (UTC+02:00) Eastern European Time, Central European Summer Time

Terms of contract:

The execution of the contract must be performed within the framework of sheltered employment programmes: No

Electronic invoicing: Allowed

Electronic ordering will be used: yes

Electronic payment will be used: yes

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

8. Organisations

8.1. ORG-0002

Official name: Zakład Karny nr 2 w Strzelcach Opolskich

Registration number: 544914724

Postal address: ul. Klonowa 3

Town: Strzelce Opolskie

Postcode: 47-100

Country subdivision (NUTS): Opolski (PL524)

Country: Poland

Email: zk_2_strzelce_opolskie@sw.gov.pl

Telephone: +48774621155

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

Roles of this organisation:

Buyer

8.1. ORG-0003

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: +48224587840

Internet address: <https://www.gov.pl/web/uzp/krajowa-izba-odwolawcza>

Roles of this organisation:

Review organisation

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: 17fb411f-17ae-4453-9d8b-5cd13f123237 - 01

Form type: Competition

Notice type: Contract or concession notice – standard regime

Notice subtype: 16

Notice dispatch date: 05/08/2026 07:11:05 (UTC+00:00) Western European Time, GMT

Languages in which this notice is officially available: Polish

Notice publication number: 544747-2026

OJ S issue number: 150/2026

Publication date: 06/08/2026