

**Ogłoszenie o zamówieniu
Dostawy**

Sukcesywne dostawy nabiału, tłuszczów i innych artykułów spożywczych do Zakładu Karnego w Jastrzębiu-Zdroju

SEKCJA I - ZAMAWIAJĄCY

1.1.) Rola zamawiającego

Postępowanie prowadzone jest samodzielnie przez zamawiającego

1.2.) Nazwa zamawiającego: ZAKŁAD KARNY W JASTRZĘBIU -ZDROJU

1.4) Krajowy Numer Identyfikacyjny: REGON 000319807

1.5) Adres zamawiającego

1.5.1.) Ulica: ul. C.K. Norwida 23

1.5.2.) Miejscowość: Jastrzębie-Zdrój

1.5.3.) Kod pocztowy: 44-268

1.5.4.) Województwo: śląskie

1.5.5.) Kraj: Polska

1.5.6.) Lokalizacja NUTS 3: PL227 - Rybnicki

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

1.5.10.) Adres strony internetowej zamawiającego: www.sw.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 nabiału, tłuszczów i innych artykułów spożywczych do Zakładu Karnego w Jastrzębiu-Zdroju

2.4.) Identyfikator postępowania: ocds-148610-583a093e-4379-458c-a7f0-3a1279676972

2.5.) Numer ogłoszenia: 2026/BZP 00402359

2.6.) Wersja ogłoszenia: 01

2.7.) Data ogłoszenia: 2026-08-21

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

2.9.) Numer planu postępowań w BZP: 2026/BZP 00146043/02/P

2.10.) Identyfikator pozycji planu postępowań:

1.2.6 Sukcesywne dostawy nabiału, tłuszczów i innych artykułów spożywczych (część II)

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/1362450>

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:

Postępowanie prowadzone jest w języku polskim za pośrednictwem platformazakupowa.pl pod adresem <https://platformazakupowa.pl/transakcja/1362450>

3.6.) Wymagania techniczne i organizacyjne dotyczące korespondencji elektronicznej: 1. Ofertę wraz z wymaganymi dokumentami należy umieścić na platformazakupowa.pl

2. Oferta powinna być sporządzona w języku polskim.

3. Wszelkie informacje stanowiące tajemnicę przedsiębiorstwa w rozumieniu ustawy z dnia 16 kwietnia 1993r. o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji, które Wykonawca zastrzeże jako tajemnicę przedsiębiorstwa, powinny zostać złożone w osobnym pliku wraz z jednoczesnym jednoznacznym opisem w nazwie pliku.

4. W procesie składania oferty za pośrednictwem platformazakupowa.pl, Wykonawca powinien złożyć podpis bezpośrednio na dokumentach przesłanych za pośrednictwem platformazakupowa.pl.

5. Za datę złożenia oferty przyjmuje się datę jej przekazania w systemie (platformie) w drugim kroku składania oferty poprzez kliknięcie przycisku "Złóż ofertę" i wyświetlenie się komunikatu, że oferta została zaszyfrowana i złożona.

6. Szczegółowa instrukcja dla Wykonawców dotycząca złożenia, zmiany i wycofania oferty znajduje się na stronie internetowej pod adresem: <https://platformazakupowa.pl/strona/45-instrukcje>.

7. Wykonawca po upływie terminu do składania ofert nie może skutecznie dokonać zmiany ani wycofać złożonej oferty.

8. Składając ofertę zaleca się zaplanowanie złożenia jej z wyprzedzeniem minimum 24 godzin, aby zdążyć w terminie przewidzianym na jej złożenie w przypadku siły wyższej, jak np. awaria platformazakupowa.pl, awaria Internetu, problemy techniczne związane z brakiem np. aktualnej przeglądarki, itp.

9. W celu założenia Konta Użytkownika na platformazakupowa.pl, konieczne jest posiadanie przez Wykonawcę aktywnego konta poczty elektronicznej (e-mail).

10. W postępowaniu o udzielenie zamówienia komunikacja pomiędzy Zamawiającym a Wykonawcami w szczególności składanie oświadczeń, wniosków, zawiadomień oraz przekazywanie informacji odbywa się elektronicznie za pośrednictwem dedykowanych formularzy dostępnych na platformazakupowa.pl lub za pośrednictwem poczty elektronicznej na adres

zk_jastrzebie_zdroj@sw.gov.pl.

Jeżeli Zamawiający lub Wykonawca przekazują wnioski, zawiadomienia oraz inne informacje przy użyciu środków komunikacji elektronicznej, każda ze stron na żądanie drugiej strony niezwłocznie potwierdza fakt ich otrzymania.

11. Wykonawca może zwrócić się do Zamawiającego z wnioskiem o wyjaśnienie treści SWZ. Zamawiający jest obowiązany udzielić wyjaśnień niezwłocznie, jednak nie później niż na 2 dni przed upływem terminu składania odpowiedzi na ofertę pod warunkiem że wniosek o wyjaśnienie treści SWZ wpłynął do zamawiającego nie później niż na 4 dni przed upływem terminu składania ofert. W przypadku gdy wniosek o wyjaśnienie treści SWZ nie wpłynął w terminie, Zamawiający nie ma obowiązku udzielania wyjaśnień SWZ oraz obowiązku przedłużenia terminu składania ofert.

12. Jeżeli Zamawiający nie udzieli wyjaśnień w terminie, o którym mowa w pkt 11, przedłuża termin składania ofert o czas niezbędny do zapoznania się wszystkich zainteresowanych wykonawców z wyjaśnieniami niezbędnymi do należytego przygotowania i złożenia ofert. Przedłużenie terminu składania ofert nie wpływa na bieg terminu składania wniosku o wyjaśnienie treści SWZ.

13. Treść zapytań wraz z wyjaśnieniami Zamawiający udostępnia, bez ujawniania źródła zapytania, na stronie internetowej prowadzonego postępowania.

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), dalej „RODO” oraz na podstawie art. 34a ustawy z dnia 27 sierpnia 2009 r. o finansach publicznych informuję, że: a) Administratorem Pani/Pana danych osobowych jest Dyrektor Zakładu Karnego w Jastrzębiu-Zdroju, ul. C.K. Norwida 23, 44-268 Jastrzębie-Zdrój, reprezentujący Skarb Państwa – Zakład Karny w Jastrzębiu-Zdroju.

b) Kontakt z Inspektorem Ochrony Danych: iod_zk_jastrzebie_zdroj@sw.gov.pl.

c) Dane osobowe przetwarzane będą w celu:

- zawarcia, realizacji i rozliczenia zamówienia publicznego pn. Sukcesywne dostawy nabiału, tłuszczów i innych artykułów spożywczych do Zakładu Karnego w Jastrzębiu-Zdroju - DKW.2232.7.2026.OS oraz dochodzenia ewentualnych roszczeń, na podstawie art. 6 ust. 1 lit. b), c) i f) RODO,

- realizacji obowiązków prawnych ciążyących na Administratorze związanych z publikacją informacji o umowach w Centralnym Rejestrze Umów na podstawie art. 6 ust. 1 lit. c) RODO w związku z przepisami nakładającymi obowiązek prowadzenia i udostępniania Centralnego Rejestru Umów Jednostek Sektora Finansów Publicznych (dalej CRU JSFP).

d) Niniejsze zamówienie/umowa, jako umowa odpłatna dotycząca dostawy, usługi lub roboty budowlanej spełniająca przesłanki z art. 7 pkt 32 ustawy z dnia 11 września 2019 r. – Prawo zamówień publicznych, podlega ujawnieniu w Centralnym Rejestrze Umów

