

**Ogłoszenie o wyniku postępowania
Dostawy
Dostawa wędlin i mięsa do Zakładu Karnego we Włodawie**

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

Postępowanie prowadzone jest samodzielnie przez zamawiającego

1.2.) Nazwa zamawiającego: Zakład Karny we Włodawie**1.4) Krajowy Numer Identyfikacyjny:** REGON 000320934**1.5) Adres zamawiającego****1.5.1.) Ulica:** Żołnierzy Win 19**1.5.2.) Miejscowość:** Włodawa**1.5.3.) Kod pocztowy:** 22-200**1.5.4.) Województwo:** lubelskie**1.5.5.) Kraj:** Polska**1.5.6.) Lokalizacja NUTS 3:** PL811 - Bialski**1.5.9.) Adres poczty elektronicznej:** zk_wlodawa@sw.gov.pl**1.5.10.) Adres strony internetowej zamawiającego:** <https://www.sw.gov.pl/jednostka/zaklad-karny-we-wlodawie>**1.6.) Adres strony internetowej prowadzonego postępowania:**

<https://ezamowienia.gov.pl/mp-client/search/list/ocds-148610-04f084df-0662-4b65-af48-af4595cc9dcc>

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:**

Dostawa wędlin i mięsa do Zakładu Karnego we Włodawie

2.4.) Identyfikator postępowania: ocds-148610-04f084df-0662-4b65-af48-af4595cc9dcc**2.5.) Numer ogłoszenia:** 2026/BZP 00290173**2.6.) Wersja ogłoszenia:** 01**2.7.) Data ogłoszenia:** 2026-06-15**2.8.) Zamówienie albo umowa ramowa zostały ujęte w planie postępowań:** Tak**2.9.) Numer planu postępowań w BZP:** 2026/BZP 00117554/04/P**2.10.) Identyfikator pozycji planu postępowań:**

1.2.3 Dostawa wędlin i mięsa do Zakładu Karnego we Włodawie

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:** Nie**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.2232.2.2026.AB**4.2.) Zamawiający udziela zamówienia w częściach, z których każda stanowi przedmiot odrębnego postępowania:** Tak**4.3.) Łączna wartość poszczególnych części zamówienia:** 272211,68 PLN**4.3.1) Wartość zamówienia stanowiącego przedmiot tego postępowania (bez VAT):** 164805 PLN**4.4.) Rodzaj zamówienia:** Dostawy**Część 1****4.5.1.) Krótki opis przedmiotu zamówienia**

Część I: Wędliny

L.p. Nazwa artykułu Szczegółowy opis Jedn. miary Ilość Kod CPV

1. Kielbasa serdelki Z mięsa wieprzowego w osłonkach naturalnych lub sztucznych. Wygląd ogólny powierzchnia barwy brązowej do ciemnobrązowej, równomiernie pomarszczona, osłonka ściśle przylegająca do farszu. Smak i zapach właściwy dla mięsa peklowanego, sól i przyprawy wyraźnie wyczuwalne;

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. kg 1000 15131130-5

2. Kielbasa Luncheon z mięsa wieprzowego parzona, średnio rozdrobniona; nie dopuszcza się stosowania preparatów białkowych i składników zwiększających wodochłonność.

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. kg 1000 15131136-5

3. Kielbasa mortadela kielbasa drobno rozdrobniona, w osłonkach sztucznych lub białkowych; powierzchnia batonu o barwie jasnobrązowej do ciemnobrązowej 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. kg 1000 15131131-5

4. Kielbasa parówkowa wieprzowa 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. kg 1000 15131136-5

5. 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, nie dopuszczalne skupiska jednego ze składników, zacieki tłuszczu i galarety pod osłonką. Konsystencja- ścisła 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 35 cm do 40 cm, odkręcane, tworzą zwoje, powierzchnia batonu o barwie od jasnobrązowej do ciemnobrązowej; 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. kg 1000 15131130-5

6. Kielbasa podwawelska Kielbasa wieprzowa (produkt, w którym mięso wieprzowe stanowi 50% wsadu, ale przeważa w składzie surowcowym), wędzona, podsuszana, parzona, średnio rozdrobniona (przeważająca część surowców mięsno-tłuszczowych została rozdrobniona na cząstki o wielkości od 5mm do 20 mm), nie dopuszcza się stosowania preparatów białkowych i składników zwiększających wodochłonność.

