

518960-2026 - Mise en concurrence

Pologne – Saucisses – Dostawy mięsa i przetworów mięsnych oraz konserw mięsnych do Zakładu Karnego we Wronkach

OJ S 142/2026 27/07/2026

Avis de marché ou de concession – régime ordinaire

Fournitures

1. Acheteur

1.1. Acheteur

Nom officiel: Zakład Karny we Wronkach

Adresse électronique: zk_wronki@sw.gov.pl

Forme juridique de l'acheteur: Organisme de droit public

Activité du pouvoir adjudicateur: Ordre et sécurité publics

2. Procédure

2.1. Procédure

Titre: Dostawy mięsa i przetworów mięsnych oraz konserw mięsnych do Zakładu Karnego we Wronkach

Description: Dostawy mięsa i przetworów mięsnych z wołowiny oraz podrobów do Zakładu Karnego we Wronkach (mięso gulaszowe 100kg, mięso mielone wołowe 1000kg, wątroba wieprzowa 500kg, główizna wieprzowa 10000kg, serce wieprzowe 500kg, pieczeń rzymska 3000kg, kielbasa mielonka woł-wp 3000kg, szynka mielona 3000kg, kielbasa szynkowa wołowa 2000kg, serdelki woł-wp 6000kg, pasztetowa 6000kg, salceson czarny 3000kg, kaszanka cienka 4000kg, wątrobianka wędzona 6000kg). Dostawy konserw mięsnych do Zakładu Karnego we Wronkach (przysmak śniadaniowy 2500kg, mielonka z boczkiem 2500kg, pasztet drobiowy 2500kg, konserwa mielonka wieprzowa 2500kg). Dostawy mięsa i przetworów mięsnych z wieprzowiny do Zakładu Karnego we Wronkach (schab z kością 150kg, mięso gulaszowe wieprzowe 4000kg, mięso mielone wieprzowe 1000kg, boczek wędzony z żebrami 150kg, parówka cienka 3200kg, mortadela 5500kg, mielonka lunch-meat /blok/ 3200kg, kielbasa zwyczajna 1500kg, kielbasa litewska 1500kg, kielbasa toruńska 1500kg, kielbasa szynkowa wp. 2000kg, kielbasa zielonogórska 3000kg, smalec wyborowy 100kg, metka wędzona 6000kg, mortadela z papryką 3000kg, golonka solona w siatce b/s,b/k 1000kg, kielbasa biała parzona 300kg). Dostawy mięsa drobiowego i przetworów mięsnych z drobiu do Zakładu Karnego we Wronkach (kurczaki świeże i mrożone 12000kg, udziec z kurczaka (150g-200g) 500kg, skrzydełka drobiowe 500kg, mięso z uda kurczaka b/k 2000kg, serdelki drobiowe 1000kg, kielbasa śląska drobiowa 1000kg, kielbasa szynkowa drobiowa 2000kg, szynka drobiowa -blok 1000kg, mielonka z indyka 1000kg, mielonka firmowa drobiowa 1000kg, pasztetowa drobiowa 3200kg)

Identifiant de la procédure: fce11f6d-2b2b-4034-b5a3-2b690aa0d069

Identifiant interne: Ds/6/zp/2026

Type de procédure: Ouverte

La procédure est accélérée: non

2.1.1. Objet

Nature principale du marché: Fournitures

Nomenclature principale (cpv): 15131130 Saucisses

Nomenclature complémentaire (cpv): 15111000 Viande bovine, 15131620 Viande de bœuf hachée, 15114000 Abats, 15131134 Boudin noir et autres saucisses à base de sang, 15131000 Conserves et préparations à base de viande, 15113000 Viande de porc, 15112000 Volaille, 15131310 Pâté

2.1.2. Lieu d'exécution

Subdivision pays (NUTS): Poznański (PL418)
Pays: Pologne

2.1.4. Informations générales

Base juridique:
Directive 2014/24/UE

2.1.5. Conditions du marché public

Conditions de soumission:
Nombre maximal de lots pour lesquels un soumissionnaire peut présenter une offre: 4

2.1.6. Motifs d'exclusion

Sources des motifs d'exclusion: Document de marché

5. Lot

5.1. Lot: LOT-0001

Titre: Dostawy mięsa i przetworów mięsnych z wołowiny oraz podrobów do Zakładu Karnego we Wronkach