Jednostek Sektora Finansów Publicznych (CRU JSFP), niezależnie od trybu jej zawarcia i wartości, w tym niezależnie od tego, czy podlega ona przepisom ustawy Prawo zamówień publicznych. W rejestrze udostępnione zostaną podstawowe dane dotyczące umowy, w szczególności: strony umowy, przedmiot umowy, wartość, okres obowiązywania i tryb zawarcia, zgodnie z rozporządzeniem Ministra Finansów i Gospodarki z dnia 30 marca 2026 r. w sprawie Centralnego Rejestru Umów Jednostek Sektora Finansów Publicznych

e) Odbiorcami danych mogą być:

- osoby lub podmioty, którym udostępniona zostanie dokumentacja postępowania w oparciu o art. 18 oraz art. 74 ustawy z dnia 11 września 2019r. – Prawo zamówień publicznych, dalej „ustawa Pzp”

- podmioty uprawnione na podstawie przepisów prawa, w tym organy kontrolne oraz podmioty świadczące usługi wsparcia technicznego, prawnego i organizacyjnego dla Administratora oraz Minister Finansów prowadzący publiczny Centralny Rejestr Umów. Dane w rejestrze (w tym: imię, nazwisko, przedmiot i wartość umowy) będą jawne i ogólnodostępne dla nieograniczonego kręgu odbiorców za pośrednictwem systemu teleinformatycznego.

f) 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; a także zgodnie z zasadami funkcjonowania Centralnego Rejestru Umów.

g) 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;

h) 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;

i) 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.2232.7.2026.OS

4.1.3.) Rodzaj zamówienia: Dostawy

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

4.1.5.) Łączna wartość poszczególnych części zamówienia: 468789,33 PLN

4.1.6.) Wartość zamówienia stanowiącego przedmiot tego postępowania (bez VAT): 273683,30 PLN

4.1.8.) Możliwe jest składanie ofert częściowych: Tak

4.1.9.) Liczba części: 6

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

Lp. Nazwa przedmiotu Ilość

1 Liść laurowy (kg) 20,00

2 Ziele angielskie (kg) 20,00

3 Majeranek (kg) 18,00

4 Pieprz naturalny czarny mielony (kg) 146,00

5 Papryka słodka mielona (kg) 66,00

6 Przyprawa sucha warzywna (typu Vegeta lub równoważna) (kg) 125,00

7 Ocet (litr) 300,00

8 Herbata ekspres (torebki 1,5g - opakowanie 100 szt.) (opakowanie) 1950

9 Sól jadalna jodowana (kg) 1800,00

10 Przyprawa do zup w płynie (litr) 1000,00

11 Marmolada (opakowanie wiaderka 1 - 5 kg) (kg) 1250,00

- 12 Koncentrat pomidorowy 30% w opak. o wadze netto 900g-1000g (kg) 2100,00
- 13 Fasola Jaś średni (worki o wadze do 15 kg) (kg) 1450,00
- 14 Groch łuskany połówki (kg) 1500,00
- 15 Syrop wysokosłodzony (kg) 310,00
- 16 Zupa w proszku "Żurek" w opakowaniach
1 - 5 kg, (kg) 300,00
- 17 Zupa w proszku "Barszcz biały"
w opakowaniach 1 - 5 kg (kg) 260,00
- 18 Zupa w proszku „Pieczarkowa”
w opakowaniach 1 - 5 kg, (kg) 210,00
- 19 Zupa w proszku „Brokułowa”
w opakowaniach 1 - 5 kg, (kg) 120,00
- 20 Budyń bez cukru w opak. 1 - 5 kg, (kg) 120,00
- 21 Cynamon mielony (kg) 60,00
- 22 Czosnek granulowany (kg) 51,00
- 23 Oregano suszone (kg) 12,00
- 24 Kminek mielony (kg) 7,00
- 25 Pietruszka zielona sucha (kg) 30,00
- 26 Soczewica (kg) 310,00
- 27 Koper suchy (kg) 20,00
- 28 Musztarda w pojemnikach do 1 kg (kg) 125,00
- 29 Wafle ryżowe (kg) 16,00

4.2.5.) Wartość części: 50533,80 PLN

4.2.6.) Główny kod CPV: 15890000-3 - Różne produkty spożywcze i produkty suszone

4.2.8.) Zamówienie obejmuje opcje: Nie

4.2.10.) Okres realizacji zamówienia albo umowy ramowej: od 2026-10-01 do 2027-03-31

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: 1. Przy wyborze ofert, zamawiający będzie się kierował następującymi kryterium:

a) cena – waga kryterium – 60 punktów.

Ilość przyznanych punktów wyliczona zostanie stosownie do wzoru:

$$\text{liczba punktów} = (\text{najniższa cena brutto spośród oferowanych}) / (\text{cena brutto oferty badanej}) \times 60$$

b) maksymalny termin płatności – 20 punktów

Ilość przyznanych punktów wyliczona zostanie stosownie do poniższego zestawienia:

Termin płatności równy 14 dni 0 punktów

Termin płatności od 15 do 20 dni 10 punktów

Termin płatności od 21 do 25 dni 15 punktów

Termin płatności od 26 do 30 dni 20 punktów

przy czym przyjmuje się minimalny termin płatności nie krótszy niż 14 dni. Termin płatności liczony od dnia wpływu prawidłowo wystawionej faktury bądź rachunku do siedziby Zamawiającego.

Wybrany termin płatności należy wpisać do formularza cenowego. W przypadku nie wpisania w formularzu cenowym

proponowanego terminu płatności Zamawiający przyjmuje automatycznie termin płatności równy 14 dni i przyznaje 0 punktów w tym kryterium. W przypadku wpisania w formularzu cenowym terminu dłuższego niż 30 dni Zamawiający przyzna maksymalną liczbę punktów – 20 punktów.

c) termin realizacji reklamacji – 20 punktów

Ilość przyznanych punktów wyliczona zostanie stosownie do poniższego zestawienia:

Reklamacja od 48 godzin do 72 godzin 0 punktów

Reklamacja od 24 godzin do 48 godzin 10 punktów

Reklamacja do 24 godzin 20 punktów

przy czym przyjmuje się najdłuższy termin realizacji reklamacji nie dłuższy niż 72 godziny. Termin realizacji reklamacji liczony od daty i godziny zgłoszenia reklamacji na piśmie przy pomocy faksu lub poczty e-mail.

Wybrany termin realizacji reklamacji należy wpisać do formularza cenowego.

W przypadku nie wpisania w formularzu cenowym proponowanego terminu Zamawiający przyjmuje automatycznie termin realizacji reklamacji równy 72 godziny i przyznaje 0 punktów w tym kryterium.

2. Wartość punktowa całej oferty jest sumą wartości punktowej ocenianej oferty za cenę, wartości punktowej ocenianej oferty za proponowany termin płatności oraz termin realizacji reklamacji.

3. Zamawiający udzieli zamówienia wykonawcy, którego oferta nie będzie podlegała odrzuceniu i będzie najkorzystniejsza w oparciu o w/w kryterium. O wyborze oferty zamawiający zawiadomi niezwłocznie wykonawców, którzy ubiegali się o udzielenie zamówienia.

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:** Maksymalny termin płatności**4.3.6.) Waga:** 20,00**Kryterium 3**

4.3.4.) Rodzaj kryterium: serwis posprzedażny, pomoc techniczna, warunki dostawy takich jak termin, sposób lub czas dostawy, oraz okresu realizacji.

