Ogłoszenie o wyniku postępowania
Dostawy
Dostawa wędlin

SEKCJA I - ZAMAWIAJĄCY

1.1.) Rola zamawiającego
Postępowanie prowadzone jest samodzielnie przez zamawiającego

1.2.) Nazwa zamawiającego: Areszt Śledczy w Mysłowicach

1.4) Krajowy Numer Identyfikacyjny: REGON 000319865

1.5) Adres zamawiającego

1.5.1.) Ulica: Szymanowskiego 6

1.5.2.) Miejscowość: Mysłowice

1.5.3.) Kod pocztowy: 41-400

1.5.4.) Województwo: śląskie

1.5.5.) Kraj: Polska

1.5.6.) Lokalizacja NUTS 3: PL22A - Katowicki

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

1.5.10.) Adres strony internetowej zamawiającego: sw.gov.pl

1.6.) Adres strony internetowej prowadzonego postępowania:
https://ezamowienia.gov.pl/mp-client/search/list/ocds-148610-9c6b4ff4-f522-4401-a5ff-de83c27098fd

1.7.) Rodzaj zamawiającego: Zamawiający publiczny - inny zamawiający

Areszt Śledczy

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:
Dostawa wędlin

2.4.) Identyfikator postępowania: ocds-148610-9c6b4ff4-f522-4401-a5ff-de83c27098fd

2.5.) Numer ogłoszenia: 2026/BZP 00169553

2.6.) Wersja ogłoszenia: 01

2.7.) Data ogłoszenia: 2026-03-24

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

2.9.) Numer planu postępowań w BZP: 2026/BZP 00107140/01/P

2.10.) Identyfikator pozycji planu postępowań:

1.2.1 Dostawa wędlin

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 00112880

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: 1/M/2026

4.2.) Zamawiający udziela zamówienia w częściach, z których każda stanowi przedmiot odrębnego postępowania: Nie

