

Ogłoszenie o wyniku postępowania
Dostawy
Dostawy mięsa i jego wyrobów dla Miejskiej Jadalni "U Świętego Antoniego" we Włocławku

SEKCJA I - ZAMAWIAJĄCY**1.1.) Rola zamawiającego**

Postępowanie prowadzone jest samodzielnie przez zamawiającego

1.2.) Nazwa zamawiającego: MIEJSKA JADŁODAJNIA "U ŚWIĘTEGO ANTONIEGO"**1.4) Krajowy Numer Identyfikacyjny: REGON 340833633****1.5) Adres zamawiającego****1.5.1.) Ulica: ul. Świętego Antoniego 11****1.5.2.) Miejscowość: Włocławek****1.5.3.) Kod pocztowy: 87-800****1.5.4.) Województwo: kujawsko-pomorskie****1.5.5.) Kraj: Polska****1.5.6.) Lokalizacja NUTS 3: PL619 - Włocławski****1.5.9.) Adres poczty elektronicznej: biuro@jadlodajniawloclawek.pl****1.5.10.) Adres strony internetowej zamawiającego: <http://bip.jadlodajniawloclawek.pl/>****1.6.) Adres strony internetowej prowadzonego postępowania:**

<https://ezamowienia.gov.pl/mp-client/search/list/ocds-148610-dc80e395-c02e-4e7a-8bed-bfa7770fb590>

1.7.) Rodzaj zamawiającego: Zamawiający publiczny - jednostka sektora finansów publicznych - jednostka budżetowa**1.8.) Przedmiot działalności zamawiającego: Ochrona socjalna****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:**

Dostawy mięsa i jego wyrobów dla Miejskiej Jadalni "U Świętego Antoniego" we Włocławku

2.4.) Identyfikator postępowania: ocds-148610-dc80e395-c02e-4e7a-8bed-bfa7770fb590**2.5.) Numer ogłoszenia: 2026/BZP 00221128****2.6.) Wersja ogłoszenia: 01****2.7.) Data ogłoszenia: 2026-04-29****2.8.) Zamówienie albo umowa ramowa zostały ujęte w planie postępowań: Tak****2.9.) Numer planu postępowań w BZP: 2026/BZP 00039370/01/P****2.10.) Identyfikator pozycji planu postępowań:**

1.2.3 Dostawy mięsa i jego wyrobów

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 00163153****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: MJ.AZ.2420-04/2026

