

**Ogłoszenie o wyniku postępowania
Dostawy**

Sukcesywne dostawy pieczywa do Zakładu Karnego w Kluczborku oraz do Oddziału Zewnętrznego w Sierakowie Śląskim

SEKCJA I - ZAMAWIAJĄCY

1.1.) Rola zamawiającego

Postępowanie prowadzone jest samodzielnie przez zamawiającego

1.2.) Nazwa zamawiającego: Zakład Karny w Kluczborku

1.4) Krajowy Numer Identyfikacyjny: REGON 000321000

1.5) Adres zamawiającego

1.5.1.) Ulica: Katowicka, 4

1.5.2.) Miejscowość: Kluczbork

1.5.3.) Kod pocztowy: 46-200

1.5.4.) Województwo: opolskie

1.5.5.) Kraj: Polska

1.5.6.) Lokalizacja NUTS 3: PL524 - Opolski

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

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

1.6.) Adres strony internetowej prowadzonego postępowania:

<https://ezamowienia.gov.pl/mp-client/search/list/ocds-148610-88a87202-26ba-46b6-a964-5ea850c65bf8>

1.7.) Rodzaj zamawiającego: Zamawiający publiczny - inna państwowa jednostka organizacyjna nieposiadająca osobowości prawnej

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 pieczywa do Zakładu Karnego w Kluczborku oraz do Oddziału Zewnętrznego w Sierakowie Śląskim

2.4.) Identyfikator postępowania: ocds-148610-88a87202-26ba-46b6-a964-5ea850c65bf8

2.5.) Numer ogłoszenia: 2026/BZP 00305921

2.6.) Wersja ogłoszenia: 01

2.7.) Data ogłoszenia: 2026-06-24

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

2.9.) Numer planu postępowań w BZP: 2026/BZP 00102636/03/P

2.10.) Identyfikator pozycji planu postępowań:

1.2.2 Sukcesywne dostawy pieczywa Do Zakładu Karnego w Kluczborku oraz Oddziału Zewnętrznego w Sierakowie Śląskim

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 00275325

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: DKw.2232.7.2026.EK

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

4.4.) Rodzaj zamówienia: Dostawy

Część 1**4.5.1.) Krótki opis przedmiotu zamówienia**

CZĘŚĆ NR 1- PIECZYWO - dostawa do ZK w Kluczborku:

1. Chleb mieszany pszenno-żytni - Szacunkowa ilość na dostawę: 146 kg (dostawy codziennie od poniedziałku do soboty).

Preferencje zamawiającego w zakresie jakości:

Chleb świeży, bochenki o wadze 0,35 kg krojone (grubość kromki 11-13 mm) pakowane w folię, wyrabiane z ok. 70% mąki pszennej i ok. 30% mąki żytniej na kwasie, kwasie z dodatkiem drożdży lub drożdżach, z dodatkiem soli, mleka, ekstraktu słodowego i innych surowców określonych recepturą.

Zapach: powinien być czysty z właściwym aromatem, niedopuszczalny jest zapach stęchły, spalony i inny obcy.

Konsystencja: miększy powinien być elastyczny, równomiernie porowaty, pory drobne o cienkich ściankach, ściśle związane ze skórą, bez zakalca i grudek mąki.

Barwa: skórka powinna być równomiernie zabarwiona, o odcieniu typowym dla danego rodzaju pieczywa, ściśle połączona z miększym, grubość skórki nie mniejsza niż 2,5 mm.

Oznakowanie: metki na każdym bochenku powinny zawierać:

nazwę środka spożywczego, składniki występujące w środku spożywczym, datę minimalnej trwałości, dane identyfikujące wagę netto, warunki przechowywania, dane identyfikujące producenta produktu, dane identyfikujące miejsce pochodzenia.

Cechy dyskwalifikujące: obce posmaki, zapachy, smak gorzki, kwaśny, zbyt słony, niesłony, stęchły, nalot pleśni, zawilgocenie powierzchni, uszkodzenie, połamanie, pieczywo o skórce oddzielającej się od miększu, zabrudzone, spalone, niedopieczone, o miększu lepkiem, z zakalcem, kruszącym się, z obecnością grudek mąki lub soli, - obecność szkodników żywych, martwych oraz ich pozostałości, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia.

