Ogłoszenie o zamówieniu
Dostawy
Zakup i sukcesywne dostawy mięs, wędlin i mrożonek do Zakładu Karnego w Opolu Lubelskim

SEKCJA I - ZAMAWIAJĄCY

1.1.) Rola zamawiającego

Postępowanie prowadzone jest samodzielnie przez zamawiającego

1.2.) Nazwa zamawiającego: Zakład Karny w Opolu Lubelskim

1.4) Krajowy Numer Identyfikacyjny: REGON 060397166

1.5) Adres zamawiającego

1.5.1.) Ulica: Owocowa 7

1.5.2.) Miejscowość: Opole Lubelskie

1.5.3.) Kod pocztowy: 24-300

1.5.4.) Województwo: lubelskie

1.5.5.) Kraj: Polska

1.5.6.) Lokalizacja NUTS 3: PL815 - Puławski

1.5.7.) Numer telefonu: (81) 827 69 00

1.5.8.) Numer faksu: (81) 827 35 50

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

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

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

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:

Zakup i sukcesywne dostawy mięs, wędlin i mrożonek do Zakładu Karnego w Opolu Lubelskim

2.4.) Identyfikator postępowania: ocds-148610-a1bc119b-9ff4-4a7a-af36-aa80a3f3ae16

2.5.) Numer ogłoszenia: 2026/BZP 00484129

2.6.) Wersja ogłoszenia: 01

2.7.) Data ogłoszenia: 2026-10-13

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

2.9.) Numer planu postępowań w BZP: 2026/BZP 00004307/02/P

2.10.) Identyfikator pozycji planu postępowań:

1.2.12 Zakup i sukcesywne dostawy mięs, wędlin i mrożonek do Zakładu Karnego w Opolu Lubelskim

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-a1bc119b-9ff4-4a7a-af36-aa80a3f3ae16

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: 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

3.6.) Wymagania techniczne i organizacyjne dotyczące korespondencji elektronicznej: 1. 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 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).
2. Możliwość korzystania w postępowaniu z „Formularzy do komunikacji" w pełnym zakresie wymaga posiadania konta „Wykonawcy" na Platformie e-Zamówienia oraz zalogowania się na Platformie e-Zamówienia. Do korzystania z „Formularzy do komunikacji" służących do zadawania pytań dotyczących treści dokumentów zamówienia wystarczające jest posiadanie tzw. konta uproszczonego na Platformie e-Zamówienia.
3. Wszystkie wysłane i odebrane w postępowaniu przez wykonawcę wiadomości widoczne są po zalogowaniu w podglądzie postępowania w zakładce „Komunikacja".
4. Maksymalny rozmiar plików przesyłanych za pośrednictwem „Formularzy do komunikacji" wynosi 150 MB (wielkość ta dotyczy plików przesyłanych jako załączniki do jednego formularza).
5. Minimalne wymagania techniczne dotyczące sprzętu używanego w celu korzystania z usług Platformy e-Zamówienia oraz informacje dotyczące specyfikacji połączenia określa Regulamin Platformy e-Zamówienia.
6. W przypadku problemów technicznych i awarii związanych z funkcjonowaniem Platformy e-Zamówienia użytkownicy mogą skorzystać ze wsparcia technicznego dostępnego pod numerem telefonu (32) 77 88 999 lub drogą elektroniczną poprzez formularz udostępniony na stronie internetowej https://ezamowienia.gov.pl w zakładce „Zgłoś problem".
7. 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_opole_lubelskie@sw.gov.pl (nie dotyczy składania ofert/wniosków o dopuszczenie do udziału w postępowaniu).