4.3.5.) Nazwa kryterium: termin realizacji reklamacji**4.3.6.) Waga:** 20,00

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**

Część II (Tłuszcze) CPV 15412200-1

L.p. Nazwa produktu J.m. Ilość

1 Margaryna w opakowaniach 200 – 250 g – produkt spożywczy w formie plastycznej, głównie typu woda w oleju wytwarzany z tłuszczów i olejów jadalnych. Smakowitość co najmniej dostateczna, Barwa co najmniej Dostateczna, Konsystencja co najmniej dostateczna. Zawartość substancji tłuszczowe nie mniej niż 39%. Liczba kwasowa osnowy nie więcej niż 1,5mg KOH na 1 kg produktu. Zawartość nadtlenków w osnowie jako milirównoważnik tlenu aktywnego nie więcej niż 4,0 na 1 kg produktu. Opakowania jednostkowe powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów i uszkodzeń mechanicznych. Opakowania powinny być wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Opakowania transportowe – pudła kartonowe o masie od 5 do 10 kg. Materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością. Opakowania transportowe powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, śladów pleśni, załamania i innych uszkodzeń mechanicznych. Minimalny okres przydatności do spożycia liczony od dnia dostarczenia do magazynu odbiorcy nie mniej niż 1 miesiąc kg 1 625,00

2 Mix tłuszczowy w opakowaniach 200 – 250g - Produkt otrzymany ze zmiksowania tłuszczu mlecznego (co najmniej 16%) i tłuszczu roślinnego (co najmniej 49%) z dodatkiem zakwasu czystych kultur bakteryjnych lub dodatkiem kwasu mlekowego. Wygląd: produkt starannie uformowany w opakowaniu, wygniecenie prawidłowe, powierzchnia gładka, sucha. Barwa żółta, jednolita. Konsystencja jednolita, smarowna, dopuszcza się lekko kruchą, lekko mazistą. Smak i zapach czysty mlekowy, lekki posmak pasteryzacji, lekko kwaśny i tłuszczowy, bez posmaków i zapachów obcych. Zawartość tłuszczu nie mniej niż 60%. Opakowania jednostkowe powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów i uszkodzeń mechanicznych. Opakowania powinny być wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Opakowania transportowe – pudła kartonowe o masie od 5 do 10 kg. Materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością. Opakowania transportowe powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, śladów pleśni, załamania i innych uszkodzeń mechanicznych. Minimalny okres przydatności do spożycia liczony od dnia dostarczenia do magazynu odbiorcy nie mniej niż 1 miesiąc kg 7 500,00

3 Olej roślinny w butelkach o pojemności 1,0 litr. Olej otrzymany z surowego oleju roślinnego (słonecznikowego, rzepakowanego), który został poddany następującym procesom rafinacyjnym: odśluzowaniu (odszlamowaniu), odkwaszaniu (neutralizacji i/lub destylacji), odbarwianiu (bieleniu) oraz odwadnianiu (dezodoryzacji). Smakowitość, co najmniej dostateczność. Klarowność oleju przechowywanego przez 24h w temperaturze 20oC +/- 2oC: przejrzysty klarowny, bez osadu. Barwa oznaczona: według skali jodowej nie więcej niż 8 mg jodu n 100ml, spektrometrycznie nie więcej niż 30 jednostek. Liczba kwasowa nie więcej niż 0,3 mg KOH/g; Liczba nadtlenkowa nie więcej niż 5 milirównoważniki aktywnego tlenu/kg. Liczba anizydynowa nie więcej niż 8. Zawartość substancji lotnych nie więcej niż 0,05 % (m/m). Zawartość zanieczyszczeń nierozpuszczalnych nie więcej niż 0,02 % (m/m). Zawartość mydeł nie więcej niż 0,5 mg sodu na kg. Zawartość substancji niezmydlających się ogółem nie więcej niż 1,5 % (m/m). Zawartość izometrów trans kwasów tłuszczowych ogółem nie więcej niż 2,0% (m/m). Zawartość kwasu erukowego w kwasach tłuszczowych oleju nie więcej niż 2% (m/m). Minimalny okres przydatności do spożycia liczony od dnia dostarczenia do magazynu odbiorcy nie mniej niż 4 miesiące litr 980,00

4.2.5.) Wartość części: 86547,50 PLN

4.2.6.) Główny kod CPV: 15412200-1 - Tłuszcze roślinne

4.2.8.) Zamówienie obejmuje opcje: Nie

4.2.10.) Okres realizacji zamówienia albo umowy ramowej: od 2026-10-01 do 2027-03-31

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: 1. Przy wyborze ofert, zamawiający będzie się kierował następującymi kryterium:

a) cena – waga kryterium – 60 punktów.

Ilość przyznanych punktów wyliczona zostanie stosownie do wzoru:

$$\text{liczba punktów} = (\text{najniższa cena brutto spośród oferowanych}) / (\text{cena brutto oferty badanej}) \times 60$$

b) maksymalny termin płatności – 20 punktów

Ilość przyznanych punktów wyliczona zostanie stosownie do poniższego zestawienia:

Termin płatności równy 14 dni 0 punktów

Termin płatności od 15 do 20 dni 10 punktów

Termin płatności od 21 do 25 dni 15 punktów

Termin płatności od 26 do 30 dni 20 punktów

przy czym przyjmuje się minimalny termin płatności nie krótszy niż 14 dni. Termin płatności liczony od dnia wpływu prawidłowo wystawionej faktury bądź rachunku do siedziby Zamawiającego.

Wybrany termin płatności należy wpisać do formularza cenowego. W przypadku nie wpisania w formularzu cenowym proponowanego terminu płatności Zamawiający przyjmuje automatycznie termin płatności równy 14 dni i przyznaje 0 punktów w tym kryterium. W przypadku wpisania w formularzu cenowym terminu dłuższego niż 30 dni Zamawiający przyzna maksymalną liczbę punktów – 20 punktów.

c) termin realizacji reklamacji – 20 punktów

Ilość przyznanych punktów wyliczona zostanie stosownie do poniższego zestawienia:

Reklamacja od 48 godzin do 72 godzin 0 punktów

Reklamacja od 24 godzin do 48 godzin 10 punktów

Reklamacja do 24 godzin 20 punktów

przy czym przyjmuje się najdłuższy termin realizacji reklamacji nie dłuższy niż 72 godziny. Termin realizacji reklamacji liczony od daty i godziny zgłoszenia reklamacji na piśmie przy pomocy faksu lub poczty e-mail.

Wybrany termin realizacji reklamacji należy wpisać do formularza cenowego.

W przypadku nie wpisania w formularzu cenowym proponowanego terminu Zamawiający przyjmuje automatycznie termin realizacji reklamacji równy 72 godziny i przyznaje 0 punktów w tym kryterium.

2. Wartość punktowa całej oferty jest sumą wartości punktowej ocenianej oferty za cenę, wartości punktowej ocenianej oferty za proponowany termin płatności oraz termin realizacji reklamacji.

3. Zamawiający udzieli zamówienia wykonawcy, którego oferta nie będzie podlegała odrzuceniu i będzie najkorzystniejsza w oparciu o w/w kryterium. O wyborze oferty zamawiający zawiadomi niezwłocznie wykonawców, którzy ubiegali się o udzielenie zamówienia.

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: Maksymalny termin płatności

4.3.6.) Waga: 20,00

Kryterium 3

4.3.4.) Rodzaj kryterium: serwis posprzedażny, pomoc techniczna, warunki dostawy takich jak termin, sposób lub czas dostawy, oraz okresu realizacji.

