Ogłoszenie o zamówieniu
Dostawy
Dostawy warzyw świeżych, ziemniaków jadalnych, kiszonek oraz warzyw mrożonych do Zakładu Karnego w Łowiczu.

SEKCJA I - ZAMAWIAJĄCY

1.1.) Rola zamawiającego

Postępowanie prowadzone jest samodzielnie przez zamawiającego

1.2.) Nazwa zamawiającego: Zakład Karny w Łowiczu

1.4) Krajowy Numer Identyfikacyjny: REGON 000782942

1.5) Adres zamawiającego

1.5.1.) Ulica: Wiejska 3

1.5.2.) Miejscowość: Łowicz

1.5.3.) Kod pocztowy: 99-400

1.5.4.) Województwo: łódzkie

1.5.5.) Kraj: Polska

1.5.6.) Lokalizacja NUTS 3: PL715 - Skierniewicki

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

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

1.6.) Rodzaj zamawiającego: Zamawiający publiczny - inny zamawiający

Zakład Karny w Łowiczu

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:

Dostawy warzyw świeżych, ziemniaków jadalnych, kiszonek oraz warzyw mrożonych do Zakładu Karnego w Łowiczu.

2.4.) Identyfikator postępowania: ocds-148610-c267354d-e0ea-43a4-b2cd-5a292604de3b

2.5.) Numer ogłoszenia: 2026/BZP 00461849

2.6.) Wersja ogłoszenia: 01

2.7.) Data ogłoszenia: 2026-09-29

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

2.9.) Numer planu postępowań w BZP: 2026/BZP 00132495/04/P

2.10.) Identyfikator pozycji planu postępowań:

1.2.2 Dostawa warzyw świeżych, mrożonych, kiszonek

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-c267354d-e0ea-43a4-b2cd-5a292604de3b

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: a) W postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego komunikacja między Zamawiającym a Wykonawcami odbywa się przy użyciu Platformy e-Zamówienia, która jest dostępna pod adresem https://ezamowienia.gov.pl.
p) W szczególnie uzasadnionych przypadkach uniemożliwiających komunikację Wykonawcy i Zamawiającego za pośrednictwem Platformy e-Zamówienia, Zamawiający dopuszcza komunikację za pomocą poczty elektronicznej na adres e-mail: zk_lowicz@sw.gov.pl (nie dotyczy składania ofert/wniosków o dopuszczenie do udziału w postępowaniu).

