

Ogłoszenie o zamówieniu
Dostawy
Dostawy mięsa i jego wyrobów dla Miejskiej Jadalni "U Świętego Antoniego" we Włocławku

SEKCJA I - ZAMAWIAJĄCY

1.1.) Rola zamawiającego

Postępowanie prowadzone jest samodzielnie przez zamawiającego

1.2.) Nazwa zamawiającego: MIEJSKA JADŁODAJNIA "U ŚWIĘTEGO ANTONIEGO"

1.4) Krajowy Numer Identyfikacyjny: REGON 340833633

1.5) Adres zamawiającego

1.5.1.) Ulica: ul. Świętego Antoniego 11

1.5.2.) Miejscowość: Włocławek

1.5.3.) Kod pocztowy: 87-800

1.5.4.) Województwo: kujawsko-pomorskie

1.5.5.) Kraj: Polska

1.5.6.) Lokalizacja NUTS 3: PL619 - Włocławski

1.5.9.) Adres poczty elektronicznej: biuro@jadlodajniawloclawek.pl

1.5.10.) Adres strony internetowej zamawiającego: <http://bip.jadlodajniawloclawek.pl/>

1.6.) Rodzaj zamawiającego: Zamawiający publiczny - jednostka sektora finansów publicznych - jednostka budżetowa

1.7.) Przedmiot działalności zamawiającego: Ochrona socjalna

SEKCJA II – INFORMACJE PODSTAWOWE

2.1.) Ogłoszenie dotyczy:

Zamówienia publicznego

2.2.) Ogłoszenie dotyczy usług społecznych i innych szczególnych usług: Nie

2.3.) Nazwa zamówienia albo umowy ramowej:

Dostawy mięsa i jego wyrobów dla Miejskiej Jadalni "U Świętego Antoniego" we Włocławku

2.4.) Identyfikator postępowania: ocds-148610-7f3861b8-5ab3-4052-b46d-312706611869

2.5.) Numer ogłoszenia: 2026/BZP 00436748

2.6.) Wersja ogłoszenia: 01

2.7.) Data ogłoszenia: 2026-09-14

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

2.9.) Numer planu postępowań w BZP: 2026/BZP 00039370/01/P

2.10.) Identyfikator pozycji planu postępowań:

1.2.9 Dostawy mięsa i jego wyrobów

2.11.) O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się wyłącznie wykonawcy, o których mowa w art. 94 ustawy: Nie

2.14.) Czy zamówienie albo umowa ramowa dotyczy projektu lub programu współfinansowanego ze środków Unii Europejskiej: Nie

2.16.) Tryb udzielenia zamówienia wraz z podstawą prawną

Zamówienie udzielane jest w trybie podstawowym na podstawie: art. 275 pkt 1 ustawy

SEKCJA III – UDOSTĘPNIANIE DOKUMENTÓW ZAMÓWIENIA I KOMUNIKACJA

3.1.) Adres strony internetowej prowadzonego postępowania

<https://ezamowienia.gov.pl/mp-client/search/list/ocds-148610-7f3861b8-5ab3-4052-b46d-312706611869>

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: 1. W prowadzonym postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego komunikacja między Zamawiającym a wykonawcami odbywa się przy użyciu środków komunikacji elektronicznej, tj. przy użyciu:

- Platformy e-Zamówienia, która jest dostępna pod adresem: <https://ezamowienia.gov.pl>,
- poczty elektronicznej: biuro@jadalodajniawloclawek.pl.

