

**Ogłoszenie o wyniku postępowania**  
**Dostawy**  
**Sukcesywne dostawy drobiu, mięsa wieprzowego oraz ich przetworów do Zakładu Karnego w Gębarzewie**

**SEKCJA I - ZAMAWIAJĄCY**

**1.1.) Rola zamawiającego**

Postępowanie prowadzone jest samodzielnie przez zamawiającego

**1.2.) Nazwa zamawiającego:** Zakład Karny w Gębarzewie

**1.4) Krajowy Numer Identyfikacyjny:** REGON 000791131

**1.5) Adres zamawiającego**

**1.5.1.) Ulica:** Prosta 1

**1.5.2.) Miejscowość:** Żydowo

**1.5.3.) Kod pocztowy:** 62-241

**1.5.4.) Województwo:** wielkopolskie

**1.5.5.) Kraj:** Polska

**1.5.6.) Lokalizacja NUTS 3:** PL418 - Poznański

**1.5.7.) Numer telefonu:** 61 429-23-00

**1.5.8.) Numer faksu:** 61 426-24-53

**1.5.9.) Adres poczty elektronicznej:** zk\_gebarzewo@sw.gov.pl

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

**1.6.) Adres strony internetowej prowadzonego postępowania:**

<https://platformazakupowa.pl/transakcja/1323171>

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

**1.8.) Przedmiot działalności zamawiającego:** Inna działalność

Zakład Karny

**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 drobiu, mięsa wieprzowego oraz ich przetworów do Zakładu Karnego w Gębarzewie

**2.4.) Identyfikator postępowania:** ocds-148610-3e2bb9c7-cadd-4d69-a513-205f8c2012a1

**2.5.) Numer ogłoszenia:** 2026/BZP 00360743

**2.6.) Wersja ogłoszenia:** 01

**2.7.) Data ogłoszenia:** 2026-07-24

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

**2.9.) Numer planu postępowań w BZP:** 2026/BZP 00125832/01/P

**2.10.) Identyfikator pozycji planu postępowań:**

1.2.3 Sukcesywne dostawy drobiu, mięsa wieprzowego i wołowego oraz ich przetworów mięsnych

**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 00278568

### 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.2232.3.2026

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

**4.3.) Łączna wartość poszczególnych części zamówienia:** 440276,20 PLN

**4.3.1) Wartość zamówienia stanowiącego przedmiot tego postępowania (bez VAT):** 97549,50 PLN

**4.4.) Rodzaj zamówienia:** Dostawy

#### Część 1

##### 4.5.1.) Krótki opis przedmiotu zamówienia

**ZADANIE NR I – Sukcesywne dostawy mięsa wieprzowego i drobiowego.**

W skład niniejszego zadania wchodzi następujące towary:

Lp. ASORTYMENT OPIS PRZEDMIOTU ILOŚĆ SZACUNKOWA W KG \*

1. 2. 3. 4.

1. ŁOPATKA BEZ KOŚCI Mięso wieprzowe z łopatki w pierwszym gatunku, świeże o barwie jasnoczerwonej z niewielkimi przerostami tkanki tłuszczowej, mięso czyste, bez skóry, bez śladów zanieczyszczeń, zapach swoisty, charakterystyczny dla mięsa, bez oznak zaparzenia i rozpoczynającego się psucia, zabezpieczone przed zanieczyszczeniem zgodnie z wymogami sanitarnymi i HACCP.

Wymagania organoleptyczne:

1. Powierzchnia: gładka, niezakrwawiona, niepostrzępiona, bez opłków kości, przekrwień, głębszych nacięć; powierzchnia tkanki mięśniowej i tłuszczowej połyskująca, sucha lub lekko wilgotna; niedopuszczalna oślizgłość, nalot pleśni.

2. Czystość: mięso czyste, bez śladów jakichkolwiek zanieczyszczeń.

3. Barwa mięsa: jasnorożowa do czerwonej, dopuszczalne zmatowienie, niedopuszczalny odcień szary lub zielonkawy.

4. Barwa tłuszczu: biała z odcieniem kremowym lub lekko różowym.

5. Konsystencja: jędrna i elastyczna.

6. Zapach: swoisty, charakterystyczny dla mięsa świeżego, bez oznak zaparzenia i rozpoczynającego się psucia. 1300

2. SCHAB Z KOŚCIĄ Mięso wieprzowe, świeże, nieprzerośnięte tłuszczem. Mięso czyste, bez śladów jakichkolwiek zanieczyszczeń.