3.6.) Wymagania techniczne i organizacyjne dotyczące korespondencji elektronicznej: Wykonawca zamierzający wziąć udział w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego musi posiadać konto podmiotu „Wykonawca” na Platformie e-Zamówienia. Szczegółowe informacje na temat zakładania kont podmiotów oraz zasady i warunki korzystania z Platformy e-Zamówienia określa Regulamin Platformy e-Zamówienia, dostępny na stronie internetowej https://ezamowienia.gov.pl oraz informacje zamieszczone w zakładce „Centrum Pomocy”.
f) Sposób sporządzenia dokumentów elektronicznych lub dokumentów elektronicznych będących kopią elektroniczną treści zapisanej w postaci papierowej (cyfrowe odwzorowania) musi być zgodny z wymaganiami określonymi w rozporządzeniu Prezesa Rady Ministrów w sprawie wymagań dla dokumentów elektronicznych.
g) Dokumenty elektroniczne, o których mowa w § 2 ust. 1 rozporządzenia Prezesa Rady Ministrów w sprawie wymagań dla dokumentów elektronicznych, sporządza się w postaci elektronicznej, w formatach danych określonych w przepisach rozporządzenia Rady Ministrów w sprawie Krajowych Ram Interoperacyjności, z uwzględnieniem rodzaju przekazywanych danych i przekazuje się jako załączniki. W przypadku formatów, o których mowa w art. 66 ust. 1 ustawy Pzp, ww. regulacje nie będą miały bezpośredniego zastosowania.
h) Informacje, oświadczenia lub dokumenty, inne niż wymienione w § 2 ust. 1 rozporządzenia Prezesa Rady Ministrów w sprawie wymagań dla dokumentów elektronicznych, przekazywane w postępowaniu sporządza się w postaci elektronicznej:
a) w formatach danych określonych w przepisach rozporządzenia Rady Ministrów w sprawie Krajowych Ram Interoperacyjności (i przekazuje się jako załącznik), lub
a) jako tekst wpisany bezpośrednio do wiadomości przekazywanej przy użyciu środków komunikacji elektronicznej (np. w treści wiadomości e-mail lub w treści „Formularza do komunikacji”).
i) Jeżeli dokumenty elektroniczne, przekazywane przy użyciu środków komunikacji elektronicznej, zawierają informacje stanowiące tajemnicę przedsiębiorstwa w rozumieniu przepisów ustawy z dnia 16 kwietnia 1993 r. o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji (Dz. U. z 2022 r. poz. 1233) Wykonawca,
w celu utrzymania w poufności tych informacji, przekazuje je w wydzielonym i odpowiednio oznaczonym pliku, wraz z jednoczesnym zaznaczeniem w nazwie pliku „Dokument stanowiący tajemnicę przedsiębiorstwa”.
j) Komunikacja w postępowaniu, z wyłączeniem składania ofert/wniosków o dopuszczenie do udziału w postępowaniu, odbywa się drogą elektroniczną za pośrednictwem formularzy do komunikacji dostępnych w zakładce „Formularze” („Formularze do komunikacji”). Za pośrednictwem „Formularzy do komunikacji” odbywa się w szczególności przekazywanie wezwań i zawiadomień, zadawanie pytań i udzielanie odpowiedzi. Formularze do komunikacji umożliwiają również dołączenie załącznika do przesyłanej wiadomości (przycisk „dodaj załącznik”). W przypadku załączników, które są zgodnie z ustawą Pzp lub rozporządzeniem Prezesa Rady Ministrów w sprawie wymagań dla dokumentów elektronicznych opatrzone kwalifikowanym podpisem elektronicznym, podpisem zaufanym lub podpisem osobistym, mogą być opatrzone, zgodnie z wyborem wykonawcy/wykonawcy wspólnie ubiegającego się o udzielenie zamówienia/podmiotu udostępniającego zasoby, podpisem zewnętrznym lub wewnętrznym. W zależności od rodzaju podpisu i jego typu (zewnętrzny, wewnętrzny) dodaje się do przesyłanej wiadomości uprzednio podpisane dokumenty wraz z wygenerowanym plikiem podpisu (typ zewnętrzny) lub dokument z wszytym podpisem (typ wewnętrzny).
n) Minimalne wymagania techniczne dotyczące sprzętu używanego w celu korzystania z usług Platformy e-Zamówienia oraz informacje dotyczące specyfikacji połączenia określa Regulamin Platformy e-Zamówienia.
Pozostałe informacje zostały zawarte w rozdziale VII SWZ.

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

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.2232.5.2026.AP

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: 4

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

Grupa I –warzywa świeże (CPV 03.22.10.00-6)
1. Buraki ćwikłowe, CPV 032221111-7 22 000 kg
Tabela 1: Wymagania organoleptyczne i fizyczne:
l.p. cechy wymagania
1 Wygląd korzeni Świeże, całe, zdrowe (bez oznak gnicia, śladów pleśni, zmarznięcia), czyste, jędrne, wolne od szkodników i szkód przez nich wyrządzonych, pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej, jednolite pod względem odmiany i wielkości
2 Barwa na przekroju Ciemnoczerwona, charakterystyczna dla odmiany
3 Zapach Niedopuszczalny obcy
4 Średnica korzeni mierzona w najszerszym przekroju, cm od 4 do 10
5 Zawartość korzeni z wadami jakości, % wagowy nie więcej niż 10
6 Zawartość korzeni o innej wielkości, % wagowy, nie więcej niż 10
7 opakowanie worki raszlowe od 25kg do 30kg lub skrzynki do 20kg wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