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): KLAUZULA INFORMACYJNA
Zgodnie z art. 13 ust. 1 i 2 rozporządzenia Parlament 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 ochronie danych) (Dz. Urz. UE L 119 z 04.05.2016, str. 1), dalej „RODO", informuję, że:
administratorem Pani/Pana danych jest Zakład Karny w Opolu Lubelskim, ul. Owocowa 7, 24-300 Opole Lubelskie, tel.: (81) 827 69 00, e-mail: zk_opole_lubelskie@sw.gov.pl
. funkcję inspektora ochrony danych osobowych w Zakładzie Karnym w Opolu Lubelskim pełni por. Łukasz Sadlej, dane kontaktowe: telefon (81) 827 69 00, e-mail: iod_opole_lubelskiej@sw.gov.pl³; Pani/Pana dane osobowe przetwarzane będą na podstawie art. 6 ust. 1 lit. c RODO w celu związanym z postępowaniem o udzielenie zamówienia publicznego na zakup i sukcesywne dostawy mięs, wędlin i mrożonek do Zakładu Karnego w Opolu Lubelskim.
. odbiorcami Pani/Pana danych osobowych będą osoby lub podmioty, którym udostępniona zostanie dokumentacja postępowania na podstawie ustawy z dnia 11 września 2019 r. – Prawo zamówień publicznych (Dz. U. z 2026 r. poz. 793 z późn. zm.), dalej „ustawa Pzp";
. Pani/Pana dane osobowe będą przechowywane, zgodnie z ustawą 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
. posiada Pani/Pan:
- 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: D/Kw.2232.12.2026.MM

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

ŁOPATKA WIEPRZOWA BEZ SKÓRY I KOŚCI mrożona NIENASTRZYKIWANA pakowana próżniowo od 2 kg – do 5 kg. - termin przydatności do spożycia min. 45 dni od dnia dostawy
Jednostka miary - kg
Gatunek - I
Ilość - 1400 kg

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

4.2.8.) Zamówienie obejmuje opcje: Nie

4.2.10.) Okres realizacji zamówienia albo umowy ramowej: 6 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:

4.3.1.) Sposób oceny ofert: Oferty oceniane będą punktowo. Maksymalną liczbę punktów jaką po uwzględnieniu wagi wszystkich kryteriów może osiągnąć oferta wynosi 100 pkt (100%)

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: Termin 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

1. KIEŁBASA ZWYCZAJNA - kiełbasa wieprzowa średnio rozdrobniona wędzona, parzona, zawartość mięsa wieprzowego nie mniej niż 67 %, tłuszcz wieprzowy nie więcej niż 23 %, konsystencja zwięzła, smak i zapach charakterystyczny dla wędlin parzonych, termin przydatności do spożycia nie krótszy niż 12 dni, minimalna kaloryczność w 100 g produktu: 318 kcal.
Gatunek - I
Jednostka miary - kg
Ilość - 400 kg

2. KIEŁBASA MORTADELA HOMOGENIZOWANA – kiełbasa homogenizowana, parzona. Osłonka barierowa ok. Ø 80 mm, długość batonu ok. 30-32 cm. Zawartość mięsa wieprzowego nie mniej niż 27%, dopuszcza skórki wieprzowe nie mniej niż 25%, powierzchnia batonu o barwie jasnobrązowej do ciemnobrązowej lub o barwie użytej osłonki, osłonka gładka ściśle przylegająca do farszu, barwa mięsa – jasnoróżowa, konsystencja – dość ścisła, elastyczna, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy, termin przydatności do spożycia nie krótszy niż 12 dni, minimalna kaloryczność w 100 g produktu: 380 kcal.
Gatunek - I
Jednostka miary - kg
Ilość - 1900 kg

3. KIEŁBASA KRAKOWSKA PARZONA - kiełbasa wieprzowa grubo rozdrobniona, parzona, peklowana, wędzona w osłonce białkowej, zawartość mięsa wieprzowego nie mniej niż 75 %, powierzchnia czysta, sucha, barwa wiśniowa, osłonka dość ściśle przylegająca do farszu na przekroju, surowce nierównomiernie rozmieszczone, barwa mięsa od bladoróżowej do ciemnoczerwonej, konsystencja soczysta, smak i zapach charakterystyczny dla kiełbasy krakowskiej. Dopuszcza się pojedyncze otwory powietrza na przekroju. Plastry o grubości 3 mm nie powinny się rozpadać, termin przydatności do spożycia nie krótszy niż 12 dni, minimalna kaloryczność w 100 g produktu: 185 kcal
Gatunek - I
Jednostka miary - kg
Ilość - 450 kg