Description: Dostawy mięsa i przetworów mięsnych z wołowiny oraz podrobów do Zakładu Karnego we Wronkach (mięso gulaszowe 100kg, mięso mielone wołowe 1000kg, wątroba wieprzowa 500kg, głowizna wieprzowa 10000kg, serce wieprzowe 500kg, pieczeń rzymska 3000kg, kielbasa mielonka woł-wp 3000kg, szynka mielona 3000kg, kielbasa szynkowa wołowa 2000kg, serdelki woł-wp 6000kg, pasztetowa 6000kg, salceson czarny 3000kg, kaszanka cienka 4000kg, wątrobianka wędzona 6000kg). Wymagania organoleptyczne i fizyczne: Poz. 1: zgodnie z PN-A82011/ zał. K/ Poz. 2: zgodnie z PN-A82011/ zał. L/ Poz. 3: zgodnie z PN-86-A-82002 Poz. 4-5: zgodnie z PN-86/A-82004 Poz. 6 zgodnie z PN-A-82011 zał. A –rodzaj wędliny-produkt blokowy średnio rozdrobniony Poz. 7,8: zgodnie z PN-A-82007-rodzaj wędliny –produkt blokowy drobno rozdrobniony Poz. 9: zgodnie z PN-A-82007- rodzaj wędliny – kielbasa grubo rozdrobniona Poz. 10: zgodnie z PN-A-82007- rodzaj technologiczny- kielbasa homogenizowana- waga pojedynczej porcji 90- 100 g . Poz. 11: zgodnie z PN-A-82007- wędliny podrobowe – pasztetowe Poz. 12: zgodnie z PN-A-82007- wędliny podrobowe – salcesony Poz. 13: zgodnie z PN-A-82007 wędliny podrobowe – kisзки Poz. 14: zgodnie z PN-A-82007- wędliny podrobowe – pasztetowe Wymagania chemiczne gotowego wyrobu Poz. 8-13: według tablicy nr 6 PN-A82007 Ponadto informujemy, że nazwy poszczególnych kielbas i innych wędlin ujętych w arkuszu ofertowym przyjęły się na polskim rynku w wyniku długoletniego stosowania BN-84/8014-05 oraz BN-64/8014-04 i w tym rozumieniu zostały podane ich nazwy. Nazwom tym są przypisane rozróżniające je walory smakowe i jakościowe, przy jednoczesnym obowiązku zastosowania Polskich Norm w zakresie cech zewnętrznych, cech na przekroju, smaku i zapachu, cech charakterystycznych oraz wymagań chemicznych. Wymagania dotyczące wędlin: Wszystkie wędliny winny być zapakowane w atmosferze gazów modyfikowanych MAP. Waga opakowań nie może przekraczać masy 5 kg. Poz. 10 i 13 – pojedyncze porcje o wadze 90-100 g. Okres przydatności do spożycia musi wynosić min. 10 dni od daty dostawy. Wędliny bez zawartości mięsa odkostnionego mechanicznie. Wymagania dotyczące mięs: 1.Czystość: mięso czyste, bez śladów jakichkolwiek zanieczyszczeń. 2.Barwa

mięsa: jasnoróżowa do czerwonej, dopuszczalne zmatowienie, niedopuszczalny odcień szary lub zielonkawy 3. Barwa tłuszczu: biała z odcieniem kremowym lub lekko różowym. 4. Konsystencja: jędrna i elastyczna. 5. Zapach: swoisty, charakterystyczny dla mięsa świeżego, bez oznak zaparzenia i rozpoczynającego się psucia; niedopuszczalny zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy. Poz. 1,2 opakowanie typu vacuum. Waga jednostkowa do 5 kg. Okres przydatności do spożycia musi wynosić min. 5 dni od daty dostawy. Wykonawca zobowiązany jest dostarczać w/w produkty zgodnie z wymogami sanitarnymi i HACCP, w sposób zapobiegający utracie walorów smakowych i odżywczych. W/w towary nie mogą wykazywać oznak nieświeżości lub zepsucia. Maja być świeże, o dobrym smaku, w zamkniętych i nieuszkodzonych opakowaniach, które posiadają nadrukowaną informację w języku polskim zgodnie z obowiązującymi przepisami dotyczącymi znakowania produktów

