Ogłoszenie o zamówieniu
Dostawy
Dostawy mięsa i produktów mięsnych do Zakładu Karnego we Włocławku

SEKCJA I - ZAMAWIAJĄCY

1.1.) Rola zamawiającego

Postępowanie prowadzone jest samodzielnie przez zamawiającego

1.2.) Nazwa zamawiającego: Zakład Karny we Włocławku

1.4) Krajowy Numer Identyfikacyjny: REGON 000319687

1.5) Adres zamawiającego

1.5.1.) Ulica: ul. Bartnicka 10

1.5.2.) Miejscowość: Włocławek

1.5.3.) Kod pocztowy: 87-809

1.5.4.) Województwo: kujawsko-pomorskie

1.5.5.) Kraj: Polska

1.5.6.) Lokalizacja NUTS 3: PL619 - Włocławski

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

1.5.10.) Adres strony internetowej zamawiającego: 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:

Dostawy mięsa i produktów mięsnych do Zakładu Karnego we Włocławku

2.4.) Identyfikator postępowania: ocds-148610-8b6de073-73d7-4932-9ca9-c8bb52045033

2.5.) Numer ogłoszenia: 2026/BZP 00496498

2.6.) Wersja ogłoszenia: 01

2.7.) Data ogłoszenia: 2026-10-20

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

2.9.) Numer planu postępowań w BZP: 2026/BZP 00108049/04/P

2.10.) Identyfikator pozycji planu postępowań:

1.2.2 Dostawy mięsa i produktów mięsnych do Zakładu Karnego we Włocławku

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://platformazakupowa.pl/transakcja/1394701

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://platformazakupowa.pl/transakcja/1394701

3.6.) Wymagania techniczne i organizacyjne dotyczące korespondencji elektronicznej: 2. Postępowanie prowadzone jest w języku polskim za pośrednictwem platformazakupowa.pl pod adresem: https://platformazakupowa.pl/transakcja/1394701.
3. W celu skrócenia czasu udzielenia odpowiedzi na pytania komunikacja między zamawiającym, a wykonawcami w zakresie:
1) przesyłania Zamawiającemu pytań do treści SWZ;
2) przesyłania odpowiedzi na wezwanie Zamawiającego do złożenia podmiotowych środków dowodowych;
3) przesyłania odpowiedzi na wezwanie Zamawiającego do złożenia/poprawienia/uzupełnienia oświadczenia, o którym mowa w art. 125 ust. 1, podmiotowych środków dowodowych, innych dokumentów lub oświadczeń składanych w postępowaniu;
4) przesyłania odpowiedzi na wezwanie Zamawiającego do złożenia wyjaśnień dotyczących treści oświadczenia, o którym mowa w art. 125 ust. 1 lub złożonych podmiotowych środków dowodowych lub innych dokumentów lub oświadczeń składanych w postępowaniu;
5) przesyłania odpowiedzi na wezwanie Zamawiającego do złożenia wyjaśnień dot. treści przedmiotowych środków dowodowych;
6) przesłania odpowiedzi na inne wezwania Zamawiającego wynikające z ustawy - Prawo zamówień publicznych;
7) przesyłania wniosków, informacji, oświadczeń Wykonawcy;
8) przesyłania odwołania/inne
odbywa się za pośrednictwem platformazakupowa.pl i formularza „Wyślij wiadomość do zamawiającego”.
Za datę przekazania (wpływu) oświadczeń, wniosków, zawiadomień oraz informacji przyjmuje się datę ich przesłania za pośrednictwem platformazakupowa.pl poprzez kliknięcie przycisku „Wyślij wiadomość do zamawiającego” po których pojawi się komunikat, że wiadomość została wysłana do zamawiającego.
4. Uwaga! Wykonawca niezalogowany korzystający z “Wyślij wiadomość do zamawiającego”, po kliknięciu przycisku Wyślij, otrzyma na adres mailowy, podany w polu Twój adres e-mail, wiadomość mailową zawierającą kod uwierzytelniający. Kod należy wpisać w polu Kod Uwierzytelniający, a następnie potwierdzić przyciskiem Wyślij. Następnie Wykonawca otrzyma potwierdzenie wysłania wiadomości. Kod uwierzytelniający jest aktywny przez 30 minut od wygenerowania lub do momentu wygenerowania kolejnego kodu.
5. Zamawiający będzie przekazywał wykonawcom informacje za pośrednictwem platformazakupowa.pl. Informacje dotyczące odpowiedzi na pytania, zmiany specyfikacji, zmiany terminu składania i otwarcia ofert Zamawiający będzie zamieszczał na platformie w sekcji “Komunikaty”. Korespondencja, której zgodnie z obowiązującymi przepisami adresatem jest konkretny wykonawca, będzie przekazywana za pośrednictwem platformazakupowa.pl do konkretnego wykonawcy.

