

Ogłoszenie o zamówieniu

Dostawy

Sukcesywne dostawy mięsa wołowego, wieprzowego, drobiu, podrobów oraz wędlin 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 mięsa wołowego, wieprzowego, drobiu, podrobów oraz wędlin do Zakładu Karnego w Jastrzębiu-Zdroju

2.4.) Identyfikator postępowania: ocds-148610-21e53cde-20a0-42a0-ba3e-7502fbc81305

2.5.) Numer ogłoszenia: 2026/BZP 00402689

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:

1.2.7 Sukcesywne dostawy mięsa wołowego, wieprzowego, drobiu, podrobów oraz wędlin do Zakładu Karnego w Jastrzębiu-Zdroju (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/1362573>

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/1362573>

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, przedłuży 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 udostępni, 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 mięsa wołowego, wieprzowego, drobiu, podrobów oraz wędlin do Zakładu Karnego w Jastrzębiu-Zdroju - DKW.2232.8.2026.M oraz dochodzenia ewentualnych roszczeń, na podstawie art. 6 ust. 1 lit. b), c) i f) RODO,

- realizacji obowiązków prawnych ciążących 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.2232.8.2026.M

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: 532210,50 PLN

4.1.6.) Wartość zamówienia stanowiącego przedmiot tego postępowania (bez VAT): 304920,50 PLN

4.1.8.) Możliwe jest składanie ofert częściowych: Tak

4.1.9.) Liczba części: 3

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

Część I (mięso wieprzowe i wołowe) CPV 15111000-9, 15131400-9

Lp. Nazwa Ilość j.m.

1 Mięso mielone wieprzowe - uzyskane z mięsa świeżego chudego, bez dodatku innych mięs. Nie dopuszczalna zawartość wody obcej, zawartość tłuszczu do 20%. Pakowane hermetycznie, schłodzone, niemrożone. Minimalny termin przydatności do spożycia od dnia dostawy: 4 dni 2 200 kg

2 Mięso mielone wołowe – mięso uzyskane z mięsa świeżego chudego, bez dodatku innych mięs. Nie dopuszczalna zawartość wody obcej, zawartość tłuszczu do 20%. Pakowane hermetycznie, schłodzone, niemrożone. Minimalny termin

przydatności do spożycia od dnia dostawy: 4 dni 1 200 kg

3 Wątroba wieprzowa – Powierzchnia gładka, lekko błyszcząca i wilgotna; dopuszcza się zmatowienie powierzchni wątroby spowodowane częściowym obeschnięciem. Struktura nieznacznie ziarnista. Wątroba czysta, bez śladów jakichkolwiek zanieczyszczeń; dokładnie oczyszczona ze skrzepów krwi, barwa brązowowiśniowa. Konsystencja jędrna, zapach swoisty, charakterystyczny dla wątroby, bez oznak zaparzenia i rozpoczynającego się psucia; niedopuszczalny zapach obcy. Minimalny termin przydatności do spożycia od dnia dostawy: 3 dni 1 800 kg

4.2.5.) Wartość części: 44800,00 PLN

4.2.6.) Główny kod CPV: 15111000-9 - Mięso wołowe

4.2.7.) Dodatkowy kod CPV:

15131400-9 - Produkty wieprzowe

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:

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

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: Punktowno

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 (mięso drobiowe) CPV 15112000-6

Lp. Nazwa Ilość j.m.

1 Mięso gulaszowe z kurczaka świeże – klasa I. Produkt świeży, niemrożony, uzyskany z tuszek kurcząt, zawierające mięśnie piersiowe bez skóry, kości klatki piersiowej, grzbietu i ścięgien, filety powinny być właściwie umięśnione, zapach naturalny dla mięsa drobiowego świeżego, powierzchnia czysta, gładka, niezakrwawiona, niepostrzępiona, bez opilków kości, głębszych ponacinań. Minimalny termin przydatności do spożycia od dnia dostawy: 4 dni 2 300 kg

2 Wątroba z kurczaka (świeża) – Wygląd: podwójne lub pojedyncze płyty bez zanieczyszczeń i skrzepów krwi, dopuszcza się pojedyncze części płatów o wielkości nie mniejszej niż połowa płyta; usunięty całkowicie woreczek żółciowy wraz ze skrawkiem zazieleniałej wątroby; na powierzchni niedopuszczalna oślizgłość lub nalot pleśni; powierzchnia mokra z naturalnym połyskiem; dopuszcza się obeschniętą powierzchnię oraz niewielki wyciek w opakowaniu. Barwa beżowa do brunatnowisniowej, charakterystyczna dla wątroby świeżej. Zapach naturalny, charakterystyczny dla świeżej wątroby drobiowej, niedopuszczalny zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy.