4. KIEŁBASA REGIONALNA – kiełbasa średnio rozdrobniona, wysokowydajna, wędzona, parzona w jelitach wieprzowych, ok ⌀28-30 mm, zawartość mięsa wieprzowego nie mniej niż 35 %, tłuszcz wieprzowy nie więcej niż 23 %, dopuszczalne skórki wieprzowe nie więcej niż 16 %, konsystencja zwięzła, smak i zapach charakterystyczny dla kiełbas wędzonych parzonych, termin przydatności do spożycia nie krótszy niż 12 dni, minimalna kaloryczność w 100 g produktu: 380 kcal.
Gatunek - I
Jednostka miary - kg
Ilość - 3000 kg

5. MIELONKA ŚNIADANIOWA - produkt średnio rozdrobniony z mięsa wieprzowego, peklowana, baton w osłonkach barierowych o długości 10 – 12 cm i średnicy 70 – 75 mm, zawartość mięsa wieprzowego nie mniej niż 45%, powierzchnia batonu gładka, osłonka ściśle przylegająca do farszu, wygląd na przekroju – barwa mięsa jasnoróżowa do ciemno różowej, składniki równomiernie rozmieszczone, niedopuszczalne skupiska jednego ze składników czy zacieki galarety pod osłonką, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy, termin przydatności do spożycia nie krótszy niż 12 dni, minimalna kaloryczność w 100 g produktu: 180 kcal.
Gatunek - I
Jednostka miary - kg
Ilość - 500 kg

6. MIELONKA TYROLSKA - produkt średnio rozdrobniony z mięsa wieprzowego, peklowana, baton w osłonkach barierowych o długości 31 – 35 cm, zawartość mięsa wieprzowego nie mniej niż 75%, powierzchnia batonu gładka, osłonka ściśle przylegająca do farszu, wygląd na przekroju – barwa mięsa jasnoróżowa do ciemno różowej, składniki równomiernie rozmieszczone, niedopuszczalne skupiska jednego ze składników czy zacieki galarety pod osłonką, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy, termin przydatności do spożycia nie krótszy niż 12 dni, minimalna kaloryczność w 100 g produktu: 195 kcal.
Gatunek - I

Jednostka miary - kg
Ilość - 1200 kg

7. POLĘDWICA DROBIOWA – Kiełbasa drobiowa, grubo rozdrobniona, parzona. Zawartość mięsa min. 75%. Barwa mięsa na przekroju jasno – biało – różowa, konsystencja ścisła, związanie dobre, kiełbasa soczysta o smaku i zapachu charakterystycznym dla kiełbas drobiowych parzonych, grubo rozdrobnionych z lekkim wyczuciem dodanych przypraw. Termin przydatności do spożycia nie krótszy niż 12 dni od daty dostawy, minimalna kaloryczność w 100g produktu: 175 kcal.
Gatunek - I
Jednostka miary - kg
Ilość - 500 kg

8. KIEŁBASA MORTADELA DROBIOWA - Wyrób drobiowy homogenizowany, kiełbasa drobiowa drobno rozdrobniona, zawartość mięsa drobiowego min. 50%, dodatkowo dopuszcza się skórki drobiowe 25%, barwa mięsa na przekroju kremowo – różowa, konsystencja dość ścisła. Produkt soczysty o charakterystycznym smaku i zapachu przypraw. Termin przydatności do spożycia nie krótszy niż 12 dni od daty dostawy, minimalna kaloryczność w 100g produktu: 230 kcal.
Gatunek - I
Jednostka miary - kg
Ilość - 1900 kg

9. PASZTET CHŁOPSKI – wyrób podrobowy średnio rozdrobniony, bez osłonki w tackach aluminiowych 1-2 kg., pieczony. Zawartość mięsa wieprzowego nie mniej niż 32 %, dopuszczone skórki wieprzowe nie więcej niż 14 %, tłuszcz wieprzowy nie więcej niż 18 %, wątroba wieprzowa nie więcej niż 15 %. Powierzchnia lekko pofałdowana, na powierzchni dopuszcza się niewielką ilość wytopionego tłuszczu. Barwa szara, powierzchnia ciemnobrązowa. Na przekroju barwa szara do różowej, dopuszczalna niejednolitość barwy, konsystencja ścisła, plaster o grubości 3 mm nie powinien się rozpadać. Smak i zapach charakterystyczny dla asortymentu, wyczuwalne przyprawy i posmak gotowanej wątroby, termin przydatności do spożycia nie krótszy niż 12 dni, minimalna kaloryczność w 100 g produktu: 350 kcal.
Gatunek - I
Jednostka miary - kg
Ilość - 1500 kg