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

1. Przedmiotem zamówienia są dostawy mięsa i jego wyrobów dla Miejskiej Jadalni „U Świętego Antoniego”:

- a) Boczek wędzony – wieprzowy, parzony – bez kości i skóry, zawartość tłuszczu nie więcej niż 20%, świeży, zapach charakterystyczny dla mięsa wędzonego, boczek niepoddawany masowaniu, uplastycznianiu, ostrzykiwaniu i innym procesom technologicznym zwiększającym objętość wędliny, boczek o grubości do 6 cm; jednostka miary: kilogram, ilość: 600 kilogramów,
- b) Boczek wieprzowy surowy – bez kości, bez skóry, zawartość tłuszczu nie więcej niż 25%, świeży, zapach charakterystyczny dla mięsa świeżego, barwa mięsa jasnoróżowa, mięso niepoddawane dodatkowym procesom technologicznym typu: uplastycznianie, masowanie, ostrzykiwanie, boczek o grubości do 6 cm; jednostka miary: kilogram, ilość: 70 kilogramów,
- c) Karczek wieprzowy – bez kości, świeży, zawartość tłuszczu nie więcej niż 15%, zapach charakterystyczny dla mięsa świeżego, barwa mięsa jasnoróżowa, mięso niepoddawane dodatkowym procesom technologicznym typu: uplastycznianie, masowanie, ostrzykiwanie; jednostka miary: kilogram, ilość: 360 kilogramów,
- d) Kaszanka wieprzowa – świeża, w skład której wchodzi: kasza gryczana minimum 20%, wątroba, o wadze pojedynczej kaszanki od 130 g do 160 g w flaku naturalnym; jednostka miary: kilogram, ilość: 400 kilogramów,
- e) Kielbasa biała parzona – świeża, o wadze jednej sztuki od 95 g do 105 g, zapach charakterystyczny dla wyrobów parzonych, o zawartości mięsa wieprzowego min 65%; jednostka miary: kilogram, ilość: 300 kilogramów,
- f) Kielbasa krakowska – wieprzowa, grubo rozdrobniona, świeża, parzona, wędzona, podsuszana, w osłonce niejadalnej, 100 g wyrobu wyprodukowano z minimum 120 g mięsa wieprzowego; jednostka miary: kilogram, ilość: 25 kilogramów,
- g) Kielbasa parówkowa wieprzowa – świeża, o zawartości tłuszczu nie więcej niż 35% i zawartości mięsa wieprzowego minimum 55%, o wadze pojedynczego serdelka od 95 g do 105 g, zapach charakterystyczny dla wyrobów masarskich, świeżych, barwa jasnoróżowa, produkt w naturalnej osłonce, jednostka miary: kilogram, ilość: 350 kilogramów,
- h) Kielbasa podwawelska – wieprzowa, świeża, średnio rozdrobniona, wędzona, parzona, o zawartości mięsa wieprzowego minimum 80%; jednostka miary: kilogram, ilość: 400 kilogramów,
- i) Kielbasa szynkowa – wieprzowa, świeża, parzona, grubo rozdrobniona, w osłonce niejadalnej, krojona w plastry, o przeciętnej wadze plastra, od 20 g do 30 g i średnicy plastra od 8 cm do 14 cm, o zawartości mięsa minimum 75 %; jednostka miary: kilogram, ilość: 15 kilogramów,
- j) Kielbasa śląska – wieprzowa, wędzona, parzona, średnio rozdrobniona, świeża, o wadze jednej sztuki od 95 g do 105 g, o zawartości mięsa wieprzowego min. 80%; jednostka miary: kilogram, ilość: 300 kilogramów,
- k) Kielbasa żywiecka – wieprzowa, grubo rozdrobniona, świeża, parzona, wędzona, podsuszana, w osłonce niejadalnej, 100 g wyrobu wyprodukowano z minimum 120 g mięsa wieprzowego; jednostka miary: kilogram, ilość: 25 kilogramów,
- l) Kości wieprzowe – od schabu lub od karkówki, świeże, zapach charakterystyczny dla mięsa świeżego; jednostka miary: kilogram, ilość: 50 kilogramów,
- m) Łopátka wieprzowa – bez kości, świeża, zawartość tłuszczu nie więcej niż 10%, zapach charakterystyczny dla mięsa świeżego, barwa mięsa jasnoróżowa, mięso niepoddawane dodatkowym procesom technologicznym typu: uplastycznianie, masowanie, ostrzykiwanie; jednostka miary: kilogram, ilość: 1000 kilogramów,
- n) Mielonka – świeża, zapach charakterystyczny dla wyrobów masarskich, świeżych, barwa jasnoróżowa, w batonie, bez galarety, o zawartości mięsa wieprzowego min. 60%, dopuszczalny jest produkt w sztucznej osłonce; jednostka miary: kilogram, ilość: 250 kilogramów,
- o) Mięso wieprzowe gulaszowe – drobne, świeże, klasa II A, zawartość tłuszczu nie więcej niż 18%, zapach charakterystyczny dla mięsa świeżego, barwa mięsa jasnoróżowa, mięso niepoddawane dodatkowym procesom technologicznym typu: uplastycznianie, masowanie, ostrzykiwanie; jednostka miary: kilogram, ilość: 650 kilogramów,
- p) Pasztet – świeży, drobno rozdrobniony, pieczony, wieprzowo-drobiowy z dodatkiem wątroby, o zawartości mięsa minimum 60%, w foremce. Barwa bloku: od jasnokremowej do brązowej z odcieniem różowym. Smak i zapach charakterystyczny dla użytych składników, z wyczuwalnymi użytymi przyprawami; jednostka miary: kilogram, ilość: 15 kilogramów,
- q) Pieczeń – świeża, drobno rozdrobniona, wieprzowa o zawartości mięsa minimum 60%, z dodatkiem naturalnych przypraw, pieczona. Konsystencja ścisła. Wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw; jednostka miary: kilogram, ilość: 25 kilogramów,
- r) Polędwica drobiowa gotowana – świeża, krojona w plastry, o przeciętnej wadze plastra od 20 g do 30 g i średnicy plastra od 8 cm do 16 cm, zapach charakterystyczny dla wyrobów gotowanych, o zawartości mięsa min. 70%; jednostka miary: kilogram, ilość: 25 kilogramów,
- s) Polędwica sopocka gotowana – świeża, krojona w plastry, o przeciętnej wadze plastra od 10 g do 20 g i średnicy plastra od 6 cm do 12 cm, zapach charakterystyczny dla wyrobów masarskich, świeżych, barwa jasnoróżowa, bez galarety, zawartość mięsa wieprzowego min. 70%; jednostka miary: kilogram, ilość: 25 kilogramów,

