Ogłoszenie o zamówieniu
Dostawy
Sukcesywne dostawy warzyw i owoców

SEKCJA I - ZAMAWIAJĄCY

1.1.) Rola zamawiającego

Postępowanie prowadzone jest samodzielnie przez zamawiającego

1.2.) Nazwa zamawiającego: Areszt Śledczy w Kielcach

1.4) Krajowy Numer Identyfikacyjny: REGON 000319902

1.5) Adres zamawiającego

1.5.1.) Ulica: Zagnańska 155

1.5.2.) Miejscowość: Kielce

1.5.3.) Kod pocztowy: 25-563

1.5.4.) Województwo: świętokrzyskie

1.5.5.) Kraj: Polska

1.5.6.) Lokalizacja NUTS 3: PL721 - Kielecki

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

1.5.10.) Adres strony internetowej zamawiającego: https://askielce.bip.gov.pl/

1.6.) Rodzaj zamawiającego: Zamawiający publiczny - jednostka sektora finansów publicznych - jednostka budżetowa

1.7.) 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 warzyw i owoców

2.4.) Identyfikator postępowania: ocds-148610-d5da19a8-4656-43f2-8a00-16c9d3d79918

2.5.) Numer ogłoszenia: 2026/BZP 00442529

2.6.) Wersja ogłoszenia: 01

2.7.) Data ogłoszenia: 2026-09-17

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

2.9.) Numer planu postępowań w BZP: 2026/BZP 00105228/01/P

2.10.) Identyfikator pozycji planu postępowań:

1.2.17 SUKCESYWNE DOSTAWY WARZYW KORZENIOWYCH I BULWIASTYCH

1.2.18 SUKCESYWNE DOSTAWY JABŁEK

1.2.19 SUKCESYWNE DOSTAWY ZIEMNIAKÓW

1.2.20 SUKCESYWNE DOSTAWY WARZYW STRĄCZKOWYCH

1.2.21 SUKCESYWNE DOSTAWY WARZYW KISZONYCH

2.11.) O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się wyłącznie wykonawcy, o których mowa w art. 94 ustawy: Nie

2.14.) Czy zamówienie albo umowa ramowa dotyczy projektu lub programu współfinansowanego ze środków Unii Europejskiej: Nie

2.16.) Tryb udzielenia zamówienia wraz z podstawą prawną

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

SEKCJA III – UDOSTĘPNIANIE DOKUMENTÓW ZAMÓWIENIA I KOMUNIKACJA

3.1.) Adres strony internetowej prowadzonego postępowania
https://ezamowienia.gov.pl/mp-client/search/list/ocds-148610-d5da19a8-4656-43f2-8a00-16c9d3d79918

3.2.) Zamawiający zastrzega dostęp do dokumentów zamówienia: Nie

3.4.) Wykonawcy zobowiązani są do składania ofert, wniosków o dopuszczenie do udziału w postępowaniu, oświadczeń oraz innych dokumentów wyłącznie przy użyciu środków komunikacji elektronicznej: Tak

3.5.) Informacje o środkach komunikacji elektronicznej, przy użyciu których zamawiający będzie komunikował się z wykonawcami - adres strony internetowej: https://ezamowienia.gov.pl/

3.6.) Wymagania techniczne i organizacyjne dotyczące korespondencji elektronicznej: Maksymalny rozmiar plików przesyłanych za pośrednictwem „Formularzy do komunikacji" wynosi 150 MB (wielkość ta dotyczy plików przesyłanych jako załączniki do jednego formularza)

3.8.) Zamawiający wymaga sporządzenia i przedstawienia ofert przy użyciu narzędzi elektronicznego modelowania danych budowlanych lub innych podobnych narzędzi, które nie są ogólnie dostępne: Nie

3.12.) Oferta - katalog elektroniczny: Nie dotyczy

3.14.) Języki, w jakich mogą być sporządzane dokumenty składane w postępowaniu:

polski

3.15.) RODO (obowiązek informacyjny): Zgodnie z art. 13 ust. 1 i 2 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/679 z dnia 27 kwietnia 2016 r. w sprawie ochrony osób fizycznych w związku z przetwarzaniem danych osobowych i w sprawie swobodnego przepływu takich danych oraz uchylenia dyrektywy 95/46/WE (ogólne rozporządzenie o ochronie danych) (Dz. Urz. UE L 119 z 04.05.2016, str. 1), dalej „RODO", informuję, że:
▪ administratorem Pani/Pana danych osobowych jest Areszt Śledczy z siedzibą w Kielcach przy ul. Zagnańskiej 155, 25-563 Kielce;
▪ inspektorem ochrony danych osobowych w Areszcie Śledczym w Kielcach jest mł. chor. Bartosz Mikołajczyk, e-mail: bartosz.mikolajczyk@sw.gov.pl, tel. 41 369 07 10;
▪ Pani/Pana dane osobowe przetwarzane będą na podstawie art. 6 ust. 1 lit. c RODO w celu związanym z postępowaniem o udzielenie zamówienia publicznego prowadzonego w trybie przetargu w trybie podstawowym o wartości mniejszej niż kwoty określone w przepisach wydanych na podstawie art. 3 ust. 1 ustawy Prawo zamówień publicznych, na zadanie: SUKCESYWNE DOSTAWY PIECZYWA I BUŁKI TARTEJ nr sprawy: DKW.2232.6.2026;
▪
odbiorcami Pani/Pana danych osobowych będą osoby lub podmioty, którym udostępniona zostanie dokumentacja postępowania w oparciu o art. 18 oraz art. 569 ust. 1 ustawy z dnia 11 września 2019 r. – Prawo zamówień publicznych (tj. Dz.U. z 2024 r. poz. 1320 z późn. zm.);
▪ Pani/Pana dane osobowe będą przechowywane, zgodnie z art. 78 ust. 1 ustawy PZP, przez okres 4 lat od dnia zakończenia postępowania o udzielenie zamówienia, a jeżeli czas trwania umowy przekracza 4 lata, okres przechowywania obejmuje cały czas trwania umowy;
▪ obowiązek podania przez Panią/Pana danych osobowych bezpośrednio Pani/Pana dotyczących jest wymogiem ustawowym określonym w przepisach ustawy PZP, związanym z udziałem w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego; konsekwencje niepodania określonych danych wynikają z ustawy PZP;
▪ w odniesieniu do Pani/Pana danych osobowych decyzje nie będą podejmowane w sposób zautomatyzowany, stosowanie do art. 22 RODO;
▪ posiada Pani/Pan:
Strona 2z2
• na podstawie art. 15 RODO prawo dostępu do danych osobowych Pani/Pana dotyczących;
• na podstawie art. 16 RODO prawo do sprostowania Pani/Pana danych osobowych;
• na podstawie art. 18 RODO prawo żądania od administratora ograniczenia przetwarzania danych osobowych z zastrzeżeniem przypadków, o których mowa w art. 18 ust. 2 RODO;
• prawo do wniesienia skargi do Prezesa Urzędu Ochrony Danych Osobowych, gdy uzna Pani/Pan, że przetwarzanie danych osobowych Pani/Pana dotyczących narusza przepisy RODO;
▪ nie przysługuje Pani/Panu:
• w związku z art. 17 ust. 3 lit. b, d lub e RODO prawo do usunięcia danych osobowych;
• prawo do przenoszenia danych osobowych, o którym mowa w art. 20 RODO;
• na podstawie art. 21 RODO prawo sprzeciwu, wobec przetwarzania danych osobowych, gdyż podstawą prawną przetwarzania Pani/Pana danych osobowych jest art. 6 ust. 1 lit. c RODO.

SEKCJA IV – PRZEDMIOT ZAMÓWIENIA

4.1.) Informacje ogólne odnoszące się do przedmiotu zamówienia.

4.1.1.) Przed wszczęciem postępowania przeprowadzono konsultacje rynkowe: Nie

4.1.2.) Numer referencyjny: DKW.2232.8.2026

4.1.3.) Rodzaj zamówienia: Dostawy

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

4.1.8.) Możliwe jest składanie ofert częściowych: Tak

4.1.9.) Liczba części: 5

4.1.10.) Ofertę można składać na wszystkie części

4.1.11.) Zamawiający ogranicza liczbę części zamówienia, którą można udzielić jednemu wykonawcy: Nie

4.1.13.) Zamawiający uwzględnia aspekty społeczne, środowiskowe lub etykiety w opisie przedmiotu zamówienia: Nie