5.1.1. Objet

Nature principale du marché: Fournitures

Nomenclature principale (cpv): 15131130 Saucisses

Nomenclature complémentaire (cpv): 15111000 Viande bovine, 15131620 Viande de bœuf hachée, 15114000 Abats, 15131134 Boudin noir et autres saucisses à base de sang

5.1.2. Lieu d'exécution

Subdivision pays (NUTS): Poznański (PL418)

Pays: Pologne

5.1.3. Durée estimée

Date de début: 02/12/2026

Durée: 12 Mois

5.1.6. Informations générales

Participation réservée:

La participation n'est pas réservée.

Projet de passation de marché non financé par des fonds de l'UE

Le marché relève de l'accord sur les marchés publics (AMP): non

5.1.9. Critères de sélection

Sources des critères de sélection: Document de marché

5.1.10. Critères d'attribution

Critère:

Type: Prix

Nom: cena

Description: 60

Catégorie du critère d'attribution poids: Pondération (points, valeur exacte)

Nombre critère d'attribution: 60

Critère:

Type: Qualité

Nom: termin płatności

Description: 40

Catégorie du critère d'attribution poids: Pondération (points, valeur exacte)

Nombre critère d'attribution: 40

5.1.11. Documents de marché

Adresse des documents de marché: https://platformazakupowa.pl/pn/zk_wronki

5.1.12. Conditions du marché public

Conditions de soumission:

Soumission par voie électronique: Autorisée

Adresse de soumission: https://platformazakupowa.pl/pn/zk_wronki

Langues dans lesquelles les offres ou demandes de participation/candidatures peuvent être présentées: polonais

Catalogue électronique: Non autorisée

Date limite de réception des offres: 02/09/2026 08:00:00 (UTC+02:00) Heure de l'Europe orientale, heure d'été de l'Europe centrale

Durée de validité des offres: 90 Jours

Conditions du marché:

Le contrat doit être exécuté dans le cadre de programmes d'emplois protégés: Non

Facturation électronique: Requise

La commande en ligne sera utilisée: oui

Le paiement électronique sera utilisé: oui

5.1.15. Techniques**Accord-cadre:**

Pas d'accord-cadre

Informations sur le système d'acquisition dynamique:

Pas de système d'acquisition dynamique

5.1.16. Informations complémentaires, médiation et recours

Organisation chargée des procédures de recours: Krajowa Izba Odwoławcza

Description des délais d'introduction des procédures de recours: 7. Odwołanie wnosi się w terminie 10 dni od dnia przekazania informacji o czynności zamawiającego stanowiącej podstawę jego wniesienia, jeżeli informacja ta została przekazana przy użyciu środków komunikacji elektronicznej.

5.1. Lot: LOT-0002

Titre: Dostawy konserw mięsnych do Zakładu Karnego we Wronkach

Description: Dostawy konserw mięsnych do Zakładu Karnego we Wronkach (przysmak śniadaniowy 2500kg, mielonka z boczkiem 2500kg, pasztet drobiowy 2500kg, konserwa mielonka wieprzowa 2500kg). opakowanie z samootwieraczem Wymagania organoleptyczne i fizyczne: Poz. 1,2,3,4: zgodnie z PN-A-82022:1998/Az1:2000 Poz. 1,2,4- zawartość mięsa minimum 25%

5.1.1. Objet

Nature principale du marché: Fournitures

Nomenclature principale (cpv): 15131000 Conserves et préparations à base de viande

5.1.2. Lieu d'exécution

Subdivision pays (NUTS): Poznański (PL418)

Pays: Pologne

5.1.3. Durée estimée

Date de début: 27/11/2026

Durée: 12 Mois

5.1.6. Informations générales**Participation réservée:**

La participation n'est pas réservée.

