

260634-2025 - Wyniki

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

OJ S 79/2025 23/04/2025

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: rafal.kucma@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: Przedmiotem zamówienia jest dostawa mięsa i produktów mięsnych z podziałem na 4 części: część 1 – dostawa mięsa wieprzowego oraz podrobów, część 2 – dostawa mięsa drobiowego oraz żołądków i serc drobiowych świeżych, część 3 – dostawa produktów mięsno-wędliniarskich drobiowych, część 4 – dostawa produktów mięsno-wędliniarskich wieprzowych.

Identyfikator procedury: 32fda4f8-ce65-48e5-9c3b-c79ecf4ff718

Poprzednie ogłoszenie: 44061-2025

Wewnętrzny identyfikator: DKw.2232.1.2025.KH

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

2.1.4. Informacje ogólne

Podstawa prawna:

Dyrektywa 2014/24/UE

na podstawie art. 129 ust. 1 pkt 1 ustawy z dnia 11 września 2019 r. Prawo zamówień publicznych (Dz. U. z 2024 r. poz. 1320), w zw. z art. 132

5. Część zamówienia

5.1. Część zamówienia: LOT-0001

Tytuł: 1 Część - mięso wieprzowe oraz podroby

Opis: 1. Mięso gulaszowe wieprzowe – chude, produkcyjne, bez kości, klasa I, szacunkowe miesięczne zapotrzebowanie to około 250 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. Ilość - 1500 kg 2. Wątroba wieprzowa - Szacunkowe miesięczne zapotrzebowanie to około 400 kg, dostawy sukcesywne po około 100 kg, termin przydatności do spożycia nie krótszy niż 4 dni od daty dostawy. Jakość art. żywnościowego nie może odbiegać od Polskich Norm. Ilość - 2700 kg

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: 01/04/2025

Data zakończenia trwania: 30/09/2025

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: 60%

Kryterium:

Rodzaj: Jakość

Nazwa: Termin płatności

Opis: 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

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: Określone w ustawie z dnia 11 września 2019 roku Prawo zamówień publicznych (Dz. U. z 2024 r. poz. 1320) - dział IX "Środki ochrony prawnej"

5.1. Część zamówienia: LOT-0002

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

Opis: 1. Mięso gulaszowe drobiowe- bez skóry, bez kości, produkcyjne, szacunkowe miesięczne zapotrzebowanie to około 800 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. Ilość - 4560 kg 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. Ilość - 1240 kg 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. Ilość - 1240 kg

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: 01/04/2025

Data zakończenia trwania: 30/09/2025

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: 60%

Kryterium:

Rodzaj: Jakość

Nazwa: Termin płatności

Opis: 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

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: Określone w ustawie z dnia 11 września 2019 roku Prawo zamówień publicznych (Dz. U. z 2024 r. poz. 1320) - dział IX "Środki ochrony prawnej"

5.1. Część zamówienia: LOT-0003

Tytuł: 3 Część - 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 125 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. Jakość art. żywnościowego nie może odbiegać od Polskich Norm. Ilość - 1800 kg 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. Jakość art. żywnościowego nie może odbiegać od Polskich Norm. Ilość - 720 kg 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. Jakość art. żywnościowego nie może odbiegać od Polskich Norm. Ilość - 540 kg 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. Jakość art. żywnościowego nie może odbiegać od Polskich Norm. Ilość - 540 kg 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 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. Jakość art. żywnościowego nie może odbiegać od Polskich Norm. Ilość - 3600 kg 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. Jakość art. żywnościowego nie może odbiegać od Polskich Norm. Ilość - 540 kg 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. Jakość art. żywnościowego nie może odbiegać od Polskich Norm. Ilość - 3000 kg 8. Szyńska 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. Jakość art. żywnościowego nie może odbiegać od Polskich Norm. Ilość - 540 kg 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. Ilość - 2700 kg 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 120 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. Jakość art. żywnościowego nie może odbiegać od Polskich Norm. Ilość - 3360 kg 11. Mortadela ...

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: 01/04/2025

Data zakończenia trwania: 30/09/2025

5.1.6. Informacje ogólne

Projekt zamówienia niefinansowany z funduszy UE

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

Informacje dodatkowe: poz. 11. Mortadela drobiowa - Homogenizowana, parzona, w osłonie barierowej o średnicy około 70-90 mm, skład: mięso drobiowe, przyprawy, dostawy

sukcesywne po około 220 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. Ilość - 4080

5.1.10. Kryteria udzielenia zamówienia

Kryterium:

Rodzaj: Cena

Opis: 60%

Kryterium:

Rodzaj: Jakość

Nazwa: Termin płatności

Opis: 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

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: Określone w ustawie z dnia 11 września 2019 roku Prawo zamówień publicznych (Dz. U. z 2024 r. poz. 1320) - dział IX "Środki ochrony prawnej"