- 3.6.) Wymagania techniczne i organizacyjne dotyczące korespondencji elektronicznej:** 1. Wykonawca zamierzający wziąć udział w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego, musi posiadać konto podmiotu „Wykonawca” na Platformie e-Zamówienia. Szczegółowe informacje na temat zakładania kont podmiotów oraz zasady i warunki korzystania z Platformy e-Zamówienia określa Regulamin Platformy e-Zamówienia.
2. Sposób sporządzenia dokumentów elektronicznych lub dokumentów elektronicznych będących kopią elektroniczną treści zapisanej w postaci papierowej (cyfrowe odwzorowania) musi być zgodny z wymaganiami określonymi w rozporządzeniu Prezesa Rady Ministrów w sprawie wymagań dla dokumentów elektronicznych.
3. Dokumenty elektroniczne sporządza się w postaci elektronicznej, w formatach danych określonych w przepisach rozporządzenia Rady Ministrów z dnia 21 maja 2024 r. w sprawie Krajowych Ram Interoperacyjności (...) i przekazuje się jako załączniki.
4. Informacje, oświadczenia lub dokumenty przekazywane w postępowaniu sporządza się w postaci elektronicznej:
- a) w formatach danych określonych w przepisach rozporządzenia Rady Ministrów w sprawie Krajowych Ram Interoperacyjności (i przekazuje się jako załącznik) lub,
 - b) jako tekst wpisany bezpośrednio do wiadomości przekazywanej przy użyciu środków komunikacji elektronicznej, np. w treści wiadomości e-mail lub w treści „Formularza do komunikacji”. (...)
10. Komunikacja w postępowaniu, z wyłączeniem składania ofert, odbywa się drogą elektroniczną za pośrednictwem formularzy do komunikacji dostępnych w zakładce „Formularze” („Formularze do komunikacji”).
11. W przypadku załączników, które są zgodne z ustawą Pzp lub rozporządzeniem Prezesa Rady Ministrów w sprawie wymagań dla dokumentów elektronicznych opatrzone kwalifikowanym podpisem elektronicznym, podpisem zaufanym lub podpisem osobistym, mogą być opatrzone, zgodnie z wyborem wykonawcy / wykonawcy wspólnie ubiegającego się o udzielenie zamówienia/podmiotu udostępniającego zasoby, podpisem zewnętrznym lub wewnętrznym. W zależności od rodzaju podpisu i jego typu (zewnętrzny, wewnętrzny) dodaje się do przesyłanej wiadomości uprzednio podpisane dokumenty wraz z wygenerowanym plikiem podpisu (typ zewnętrzny) lub dokument z wszytym podpisem (typ wewnętrzny).
12. Możliwość korzystania w postępowaniu z „Formularzy do komunikacji” w pełnym zakresie wymaga posiadania konta „Wykonawcy” na Platformie e-Zamówienia oraz zalogowania się na Platformie e-Zamówienia. Do korzystania z „Formularzy do komunikacji” służących do zadawania pytań dotyczących treści dokumentów zamówienia wystarczające jest posiadanie tzw. konta uproszczonego na Platformie e-Zamówienia.
13. Wszystkie wysłane i odebrane w postępowaniu przez wykonawcę wiadomości widoczne są po zalogowaniu w podglądzie postępowania w zakładce „Komunikacja”.
14. Maksymalny rozmiar plików przesyłanych za pośrednictwem „Formularzy do komunikacji” wynosi 150 MB (wielkość ta dotyczy plików przesyłanych jako załączniki do jednego formularza).
15. Minimalne wymagania techniczne dotyczące sprzętu używanego w celu korzystania z usług Platformy e-Zamówienia oraz informacje dotyczące specyfikacji połączenia określa Regulamin Platformy e-Zamówienia.
16. W przypadku problemów technicznych i awarii związanych z funkcjonowaniem Platformy e-Zamówienia użytkownicy mogą skorzystać ze wsparcia technicznego dostępnego pod numerem telefonu (32) 77-88-999 lub drogą elektroniczną poprzez formularz udostępniony na stronie internetowej <https://ezamowienia.gov.pl> w zakładce „Zgłoś problem”.
17. Zamawiający może również komunikować się z Wykonawcami za pomocą poczty elektronicznej, o której mowa wyżej.
18. Zamawiający nie przewiduje sposobu komunikowania się z Wykonawcami w inny sposób niż przy użyciu środków komunikacji elektronicznej, wskazanych w SWZ.