Wymagania organoleptyczne:

1. Powierzchnia: gładka, niezakrwawiona, niepostrzępiona, bez opłków kości, przekrwień, głębszych nacięć; powierzchnia tkanki mięśniowej i tłuszczowej połyskująca, sucha lub lekko wilgotna; niedopuszczalna oślizgłość, nalot pleśni.

2. Czystość: mięso czyste, bez śladów jakichkolwiek zanieczyszczeń.

3. Barwa mięsa: jasnorożowa do czerwonej, dopuszczalne zmatowienie, niedopuszczalny odcień szary lub zielonkawy

4. Barwa tłuszczu: biała z odcieniem kremowym lub lekko różowym.

5. Konsystencja: jędrna i elastyczna.

6. Zapach: swoisty, charakterystyczny dla mięsa świeżego, bez oznak zaparzenia i rozpoczynającego się psucia. 150

3. SERCA WIEPRZOWE Podroby świeże, pochodzące z organów wewnętrznych świni, tworzą chude mięśnie o dość ścisłym ułożeniu, niemrożone. Jakość artykułu żywnościowego nie może odbiegać od Polskich Norm.

Wymagania organoleptyczne:

1. Powierzchnia: niepostrzępiona, na krawędziach znajdują się grube złogi tłuszczu oraz duże naczynia krwionośne, które muszą zostać usunięte przed sprzedażą, bez głębszych nacięć; niedopuszczalna oślizgłość, nalot pleśni.

2. Czystość: podroby czyste, bez śladów jakichkolwiek zanieczyszczeń.

3. Barwa: czerwona.

4. Konsystencja: jędrna i elastyczna.

5. Zapach: swoisty, niezbyt intensywny, bez oznak rozpoczynającego się psucia; niedopuszczalny zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy. 1200

4. WĄTROBA WIEPRZOWA Podroby świeże, pochodzące z organów wewnętrznych świni, niemrożone. Jakość artykułu żywnościowego nie może odbiegać od Polskich Norm.

Wymagania organoleptyczne:

1. Powierzchnia: miękka, dość delikatna, bez głębszych nacięć; otoczona cienką błoną, niedopuszczalna oślizgłość, nalot pleśni.

2. Czystość: podroby czyste, bez śladów jakichkolwiek zanieczyszczeń.

3. Barwa: ciemnoczerwona.

4. Konsystencja: elastyczna.

5. Zapach: swoisty, niezbyt intensywny, bez oznak rozpoczynającego się psucia. 2000

5. ŻOŁĄDKI DROBIOWE Żołądki uzyskane podczas patroszenia tuszki kurczęcej, pozbawione części niejadalnych; z usuniętą treścią oraz warstwą zrogowaciałą, żołądkiem gruczołowym i dwunastnicą, nadmiar tłuszczu usunięty; dopuszcza się niewielkie uszkodzenia mięśnia oraz pozostałości tkanki łącznej, niedopuszczalna zielonkawa barwa. Wymagana forma: świeże, schłodzone. 1000

6. PORCJE ROSOŁOWE Element uzyskany z rozrobki tuszki kurczaka, schłodzony, bez przebarwień i uszkodzeń mechanicznych oraz bez zanieczyszczeń obcych oraz krwi. Powierzchnia powinna być czysta, wolna od jakichkolwiek widocznych substancji obcych, zabrudzeń lub krwi. Barwa naturalna, jasnoróżowa, nie dopuszcza się uszkodzeń mechanicznych oraz resztek upierzenia. Zapach charakterystyczny dla mięsa drobiowego świeżego, bez oznak zaparzenia i psucia, niedopuszczalny zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy. 400

7. KURCZAKI -tusza Tuszka kurczęca, schłodzona o prawidłowym kształcie i prawidłowo wykształconych mięśniach, wykrwawiona, wypatroszona, bez głowy i łap oraz bez widocznych uszkodzeń i złamań otwartych; upierzenie całkowicie zdjęte; barwa jasnokremowa. 800