4.3.5.) Nazwa kryterium: termin realizacji reklamacji

4.3.6.) Waga: 20,00

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**

Część III (Mleko granulowane) CPV 15511700-0

L.p. Nazwa produktu J.m. Ilość

1 Mleko w proszku odtłuszczone. Mleko krowie poddane pasteryzacji, odparowane i sproszkowane, bez zawilgocenia, bez zbrylowania, bez konserwantów. Mleko wyprodukowane metodą rozpyłową z mleka pasteryzowanego i znormalizowanego. Wygląd: proszek sypki, jednolity, drobno rozpylony, dopuszcza się lekkie zbrylenia, łatwo rozyspujące się. Barwa: białokremowa, jednolita. Smak i zapach: typowy dla mleka pasteryzowanego, bez obcych smaków i zapachów. Niedopuszczalne zanieczyszczenia mechaniczne. Zawartość wody, ułamek masowy wynoszący nie więcej niż 5%. Zawartość tłuszczu nie więcej niż 1,25%. Kwasowość mleka regenerowanego nie wyższa niż 7,5oSH. Wskaźnik rozpuszczalności wyrażony jako osad nie więcej niż 1 cm³, Zawartość azotanów w przeliczeniu na NaNO₃ nie więcej niż 70 mg/kg. Zawartość azotynów w przeliczeniu na NaNO₂ nie więcej niż 1,5 mg/kg. Niedopuszczalne zanieczyszczenia antybiotykami i innymi substancjami hamującymi. Minimalny okres przydatności do spożycia liczony od dnia dostarczenia do magazynu odbiorcy 4 miesiące kg 650

4.2.5.) Wartość części: 7800,00 PLN

4.2.6.) Główny kod CPV: 15511700-0 - Mleko w proszku

4.2.8.) Zamówienie obejmuje opcje: Nie

4.2.10.) Okres realizacji zamówienia albo umowy ramowej: od 2026-10-01 do 2027-03-31

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: 1. Przy wyborze ofert, zamawiający będzie się kierował następującymi kryterium:

a) cena – waga kryterium – 60 punktów.

Ilość przyznanych punktów wyliczona zostanie stosownie do wzoru:

$$\text{liczba punktów} = (\text{najniższa cena brutto spośród oferowanych}) / (\text{cena brutto oferty badanej}) \times 60$$

b) maksymalny termin płatności – 20 punktów

Ilość przyznanych punktów wyliczona zostanie stosownie do poniższego zestawienia:

Termin płatności równy 14 dni 0 punktów

Termin płatności od 15 do 20 dni 10 punktów

Termin płatności od 21 do 25 dni 15 punktów

Termin płatności od 26 do 30 dni 20 punktów

przy czym przyjmuje się minimalny termin płatności nie krótszy niż 14 dni. Termin płatności liczony od dnia wpływu prawidłowo wystawionej faktury bądź rachunku do siedziby Zamawiającego.

Wybrany termin płatności należy wpisać do formularza cenowego. W przypadku nie wpisania w formularzu cenowym proponowanego terminu płatności Zamawiający przyjmuje automatycznie termin płatności równy 14 dni i przyznaje 0 punktów w tym kryterium. W przypadku wpisania w formularzu cenowym terminu dłuższego niż 30 dni Zamawiający przyzna maksymalną liczbę punktów – 20 punktów.

c) termin realizacji reklamacji – 20 punktów

Ilość przyznanych punktów wyliczona zostanie stosownie do poniższego zestawienia:

Reklamacja od 48 godzin do 72 godzin 0 punktów

Reklamacja od 24 godzin do 48 godzin 10 punktów

Reklamacja do 24 godzin 20 punktów

przy czym przyjmuje się najdłuższy termin realizacji reklamacji nie dłuższy niż 72 godziny. Termin realizacji reklamacji liczony od daty i godziny zgłoszenia reklamacji na piśmie przy pomocy faksu lub poczty e-mail.

Wybrany termin realizacji reklamacji należy wpisać do formularza cenowego.

W przypadku nie wpisania w formularzu cenowym proponowanego terminu Zamawiający przyjmuje automatycznie termin realizacji reklamacji równy 72 godziny i przyznaje 0 punktów w tym kryterium.

2. Wartość punktowa całej oferty jest sumą wartości punktowej ocenianej oferty za cenę, wartości punktowej ocenianej oferty za proponowany termin płatności oraz termin realizacji reklamacji.

3. Zamawiający udzieli zamówienia wykonawcy, którego oferta nie będzie podlegała odrzuceniu i będzie najkorzystniejsza w oparciu o w/w kryterium. O wyborze oferty zamawiający zawiadomi niezwłocznie wykonawców, którzy ubiegali się o udzielenie zamówienia.

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:** Maksymalny termin płatności**4.3.6.) Waga:** 20,00**Kryterium 3****4.3.4.) Rodzaj kryterium:** serwis posprzedażny, pomoc techniczna, warunki dostawy takich jak termin, sposób lub czas dostawy, oraz okresu realizacji.**4.3.5.) Nazwa kryterium:** termin realizacji reklamacji**4.3.6.) Waga:** 20,00**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**

Część IV (Nabiał) CPV 15542100-0

L.p. Nazwa produktu J.m. Ilość

1 Ser twaróg półtłusty lub chudy w kostkach o wadze 200-250g. Ser twarogowy niedojrzewający zwany twarogiem, wyprodukowany z mleka pasteryzowanego przez odpowiednią obróbkę skrzepu uzyskanego przez dodatek zakwasu czystych kultur mleczarskich lub zakwasu czystych kultur mleczarskich i podpuszczki. Smak i zapach czysty, łagodny, lekko kwaśny, posmak pasteryzacji. Konsystencja i struktura jednolita, zwarta bez gródek. Skład: ser biały wytwarzany z mleka, o białej barwie i grudkowatej bądź kremowej konsystencji, bez dodatków. Zawartość tłuszczu: półtłusty: 4 - 4,5%, chudy – do 1%. Opakowania jednostkowe powinny zabezpieczać produkt przed zniszczeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów i uszkodzeń mechanicznych. Opakowania transportowe powinny stanowić: pojemniki (skrzynki) wykonane

z tworzyw sztucznych bezprzegrodowe lub przegrodowe bądź pudła kartonowe. Opakowania transportowe powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, pleśni, załamań i innych uszkodzeń mechanicznych.

Minimalny okres przydatności do spożycia liczony od dnia dostarczenia do magazynu odbiorcy 14 dni. kg 1 500,00

2 Serki śniadaniowy typu fromage naturalny w opakowaniach jednostkowych o wadze 80 - 100 g. Ser twarogowy z dodatkiem tłuszczu roślinnego, różnych przypraw i części warzyw. Smak i zapach czysty, właściwy, typowy dla dodanych dodatków, lekko kwaśny, bez obcych posmaków i zapachów. Konsystencja kremowa, jednolita, smarowna z lekkim opływem serwatki. Barwa niejednolita w zależności od dodanych przypraw i innych składników. Skład: ser twarogowy, tłuszcz roślinny, sól, skrobia, substancje zagęszczające. Zawartość tłuszczu nie mniej niż 15%. Opakowania jednostkowe powinny zabezpieczać produkt przed zniszczeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów i uszkodzeń mechanicznych. Opakowania transportowe powinny stanowić: pojemniki (skrzynki) wykonane z tworzyw sztucznych bezprzegrodowe lub przegrodowe bądź pudła kartonowe. Opakowania transportowe powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, pleśni, załamań i innych uszkodzeń mechanicznych.

