

**Ogłoszenie o wyniku postępowania
Dostawy
Sukcesywne dostawy wędlin wieprzowych i mięsa wieprzowego do Zakładu Karnego w Chełmie.**

SEKCJA I - ZAMAWIAJĄCY

1.1.) Rola zamawiającego

Postępowanie prowadzone jest samodzielnie przez zamawiającego

1.2.) Nazwa zamawiającego: Zakład Karny Chełm

1.4) Krajowy Numer Identyfikacyjny: REGON 000320041

1.5) Adres zamawiającego

1.5.1.) Ulica: Kolejowa 112

1.5.2.) Miejscowość: Chełm

1.5.3.) Kod pocztowy: 22-100

1.5.4.) Województwo: lubelskie

1.5.5.) Kraj: Polska

1.5.6.) Lokalizacja NUTS 3: PL812 - Chełmsko-zamojski

1.5.7.) Numer telefonu: 825627853

1.5.8.) Numer faksu: 825653557

1.5.9.) Adres poczty elektronicznej: zk_chelm@sw.gov.pl

1.5.10.) Adres strony internetowej zamawiającego: <https://ssdip.bip.gov.pl/>

1.6.) Adres strony internetowej prowadzonego postępowania:

<https://ezamowienia.gov.pl/mp-client/search/list/ocds-148610-623eeea8-2db4-4ea6-ae05-8a7aa04d5ad3>

1.7.) Rodzaj zamawiającego: Zamawiający publiczny - jednostka sektora finansów publicznych - jednostka budżetowa

1.8.) Przedmiot działalności zamawiającego: Porządek i bezpieczeństwo publiczne

SEKCJA II – INFORMACJE PODSTAWOWE

2.1.) Ogłoszenie dotyczy:

Zamówienia publicznego

2.2.) Ogłoszenie dotyczy usług społecznych i innych szczególnych usług: Nie

2.3.) Nazwa zamówienia albo umowy ramowej:

Sukcesywne dostawy wędlin wieprzowych i mięsa wieprzowego do Zakładu Karnego w Chełmie.

2.4.) Identyfikator postępowania: ocds-148610-623eeea8-2db4-4ea6-ae05-8a7aa04d5ad3

2.5.) Numer ogłoszenia: 2026/BZP 00130737

2.6.) Wersja ogłoszenia: 01

2.7.) Data ogłoszenia: 2026-02-26

2.8.) Zamówienie albo umowa ramowa zostały ujęte w planie postępowań: Nie

2.11.) Czy zamówienie albo umowa ramowa dotyczy projektu lub programu współfinansowanego ze środków Unii Europejskiej: Nie

2.13.) Zamówienie/umowa ramowa było poprzedzone ogłoszeniem o zamówieniu/ogłoszeniem o zamiarze zawarcia umowy:
Tak

2.14.) Numer ogłoszenia: 2026/BZP 00047732

SEKCJA III – TRYB UDZIELENIA ZAMÓWIENIA LUB ZAWARCIA UMOWY RAMOWEJ

3.1.) Tryb udzielenia zamówienia wraz z podstawą prawną Zamówienie udzielane jest w trybie podstawowym na podstawie: art.

275 pkt 1 ustawy

SEKCJA IV – PRZEDMIOT ZAMÓWIENIA**4.1.) Numer referencyjny:** D/Kw.2232.1.2026.PJ**4.2.) Zamawiający udziela zamówienia w częściach, z których każda stanowi przedmiot odrębnego postępowania:** Nie**4.3.) Wartość zamówienia:** 113397,50 PLN**4.4.) Rodzaj zamówienia:** Dostawy**Część 1****4.5.1.) Krótki opis przedmiotu zamówienia**