Wygląd ogólny i powierzchnia batony w osłonkach naturalnych (jelitach wieprzowych cienkich), o długości od 30 cm do 40 cm, o średnicy użytej użytej osłonki, powierzchnia batonu o barwie brązowej z lekkim połyskiem i prześwitami składników pod osłonką, osłonka ściśle przylegająca do masy mięsnej, nie dopuszczalne zawilgocenie powierzchni osłonki, barwa szarzielona, plamy na powierzchni wynikające z nie dowędzenia w miejscu styku z innymi batonami. Konsystencja ścisła, dość krucha, dobre związanie składników. Smak i zapach charakterystyczny dla kielbasy z mięsa peklowanego, wędzonej, parzonej z wyraźnym wyczuciem wędzenia, z wyczuwalnymi przyprawami

Cechy wykluczające: nie dopuszczalna 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. kg 1000 15131130-5

7. Kielbasa Śląska 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. Wygląd ogólny i powierzchnia- batony w osłonkach naturalnych (jelitach wieprzowych cienkich), o długości od 12 cm do 14 cm, odkręcane, tworzą zwoje, powierzchnia batonu o barwie jasnobrązowej z prześwitami składników pod osłonką ; osłonka ściśle przylegająca do farszu; niedopuszczalna barwa szarzielona, plamy wynikające z niedowędzenia w miejscu styku z innymi batonami oraz zawilgocenie powierzchni osłonki. Smak i zapach charakterystyczny dla kielbasy z mięsa wieprzowego peklowanego; wyczuwalne przyprawy i zapach wędzenia, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcych. kg 1000 15131130-5

8. Kielbasa Toruńska Z mięsa wieprzowego w osłonkach naturalnych lub sztucznych, wyprodukowany z rozdrobnionego mięsa peklowanego i tłuszczu, bez dodatku surowców uzupełniających, przyprawiony, wędzony, parzony lub pieczony, suszonych specyficznych cechach organoleptycznych, wyprodukowany z mięsa wieprzowego, ewentualnie z dodatkiem mięsa wołowego grubo rozdrobnionego oraz tłuszczu wieprzowego, z dodatkiem naturalnych, charakterystycznych przypraw, w osłonkach białkowych sztucznych. Wygląd ogólny powierzchnia batonów barwy brązowej do ciemnobrązowej , równomiernie pomarszczona; osłonka ściśle przylegająca do farszu. Smak i zapach właściwy dla mięsa peklowanego, wędzonego, suszonego; sól i przyprawy wyraźnie wyczuwalne;

Cechy wykluczające: nie dopuszczalna 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. kg 1000 15131130-5

9. Pieczeń Rzymska Z mięsa wieprzowego parzona, średnio rozdrobniona; nie dopuszcza się stosowania preparatów białkowych i składników zwiększających wodochłonność.

Cechy wykluczające: nie dopuszczalna 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. kg 1000 15131120-2

10. Pasztetowa Wyrób podrobowy wieprzowy parzony; smak i zapach charakterystyczny dla pasztetowej. Wyrób o wyraźnym smaku i dość luźnej, smarowej konsystencji.

Cechy wykluczające: 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.

kg 500 15131120-2

11. Salceson Włoski Grubo rozdrobniony parzony. Wędlina podrobowa wyprodukowana z chudego mięsa, pochodzącego z głów wieprzowych, w naturalnych lub sztucznych osłonka, powierzchnia gładka, nie dopuszczalne zabrudzenia , oślizgłość, naloty pleśni. Konsystencja ścisła, blok, nie powinien się rozpadać, nie dopuszczalne skupiska niewymieszanych składników. Smak i zapach charakterystyczny dla wyrobów wędliniarskich, gotowanych z peklowanego mięsa głów wieprzowych. Przyprawy wyczuwalne, szczególnie kminek i czosnek.

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

Opakowanie zbiorcze: pakowane hermetycznie lub gazowo. kg 500 15131120-2

12. Wątroba wieprzowa -świeża, bez śladów zanieczyszczeń,

-bez oznak wskazujących na niezdatność do spożycia. kg 600 15131400-9

13. Kielbasa Krakowska Wyrób o strukturze jednolitej, dość ścisłej konsystencji, soczysty, barwy różowej, smak i zapach charakterystyczny dla użytych surowców i przypraw. W osłonce naturalnej lub sztucznej. Konsystencja ścisła, nierozpuszczalna, miękka, zapach i smak charakterystyczny dla kielbasy z mięsa peklowanego.