3.8.) Zamawiający wymaga sporządzenia i przedstawienia ofert przy użyciu narzędzi elektronicznego modelowania danych budowlanych lub innych podobnych narzędzi, które nie są ogólnie dostępne: Nie

3.12.) Oferta - katalog elektroniczny: Nie dotyczy

3.14.) Języki, w jakich mogą być sporządzane dokumenty składane w postępowaniu:

polski

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) (Dz. Urz. UE L 119 z 04.05.2016, str. 1), dalej „RODO”, Zamawiający informuje, że:

1. administratorem Pani/Pana danych osobowych jest Miejska Jadalnia „U Świętego Antoniego”, ul. Św. Antoniego 11, 87-800 Włocławek,
2. w sprawach związanych z Pani/Pana danymi osobowymi należy kontaktować się z inspektorem ochrony danych osobowych w Miejskiej Jadalni „U Świętego Antoniego” – adres e-mail: iod@jadalodajniawloclawek.pl, nr tel. 54-411-03-80.
3. Pani/Pana dane osobowe przetwarzane będą na podstawie art. 6 ust. 1 lit. c RODO w celu związanym z niniejszym postępowaniem o udzielenie zamówienia publicznego prowadzonym w trybie podstawowym bez negocjacji,

4. odbiorcami Pani/Pana danych osobowych będą osoby lub podmioty, którym udostępniona zostanie dokumentacja postępowania w oparciu o art. 18 oraz 74 ustawy,
5. Pani/Pana dane osobowe będą przechowywane 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,
6. obowiązek podania przez Panią/Pana danych osobowych bezpośrednio Pani/Pana dotyczących jest wymogiem ustawowym określonym w przepisach ustawy, związany z udziałem w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego; konsekwencje niepodania określonych danych wynikają z ustawy,
7. w odniesieniu do Pani/Pana danych osobowych decyzje nie będą podejmowane w sposób zautomatyzowany, stosowanie do art. 22 RODO,
8. posiada Pani/Pan:
 - 1) na podstawie art. 15 RODO prawo dostępu do danych osobowych Pani/Pana dotyczących;
 - 2) na podstawie art. 16 RODO prawo do sprostowania Pani/Pana danych osobowych;
 - 3) 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;
 - 4) prawo do wniesienia skargi do Prezesa Urzędu Ochrony Danych Osobowych, gdy uzna Pani/Pan, że przetwarzanie danych osobowych Pani/ Pana dotyczących narusza przepisy RODO;
9. nie przysługuje Pani/Panu:
 - 1) w związku z art. 17 ust. 3 lit. b, d lub e RODO prawo do usunięcia danych osobowych;
 - 2) prawo do przenoszenia danych osobowych, o którym mowa w art. 20 RODO; na podstawie art. 21 RODO prawo sprzeciwu, wobec przetwarzania danych osobowych, gdyż podstawą prawną przetwarzania Pani/Pana danych osobowych jest art. 6 ust. 1 lit. c RODO.

SEKCJA IV – PRZEDMIOT ZAMÓWIENIA

4.1.) Informacje ogólne odnoszące się do przedmiotu zamówienia.

4.1.1.) Przed wszczęciem postępowania przeprowadzono konsultacje rynkowe: Nie

4.1.2.) Numer referencyjny: MJ.AZ.2420-11/2026

4.1.3.) Rodzaj zamówienia: Dostawy

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

4.1.8.) Możliwe jest składanie ofert częściowych: Nie

4.1.13.) Zamawiający uwzględni aspekty społeczne, środowiskowe lub etykiety w opisie przedmiotu zamówienia: Nie

