

Zamówienie publiczne

Tytuł zamówienia	Ogłoszenie o wykonaniu umowy na sukcesywne dostawy drobiu, mięsa wieprzowego oraz ich przetworów do Zakładu Karnego w Gębarzewie
Przedmiot zamówienia	Ogłoszenie o wykonaniu umowy na sukcesywne dostawy drobiu, mięsa wieprzowego oraz ich przetworów do Zakładu Karnego w Gębarzewie
Rodzaj ogłoszenia	Ogłoszenie o udzieleniu zamówienia
Tryb zamówienia	przetarg nieograniczony
Wartość zamówienia	490.418,46 PLN
Ogłaszający	Zakład Karny w Gębarzewie
Województwo	WIELKOPOLSKIE
Powiat	gnieźnieński
Gmina	Czarniejewo
Miasto	Żydowo
Ulica	ul. Prosta
Numer budynku	1
Data publikacji od	2026-08-19
Data publikacji do	2026-09-02
Termin składania ofert	2025-07-17
Numer ogłoszenia	D/Kw.2232.5.2025
Cpv	15100000-9 Produkty zwierzęce, mięso i produkty mięsne 15110000-2 Mięso 15112000-6 Drób 15112130-6 Kurczęta 15112300-9 Wątróbki drobiowe 15113000-3 Wieprzowina 15131100-6 Produkty mięsno-wędliniarskie 15131130-5 Wędliny 15131135-0 Wędliny drobiowe 15131310-1 Pasztety 15131500-0 Produkty drobiowe 15412100-0 Tłuszcze zwierzęce

Ogłoszenie o wykonaniu umowy

Dostawy

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

ZADANIE I

SEKCJA I - ZAMAWIAJĄCY

1.1.) Nazwa zamawiającego: Zakład Karny w Gębarzewie

1.3.) Krajowy Numer Identyfikacyjny: REGON 000791131

1.4) Adres zamawiającego

1.4.1.) Ulica: Prosta 1

1.4.2.) Miejscowość: Żydowo

1.4.3.) Kod pocztowy: 62-241

1.4.4.) Województwo: wielkopolskie

1.4.5.) Kraj: Polska

1.4.6.) Lokalizacja NUTS 3: PL418 - Poznański

1.4.7.) Numer telefonu: 61 429-23-00

1.4.8.) Numer faksu: 61 426-24-53

1.4.9.) Adres poczty elektronicznej: zk_gebarzewo@sw.gov.pl

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

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

SEKCJA II - INFORMACJE PODSTAWOWE

2.1.) Identyfikator postępowania: ocds-148610-09c6174c-96d3-4cc0-ab90-ec7c76e3ec25

SEKCJA III - PODSTAWOWE INFORMACJE O POSTĘPOWANIU W WYNIKU KTÓREGO ZOSTAŁA ZAWARTA UMOWA

3.1.) Charakter zamówienia:

Zamówienie klasyczne - od kwoty określonej w art. 2 ust. 1 pkt 1 ustawy, ale o wartości mniejszej niż progi unijne

3.2.) Zamówienie było poprzedzone ogłoszeniem o zamówieniu albo ogłoszeniem o zamiarze zawarcia umowy w BZP lub Dz. Urz. UE: Tak

3.2.1.) Numer ogłoszenia w BZP lub Dz. Urz. UE: 2025/BZP 00316412

3.3.) Czy zamówienie dotyczy projektu lub programu współfinansowanego ze środków Unii Europejskiej:

Nie

3.5.) Tryb udzielenia zamówienia wraz z podstawą prawną:

Zamówienie udzielane jest w trybie podstawowym na podstawie: art. 275 pkt 1 ustawy

3.6.) Rodzaj zamówienia:

Dostawy

3.7.) Nazwa zamówienia:

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

Umowa dla części nr 1

3.8.) 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: jasnoróżowa 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. 1800

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: jasnoróżowa 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. 1400

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. 2500

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. 600

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. 800

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. 700

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. 50

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. 150

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. 3200

*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.