4.2. Informacje szczegółowe odnoszące się do przedmiotu zamówienia:

Część 1

4.2.2.) Krótki opis przedmiotu zamówienia

Marchew I klasa : Marchew w tej klasie powinna być najwyższej jakości. Wygląd: świeża, cała zdrowa,(bez oznak gnicia, śladów pleśni, zmarznięcia), pozbawiona wilgoci, wolna od szkodników i chorób przez nich wywołanych, kształtna, bez szczelin, odgnieceń i pęknięć, nać powinna być równo ucięta na wierzchołku marchwi, bez uszkodzenia korzenia; dopuszczalne są niewielkie wady kształtu, zabarwienia, zabliźnione pęknięcia, niewielkie pęknięcia lub bruzdy powstałe w wyniku czynności mechanicznych pod warunkiem, że nie wpływają one negatywnie na ogólny wygląd produktów. Barwa winna być pomarańczowa. Zapach: niedopuszczalny jest obcy zapach i taki, który mógłby świadczyć o tym, ze produkt jest nieświeży. Pakowanie: warzywa pakowane
w worki lub skrzynki przeznaczone do kontaktu z żywnością o wadze do 30 kg.

Pietruszka korzeń I klasa: Korzeń pietruszki klasy I powinien być najwyższej jakości . Wygląd: świeże, całe zdrowe, (bez oznak gnicia, śladów pleśni, zmarznięcia), twarde, jędrne, kształtne bez stłuczeń, pęknięć oraz odbarwień skórki, pozbawione uszkodzeń spowodowanych przez choroby i szkodniki, wolne od wilgoci zewnętrznej; nać pietruszki powinna być równo oberwana lub obcięta tuż przy główce, tak aby korzeń był nieuszkodzony. Barwa: biała do biało kremowej. Zapach: niedopuszczalny jest obcy zapach i taki, który mógłby świadczyć o tym, ze produkt jest nieświeży.

Seler I klasa: Seler korzeniowy w tej klasie powinien być najwyższej jakości. Wygląd: świeży kształtny, twardy, jędrny, bez pustych przestrzeni, czysty, bez stłuczeń i odbarwień skórki, zdrowy (bez oznak gnicia, śladów pleśni, zmarznięcia) pozbawiony uszkodzeń spowodowanych przez choroby i szkodniki, wolne od wilgoci zewnętrznej. Barwa: biała do białokremowej. Zapach: niedopuszczalny jest obcy zapach i taki, który mógłby świadczyć o tym, że produkt jest nieświeży.

Por I klasa: Por w tej klasie powinien być najwyższej jakości Wygląd: zdrowy, (bez oznak gnicia, pleśni), wolny od szkodników i uszkodzeń przez nich wyrządzonych, pozbawiony uszkodzeń spowodowanych przez choroby i szkodniki, wolne od wilgoci zewnętrznej bez pędów nasiennych, z usuniętymi nieświeżymi lub zwiędniętymi liśćmi oraz przyciętymi końcówkami liści i korzeniami; biała lub zielonkawo-biała część pora powinna stanowić przynajmniej jedną trzecią całkowitej długości lub połowę części osłoniętej; dopuszczalne są nieznaczne wady powierzchniowe, lekkie uszkodzenia liści. Zapach: niedopuszczalny jest obcy zapach i taki, który mógłby świadczyć o tym, ze produkt jest nieświeży.

Burak ćwikłowy I klasa: Buraki w tej klasie powinny być najwyższej jakości Wygląd: świeże, całe, zdrowe (bez oznak gnicia, śladów pleśni, zmarznięcia), czyste, jędrne, pozbawione uszkodzeń spowodowanych przez choroby i szkodniki, wolne od wilgoci zewnętrznej, jednolite pod względem odmiany i wielkości. Barwa: ciemnoczerwona charakterystyczna dla danej odmiany. Zapach: niedopuszczalny jest obcy zapach i taki, który mógłby świadczyć o tym, że produkt jest nieświeży.

Cebula I klasa Cebula w tej klasie powinna być najwyższej jakości. Wygląd: cała, ścisła, jędrna, czysta, zdrowa (bez objawów gnicia, śladów pleśni, zmarznięcia), bez zgrubień spowodowanych nieprawidłowym wzrostem, dojrzała, wystarczająco sucha, bez objawów wyrośnięcia lub kiełkowania, z zaschniętą szyjką szczypioru i korzeniami, wolna od szkodników i uszkodzeń przez nich wyrządzonych, pozbawiona nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej; dopuszczalne są lekkie zabrudzenia oraz powierzchowne pęknięcia i brak części łuski zewnętrznej (pod warunkiem, że miąższ cebuli jest chroniony), jeżeli nie wpływają one na ogólny wygląd produktu, jego jakość i trwałość. Kształt: kulisty, lekko spłaszczony. Dopuszczalne są niewielkie zmiany kształtu. Barwa: łuski suchej powinna być jasnobrązowa lub jasnożółta, łuski mięsistej winna być białokremowa lub kremowo-zielona, dopuszczalne są niewielkie zmiany koloru.