Trwałość: Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 4 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy. Dostawy odbywać się będą bezpośrednio do jednostki organizacyjnej SW codziennie od poniedziałku do soboty. kg 53 000

2. Chleb pszenny - Szacunkowa ilość na dostawę: 19 kg (dostawy codziennie od poniedziałku do soboty).

Preferencje zamawiającego w zakresie jakości:

Chleb świeży, bochenki o wadze 0,35 kg krojone (grubość kromki 11-13 mm) pakowane w folię.

Zapach: powinien być czysty z właściwym aromatem, niedopuszczalny jest zapach stęchły, spalony i inny obcy.

Konsystencja: miększy powinien być elastyczny, równomiernie porowaty, pory drobne o cienkich ściankach, ściśle związane ze skórą, bez zakalca i grudek mąki.

Barwa: skórka powinna być równomiernie zabarwiona, o odcieniu żółto-żółtym.

Oznakowanie: metki na każdym bochenku powinny zawierać:

nazwę środka spożywczego, składniki występujące w środku spożywczym, datę minimalnej trwałości, dane identyfikujące wagę netto, warunki przechowywania, dane identyfikujące producenta produktu, dane identyfikujące miejsce pochodzenia.

Cechy dyskwalifikujące: obce posmaki, zapachy, smak gorzki, kwaśny, zbyt słony, niesłony, stęchły, nalot pleśni, zawilgocenie powierzchni, uszkodzenie, połamanie, pieczywo o skórce oddzielającej się od miększu, zabrudzone, spalone, niedopieczone, o miększu lepkiem, z zakalcem, kruszącym się, z obecnością grudek mąki lub soli, obecność szkodników żywych, martwych oraz ich pozostałości, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia.

Trwałość: Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 4 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy. Dostawy odbywać się będą bezpośrednio do jednostki organizacyjnej SW codziennie od poniedziałku do soboty. kg 6 800

3. Chleb razowy - Szacunkowa ilość na dostawę: 1 kg (dostawy codziennie od poniedziałku do soboty).

Preferencje zamawiającego w zakresie jakości:

Chleb świeży, bochenki o wadze 0,35 kg krojone (grubość kromki 11-13 mm) pakowane w folię spożywczą (woreczek foliowy dopuszczony do kontaktu z żywnością), zamknięty klipsem lub zgrzewem, co gwarantuje zachowanie świeżości i higieny podczas transportu; wyrabiany z mąki pszennej graham typ 1850 (z pełnego przemiału) z ewentualnym dodatkiem mąki pszennej piekarskiej oraz mąki żytniej razowej. Bez dodatku sztucznych barwników (w szczególności karmelu czy siodu w celu sztucznego przyciemnienia miększu). Wygląd zewnętrzny: bochenek o regularnym kształcie, skórka równomiernie wypieczona, elastyczna, o barwie jasnobrazowej do miodowej. Forma: Chleb krojony fabrycznie na równe kromki o stabilnej strukturze (kromki nie mogą się rozpadać ani sklejać). Wykonawca gwarantuje, że dostarczany produkt

spełnia wszelkie wymogi polskiego oraz unijnego prawa żywnościowego, a proces produkcji i dystrybucji odbywa się zgodnie z zasadami systemu HACCP oraz GMP/GHP.

Zapach: charakterystyczny dla pieczywa graham, swoisty, lekko orzechowy, bez posmaku kwasowości, goryczy czy stęchlizny.

Konsystencja: miękisz barwy jasnobrązowej z wyraźnie widocznymi, równomiernie rozmieszczonymi cząstkami otrębów. Miękisz musi być elastyczny (po lekkim naciśnięciu powinien wracać do pierwotnego kształtu), dobrze upieczony, bez zakalców, grudek mąki i rozwarstwień

Oznakowanie: na każdym opakowaniu musi znajdować się czytelna etykieta w języku polskim, zawierająca: nazwę produktu, pełny skład, dane producenta, masę netto oraz wyraźną datę minimalnej trwałości.