2. Cebula, CPV 03221113-1 17 000 kg
Tabela 2: Wymagania organoleptyczne i fizyczne:
l.p. cechy wymagania
1 Wygląd Cała, ścisła, jędrna, czysta, zdrowa (bez objawów gnicia, śladów pleśni, zmarznięcia), dojrzała, wystarczająco sucha, bez objawów wyrośnięcia lub kiełkowania, z zaschniętą szyjką i korzeniami, wolna od szkodników i uszkodzeń przez nich wyrządzonych, pozbawiona nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej;
dopuszczalne są lekkie zabrudzenia.
2 Kształt Kulisty, lekko spłaszczony lub wydłużony,
dopuszczalne są niewielkie wady kształtu
3 Barwa Jasnożółta do jasnobrązowej
4 Smak i zapach Niedopuszczalny obcy
5 Jednolitość Jednolita pod względem pochodzenia, odmiany, jakości i wielkości
6 Zawartość korzeni o innej wielkości, % wagowy, nie więcej niż 10
7 Średnica, cm, nie mniej niż 4
8 opakowanie worki raszlowe od 25kg do 30kg lub skrzynki do 20kg wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

3. Kapusta biała, CPV 03221410-3 19 000 kg
Tabela 3: Wymagania organoleptyczne i fizyczne:
l.p. cechy wymagania
1 Wygląd Główki powinny być świeże, 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, liście powinny pozostać mocno przytwierdzone, a miejsce cięcia powinno być czyste.

2 Smak i zapach Niedopuszczalny obcy
3 Jednolitość Jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany, jakości, kształtu i koloru
4 Masa główki, nie mniej niż, g
- kapusta biała wczesna
- kapusta biała
700
1200
5 opakowanie worki raszlowe od 25kg do 30kg lub skrzynki do 20kg wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

4. Kapusta czerwona, CPV 03221410-3 2500 kg
Tabela 4: Wymagania organoleptyczne i fizyczne:
l.p. cechy wymagania
1 Wygląd Główki powinny być świeże, 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, liście powinny pozostać mocno przytwierdzone, a miejsce cięcia powinno być czyste.

2 Smak i zapach Niedopuszczalny obcy
3 Jednolitość Jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany, jakości, kształtu i koloru
4 Masa główki, nie mniej niż, g 800
5 opakowanie worki raszlowe od 25kg do 30kg lub skrzynki do 20kg wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

5. Marchew, CPV 03221112-4 25 000 kg
Tabela 6: Wymagania organoleptyczne i fizyczne:
l.p. cechy wymagania
1 Wygląd korzeni Świeże, jędrne, całe, zdrowe (bez oznak gnicia, śladów pleśni, uszkodzeń spowodowanych przez mróz), czyste, wolne od szkodników i szkód przez nich wyrządzonych, niezdrewniałe, proste, kształtne (bez bocznych rozgałęzień i rozwidleń), pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej, tj. należycie osuszone po umyciu, bez oznak świadczących o wyrastaniu korzenia w pęd nasienny; nać powinna być równo ucięta na wierzchołku marchwi, bez uszkodzenia korzenia; dopuszczalne są niewielkie wady kształtu, zabarwienia, zabliźnione pęknięcia.
2 Barwa Charakterystyczna dla odmiany, jednolita, dopuszcza się zielone lub fioletowe/purpurowe wierzchołki o długości do 1cm w przypadku marchwi o długości nieprzekraczającej 10 cm, oraz do 2cm w przypadku pozostałej marchwi
3 Smak i zapach Niedopuszczalny obcy
4 Jednolitość Jednolita pod względem pochodzenia, odmiany, jakości i wielkości
5 Średnica korzeni mierzona w najszerszym przekroju, cm od 2 do 4
6 opakowanie worki raszlowe od 25kg do 30kg lub skrzynki do 20kg wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