Kapusta biała I klasa: Kapusta głowiasta klasy I powinna być najwyższej jakości. Wygląd: główki powinny być świeże, zwarte, czyste, zdrowe (bez objawów gnicia, śladów pleśni), zwarte, bez oznak kwitnienia, wolne od owadów i szkodników oraz uszkodzeń spowodowanych przez choroby i szkodniki, pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej; łodyga

powinna być ucięta nieco poniżej najniższego poziomu wyrastania liści; liście powinny pozostać mocno przytwierdzone, a miejsce cięcia powinno być czyste; dopuszczalne są nieznaczne obicia, przycięcia liści zewnętrznych, niewielkie pęknięcia zewnętrznych liści pod warunkiem,
że nie mają one wpływu na ogólny wygląd i jakość.

Kapusta czerwona I klasa: Kapusta klasy I powinna być najwyższej jakości. Główki kapusty powinny być zwarte. Wygląd: główki powinny być świeże, czyste, zdrowe (bez oznak gnicia, śladów pleśni), zwarte, wolne od owadów i szkodników oraz uszkodzeń spowodowanych przez choroby i szkodniki, pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej, bez oznak kwitnienia; łodyga powinna być ucięta nieco poniżej najniższego poziomu wyrastania liści; liście powinny pozostać mocno przytwierdzone, a miejsce cięcia powinno być czyste; dopuszczalne są nieznaczne obicia, przycięcia liści zewnętrznych, niewielkie pęknięcia zewnętrznych liści pod warunkiem, że nie mają one wpływu na ogólny wygląd i jakość.

Kalafior I klasa: Kalafior w tej klasie powinien być najwyższej jakości. Wygląd: świeży, czysty, zdrowy (bez oznak gnicia, śladów pleśni oraz uszkodzeń takich jak skazy, obicia), cały, twardy
o gęstej strukturze, z krótko przyciętym głąbem (usunięta cała część niejadalna głąba), wolny
od owadów i szkodników oraz uszkodzeń spowodowanych przez choroby i szkodniki, pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej; wolne od wystających liści na główce; dopuszczalne są nieznaczne wady kształtu, zabarwienia pod warunkiem, że nie mają one wpływu na ogólny wygląd, jakość.

Pomidor I klasa: Pomidory w tej klasie powinny być najwyższej jakości. Wygląd: zdrowe (bez objawów gnicia, śladów pleśni), całe (wolne od pęknięć), czyste, praktycznie wolne od szkodników i wolne od uszkodzeń przez nich wyrządzonych, pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej i widocznych zazielenień (zielonych pestek), bez pustych komór na przekroju; Dopuszczalne są nieznaczne wady skórki, kształtu, wybarwienia. Gramatura: od 100-150g sztuka. Barwa: pomidory powinny być koloru czerwonego. Zapach: niedopuszczalny jest obcy zapach i taki, który mógłby świadczyć o tym, ze produkt jest nieświeży.

Ogórek świeży I klasa: Ogórki w tej klasie powinny być najwyższej jakości. Wygląd: świeże, jędrne, czyste, całe, zdrowe (niedopuszczalne ogórki z objawami gnicia, śladami pleśni), o komorach nasiennych bez pustych przestrzeni, wolne od owadów i szkodników oraz uszkodzeń spowodowanych przez choroby i szkodniki, pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej; dobrze wykształcone i praktycznie proste; dopuszczalne są nieznaczne zniekształcenia, lekkie otarcia skórki pod warunkiem że są zabliźnione.

Papryka słodka I klasa : Papryka w tej klasie powinna być najwyższej jakości, papryka powinna być jędrna – praktycznie bez wad skórki. Szypułka może być lekko uszkodzona lub ucięta bez uszkodzenia nasady kielicha Wygląd: świeża, czysta, twarda, jędrna, dobrze rozwinięta, cała, zdrowa (bez objawów gnicia, śladów pleśni), bez uszkodzeń mechanicznych, wolna od szkodników i szkód przez nich wyrządzonych, pozbawiona nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej, bez uszkodzeń spowodowanych przez słońce.