Projet de passation de marché non financé par des fonds de l'UE

Le marché relève de l'accord sur les marchés publics (AMP): non

5.1.9. Critères de sélection

Sources des critères de sélection: Document de marché

5.1.10. Critères d'attribution

Critère:

Type: Prix

Nom: cena

Description: cena

Catégorie du critère d'attribution poids: Pondération (points, valeur exacte)

Nombre critère d'attribution: 60

Critère:

Type: Qualité

Nom: termin płatności

Description: termin płatności

Catégorie du critère d'attribution poids: Pondération (points, valeur exacte)

Nombre critère d'attribution: 40

5.1.11. Documents de marché

Adresse des documents de marché: https://platformazakupowa.pl/pn/zk_wronki

5.1.12. Conditions du marché public

Conditions de soumission:

Soumission par voie électronique: Requise

Adresse de soumission: https://platformazakupowa.pl/pn/zk_wronki

Langues dans lesquelles les offres ou demandes de participation/candidatures peuvent être présentées: polonais

Catalogue électronique: Non autorisée

Date limite de réception des offres: 02/09/2026 08:00:00 (UTC+02:00) Heure de l'Europe orientale, heure d'été de l'Europe centrale

Durée de validité des offres: 90 Jours

Conditions du marché:

Le contrat doit être exécuté dans le cadre de programmes d'emplois protégés: Non

Facturation électronique: Requise

La commande en ligne sera utilisée: oui

Le paiement électronique sera utilisé: oui

5.1.15. Techniques

Accord-cadre:

Pas d'accord-cadre

Informations sur le système d'acquisition dynamique:

Pas de système d'acquisition dynamique

5.1.16. Informations complémentaires, médiation et recours

Organisation chargée des procédures de recours: Krajowa Izba Odwoławcza

Description des délais d'introduction des procédures de recours: Odwołanie wnosi się w terminie 10 dni od dnia przekazania informacji o czynności zamawiającego stanowiącej podstawę jego wniesienia, jeżeli informacja ta została przekazana przy użyciu środków komunikacji elektronicznej.

5.1. Lot: LOT-0003

Titre: Dostawy mięsa i przetworów mięsnych z wieprzowiny do Zakładu Karnego we Wronkach
Description: Dostawy mięsa i przetworów mięsnych z wieprzowiny do Zakładu Karnego we Wronkach (schab z kością 150kg, mięso gulaszowe wieprzowe 4000kg, mięso mielone wieprzowe 1000kg, boczek wędzony z żebrami 150kg, parówka cienka 3200kg, mortadela 5500kg, mielonka lunch-meat/blok/ 3200kg, kiełbasa zwyczajna 1500kg, kiełbasa litewska 1500kg, kiełbasa toruńska 1500kg, kiełbasa szynkowa wp. 2000kg, kiełbasa zielonogórska 3000kg, smalec wyborowy 100kg, metka wędzona 6000kg, mortadela z papryką 3000kg, golonka solona w siatce b/s,b/k 1000kg, kiełbasa biała parzona 300kg). Wymagania organoleptyczne i fizyczne: Poz. 1: zgodnie z PN-86/A-82002 Poz. 2-3 – zgodnie z PN-A-82011 zał K i L Poz. 4: zgodnie z PN-A-82007-rodzaj technologiczny-boczek wędzony Poz. 5: zgodnie z PN-A-82007/ Poz. 6, 15: zgodnie z PN-A-82007-rodzaj technologiczny-kiełbasa homogenizowana Poz. 7: zgodnie z PN-A-82007- rodzaj wędliny –produkt blokowy drobno rozdrobniony Poz. 8-10: zgodnie z PN-A-82007- rodzaj wędliny – kiełbasa średniorozdrobniona wysokowydajna, waga pojedynczej porcji 100g Poz. 11-12: zgodnie z PN-A-82007 Poz.16.Golonka solona , w siatce , bez skóry, bez kości . Waga pojedynczej porcji 100-120g. Poz.17;zgodnie z PN-A-82007- rodzaj wędliny – kiełbasa średniorozdrobniona Wymagania chemiczne gotowego wyrobu Poz. 7-17: według tablicy nr 6 PN-A82007 Ponadto informujemy, że nazwy poszczególnych kiełbas i innych wędlin ujętych w arkuszu ofertowym przyjęły się na polskim rynku w wyniku długoletniego stosowania BN-84/8014-05 oraz BN-64/8014-04 i w tym rozumieniu zostały podane ich nazwy. Przypisane są im rozróżniające je walory smakowe i jakościowe, przy jednoczesnym obowiązku zastosowania Polskich Norm w zakresie cech zewnętrznych, cech na przekroju, smaku i zapachu, cech charakterystycznych oraz wymagań chemicznych. Wymagania dotyczące wędlin: Wszystkie wędliny winny być zapakowane w atmosferze gazów modyfikowanych MAP. Waga opakowań nie może przekraczać masy 5 kg. Okres przydatności do spożycia musi wynosić min. 10 dni od daty dostawy. Poz. 8-10–pojedyncze porcje o wadze 100 g. Wędliny bez zawartości mięsa odkostnionego mechanicznie. Wymagania dotyczące mięs: 1.Czystość: mięso czyste, bez śladów jakichkolwiek zanieczyszczeń. 2.Barwa mięsa: jasnoróżowa do czerwonej, dopuszczalne zmatowienie, niedopuszczalny odcień szary lub zielonkawy 3. Barwa tłuszczu: biała z odcieniem kremowym lub lekko różowym. 4. Konsystencja: jędrna i elastyczna. 5. Zapach: swoisty, charakterystyczny dla mięsa świeżego, bez oznak zaparzenia i rozpoczynającego się psucia; niedopuszczalny zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy. Poz. 5, 6 opakowanie typu vacuum. Waga jednostkowa do 5 kg. Okres przydatności do spożycia musi wynosić min. 5 dni od daty dostawy. Wykonawca zobowiązany jest dostarczać w/w produkty zgodnie z wymogami sanitarnymi i HACCP, w sposób zapobiegający utracie walorów smakowych i odżywczych. W/w towary nie mogą wykazywać oznak nieświeżości lub zepsucia. Maja być świeże, o dobrym smaku, w zamkniętych i nieuszkodzonych opakowaniach, które posiadają nadrukowaną informację w języku polskim, zgodnie z obowiązującymi przepisami dotyczącymi znakowania produktów.