1. Kielbasa zwyczajna Wygląd na przekroju- Różowa do ciemnoróżowej. Rozdrobnienie i układ składników- średnio rozdrobnione równomiernie rozmieszczone na przekroju, dobrze związane składniki, dopuszczalne pojedyncze komory powietrzne niepołączone ze zmianą barwy, niedopuszczalne skupiska jednego ze składników, zacieki tłuszczu i galarety pod osłonką. Konsystencja - ściśła nie powinna się rozpadać, soczysta po podgrzaniu. Smak i zapach - charakterystyczny dla kielbasy z mięsa peklowanego, wędzonej, parzonej, wyczuwalne przyprawy;

Skład: Kielbasa wieprzowa (produkt, w którym mięso wieprzowe stanowi mniej niż 50% wsadu, ale przeważa w składzie surowcowym), wędzona, parzona, średnio rozdrobniona; nie dopuszcza się stosowania składników zwiększających wodochłonność. Wygląd ogólny i powierzchnia. Baton w osłonkach naturalnych (jelitach wieprzowych cienkich), o długości od 35cm do 40cm, odkręcane, tworzą zwoje, powierzchnia batonu o barwie od jasnobrażowej do ciemnobrażowej; osłonka równomiernie ściśle przylegająca do farszu;

Cechy wykluczające: niedopuszczalna barwa szarzielona, plamy na powierzchni wynikające z niedowędzenia w miejscu styku z innymi batonami oraz zawilgocenie powierzchni osłonki. smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy.

Termin przydatności do spożycia: nie krótszy niż 10 dni od daty dostawy.

Opakowanie zbiorcze: pakowane hermetycznie lub gazowo.

2. Kielbasa mortadela kielbasa drobno rozdrobniona, w osłonkach sztucznych lub białkowych; powierzchnia batonu o barwie jasnobrażowej do ciemnobrażowej lub o barwie użytej osłonki; osłonka gładka ściśle przylegająca do farszu, Smak i zapach - charakterystyczny dla kielbasy z mięsa peklowanego, wędzonej i parzonej; wyczuwalne przyprawy i lekki zapach wędzenia;

cechy wykluczające: niedopuszczalna barwa szarzielona, plamy na powierzchni wynikające z niedowędzenia w miejscu styku z innymi batonami oraz zawilgocenie powierzchni osłonki. smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy.

Termin przydatności do spożycia: nie krótszy niż 10 dni od daty dostawy.

Opakowanie zbiorcze: pakowane hermetycznie lub gazowo.

3. Kielbasa parówkowa Z mięsa wieprzowego , parzona. Wyrób o strukturze jednolitej, dość ściślej konsystencji, soczysty, barwy różowej, smak i zapach charakterystyczny dla użytych surowców i przypraw. W osłonce naturalnej lub sztucznej (produkt, w którym mięso wieprzowe stanowi nie mniej niż 60% wsadu surowcowego).

cechy wykluczające: niedopuszczalna barwa szarzielona, plamy na powierzchni wynikające z niedowędzenia w miejscu styku z innymi batonami oraz zawilgocenie powierzchni osłonki. smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy.

Termin przydatności do spożycia: nie krótszy niż 10 dni od daty dostawy.

Opakowanie zbiorcze: pakowane hermetycznie lub gazowo.

4. Pasztet pieczony Zapekany w formie bloku wyrobów garmażeryjny, uprzednio parzony, gotowany lub duszony, z surowców mięsnych z dodatkiem przypraw.

Smak i zapach charakterystyczny dla mięsa wieprzowego, z wyczuwalnymi użytymi przyprawami.

Skład: mięso wieprzowe - nie mniej niż 40% wsadu surowcowego.

Cechy wykluczające: niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy.

Termin przydatności do spożycia:

nie krótszy niż 10 dni od daty dostawy.

Opakowanie zbiorcze: pakowane hermetycznie lub gazowo.

