

544747-2026 - Procedura konkurencyjna

Polska – Żywność, napoje, tytoń i produkty pokrewne – Dostawy mięsa i produktów mięsnych do Zakładu Karnego Nr 2 w Strzelcach Opolskich

OJ S 150/2026 06/08/2026

Ogłoszenie o zamówieniu lub ogłoszenie o koncesji – tryb standardowy

Dostawy

1. Nabywca

1.1. Nabywca

Oficjalna nazwa: Zakład Karny nr 2 w Strzelcach Opolskich

E-mail: zk_2_strzelce_opolskie@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 2 w Strzelcach Opolskich

Opis: 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: 213ce989-8565-4e34-a88a-49907505c468

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

Miejscowość: Strzelce Opolskie

Kod pocztowy: 47-100

Podpodział krajowy (NUTS): Opolski (PL524)

Kraj: Polska

Informacje dodatkowe: 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. Informacje ogólne

Podstawa prawna:

Dyrektywa 2014/24/UE

2.1.5. Warunki udzielenia zamówienia

Warunki zgłoszenia:

Maksymalna liczba części zamówienia, na które jeden oferent może składać oferty: 4

Warunki zamówienia:

Maksymalna liczba części zamówienia, których można udzielić jednemu oferentowi: 4

2.1.6. Podstawy wykluczenia

Powody wykluczenia źródła: Dokumenty zamówienia

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 2 900

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: 01/10/2026

Data zakończenia trwania: 31/03/2027

5.1.6. Informacje ogólne**Zastrzeżony udział:**

Udział nie jest zastrzeżony.

Projekt zamówienia niefinansowany z funduszy UE

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

5.1.9. Kryteria kwalifikacji

Źródła kryteriów wyboru: Dokumenty zamówienia

5.1.11. Dokumenty zamówienia

Adres dokumentów zamówienia: <https://ezamowienia.gov.pl/mp-client/search/list/ocds-148610-97924c62-c0e1-4874-8b9d-272c1594bb33>

5.1.12. Warunki udzielenia zamówienia**Warunki zgłoszenia:**

Zgłoszenie elektroniczne: Wymagane

Adres na potrzeby zgłoszenia: <https://ezamowienia.gov.pl>

Języki, w których można składać oferty lub wnioski o dopuszczenie do udziału: polski

Katalog elektroniczny: Niedozwolone

Termin składania ofert: 10/09/2026 10:00:00 (UTC+02:00) czas wschodnioeuropejski, czas środkowoeuropejski letni

Okres, przez który oferta musi pozostać ważna: 90 Dni

Informacje na temat publicznego otwarcia:

Data otwarcia: 10/09/2026 10:15:00 (UTC+02:00) czas wschodnioeuropejski, czas środkowoeuropejski letni

Warunki zamówienia:

Wykonanie zamówienia musi odbywać się w ramach programów zatrudnienia chronionego: Nie

Fakturowanie elektroniczne: Dozwolone

Stosowane będą zlecenia elektroniczne: tak

Stosowane będą płatności elektroniczne: tak

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: Szczegółowe informacje w powyższym zakresie określone zostały w dziale IX ustawy Pzp (art. 505–590) oraz dokumentach 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 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 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 Po wstępnym pocięciu na duże kawałki metodą szarpaka; koloru ciemnoczerwonego, zapach charakterystyczny dla mięs podrobowych, przerost tłuszczowy – nieznaczny, pozbawione osierdzia 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: 01/10/2026

5.1.6. Informacje ogólne

Zastrzeżony udział:

Udział nie jest zastrzeżony.

Projekt zamówienia niefinansowany z funduszy UE

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

5.1.9. Kryteria kwalifikacji

Źródła kryteriów wyboru: Dokumenty zamówienia

5.1.11. Dokumenty zamówienia

Adres dokumentów zamówienia: <https://ezamowienia.gov.pl/mp-client/search/list/ocds-148610-97924c62-c0e1-4874-8b9d-272c1594bb33>

5.1.12. Warunki udzielenia zamówienia

Warunki zgłoszenia:

Zgłoszenie elektroniczne: Wymagane

Adres na potrzeby zgłoszenia: <https://ezamowienia.gov.pl>

Języki, w których można składać oferty lub wnioski o dopuszczenie do udziału: polski

Katalog elektroniczny: Niedozwolone

Termin składania ofert: 10/09/2026 10:00:00 (UTC+02:00) czas wschodnioeuropejski, czas środkowoeuropejski letni

Okres, przez który oferta musi pozostać ważna: 90 Dni

Informacje na temat publicznego otwarcia:

Data otwarcia: 10/09/2026 10:15:00 (UTC+02:00) czas wschodnioeuropejski, czas środkowoeuropejski letni

Warunki zamówienia:

Wykonanie zamówienia musi odbywać się w ramach programów zatrudnienia chronionego: Nie

Fakturowanie elektroniczne: Dozwolone

Stosowane będą zlecenia elektroniczne: tak

Stosowane będą płatności elektroniczne: tak

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: Szczegółowe informacje w powyższym zakresie określone zostały w dziale IX ustawy Pzp (art. 505–590) oraz dokumentach 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 - 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 Kiełbasa 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 Kiełbasa 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 Kiełbasa 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. 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: 01/10/2026

Data zakończenia trwania: 31/03/2027

5.1.6. Informacje ogólne

Zastrzeżony udział:

Udział nie jest zastrzeżony.