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

Zamawiany asortyment winien być:

- $\frac{3}{4}$ świeży,
- $\frac{3}{4}$ dobrej jakości,
- $\frac{3}{4}$ konsystencji jednolitej, zwartej,
- $\frac{3}{4}$ wolny od wad eliminujących go ze spożycia,
- $\frac{3}{4}$ 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:

- $\frac{3}{4}$ zanieczyszczenia mechaniczne,
- $\frac{3}{4}$ oznaki zepsucia, zawilgocenia
- $\frac{3}{4}$ stęchlizna, nadmierna ilość tłuszczu,
- $\frac{3}{4}$ obce zapachy i posmaki,
- $\frac{3}{4}$ uszkodzenia mechaniczne opakowań, ich zanieczyszczenia, brak oznakowania

Minimalny okres przydatności do spożycia każdej dostawy wynosić będzie:

- $\frac{3}{4}$ 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:

- $\frac{3}{4}$ nazwę produktu,
- $\frac{3}{4}$ termin przydatności do spożycia,
- $\frac{3}{4}$ nazwę dostawcy -producenta (adres)
- $\frac{3}{4}$ warunki przechowywania,
- $\frac{3}{4}$ 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:

- $\frac{3}{4}$ Dostawy towarów do magazynu żywnościowego zlokalizowanego na terenie: Zakładu Karnego w Gębarzewie, 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.
- $\frac{3}{4}$ 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.

³/₄Dostawy towarów muszą być zrealizowane w ciągu 24 godzin od złożenia telefonicznego lub pisemnego zamówienia.

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

3.10.) Dodatkowy kod CPV:

15112000-6 - Drób

15131500-0 - Produkty drobiowe

15112130-6 - Kurczęta

15110000-2 - Mięso

15113000-3 - Wieprzowina

15131100-6 - Produkty mięsno-wędliniarskie

SEKCJA IV – PODSTAWOWE INFORMACJE O ZAWARTEJ UMOWIE

4.1.) Data zawarcia umowy: 2025-08-04

4.2.) Okres realizacji zamówienia:

od 2025-08-12 do 2026-08-11

4.3.) Dane wykonawcy, z którym zawarto umowę:

4.3.1.) Nazwa (firma) wykonawcy, któremu udzielono zamówienia (w przypadku wykonawców ubiegających się wspólnie o udzielenie zamówienia - dotyczy pełnomocnika, o którym mowa w art. 58 ust. 2 ustawy): PPHU "JOHN" Paweł John

4.3.2.) Krajowy Numer Identyfikacyjny: 410274970

4.3.3.) Ulica: ul. Źródlana 5

4.3.4.) Miejscowość: Grotniki

4.3.5.) Kod pocztowy: 64-140

4.3.6.) Województwo: wielkopolskie

4.3.7.) Kraj: Polska

4.4.) Wartość umowy: 101062,50 PLN

4.5.) Numer ogłoszenia o wyniku postępowania zamieszczonego w BZP lub numer ogłoszenia o udzieleniu zamówienia opublikowanego w Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej: 2025/BZP 00383225/01

SEKCJA V PRZEBIEG REALIZACJI UMOWY

5.1.) Czy umowa została wykonana: Tak

5.2.) Termin wykonania umowy: 2026-08-11

5.3.) Czy umowę wykonano w pierwotnie określonym terminie: Tak

5.4.) Informacje o zmianach umowy

5.4.1.) Liczba zmian: 0

5.5.) Łączna wartość wynagrodzenia wypłacona z tytułu zrealizowanej umowy: 86226,65
PLN

5.6.) Czy umowa została wykonana należycie: Tak

5.7.) Podczas realizacji zamówienia zamawiający kontrolował przewidziane w zawartej umowie wymagania:

nie dotyczy

ZADANIE II

SEKCJA I - ZAMAWIAJĄCY

1.1.) Nazwa zamawiającego: Zakład Karny w Gębarzewie

1.3.) Krajowy Numer Identyfikacyjny: REGON 000791131

1.4) Adres zamawiającego

1.4.1.) Ulica: Prosta 1

1.4.2.) Miejscowość: Żydowo

1.4.3.) Kod pocztowy: 62-241

1.4.4.) Województwo: wielkopolskie

1.4.5.) Kraj: Polska

1.4.6.) Lokalizacja NUTS 3: PL418 - Poznański

1.4.7.) Numer telefonu: 61 429-23-00

1.4.8.) Numer faksu: 61 426-24-53

1.4.9.) Adres poczty elektronicznej: zk_gebarzewo@sw.gov.pl

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

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

SEKCJA II – INFORMACJE PODSTAWOWE

2.1.) Identyfikator postępowania: ocds-148610-09c6174c-96d3-4cc0-ab90-ec7c76e3ec25

SEKCJA III – PODSTAWOWE INFORMACJE O POSTĘPOWANIU W WYNIKU KTÓREGO ZOSTAŁA ZAWARTA UMOWA

3.1.) Charakter zamówienia:

Zamówienie klasyczne - od kwoty określonej w art. 2 ust. 1 pkt 1 ustawy, ale o wartości mniejszej niż progi unijne

3.2.) Zamówienie było poprzedzone ogłoszeniem o zamówieniu albo ogłoszeniem o zamiarze zawarcia umowy w BZP lub Dz. Urz. UE: Tak