Skład: mięso wieprzowe- nie mniej niż 70% 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. kg 50 15131130-5

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

4.5.5.) Wartość części: 82272,75 PLN

Część 2

4.5.1.) Krótki opis przedmiotu zamówienia

Część II – Wędliny i mięso drobiowe

L.p. Nazwa artykułu Szczegółowy opis Jedn. miary Ilość Kod CPV

1. Salceson drobiowy grubo rozdrobniony parzony. Wędlina podrobowa wyprodukowana z chudego mięsa, pochodzącego z drobiu, w naturalnych lub sztucznych osłonkach, powierzchnia gładka, nie dopuszczalne zabrudzenia, oślizłość i naloty pleśni. Konsystencja ścisła, blok, nie powinien się rozpadać, niedopuszczalne skupiska niewymieszanych składników. Smak i zapach charakterystyczny dla wyrobów wędliniarskich, gotowanych z peklowanego mięsa z mięsa drobiowego. Przyprawy wyczuwalne, szczególnie kminek i czosnek (produkt, w którym mięso drobiowe, podroby i ścinki stanowią nie mniej niż 70% 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. kg 100 15131135-0

2. Pieczeń drobiowa Wyrób o strukturze jednolitej w formie bloku wyrobów garmażeryjny, uprzednio parzony, gotowany lub duszony, z surowców nie mięsnych z dodatkiem przypraw. Smak i zapach charakterystyczny dla mięsa drobiowego, z wyczuwalnymi użytymi przyprawami. Wszystkie składniki równomiernie wymieszane

Skład: mięso drobiowe - 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. kg 200 15131135-0

3. Mielonka drobiowa Produkt blokowy, dość ścisłej konsystencji, soczysty, W osłonce naturalnej lub sztucznej, średnio rozdrobniony.

Skład: mięso drobiowe stanowi nie mniej niż 60% wsadu surowcowego. Cechy wykluczające: niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy, smak kwaśny, gorzki, pleśniowy.

Termin przydatności do spożycia:

nie krótszy niż 10 dni od daty dostawy.

Opakowanie zbiorcze: pakowane hermetycznie lub gazowo. kg 900 15131135-0

4. Mortadela drobiowa Wyrób o strukturze jednolitej w formie bloku wyrobów garmażeryjny, uprzednio parzony, gotowany lub duszony, z surowców nie mięsnych z dodatkiem przypraw. kg 900 15131135-0

5. Połędwica drobiowa Wyrób o strukturze jednolitej, dość ścisłej konsystencji, soczysty, barwy różowej, smak i zapach charakterystyczny dla użytych surowców i przypraw. W osłonce naturalnej lub sztucznej. Konsystencja ścisła, nierozpuszczalna, miękka, zapach i smak charakterystyczny dla kielbasy z mięsa peklowanego.

Skład: mięso drobiowe- nie mniej niż 60% 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. kg 50 151311335-0

6. Szynka drobiowa Wyrób o strukturze jednolitej, dość ścisłej konsystencji, soczysty, barwy różowej, smak i zapach charakterystyczny dla użytych surowców i przypraw. W osłonce naturalnej lub sztucznej. Konsystencja ścisła, nierozpuszczalna, miękka, zapach i smak charakterystyczny dla kielbasy z mięsa peklowanego.

Skład: mięso drobiowe- nie mniej niż 70% 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. kg 50 15131135-0

7. Kielbasa Krakowska drobiowa Wyrób o strukturze jednolitej, dość ścisłej konsystencji, soczysty, barwy różowej, smak i zapach charakterystyczny dla użytych surowców i przypraw. W osłonce naturalnej lub sztucznej. Konsystencja ścisła, nierozpuszczalna, miękka, zapach i smak charakterystyczny dla kielbasy z mięsa peklowanego.

Skład: mięso drobiowe- nie mniej niż 70% 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. kg 50 15131135-0

8. Kielbasa Parówkowa drobiowa Delikatne parówki z mięsa drobiowego, lekko podwędzane i parzone. Wyrób w naturalnej osłonce w jelicie naturalnym. Smak i zapach charakterystyczny dla mięsa drobiowego, z wyczuwalnymi użytymi przyprawami.

Skład: mięso drobiowe- nie mniej niż 50% wsadu surowcowego.

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

Opakowanie zbiorcze: pakowane hermetycznie lub gazowo. kg 900 15131135-0

9. Serdelki Drobiowe Serdelki z mięsa drobiowego, lekko podwędzane i parzone. Wyrów w naturalnej osłonce w jelicie naturalnym. Smak i zapach charakterystyczny dla mięsa drobiowego, z wyczuwalnymi użytymi przyprawami.

mięso drobiowe- nie mniej niż 50% wsadu surowcowego.

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

Opakowanie zbiorcze: pakowane hermetycznie lub gazowo. kg 900 15131135-0

10. Kielbasa kanapkowa drobiowa Wyrób o strukturze jednolitej, dość ścisłej konsystencji, soczysty, w osłonce naturalnej lub sztucznej.

