

244714-2026 - Wyniki

Polska – Żywność, napoje, tytoń i produkty pokrewne – Dostawy mięsa i produktów mięsnych do Zakładu Karnego nr 1 w Strzelcach Opolskich

OJ S 70/2026 10/04/2026

Ogłoszenie o udzieleniu zamówienia lub ogłoszenie o udzieleniu koncesji – tryb standardowy Dostawy

1. Nabywca

1.1. Nabywca

Oficjalna nazwa: Zakład Karny nr 1 w Strzelcach Opolskich

E-mail: katarzyna.hildebrandt@sw.gov.pl

Status prawny nabywcy: Podmiot prawa publicznego kontrolowany przez instytucję administracji centralnej

Sektor działalności instytucji zamawiającej: Porządek publiczny i bezpieczeństwo publiczne

2. Procedura

2.1. Procedura

Tytuł: Dostawy mięsa i produktów mięsnych do Zakładu Karnego nr 1 w Strzelcach Opolskich

Opis: 1. 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.

Identyfikator procedury: fabf52eb-1242-4eda-8f0e-3d3105a733a6

Poprzednie ogłoszenie: 72703-2026

Rodzaj procedury: Otwarta

Procedura jest przyspieszona: nie

2.1.1. Przeznaczenie

Charakter zamówienia: Dostawy

Główna klasyfikacja (cpv): 15000000 Żywność, napoje, tytoń i produkty pokrewne

2.1.2. Miejsce realizacji

Adres pocztowy: ul. Karola Miarki 1

Miejscowość: Strzelce Opolskie

Kod pocztowy: 47-100

Podpodział krajowy (NUTS): Opolski (PL524)

Kraj: Polska

Informacje dodatkowe: 1. Zamawiający wymaga wniesienia wadium odpowiednio dla części :

Nazwa części Wysokość wadium (PLN) część 1 - dostawa mięsa wieprzowego oraz podrobów 1 000,00 część 2 - dostawa mięsa drobiowego oraz żołądków i serc drobiowych świeżych 2 000,00 część 3 – dostawa produktów mięsno wędliniarskich drobiowych 4 000,00 część 4 – dostawa produktów mięsno wędliniarskich wieprzowych 3 000,00 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 oprocentowane konto bankowe Zakładu Karnego nr 1 w Strzelcach Opolskich – numer konta: 65 1010 1401 0053 8213 9120 1000. z adnotacją: „Wadium – przetarg pn.: Dostawy mięsa i produktów mięsnych do Zakładu Karnego nr 1 w Strzelcach Opolskich - znak sprawy: DKw.2232.10.2025.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 1 w Strzelcach Opolskich, (47-100 Strzelce Opolskie, ul. Karola Miarki 1); - określenie wiarygodności, 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. Zamawiający uzna, że wykonawca spełnia warunek w zakresie posiadania odpowiedniej zdolności technicznej lub zawodowej niezbędnej do realizacji zamówienia jeżeli: a) spełnia warunki udziału w postępowaniu dotyczące: zdolności technicznej lub zawodowej. Wykonawca spełni warunek w przypadku gdy w ciągu ostatnich trzech lat przed upływem terminu składania ofert, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy – w tym okresie, wykonał lub, w przypadku świadczeń okresowych lub ciągłych, wykonuje należycie co najmniej dwa zamówienia polegające na dostawie produktów: 1. dla części 1 i 2 postępowania - co najmniej o wartości 50 000,00 PLN brutto (na każde zamówienie, czyli razem co najmniej o wartości 100 000,00 PLN brutto), 2. dla części 3 i 4 postępowania – co najmniej o wartości 150 000,00 PLN brutto (na każde zamówienie, czyli razem co najmniej o wartości 300 000,00 PLN brutto). 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)
$$\frac{\text{cena najniższa oferowana brutto}}{\text{cena badanej oferty brutto}} \times 60 \text{ punktów}$$
 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.