4.4.) Rodzaj zamówienia: Dostawy

4.5.1.) Krótki opis przedmiotu zamówienia

Lp. Nazwa artykułu/szczegółowy opis Szacunkowa ilość/kg
1. Kiełbasa biała parzona – parzona, w osłonce z mięsa wieprzowego lub drobiowego lub mieszanego min.60%, wyczuwalny smak i zapach mięsa oraz przypraw, skład według receptury zakładowej dostawcy. Minimalny termin przydatności do spożycia od dnia dostawy: 7 dni 300
2. Kiełbasa dębicka – w osłonce z mięsa wieprzowego lub drobiowego lub mieszanego min.60%, wyczuwalny smak i zapach mięsa oraz przypraw, skład według receptury zakładowej dostawcy. Minimalny termin przydatności do spożycia od dnia dostawy: 7 dni 600
3. Kiełbasa drobiowa – w osłonce z mięsa drobiowego min.60%, wyczuwalny smak i zapach mięsa oraz przypraw, skład według receptury zakładowej dostawcy. Minimalny termin przydatności do spożycia od dnia dostawy: 7 dni 900
4. Kiełbasa mortadela – w osłonce z mięsa wieprzowego lub drobiowego lub mieszanego min.60%, wyczuwalny smak i zapach mięsa oraz przypraw, skład według receptury zakładowej dostawcy. Minimalny termin przydatności do spożycia od dnia dostawy: 7 dni 1400
5. Kiełbasa mortadela z papryką – w osłonce z mięsa wieprzowego lub drobiowego lub mieszanego min.60%, wyczuwalny smak i zapach mięsa oraz przypraw, skład według receptury zakładowej dostawcy. Minimalny termin przydatności do spożycia od dnia dostawy: 7 dni 800
6. Kiełbasa mortadela z pieczarkami – w osłonce z mięsa wieprzowego lub drobiowego lub mieszanego min.60%, wyczuwalny smak i zapach mięsa oraz przypraw, skład według receptury zakładowej dostawcy. Minimalny termin przydatności do spożycia od dnia dostawy: 7 dni 800
7. Kiełbasa parówkowa – w osłonce z mięsa wieprzowego lub drobiowego lub mieszanego min.50%, wyczuwalny smak i zapach mięsa oraz przypraw, skład według receptury zakładowej dostawcy. Minimalny termin przydatności do spożycia od dnia dostawy: 7 dni 500
8. Kiełbasa toruńska – w osłonce z mięsa wieprzowego lub drobiowego lub mieszanego min.60%, wyczuwalny smak i zapach mięsa oraz przypraw, skład według receptury zakładowej dostawcy. Minimalny termin przydatności do spożycia od dnia dostawy: 7 dni 600
9. Kiełbasa wiejska – w osłonce z mięsa wieprzowego lub drobiowego lub mieszanego min.60%, wyczuwalny smak i zapach mięsa oraz przypraw, skład według receptury zakładowej dostawcy. Minimalny termin przydatności do spożycia od dnia dostawy: 7 dni 800
10. Kiełbasa zwyczajna – w osłonce z mięsa wieprzowego lub drobiowego lub mieszanego min.60%, wyczuwalny smak i zapach mięsa oraz przypraw, skład według receptury zakładowej dostawcy. Minimalny termin przydatności do spożycia od dnia dostawy: 7 dni 1000
11. Mielonka drobiowa – w osłonce z mięsa drobiowego lub mieszanego min.60%, wyczuwalny smak i zapach mięsa oraz przypraw, skład według receptury zakładowej dostawcy. Minimalny termin przydatności do spożycia od dnia dostawy: 7 dni 800
12. Mielonka wieprzowa – w osłonce z mięsa wieprzowego lub mieszanego min.60%, wyczuwalny smak i zapach mięsa oraz przypraw, skład według receptury zakładowej dostawcy. Minimalny termin przydatności do spożycia od dnia dostawy: 7 dni 700
13. Parówki cienkie drobiowe – w osłonce z mięsa drobiowego lub mieszanego min.50%, wyczuwalny smak i zapach mięsa oraz przypraw, skład według receptury zakładowej dostawcy. Minimalny termin przydatności do spożycia od dnia dostawy: 7 dni 700
14. Parówki wieprzowe – w osłonce z mięsa wieprzowego lub mieszanego min.50%, wyczuwalny smak i zapach mięsa oraz przypraw, skład według receptury zakładowej dostawcy. Minimalny termin przydatności do spożycia od dnia dostawy: 7 dni 700
15. Pasztet zapiekany – z mięsa wieprzowego lub drobiowego lub mieszanego z dodatkiem podrobów min.50%, wyczuwalny smak i zapach mięsa oraz przypraw, skład według receptury zakładowej dostawcy. Minimalny termin przydatności do spożycia od dnia dostawy: 7 dni 500
16. Pasztetowa – w osłonce z mięsa wieprzowego lub drobiowego lub mieszanego z dodatkiem podrobów min.50%, wyczuwalny smak i zapach mięsa oraz przypraw, skład według receptury zakładowej dostawcy. Minimalny termin przydatności do spożycia od dnia dostawy: 7 dni 800
17. Salceson biały (włoski) – w osłonce, wyczuwalny smak i zapach mięsa oraz przypraw, skład według receptury zakładowej dostawcy. Minimalny termin przydatności do spożycia od dnia dostawy: 7 dni 800
18. Salceson czarny – w osłonce, wyczuwalny smak i zapach mięsa oraz przypraw, skład według receptury zakładowej dostawcy. Minimalny termin przydatności do spożycia od dnia dostawy: 7 dni 700
19. Szynka mielonka – w osłonce z mięsa wieprzowego lub drobiowego lub mieszanego min.60%, wyczuwalny smak i