3.2.1.) Numer ogłoszenia w BZP lub Dz. Urz. UE: 2025/BZP 00316412

3.3.) Czy zamówienie dotyczy projektu lub programu współfinansowanego ze środków Unii Europejskiej:

Nie

3.5.) Tryb udzielenia zamówienia wraz z podstawą prawną:

Zamówienie udzielane jest w trybie podstawowym na podstawie: art. 275 pkt 1 ustawy

3.6.) Rodzaj zamówienia:

Dostawy

3.7.) Nazwa zamówienia:

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

Umowa dla części nr 2

3.8.) Krótki opis przedmiotu zamówienia:

ZADANIE NR II – Sukcesywne dostawy mięsa wieprzowego oraz przetworów.

W skład niniejszego zadania wchodzi następujące towary:

Lp. , ASORTYMENT , OPIS PRZEDMIOTU , ILOŚĆ

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 Kiełbasa średnio rozdrobniona, parzona, wędzona. 500 kg

5. KIEŁBASA LETNIA

WIEPRZOWA Kiełbasa średnio rozdrobniona, parzona, wędzona. 500 kg

6. KIEŁBASA ŚLĄSKA

WIEPRZOWA Kiełbasa średnio rozdrobniona, parzona, wędzona. 500 kg

7. KIEŁBASA ZWYCZAJNA

WIEPRZOWA Kiełbasa średnio rozdrobniona, parzona, wędzona. 500 kg

8. KIEŁBASA PIWNA WIEPRZOWA Wyrób wędzony, parzony, średnio rozdrobniony. 800 kg

9. MORTADELA WIEPRZOWA Wędlina drobno rozdrobniona, parzona, homogenizowana. 6500 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. 2200 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 Kiełbasa wieprzowa drobno rozdrobniona, surowa, dojrzewająca, wędzona, suszona. Wygląd ogólny: wyrób w osłonce naturalnej lub sztucznej, powierzchnia czysta, sucha, osłonka ściśle przylegająca do farszu. 65 kg

15. METKA CEBULOWA Kiełbasa surowa z peklowanego mięsa wieprzowego, drobno rozdrobniony, w osłonce niejadalnej. 600 kg

16. METKA ŁOSIOWA Surowy wyrób mięsny z peklowanego mięsa wieprzowego, drobno rozdrobniony, w osłonce niejadalnej. 600 kg

17. PIECZEŃ RZYMSKA Kiełbasa z mięsa wieprzowego, średnio rozdrobniona, zapiekana, formowana w batony o wadze 1 kg, parzona, nietrwała, na przekroju jasno różowa, zapach charakterystyczny dla kiełbasy z mięsa wieprzowego, wyczuwalne przyprawy. 500 kg

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. 1800 kg

20. KASZANKA Wyrób podrobowy z kaszy gryczanej lub jęczmiennej, krwi oraz podrobów: wątroba, płuca, skórki, tłuszcz; przyprawiony w osłonce poliamidowej, niemrożona, świeża. 3000 kg

21. WĄTROBIANKA Wątrobianka parzona, wyrób podrobowy, nie krwisty, z wątroby wieprzowej, słoniny, kaszy manny, cebuli, przypraw, o konsystencji smarowej, 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. 3000 kg

22. PASZTET WIEPRZOWY Wyrób podrobowy, wieprzowy, nie krwisty, drobno rozdrobniony, o konsystencji smarowej, plastry o grubości 5 mm nie mogą się rozpadać, w osłonce naturalnej lub sztucznej, niemrożona, świeża. 2800 kg

23. SMAROWIDŁO Tłuszcz wieprzowy miękki, apetyczny, z widocznymi dodatkami mięsa. W przekroju wyraźnie widoczne drobne kawałki mięsa wieprzowego i cebuli. 1300 kg

24. SMALEC CZYSTY Tłuszcz wieprzowy miękki, apetyczny. Masa bezkształtna, plastyczna, miękka, dająca się formować. Barwa: tłuszcz miękki w kolorze białym. 1300 kg

25. KOŚCI WĘDZONE Element uzyskany z rozróbki tuszy wieprzowej, schłodzony, bez przebarwień i uszkodzeń mechanicznych oraz bez zanieczyszczeń obcych oraz krwi. 500 kg

26. BOCZEK WĘDZONY Mięso wieprzowe, świeże, surowe nieprzerośnięte tłuszczem. Całe płyty o wadze od 1,00 kg do 5 kg. Mięso czyste, bez śladów jakichkolwiek zanieczyszczeń. 350 kg