- t) Polędwiczki wieprzowe – świeże, zapach charakterystyczny dla mięsa świeżego, barwa mięsa jasnoróżowa, okrojona bez tłuszczu, mięso nie poddawane dodatkowym procesom technologicznym typu uplastycznianie, masowanie, ostrzykiwanie; jednostka miary: kilogram, ilość: 30 kilogramów,
- u) Schab wieprzowy – bez kości, świeży, zapach charakterystyczny dla mięsa świeżego, barwa mięsa jasnoróżowa, okrojony, bez tłuszczu, mięso niepoddawane dodatkowym procesom technologicznym typu: uplastycznianie, masowanie, ostrzykiwanie; bez warkocza bocznego; jednostka miary: kilogram, ilość: 600 kilogramów,
- v) Słonina – świeża, bez skóry; jednostka miary: kilogram, ilość: 60 kilogramów,
- w) Smalec – biały, świeży, w opakowaniu do 1 kg; jednostka miary: kilogram, ilość: 80 kilogramów,
- x) Szponder wołowy – świeży, z kością, mięso barwy czerwonej z nieznacznym przerostem tłuszczu; jednostka miary: kilogram, ilość: 35 kilogramów,
- y) Szynka konserwowa – wieprzowa, świeża, parzona, niewędzona, krojona w plastry, o przeciętnej wadze plastra od 10 g do 20 g i przeciętnej średnicy plastra od 10 cm do 13 cm, o zawartości mięsa minimum 75%; jednostka miary: kilogram, ilość: 30 kilogramów,
- z) Szynka surowa wieprzowa – bez kości, świeża, zapach charakterystyczny dla mięsa świeżego, barwa jasnoróżowa, mięso niepoddawane dodatkowym procesom technologicznym typu: uplastycznianie, masowanie, ostrzykiwanie. Szynka typu orzech, kulka, myszka, obrobiona do omięsnej, okostna usunięta, tłuszcz z powierzchni usunięty tak, aby mięśnie nie zostały uszkodzone. Dopuszczona warstwa tłuszczu zewnętrznego do 1 mm. Brak luźnych strzępów mięsa i obłonienia. Wszystkie powierzchniowe żyły usunięte z produktu, niedopuszczalne są chrząstki końca rzepki, pozostałości kości, ususzka i plamki krwi; jednostka miary: kilogram, ilość: 600 kilogramów,
- aa) Szynka wieprzowa gotowana – świeża, krojona w plastry, o przeciętnej wadze plastra od 20 g do 30 g i średnicy plastra od 8 cm do 16 cm, zapach charakterystyczny dla wyrobów gotowanych, o zawartości mięsa min. 70%; jednostka miary: kilogram, ilość: 50 kilogramów,
- bb) Wątroba wieprzowa – oczyszczona z błon, świeża, zapach charakterystyczny dla mięsa świeżego, barwa mięsa jasnoczerwona.; jednostka miary: kilogram, ilość: 420 kilogramów,
- cc) Wołowina zrazowa górna – świeża, bez kości, mięso barwy czerwonej, zapach swoisty, charakterystyczny dla świeżego mięsa wołowego; jednostka miary: kilogram, ilość: 10 kilogramów.