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: D.Kw.2232.7.2026.AD

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: 2

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:
1) Kiełbasa parówkowa - Kiełbasa wieprzowo - wołowa, wędzona, parzona, drobno rozdrobniona lub homogenizowana, barwa ogólna – batony w osłonkach naturalnych lub sztucznych o długości 14 - 16cm, powierzchnia batonu o barwie jasnoróżowej do jasnobrązowej z odcieniem żółtym, osłonka ściśle przylegająca do farszu, barwa mięsa – jasnoróżowa, konsystencja – dość ścisła, po podgrzaniu soczysta, plastry grubości 3 mm nie powinny się rozpadać, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy.
2) Mortadela - Kiełbasa wieprzowo – wołowa, wędzona lub nie, parzona, drobno rozdrobniona lub homogenizowana, wygląd ogólny – batony w osłonkach sztucznych lub białkowych o długości 20 - 40 cm, średnicy 70 - 80 mm, 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.
3) Kiełbasa zwyczajna - Kiełbasa wieprzowo – wołowa, wędzona, parzona, średnio rozdrobniona, wygląd ogólny – batony w osłonkach naturalnych o długości 35 – 40 cm, powierzchnie batonu o barwie od jasnobrązowej do ciemnobrązowej, osłonka równomiernie ściśle przylegająca do farszu, barwa mięsa – różowa do ciemnoróżowej, konsystencja – ścisła, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy.
4) Mielonka wieprzowa - Produkt średnio rozdrobniony z mięsa wieprzowego i wołowego, parzona, batony w osłonkach sztucznych o długości 35 – 40 cm i średnicy 80 - 150 mm, powierzchnia batonu gładka o barwie jasnobrązowej do brązowej, osłonka ściśle przylegająca do farszu, wygląd na przekroju – barwa mięsa jasnoróżowa do ciemnoróżowej, składniki równomiernie rozmieszczone, niedopuszczalne skupiska jednego ze składników czy zacieki galarety pod osłonką, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy.
5) Pasztet wołowo – wieprzowy - Produkt powstały z podrobów oraz surowców mięsnych wieprzowych i wołowych rozdrobnionych do masy homogennej i poddany procesowi pieczenia, blok lub foremka do 1 kg, niedopuszczalny smak i zapach świadczący
o nieświeżości lub inny obcy.
6) Kaszanka - Wędlina podrobowa, wyprodukowana z mięsa wieprzowego, surowców podrobowych, skórek wieprzowych, tłuszczu wieprzowego, kaszy jęczmiennej
z dodatkiem krwi spożywczej, parzona, wygląd ogólny – wyrób w osłonce naturalnej lub sztucznej, powierzchnia czysta, lekko wilgotna, niedopuszczalne zabrudzenia, oślizłość
i naloty pleśni, konsystencja – dość ścisła, niedopuszczalne skupiska nie wymieszanych składników, barwa na powierzchni szara do brunatnej, na przekroju – brunatna, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy.
7) Salceson włoski - Wędlina podrobowa, otrzymana z mięsa wieprzowego, mięsa wołowego, skórek wieprzowych, wygląd ogólny – wyrób w osłonce naturalnej lub sztucznej, powierzchnia czysta, lekko wilgotna, niedopuszczalne zabrudzenia, oślizłość
i nalot pleśni, barwa na powierzchni – szara do różowej, na przekroju – widoczne duże kawałki peklowanego mięsa wieprzowego, niedopuszczalny smak i zapach świadczący
o nieświeżości lub inny obcy.