Minimalny termin przydatności do spożycia od dnia dostawy: 2 dni 900 kg

4.2.5.) Wartość części: 39000,00 PLN

4.2.6.) Główny kod CPV: 15112000-6 - Drób

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:

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

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

Lp. Nazwa Ilość j.m.

1.Baleron drobiowy – Wyrób w osłonce barierowej, parzony. Pakowany w atmosferze ochronnej VAC. Powierzchnia czysta, sucha. Konsystencja soczysta, krucha, powierzchnia przekroju lekko wilgotna, niedopuszczalne są skupiska galarety na przekroju. Nie dopuszcza się dodatku tkanki łącznej wieprzowej, białka zwierzęcego wieprzowego-130 kg 2.Kabanos drobiowy – Powierzchnia batonów barwy brązowej, równomiernie pomarszczona; osłonka ściśle przylegająca do farszu; batony o łącznej długości od 40cm do 60cm przewieszane na kijach wędzarniczych lub odkręcane na odcinki o długości od 18cm do 30cm; niedopuszczalne są zabrudzenia, okopcenia, oślizłość powierzchni, nalot pleśni. Konsystencja dość ściśła, krucha; składniki równomiernie rozmieszczone-130 kg 3.Kaszanka - Wędlina podrobowa wieprzowa, parzona, składająca się z kasz jaglanej, krwi wieprzowej, pachwiny i płuc wieprzowych z dodatkiem soli, pieprzu i cebuli. Wyrób w osłonkach sztucznych, przeźroczystych Ø 100 bez nadruku, ściśle przylegających do farszu, batony klipsowane długości ok. 10-15 cm, powierzchnia batonów czysta, sucha, gładka. Na przekroju - surowce równomiernie rozłożone, dopuszcza się niewielkie ilości wytopionego tłuszczu, barwa na przekroju brązowawo-brązowa-1800 kg 4 Kielbasa biała parzona - Kielbasa średnio rozdrobniona, peklowana, parzona, składająca się z mięsa wieprzowego, wody, z dodatkiem substancji uzupełniających i substancji dodatkowych oraz kompozycji przypraw. Wyrób w osłonkach naturalnych Ø 28-32 przylegających do farszu, odkręcanych w batony długości ok. 15 cm. Powierzchnia batonów czysta, sucha. Na przekroju - surowce równomiernie rozłożone, o konsystencji ściślej, barwa osłonki jasno - szara, barwa mięsa od białej różowej do ciemno czerwonej, barwa tłuszczu od kremowej do białej. Smak i zapach charakterystyczny dla mięsa peklowanego z wyczuwalnym smakiem przypraw-900 kg 5. Kielbasa dębicka - (kształt: baton lub gruby kształt walcowaty o dużej średnicy) – produkt gruborozdrobniony z mięsa wieprzowego klasy I i II z przyprawami. Konsystencja ściśła w osłonce barierowej. Produkt świeży, niemrożony-2000 kg 6.Kielbasa drobiowa – Kielbasa drobiowa, rozdrobniona, peklowana, parzona, składająca się z mięsa drobiowego z kurczaka, mięsa drobiowego oddzielonego mechanicznie, wody z dodatkiem skrobi ziemniaczanej, soli, białka sojowego, substancji dodatkowych i aromatów naturalnych. Batony w osłonkach sztucznych barierowych Ø 70 koloru białego, ściśle przylegających do farszu, klipsowane, długości ok.15-20 cm, powierzchnia batonów czysta, sucha, gładka. Na przekroju - surowce równomiernie rozłożone, konsystencja ściśła, barwa mięsa od kremowej do białej różowej, tłuszczu od kremowej do białej. Smak i zapach charakterystyczny dla mięsa peklowanego, parzonego z wyczuwalnym smakiem przypraw-2800 kg 7. Kielbasa mortadela z papryką - Kielbasa homogenizowana, parzona, składająca się z mięsa drobiowego oddzielonego mechanicznie, tłuszczu wieprzowego, tkanki łącznej, wody, substancji dodatkowych i uzupełniających oraz kompozycji przypraw. Wyrób w osłonkach sztucznych barierowych Ø 65, koloru kremowo - brązowego z nazwą i logo, ściśle przylegających do farszu, batony klipsowane długości ok. 30 - 35 cm. Powierzchnia batonów czysta, sucha, gładka. Na przekroju - surowce równomiernie rozłożone, konsystencja ściśła, barwa mięsa od białej różowej do różowej. Dopuszcza się niewielkie otwory powietrza, lekkie odcieki galarety i tłuszczu-4200 kg 8.Kielbasa parówkowa -