Cechy dyskwalifikujące: obce posmaki, zapachy, smak gorzki, kwaśny, zbyt słony, niesłony, stęchły, nalot pleśni, zawilgocenie powierzchni, uszkodzenie, połamanie, pieczywo o skórce oddzielającej się od miękiszu, zabrudzone, spalone, niedopieczone, o miękiszu lepkim, z zakalcem, kruszącym się, z obecnością grudek mąki lub soli, obecność szkodników żywych, martwych oraz ich pozostałości, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia.

Trwałość: Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 4 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy. Dostawy odbywać się będą bezpośrednio do jednostki organizacyjnej SW codziennie od poniedziałku do soboty kg 450

4. Bułka tarta - Szacunkowa ilość na dostawę: 15 kg (dostawa co 2 tygodnie).

Preferencje zamawiającego w zakresie jakości:

Zapach: powinien być czysty z właściwym aromatem, niedopuszczalny jest zapach stęchły, spalony i inny obcy.

Konsystencja: sypka bez grudek i zbryleń.

Barwa: równomiernie zabarwiona, o odcieniu żółto-złotym.

Oznakowanie: metki na każdym opakowaniu powinny zawierać:

nazwę środka spożywczego, składniki występujące w środku spożywczym, datę minimalnej trwałości, dane identyfikujące wagę netto, warunki przechowywania, dane identyfikujące producenta produktu, dane identyfikujące miejsce pochodzenia.

Cechy dyskwalifikujące: obce posmaki, objawy psucia, pleśnienia, zawilgocenie, obecność szkodników żywych, martwych oraz ich pozostałości, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia.

Trwałość: Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 1 miesiąc od daty dostawy do magazynu odbiorcy. kg 380

4.5.3.) Główny kod CPV: 15811100-7 - Chleb

4.5.4.) Dodatkowy kod CPV:

15811000-6 - Pieczywo

15810000-9 - Pieczywo, świeże wyroby piekarskie i ciastkarskie

4.5.5.) Wartość części: 177520,14 PLN

Część 2

4.5.1.) Krótki opis przedmiotu zamówienia

CZĘŚĆ NR 2- PIECZYWO - dostawa do OZ Sieraków Śląsk:

1. Chleb mieszany pszenno-żytni - Szacunkowa ilość na dostawę: 206 kg (dostawy codziennie od poniedziałku do soboty).

Preferencje zamawiającego w zakresie jakości:

Chleb świeży, bochenki o wadze 0,35 kg krojone (grubość kromki 11-13 mm) pakowane w folię, wyrabiane z ok. 70% mąki pszennej i ok. 30% mąki żytniej na kwasie, kwasie z dodatkiem drożdży lub drożdżach, z dodatkiem soli, mleka, ekstraktu słodowego i innych surowców określonych recepturą.

Zapach: powinien być czysty z właściwym aromatem, niedopuszczalny jest zapach stęchły, spalony i inny obcy.

Konsystencja: miękisz powinien być elastyczny, równomiernie porowaty, pory drobne o cienkich ściankach, ściśle związane ze skórą, bez zakalca i grudek mąki.

Barwa: skórka powinna być równomiernie zabarwiona, o odcieniu typowym dla danego rodzaju pieczywa, ściśle połączona z miękiszem, grubość skórki nie mniejsza niż 2,5 mm.

Oznakowanie: metki na każdym bochenku powinny zawierać:

nazwę środka spożywczego, składniki występujące w środku spożywczym, datę minimalnej trwałości, dane identyfikujące wagę netto, warunki przechowywania, dane identyfikujące producenta produktu, dane identyfikujące miejsce pochodzenia.

Cechy dyskwalifikujące: - obce posmaki, zapachy, smak gorzki, kwaśny, zbyt słony, niesłony, stęchły, nalot pleśni, zawilgocenie powierzchni, uszkodzenie, połamanie, - pieczywo o skórce oddzielającej się od miękiszu, zabrudzone, spalone, niedopieczone, o miękiszu lepkim, z zakalcem, kruszącym się, z obecnością grudek mąki lub soli, - obecność szkodników żywych, martwych oraz ich pozostałości, - brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia.

Trwałość: Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 4 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy. Dostawy odbywać się będą bezpośrednio do jednostki organizacyjnej SW codziennie od poniedziałku do soboty. kg 75 000

2. Chleb pszenny - Szacunkowa ilość na dostawę: 23 kg (dostawy codziennie od poniedziałku do soboty).

Preferencje zamawiającego w zakresie jakości:

Chleb świeży, bochenki o wadze 0,35 kg krojone (grubość kromki 11-13 mm) pakowane w folię.