8) Salceson czarny - Wędlina podrobowa, otrzymana z mięsa wieprzowego, mięsa wołowego, skórek wieprzowych, wygląd ogólny – wyrób w osłonce naturalnej lub sztucznej, powierzchnia czysta, lekko wilgotna, niedopuszczalne zabrudzenia, oślizłość
i nalot pleśni, barwa na powierzchni – czarna, na przekroju – widoczne duże kawałki peklowanego mięsa wieprzowego, niedopuszczalny smak i zapach świadczący
o nieświeżości lub inny obcy.
9) Pieczeń rzymska - Wędlina otrzymana z mięsa wieprzowego oraz farszu mięsnego
z dodatkiem przypraw, substancji wiążących, pieczona, kształt foremkowy, na wierzchu dekorowana pikantną posypką smakową, struktura plastra dość ścisła, barwa mięsa na przekroju typowa dla mięsa peklowanego, parzonego, od jasnoróżowej do różowej, barwa tłuszczu od kremowej do białej, niedopuszczalna nietypowa barwa mięsa na przekroju, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy.
10) Pieczeń myśliwska - Wędlina otrzymana z mięsa wieprzowego oraz farszu mięsnego
z dodatkiem przypraw, substancji wiążących, pieczona, kształt foremkowy, na wierzchu dekorowana pikantną posypką smakową, struktura plastra dość ścisła, barwa mięsa na przekroju typowa dla mięsa peklowanego, parzonego, od jasnoróżowej do różowej, barwa tłuszczu od kremowej do białej, niedopuszczalna nietypowa barwa mięsa na przekroju, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy.
11) Szynka tyrolska - Produkt z mięsa wieprzowego i wołowego, średnio rozdrobniony, wygląd ogólny – baton w osłonkach sztucznych, konsystencja – dość ścisła, surowce równomiernie rozłożone, niedopuszczalne składniki zbyt rozdrobnione, z chrząstkami, ścięgnami, barwa – charakterystyczna dla danego wyrobu, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy.
12) Kiełbasa zielonogórska - Kiełbasa czysto wieprzowa, parzona, grubo rozdrobniona, wygląd ogólny- batony w osłonkach sztucznych o długości 30 – 40 cm i średnicy 90 - 100 mm, powierzchnia batonu gładka o barwie jasnobrązowej do brązowej, osłonka gładka, ściśle przylegająca do farszu, barwa mięsa - jasnoróżowa do ciemnoróżowej, konsystencja – ścisła, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy.
13) Kiełbasa śląska - Kiełbasa wieprzowo – wołowa, wędzona, parzona, średnio rozdrobniona, wygląd ogólny – batony w

osłonkach naturalnych o długości 35 – 40 cm, powierzchnie batonu o barwie od jasnobrązowej do ciemnobrązowej, osłonka równomiernie ściśle przylegająca do farszu, barwa mięsa – różowa do ciemnoróżowej, konsystencja – ścisła, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy.
14) Mięso mielone wołowo – wieprzowe - Uzyskane z mięsa świeżego chudego, odpowiednio rozdrobnionego o dopuszczalnej zawartości tłuszczu do 20%, barwa mięsa – jasnoróżowa do czerwonej, niedopuszczalny odcień szary lub zielonkawy, zapach – świeży, bez oznak rozpoczynającego się psucia, mięso odpowiednio schłodzone i pakowane w opakowania foliowe hermetycznie zamknięte, mięso wcześniej niemrożone. Dostarczony towar w chwili przyjęcia nie może przekraczać temperatury +10ºC.
15) Wątroba wieprzowa - Wątroba wieprzowa nie mrożona - wątroba w postaci pojedynczych płatów, pozbawiona części niejadalnych bez pozostałości po rozlaniu woreczka żółciowego, skrzepów krwi, zazielenienia. Dostarczony towar w chwili przyjęcia nie może przekraczać temperatury +10ºC.