4.2. Informacje szczegółowe odnoszące się do przedmiotu zamówienia:

4.2.2.) Krótki opis przedmiotu zamówienia

1. Przedmiotem zamówienia są mięsa i jego wyrobów:

- a) Boczek wędzony – wieprzowy, parzony – bez kości i skóry, zawartość tłuszczu nie więcej niż 20%, świeży, zapach charakterystyczny dla mięsa wędzonego, boczek niepoddawany masowaniu, uplastycznianiu, ostrzykiwaniu i innym procesom technologicznym zwiększającym objętość wędliny, boczek o grubości do 6 cm; jednostka miary: kilogram, ilość: 600 kilogramów,
- b) Boczek wieprzowy surowy – bez kości, bez skóry, zawartość tłuszczu nie więcej niż 25%, świeży, zapach charakterystyczny dla mięsa świeżego, barwa mięsa jasnoróżowa, mięso niepoddawane dodatkowym procesom technologicznym typu: uplastycznianie, masowanie, ostrzykiwanie, boczek o grubości do 6 cm; jednostka miary: kilogram, ilość: 70 kilogramów,
- c) Karczek wieprzowy – bez kości, świeży, zawartość tłuszczu nie więcej niż 15%, zapach charakterystyczny dla mięsa świeżego, barwa mięsa jasnoróżowa, mięso niepoddawane dodatkowym procesom technologicznym typu: uplastycznianie, masowanie, ostrzykiwanie; jednostka miary: kilogram, ilość: 360 kilogramów,
- d) Kaszanka wieprzowa – świeża, w skład której wchodzi: kasza gryczana minimum 20%, wątroba, o wadze pojedynczej kaszanki od 130 g do 160 g w flaku naturalnym; jednostka miary: kilogram, ilość: 350 kilogramów,
- e) Kielbasa biała parzona – świeża, o wadze jednej sztuki od 95 g do 105 g, zapach charakterystyczny dla wyrobów parzonych, o zawartości mięsa wieprzowego min 65%; jednostka miary: kilogram, ilość: 300 kilogramów,
- f) Kielbasa krakowska – wieprzowa, grubo rozdrobniona, świeża, parzona, wędzona, podsuszana, w osłonce niejadalnej, 100 g wyrobu wyprodukowano z minimum 120 g mięsa wieprzowego; jednostka miary: kilogram, ilość: 25 kilogramów,
- g) Kielbasa parówkowa wieprzowa – świeża, o zawartości tłuszczu nie więcej niż 35% i zawartości mięsa wieprzowego minimum 55%, o wadze pojedynczego serdelka od 95 g do 105 g, zapach charakterystyczny dla wyrobów masarskich, świeżych, barwa jasnoróżowa, produkt w naturalnej osłonce, jednostka miary: kilogram, ilość: 400 kilogramów,
- h) Kielbasa podwawelska – wieprzowa, świeża, średnio rozdrobniona, wędzona, parzona, o zawartości mięsa wieprzowego minimum 80%; jednostka miary: kilogram, ilość: 400 kilogramów,
- i) Kielbasa szynkowa – wieprzowa, świeża, parzona, grubo rozdrobniona, w osłonce niejadalnej, krojona w plastry, o przeciętnej wadze plastra, od 20 g do 30 g i średnicy plastra od 8 cm do 14 cm, o zawartości mięsa minimum 75 %; jednostka miary: kilogram, ilość: 15 kilogramów,
- j) Kielbasa śląska – wieprzowa, wędzona, parzona, średnio rozdrobniona, świeża, o wadze jednej sztuki od 95 g do 105 g, o zawartości mięsa wieprzowego min. 80%; jednostka miary: kilogram, ilość: 350 kilogramów,