2.1.4. Informacje ogólne

Podstawa prawna:

Dyrektywa 2014/24/UE

5. Część zamówienia

5.1. Część zamówienia: LOT-0001

Tytuł: Część 1 – Mięso wieprzowe oraz podroby

Opis: 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 2 860

5.1.1. Przeznaczenie

Charakter zamówienia: Dostawy

Główna klasyfikacja (cpv): 15000000 Żywność, napoje, tytoń i produkty pokrewne

5.1.2. Miejsce realizacji

Podpodział krajowy (NUTS): Opolski (PL524)

Kraj: Polska

5.1.3. Szacowany okres obowiązywania

Data początkowa: 01/04/2026

Data zakończenia trwania: 30/09/2026

5.1.6. Informacje ogólne

Projekt zamówienia niefinansowany z funduszy UE

Zamówienie jest objęte zakresem Porozumienia w sprawie zamówień rządowych (GPA): nie

5.1.10. Kryteria udzielenia zamówienia

Kryterium:

Rodzaj: Cena

Opis: Cena - znaczenie procentowe - 60% Nazwa kryterium „cena brutto za całość zamówienia w danej części” – waga kryterium – 60 punktów (punkty podane będą w pełnych cyfrach zgodnie z regułą matematyczną) cena najniższa oferowana brutto Ilość punktów = ----- x 60 punktów cena badanej oferty brutto Wykonawca, który przedstawi najniższą cenę otrzyma 60 punktów, pozostali wykonawcy otrzymują odpowiednio mniej punktów, stosownie do wzoru.

Kryterium:

Rodzaj: Jakość

Opis: Termin płatności - znaczenie procentowe - 40%

Opis stosowanej metody, jeżeli nie można przypisać wagi kryteriom: 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.

5.1.15. Techniki

Umowa ramowa:

Brak umowy ramowej

Informacje o dynamicznym systemie zakupów:

Brak dynamicznego systemu zakupów

5.1.16. Dalsze informacje, mediacja i odwołanie

Organ odwoławczy: Krajowa Izba Odwoławcza

Informacje o terminach odwołania: Informacje w przedmiotowym zakresie znajdują się w dokumentacji zamówienia

5.1. Część zamówienia: LOT-0002

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

Opis: 1 Mięso gulaszowe drobiowe bez skóry, bez kości, produkcyjne, szacunkowe miesięczne zapotrzebowanie to około 800 - 840 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 4 920 2 Żołądki drobiowe świeże

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 Świeże, 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. Przeznaczenie

Charakter zamówienia: Dostawy

Główna klasyfikacja (cpv): 15000000 Żywność, napoje, tytoń i produkty pokrewne

5.1.2. Miejsce realizacji

Podpodział krajowy (NUTS): Opolski (PL524)

Kraj: Polska

5.1.3. Szacowany okres obowiązywania

Data początkowa: 01/04/2026

Data zakończenia trwania: 30/09/2026

5.1.6. Informacje ogólne

Projekt zamówienia niefinansowany z funduszy UE

Zamówienie jest objęte zakresem Porozumienia w sprawie zamówień rządowych (GPA): nie

5.1.10. Kryteria udzielenia zamówienia

Kryterium:

Rodzaj: Cena

Opis: Cena - znaczenie procentowe - 60% Nazwa kryterium „cena brutto za całość zamówienia w danej części” – waga kryterium – 60 punktów (punkty podane będą w pełnych cyfrach zgodnie z regułą matematyczną) cena najniższa oferowana brutto Ilość punktów = ----- x 60 punktów cena badanej oferty brutto Wykonawca, który przedstawi najniższą cenę otrzyma 60 punktów, pozostali wykonawcy otrzymują odpowiednio mniej punktów, stosownie do wzoru.

Kryterium:

Rodzaj: Jakość

Opis: Termin płatności - znaczenie procentowe 40%

Opis stosowanej metody, jeżeli nie można przypisać wagi kryteriom: 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.

5.1.15. Techniki

Umowa ramowa:

Brak umowy ramowej

Informacje o dynamicznym systemie zakupów:

Brak dynamicznego systemu zakupów

5.1.16. Dalsze informacje, mediacja i odwołanie

Organ odwoławczy: Krajowa Izba Odwoławcza

Informacje o terminach odwołania: Informacje w przedmiotowym zakresie znajdują się w dokumentacji zamówienia