5. Kielbasa regionalna Wygląd na przekroju- Różowa do ciemnoróżowej. Rozdrobnienie i układ składników- średnio rozdrobnione równomiernie rozmieszczone na przekroju, dobrze związane składniki, dopuszczalne pojedyncze komory powietrzne niepołączone ze zmianą barwy, niedopuszczalne skupiska jednego ze składników, zacieki tłuszczu i galarety pod osłonką. Konsystencja - ściśła nie powinna się rozpadać, soczysta po podgrzaniu. Smak i zapach - charakterystyczny dla kielbasy z mięsa peklowanego, wędzonej, parzonej, wyczuwalne przyprawy;

Skład: Kielbasa wieprzowa (produkt, w którym mięso wieprzowe stanowi mniej niż 50% wsadu, ale przeważa w składzie surowcowym), wędzona, parzona, średnio rozdrobniona; nie dopuszcza się stosowania składników zwiększających wodochłonność. Wygląd ogólny i powierzchnia. Baton w osłonkach naturalnych (jelitach wieprzowych cienkich), o długości od 20cm do 40cm, odkręcane, tworzą zwoje, powierzchnia batonu o barwie od jasnobrażowej do ciemnobrażowej; osłonka równomiernie ściśle przylegająca do farszu;

Cechy wykluczające: niedopuszczalna barwa szarzielona, plamy na powierzchni wynikające z niedowędzenia w miejscu styku z innymi batonami oraz zawilgocenie powierzchni osłonki. smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy.

Termin przydatności do spożycia: nie krótszy niż 10 dni od daty dostawy.

Opakowanie zbiorcze: pakowane hermetycznie lub gazowo.

6. Parówki cienkie wieprzowe Z mięsa wieprzowego w osłonkach naturalnych lub sztucznych. Wygląd ogólny powierzchnia barwy brązowej do ciemnobrażowej, osłonka ściśle przylegająca do farszu. Smak i zapach właściwy dla mięsa

peklowanego, sól i przyprawy wyraźnie wyczuwalne;

cechy wykluczające: niedopuszczalna barwa szarozielona, plamy na powierzchni wynikające z niedowędzenia w miejscu styku z innymi batonami oraz zawilgocenie powierzchni osłonki. Smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy. Termin przydatności do spożycia: nie krótszy niż 10 dni od daty dostawy.

Opakowanie zbiorcze: pakowane hermetycznie lub gazowo.

7. Kielbasa żywiecka wieprzowa z mięsa wieprzowego (produkt, w którym mięso wieprzowe stanowi od 50% wsadu mięsnego), wędzona, parzona, średnio rozdrobniona; nie dopuszcza się stosowania preparatów białkowych i składników zwiększających wodochłonność.

cechy wykluczające: niedopuszczalna barwa szarozielona, plamy na powierzchni wynikające z niedowędzenia w miejscu styku z innymi batonami oraz zawilgocenie powierzchni osłonki. Smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy. Termin przydatności do spożycia: nie krótszy niż 10 dni od daty dostawy.

Opakowanie zbiorcze: pakowane hermetycznie lub gazowo.

8. Kielbasa krakowska z mięsa wieprzowego (produkt, w którym mięso wieprzowe stanowi od 60% wsadu mięsnego), wędzona, parzona, średnio rozdrobniona; nie dopuszcza się stosowania preparatów białkowych i składników zwiększających wodochłonność.

cechy wykluczające: niedopuszczalna barwa szarozielona, plamy na powierzchni wynikające z niedowędzenia w miejscu styku z innymi batonami oraz zawilgocenie powierzchni osłonki. Smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy. Termin przydatności do spożycia: nie krótszy niż 10 dni od daty dostawy.

Opakowanie zbiorcze: pakowane hermetycznie lub gazowo.

9. Kielbasa szynkowa w osłonce, produkowana z wyselekcjonowanych mięśni szynek, z niewielką naturalną okrywą tłuszczową, parzona, bez dodatku polifosforanów. Mięśnie uformowane w kształt lekko spłaszczonego walca. Wędlina o znakomitych walorach smakowych, charakteryzuje się delikatnym smakiem i wyjątkową kruchością.