2. Jakość wymienionego wyżej asortymentu nie może odbiegać od jakości towaru dostępnego w ogólnej sieci handlowej.
3. Wykonawca zapewnia transport mięsa i jego wyrobów do magazynu w siedzibie zamawiającego na własny koszt, dlatego cena oferty musi zawierać koszty transportu i rozładunku.
4. Transport przedmiotowych artykułów, o których mowa w pkt. III/1 musi odbywać się w warunkach spełniających wymogi sanitarno – epidemiologiczne.
5. Miejscem dostaw jest magazyn Miejskiej Jadalni „U Świętego Antoniego” przy ul. Św. Antoniego 11 we Włocławku.
6. Ilość przedmiotowych artykułów, o których mowa w pkt. III/1 może ulec zmianie wartościowo maksymalnie o minus 25% ogółem od wartości umowy na dostawy w/w przedmiotu zamówienia, przy czym Wykonawcy nie będzie przysługiwać jakiegokolwiek roszczenie z tytułu niewykorzystania przez Zamawiającego przedmiotu umowy w pełnym zakresie ilościowym lub wartościowym.
7. Zamawiający zastrzega sobie prawo dokonywania zmian ilości poszczególnych artykułów przedmiotu zamówienia w granicach wynagrodzenia wykonawcy. Zmiany mogą polegać na zwiększeniu lub zmniejszeniu ilości i wartości danego artykułu/-ów kosztem zmniejszenia lub zwieszenia wartości innych rodzajów artykułów. Zmiana ta nie stanowi zmiany umowy i nie wymaga sporządzenia aneksu.
8. Zamawiający będzie zamawiał określoną partię towaru telefonicznie, e-mailem lub faksem z jednodniowym wyprzedzeniem, najpóźniej do godziny 13:00. Po otrzymaniu zamówienia Wykonawca zobowiązany jest niezwłocznie, pisemnie potwierdzić otrzymanie w/w zamówienia.
9. Dostawy będą odbywać się sukcesywnie przez okres obowiązywania umowy, ilościowo według zapotrzebowania zamawiającego: nie częściej niż cztery razy w tygodniu każdorazowo od godziny 7:00 do godziny 9:00, W przypadku stwierdzenia w trakcie odbioru dostawy braków ilościowych i jakościowych Wykonawca dostarcza towar wolny od wad jakościowych i uzupełnienia braki ilościowe w terminie do dwóch godzin od momentu zgłoszenia reklamacji.
10. Przedmiot zamówienia musi odpowiadać parametrom ilościowym i jakościowym określonym przez zamawiającego. Postępow. nie podzielono na części ze względu na 1-rodny przedmiot zamówienia - produkty z grupy CPV 151 i stosunkowo niewielką ilość produktów, które dostarczane są zazwyczaj przez jednego wykonawcę.

4.5.3.) Główny kod CPV: 15100000-9 - Produkty zwierzęce, mięso i produkty mięsne

4.5.4.) Dodatkowy kod CPV:

15110000-2 - Mięso

15111000-9 - Mięso wołowe

15113000-3 - Wieprzowina

15130000-8 - Produkty mięsne

15131000-5 - Konserwy i przetwory z mięsa

15131100-6 - Produkty mięsno-wędliniarskie

15131134-3 - Kaszanka i inne wędliny krwiste

15131135-0 - Wędliny drobiowe

15131300-8 - Konserwy wątrobiane

15131310-1 - Pasztety

15131400-9 - Produkty wieprzowe

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: 3

6.1.3.) Liczba otrzymanych od MŚP: 3

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: 97804,88 PLN

6.3.) Cena lub koszt oferty z najwyższą ceną lub kosztem: 111063,23 PLN

6.4.) Cena lub koszt oferty wykonawcy, któremu udzielono zamówienia: 97804,88 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: Zakład Przetwórstwa Mięsa ANIOŁKOWSCY, Justyna Stankiewicz Spółka Jawna

7.3.2) Krajowy Numer Identyfikacyjny: 8762042053

7.3.3) Ulica: Karabinierów 2G

7.3.4) Miejscowość: Grudziądz

7.3.5) Kod pocztowy: 86-300

7.3.6.) Województwo: kujawsko-pomorskie

7.3.7.) Kraj: Polska

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

SEKCJA VIII UMOWA

8.1.) Data zawarcia umowy: 2026-04-24

8.2.) Wartość umowy/umowy ramowej: 97804,88 PLN

8.3.) Okres realizacji zamówienia albo umowy ramowej: 6 miesiące