4.2.6.) Główny kod CPV: 03221000-6 - Warzywa

4.2.7.) Dodatkowy kod CPV:

03221100-7 - Warzywa korzeniowe i bulwiaste

4.2.8.) Zamówienie obejmuje opcje: Nie

4.2.10.) Okres realizacji zamówienia albo umowy ramowej: 12 miesiące

4.2.11.) Zamawiający przewiduje wznowienia: Nie

4.2.13.) Zamawiający przewiduje udzielenie dotychczasowemu wykonawcy zamówień na podobne usługi lub roboty budowlane: Nie

4.3.) Kryteria oceny ofert:

4.3.2.) Sposób określania wagi kryteriów oceny ofert: Procentowo

4.3.3.) Stosowane kryteria oceny ofert: Wyłącznie kryterium ceny

Kryterium 1

4.3.5.) Nazwa kryterium: Cena

4.3.6.) Waga: 100

4.3.10.) Zamawiający określa aspekty społeczne, środowiskowe lub innowacyjne, żąda etykiet lub stosuje rachunek kosztów cyklu życia w odniesieniu do kryterium oceny ofert: Nie

Część 2

4.2.2.) Krótki opis przedmiotu zamówienia

Fasola „Jaś” I klasa. Wygląd: Czyste, całe, zdrowe, jędrne, dobrze wykształcone, bez otworów spowodowanych przez owady, suche, niewyschnięte, bez zanieczyszczeń, Zapach: niedopuszczalny jest obcy zapach i taki, który mógłby świadczyć o tym, że produkt jest nieświeży. Barwa: charakterystyczna dla zdrowych ziaren danego gatunku. Pakowanie: strączki pakowane w worki przeznaczone do kontaktu z żywnością o wadze do 30 kg.
Nie dopuszcza się opakowań z uszkodzeniami mechanicznymi. Znakowanie: na każdym dostarczonym produkcie wymagane są etykiety zgodnie z Rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady UE nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011r dotyczące znakowania środka spożywczego.

Groch łuskany I klasa. Ziarna grochu siewnego czyszczone, poddane obróbce hydrotermicznej, obłuszczeniu i polerowaniu. Wygląd: czyste i zdrowe. Zapach: niedopuszczalny jest obcy zapach i taki, który mógłby świadczyć o tym, ze produkt jest nieświeży. Barwa produktu powinna być żółta. Pakowanie: strączki pakowane w worki przeznaczone do kontaktu z żywnością o wadze do 30 kg. Nie dopuszcza się opakowań
z uszkodzeniami mechanicznymi. Znakowanie: na każdym dostarczonym produkcie wymagane są etykiety zgodnie z Rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady UE nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011r dotyczące znakowania środka spożywczego.

4.2.6.) Główny kod CPV: 15331130-7 - Fasola, groch, papryki, pomidory i pozostałe warzywa

4.2.8.) Zamówienie obejmuje opcje: Nie

4.2.10.) Okres realizacji zamówienia albo umowy ramowej: 12 miesiące

4.2.11.) Zamawiający przewiduje wznowienia: Nie

4.2.13.) Zamawiający przewiduje udzielenie dotychczasowemu wykonawcy zamówień na podobne usługi lub roboty budowlane: Nie

4.3.) Kryteria oceny ofert:

4.3.2.) Sposób określania wagi kryteriów oceny ofert: Procentowo

4.3.3.) Stosowane kryteria oceny ofert: Wyłącznie kryterium ceny

Kryterium 1

4.3.5.) Nazwa kryterium: Cena

4.3.6.) Waga: 100

4.3.10.) Zamawiający określa aspekty społeczne, środowiskowe lub innowacyjne, żąda etykiet lub stosuje rachunek kosztów cyklu życia w odniesieniu do kryterium oceny ofert: Nie

Część 3

4.2.2.) Krótki opis przedmiotu zamówienia

Kapusta kiszona I klasa. Wygląd: Produkt otrzymany z kapusty głowiastej białej, oczyszczonej
z liści zewnętrznych, bez głąbu, pokrojonej, z dodatkiem przypraw, soli spożywczej oraz
z dodatkiem lub bez dodatku warzyw i owoców, poddanej fermentacji mlekowej, niepasteryzowany. Barwa: skrawków: biała lub kremowobiała z odcieniem żółtawym - soku: białokremowa. Smak
i zapach: charakterystyczny dla kapusty prawidłowo ukwaszonej, aromatyczny, słonokwaśny; konsystencja: skrawki jędrne, chrupkie. Pakowanie: opakowania stanowią wiadra lub beczki wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością o gramaturze 15kg -120 kg. Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed zniszczeniem i zanieczyszczeniem
powinny być czyste, bez obcych zapachów i uszkodzeń mechanicznych. Znakowanie: na każdym dostarczonym produkcie wymagane są etykiety zgodnie z Rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady UE nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011r dotyczące znakowania środka spożywczego.