Projekt zamówienia niefinansowany z funduszy UE

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

Informacje dodatkowe: 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. Kryteria kwalifikacji

Źródła kryteriów wyboru: Dokumenty zamówienia

5.1.11. Dokumenty zamówienia

Adres dokumentów zamówienia: <https://ezamowienia.gov.pl/mp-client/search/list/ocds-148610-97924c62-c0e1-4874-8b9d-272c1594bb33>

5.1.12. Warunki udzielenia zamówienia

Warunki zgłoszenia:

Zgłoszenie elektroniczne: Wymagane

Adres na potrzeby zgłoszenia: <https://ezamowienia.gov.pl>

Języki, w których można składać oferty lub wnioski o dopuszczenie do udziału: polski

Katalog elektroniczny: Niedozwolone

Termin składania ofert: 10/09/2026 10:00:00 (UTC+02:00) czas wschodnioeuropejski, czas środkowoeuropejski letni

Okres, przez który oferta musi pozostać ważna: 90 Dni

Informacje na temat publicznego otwarcia:

Data otwarcia: 10/09/2026 10:15:00 (UTC+02:00) czas wschodnioeuropejski, czas środkowoeuropejski letni

Warunki zamówienia:

Wykonanie zamówienia musi odbywać się w ramach programów zatrudnienia chronionego: Nie

Fakturowanie elektroniczne: Dozwolone

Stosowane będą zlecenia elektroniczne: tak

Stosowane będą płatności elektroniczne: tak

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

5.1. Część zamówienia: LOT-0004

Tytuł: Część 4 – Produkty mięsno-wędliniarskie wieprzowe

Opis: 1 Kiełbasa 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 Kiełbasa 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 Kiełbasa 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 2 100 4 Kiełbasa 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. 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: 01/10/2026

Data zakończenia trwania: 31/03/2027

5.1.6. Informacje ogólne

Zastrzeżony udział:

Udział nie jest zastrzeżony.

Projekt zamówienia niefinansowany z funduszy UE

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

5.1.9. Kryteria kwalifikacji

Źródła kryteriów wyboru: Dokumenty zamówienia

5.1.11. Dokumenty zamówienia

Adres dokumentów zamówienia: <https://ezamowienia.gov.pl/mp-client/search/list/ocds-148610-97924c62-c0e1-4874-8b9d-272c1594bb33>

5.1.12. Warunki udzielenia zamówienia

Warunki zgłoszenia:

Zgłoszenie elektroniczne: Wymagane

Adres na potrzeby zgłoszenia: <https://ezamowienia.gov.pl>

Języki, w których można składać oferty lub wnioski o dopuszczenie do udziału: polski

Katalog elektroniczny: Niedozwolone

Termin składania ofert: 10/09/2026 10:00:00 (UTC+02:00) czas wschodnioeuropejski, czas środkowoeuropejski letni

Okres, przez który oferta musi pozostać ważna: 90 Dni

Informacje na temat publicznego otwarcia:

Data otwarcia: 10/09/2026 10:15:00 (UTC+02:00) czas wschodnioeuropejski, czas środkowoeuropejski letni

Warunki zamówienia:

Wykonanie zamówienia musi odbywać się w ramach programów zatrudnienia chronionego: Nie

Fakturowanie elektroniczne: Dozwolone

Stosowane będą zlecenia elektroniczne: tak

Stosowane będą płatności elektroniczne: tak

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

8. Organizacje

8.1. ORG-0002

Oficjalna nazwa: Zakład Karny nr 2 w Strzelcach Opolskich

Numer rejestracyjny: 544914724

Adres pocztowy: ul. Klonowa 3

Miejscowość: Strzelce Opolskie

Kod pocztowy: 47-100

Podpodział krajowy (NUTS): Opolski (PL524)

Kraj: Polska

E-mail: zk_2_strzelce_opolskie@sw.gov.pl

Telefon: +48774621155

Adres strony internetowej: <https://sw.gov.pl/jednostka/zaklad-karny-nr-2-w-strzelcach-opolskich>

Role tej organizacji:

Nabywca

8.1. ORG-0003

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: +48224587840

Adres strony internetowej: <https://www.gov.pl/web/uzp/krajowa-izba-odwolawcza>

Role tej organizacji:

Organ odwoławczy

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

Typ formularza: Procedura konkurencyjna

Rodzaj ogłoszenia: Ogłoszenie o zamówieniu lub ogłoszenie o koncesji – tryb standardowy

Podrodzaj ogłoszenia: 16

Ogłoszenie – data wysłania: 05/08/2026 07:11:05 (UTC+00:00) czas zachodnioeuropejski, GMT

Języki, w których przedmiotowe ogłoszenie jest oficjalnie dostępne: polski

Numer publikacji ogłoszenia: 544747-2026

Numer wydania Dz.U. S: 150/2026

Data publikacji: 06/08/2026