- k) Kielbasa żywiecka – wieprzowa, grubo rozdrobniona, świeża, parzona, wędzona, podsuszana, w osłonce niejadalnej, 100 g wyrobu wyprodukowano z minimum 120 g mięsa wieprzowego; jednostka miary: kilogram, ilość: 25 kilogramów,
- l) Kości wieprzowe – od schabu lub od karkówki, świeże, zapach charakterystyczny dla mięsa świeżego; jednostka miary: kilogram, ilość: 50 kilogramów,
- m) Łopatka wieprzowa – bez kości, świeża, zawartość tłuszczu nie więcej niż 10%, zapach charakterystyczny dla mięsa świeżego, barwa mięsa jasnoróżowa, mięso niepoddawane dodatkowym procesom technologicznym typu: uplastycznianie, masowanie, ostrzykiwanie; jednostka miary: kilogram, ilość: 1000 kilogramów,
- n) Mielonka – świeża, zapach charakterystyczny dla wyrobów masarskich, świeżych, barwa jasnoróżowa, w batonie, bez galarety, o zawartości mięsa wieprzowego min. 60%, dopuszczalny jest produkt w sztucznej osłonce; jednostka miary: kilogram, ilość: 300 kilogramów,
- o) Mięso wieprzowe gulaszowe – drobne, świeże, klasa II A, zawartość tłuszczu nie więcej niż 18%, zapach charakterystyczny dla mięsa świeżego, barwa mięsa jasnoróżowa, mięso niepoddawane dodatkowym procesom technologicznym typu: uplastycznianie, masowanie, ostrzykiwanie; jednostka miary: kilogram, ilość: 700 kilogramów,
- p) Pasztet – świeży, drobno rozdrobniony, pieczony, wieprzowo-drobiowy z dodatkiem wątroby, o zawartości mięsa minimum 60%, w foremce. Barwa bloku: od jasnokremowej do brązowej z odcieniem różowym. Smak i zapach charakterystyczny dla użytych składników, z wyczuwalnymi użytymi przyprawami; jednostka miary: kilogram, ilość: 20 kilogramów,
- q) Pieczeń – świeża, drobno rozdrobniona, wieprzowa o zawartości mięsa minimum 60%, z dodatkiem naturalnych przypraw, pieczona. Konsystencja ścisła. Wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw; jednostka miary: kilogram, ilość: 30 kilogramów,
- r) Polędwica drobiowa gotowana – świeża, krojona w plastry, o przeciętnej wadze plastra od 20 g do 30 g i średnicy plastra od 8 cm do 16 cm, zapach charakterystyczny dla wyrobów gotowanych, o zawartości mięsa min. 70%; jednostka miary: kilogram, ilość: 30 kilogramów,
- s) Polędwica sopocka gotowana – świeża, krojona w plastry, o przeciętnej wadze plastra od 10 g do 20 g i średnicy plastra od 6 cm do 12 cm, zapach charakterystyczny dla wyrobów masarskich, świeżych, barwa jasnoróżowa, bez galarety, zawartość mięsa wieprzowego min. 70%; jednostka miary: kilogram, ilość: 25 kilogramów,
- t) Polędwiczki wieprzowe – świeże, zapach charakterystyczny dla mięsa świeżego, barwa mięsa jasnoróżowa, okrojona bez tłuszczu, mięso nie poddawane dodatkowym procesom technologicznym typu uplastycznianie, masowanie, ostrzykiwanie; jednostka miary: kilogram, ilość: 50 kilogramów,
- u) Schab wieprzowy – bez kości, świeży, zapach charakterystyczny dla mięsa świeżego, barwa mięsa jasnoróżowa, okrojony, bez tłuszczu, mięso niepoddawane dodatkowym procesom technologicznym typu: uplastycznianie, masowanie, ostrzykiwanie; bez warkocza bocznego; jednostka miary: kilogram, ilość: 850 kilogramów,
- v) Słonina – świeża, bez skóry; jednostka miary: kilogram, ilość: 60 kilogramów,
- w) Smalec – biały, świeży, w opakowaniu do 1 kg; jednostka miary: kilogram, ilość: 80 kilogramów,
- x) Szponder wołowy – świeży, z kością, mięso barwy czerwonej z nieznacznym przerostem tłuszczu; jednostka miary: kilogram, ilość: 50 kilogramów,
- y) Szynka konserwowa – wieprzowa, świeża, parzona, niewędzona, krojona w plastry, o przeciętnej wadze plastra od 10 g do 20 g i przeciętnej średnicy plastra od 10 cm do 13 cm, o zawartości mięsa minimum 75%; jednostka miary: kilogram, ilość: 30 kilogramów,
- z) Szynka surowa wieprzowa – bez kości, świeża, zapach charakterystyczny dla mięsa świeżego, barwa jasnoróżowa, mięso niepoddawane dodatkowym procesom technologicznym typu: uplastycznianie, masowanie, ostrzykiwanie. Szynka typu orzech, kulka, myszka, obrobiona do omiesnej, okostna usunięta, tłuszcz z powierzchni usunięty tak, aby mięśnie nie zostały uszkodzone. Dopuszczona warstwa tłuszczu zewnętrznego do 1 mm. Brak luźnych strzępów mięsa i obłonienia. Wszystkie powierzchniowe żyły usunięte z produktu, niedopuszczalne są chrząstki końca rzepek, pozostałości kości, ususzka i plamki krwi; jednostka miary: kilogram, ilość: 600 kilogramów,
- aa) Szynka wieprzowa gotowana – świeża, krojona w plastry, o przeciętnej wadze plastra od 20 g do 30 g i średnicy plastra od 8 cm do 16 cm, zapach charakterystyczny dla wyrobów gotowanych, o zawartości mięsa min. 70%; jednostka miary: kilogram, ilość: 50 kilogramów,
- bb) Wątroba wieprzowa – oczyszczona z błon, świeża, zapach charakterystyczny dla mięsa świeżego, barwa mięsa jasnoczerwona.; jednostka miary: kilogram, ilość: 350 kilogramów,
- cc) Wołowina zrazowa górna – świeża, bez kości, mięso barwy czerwonej, zapach swoisty, charakterystyczny dla świeżego mięsa wołowego; jednostka miary: kilogram, ilość: 10 kilogramów.