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: 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: 60,00

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

GRUPA II:
1) Parówki drobiowe – Wyrób drobiowy homogenizowany, kiełbasa drobno rozdrobniona, poddawane procesowi parzenia, pakowane w atmosferze ochronnej, powierzchnia czysta, sucha, osłonka ściśle przylegająca do farszu niedopuszczalne skupiska jednego ze składników, konsystencja soczysta, wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy, zawartość mięsa drobiowego min. 40%, bez udziału mięsa wieprzowego, łącznika oraz żelatyny wieprzowej.
2) Serdelki drobiowe - Wyrób drobiowy homogenizowany, kiełbasa drobiowa drobno rozdrobniona, parzona, zawartość mięsa drobiowego min. 35%, dodatkowo dopuszcza się mięso oddzielone mechanicznie do 25%, ogółem zawartość mięsa min. 50%, bez udziału mięsa wieprzowego, łącznika oraz żelatyny wieprzowej.
3) Kiełbasa śląska drobiowa - Kiełbasa drobiowa, średnio rozdrobniona, wędzona i parzona, w odcinkach prostych o długości 11-12 cm, zawartość mięsa drobiowego min. 40%, w osłonce naturalnej, powierzchnia czysta, gładka, sucha, osłonka ściśle przylegająca do farszu, dopuszczalne na pojedynczych batonach nieliczne zawędzone wytryski farszu, na przekroju surowce równomiernie rozłożone, dopuszczalne nieliczne drobne otwory powietrzne, barwa powierzchni jasnobrązowa do brązowej, na przekroju kiełbasy mięsa od bladoróżowej do różowej z niewielką ilością tłuszczu, smak i zapach charakterystyczny dla kiełbasy wędzonej i parzonej, konsystencja – ścisła, bez udziału mięsa wieprzowego, łącznika oraz żelatyny wieprzowej.
4) Kiełbasa śniadaniowa drobiowa - Wyrób drobiowy homogenizowany, kiełbasa średnio rozdrobniona, parzona, w odcinkach prostych o długości 30-50 cm, zawartość mięsa drobiowego min. 20%, dodatkowo dopuszcza się mięso oddzielone mechanicznie do 40%, ogółem zawartość mięsa min. 50%, bez udziału mięsa wieprzowego, łącznika oraz żelatyny wieprzowej.
5) Kiełbasa kanapkowa drobiowa - Kiełbasa drobiowa, średnio rozdrobniona, parzona, w odcinkach prostych o długości 30-50cm ,zawartość mięsa drobiowego min. 25%, dodatkowo dopuszcza się mięso oddzielone mechanicznie do 30%, ogółem zawartość mięsa min. 40%, bez udziału mięsa wieprzowego, łącznika oraz żelatyny wieprzowej.
6) Mortadela drobiowa - Wyrób drobiowy homogenizowany, kiełbasa drobiowa drobno rozdrobniona, parzona, w odcinkach