5.1. Część zamówienia: LOT-0004

Tytuł: 4 Część - 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 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. Jakość art. żywnościowego nie może odbiegać od Polskich Norm. Ilość - 3060 kg 2. Kielbasa zwyczajna - Średnio rozdrobniona, parzona, wędzona, w jelicie naturalnym o średnicy około 25-35mm, skład: mięso wieprzowe, przyprawy, szacunkowe miesięczne zapotrzebowanie to około 650 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. Ilość 3800 kg 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. Ilość - 2580 kg 4. Kielbasa dębicka - kształt: baton lub gruby kształt walcowaty o dużej średnicy – produkt grubo rozdrobniony z mięsa wieprzowego klasy I i II z przyprawami. Konsystencja ścisła w osłonce barierowej. Produkt świeży, niemrożony. Szacunkowe miesięczne zapotrzebowanie to około 430 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. Ilość - 2580 kg 5. Boczek wędzony - Szacunkowe miesięczne zapotrzebowanie to około 30 kg, dostawy sukcesywne po około 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. Ilość - 150 kg 6. Podgardle wędzone - Szacunkowe miesięczne zapotrzebowanie to około 30 kg, dostawy sukcesywne po około 15-20 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.

Jakość art. żywnościowego nie może odbiegać od Polskich Norm. Ilość - 150 kg 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 140 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. Ilość - 1920 kg 8. Słonina - 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 200 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. Ilość - 1320

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: 01/04/2025

Data zakończenia trwania: 30/09/2025

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: 60%

Kryterium:

Rodzaj: Jakość

Nazwa: Termin płatności

Opis: 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

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: Określone w ustawie z dnia 11 września 2019 roku Prawo zamówień publicznych (Dz. U. z 2024 r. poz. 1320) - dział IX "Środki ochrony prawnej"

6. Wyniki

Wartość wszystkich umów przyznanych w tym zawiadomieniu: 416 770,50 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: "Masarnia Borowe" J.B. Pluta Spółka Jawna

Oferta:

Identyfikator oferty: Masarnia Borowe1.1

Identyfikator części zamówienia lub grupy części: LOT-0001

Wartość przetargu: 35 910,00 PLN

Podwykonawstwo: Nie

Informacje dotyczące zamówienia:

Identyfikator umowy: DKw.0220.14.2025.KH

Data zawarcia umowy: 31/03/2025

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: 5

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 3.2

Identyfikator części zamówienia lub grupy części: LOT-0002

Wartość przetargu: 89 328,00 PLN

Podwykonawstwo: Nie

Informacje dotyczące zamówienia:

Identyfikator umowy: DKw.0220.15.2025.KH

Data zawarcia umowy: 31/03/2025

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

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 „JOHN” Paweł John

Oferta:

Identyfikator oferty: JOHN 5.3

Identyfikator części zamówienia lub grupy części: LOT-0003

Wartość przetargu: 166 194,00 PLN

Podwykonawstwo: Nie

Informacje dotyczące zamówienia:

Identyfikator umowy: DKw.0220.16.2025.KH

Data zawarcia umowy: 31/03/2025

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: 5

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 „JOHN” Paweł John

Oferta:

Identyfikator oferty: JOHN 5.4

Identyfikator części zamówienia lub grupy części: LOT-0004

Wartość przetargu: 125 338,50 PLN

Podwykonawstwo: Nie

Informacje dotyczące zamówienia:

Identyfikator umowy: DKw.0220.17.2025.KH

Data zawarcia umowy: 31/03/2025

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: 6

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: rafal.kucma@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: "Masarnia Borowe" J.B. Pluta Spółka Jawna

Wielkość podmiotu gospodarczego: Małe

Numer rejestracyjny: 152190356

Adres pocztowy: Borowe, ul. Długa 114

Miejscowość: Węglowice

Kod pocztowy: 42-133

Podpodział krajowy (NUTS): Katowicki (PL22A)

Kraj: Polska

E-mail: kontakt@masarnia-borowe.pl

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): Poznański (PL418)

Kraj: Polska

E-mail: janmar@janmar.eu

Role tej organizacji:

Oferent

Zwycięzca tych części zamówienia: LOT-0002

8.1. ORG-0005

Oficjalna nazwa: PPHU „JOHN” Paweł John

Wielkość podmiotu gospodarczego: Średnie

Numer rejestracyjny: 410274970

Adres pocztowy: Grotniki, ul. Źródłana 5

Miejscowość: Włoszakowice

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 „JOHN” Paweł John
Wielkość podmiotu gospodarczego: Średnie
Numer rejestracyjny: 410274970
Adres pocztowy: Grotniki, ul. Źródłana 5
Miejscowość: Włoszakowice
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: 254e0486-964d-4cd9-b0b7-08193d4bbfbc - 01
Typ formularza: Wyniki
Rodzaj ogłoszenia: Ogłoszenie o udzieleniu zamówienia lub ogłoszenie o udzieleniu koncesji
– tryb standardowy
Podrodzaj ogłoszenia: 29
Ogłoszenie – data wysłania: 22/04/2025 12:31:07 (UTC+00:00) czas zachodnioeuropejski, GMT
Języki, w których przedmiotowe ogłoszenie jest oficjalnie dostępne: polski
Numer publikacji ogłoszenia: 260634-2025
Numer wydania Dz.U. S: 79/2025
Data publikacji: 23/04/2025