8. BOCZEK SUROWY Mięso wieprzowe, świeże, surowe, nieprzerośnięte tłuszczem. Całe płyty o wadze od 1 kg do 5 kg. Mięso czyste, bez śladów jakichkolwiek zanieczyszczeń. 100

9. MIĘSO MIELONE DROBIOWE Świeże mięso drobiowe, grubo lub średnio rozdrobnione, mielone, maksymalna zawartość tłuszczu 20%. Mięso ma być czyste bez jakichkolwiek zanieczyszczeń. Barwa mięsa różowa do czerwonej, dopuszczalne zmatowienie, niedopuszczalny odcień szary lub zielonkawy. Barwa tłuszczu biała z odcieniem kremowym lub lekko różowym. Konsystencja jędrna i elastyczna. Zapach charakterystyczny dla mięsa drobiowego świeżego, bez oznak zaparzenia i psucia, niedopuszczalny zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy. 250

10. MIĘSO MIELONE WIEPRZOWE Świeże mięso wieprzowe, grubo lub średnio rozdrobnione, mielone, maksymalna zawartość tłuszczu 20%. Mięso ma być czyste bez jakichkolwiek zanieczyszczeń. Barwa mięsa różowa do czerwonej, dopuszczalne zmatowienie, niedopuszczalny odcień szary lub zielonkawy. Barwa tłuszczu biała z odcieniem kremowym lub lekko różowym. Konsystencja jędrna i elastyczna. Zapach charakterystyczny dla mięsa wieprzowego świeżego, bez oznak zaparzenia i psucia, niedopuszczalny zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy. 3600

\*Podane w kolumnie nr 4 ilości dostaw są zbliżone ilościami do planowanych potrzeb jednostki. Służyć one będą wyłącznie do porównania ofert oraz do wybrania oferty najkorzystniejszej, bowiem w przybliżeniu odpowiadają strukturze zapotrzebowania. Oznacza to, że wielkości te nie stanowią ostatecznego rozmiaru zamówienia, w wyniku czego nie mogą stanowić podstaw do zgłaszania roszczeń z tytułu niezrealizowanych dostaw albo podstawy do odmowy realizacji dostaw. Zamawiający zastrzega sobie prawo zmniejszenia wielkości dostaw, jednocześnie Zamawiający zobowiązuje się i zastrzega, że wielkość zamówienia określoną w formularzu cenowym zrealizuje w minimum 60%. Dostawcy będzie przysługiwało prawo do wynagrodzenia wyłącznie za faktycznie dostarczone ilości towaru.

3.2. Wymagania klasyfikacyjne określone dla drobiu wchodzącego w skład zadania nr I:

Zamawiany asortyment winien być:

- ☐ świeży,
- ☐ dobrej jakości,
- ☐ konsystencji jednolitej, zwartej,
- ☐ wolny od wad eliminujących go ze spożycia,
- ☐ dostarczane partie danego towaru w ramach częściowych dostaw winny być jednakowego gatunku, gramatury, rodzaju (dodatek smakowy) oraz terminu przydatności do spożycia.

Cechy dyskwalifikujące zamawiany asortyment:

- ☐ zanieczyszczenia mechaniczne,
- ☐ oznaki zepsucia, zawilgocenia
- ☐ stęchlizna, nadmierna ilość tłuszczu,
- ☐ obce zapachy i posmaki,
- ☐ uszkodzenia mechaniczne opakowań, ich zanieczyszczenia, brak oznakowania

Minimalny okres przydatności do spożycia każdej dostawy wynosić będzie:

- ☐ nie mniej niż 3 dni od daty dostawy w odniesieniu do towarów wymienionych w poz. 1-10 powyższej tabeli;

Wymagana jest jednakowa data ważności dla całej partii dostarczanego asortymentu w ramach częściowych dostaw.

Każdy zamawiany asortyment winien być dostarczony w oddzielnym i zamkniętym pojemniku, wykonanym z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do bezpośredniego kontaktu z żywnością, prawidłowo oznakowanych oraz przewożone w odpowiednich warunkach, zgodnie z wymaganiami HACCP.

Znakowanie pojemników. Do każdego pojemnika powinna być dołączona etykieta zawierająca co najmniej następujące dane:

- ☐ nazwę produktu,
- ☐ termin przydatności do spożycia,
- ☐ nazwę dostawcy -producenta (adres)
- ☐ warunki przechowywania,
- ☐ oraz pozostałe informacje zgodne z aktualnie obowiązującym prawem.