5.1.1. Objet

Nature principale du marché: Fournitures

Nomenclature principale (cpv): 15131130 Saucisses

Nomenclature complémentaire (cpv): 15113000 Viande de porc

5.1.2. Lieu d'exécution

Subdivision pays (NUTS): Poznański (PL418)

Pays: Pologne

5.1.3. Durée estimée

Date de début: 14/11/2026

Durée: 12 Mois

5.1.6. Informations générales

Participation réservée:

La participation n'est pas réservée.

Projet de passation de marché non financé par des fonds de l'UE

Le marché relève de l'accord sur les marchés publics (AMP): non

5.1.9. Critères de sélection

Sources des critères de sélection: Document de marché

5.1.10. Critères d'attribution

Critère:

Type: Prix

Nom: cena

Description: cena

Catégorie du critère d'attribution poids: Pondération (points, valeur exacte)

Nombre critère d'attribution: 60

Critère:

Type: Qualité

Nom: termin płatności

Description: termin płatności

Catégorie du critère d'attribution poids: Pondération (points, valeur exacte)

Nombre critère d'attribution: 40

5.1.11. Documents de marché

Adresse des documents de marché: https://platformazakupowa.pl/pn/zk_wronki

5.1.12. Conditions du marché public

Conditions de soumission:

Soumission par voie électronique: Requise

Adresse de soumission: https://platformazakupowa.pl/pn/zk_wronki

Langues dans lesquelles les offres ou demandes de participation/candidatures peuvent être présentées: polonais

Catalogue électronique: Non autorisée

Date limite de réception des offres: 02/09/2026 08:00:00 (UTC+02:00) Heure de l'Europe orientale, heure d'été de l'Europe centrale

Durée de validité des offres: 90 Jours

Conditions du marché:

Le contrat doit être exécuté dans le cadre de programmes d'emplois protégés: Non

Facturation électronique: Requise

La commande en ligne sera utilisée: oui

Le paiement électronique sera utilisé: oui

5.1.15. Techniques

Accord-cadre:

Pas d'accord-cadre

Informations sur le système d'acquisition dynamique:

Pas de système d'acquisition dynamique

5.1.16. Informations complémentaires, médiation et recours

Organisation chargée des procédures de recours: Krajowa Izba Odwoławcza

Description des délais d'introduction des procédures de recours: Odwołanie wnosi się w terminie 10 dni od dnia przekazania informacji o czynności zamawiającego stanowiącej podstawę jego wniesienia, jeżeli informacja ta została przekazana przy użyciu środków komunikacji elektronicznej.