5.1. Część zamówienia: LOT-0003

Tytuł: Część 3 – Produkty mięsno-wędliniarskie drobiowe

Opis: 1. Pieczeń drobiowa O strukturze wysoko rozdrobnionej, w bloku, skład: mięso drobiowe, dopuszczalne przyprawy: sól, majeranek, koperek; dostawy sukcesywne po około 20-100kg 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. kg1600 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 25kg 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. kg650 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 20kg 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. kg540 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 20kg 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. kg540 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 200kg 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. kg3900 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 20kg 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. kg540 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 120kg 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. kg2700 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 20kg, 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. kg540 9. Pasztetowa drobiowa O smarowanej konsystencji, dostawy sukcesywne po około 100kg 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. kg2700 10. Parówki drobiowe parzone, homogenizowane, w jelicie sztucznym, skład: mięso drobiowe, dopuszczalne przyprawy: sól, majeranek, koperek; średnica około 20-40 mm, dostawy sukcesywne po około 100kg, 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. kg2700 11. Mortadela drobiowa Homogenizowana, parzona, w osłonie

barierowej o średnicy około 70-90 mm, skład: mięso drobiowe, przyprawy, dostawy sukcesywne po około 220kg 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. kg3800, Jakość artykułów nie może odbiegać od Polskich Norm.

5.1.1. Przeznaczenie

Charakter zamówienia: Dostawy

Główna klasyfikacja (cpv): 15000000 Żywność, napoje, tytoń i produkty pokrewne

5.1.2. Miejsce realizacji

Podpodział krajowy (NUTS): Opolski (PL524)

Kraj: Polska

5.1.3. Szacowany okres obowiązywania

Data początkowa: 01/04/2026

Data zakończenia trwania: 30/09/2026

5.1.6. Informacje ogólne

Projekt zamówienia niefinansowany z funduszy UE

Zamówienie jest objęte zakresem Porozumienia w sprawie zamówień rządowych (GPA): nie

5.1.10. Kryteria udzielenia zamówienia

Kryterium:

Rodzaj: Cena

Opis: Cena - znaczenie procentowe - 60% Nazwa kryterium „cena brutto za całość zamówienia w danej części” – waga kryterium – 60 punktów (punkty podane będą w pełnych cyfrach zgodnie z regułą matematyczną) cena najniższa oferowana brutto Ilość punktów = ----- x 60 punktów cena badanej oferty brutto Wykonawca, który przedstawi najniższą cenę otrzyma 60 punktów, pozostali wykonawcy otrzymują odpowiednio mniej punktów, stosownie do wzoru.

Kategoria kryterium udzielenia zamówienia waga: Waga (wartość procentowa, dokładna)

Kryterium udzielenia - Liczba: 60

Kryterium:

Rodzaj: Jakość

Opis: Termin płatności - znaczenie procentowe - 40% 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.

Kategoria kryterium udzielenia zamówienia waga: Waga (wartość procentowa, dokładna)

Kryterium udzielenia - Liczba: 40

5.1.15. Techniki

Umowa ramowa:

Brak umowy ramowej

Informacje o dynamicznym systemie zakupów:

Brak dynamicznego systemu zakupów

5.1.16. Dalsze informacje, mediacja i odwołanie

Organ odwoławczy: Krajowa Izba Odwoławcza

Informacje o terminach odwołania: Informacje w przedmiotowym zakresie znajdują się w dokumentacji zamówienia

5.1. Część zamówienia: LOT-0004

Tytuł: Część 4 – Produkty mięsno-wędliniarskie wieprzowe

Opis: 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 2 500 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 Drobnio 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 2 000 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 2 000 5 Boczek wędzony Szacunkowe miesięczne zapotrzebowanie to około 15 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 90 6 Podgardle wędzone Szacunkowe miesięczne zapotrzebowanie to około 20 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 4 000 8 Ślonina Bez skóry (podskórna tkanka tłuszczowa z wieprzowiny – zdjęta z grzbietu, tylnej części tułowia boków lub łopatki, świeża, 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 1 400

5.1.1. Przeznaczenie

Charakter zamówienia: Dostawy

Główna klasyfikacja (cpv): 15000000 Żywność, napoje, tytoń i produkty pokrewne

5.1.2. Miejsce realizacji

Podpodział krajowy (NUTS): Opolski (PL524)

Kraj: Polska

5.1.3. Szacowany okres obowiązywania

Data początkowa: 01/04/2026

Data zakończenia trwania: 30/09/2026

5.1.6. Informacje ogólne

Projekt zamówienia niefinansowany z funduszy UE

Zamówienie jest objęte zakresem Porozumienia w sprawie zamówień rządowych (GPA): nie

5.1.10. Kryteria udzielenia zamówienia

Kryterium:

Rodzaj: Cena

Opis: Cena - znaczenie procentowe - 60% Nazwa kryterium „cena brutto za całość zamówienia w danej części” – waga kryterium – 60 punktów (punkty podane będą w pełnych cyfrach zgodnie z regułą matematyczną) cena najniższa oferowana brutto Ilość punktów = ----- x 60 punktów cena badanej oferty brutto Wykonawca, który przedstawi najniższą cenę otrzyma 60 punktów, pozostali wykonawcy otrzymują odpowiednio mniej punktów, stosownie do wzoru.