Ogórek kiszony I klasa. Wygląd: produkt otrzymany z ogórków świeżych, z dodatkiem roślinnych przypraw aromatyczno-smakowych, w słonej zalewie, poddany naturalnemu procesowi fermentacji mlekowej, lub utrwalony w procesie pasteryzacji w opakowaniach hermetycznie zamkniętych. Smak i zapach: charakterystyczny dla ogórków kwaszonych, z wyczuwalnym smakiem i zapachem przypraw, bez obcych posmaków i zapachów. Barwa: ogórków oliwkowozielona, kształt możliwie prosty, powierzchnia wolna od uszkodzeń mechanicznych i plam chorobowych; zalewy od białoszarej do zielonkawoszarej, bez oznak śluzowacenia i zapleśnienia. Pakowanie: opakowania stanowią wiadra lub beczki wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością o gramaturze 15 kg -120 kg. Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed zniszczeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów i uszkodzeń mechanicznych. Znakowanie: na każdym dostarczonym produkcie wymagane są etykiety zgodnie z Rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady UE nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011r dotyczące znakowania środka spożywczego.

4.2.6.) Główny kod CPV: 15331000-7 - Warzywa przetworzone

4.2.8.) Zamówienie obejmuje opcje: Nie

4.2.10.) Okres realizacji zamówienia albo umowy ramowej: 12 miesiące

4.2.11.) Zamawiający przewiduje wznowienia: Nie

4.2.13.) Zamawiający przewiduje udzielenie dotychczasowemu wykonawcy zamówień na podobne usługi lub roboty budowlane: Nie

4.3.) Kryteria oceny ofert:

4.3.2.) Sposób określania wagi kryteriów oceny ofert: Procentowo

4.3.3.) Stosowane kryteria oceny ofert: Wyłącznie kryterium ceny

Kryterium 1

4.3.5.) Nazwa kryterium: Cena

4.3.6.) Waga: 100

4.3.10.) Zamawiający określa aspekty społeczne, środowiskowe lub innowacyjne, żąda etykiet lub stosuje rachunek kosztów cyklu życia w odniesieniu do kryterium oceny ofert: Nie

Część 4

4.2.2.) Krótki opis przedmiotu zamówienia

Ziemniaki jadalne I klasa. Ziemniaki w tej klasie powinny być najwyższej jakości. Wygląd: jednolite odmianowo, dojrzałe, zdrowe, niezazieleniałe, czyste, nieuszkodzone, nienadmarznięte, nieporośnięte kiełkami, o kształcie i zabarwieniu miąższu typowym dla odmiany, bez pustych miejsc wewnątrz miąższu. Zapach: niedopuszczalny jest obcy zapach i taki, który mógłby świadczyć
o tym, że produkt jest nieświeży. Pakowanie: ziemniaki pakowane w worki przeznaczone
do kontaktu z żywnością o wadze do 30 kg. Sortowane: o przekroju od 4 do 7 cm. Znakowanie: na każdym dostarczonym produkcie wymagane są etykiety zgodnie z Rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady UE nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011r dotyczące znakowania środka spożywczego.

4.2.6.) Główny kod CPV: 03212100-1 - Ziemniaki

4.2.8.) Zamówienie obejmuje opcje: Nie

4.2.10.) Okres realizacji zamówienia albo umowy ramowej: 12 miesiące

4.2.11.) Zamawiający przewiduje wznowienia: Nie

4.2.13.) Zamawiający przewiduje udzielenie dotychczasowemu wykonawcy zamówień na podobne usługi lub roboty budowlane: Nie

4.3.) Kryteria oceny ofert:

4.3.2.) Sposób określania wagi kryteriów oceny ofert: Procentowo

4.3.3.) Stosowane kryteria oceny ofert: Wyłącznie kryterium ceny

Kryterium 1

4.3.5.) Nazwa kryterium: Cena

4.3.6.) Waga: 100

4.3.10.) Zamawiający określa aspekty społeczne, środowiskowe lub innowacyjne, żąda etykiet lub stosuje rachunek kosztów cyklu życia w odniesieniu do kryterium oceny ofert: Nie