5.1. Lot: LOT-0004

Titre: Dostawy mięsa drobiowego i przetworów mięsnych z drobiu do Zakładu Karnego we Wronkach

Description: Dostawy mięsa drobiowego i przetworów mięsnych z drobiu do Zakładu Karnego we Wronkach (kurczaki świeże i mrożone 12000kg, udziec z kurczaka (150g-200g) 500kg, skrzydełka drobiowe 500kg, mięso z uda kurczaka b/k 2000kg, serdelki drobiowe 1000kg, kielbasa śląska drobiowa 1000kg, kielbasa szynkowa drobiowa 2000kg, szynka drobiowa - blok 1000kg, mielonka z indyka 1000kg, mielonka firmowa drobiowa 1000kg, pasztetowa drobiowa 3200kg). Wymagania organoleptyczne i fizyczne: Poz. 1: zgodnie z PN-A-86520:1998 Poz. 2,3: zgodnie z PN-A-86524/A1:1998 Poz. 4: zgodnie z PN-92/A-86522 Poz. 5: zgodnie z PN-A-86523:1995 Poz. 6: zgodnie z PN-A-86527:1996 Poz. 7: zgodnie z PN-A-86526:1995- rodzaj wędliny – kielbasa homogenizowana Poz. 8: zgodnie z PN-A-86526:1995- rodzaj wędliny – kielbasa średniorozdrobniona Poz. 9,10: zgodnie z PN-A-86526:1995- rodzaj wędliny – kielbasa grubo rozdrobniona Poz. 11- wędlina wysokorozdrobniona. Wymagania chemiczne gotowego wyrobu Poz. 5,6: według PN-A-86526:1995 Ponadto informujemy, że nazwy poszczególnych wędlin ujętych w arkuszu ofertowym przyjęły się na polskim rynku i w tym rozumieniu zostały podane ich nazwy. Przypisane są im rozróżniające je walory smakowe i jakościowe, przy jednoczesnym obowiązku zastosowania Polskich Norm w zakresie cech zewnętrznych, cech na przekroju, smaku i zapachu, cech charakterystycznych oraz wymagań chemicznych. Wszystkie wędliny winny być zapakowane w atmosferze gazów modyfikowanych MAP. Waga opakowań nie może przekraczać masy 5 kg. Okres przydatności do spożycia musi wynosić min. 10 dni od daty dostawy. Poz.2-waga pojedynczej sztuki 150-200 g. Poz. 5 – pojedyncze porcje o wadze 100 g. Wędliny bez zawartości mięsa odkostnionego mechanicznie Wymagania dotyczące mięs: 1.Czystość: mięso czyste, bez śladów jakichkolwiek zanieczyszczeń. 2.Barwa mięsa: jasnoróżowa do czerwonej, dopuszczalne zmatowienie, niedopuszczalny odcień szary lub zielonkawy 3. Barwa tłuszczu: biała z odcieniem kremowym lub lekko różowym. 4. Konsystencja: jędrna i elastyczna. 5. Zapach: swoisty, charakterystyczny dla mięsa świeżego, bez oznak zaparzenia i rozpoczynającego się psucia; niedopuszczalny zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy. Poz. nr 6 - opakowanie typu vacuum. Waga jednostkowa do 5 kg. Okres przydatności do spożycia musi wynosić min. 5 dni od daty dostawy. Wykonawca zobowiązany jest dostarczać w/w produkty zgodnie z wymogami sanitarnymi i HACCP, w sposób zapobiegający utracie walorów smakowych i odżywczych. W/w towary nie mogą wykazywać oznak nieświeżości lub zepsucia. Maja być świeże, o dobrym smaku, w zamkniętych i nieuszkodzonych opakowaniach, które posiadają nadrukowaną informację w języku polskim zgodnie z obowiązującymi przepisami dotyczącymi znakowania produktów.

5.1.1. Objet

Nature principale du marché: Fournitures

Nomenclature principale (cpv): 15112000 Volaille

Nomenclature complémentaire (cpv): 15131130 Saucisses, 15131500 Produits à base de volaille, 15131310 Pâté

5.1.2. Lieu d'exécution

Subdivision pays (NUTS): Poznański (PL418)

Pays: Pologne

5.1.3. Durée estimée

Date de début: 05/01/2027

Durée: 12 Mois

5.1.6. Informations générales

Participation réservée:

La participation n'est pas réservée.