Poza powyższym w/w towary muszą spełniać parametry jakościowe wynikające z Polskich Norm przenoszących europejskie normy zharmonizowane lub z Polskich Norm.

Częstotliwość dostaw mięsa wieprzowego i drobiowego:

- ☐ Dostawy towarów do magazynu żywnościowego zlokalizowanego na terenie: Zakładu Karnego w Gębarzewie, ul. Prosta 1, 62-241 Żydowo realizowane będą dwa razy w tygodniu w dni robocze od poniedziałku do piątku w godzinach od 08:00 do 12:00 w ilościach określonych przez wyznaczonego pracownika zamawiającego.
- ☐ Dostawy towarów następować będą partiami, zgodnie ze sukcesywnie składanymi zamówieniami częściowymi, szczegółowe ilości dostaw oraz asortyment poszczególnych dostaw określi wyznaczony pracownik zamawiającego telefonicznie lub pisemnie (faks, e-mail) z 24 godzinnym wyprzedzeniem.
- ☐ Dostawy towarów muszą być zrealizowane w ciągu 24 godzin od złożenia telefonicznego lub pisemnego zamówienia.

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

**4.5.4.) Dodatkowy kod CPV:**

15112000-6 - Drób

15131500-0 - Produkty drobiowe

15112130-6 - Kurczęta

15110000-2 - Mięso

15113000-3 - Wieprzowina

15131100-6 - Produkty mięsno-wędliniarskie

**4.5.5.) Wartość części:** 97549,50 PLN

## Część 2

### 4.5.1.) Krótki opis przedmiotu zamówienia

ZADANIE NR II – Sukcesywne dostawy przetworów z mięsa wieprzowego i drobiowego.

W skład niniejszego zadania wchodzi następujące towary:

Lp. ASORTYMENT OPIS PRZEDMIOTU ILOŚĆ SZACUNKOWA W KG \*

1. 2. 3. 4.

1. KIEŁBASA ŻYWIECKA

WIEPRZOWA Kielbasa średnio rozdrobniona, wędzona. Formowana w batony do 1 kg. 120 kg

2. KIEŁBASA KRAKOWSKA

WIEPRZOWA Kielbasa grubo rozdrobniona, wędzona. Formowana w batony do 1 kg. 120 kg

3. KIEŁBASA BIAŁA PARZONA WIEPRZOWA Kielbasa średnio rozdrobniona, parzona, wędzona. 300 kg

4. KIEŁBASA PODLASKA

WIEPRZOWA Kielbasa średnio rozdrobniona, parzona, wędzona. 300 kg

5. KIEŁBASA LETNIA

WIEPRZOWA Kielbasa średnio rozdrobniona, parzona, wędzona. 300 kg

6. KIEŁBASA ŚLĄSKA

WIEPRZOWA Kielbasa średnio rozdrobniona, parzona, wędzona. 300 kg

7. KIEŁBASA ZWYCZAJNA

WIEPRZOWA Kielbasa średnio rozdrobniona, parzona, wędzona. 300 kg

#### 8. KIELBASA PIWNA

WIEPRZOWA Wyrób wędzony, parzony, średnio rozdrobniony. 3800 kg

9. MORTADELA WIEPRZOWA Wędlina drobno rozdrobniona, parzona, homogenizowana. 6800 kg

10. MIELONKA TURYSTYCZNA WIEPRZOWA Wędlina drobno rozdrobniona. 1000 kg

11. MIELONKA TYROLSKA WIEPRZOWA Wędlina średnio rozdrobniona. 1000 kg

12. SALCESON BIAŁY WIEPRZOWY Wyrób podrobowy, z głowizny wieprzowej, wołowej lub cielęcej z dodatkiem tłuszczu, podrobów, mięsa, skórek i przypraw, w żołądkach wieprzowych lub osłonce sztucznej, niemrożony, świeży. 1600 kg

13. SALCESON OZOROWY CIEMNY Wyrób podrobowy, z głowizny wieprzowej, wołowej lub cielęcej z dodatkiem tłuszczu, podrobów, mięsa, skórek i przypraw, w żołądkach wieprzowych lub osłonce sztucznej, niemrożony, świeży. 2800 kg