10. KASZANKA PIECZONA – wędlina podrobowa, parzona, zapiekana z kaszy gryczanej i podrobów wieprzowych, pieczona w osłonce naturalnej z jelit grubych wieprzowych. Zawartość mięsa wieprzowego nie mniej niż 24 %, tłuszcz wieprzowy nie więcej niż 12 %, plazma krwi suszona nie więcej niż 12 %, skórki wieprzowe nie więcej niż 12%, kasza gryczana nie mniej niż 12 %, kasza jęczmienna nie mniej niż 12 %. Powierzchnia lekko wilgotna z widoczną posypką ziołową, niedopuszczalne zabrudzenia i oślizłość. Plaster o grubości 5 mm nie powinien się rozpadać, barwa powierzchni szaro-żółta do brunatnej, na przekroju brunatna, typowa dla użytych składników. Smak charakterystyczny dla wyrobów podrobowych, lekko słony, wyraźnie wyczuwalne przyprawy naturalne. Zapach swoisty dla danej grupy wyrobów. termin przydatności do spożycia nie krótszy niż 12 dni, minimalna kaloryczność w 100 g produktu: 250 kcal.
Gatunek - I
Jednostka miary - kg
Ilość - 1000 kg

11. PASZTETOWA FIRMOWA – Wędlina podrobowa, wieprzowa, parzona w osłonce naturalnej, kształt w zależności od użytego jelita. Składniki wieprzowe nie mniej niż 50 % (tłuszcz, skórki, wątroba). Powierzchnia wyrobu czysta, lekko wilgotna, niedopuszczalne zabrudzenia, oślizłość i naloty pleśni. Struktura i konsystencja – smarowna, jędrna, dopuszcza się pod osłonką niewielkie ilości wytopionego tłuszczu. Barwa powierzchni jasnokremowa z szarym odcieniem. Smak i zapach charakterystyczny dla danego asortymentu, wyczuwalne przyprawy i posmak gotowanej wątroby. termin przydatności do spożycia nie krótszy niż 12 dni, minimalna kaloryczność w 100 g produktu: 380 kcal.
Gatunek - I
Jednostka miary - kg
Ilość - 1000 kg

4.2.6.) Główny kod CPV: 15131130-5 - Wędliny

4.2.8.) Zamówienie obejmuje opcje: Nie

4.2.10.) Okres realizacji zamówienia albo umowy ramowej: 6 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:

4.3.1.) Sposób oceny ofert: Oferty oceniane będą punktowo. Maksymalną liczbę punktów jaką po uwzględnieniu wagi wszystkich kryteriów może osiągnąć oferta wynosi 100 pkt (100%)

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: Termin 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

1. MARCHEW MROŻONA KOSTKA - termin przydatności do spożycia min. 45 dni od dnia dostawy
Gatunek - I
Jednostka miary - kg
Ilość - 50 kg

2. MIESZANKA WARZYWNA MROŻONA /zupa jarzynowa/ 7 SKŁADNIKOWA - termin przydatności do spożycia min. 45 dni od dnia dostawy
Gatunek - I
Jednostka miary - kg
Ilość - 1800 kg

3. KALAFIOR MROŻONY - termin przydatności do spożycia min. 45 dni od dnia dostawy
Gatunek - I
Jednostka miary - kg
Ilość - 350 kg

4. SZPINAK ROZDROBNIONY MROŻONY - termin przydatności do spożycia min. 45 dni od dnia dostawy
Gatunek - I
Jednostka miary - kg
Ilość - 450 kg

5. PIEROGI Z KAPUSTĄ I GRZYBAMI MROŻONE - termin przydatności do spożycia min. 45 dni od dnia dostawy
Gatunek - I
Jednostka miary - kg
Ilość - 150 kg

4.2.6.) Główny kod CPV: 15896000-5 - Produkty głęboko mrożone

4.2.8.) Zamówienie obejmuje opcje: Nie

4.2.10.) Okres realizacji zamówienia albo umowy ramowej: 6 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:

4.3.1.) Sposób oceny ofert: Oferty oceniane będą punktowo. Maksymalną liczbę punktów jaką po uwzględnieniu wagi wszystkich kryteriów może osiągnąć oferta wynosi 100 pkt (100%)

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: Termin 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

1. Ćwiartka tylna z kurczaka – głęboko mrożone, właściwie umięśnione, prawidłowo wykrwawione i ocieknięte, linie cięcia równe, gładkie, powierzchnia powinna być czysta, wolna od jakichkolwiek widocznych substancji obcych, zabrudzeń lub krwi, dopuszcza się niewielkie nacięcia skóry i mięśni przy krawędziach cięcia, nie dopuszcza się mięśni i skóry niezwiązanych ze sobą, barwa mięśni naturalna, jasnoróżowa, nie dopuszcza się wylewów krwawych w mięśniach, skóra bez przebarwień i uszkodzeń mechanicznych, oraz resztek upierzenia, zapach naturalny, charakterystyczny dla mięsa z kurczaka, niedopuszczalny zapach obcy, zapach świadczący o procesach rozkładu mięsa przez drobnoustroje, oraz zapach zjełczałego tłuszczu. Termin przydatności do spożycia nie krótszy niż 45 dni od daty dostawy, minimalna kaloryczność w 100g produktu: 160 kcal.
Gatunek - I
Jednostka miary - kg
Ilość - 1100 kg

2. MIĘSO MIELONE DROBIOWE – MROŻONE op. do 1 kg - termin przydatności do spożycia min. 45 dni od dnia dostawy
Gatunek - I
Jednostka miary - kg
Ilość - 3500 kg

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

4.2.8.) Zamówienie obejmuje opcje: Nie

4.2.10.) Okres realizacji zamówienia albo umowy ramowej: 6 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:

4.3.1.) Sposób oceny ofert: Oferty oceniane będą punktowo. Maksymalną liczbę punktów jaką po uwzględnieniu wagi wszystkich kryteriów może osiągnąć oferta wynosi 100 pkt (100%)

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: Termin 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.
O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się wykonawcy, którzy:
1. Nie podlegają wykluczeniu na podstawie art. 108 ust. 1 i 109 ust. 1 pkt 4 ustawy oraz art. 7 ust. 1 ustawy z dnia 13 kwietnia 2022 r. o szczególnych rozwiązaniach w zakresie przeciwdziałania wspieraniu agresji na Ukrainę oraz służących ochronie bezpieczeństwa narodowego (Dz. U. z 2023 r. poz. 129
z późn. zm.), zwaną dalej ustawą.
2. Zamawiający nie stawia wymagań na potwierdzenie spełniania warunków udziału w postępowaniu o których mowa w art. 112 ustawy PZP.

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

6.6.) Wymagania dotyczące składania oferty przez wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia:
W przypadku wspólnego ubiegania się o zamówienie przez Wykonawców, oświadczenia, stanowiące załączniki nr 3 do SWZ składa każdy z Wykonawców.

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:
Umowa może być zmieniona w stosunku do treści złożonej oferty, w następujących przypadkach:
1) zmiany stawki podatku od towaru i usług (VAT) w stosunku do obowiązującej w dniu zawarcia umowy. Dopuszcza się zmianę cen jednostkowych brutto artykułów do wysokości wynikającej ze zmienionej stawki VAT. Ceny jednostkowe netto nie ulegają zmianom;
2) zmiany przepisów powszechnie obowiązujących, która wymusi zmianę treści umowy;
3) zmian wynikających z okoliczności, których nie można było przewidzieć w dniu zawarcia umowy, a są one korzystne dla Zamawiającego.

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

SEKCJA VIII – PROCEDURA

8.1.) Termin składania ofert: 2026-10-21 10:00

8.2.) Miejsce składania ofert: E-zamówienia. Wykonawca składa ofertę za pośrednictwem zakładki „Oferty/wnioski”, widocznej w podglądzie postępowania po zalogowaniu się na konto Wykonawcy. Po wybraniu przycisku „Złóż ofertę” system prezentuje okno składania oferty umożliwiające przekazanie dokumentów elektronicznych, w którym znajdują się dwa pola drag&drop („przeciągnij i upuść”) służące do dodawania plików

8.3.) Termin otwarcia ofert: 2026-10-21 10:30

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