Projet de passation de marché non financé par des fonds de l'UE

Le marché relève de l'accord sur les marchés publics (AMP): non

5.1.9. Critères de sélection

Sources des critères de sélection: Document de marché

5.1.10. Critères d'attribution

Critère:

Type: Prix

Nom: cena

Description: cena

Catégorie du critère d'attribution poids: Pondération (points, valeur exacte)

Nombre critère d'attribution: 60

Critère:

Type: Qualité

Nom: termin płatności

Description: termin płatności

Catégorie du critère d'attribution poids: Pondération (points, valeur exacte)

Nombre critère d'attribution: 40

5.1.11. Documents de marché

Adresse des documents de marché: https://platformazakupowa.pl/pn/zk_wronki

5.1.12. Conditions du marché public

Conditions de soumission:

Soumission par voie électronique: Requise

Adresse de soumission: https://platformazakupowa.pl/pn/zk_wronki

Langues dans lesquelles les offres ou demandes de participation/candidatures peuvent être présentées: polonais

Catalogue électronique: Non autorisée

Date limite de réception des offres: 02/09/2026 08:00:00 (UTC+02:00) Heure de l'Europe orientale, heure d'été de l'Europe centrale

Durée de validité des offres: 90 Jours

Conditions du marché:

Le contrat doit être exécuté dans le cadre de programmes d'emplois protégés: Non

Facturation électronique: Requise

La commande en ligne sera utilisée: oui

Le paiement électronique sera utilisé: oui

5.1.15. Techniques

Accord-cadre:

Pas d'accord-cadre

Informations sur le système d'acquisition dynamique:

Pas de système d'acquisition dynamique

5.1.16. Informations complémentaires, médiation et recours

Organisation chargée des procédures de recours: Krajowa Izba Odwoławcza

Description des délais d'introduction des procédures de recours: Odwołanie wnosi się w terminie 10 dni od dnia przekazania informacji o czynności zamawiającego stanowiącej podstawę jego wniesienia, jeżeli informacja ta została przekazana przy użyciu środków komunikacji elektronicznej.

8. Organisations

8.1. ORG-0001

Nom officiel: Zakład Karny we Wronkach

Numéro d'enregistrement: 7631081000

Adresse postale: ul. Partyzantów 1

Ville: Wronki

Code postal: 64-510

Subdivision pays (NUTS): Poznański (PL418)

Pays: Pologne

Adresse électronique: zk_wronki@sw.gov.pl

Téléphone: 672545000

Télécopieur: 672545015

Adresse internet: https://platformazakupowa.pl/pn/zk_wronki

Profil de l'acheteur: https://platformazakupowa.pl/pn/zk_wronki

Rôles de cette organisation:

Acheteur

8.1. ORG-0002

Nom officiel: Krajowa Izba Odwoławcza

Numéro d'enregistrement: 5262239325

Adresse postale: ul. Postępu 17A

Ville: Warszawa

Code postal: 02-676

Subdivision pays (NUTS): Miasto Warszawa (PL911)

Pays: Pologne

Adresse internet: https://platformazakupowa.pl/pn/zk_wronki

Rôles de cette organisation:

Organisation chargée des procédures de recours

8.1. ORG-0000

Nom officiel: Publications Office of the European Union

Numéro d'enregistrement: PUBL

Ville: Luxembourg

Code postal: 2417

Subdivision pays (NUTS): Luxembourg (LU000)

Pays: Luxembourg

Adresse électronique: ted@publications.europa.eu

Téléphone: +352 29291

Adresse internet: <https://op.europa.eu>

Rôles de cette organisation:

TED eSender

Informations relatives à l'avis

Identifiant/version de l'avis: ef5a7157-fd25-4a81-918e-a4ea4b0ff816 - 01

Type de formulaire: Mise en concurrence

Type d'avis: Avis de marché ou de concession – régime ordinaire

Sous-type d'avis: 16

Date d'envoi de l'avis: 24/07/2026 10:21:47 (UTC+00:00) Heure de l'Europe occidentale, GMT

Langues dans lesquelles l'avis en question est officiellement disponible: polonais

Numéro de publication de l'avis: 518960-2026

Numéro de publication au JO S: 142/2026

Date de publication: 27/07/2026