10. Pasztetowa wieprzowa podrobowa w jelicie wieprzowym z dodatkiem naturalnych przypraw ze znacznym dodatkiem podrobów poddanych odpowiedniej obróbce termicznej gwarantującej zachowanie pełnych walorów smakowych, oraz odpowiedniej struktury. Smak i zapach charakterystyczny dla pasztetowej.

Termin przydatności do spożycia: nie krótszy niż 10 dni od daty dostawy.

Opakowanie zbiorcze: pakowane hermetycznie lub gazowo.

11. Salceson włoski grubo rozdrobniony parzony. Wędlina podrobowa wyprodukowana z chudego mięsa, pochodzącego z głów wieprzowych, w naturalnych lub sztucznych osłonkach, powierzchnia gładka, nie dopuszczalne zabrudzenia, oślizłość i naloty pleśni. Konsystencja ściśła, blok, nie powinien się rozpadać, niedopuszczalne skupiska niewymieszanych składników.

Termin przydatności do spożycia: nie krótszy niż 10 dni od daty dostawy.

Opakowanie zbiorcze: pakowane hermetycznie lub gazowo.

12. Luncheon meat z mięsa wieprzowego parzona, średnio rozdrobniona;

13. Serca wieprzowe

14. Kaszanka z podrobów wieprzowych, powierzchnia gładka, podwędzana, gotowana, niedopuszczalne zabrudzenia, oślizłość i naloty pleśni, konsystencja ściśła. Nie powinien się rozpadać, niedopuszczalny smak i zapach nieświeżych składników, pleśniowy, kwaśny, gorzki. Powierzchnia koloru szarobrunatnego z odcieniem brązowym. Konsystencja zewnętrzna dość ściśła, nieelastyczna. Barwa składników ciemnobrązowa, kaszy – kremowo szara, widoczne są kawałki szarobrunatnej wątroby. Niedopuszczalne jasnoczerwone plamy świadczące o niedogotowaniu. Wszystkie składniki równomiernie wymieszane. Konsystencja na przekroju dość ściśła. Związanie dobre (produkt, w którym mięso wieprzowe, podroby i ścinki stanowią nie mniej niż 50% wsadu surowcowego).

cechy wykluczające: niedopuszczalna barwa szarozielona, plamy na powierzchni wynikające z niedowędzenia w miejscu styku z innymi batonami oraz zawilgocenie powierzchni osłonki. Smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy. Termin przydatności do spożycia: nie krótszy niż 10 dni od daty dostawy.

Opakowanie zbiorcze: pakowane hermetycznie lub gazowo.

15. Smalec wieprzowy topiony bez środków konserwujących

Termin przydatności do spożycia: nie krótszy niż 10 dni od daty dostawy.

Opakowanie zbiorcze: pakowane hermetycznie lub gazowo.

16. Słonina bez środków konserwujących

Termin przydatności do spożycia: nie krótszy niż 10 dni od daty dostawy.

Opakowanie zbiorcze: pakowane hermetycznie lub gazowo.

4.5.3.) Główny kod CPV: 15131130-5 - Wędliny

4.5.5.) Wartość części: 103928 PLN

Część 2

4.5.1.) Krótki opis przedmiotu zamówienia

Łopatka wieprzowa bez kości część zasadnicza wieprzowiny, odcięta z odcinka piersiowo-łędźwiowego półtuszy; całkowicie odkostniona; słonina ze schabu w pełni zdjęta, mrożona. Powierzchnia gładka, niezakrwawiona, niepostrzępiona, bez opilek kości, przekrwień, głębszych nacięć; powierzchnia tkanki mięśniowej i tłuszczowej połyskująca, sucha lub lekko wilgotna; niedopuszczalna oślizgłość, nalot pleśni. Czystość mięso czyste, bez śladów jakichkolwiek zanieczyszczeń. Barwa mięsa jasnoróżowa do czerwonej, dopuszczalne zmatowienie, niedopuszczalny odcień szary lub zielonkawy. Barwa tłuszczu biała z odcieniem kremowym lub lekko różowym. Konsystencja jędrna i elastyczna. Zapach swoisty, charakterystyczny dla mięsa świeżego, bez oznak zaparzenia i rozpoczynającego się psucia;