Minimalny okres przydatności do spożycia liczony od dnia dostarczenia do magazynu odbiorcy 14 dni kg 370,00

3 Śmietana 12 %. Produkt mleczny w formie emulsji tłuszczu w mleku odtłuszczonym, otrzymywany przez separację tłuszczu metodami fizycznymi, pasteryzowany o zawartości tłuszczu nie mniej niż 12%, poddany procesowi fermentacji z użyciem kultur startowych bakterii kwasu mlekowego powodujących obniżenie pH i koagulację. Produkt jednorodny, bez kłacek ścietego sernika, bez podstoju serwatki. Barwa jednolita, od jasnokremowej do kremowej. Smak czysty, lekko kwaśny, lekki zapach i posmak pasteryzacji, niedopuszczalny smak i zapach obcy. Konsystencja płynna, gęstawa, jednolita w całej masie, homogenizowana – zawieszista. Opakowanie jednostkowe o wadze od 200 do 500g/szt. Opakowania jednostkowe powinny zabezpieczać produkt przed zniszczeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów i uszkodzeń mechanicznych. Opakowania transportowe powinny stanowić: pojemniki (skrzynki) wykonane z tworzyw sztucznych bezprzegrodowe lub przegrodowe bądź pudła kartonowe.

Opakowania transportowe powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, pleśni, załamań i innych uszkodzeń mechanicznych.

Minimalny okres przydatności do spożycia liczony od dnia dostarczenia do magazynu odbiorcy 14 dni kg 940,00

4 Ser topiony czysty o zawartości tłuszczu nie mniej niż 27% w opakowaniach o wadze 100g. Produkt powstały z sera oraz mleka w proszku odtłuszczonego, częściowo utwardzonego/uwodornionego tłuszczu roślinnego, zawierający 14-30% tłuszczu. Barwa jednolita, bez ziarnistości, konsystencja smarowna. Smak i zapach swoisty. Niedopuszczalny jest smak piekący, mdły, mydlasty, gorzki. Opakowanie typu kostka, opakowanie jednostkowe 50 do 100 g/sztuka. Opakowania jednostkowe powinny zabezpieczać produkt przed zniszczeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów i uszkodzeń mechanicznych. Opakowania transportowe powinny stanowić: pojemniki (skrzynki) wykonane z tworzyw sztucznych bezprzegrodowe lub przegrodowe bądź pudła kartonowe. Opakowania transportowe powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń,

pleśni, załamań i innych uszkodzeń mechanicznych.

Minimalny okres przydatności do spożycia liczony od dnia dostarczenia do magazynu odbiorcy 30 dni kg 377,00

5 Jogurt owocowy w opakowaniach jednostkowych o wadze 100 - 150 g. Jogurt z sosem owocowym z widocznymi kawałkami owoców Barwa charakterystyczna dla użytych składników. Konsystencja jednolita, gęsta, lekko galaretowata, charakterystyczna dla użytych składników. Smak i zapach typowy dla użytych składników, lekko kwaśny, słodki bez posmaków i zapachów obcych. Zawartość tłuszczu nie mniej niż 1,5%, różne smaki, Opakowania jednostkowe powinny zabezpieczać produkt przed zniszczeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów i uszkodzeń mechanicznych. Opakowania transportowe powinny stanowić: pojemniki (skrzynki) wykonane z tworzyw sztucznych bezprzegrodowe lub przegrodowe bądź pudła kartonowe.

Opakowania transportowe powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, pleśni, załamań i innych uszkodzeń mechanicznych.

Opakowania powinny być wykonane z materiałów opakowaniowych dopuszczonych do kontaktu

z żywnością. Minimalny okres przydatności do spożycia od dnia dostarczenia do magazynu odbiorcy 14 dni kg 700,00

6 Jogurt naturalny w opakowaniach jednostkowych o wadze 100 - 150 g. Napój wyprodukowany z mleka znormalizowanego, zagęszczonego przez dodatek odtłuszczonego mleka w proszku, białek mleka lub odparowanie części wody, poddanego procesowi pasteryzacji, a następnie ukwaszonego zakwasem czystych kultur bakterii. Skrzep jednolity, zwarty, dopuszcza się lekki podcinek serwatki oraz nieznaczne gazowanie, przy metodzie zbiornikowej – skrzep rozbity. Barwa biała do lekko kremowej. Konsystencja jednolita, zwarta w przekroju galaretowata, skrzep dający się kroić przy metodzie zbiornikowej – jednolita, gęsta. Smak i zapach czysty, orzeźwiający, lekko kwaśny, dopuszcza się lekko cierpki. Zawartość tłuszczu nie mniej niż 2 %. Opakowania jednostkowe powinny zabezpieczać produkt przed zniszczeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów i uszkodzeń mechanicznych. Opakowania transportowe powinny stanowić: pojemniki (skrzynki) wykonane z tworzyw sztucznych bezprzegrodowe lub przegrodowe bądź pudła kartonowe. Opakowania transportowe powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, pleśni, załamań i innych uszkodzeń mechanicznych. Opakowania powinny być wykonane z materiałów opakowaniowych dopuszczonych do kontaktu z żywnością.

Minimalny okres przydatności do spożycia od dnia dostarczenia do magazynu odbiorcy 14 dni kg 645,00

7 Serek kanapkowy 125g. Produkt otrzymany z mleka pasteryzowanego przez odpowiednią obróbkę skrzepu uzyskanego przez dodatek zakwasu czystych kultur mleczarskich. Konsystencja i struktura: jednolita, smarowna, pastowata. Barwa: biała do lekko kremowej, jednolita w całej masie. Smak i zapach: lekko kwaśny, lekko słony, śmietankowy, bez posmaków i zapachów obcych. Zawartość całkowitej suchej masy, ułamek masowy wynoszący nie mniej niż 30%. Zawartość tłuszczu w suchej masie, ułamek masowy nie mniej niż 57%. Kwasowość nie wyższa niż 60 oSH. Opakowania jednostkowe powinny zabezpieczać produkt przed zniszczeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów i uszkodzeń mechanicznych. Opakowania transportowe powinny stanowić: pojemniki (skrzynki) wykonane z tworzyw sztucznych bezprzegrodowe lub przegrodowe bądź pudła kartonowe. Opakowania transportowe powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, pleśni, załamań i innych uszkodzeń mechanicznych. Opakowania powinny być wykonane z materiałów opakowaniowych dopuszczonych do kontaktu z żywnością.

Minimalny okres przydatności do spożycia od dnia dostarczenia do magazynu odbiorcy 14 dni kg 345,00

8 Serek homogenizowany naturalny w opakowaniach 150 g, Serek twarogowy kwasowo-podpuszczkowy, wyprodukowany z mleka pasteryzowanego metodą wirówkową lub ultrafiltracji, a następnie znormalizowany śmietanką. Smak i zapach: czysty, łagodny, lekko kwaśny posmak pasteryzacji. Konsystencja i struktura jednolita, pastowata, dopuszcza się lekki wpływ serwatki i lekką mączystość. Barwa biała do lekko kremowej, jednolita w całej masie. Opakowania jednostkowe powinny zabezpieczać produkt przed zniszczeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów i uszkodzeń mechanicznych. Opakowania transportowe powinny stanowić: pojemniki (skrzynki) wykonane z tworzyw sztucznych bezprzegrodowe lub przegrodowe bądź pudła kartonowe. Opakowania transportowe powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, pleśni, załamań i innych uszkodzeń mechanicznych. Minimalny okres przydatności do spożycia od dnia dostarczenia do magazynu odbiorcy 14 dni kg 630,00

4.2.5.) Wartość części: 62511,00 PLN

4.2.6.) Główny kod CPV: 15542100-0 - Ser twarogowy

4.2.8.) Zamówienie obejmuje opcje: Nie

4.2.10.) Okres realizacji zamówienia albo umowy ramowej: od 2026-10-01 do 2027-03-31

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: 1. Przy wyborze ofert, zamawiający będzie się kierował następującymi kryterium:

a) cena – waga kryterium – 60 punktów.