Kategoria kryterium udzielenia zamówienia waga: Waga (wartość procentowa, dokładna)

Kryterium udzielenia - Liczba: 60

Kryterium:

Rodzaj: Jakość

Opis: Termin płatności - znaczenie procentowe - 40% 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.

Kategoria kryterium udzielenia zamówienia waga: Waga (wartość procentowa, dokładna)

Kryterium udzielenia - Liczba: 40

5.1.15. Techniki

Umowa ramowa:

Brak umowy ramowej

Informacje o dynamicznym systemie zakupów:

Brak dynamicznego systemu zakupów

5.1.16. Dalsze informacje, mediacja i odwołanie

6. Wyniki

Wartość wszystkich umów przyznanych w tym zawiadomieniu: 358 769,00 PLN

6.1. Wyniki – ID części zamówienia: LOT-0001

Status wyboru zwycięzcy: Wyłoniono co najmniej jednego zwycięzcę.

6.1.2. Informacje o zwycięzcach

Zwycięzca:

Oficjalna nazwa: Wędzonka Sp. z o.o. Sp. Komandytowa

Oferta:

Identyfikator oferty: WĘDZONKA 1.1

Identyfikator części zamówienia lub grupy części: LOT-0001

Wartość przetargu: 23 394,00 PLN

Podwykonawstwo: Nie

Informacje dotyczące zamówienia:

Identyfikator umowy: DKw.0220.19.2026.KH

Data zawarcia umowy: 31/03/2026

6.1.4. Informacje statystyczne

Otrzymane oferty lub wnioski o dopuszczenie do udziału:

Rodzaj otrzymanych ofert lub wniosków: Oferty złożone drogą elektroniczną

Liczba otrzymanych ofert lub wniosków o dopuszczenie do udziału: 3

Rodzaj otrzymanych ofert lub wniosków: Oferty złożone przez mikro-, małych lub średnich oferentów

Liczba otrzymanych ofert lub wniosków o dopuszczenie do udziału: 3

Rodzaj otrzymanych ofert lub wniosków: Oferty złożone przez oferentów z siedzibą w państwach Europejskiego Obszaru Gospodarczego innych niż państwo nabywcy

Liczba otrzymanych ofert lub wniosków o dopuszczenie do udziału: 0

Rodzaj otrzymanych ofert lub wniosków: Oferty

Liczba otrzymanych ofert lub wniosków o dopuszczenie do udziału: 3

Rodzaj otrzymanych ofert lub wniosków: Oferty złożone przez oferentów z siedzibą w państwach spoza Europejskiego Obszaru Gospodarczego

Liczba otrzymanych ofert lub wniosków o dopuszczenie do udziału: 0

6.1. Wyniki – ID części zamówienia: LOT-0002

Status wyboru zwycięzcy: Wyłoniono co najmniej jednego zwycięzcę.

6.1.2. Informacje o zwycięzcach

Zwycięzca:

Oficjalna nazwa: Grupa Drobiarska DAKPOL Marek Bejm Spółka Komandytowa

Oferta:

Identyfikator oferty: DAKPOL 4.2

Identyfikator części zamówienia lub grupy części: LOT-0002

Wartość przetargu: 95 500,00 PLN

Podwykonawstwo: Nie

Informacje dotyczące zamówienia:

Identyfikator umowy: DKw.0220.20.2026.KH

6.1.4. Informacje statystyczne

Otrzymane oferty lub wnioski o dopuszczenie do udziału:

Rodzaj otrzymanych ofert lub wniosków: Oferty złożone drogą elektroniczną

Liczba otrzymanych ofert lub wniosków o dopuszczenie do udziału: 1

Rodzaj otrzymanych ofert lub wniosków: Oferty

Liczba otrzymanych ofert lub wniosków o dopuszczenie do udziału: 1

Rodzaj otrzymanych ofert lub wniosków: Oferty złożone przez mikro-, małych lub średnich oferentów

Liczba otrzymanych ofert lub wniosków o dopuszczenie do udziału: 1

Rodzaj otrzymanych ofert lub wniosków: Oferty złożone przez oferentów z siedzibą w państwach Europejskiego Obszaru Gospodarczego innych niż państwo nabywcy

Liczba otrzymanych ofert lub wniosków o dopuszczenie do udziału: 0

Rodzaj otrzymanych ofert lub wniosków: Oferty złożone przez oferentów z siedzibą w państwach spoza Europejskiego Obszaru Gospodarczego

Liczba otrzymanych ofert lub wniosków o dopuszczenie do udziału: 0

6.1. Wyniki – ID części zamówienia: LOT-0003

Status wyboru zwycięzcy: Wyłoniono co najmniej jednego zwycięzcę.