2. Jakość wymienionego wyżej asortymentu nie może odbiegać od jakości towaru dostępnego w ogólnej sieci handlowej.
3. Wykonawca zapewnia transport mięsa i jego wyrobów do magazynu w siedzibie zamawiającego na własny koszt, dlatego cena oferty musi zawierać koszty transportu i rozładunku.
4. Transport przedmiotowych artykułów, o których mowa w pkt. III/1 musi odbywać się w warunkach spełniających wymogi sanitarno – epidemiologiczne.
5. Miejscem dostaw jest magazyn Miejskiej Jadalni „U Świętego Antoniego” przy ul. Św. Antoniego 11 we Włocławku.
6. Ilość przedmiotowych artykułów, o których mowa w pkt. III/1 może ulec zmianie wartościowo maksymalnie o minus 25% ogółem od wartości umowy na dostawę w/w przedmiotu zamówienia, przy czym Wykonawcy nie będzie przysługiwać jakiegokolwiek roszczenie z tytułu niewykorzystania przez Zamawiającego przedmiotu umowy w pełnym zakresie ilościowym lub wartościowym.
7. Zamawiający zastrzega sobie prawo dokonywania zmian ilości poszczególnych artykułów przedmiotu zamówienia w granicach wynagrodzenia wykonawcy. Zmiany mogą polegać na zwiększeniu lub zmniejszeniu ilości i wartości danego artykułu/-ów kosztem zmniejszenia lub zwieszenia wartości innych rodzajów artykułów. Zmiana ta nie stanowi zmiany

umowy i nie wymaga sporządzenia aneksu.

8. Zamawiający będzie zamawiał określoną partię towaru telefonicznie, e-mailem lub faksem z jednodniowym wyprzedzeniem, najpóźniej do godziny 13L00. Po otrzymaniu zamówienia Wykonawca zobowiązany jest niezwłocznie, pisemnie potwierdzić otrzymanie w/w zamówienia.

9. Dostawy będą odbywać się sukcesywnie przez okres obowiązywania umowy, ilościowo według zapotrzebowania zamawiającego: nie częściej niż cztery razy w tygodniu każdorazowo od godziny 7:00 do godziny 9:00, W przypadku stwierdzenia w trakcie odbioru dostawy braków ilościowych i jakościowych Wykonawca dostarcza towar wolny od wad jakościowych i uzupełnienia braki ilościowe w terminie do dwóch godzin od momentu zgłoszenia reklamacji.