14. SALAMI WIELKOPOLSKIE Kielbasa wieprzowa drobno rozdrobniona, surowa, dojrzewająca, wędzona, suszona. 65 kg

15. METKA CEBULOWA Kielbasa surowa z peklowanego mięsa wieprzowego, drobno rozdrobniony, w osłonce niejadalnej. Formowana w batony o wadze do 1 kg, parzona, nietrwała, na przekroju jasno różowa, zapach charakterystyczny dla kielbasy

z mięsa wieprzowego, wyczuwalne przyprawy. 1300 kg

16. METKA ŁOSIOWA Surowy wyrób mięsny z peklowanego mięsa wieprzowego, drobno rozdrobniony, w osłonce niejadalnej. Formowana w batony o wadze do 1 kg, na przekroju jasno pomarańczowy, zapach charakterystyczny dla danego produktu, wyczuwalne przyprawy. 800 kg

17. PIECZEŃ RZYMSKA Kielbasa z mięsa wieprzowego, średnio rozdrobniona,, zapiekana, formowana w batony o wadze 1 kg, parzona, nietrwała, na przekroju jasno różowa, zapach charakterystyczny dla kielbasy z mięsa wieprzowego, wyczuwalne przyprawy. 1200

#### 18. PARÓWKA WIEPRZOWA

CIENKA Wyrób homogenizowany, wędzony, parzony. 2000 kg

#### 19. PARÓWKA WIEPRZOWA

GRUBA Wyrób homogenizowany, wędzony, parzony. Wygląd ogólny: wyrób w osłonce sztucznej, powierzchnia czysta, sucha, osłonka ściśle przylegająca do farszu. 1300 kg

20. KASZANKA Wyrób podrobowy z kaszy gryczanej lub jęczmiennej, krwi oraz podrobów: wątroba, płuca, skórki, tłuszcz; przyprawiony w osłonce poliamidowej, niemrożona, świeża. 1500 kg

21. WĄTROBIANKA Wątrobianka parzona, wyrób podrobowy, nie krwisty, z wątroby wieprzowej, słoniny, kaszy manny, cebuli, przypraw, o konsystencji smarownej, plastry

o grubości 5 mm nie mogą się rozpadać, w osłonce naturalnej lub sztucznej, niemrożona, świeża. Jakość artykułu żywnościowego nie może odbiegać

od Polskich Norm. 2000 kg

22. PASZTET WIEPRZOWY Wyrób podrobowy, wieprzowy, nie krwisty, drobno rozdrobniony, o konsystencji smarownej, plastry o grubości 5 mm nie mogą się rozpadać, w osłonce naturalnej lub sztucznej, niemrożona, świeża. Jakość artykułu żywnościowego nie może odbiegać od Polskich Norm. 2000 kg

23. SMAROWIDŁO Tłuszcz wieprzowy miękki, apetyczny, z widocznymi dodatkami mięsa.

W przekroju wyraźnie widoczne drobne kawałki mięsa wieprzowego i cebuli.

Wymagania organoleptyczne:

Masa bezkształtna, plastyczna, miękka, dająca się formować. Barwa: tłuszcz miękki w kolorze białym z lekką tonacją szarości uzyskaną ze względu na dodanie pozostałych składników. Konsystencja: tłuszcz o konsystencji stałej, lekkiej, mazistej, smarownej z widocznymi kawałkami mięsa wieprzowego. 1500

24. SMALEC CZYSTY Tłuszcz wieprzowy miękki, apetyczny. Masa bezkształtna, plastyczna, miękka, dająca się formować. Barwa: tłuszcz miękki w kolorze białym. 1000

25. KOŚCI WĘDZONE Element uzyskany z rozróbki tuszy wieprzowej, schłodzony, bez przebarwień i uszkodzeń mechanicznych oraz bez zanieczyszczeń obcych oraz krwi. Powierzchnia powinna być czysta, wolna od jakichkolwiek widocznych substancji obcych, zabrudzeń lub krwi. Barwa jasnobrązowa, nie dopuszcza się uszkodzeń mechanicznych. Zapach charakterystyczny dla mięsa wieprzowego wędzonego, bez oznak zaparzenia i psucia, niedopuszczalny zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy. 1000

26. BOCZEK WĘDZONY Mięso wieprzowe, świeże, surowe nieprzeorańnięte tłuszczem. Całe płyty o wadze od 1,00 kg do 5 kg. Mięso czyste, bez śladów jakichkolwiek zanieczyszczeń.