6.1.2. Informacje o zwycięzcach

Zwycięzca:

Oficjalna nazwa: PPHU Paweł John

Oferta:

Identyfikator oferty: JOHN 3.3

Identyfikator części zamówienia lub grupy części: LOT-0003

Wartość przetargu: 142 500,00 PLN

Podwykonawstwo: Nie

Informacje dotyczące zamówienia:

Identyfikator umowy: DKw.0220.21.2026.KH

Data zawarcia umowy: 31/03/2026

6.1.4. Informacje statystyczne

Otrzymane oferty lub wnioski o dopuszczenie do udziału:

Rodzaj otrzymanych ofert lub wniosków: Oferty złożone drogą elektroniczną

Liczba otrzymanych ofert lub wniosków o dopuszczenie do udziału: 2

Rodzaj otrzymanych ofert lub wniosków: Oferty

Liczba otrzymanych ofert lub wniosków o dopuszczenie do udziału: 2

Rodzaj otrzymanych ofert lub wniosków: Oferty złożone przez mikro-, małych lub średnich oferentów

Liczba otrzymanych ofert lub wniosków o dopuszczenie do udziału: 2

Rodzaj otrzymanych ofert lub wniosków: Oferty złożone przez oferentów z siedzibą w państwach Europejskiego Obszaru Gospodarczego innych niż państwo nabywcy

Liczba otrzymanych ofert lub wniosków o dopuszczenie do udziału: 0

Rodzaj otrzymanych ofert lub wniosków: Oferty złożone przez oferentów z siedzibą w państwach spoza Europejskiego Obszaru Gospodarczego

Liczba otrzymanych ofert lub wniosków o dopuszczenie do udziału: 0

6.1. Wyniki – ID części zamówienia: LOT-0004

Status wyboru zwycięzcy: Wyłoniono co najmniej jednego zwycięzcę.

6.1.2. Informacje o zwycięzcach

Zwycięzca:

Oficjalna nazwa: PPHU Paweł John

Oferta:

Identyfikator oferty: JOHN 3.4

Identyfikator części zamówienia lub grupy części: LOT-0004

Wartość przetargu: 97 735,00 PLN

Podwykonawstwo: Nie

Informacje dotyczące zamówienia:

Identyfikator umowy: DKw.0220.22.2026.KH

Data zawarcia umowy: 31/03/2026

6.1.4. Informacje statystyczne

Otrzymane oferty lub wnioski o dopuszczenie do udziału:

Rodzaj otrzymanych ofert lub wniosków: Oferty złożone drogą elektroniczną

Liczba otrzymanych ofert lub wniosków o dopuszczenie do udziału: 4

Rodzaj otrzymanych ofert lub wniosków: Oferty

Liczba otrzymanych ofert lub wniosków o dopuszczenie do udziału: 4

Rodzaj otrzymanych ofert lub wniosków: Oferty złożone przez mikro-, małych lub średnich oferentów

Liczba otrzymanych ofert lub wniosków o dopuszczenie do udziału: 4

Rodzaj otrzymanych ofert lub wniosków: Oferty złożone przez oferentów z siedzibą w państwach Europejskiego Obszaru Gospodarczego innych niż państwo nabywcy

Liczba otrzymanych ofert lub wniosków o dopuszczenie do udziału: 0

Rodzaj otrzymanych ofert lub wniosków: Oferty złożone przez oferentów z siedzibą w państwach spoza Europejskiego Obszaru Gospodarczego

Liczba otrzymanych ofert lub wniosków o dopuszczenie do udziału: 0

8. Organizacje

8.1. ORG-0001

Oficjalna nazwa: Zakład Karny nr 1 w Strzelcach Opolskich

Numer rejestracyjny: 000320236

Adres pocztowy: ul. Karola Miarki 1

Miejscowość: Strzelce Opolskie

Kod pocztowy: 47-100

Podpodział krajowy (NUTS): Opolski (PL524)