cechy wykluczające: niedopuszczalna barwa szarzielona, plamy na powierzchni wynikające z niedowędzenia w miejscu styku z innymi batonami oraz zawilgocenie powierzchni osłonki. smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy. Termin przydatności do spożycia: nie krótszy niż 10 dni od daty dostawy.

Opakowanie zbiorcze: pakowane hermetycznie pakowana w opakowaniach od 2 kg- do 5 kg

Mięso wieprzowe mielone mięso wieprzowe, grubo rozdrobnione, mrożone, maksymalna zawartość tłuszczu 30%. Mięso czyste, bez śladów jakichkolwiek zanieczyszczeń. Barwa mięsa jasnoróżowa do czerwonej, dopuszczalne zmatowienie, niedopuszczalny odcień szary lub zielonkawy. Barwa tłuszczu biała z odcieniem kremowym lub lekko różowym.

Konsystencja jędrna i elastyczna. Zapach swoisty, charakterystyczny dla mięsa świeżego, bez oznak zaparzenia

Termin przydatności do spożycia: nie krótszy niż 10 dni od daty dostawy.

Opakowanie zbiorcze: pakowane hermetycznie (kostka, baton) pakowana w opakowaniach od 0,25kg - 1kg

4.5.3.) Główny kod CPV: 15110000-2 - Mięso

4.5.5.) Wartość części: 9469,50 PLN

SEKCJA V ZAKOŃCZENIE POSTĘPOWANIA

Część 1

SEKCJA V ZAKOŃCZENIE POSTĘPOWANIA (dla części 1)

5.1.) Postępowanie zakończyło się zawarciem umowy albo unieważnieniem postępowania: Postępowanie/cześć postępowania zakończyła się zawarciem umowy

SEKCJA VI OFERTY (dla części 1)

6.1.) Liczba otrzymanych ofert lub wniosków: 4

6.1.1.) Liczba otrzymanych ofert wariantowych: 0

6.1.2.) Liczba ofert dodatkowych: 0

6.1.3.) Liczba otrzymanych od MŚP: 4

6.1.4.) Liczba ofert wykonawców z siedzibą w państwach EOG innych niż państwo zamawiającego: 0

6.1.5.) Liczba ofert wykonawców z siedzibą w państwie spoza EOG: 0

6.1.6.) Liczba ofert odrzuconych, w tym liczba ofert zawierających rażąco niską cenę lub koszt: 0

6.1.7.) Liczba ofert zawierających rażąco niską cenę lub koszt: 0

6.2.) Cena lub koszt oferty z najniższą ceną lub kosztem: 78382,50 PLN

6.3.) Cena lub koszt oferty z najwyższą ceną lub kosztem: 154024,50 PLN

6.4.) Cena lub koszt oferty wykonawcy, któremu udzielono zamówienia: 78382,50 PLN

6.5.) Do wyboru najkorzystniejszej oferty zastosowano aukcję elektroniczną: Nie

6.6.) Oferta wybranego wykonawcy jest ofertą wariantową: Nie

SEKCJA VII WYKONAWCA, KTÓREMU UDZIELONO ZAMÓWIENIA (dla części 1)

7.1.) Czy zamówienie zostało udzielone wykonawcom wspólnie ubiegającym się o udzielenie zamówienia: Nie

Wykonawca

7.2.) Wielkość przedsiębiorstwa wykonawcy: Średni przedsiębiorca

7.3.) Dane (firmy) wykonawcy, któremu udzielono zamówienia:

7.3.1) Nazwa (firma) wykonawcy, któremu udzielono zamówienia: Zakład Przetwórstwa Mięsnego Nowakowski Sp. z o. o.