zapach mięsa oraz przypraw, skład według receptury zakładowej dostawcy. Minimalny termin przydatności do spożycia od dnia dostawy: 7 dni 800
20. Pieczeń rzymska drobiowa – z mięsa drobiowego lub mieszanego min.50%, wyczuwalny smak i zapach mięsa oraz przypraw, skład według receptury zakładowej dostawcy. Minimalny termin przydatności do spożycia od dnia dostawy: 7 dni 800
21. Pieczeń rzymska wieprzowa – z mięsa wieprzowego lub mieszanego min.50%, wyczuwalny smak i zapach mięsa oraz przypraw, skład według receptury zakładowej dostawcy. Minimalny termin przydatności do spożycia od dnia dostawy: 7 dni 800
22. Podgardle wędzone – z mięsa wieprzowego, wyczuwalny smak i zapach mięsa oraz przypraw, skład według receptury zakładowej dostawcy. Minimalny termin przydatności do spożycia od dnia dostawy: 7 dni 900
23. Polędwica drobiowa – w osłonce z mięsa drobiowego min.60%, wyczuwalny smak i zapach mięsa oraz przypraw, skład według receptury zakładowej dostawcy. Minimalny termin przydatności do spożycia od dnia dostawy: 7 dni 300
24. Szynka drobiowa – w osłonce z mięsa drobiowego min.60%, wyczuwalny smak i zapach mięsa oraz przypraw, skład według receptury zakładowej dostawcy. Minimalny termin przydatności do spożycia od dnia dostawy: 7 dni 300
25. Szynka z indyka – w osłonce z mięsa drobiowego min.60%, wyczuwalny smak i zapach mięsa oraz przypraw, skład według receptury zakładowej dostawcy. Minimalny termin przydatności do spożycia od dnia dostawy: 7 dni 300
26. Kiełbasa zielonogórska – w osłonce z mięsa wieprzowego lub drobiowego lub mieszanego min.60%, wyczuwalny smak i zapach mięsa oraz przypraw, skład według receptury zakładowej dostawcy. Minimalny termin przydatności do spożycia od dnia dostawy: 7 dni 300
27. Kabanos drobiowy – w osłonce z mięsa drobiowego lub mieszanego min.60%, wyczuwalny smak i zapach mięsa oraz przypraw, skład według receptury zakładowej dostawcy. Minimalny termin przydatności do spożycia od dnia dostawy: 7 dni 300
28. Kiełbasa krakowska parzona – w osłonce z mięsa wieprzowego lub drobiowego lub mieszanego min.60%, wyczuwalny smak i zapach mięsa oraz przypraw, skład według receptury zakładowej dostawcy. Minimalny termin przydatności do spożycia od dnia dostawy: 7 dni 200
29. Słonina – bez skóry (podskórna tkanka tłuszczowa z wieprzowiny - zdjęta z grzbietu, tylnej części tułowia boków lub łopatki), świeża, niemrożona, surowa - w formie płatów. Minimalny termin przydatności do spożycia od dnia dostawy: 10 dni 2200

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

4.5.4.) Dodatkowy kod CPV:

15131310-1 - Pasztety

15412100-0 - Tłuszcze zwierzęce

SEKCJA V ZAKOŃCZENIE POSTĘPOWANIA

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

SEKCJA VI OFERTY

6.1.) Liczba otrzymanych ofert lub wniosków: 6

6.1.3.) Liczba otrzymanych od MŚP: 6

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: 1

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

6.2.) Cena lub koszt oferty z najniższą ceną lub kosztem: 142401,00 PLN

6.3.) Cena lub koszt oferty z najwyższą ceną lub kosztem: 364973,70 PLN

6.4.) Cena lub koszt oferty wykonawcy, któremu udzielono zamówienia: 142401,00 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

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

7.2.) Wielkość przedsiębiorstwa wykonawcy: Mały przedsiębiorca

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

7.3.1) Nazwa (firma) wykonawcy, któremu udzielono zamówienia: Skup, Ubój, Przetwórstwo Mięsa SUPMIĘS Kalinowski & Kalinowska Spółka Jawna

7.3.2) Krajowy Numer Identyfikacyjny: 6661711830

7.3.4) Miejscowość: Babiak

7.3.6.) Województwo: wielkopolskie

7.3.7.) Kraj: Polska

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

SEKCJA VIII UMOWA

8.1.) Data zawarcia umowy: 2026-03-23

8.2.) Wartość umowy/umowy ramowej: 142401,00 PLN

8.3.) Okres realizacji zamówienia albo umowy ramowej: 13 miesiące