prostych o długości 30-50cm, średnica 40-60mm, zawartość mięsa drobiowego min. 25%, dodatkowo dopuszcza się mięso oddzielone mechanicznie do 40%, ogółem zawartość mięsa min. 50%, bez udziału mięsa wieprzowego, łącznika oraz żelatyny wieprzowej.
7) Kiełbasa parówkowa drobiowa parzona - Wyrób drobiowy homogenizowany, kiełbasa drobno rozdrobniona, jelita naturalne, batony o ø23 odkręcane na automacie o długości ok. 12 cm, poddawane procesowi parzenia, pakowane w atmosferze ochronnej, powierzchnia czysta, sucha, osłonka ściśle przylegająca do farszu niedopuszczalne skupiska jednego ze składników, konsystencja ścisła, wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy, zawartość mięsa drobiowego min. 25%, dodatkowo dopuszcza się mięso oddzielone mechanicznie do 50%, ogółem zawartość mięsa min. 60%, bez udziału mięsa wieprzowego, łącznika oraz żelatyny wieprzowej.
8) Kiełbasa biała drobiowa parzona - Kiełbasa średnio rozdrobniona, jelita naturalne, batony o ø23 odkręcane na automacie o długości ok. 12 cm, poddawane procesowi parzenia, pakowane w atmosferze ochronnej, powierzchnia czysta, sucha, osłonka ściśle przylegająca do farszu niedopuszczalne skupiska jednego ze składników, konsystencja ścisła, wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy, zawartość mięsa drobiowego min. 25%, dodatkowo dopuszcza się mięso oddzielone mechanicznie do 50%, ogółem zawartość mięsa min. 60%, bez udziału mięsa wieprzowego, łącznika oraz żelatyny wieprzowej.
9) Baleron drobiowy - Wyrób drobiowy parzony, pakowany w atmosferze ochronnej,
w batonach ok. 30 cm o średnicy 70-80 mm, zawartość mięsa drobiowego min. 25%, dodatkowo dopuszcza się mięso oddzielone mechanicznie do 50%, ogółem zawartość mięsa min. 60%, powierzchnia czysta, konsystencja jędrna, zwarta, smak typowy dla użytych surowców i dodatków, bez udziału mięsa wieprzowego, łącznika oraz żelatyny wieprzowej.
10) Rolada drobiowa - Kiełbasa drobiowa, średnio rozdrobniona, parzona, w batonach ok. 30 cm o średnicy 70-80 mm, zawartość mięsa drobiowego min. 45%, dodatkowo dopuszcza się mięso oddzielone mechanicznie do 30%, ogółem zawartość mięsa min. 60%, powierzchnia czysta, konsystencja jędrna zwarta, smak typowy dla użytych surowców
i dodatków, na przekroju jasnoróżowa bez obcego posmaku i zapachu, bez udziału mięsa wieprzowego, łącznika oraz żelatyny wieprzowej.
11) Lunch meat drobiowy - Wyrób drobiowy drobno rozdrobniony, parzony w batonach
o średnicy 80-100 mm, zawartość mięsa drobiowego min. 30%, inne mięso min. 20% (ogółem zawartość mięsa min. 50%), dodatkowo dopuszcza się mięso oddzielone mechanicznie do 10%, bez udziału mięsa wieprzowego, łącznika oraz żelatyny wieprzowej.
12) Blok drobiowy - wyrób blokowy, drobno rozdrobniony, parzony, w batonach prostokątnych o średnicy 80-100 mm, zawartość mięsa drobiowego min. 25%, dodatkowo dopuszcza się mięso oddzielone mechanicznie do 40%, ogółem zawartość mięsa min. 50%, konsystencja zwarta, dość krucha, na przekroju barwa jasnoróżowa, smak typowy dla użytych surowców i przypraw, wyrób w osłonce barierowej, bez udziału mięsa wieprzowego, łącznika oraz żelatyny wieprzowej.
13) Polędwica drobiowa - wyrób parzony, nie wędzony, otrzymany ze średnio rozdrobionego mięsa drobiowego, bez udziału innych drobno rozdrobnionych surowców mięsno – tłuszczowych, zawartość mięsa drobiowego min. 50%, dodatkowo dopuszcza się mięso oddzielone mechanicznie do 20%, ogółem zawartość mięsa min. 60%, struktura
i konsystencja dość ścisła, soczysta, krucha z niską zawartością tłuszczu i soli. Barwa mięsa na przekroju jasnoróżowa, typowa dla użytego mięsa drobiowego, smak i zapach charakterystyczny dla polędwicy z mięsa drobiowego, z wyczuwalnymi użytymi przyprawami, wędlina przeznaczona na wyżywienie osób z dietą leczniczą, bez udziału mięsa wieprzowego, łącznika oraz żelatyny wieprzowej.
14) Pasztetowa drobiowa - Wyrób garmażeryjny gotowy, w osłonce naturalnej, Ø 75. Batony o długości ok. 30-40 cm związane sznurkiem bądź klipsem. Poddawany procesowi parzenia i wędzenia, barwa szaro-kremowa, konsystencja jędrna, wyczuwalny smak
i zapach wyrobów podrobowych, niedopuszczalny smak i zapach świadczący
o nieświeżości lub inny obcy.
15) Pasztet drobiowy - Wyrób garmażeryjny gotowy, bez osłonki, pieczony w formach, konsystencja dość miękka, nieelastyczna, w foremkach od 500g do 1200g. Skład : mięso drobiowe min. 30%, inne mięso min. 20% (ogółem zawartość mięsa min. 50%), inne surowce mięsno – tłuszczowe poddane wstępnej obróbce termicznej, następnie rozdrobnione; z dodatkiem surowców uzupełniających i substancji przyprawowych, poddany ponownej obróbce termicznej, schłodzony.
16) Mięso mielone drobiowe - Surowy wyrób mięsny uzyskany ze świeżego mięsa drobiowego, niemrożony, barwa mięsa jasnoróżowa, niedopuszczalny odcień szary lub zielonkawy, zapach świeży charakterystyczny dla danego produktu, niedopuszczalna zawartość wody obcej i soli, mięso mielone drobiowe nie może być mięsem garmażeryjnym, opakowanie osłonka poliamidowa lub vacuum.