7.3.2) Krajowy Numer Identyfikacyjny: 7681838528

7.3.3) Ulica: Dąbrowa 6

7.3.4) Miejscowość: Sławno

7.3.5) Kod pocztowy: 26-332

7.3.6.) Województwo: łódzkie

7.3.7.) Kraj: Polska

7.3.8.) Czy wykonawca przewiduje powierzenie wykonania części zamówienia podwykonawcom?: Nie

SEKCJA VIII UMOWA (dla części 1)

8.1.) Data zawarcia umowy: 2026-02-11

8.2.) Wartość umowy/umowy ramowej: 78382,50 PLN

8.3.) Okres realizacji zamówienia albo umowy ramowej:
Od 2026-02-26 do 2026-08-25

Część 2

SEKCJA V ZAKOŃCZENIE POSTĘPOWANIA (dla części 2)

5.1.) Postępowanie zakończyło się zawarciem umowy albo unieważnieniem postępowania: Postępowanie/cześć postępowania zakończyła się zawarciem umowy

SEKCJA VI OFERTY (dla części 2)

6.1.) Liczba otrzymanych ofert lub wniosków: 4

6.1.1.) Liczba otrzymanych ofert wariantowych: 0

6.1.2.) Liczba ofert dodatkowych: 0

6.1.3.) Liczba otrzymanych od MŚP: 4

6.1.4.) Liczba ofert wykonawców z siedzibą w państwach EOG innych niż państwo zamawiającego: 0

6.1.5.) Liczba ofert wykonawców z siedzibą w państwie spoza EOG: 0

6.1.6.) Liczba ofert odrzuconych, w tym liczba ofert zawierających rażąco niską cenę lub koszt: 0

6.1.7.) Liczba ofert zawierających rażąco niską cenę lub koszt: 0

6.2.) Cena lub koszt oferty z najniższą ceną lub kosztem: 8820 PLN

6.3.) Cena lub koszt oferty z najwyższą ceną lub kosztem: 12379,50 PLN

6.4.) Cena lub koszt oferty wykonawcy, któremu udzielono zamówienia: 8820 PLN

6.5.) Do wyboru najkorzystniejszej oferty zastosowano aukcję elektroniczną: Nie

6.6.) Oferta wybranego wykonawcy jest ofertą wariantową: Nie

SEKCJA VII WYKONAWCA, KTÓREMU UDZIELONO ZAMÓWIENIA (dla części 2)

7.1.) Czy zamówienie zostało udzielone wykonawcom wspólnie ubiegającym się o udzielenie zamówienia: Nie

Wykonawca

7.2.) Wielkość przedsiębiorstwa wykonawcy: Mały przedsiębiorca

7.3.) Dane (firmy) wykonawcy, któremu udzielono zamówienia:

7.3.1) Nazwa (firma) wykonawcy, któremu udzielono zamówienia: Masarnia Rzemieślnicza Elżbieta Zajac Sp. J.

7.3.2) Krajowy Numer Identyfikacyjny: 7150202051

7.3.3) Ulica: Spławy Drugie 45

7.3.4) Miejscowość: Kraśnik

7.3.5) Kod pocztowy: 23-200

7.3.6.) Województwo: lubelskie

7.3.7.) Kraj: Polska

7.3.8.) Czy wykonawca przewiduje powierzenie wykonania części zamówienia podwykonawcom?: Nie

SEKCJA VIII UMOWA (dla części 2)

8.1.) Data zawarcia umowy: 2026-02-11

8.2.) Wartość umowy/umowy ramowej: 8820 PLN

8.3.) Okres realizacji zamówienia albo umowy ramowej:
Od 2026-02-26 do 2026-08-25