Kraj: Polska

E-mail: katarzyna.hildebrandt@sw.gov.pl

Telefon: 774400420

Adres strony internetowej: <https://www.sw.gov.pl/jednostka/zaklad-karny-nr-1-w-strzelcach-opolskich>

Role tej organizacji:

Nabywca

8.1. ORG-0002

Oficjalna nazwa: Krajowa Izba Odwoławcza

Numer rejestracyjny: 5262239325

Adres pocztowy: ul. Postępu 17a

Miejscowość: Warszawa

Kod pocztowy: 02-676
Podpodział krajowy (NUTS): Miasto Warszawa (PL911)
Kraj: Polska
E-mail: odwolania@uzp.gov.pl
Telefon: +4822458 78 40
Adres strony internetowej: <https://www.gov.pl/web/uzp/krajowa-izba-odwolawcza>

Role tej organizacji:

Organ odwoławczy

8.1. ORG-0003

Oficjalna nazwa: Wędzonka Sp. z o.o. Sp. Komandytowa
Wielkość podmiotu gospodarczego: Małe
Numer rejestracyjny: 120386647
Adres pocztowy: ul. Słowackiego 100
Miejscowość: Myślenice
Kod pocztowy: 32-400
Podpodział krajowy (NUTS): Krakowski (PL214)
Kraj: Polska
E-mail: przetargi@wedzonka.com

Role tej organizacji:

Oferent

Zwycięzca tych części zamówienia: LOT-0001

8.1. ORG-0004

Oficjalna nazwa: Grupa Drobiarska DAKPOL Marek Bejm Spółka Komandytowa
Wielkość podmiotu gospodarczego: Małe
Numer rejestracyjny: 380541336
Adres pocztowy: ul. Długa 185
Miejscowość: Borowe
Kod pocztowy: 42-133
Podpodział krajowy (NUTS): Katowicki (PL22A)
Kraj: Polska
E-mail: janmar@janmar.eu

Role tej organizacji:

Oferent

Zwycięzca tych części zamówienia: LOT-0002

8.1. ORG-0005

Oficjalna nazwa: PPHU Paweł John
Wielkość podmiotu gospodarczego: Średnie
Numer rejestracyjny: 410274970
Adres pocztowy: ul. Źródlana 5
Miejscowość: Grotniki
Kod pocztowy: 64-140
Podpodział krajowy (NUTS): Poznański (PL418)
Kraj: Polska
E-mail: kadry@john.com.pl

Role tej organizacji:

Oferent

Zwycięzca tych części zamówienia: LOT-0003

8.1. ORG-0006

Oficjalna nazwa: PPHU Paweł John
Wielkość podmiotu gospodarczego: Średnie
Numer rejestracyjny: 410274970
Adres pocztowy: ul. Źródłana 5
Miejscowość: Grotniki
Kod pocztowy: 64-140
Podpodział krajowy (NUTS): Poznański (PL418)
Kraj: Polska
E-mail: kadry@john.com.pl

Role tej organizacji:

Oferent

Zwycięzca tych części zamówienia: LOT-0004

8.1. ORG-0000

Oficjalna nazwa: Publications Office of the European Union
Numer rejestracyjny: PUBL
Miejscowość: Luxembourg
Kod pocztowy: 2417
Podpodział krajowy (NUTS): Luxembourg (LU000)
Kraj: Luksemburg
E-mail: ted@publications.europa.eu
Telefon: +352 29291
Adres strony internetowej: <https://op.europa.eu>

Role tej organizacji:

TED eSender

Informacje o ogłoszeniu

Identyfikator/wersja ogłoszenia: 41b80b5a-433f-4cbd-bc57-cfd68a19ea96 - 01

Typ formularza: Wyniki

Rodzaj ogłoszenia: Ogłoszenie o udzieleniu zamówienia lub ogłoszenie o udzieleniu koncesji
– tryb standardowy

Podrodzaj ogłoszenia: 29

Ogłoszenie – data wysłania: 09/04/2026 08:05:46 (UTC+00:00) czas zachodnioeuropejski,
GMT

Języki, w których przedmiotowe ogłoszenie jest oficjalnie dostępne: polski

Numer publikacji ogłoszenia: 244714-2026

Numer wydania Dz.U. S: 70/2026

Data publikacji: 10/04/2026