27. PODGARDLE WĘDZONE Element uzyskany z rozróbki tuszy wieprzowej, schłodzony, bez przebarwień i uszkodzeń mechanicznych oraz bez zanieczyszczeń obcych oraz krwi. 500 kg

28. KIEŁBASA KRAKOWSKA DROBIOWA Kiełbasa średnio rozdrobniona, parzona, wyłączenie z surowców drobiowych. 100 kg

29. KIEŁBASA ŻYWIECKA DROBIOWA Kiełbasa grubo rozdrobniona, parzona, wyłączenie z surowców drobiowych. 100 kg

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. 750 kg

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. 750 kg

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. 650 kg

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. 1500 kg

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. 900 kg

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 kg

Wymagania klasyfikacyjne określone dla przetworów z mięsa wieprzowego i drobiowego wchodzących w skład zadania nr II:

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. 15-16, 20-22 powyższej tabeli;
- nie mniej niż 7 dni od daty dostawy w odniesieniu do towarów wymienionych w poz. 1-14, 17-19, 23, 25-35 powyższej tabeli;
- nie mniej niż 30 dni od daty dostawy w odniesieniu do towaru wymienionego w poz. 24 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 przetworów z mięsa wieprzowego i drobiowego:

- Dostawy towarów do magazynu żywnościowego zlokalizowanego na terenie: Zakładu Karnego w Gębarzewie, 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.

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

3.10.) Dodatkowy kod CPV:

15112000-6 - Drób

15131500-0 - Produkty drobiowe

15131310-1 - Pasztety

15131135-0 - Wędliny drobiowe

15112300-9 - Wątróbki drobiowe

15112130-6 - Kurczęta

15113000-3 - Wieprzowina

15131130-5 - Wędliny

15412100-0 - Tłuszcze zwierzęce

SEKCJA IV – PODSTAWOWE INFORMACJE O ZAWARTEJ UMOWIE

4.1.) Data zawarcia umowy: 2025-08-04

4.2.) Okres realizacji zamówienia:

od 2025-08-12 do 2026-08-11

4.3.) Dane wykonawcy, z którym zawarto umowę:

4.3.1.) Nazwa (firma) wykonawcy, któremu udzielono zamówienia (w przypadku wykonawców ubiegających się wspólnie o udzielenie zamówienia - dotyczy pełnomocnika, o którym mowa w art. 58 ust. 2 ustawy): PPHU "JOHN" Paweł John

4.3.2.) Krajowy Numer Identyfikacyjny: 410274970

4.3.3.) Ulica: ul. Źródłana 5

4.3.4.) Miejscowość: Grotniki

4.3.5.) Kod pocztowy: 64-140

4.3.6.) Województwo: wielkopolskie

4.3.7.) Kraj: Polska

4.4.) Wartość umowy: 339034,50 PLN

4.5.) Numer ogłoszenia o wyniku postępowania zamieszczonego w BZP lub numer ogłoszenia o udzieleniu zamówienia opublikowanego w Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej: 2025/BZP 00383225/01

SEKCJA V PRZEBIEG REALIZACJI UMOWY

5.1.) Czy umowa została wykonana: Tak

5.2.) Termin wykonania umowy: 2026-08-11

5.3.) Czy umowę wykonano w pierwotnie określonym terminie: Tak

5.4.) Informacje o zmianach umowy

5.4.1.) Liczba zmian: 0

5.5.) Łączna wartość wynagrodzenia wypłacona z tytułu zrealizowanej umowy: 281158,08 PLN

5.6.) Czy umowa została wykonana należycie: Tak

5.7.) Podczas realizacji zamówienia zamawiający kontrolował przewidziane w zawartej umowie wymagania:

nie dotyczy

Załączniki

[Załącznik nr 1 - Formularz ofertowy.pdf \(1,45 MB\)](#)

[Załącznik nr 2 - Formularz cenowy.pdf \(1,43 MB\)](#)

[Załącznik nr 3 - Oświadczenia.pdf \(1,23 MB\)](#)

[Załącznik nr 4 - Wzór umowy.pdf \(1,56 MB\)](#)

[Załącznik nr 5 - Oświadczenie RODO.pdf \(1,02 MB\)](#)

[SWZ - art. 275 pkt 1. Drób i mięso.pdf \(14,14 MB\)](#)

[08ddbec8-a1db-ade4-c834-5c0001bf2dc2.pdf \(155,46 KB\)](#)

[ŚRODKI NA SFINANSOWANIE ZAMÓWIENIA.pdf \(263,19 KB\)](#)

[Informacja z sesji otwarcia ofert.pdf \(508,53 KB\)](#)

[49 Zawiadomienie o wyborze najkorzystniejszej oferty.pdf \(756,42 KB\)](#)