6. Pietruszka korzeniowa, CPV 03221110-0 11 000 kg
Tabela 7: Wymagania organoleptyczne i fizyczne:
l.p. cechy wymagania
1 Wygląd korzeni Zdrowe (bez oznak gnicia, śladów pleśni, zmarznięcia), czyste, twarde, jędrne, kształtne (bez rozwidleń i bocznych rozgałęzień), bez stłuczeń, pęknięć oraz ordzawień skórki, wolne od uszkodzeń spowodowanych przez choroby i szkodniki, pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej; nać pietruszki powinna być równo oberwana lub obcięta tuż przy główce, tak aby korzeń był nieuszkodzony
2 Barwa korzenia na przekroju Biała do biało kremowej
3 Smak i zapach Niedopuszczalny obcy
4 Jednolitość Jednolita pod względem pochodzenia, odmiany, jakości i wielkości
5 Średnica korzeni mierzona w najszerszym miejscu, cm od 3 do 6
6 opakowanie worki raszlowe od 20kg do 25kg lub skrzynki do 20kg wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

7. Por, CPV 03221110-0 1 000 kg
Tabela 8: Wymagania organoleptyczne i fizyczne:
l.p. cechy wymagania
1 Wygląd
Zdrowe (bez oznak gnicia, pleśni), wolne od szkodników i uszkodzeń przez nich wyrządzonych, pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej, bez pędów nasiennych, z usuniętymi nieświeżymi lub zwiędniętymi liśćmi oraz przyciętymi końcówkami liści i korzeniami;
biała lub zielonkawobiała część pora powinna stanowić co najmniej jedną trzecią całkowitej długości lub połowę części osłoniętej;
dopuszczalne są nieznaczne wady powierzchniowe, lekkie uszkodzenia liści
2 Smak i zapach Niedopuszczalny obcy
3 Jednolitość Jednolita pod względem pochodzenia, odmiany, jakości i wielkości
4 Minimalna średnica, cm 2
5 opakowanie worki raszlowe 10 kg wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

8. Seler korzeniowy, CPV 03221110-0 14 000 kg
Tabela 9: Wymagania organoleptyczne i fizyczne:
l.p. cechy wymagania
1 Wygląd
Kształtne, twarde, jędrne, bez pustych przestrzeni na przekroju podłużnym, czyste, bez stłuczeń i ordzawień skórki, zdrowe (bez oznak gnicia, śladów pleśni, zmarznięcia), wolne od owadów i szkodników oraz uszkodzeń spowodowanych przez choroby i szkodniki, pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej, bez oznak wyrastania pędu kwiatostanowego

2 Barwa na przekroju Biała do białokremowej
3 Smak i zapach Niedopuszczalny obcy
4 Jednolitość Jednolity pod względem pochodzenia, odmiany, jakości i wielkości
5 Średnica korzenia, mierzona w najszerszym miejscu, mm od 70 do 130
6 Opakowanie worki raszlowe od 20kg do 25kg lub skrzynki do 20kg wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

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

4.2.8.) Zamówienie obejmuje opcje: Nie

4.2.10.) Okres realizacji zamówienia albo umowy ramowej: od 2026-11-25 do 2027-11-24

4.2.11.) Zamawiający przewiduje wznowienia: Nie

4.3.) Kryteria oceny ofert:

4.3.2.) Sposób określania wagi kryteriów oceny ofert: Punktowo

4.3.3.) Stosowane kryteria oceny ofert: Kryterium ceny oraz kryteria jakościowe

Kryterium 1

4.3.5.) Nazwa kryterium: Cena

4.3.6.) Waga: 60

Kryterium 2

4.3.4.) Rodzaj kryterium: inne.