Ilość przyznanych punktów wyliczona zostanie stosownie do wzoru:

liczba punktów = (najniższa cena brutto spośród oferowanych) / (cena brutto oferty badanej) x 60

b) maksymalny termin płatności – 20 punktów

ilość przyznanych punktów wyliczona zostanie stosownie do poniższego zestawienia:

Termin płatności równy 14 dni 0 punktów

Termin płatności od 15 do 20 dni 10 punktów

Termin płatności od 21 do 25 dni 15 punktów

Termin płatności od 26 do 30 dni 20 punktów

przy czym przyjmuje się minimalny termin płatności nie krótszy niż 14 dni. Termin płatności liczony od dnia wpływu prawidłowo wystawionej faktury bądź rachunku do siedziby Zamawiającego.

Wybrany termin płatności należy wpisać do formularza cenowego. W przypadku nie wpisania w formularzu cenowym proponowanego terminu płatności Zamawiający przyjmuje automatycznie termin płatności równy 14 dni i przyznaje 0 punktów w tym kryterium. W przypadku wpisania w formularzu cenowym terminu dłuższego niż 30 dni Zamawiający przyzna maksymalną liczbę punktów – 20 punktów.

c) termin realizacji reklamacji – 20 punktów

ilość przyznanych punktów wyliczona zostanie stosownie do poniższego zestawienia:

Reklamacja od 48 godzin do 72 godzin 0 punktów

Reklamacja od 24 godzin do 48 godzin 10 punktów

Reklamacja do 24 godzin 20 punktów

przy czym przyjmuje się najdłuższy termin realizacji reklamacji nie dłuższy niż 72 godziny. Termin realizacji reklamacji liczony od daty i godziny zgłoszenia reklamacji na piśmie przy pomocy faksu lub poczty e-mail.

Wybrany termin realizacji reklamacji należy wpisać do formularza cenowego.

W przypadku nie wpisania w formularzu cenowym proponowanego terminu Zamawiający przyjmuje automatycznie termin realizacji reklamacji równy 72 godziny i przyznaje 0 punktów w tym kryterium.

2. Wartość punktowa całej oferty jest sumą wartości punktowej ocenianej oferty za cenę, wartości punktowej ocenianej oferty za proponowany termin płatności oraz termin realizacji reklamacji.

3. Zamawiający udzieli zamówienia wykonawcy, którego oferta nie będzie podlegała odrzuceniu i będzie najkorzystniejsza w oparciu o w/w kryterium. O wyborze oferty zamawiający zawiadomi niezwłocznie wykonawców, którzy ubiegali się o udzielenie zamówienia.

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: Maksymalny termin płatności

4.3.6.) Waga: 20,00

Kryterium 3

4.3.4.) Rodzaj kryterium: serwis posprzedażny, pomoc techniczna, warunki dostawy takich jak termin, sposób lub czas dostawy, oraz okresu realizacji.

4.3.5.) Nazwa kryterium: termin realizacji reklamacji

4.3.6.) Waga: 20,00

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

Część V (Sojowe) CPV 15890000-3

l.p. Nazwa produktu J.m. ilość

1 Kotlety sojowe ala schabowe w opakowaniu do 15kg. Produkt z wysokiej jakości odtłuszczonej mąki sojowej, w 100% roślinny, naturalny - w procesie produkcji jedynym dodatkiem jest woda. Swój ostateczny kształt uzyskuje w wyniku zastosowania w produkcji procesu ekstruzji pod wysokim ciśnieniem.

Wymagania klasyfikacyjne: konsystencja – twarda, chrupka; wygląd – kotlety w kształcie zbliżonym do kwadratu; barwa – charakterystyczna dla mąki sojowej. Minimalny termin przydatności do spożycia od dnia dostawy – 6 miesięcy. kg 130,00

2 Kostka sojowa w opakowaniu do 15 kg. Produkt z wysokiej jakości odtłuszczonej mąki sojowej, w 100% roślinny, naturalny - w procesie produkcji jedynym dodatkiem jest woda. Swój ostateczny kształt uzyskuje w wyniku zastosowania w produkcji procesu ekstruzji pod wysokim ciśnieniem

Wymagania klasyfikacyjne: konsystencja – twarda, chrupka; wygląd – kostka; barwa – charakterystyczna dla mąki sojowej.

Minimalny termin przydatności do spożycia od dnia dostawy – 6 miesięcy. kg 370,00

3 Granulat sojowy w opakowaniu do 15 kg. Produkt z wysokiej jakości odtłuszczonej mąki sojowej, w 100% roślinny, naturalny - w procesie produkcji jedynym dodatkiem jest woda. Swój ostateczny kształt uzyskuje w wyniku zastosowania w produkcji procesu ekstruzji pod wysokim ciśnieniem.

Wymagania klasyfikacyjne: konsystencja – twarda, chrupka, ; wygląd – kostka; barwa – charakterystyczna dla mąki sojowej.

Minimalny termin przydatności do spożycia od dnia dostawy – 6 miesięcy. kg 130,00

4.2.5.) Wartość części: 6030,00 PLN

4.2.6.) Główny kod CPV: 15890000-3 - Różne produkty spożywcze i produkty suszone

4.2.8.) Zamówienie obejmuje opcje: Nie

4.2.10.) Okres realizacji zamówienia albo umowy ramowej: od 2026-10-01 do 2027-03-31

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: 1. Przy wyborze ofert, zamawiający będzie się kierował następującymi kryterium:

a) cena – waga kryterium – 60 punktów.

Ilość przyznanych punktów wyliczona zostanie stosownie do wzoru:

$$\text{liczba punktów} = (\text{najniższa cena brutto spośród oferowanych}) / (\text{cena brutto oferty badanej}) \times 60$$

b) maksymalny termin płatności – 20 punktów

Ilość przyznanych punktów wyliczona zostanie stosownie do poniższego zestawienia:

Termin płatności równy 14 dni 0 punktów

Termin płatności od 15 do 20 dni 10 punktów

Termin płatności od 21 do 25 dni 15 punktów

Termin płatności od 26 do 30 dni 20 punktów

przy czym przyjmuje się minimalny termin płatności nie krótszy niż 14 dni. Termin płatności liczony od dnia wpływu prawidłowo wystawionej faktury bądź rachunku do siedziby Zamawiającego.

Wybrany termin płatności należy wpisać do formularza cenowego. W przypadku nie wpisania w formularzu cenowym

proponowanego terminu płatności Zamawiający przyjmuje automatycznie termin płatności równy 14 dni i przyznaje 0 punktów w tym kryterium. W przypadku wpisania w formularzu cenowym terminu dłuższego niż 30 dni Zamawiający przyzna maksymalną liczbę punktów – 20 punktów.

c) termin realizacji reklamacji – 20 punktów

Ilość przyznanych punktów wyliczona zostanie stosownie do poniższego zestawienia:

Reklamacja od 48 godzin do 72 godzin 0 punktów

Reklamacja od 24 godzin do 48 godzin 10 punktów

Reklamacja do 24 godzin 20 punktów

przy czym przyjmuje się najdłuższy termin realizacji reklamacji nie dłuższy niż 72 godziny. Termin realizacji reklamacji liczony od daty i godziny zgłoszenia reklamacji na piśmie przy pomocy faksu lub poczty e-mail.

Wybrany termin realizacji reklamacji należy wpisać do formularza cenowego.

W przypadku nie wpisania w formularzu cenowym proponowanego terminu Zamawiający przyjmuje automatycznie termin realizacji reklamacji równy 72 godziny i przyznaje 0 punktów w tym kryterium.

2. Wartość punktowa całej oferty jest sumą wartości punktowej ocenianej oferty za cenę, wartości punktowej ocenianej oferty za proponowany termin płatności oraz termin realizacji reklamacji.