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: 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: 60,00

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.
1. O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się wykonawcy, którzy:
1) nie podlegają wykluczeniu
2) spełniają warunki udziału w postępowaniu, o ile zostały one określone przez Zamawiającego.
2. Warunki udziału w postępowaniu dotyczą:
1) zdolności do występowania w obrocie gospodarczym;
Zamawiający nie wyznacza szczegółowego warunku w tym zakresie.
2) uprawnień do prowadzenia określonej działalności gospodarczej lub zawodowej, o ile wynika to z odrębnych przepisów;
Zamawiający nie wyznacza szczegółowego warunku w tym zakresie.
3) sytuacji ekonomicznej lub finansowej;
Zamawiający nie wyznacza szczegółowego warunku w tym zakresie.
4) zdolności technicznej lub zawodowej;
Zamawiający nie wyznacza szczegółowego warunku w tym zakresie

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. Strony ustalają, że treść umowy może ulec zmianie zgodnie z art. 454 i art. 455 ustawy Prawo zamówień publicznych (Dz. U. z 2026 r. poz. 793).
2. Zmiany postanowień niniejszej umowy mogą dotyczyć w szczególności:
1) nazwy, adresu oraz osób reprezentujących strony;
2) urzędowej stawki podatku VAT na towary wymienione w załączniku nr 1 do umowy;
3) zmiany terminu dostawy wynikającej z okoliczności, o których mowa w § 18 ust. 3 umowy, o czas trwania przeszkody;
4) zmiany danych kontaktowych, adresów do doręczeń oraz numerów rachunków bankowych stron.
3. Zmiany postanowień niniejszej umowy wymagają potwierdzenia pisemnego w postaci aneksu.
4. Strona wnioskująca o zmianę postanowień niniejszej umowy na podstawie ust. 2, niezwłocznie i pisemnie powiadamia o tym fakcie drugą stronę, uzasadniając zmianę okolicznościami faktycznymi i prawnymi oraz przedkłada propozycje aneksu do umowy.

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

SEKCJA VIII – PROCEDURA

8.1.) Termin składania ofert: 2026-11-02 10:00

8.2.) Miejsce składania ofert: za pośrednictwem platformy zakupowej

8.3.) Termin otwarcia ofert: 2026-11-02 10:15

8.4.) Termin związania ofertą: do 2026-12-01