4.3.5.) Nazwa kryterium: Czas realizacji reklamacji

4.3.6.) Waga: 40

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

Grupa II - ziemniaki
1. Ziemniaki jadalne, CPV 03212100-1 100 000 kg
Tabela 11: Wymagania organoleptyczne i fizyczne:
l.p. cechy wymagania
1 Wygląd ziemniaków Jednolite odmianowo, dojrzałe, zdrowe, niezazieleniałe, czyste, nie uszkodzone, nie nadmarznięte, nie porośnięte, o kształcie i zabarwieniu miąższu typowym dla odmiany, bez pustych miejsc wewnątrz miąższu. Niedopuszczalne bulwy: nadmiernie zawilgocone na powierzchni, zaparzone, zapleśniałe, zmarznięte, zanieczyszczone środkami ochrony roślin.
2 Minimalna średnica poprzeczna, mm,
- dla bulw okrągłych i okrągłoowalnych
- dla bulw podłużnych
35
30
3 Średnica podłużna, mm 2 razy większa od poprzecznej
4 Jednolitość Jednolity pod względem pochodzenia, odmiany, jakości i wielkości
5 Opakowanie worki raszlowe od 20kg do 25kg lub skrzynki do 20kg wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

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: od 2026-12-02 do 2027-12-01

4.2.11.) Zamawiający przewiduje wznowienia: Nie

4.3.) Kryteria oceny ofert:

4.3.2.) Sposób określania wagi kryteriów oceny ofert: Punktowo

4.3.3.) Stosowane kryteria oceny ofert: Kryterium ceny oraz kryteria jakościowe

Kryterium 1

4.3.5.) Nazwa kryterium: Cena

4.3.6.) Waga: 60

Kryterium 2

4.3.4.) Rodzaj kryterium: inne.

4.3.5.) Nazwa kryterium: Czas realizacji reklamacji

4.3.6.) Waga: 40

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

Grupa III – kiszonki

1. Kapusta kwaszona, CPV 15331142-4 9 500 kg
Tabela 12: Wymagania organoleptyczne i fizyczne:
l.p. cechy wymagania
1 Wygląd Kapusta z dodatkiem marchwi, drobno poszatkowana
2 Smak i zapach Swoisty, niedopuszczalny obcy
3 Opakowanie Beczki plastikowe, o wadze kapusty 80-120 kg

2. Ogórki kiszone, CPV 15331000-7 1 200 kg
Tabela 13: Wymagania organoleptyczne i fizyczne:
l.p. cechy wymagania
1 Wygląd Ogórki jędrne, o charakterystycznej barwie, nieuszkodzone
2 Waga ogórka 200-350 g/szt.
3 Smak i zapach Swoisty, niedopuszczalny obcy
4 Opakowanie Beczki plastikowe, o wadze ogórków 75-80 kg + zalewa

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: od 2026-11-12 do 2027-11-11

4.2.11.) Zamawiający przewiduje wznowienia: Nie

4.3.) Kryteria oceny ofert:

4.3.2.) Sposób określania wagi kryteriów oceny ofert: Punktowo

4.3.3.) Stosowane kryteria oceny ofert: Kryterium ceny oraz kryteria jakościowe

Kryterium 1

4.3.5.) Nazwa kryterium: Cena

4.3.6.) Waga: 60

Kryterium 2

4.3.4.) Rodzaj kryterium: inne.