3. Zamawiający udzieli zamówienia wykonawcy, którego oferta nie będzie podlegała odrzuceniu i będzie najkorzystniejsza w oparciu o w/w kryterium. O wyborze oferty zamawiający zawiadomi niezwłocznie wykonawców, którzy ubiegali się o udzielenie zamówienia.

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: Maksymalny termin płatności

4.3.6.) Waga: 20,00

Kryterium 3

4.3.4.) Rodzaj kryterium: serwis posprzedażny, pomoc techniczna, warunki dostawy takich jak termin, sposób lub czas dostawy,

oraz okresu realizacji.

4.3.5.) Nazwa kryterium: termin realizacji reklamacji

4.3.6.) Waga: 20,00

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 6

4.2.2.) Krótki opis przedmiotu zamówienia

Część VI (Sypkie) CPV 15600000-4

L.p. Nazwa produktu J.m. Ilość

1 Mąka pszenna - typ 500 - produkt spożywczy otrzymany przez rozdrobnienie oczyszczonych ziaren pszenicy zwyczajnej, struktura i konsystencja – sypka, drobnoziarnista bez grudek, barwa - biała z odcieniem żółtym. Cechy dyskwalifikujące: obce posmaki, zapachy, np. stęchły, pleśni, gorzki, zanieczyszczenia mechaniczne i organiczne, objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie, obecność szkodników żywych, martwych, oraz ich pozostałości, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia.

Opakowanie i oznakowanie dostawy: opakowanie jednostkowe – torba papierowa 1kg, opakowanie zbiorcze – zgrzewa termokurczliwa 10 - 12kg.

Termin przydatności do spożycia min. 3 miesiące od daty dostawy. kg 2 100

2 Mąka ziemniaczana (skrobia ziemniaczana) - produkt spożywczy otrzymany z bulw ziemniaczanych zgodnie z recepturą przemysłową, struktura i konsystencja – sypka, drobnoziarnista bez grudek, barwa - biała, smak i zapach – charakterystyczny dla mąki ziemniaczanej. Cechy dyskwalifikujące: obce posmaki, zapachy, np. stęchły, pleśni, gorzki, zanieczyszczenia mechaniczne i organiczne, objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie, trwałe zbrylenia, obecność szkodników żywych, martwych, oraz ich pozostałości, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia. Opakowanie i oznakowanie dostawy: Opakowanie jednostkowe – torba papierowa 1kg, opakowanie zbiorcze – zgrzewa termokurczliwa 10 - 12kg.

Termin przydatności do spożycia min. 6 miesięcy od daty dostawy. kg 170,00

3 Płatki owsiane - produkt spożywczy otrzymany przez przetworzenie ziaren owsa – zgniecenie na walcach całego obłuszczonego ziarna owsa i poddanie obróbce hydrotermicznej, struktura i konsystencja – sypka, w postaci drobnych płatków bez grudek, barwa - szarobiała z różnymi odcieniami. Smak i zapach – charakterystyczny dla płatków owsianych lekko orzeszkowy.

Termin przydatności do spożycia min. 3 miesiące od daty dostawy. kg 1 200,00

4 Kasza manna - produkt spożywczy otrzymany przez rozdrobnienie ziaren pszenicy, struktura i konsystencja – sypka, drobnoziarnista bez grudek, barwa - biała z odcieniem żółtawym. Cechy dyskwalifikujące: obecność mąki, otrębów, całych ziaren, piasku, obce posmaki, zapachy, np. stęchły, pleśni, gorzki, zanieczyszczenia mechaniczne i organiczne, objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie, obecność szkodników żywych, martwych, oraz ich pozostałości, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia. Opakowanie i oznakowanie dostawy: pakowanie jednostkowe – torba polietylenowa spawana (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością) lub torba papierowa 1 kg opakowanie zbiorcze – zgrzewa termokurczliwa 10 - 12 kg

Termin przydatności do spożycia min. 3 miesiące od daty dostawy. kg 1 600,00

5 Kasza jęczmienna perłowa drobna - produkt spożywczy otrzymywany z ziarna jęczmienia, struktura i konsystencja - sypka, średnioziarnista bez grudek, barwa - jasnoszara z odcieniem zielonkawym lub żółtawym, zapach i smak swoisty. Cechy dyskwalifikujące: obce posmaki, zapachy, np. stęchły, pleśni, gorzki, zanieczyszczenia mechaniczne i organiczne, objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie, obecność szkodników żywych, martwych, oraz ich pozostałości, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia. Opakowanie i oznakowanie dostawy: opakowanie jednostkowe – torba polietylenowa spawana (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością) lub torba papierowa 1 kg, opakowanie zbiorcze – zgrzewa termokurczliwa 10 - 12 kg

Termin przydatności do spożycia min. 6 miesięcy od daty dostawy. kg 3 000,00

6 Ryż długoziarnisty - całkowicie obłuskane ziarno, tzw. ryż biały. produkt spożywczy, struktura i konsystencja – sypka, sucha, dobrze barwa - biała. Cechy dyskwalifikujące: obce posmaki, zapachy, np. stęchły, pleśni, gorzki, zanieczyszczenia mechaniczne i organiczne, objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie, obecność szkodników żywych, martwych, oraz ich pozostałości, obecność ziaren połamanych i mączki. Brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia. Opakowanie i oznakowanie dostawy: opakowanie jednostkowe – torba papierowa 1 kg opakowanie zbiorcze – zgrzewa termokurczliwa 10 - 12 kg

Termin przydatności do spożycia min. 6 miesięcy od daty dostawy. kg 5 500,00

7 Cukier - (cukier biały kryształ), produkt spożywczy uzyskiwany z buraków cukrowych, postać: sucha o jednolitej granulacji i sypkich kształtach. Wymagania dla produktu winny być zgodne z zapisami Rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 23 grudnia 2003r w sprawie szczegółowych wymagań w zakresie jakości handlowej niektórych półproduktów i produktów przemysłu cukrowniczego (Dz. U. 04. poz 5 nr 36). Opakowanie i oznakowanie dostawy: opakowanie jednostkowe – torba papierowa 1 kg. Opakowanie zbiorcze – zgrzewa termokurczliwa 10-12 kg

Termin przydatności do spożycia min. 6 miesięcy od daty dostawy. kg 3 200,00

8 Makaron – produkt wykonany na bazie wody i surowców pochodzących z przemiału pszenicy durum i dodatkiem mąki pszennej bez dodatku jaj i innych składników. Odpowiednio uformowany i wysuszony. Wygląd makaronu swoisty dla danego rodzaju i formy, kształt właściwy przyjąwszy kryteria różnicowania dla kształtu: świderki, rurki, nitki cięte, spaghetti, łazanki

(rozmiar 15 mm na 15 mm), kolanka. Barwa jednolita, swoista dla użytych surowców, w przypadku makaronu bez dodatków – białozółta. Cechy dyskwalifikujące: niejednorodna barwa przed i po ugotowaniu, zniekształcenia oraz pęknięcia przed i po ugotowaniu, rozpadanie się i kleista konsystencja. Niedogotowanie makaronu mimo zastosowania zaleconego czasu przyrządzania. Ponadto niedopuszczalne są obce zapachy, zanieczyszczenia mineralne. Utrata suchej masy podczas gotowania nie powinna przekraczać 10%. Opakowanie i oznakowanie dostawy: Pakowany w opakowaniach do 10 kg dopuszczonych do kontaktu żywnością.