Wymagania organoleptyczne:

1. Powierzchnia: niezakrwawiona, niepostrzępiona, bez opilków kości, przekrwień, głębszych nacięć; powierzchnia tkanki mięśniowej i tłuszczowej połyskująca; niedopuszczalna oślizgłość, nalot pleśni.

2. Czystość: boczek czysty, bez śladów jakichkolwiek zanieczyszczeń.

3. Barwa boczku: różowa do ciemno różowej, niedopuszczalny odcień szary lub zielonkawy.

4. Barwa tłuszczu: biała z odcieniem kremowym lub lekko różowym.

5. Konsystencja: ścisła, plasterki grubości 2 mm ciągliwy i nie może rozpadać się na poszczególne włókna.

6. Zapach: charakterystyczny dla mięsa peklowanego i wędzonego, w miarę słony, z wyraźnym wycuciem wędzenia. 900

27. PODGARDLE WĘDZONE Element uzyskany z rozróbki tuszy wieprzowej, schłodzony, bez przebarwień i uszkodzeń mechanicznych oraz bez zanieczyszczeń obcych oraz krwi. Powierzchnia powinna być czysta, wolna od jakichkolwiek widocznych substancji obcych, zabrudzeń lub krwi. Barwa jasnobrązowa, nie dopuszcza się uszkodzeń mechanicznych. Zapach charakterystyczny dla mięsa wieprzowego wędzonego, bez oznak zaparzenia i psucia,

niedopuszczalny zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy. 1000

28. KIEŁBASA KRAKOWSKA DROBIOWA Kielbasa średnio rozdrobniona, parzona, wyłączenie z surowców drobiowych. Formowana w batony do 1 kg. Wygląd ogólny: wyrób w osłonce sztucznej, powierzchnia czysta, sucha, osłonka ściśle przylegająca do farszu. Struktura

i konsystencja: przeważająca część surowców mięsno –tłuszczowych została rozdrobniona na cząstki o wielkości od 5mm do 8 mm- niedopuszczalne skupiska jednego ze składników i zacieki tłuszczu i galarety, konsystencja ścisła. Barwa: barwa mięsa od bladnoróżowej do ciemnoczerwonej, tłuszczu od kremowej

do białej. Smak i zapach: charakterystyczny dla wyrobów peklowanych, wyczuwalny smak użytych przypraw, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy. 50

29. KIEŁBASA ŻYWIECKA DROBIOWA Kielbasa grubo rozdrobniona, parzona, wyłączenie z surowców drobiowych. Formowana w batony do 1 kg. Wygląd ogólny: wyrób w osłonce sztucznej, powierzchnia czysta, sucha, osłonka ściśle przylegająca do farszu. Struktura

i konsystencja: przeważająca część surowców mięsno –tłuszczowych została rozdrobniona na cząstki o wielkości od 5mm do 8 mm- niedopuszczalne skupiska jednego ze składników i zacieki tłuszczu i galarety, konsystencja ścisła. Barwa: barwa mięsa od bladnoróżowej do ciemnoczerwonej, tłuszczu od kremowej

do białej. Smak i zapach: charakterystyczny dla wyrobów peklowanych, wyczuwalny smak użytych przypraw, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy. 50

30. KIEŁBASA ŚLĄSKA DROBIOWA Wyrób średnio rozdrobniony, wędzony, parzony, wyłącznie z surowców drobiowych, mięso drobiowe minimum 70%, zawartość tłuszczu nie więcej niż 15%, bez surowców pochodzenia wieprzowego, pęta w osłonkach naturalnych, waga jednego pęta od 96 g do 120 g. 800

31. KIEŁBASA ZWYCZAJNA DROBIOWA Wyrób średnio rozdrobniony, wędzony, parzony, wyłącznie z surowców drobiowych, mięso drobiowe minimum 65%, zawartość tłuszczu nie więcej niż 18%, bez surowców pochodzenia wieprzowego, pęta w osłonkach naturalnych, waga jednego pęta od 96 g do 120 g. 900