Skład: mięso drobiowe- nie mniej niż 60% wsadu surowcowego.

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

Opakowanie zbiorcze: pakowane hermetycznie lub gazowo. kg 900 15131135-0

11. Ćwiartka kurczaka świeża Mięso czyste, bez śladów jakichkolwiek zanieczyszczeń. Zapach charakterystyczny dla mięsa drobiowego, świeżego, bez oznak zaparzenia i rozpoczynającego się psucia.

Nie dopuszczalny zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy świadczący o procesach rozkładu.

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

kg 2200 15112100-7

4.5.3.) Główny kod CPV: 15131135-0 - Wędliny drobiowe

4.5.5.) Wartość części: 62212,50 PLN

Część 3

4.5.1.) Krótki opis przedmiotu zamówienia

Część III - Mięso

L.p. Nazwa artykułu Szczegółowy opis Jedn. miary Ilość Kod CPV

1. Ślonina wieprzowa - świeża Termin przydatności do spożycia: nie krótszy niż 10 dni od daty dostawy.

Opakowanie zbiorcze: pakowane hermetycznie lub gazowo. kg 400 15113000-3

2. Łopatka wieprzowa bez kości (świeża) część zasadnicza wieprzowiny, odcięta z odcinka piersiowo-lędźwiowego półtuszy; całkowicie odkostniona; słonina ze schabu w pełni zdjęta, mrożona. Powierzchnia gładka, niezakrwawiona, niepostrzępiona, bez opilków kości, przekrwień, głębszych naciec; powierzchnia tkanki mięśniowej i tłuszczowej połyskująca, sucha lub lekko wilgotna; niedopuszczalna oślizgłość, nalot pleśni. Czystość mięso czyste, bez śladów jakichkolwiek zanieczyszczeń. Barwa mięsa jasnorożowa 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 szarozielona, 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 kg 2000 15113000-3

3. Kości wieprzowe schabowe- świeże Bez oznak wskazujących na niezdatność do spożycia.

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

Opakowanie zbiorcze: pakowane hermetycznie lub gazowo. kg 2000 15113000-3

4.5.3.) Główny kod CPV: 15113000-3 - Wieprzowina

4.5.5.) Wartość części: 28560 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: 82272,75 PLN

6.3.) Cena lub koszt oferty z najwyższą ceną lub kosztem: 115305,75 PLN

6.4.) Cena lub koszt oferty wykonawcy, któremu udzielono zamówienia: 82272,75 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: Mały 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: 2026-05-22

8.2.) Wartość umowy/umowy ramowej: 82272,75 PLN

8.3.) Okres realizacji zamówienia albo umowy ramowej:
Od 2026-06-01 do 2026-11-30

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: 3

6.1.1.) Liczba otrzymanych ofert wariantowych: 0

6.1.2.) Liczba ofert dodatkowych: 0

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: 1

6.2.) Cena lub koszt oferty z najniższą ceną lub kosztem: 62212,50 PLN

6.3.) Cena lub koszt oferty z najwyższą ceną lub kosztem: 66919,00 PLN

6.4.) Cena lub koszt oferty wykonawcy, któremu udzielono zamówienia: 62212,50 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 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: 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 2)

8.1.) Data zawarcia umowy: 2026-05-22

8.2.) Wartość umowy/umowy ramowej: 62212,50 PLN

8.3.) Okres realizacji zamówienia albo umowy ramowej:
Od 2026-06-01 do 2026-11-30

Część 3

SEKCJA V ZAKOŃCZENIE POSTĘPOWANIA (dla części 3)

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

SEKCJA VI OFERTY (dla części 3)

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: 28560,00 PLN

6.3.) Cena lub koszt oferty z najwyższą ceną lub kosztem: 36498,00 PLN

6.4.) Cena lub koszt oferty wykonawcy, któremu udzielono zamówienia: 28560,00 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 (dla części 3)

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 Ubojnia ZEMAT Zdzisław Trościańczyk i S-ka Spółka Jawna

7.3.2) Krajowy Numer Identyfikacyjny: 5381004002

7.3.3) Ulica: Łąkowa 1

7.3.4) Miejscowość: Wohyń

7.3.5) Kod pocztowy: 21-310

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 3)

8.1.) Data zawarcia umowy: 2026-05-22

8.2.) Wartość umowy/umowy ramowej: 28560,00 PLN

8.3.) Okres realizacji zamówienia albo umowy ramowej:
Od 2026-06-01 do 2026-11-30