Termin przydatności do spożycia min. 3 miesiące od daty dostawy. kg 7 700,00

4.2.5.) Wartość części: 60261,00 PLN

4.2.6.) Główny kod CPV: 15600000-4 - Produkty przemiału ziarna, skrobi i produktów skrobiowych

4.2.8.) Zamówienie obejmuje opcje: Nie

4.2.10.) Okres realizacji zamówienia albo umowy ramowej: od 2026-10-01 do 2027-03-31

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: 1. Przy wyborze ofert, zamawiający będzie się kierował następującymi kryterium:

a) cena – waga kryterium – 60 punktów.

Ilość przyznanych punktów wyliczona zostanie stosownie do wzoru:

$$\text{liczba punktów} = (\text{najniższa cena brutto spośród oferowanych}) / (\text{cena brutto oferty badanej}) \times 60$$

b) maksymalny termin płatności – 20 punktów

Ilość przyznanych punktów wyliczona zostanie stosownie do poniższego zestawienia:

Termin płatności równy 14 dni 0 punktów

Termin płatności od 15 do 20 dni 10 punktów

Termin płatności od 21 do 25 dni 15 punktów

Termin płatności od 26 do 30 dni 20 punktów

przy czym przyjmuje się minimalny termin płatności nie krótszy niż 14 dni. Termin płatności liczony od dnia wpływu prawidłowo wystawionej faktury bądź rachunku do siedziby Zamawiającego.

Wybrany termin płatności należy wpisać do formularza cenowego. W przypadku nie wpisania w formularzu cenowym

proponowanego terminu płatności Zamawiający przyjmuje automatycznie termin płatności równy 14 dni i przyznaje 0 punktów w tym

kryterium. W przypadku wpisania w formularzu cenowym terminu dłuższego niż 30 dni Zamawiający przyzna maksymalną liczbę

punktów – 20 punktów.

c) termin realizacji reklamacji – 20 punktów

Ilość przyznanych punktów wyliczona zostanie stosownie do poniższego zestawienia:

Reklamacja od 48 godzin do 72 godzin 0 punktów

Reklamacja od 24 godzin do 48 godzin 10 punktów

Reklamacja do 24 godzin 20 punktów

przy czym przyjmuje się najdłuższy termin realizacji reklamacji nie dłuższy niż 72 godziny. Termin realizacji reklamacji liczony od daty i godziny zgłoszenia reklamacji na piśmie przy pomocy faksu lub poczty e-mail.

Wybrany termin realizacji reklamacji należy wpisać do formularza cenowego.

W przypadku nie wpisania w formularzu cenowym proponowanego terminu Zamawiający przyjmuje automatycznie termin realizacji

reklamacji równy 72 godziny i przyznaje 0 punktów w tym kryterium.

2. Wartość punktowa całej oferty jest sumą wartości punktowej ocenianej oferty za cenę, wartości punktowej ocenianej oferty za proponowany termin płatności oraz termin realizacji reklamacji.

3. Zamawiający udzieli zamówienia wykonawcy, którego oferta nie będzie podlegała odrzuceniu i będzie najkorzystniejsza w oparciu o w/w kryterium. O wyborze oferty zamawiający zawiadomi niezwłocznie wykonawców, którzy ubiegali się o udzielenie zamówienia.

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: Maksymalny termin płatności

4.3.6.) Waga: 20,00

Kryterium 3

4.3.4.) Rodzaj kryterium: serwis posprzedażny, pomoc techniczna, warunki dostawy takich jak termin, sposób lub czas dostawy, oraz okresu realizacji.

4.3.5.) Nazwa kryterium: termin realizacji reklamacji

4.3.6.) Waga: 20,00

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: Nie

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 dotyczące:

a) Zdolności do występowania w obrocie gospodarczym – zamawiający nie określa warunku w tym zakresie

b) Uprawnień do prowadzenia określonej działalności gospodarczej lub zawodowej,

o ile wynika to z odrębnych przepisów – zamawiający nie określa warunku w tym zakresie

c) Sytuacji ekonomicznej lub finansowej – zamawiający nie określa warunku w tym zakresie

d) Zdolności technicznej lub zawodowej – Wykonawca spełni warunek w przypadku gdy w ciągu ostatnich 3 lat wykonał lub wykonuje należycie co najmniej jedną dostawę odpowiadającą swoim rodzajem oraz o łącznej wartości odpowiadającej co najmniej kwotom:

Dla części I (art. Ogólnospożywcze) - 40 000,00 złotych

Dla części II (tłuszcze) - 70 000,00 złotych

Dla części III (mleko granulowane) - 5 000,00 złotych

Dla części IV (nabiał) - 50 000,00 złotych

Dla części V (sojowe) - 4 000,00 złotych

Dla części VI (sypkie) - 50 000,00 złotych

Ocena spełniania przez Wykonawców ww. warunków będzie dokonana na podstawie treści wymaganych oświadczeń zgodnie z kryterium: spełnia/ nie spełnia.

Za spełniających powyższe warunki zamawiający uzna wykonawców, którzy złożą oświadczenie o spełnianiu warunków wynikających z art. 57 ust. 1 ustawy PZP.

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

5.9.) Zamawiający przewiduje uzupełnienie przedmiotowych środków dowodowych: Nie

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, 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.

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. Zamawiający przewiduje możliwość zmiany umowy w okolicznościach określonych w art. 455 ust.1 pkt 1 Prawa Zamówień Publicznych, poprzez:

a) obniżenie wartości netto lub brutto wynagrodzenia Wykonawcy, bez równoczesnej zmiany zakresu przedmiotu umowy

w wypadku zmian w obowiązujących przepisach prawa, mających wpływ na wartość asortymentu

b) zmianę cen jednostkowych poszczególnego asortymentu w przypadku promocji lub obniżki cen, obniżenie cen jednostkowych może nastąpić w każdym czasie i nie wymaga aneksu do umowy

c) dostosowania postanowień umowy do zmiany przepisów prawa w przypadku wystąpienia zmian powszechnie obowiązujących przepisów prawa w zakresie mającym wpływ na wykonywanie umowy

d) zmianę asortymentu, z chwilą zaprzestania lub wstrzymania produkcji poszczególnych asortymentów, o czym Wykonawca nie mógł wiedzieć w chwili zawarcia umowy, na tzw. „zamiennik” pod warunkiem, że spełni on wszystkie wymagania Zamawiającego, w szczególności określone w umowie i będzie to produkt o parametrach nie gorszych od asortymentu i cenie nie wyższej niż dany asortyment

e) cena jednostkowa danego asortymentu może ulec zmianie w przypadku ustawowej zmiany stawki podatku od towarów i usług VAT, przy czym zmianie ulegnie wyłącznie cena jednostkowa brutto, ceny jednostkowe netto pozostaną bez zmian

f) ceny jednostkowe mogą podlegać waloryzacji, jednak nie wcześniej niż po upływie 6 miesięcy obowiązywania umowy, w oparciu o wskaźnik wzrostu cen towarów i usług konsumpcyjnych publikowany przez GUS (tzw. klauzula waloryzacyjna), na wniosek Dostawcy. Wniosek powinien zawierać uzasadnienie proponowanego wskaźnika. Zamawiający dopuszcza możliwość jednorazowej waloryzacji cen.

2. Zmiana postanowień zawartej umowy może nastąpić, w przypadku wystąpienia okoliczności przewidzianych w art. 455 ust. 1 pkt 2b) i pkt 4, art. 455 ust. 2 ustawy Prawo zamówień publicznych.

3. Wszelkie zmiany niniejszej Umowy wymagają formy pisemnej w postaci aneksu pod rygorem nieważności.

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

SEKCJA VIII – PROCEDURA

8.1.) Termin składania ofert: 2026-08-31 10:00

8.2.) Miejsce składania ofert: platformazakupowa.pl

8.3.) Termin otwarcia ofert: 2026-08-31 10:05

8.4.) Termin związania ofertą: do 2026-09-29