32. KIEŁBASA BIAŁA PARZONA DROBIOWA Wyrób parzony, niewędzony, średnio rozdrobniony, z surowców drobiowych oraz przypraw charakterystycznych dla tego wyrobu; pęta w osłonce naturalnej; waga jednego pęta od 96 g do 120 g. 800

33. PARÓWKA DROBIOWA Wyrób parzony lub wędzony, homogenizowany, wyłącznie z surowców drobiowych, mięso drobiowe minimum 70%, zawartość tłuszczu nie więcej niż 18%, pęta w osłonce naturalnej lub sztucznej o średnicy do 12mm, waga jednego pęta od 96 g do 120 g. Barwa powierzchni różowa do jasnoróżowej, osłona ściśle przylegająca do powierzchni farszu. Na przekroju –barwa mięsa jasnoróżowa, surowce jednolicie drobno rozdrobnione. Konsystencja dość ścisła, elastyczna, soczysta po podgrzaniu. Smak i zapach charakterystyczny dla parówek drobiowych, z wyczuwalnymi użytymi przyprawami, niedopuszczalny smak

i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy. 1500

34. MIELONKA Z INDYKA Wyrób blokowy, parzony, wyłącznie z surowców drobiowych, mięso drobiowe minimum 60%, zawartość tłuszczu nie więcej niż 18%, bez surowców pochodzenia wieprzowego, bloki w sztucznych lub naturalnych osłonkach

o średnicy do 15 cm, jednorodne w całym kawałku. 1000

35. MORTADELA DROBIOWA Wyrób parzony, homogenizowany, wyłącznie z surowców drobiowych, mięso drobiowe minimum 60%, zawartość tłuszczu nie więcej niż 18%, konsystencja krajalna, plastyczna; bloki w sztucznych lub naturalnych osłonkach o średnicy

do 12 cm, jednorodne w całym kawałku. 1500

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

**4.5.4.) Dodatkowy kod CPV:**

15112000-6 - Drób

15131500-0 - Produkty drobiowe

15131310-1 - Paszteły

15131135-0 - Wędliny drobiowe

15112300-9 - Wątróbki drobiowe

15112130-6 - Kurczęta

15113000-3 - Wieprzowina

15131130-5 - Wędliny

15412100-0 - Tłuszcze zwierzęce

**4.5.5.) Wartość części:** 342726,70 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:** 2

**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:** 86630,25 PLN

**6.3.) Cena lub koszt oferty z najwyższą ceną lub kosztem:** 117872,48 PLN

**6.4.) Cena lub koszt oferty wykonawcy, któremu udzielono zamówienia:** 105018,90 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**

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

**7.3.1) Nazwa (firma) wykonawcy, któremu udzielono zamówienia:** Bruno Tassi Sp. z o.o.

**7.3.2) Krajowy Numer Identyfikacyjny:** 5272359947

**7.3.3) Ulica:** ul. Staniewicka 12

**7.3.4) Miejscowość:** Warszawa

**7.3.5) Kod pocztowy:** 03-310

**7.3.6.) Województwo:** mazowieckie

**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:** 2026-07-10

**8.2.) Wartość umowy/umowy ramowej:** 105018,90 PLN

**8.3.) Okres realizacji zamówienia albo umowy ramowej:**

Od 2026-08-12 do 2027-08-11

**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: 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: 302237,25 PLN

6.3.) Cena lub koszt oferty z najwyższą ceną lub kosztem: 713768,48 PLN

6.4.) Cena lub koszt oferty wykonawcy, któremu udzielono zamówienia: 302237,25 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: Skup, Ubój, Przetwórstwo Mięsa Supnień Kalinowski & Kalinowska Spółka jawna

7.3.2) Krajowy Numer Identyfikacyjny: 6661711830

7.3.3) Ulica: ul. Zielona 2

7.3.4) Miejscowość: Babiak

7.3.5) Kod pocztowy: 62-620

7.3.6.) Województwo: wielkopolskie

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: 2026-07-02

8.2.) Wartość umowy/umowy ramowej: 302237,25 PLN

8.3.) Okres realizacji zamówienia albo umowy ramowej:  
Od 2026-08-12 do 2027-08-11