Zapach: powinien być czysty z właściwym aromatem, niedopuszczalny jest zapach stęchły, spalony i inny obcy.

Konsystencja: miękisz powinien być elastyczny, równomiernie porowaty, pory drobne o cienkich ściankach, ściśle związane ze skórą, bez zakalca i grudek mąki.

Barwa: skórka powinna być równomiernie zabarwiona, o odcieniu żółto-złotym.

Oznakowanie: metki na każdym bochenku powinny zawierać:

nazwę środka spożywczego, składniki występujące w środku spożywczym, datę minimalnej trwałości, dane identyfikujące wagę netto, warunki przechowywania, dane identyfikujące producenta produktu, dane identyfikujące miejsce pochodzenia.

Cechy dyskwalifikujące: - obce posmaki, zapachy, smak gorzki, kwaśny, zbyt słony, niesłony, stęchły, nalot pleśni, zawilgocenie powierzchni, uszkodzenie, połamanie, - pieczywo o skórce oddzielającej się od miękiszu, zabrudzone, spalone, niedopieczone, o miękiszu lepkim, z zakalcem, kruszącym się, z obecnością grudek mąki lub soli, - obecność szkodników żywych, martwych oraz ich pozostałości, - brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia.

Trwałość: Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 4 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy. Dostawy odbywać się będą bezpośrednio do jednostki organizacyjnej SW codziennie od poniedziałku do soboty. kg 8 500

3. Bułka tarta - Szacunkowa ilość na dostawę: 38 kg (dostawa co 2 tygodnie).

Preferencje zamawiającego w zakresie jakości:

Zapach: powinien być czysty z właściwym aromatem, niedopuszczalny jest zapach stęchły, spalony i inny obcy.

Konsystencja: sypka bez grudek i zbryleń.

Barwa: równomiernie zabarwiona, o odcieniu żółto-złotym.

Oznakowanie: metki na każdym opakowaniu powinny zawierać:

nazwę środka spożywczego, składniki występujące w środku spożywczym, datę minimalnej trwałości, dane identyfikujące wagę netto, warunki przechowywania, dane identyfikujące producenta produktu, dane identyfikujące miejsce pochodzenia.

Cechy dyskwalifikujące: - obce posmaki, objawy psucia, pleśnienia, zawilgocenie, - obecność szkodników żywych, martwych oraz ich pozostałości, - brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia.

Trwałość: Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 1 miesiąc od daty dostawy do magazynu odbiorcy kg 1 000

4.5.3.) Główny kod CPV: 15811100-7 - Chleb

4.5.4.) Dodatkowy kod CPV:

15811000-6 - Pieczywo

15810000-9 - Pieczywo, świeże wyroby piekarskie i ciastkarskie

4.5.5.) Wartość części: 244881,00 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: 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: 151514,37 PLN

6.3.) Cena lub koszt oferty z najwyższą ceną lub kosztem: 170940,00 PLN

6.4.) Cena lub koszt oferty wykonawcy, któremu udzielono zamówienia: 151514,37 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: Piekarnia JAZON II Paweł Poryżała

7.3.2) Krajowy Numer Identyfikacyjny: 7691393832

7.3.4) Miejscowość: Dobrzelów

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: 2026-06-22

8.2.) Wartość umowy/umowy ramowej: 151514,37 PLN

8.3.) Okres realizacji zamówienia albo umowy ramowej:
do 2027-06-30

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

6.1.3.) 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: 211165,50 PLN

6.3.) Cena lub koszt oferty z najwyższą ceną lub kosztem: 238644,00 PLN

6.4.) Cena lub koszt oferty wykonawcy, któremu udzielono zamówienia: 211165,50 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: Piekarnia JAZON II Paweł Poryzała

7.3.2) Krajowy Numer Identyfikacyjny: 7691393832

7.3.4) Miejscowość: Dobrzelów

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: 2026-06-22

8.2.) Wartość umowy/umowy ramowej: 211165,50 PLN

8.3.) Okres realizacji zamówienia albo umowy ramowej:
do 2027-06-30