4.3.5.) Nazwa kryterium: Czas realizacji reklamacji

4.3.6.) Waga: 40

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

Grupa IV - mrożonki (opakowanie jednostkowe od 1 do 25 kg)

~ brokuły mrożone CPV 15331170-9 250 kg
~ kalafior mrożony CPV 15331170-9 350 kg
~ włoszczyzna mrożona paski CPV 15331170-9 380 kg

4.2.6.) Główny kod CPV: 15331170-9 - Warzywa mrożone

4.2.8.) Zamówienie obejmuje opcje: Nie

4.2.10.) Okres realizacji zamówienia albo umowy ramowej: od 2027-01-01 do 2027-12-31

4.2.11.) Zamawiający przewiduje wznowienia: Nie

4.3.) Kryteria oceny ofert:

4.3.2.) Sposób określania wagi kryteriów oceny ofert: Punktowo

4.3.3.) Stosowane kryteria oceny ofert: Kryterium ceny oraz kryteria jakościowe

Kryterium 1

4.3.5.) Nazwa kryterium: Cena

4.3.6.) Waga: 60

Kryterium 2

4.3.4.) Rodzaj kryterium: inne.

4.3.5.) Nazwa kryterium: Czas realizacji reklamacji

4.3.6.) Waga: 40

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.
1. O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się wykonawcy, którzy:
1) Nie podlegają wykluczeniu na zasadach określonych w rozdziale XIV SWZ;
2) Spełniają warunki udziału w postępowaniu dotyczące:

• zdolności do występowania w obrocie gospodarczym:

Opis spełnienia warunku:
Zamawiający nie wyznacza warunku w tym zakresie.

• uprawnień do prowadzenia określonej działalności gospodarczej lub zawodowej,
o ile wynika to z odrębnych przepisów:

Opis spełnienia warunku:
Zamawiający nie wyznacza warunku w tym zakresie.

• sytuacji ekonomicznej lub finansowej:

Opis spełnienia warunku:
Zamawiający nie wyznacza warunku w tym zakresie.

• zdolności technicznej lub zawodowej:

Opis spełnienia warunku:
Zamawiający nie wyznacza warunku w tym zakresie.

Za spełniających powyższe warunki zamawiający uzna wykonawców, którzy złożą oświadczenie

o spełnianiu warunków wynikających z art. 57 ust, 1 ustawy PZP.

2. Poleganie na zdolnościach lub sytuacji innych podmiotów:
a) W przypadku wspólnego ubiegania się o zamówienie przez wykonawców, oświadczenie,
o którym mowa w ust. 1, składa każdy z wykonawców. Oświadczenia te potwierdzają brak podstaw wykluczenia oraz spełnianie warunków udziału w postępowaniu lub kryteriów selekcji
w zakresie, w jakim każdy z wykonawców wykazuje spełnianie warunków udziału
w postępowaniu lub kryteriów selekcji.
b) Wykonawca, w przypadku polegania na zdolnościach lub sytuacji podmiotów udostępniających zasoby, przedstawia także oświadczenie podmiotu udostępniającego zasoby, potwierdzające brak podstaw wykluczenia tego podmiotu oraz spełnianie warunków udziału w postępowaniu w jakim wykonawca powołuje się na jego zasoby.

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:
1. Wszelkie zmiany treści niniejszej umowy wymagają zachowania formy pisemnej pod rygorem nieważności.
2. Zamawiający przewiduje następujące zmiany w treści umowy:
a) konieczność zmiany terminu wykonania umowy z powodu okoliczności niezawinionych przez Wykonawcę oraz nieznanych stronom w chwili zawarcia umowy;
b) ustawowej zmiany stawki podatku VAT, stosownie do zapisów § 2 ust. 3;
c) obniżenia cen Wykonawcy, zastosowania przez Wykonawcę promocji i dodatkowych upustów;
d) zmian podmiotowych po stronie Wykonawcy, zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa.
3. Wnioskodawcą ewentualnych zmian może być Zamawiający lub Wykonawca poprzez pisemne wystąpienie w okresie obowiązywania umowy zawierające uzasadnienie proponowanych zmian.

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

SEKCJA VIII – PROCEDURA

8.1.) Termin składania ofert: 2026-10-08 10:00

8.2.) Miejsce składania ofert: platforma e-zamówienia

8.3.) Termin otwarcia ofert: 2026-10-08 11:00

8.4.) Termin związania ofertą: do 2026-11-04