Część 5

4.2.2.) Krótki opis przedmiotu zamówienia

Jabłka konsumpcyjne deserowe I klasa. Wygląd: całe – oznacza to, że owoce nie mogą mieć żadnych ubytków i uszkodzeń . Nie dopuszcza się owoców z objawami zepsucia lub z takimi zmianami, które czynią je niezdatnymi do spożycia. Czyste, praktycznie wolne od jakichkolwiek widocznych zanieczyszczeń obcych – owoce powinny być wolne od śladów ziemi, brudu, pozostałości środków ochrony roślin. Wolne od uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki – owoce muszą być wolne od uszkodzeń spowodowanych przez owady, które powodują ich niezdatność do spożycia. Wolne od nadmiernego zawilgocenia powierzchniowego – niedopuszczalne są owoce wilgotne. Natomiast dopuszczalne jest lekkie zawilgocenie owoców spowodowane różnicą temperatur po wystawieniu owoców z chłodni. Owoce powinny być wystarczająco

rozwinięte, aby osiągnąć pełny stan dojrzałości typowy dla danej odmiany, ale nie mogą być przejrzałe, gdyż to mogłoby ujemnie wpłynąć na ich przydatność do spożycia. Niedopuszczalne są owoce: - nie w pełni rozwinięte lub niedojrzałe, które więdną w czasie składowania oraz są kwaśne i twarde co dyskwalifikuje je pod względem przydatności do spożycia, - przejrzałe, - owoce, które po wystawieniu z chłodni wykazują wady takie jak wewnętrzne zbrązowienie, oparzelinę przechowalniczą czy wady spowodowane zbyt niską temperaturą. Zapach: niedopuszczalny jest obcy zapach i taki, który mógłby świadczyć o tym, ze produkt jest nieświeży.. Gramatura: od 120g-150g sztuka. Pakowanie: owoce pakowane w skrzynki przeznaczone do kontaktu z żywnością o wadze do 30 kg. Znakowanie: na każdym dostarczonym produkcie wymagane są etykiety zgodnie z Rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady UE nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011r dotyczące znakowania środka spożywczego.

4.2.6.) Główny kod CPV: 03222321-9 - Jabłka

4.2.8.) Zamówienie obejmuje opcje: Nie

4.2.10.) Okres realizacji zamówienia albo umowy ramowej: 12 miesiące

4.2.11.) Zamawiający przewiduje wznowienia: Nie

4.2.13.) Zamawiający przewiduje udzielenie dotychczasowemu wykonawcy zamówień na podobne usługi lub roboty budowlane: Nie

4.3.) Kryteria oceny ofert:

4.3.2.) Sposób określania wagi kryteriów oceny ofert: Procentowo

4.3.3.) Stosowane kryteria oceny ofert: Wyłącznie kryterium ceny

Kryterium 1

4.3.5.) Nazwa kryterium: Cena

4.3.6.) Waga: 100

4.3.10.) Zamawiający określa aspekty społeczne, środowiskowe lub innowacyjne, żąda etykiet lub stosuje rachunek kosztów cyklu życia w odniesieniu do kryterium oceny ofert: Nie

SEKCJA V - KWALIFIKACJA WYKONAWCÓW

5.1.) Zamawiający przewiduje fakultatywne podstawy wykluczenia: Tak

5.2.) Fakultatywne podstawy wykluczenia:

Art. 109 ust. 1 pkt 4

5.3.) Warunki udziału w postępowaniu: Tak

5.4.) Nazwa i opis warunków udziału w postępowaniu.
O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się Wykonawcy, którzy spełniają niżej określone przez zamawiającego warunki udziału w postępowaniu:
1 Nie podlegają wykluczeniu.
2 W zakresie kompetencji lub uprawnień do prowadzenia określonej działalności zawodowej, o ile wynika to z odrębnych przepisów:
Zamawiający nie określa wymagań w zakresie powyższego warunku.
3 W zakresie sytuacji ekonomicznej lub finansowej:
Zamawiający nie określa wymagań w zakresie powyższego warunku.
4 W zakresie zdolność technicznej lub zawodowej:
Zamawiający nie określa wymagań w zakresie powyższego warunku.
5 Poleganie na zasobach innych podmiotów:
5.1 Wykonawca może w celu potwierdzenia spełniania warunków udziału w postępowaniu, w stosownych sytuacjach oraz w odniesieniu do niniejszego zamówienia, lub jego części, polegać na zdolnościach technicznych lub zawodowych lub sytuacji finansowej lub ekonomicznej innych podmiotów, niezależnie od charakteru prawnego łączących go z nim stosunków prawnych.
5.2 Wykonawca, który polega na zdolnościach lub sytuacji podmiotów udostępniających zasoby, składa wraz z ofertą zobowiązanie podmiotu udostępniającego zasoby do oddania mu do dyspozycji niezbędnych zasobów na potrzeby realizacji danego zamówienia lub inny podmiotowy środek dowodowy potwierdzający, że Wykonawca realizując zamówienie, będzie dysponował niezbędnymi zasobami tych podmiotów.
5.3 Zobowiązanie podmiotu udostępniającego zasoby, ma potwierdzać, że stosunek łączący Wykonawcę z podmiotami udostępniającymi zasoby gwarantuje rzeczywisty dostęp do tych zasobów oraz określa, w szczególności:
5.3.1 zakres dostępnych Wykonawcy zasobów podmiotu udostępniającego zasoby;
5.3.2 sposób i okres udostępnienia Wykonawcy i wykorzystania przez niego zasobów podmiotu udostępniającego te zasoby przy wykonywaniu zamówienia;

5.4 Zamawiający ocenia, czy udostępniane Wykonawcy przez podmioty udostępniające zasoby zdolności techniczne lub zawodowe lub ich sytuacja finansowa lub ekonomiczna, pozwalają na wykazanie przez Wykonawcę spełniania warunków udziału w postępowaniu, a także bada czy nie zachodzą wobec tego podmiotu podstawy wykluczenia, które zostały przewidziane względem Wykonawcy.
5.5 Jeżeli zdolności techniczne lub zawodowe, sytuacja ekonomiczna lub finansowa podmiotu udostępniającego zasoby nie potwierdzają spełniania przez Wykonawcę warunków udziału w postępowaniu lub zachodzą wobec tego podmiotu podstawy wykluczenia, zamawiający żąda, aby Wykonawca w terminie określonym przez zamawiającego zastąpił ten podmiot innym podmiotem lub podmiotami albo wykazał, że samodzielnie spełnia warunki udziału w postępowaniu.
5.6 Podmiot, który zobowiązał się do udostępnienia zasobów, odpowiada solidarnie z Wykonawcą, który polega na jego sytuacji finansowej lub ekonomicznej, za szkodę poniesioną przez zamawiającego, powstałą wskutek nieudostępnienia tych zasobów, chyba że za nieudostępnienie zasobów podmiot ten nie ponosi winy.
5.7 Wykonawca, który powołuje się na zasoby innych podmiotów, w celu wykazania braku istnienia wobec nich podstaw wykluczenia oraz spełniania, w zakresie w jakim powołuje się na ich zasoby, warunków udziału w postępowaniu - składa także oświadczenie dotyczące spełnienia warunków udziału w postępowaniu oraz przesłanek wykluczenia z postępowania dotyczące tych podmiotów.

5.5.) Zamawiający wymaga złożenia oświadczenia, o którym mowa w art.125 ust. 1 ustawy: Tak

SEKCJA VI - WARUNKI ZAMÓWIENIA

6.1.) Zamawiający wymaga albo dopuszcza oferty wariantowe: Nie

6.3.) Zamawiający przewiduje aukcję elektroniczną: Nie

6.4.) Zamawiający wymaga wadium: Nie

6.5.) Zamawiający wymaga zabezpieczenia należytego wykonania umowy: Nie

6.7.) Zamawiający przewiduje unieważnienie postępowania, jeśli środki publiczne, które zamierzał przeznaczyć na sfinansowanie całości lub części zamówienia nie zostały przyznane: Nie

SEKCJA VII - PROJEKTOWANE POSTANOWIENIA UMOWY

7.1.) Zamawiający przewiduje udzielenia zaliczek: Nie

7.3.) Zamawiający przewiduje zmiany umowy: Tak

7.4.) Rodzaj i zakres zmian umowy oraz warunki ich wprowadzenia:
Warunki umowy zostały określone w załączniku nr 11 do SWZ.

7.5.) Zamawiający uwzględnił aspekty społeczne, środowiskowe, innowacyjne lub etykiety związane z realizacją zamówienia: Nie

SEKCJA VIII – PROCEDURA

8.1.) Termin składania ofert: 2026-09-25 10:00

8.2.) Miejsce składania ofert: https://ezamowienia.gov.pl/

8.3.) Termin otwarcia ofert: 2026-09-25 11:00

8.4.) Termin związania ofertą: do 2026-10-24