Kiełbasa homogenizowana, wędzona, parzona, składająca się z mięsa drobiowego oddzielonego mechanicznie, mięsa wołowego, tłuszczu wieprzowego, skórek wieprzowych, wody, substancji dodatkowych i uzupełniających. Wyrób w osłonkach naturalnych Ø 28-30 ściśle przylegających do farszu, batony odkręcane, długości ok. 10 - 15 cm. Powierzchnia batonów czysta, sucha. Na przekroju - surowce równomiernie rozłożone, konsystencja ścisła, barwa mięsa od bledo - różowej do różowej. Smak i zapach charakterystyczny dla mięsa peklowanego, wędzonego, parzonego z wyczuwalnym smakiem przypraw-1000 kg 9. Kiełbasa szynkowa wołowa – Wędzonka wołowa peklowana, parzona składająca się z mięsa wołowego, soli, białka sojowego, substancji dodatkowych i kompozycji przypraw. Wędzonka składająca się z jednego lub dwóch przyciętych mięśni-210 kg 10. Kiełbasa wiejska - Kiełbasa wieprzowa, średnio rozdrobniona, wędzona, pieczona, składająca się z mięsa wieprzowego i kompozycji przypraw. Kiełbasa w osłonkach naturalnych wieprzowych Ø 28-32 ściśle przylegających do farszu, batony długości ok. 25 cm (odkręcane co ok. 50-55cm, przewieszane w połowie), powierzchnia batonów czysta, sucha, pomarszczona. Na przekroju - surowce równomiernie rozłożone, konsystencja ścisła, barwa osłonki brązowa, barwa mięsa od bledo - różowej do ciemno czerwonej, barwa tłuszczu od kremowej do białej. Smak i zapach charakterystyczny dla mięsa peklowanego z wyczuwalnym smakiem przypraw. Niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy-3000 kg 11. Kiełbasa zwyczajna – produkt z mięsa wieprzowo – wołowego, średnio rozdrobniony, wędzony, parzony z dodatkiem przypraw. Batony w osłonkach naturalnych (jelitach wieprzowych cienkich), o długości od 35cm do 40cm, odkręcane, tworzą zwoje, powierzchnia batonu o barwie od jasnobrązowej do ciemnobrązowej: osłonka równomiernie ściśle przylegająca do farszu-1800 kg 12. Klops drobiowy – waga jednej sztuki do 100g. Gotowy produkt do bezpośredniej obróbki termicznej, świeży o składzie min. 60% mięsa drobiowego, z dodatkiem substancji stabilizujących. Kształt kulisty o średnicy do 5 cm - pakowany hermetycznie do 3 kg. Dopuszczalna przez producenta możliwość mrożenia uwzględniająca dodatkowy termin przydatności do spożycia-325 kg 13. Mielonka drobiowa (baton drobiowy) – produkt z mięsa drobiowego bez ścięgien wraz z przyprawami, grubo rozdrobniona, dopuszczalna otoczka galaretki żelatynowej lub osłonka barierowa, na przekroju widoczna mozaika utworzona przez duże kawałki mięsa z fileta i uda drobiowego-2200 kg 14. Mielonka wieprzowa – baton wieprzowy- produkt średnio rozdrobniony z mięsa wieprzowego i wołowego w osłonkach o dużej średnicy, parzona, w osłonkach sztucznych: o długości od 35cm do 40cm i średnicy od 90mm do 100mm-920kg 15. Parówki cienkie drobiowe - Kiełbasa drobno rozdrobniona, w osłonkach barierowych o Ø 23, batony odkręcane na automacie o długości ok. 12 cm. Poddawane procesowi parzenia. Pakowane w atmosferze ochronnej MAP lub VAC. Powierzchnia powinna być czysta, sucha, osłonka ściśle przylegająca do farszu, dopuszcza się nieznaczne wycieki tłuszczu i galaretki pod osłonką w końcach batonów. Na przekroju surowce równomiernie rozłożone, dopuszcza się pojedyncze otwory powietrza o średnicy do 2 mm-1100 kg 16. Parówki wieprzowe - Kiełbasa homogenizowana, parzona, składająca się z mięsa drobiowego oddzielonego mechanicznie, skórek wieprzowych, tłuszczu wieprzowego, wody, substancji dodatkowych i uzupełniających, kompozycji przypraw. Wyrób w osłonkach sztucznych Ø 24, z nadrukiem i logo firmy, ściśle przylegających do farszu, batony odkręcane co 15 cm. Powierzchnia batonów czysta, sucha, gładka-910 kg 17. Pasztet wieprzowy zapiekany w foremkach - Produkt blokowy, podrobowy, pieczony, składający się z tłuszczu wieprzowego, mięsa wieprzowego, wątroby wieprzowej, wody, z udziałem substancji dodatkowych i uzupełniających. Produkt w foremkach z folii aluminiowej-920kg 18. Pasztetowa - Wyrób w osłonce naturalnej lub sztucznej; powierzchnia czysta, lekko wilgotna; niedopuszczalne zabrudzenia, oślizłość i naloty pleśni. Smarowna, jędrna, jednolita, dopuszcza się pod osłonką niewielkie ilości wytopionego tłuszczu. Barwa jasnokremowa z szarym odcieniem lub barwa zastosowanej osłonki sztucznej Szara, szarokremowa do różowej-600 kg 19. Pieczeń rzymska drobiowa – Wyrób uformowany za pomocą foremek prostokątnych o wadze ok. 1 kg. Poddawany procesowi parzenia i zapiekania. Górna powierzchnia pieczeni udekorowana ozdobną posypką Pakowane VAC. Blok prostokątny o wadze ok. 1 kg-1450 kg 20. Podgardle wędzone - wędzonka wieprzowa z podgardla ze skórą, parzona-1700kg 21. Polędwica drobiowa - Wyrób w osłonce barierowej o Ø 75, batony o długości ok. 25 cm zamykane klipsem. Poddawane procesowi parzenia. Pakowane VAC. Powierzchnia powinna być czysta, sucha, osłonka ściśle przylegająca do farszu, powierzchnia gładka. Na przekroju surowce równomiernie rozłożone, niedopuszczalne są skupiska jednego ze składników i zacieki tłuszczu oraz galarety-260 kg 22. Salceson biały (włoski) - produkt z podrobów i surowców mięsnych wieprzowych i wołowych-650 kg 23. Salceson czarny - produkt z podrobów i surowców mięsnych wieprzowych gotowanych-950kg 24. Śłonina - bez skóry (podskórna tkanka tłuszczowa z wieprzowiny - zdjęta z grzbietu, tylnej części tułowia boków lub łopatki), świeża, niemrożona, surowa - w formie płatów. Płat nie mniejszy niż 0,5 [kg]-550 kg 25. Smalec topiony ze skwarkami i cebulą - Smalec uzyskany po obróbce termicznej sadła i tłuszczu drobnego wieprzowego z dodatkiem skwarek pozostałych z wytopu tłuszczu, cebuli smażonej, czosnku, soli i pieprzu. Porcje smalcu domowego umieszczonego w pojemnikach zamykanych wieczkiem, na którym naklejona jest etykieta z nazwą asortymentu. Zawartość na przekroju - tłuszcz w górnej warstwie, pozostałe surowce równomiernie rozłożone, konsystencja ścisła, smarowna, barwa tłuszczu biała do kremowej-2100 kg 26. Szynka drobiowa prasowana - produkt z mięsa drobiowego, uzyskanego z tuszek kurczaków, tłuszczów, surowców uzupełniających. Zawartość tłuszczu – nie więcej niż 10%. Wygląd - grube batony w osłonkach sztucznych ok. 35 cm i średnicy ok. 100 mm. Na przekroju - barwa jasnoróżowa do różowej, konsystencja ścisła, zwarta. Smak i zapach charakterystyczny dla szynki z mięsa drobiowego z wyczuwalnymi przyprawami i posmakiem wędzenia-260 kg

4.2.5.) Wartość części: 221120,50 PLN

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: 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:

(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: Punktowno

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 warunki w tym zakresie
 - c) Sytuacji ekonomicznej lub finansowej – zamawiający nie określa warunki 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 (mięso wieprzowe i wołowe) - 30 000,00 złotych
 Dla części II (mięso drobiowe) - 30 000,00 złotych
 Dla części III (wędliny) - 200 000,00 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 wymogi 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 13:00

8.2.) Miejsce składania ofert: platformazakupowa.pl

8.3.) Termin otwarcia ofert: 2026-08-31 13:05

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