10. Przedmiot zamówienia musi odpowiadać parametrom ilościowym i jakościowym określonym przez zamawiającego.

Postępowanie to nie zostało podzielone na części ze względu na jednorodny przedmiot zamówienia, tj. produkty z grupy CPV 151 oraz stosunkowo niewielką ilość produktów, które uwzględniając znajomość rynku dostarczane są zazwyczaj przez jednego wykonawcę.

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

4.2.7.) Dodatkowy kod CPV:

15110000-2 - Mięso

15111000-9 - Mięso wołowe

15113000-3 - Wieprzowina

15130000-8 - Produkty mięsne

15131000-5 - Konserwy i przetwory z mięsa

15131100-6 - Produkty mięsno-wędliniarskie

15131120-2 - Produkty wędliniarskie

15131134-3 - Kaszanka i inne wędliny krwiste

15131135-0 - Wędliny drobiowe

15131300-8 - Konserwy wątrobiane

15131310-1 - Pasztety

15131400-9 - Produkty wieprzowe

4.2.8.) Zamówienie obejmuje opcje: Nie

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

4.2.11.) Zamawiający przewiduje wznowienia: Nie

4.3.) Kryteria oceny ofert

4.3.1.) Sposób oceny ofert: Przy wyborze oferty Zamawiający kierował się będzie następującym kryterium: cena oferty - waga 100%. Przez kryterium cena rozumie się wartość brutto podaną w ofercie, a wyliczoną zgodnie z formularzem cenowym.

4.3.2.) Sposób określania wagi kryteriów oceny ofert: Punktowo

4.3.3.) Stosowane kryteria oceny ofert: Wyłącznie kryterium ceny

Kryterium 1

4.3.5.) Nazwa kryterium: Cena

4.3.6.) Waga: 100,00

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: Nie

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

5.6.) Wykaz podmiotowych środków dowodowych na potwierdzenie niepodlegania wykluczeniu: Wykonawca zobowiązany jest dołączyć do oferty oświadczenie, o którym mowa w art. 125 ust. 1 ustawy z dnia 11 września 2019 r. Prawo zamówień publicznych (dalej jako: ustawa) oraz na podstawie art. 7 ust. 1 ustawy z dnia 13 kwietnia 2022 r. o szczególnych rozwiązaniach w zakresie przeciwdziałania wspieraniu agresji na Ukrainę oraz służących ochronie bezpieczeństwa narodowego, stanowiące załącznik nr 3 do SWZ,.

2. Oświadczenie, o którym mowa w ust. 1 stanowi podmiotowy środek dowodowy – to dowód potwierdzający brak podstaw wykluczenia, spełnianie warunków udziału w postępowaniu, na dzień składania ofert, stanowi dowód tymczasowo zastępujący wymagane przez Zamawiającego podmiotowe środki dowodowe.

3. W przypadku wspólnego ubiegania się o zamówienie przez wykonawców, oświadczenie, o którym mowa w ust. 1, składa każdy z wykonawców oddzielnie. Oświadczenia te potwierdzają brak podstaw wykluczenia oraz spełnianie warunków udziału w postępowaniu, w jakim każdy z wykonawców wykazuje spełnianie warunków udziału w postępowaniu.

4. Wykonawca, w przypadku polegania na zdolnościach lub sytuacji podmiotów udostępniających zasoby, przedstawia wraz z oświadczeniem, o którym mowa w ust. 1, także oświadczenie podmiotu udostępniającego zasoby, potwierdzające brak podstaw wykluczenia tego podmiotu oraz spełnianie warunków udziału w postępowaniu, w zakresie, w jakim wykonawca powołuje się na jego zasoby.

5. Zamawiający wzywa wykonawcę, którego oferta została najwyżej oceniona, do złożenia w wyznaczonym terminie, nie krótszym niż 5 dni od dnia wezwania, aktualnych na dzień złożenia, podmiotowych środków dowodowych – Nie dotyczy.

5.7.) Wykaz podmiotowych środków dowodowych na potwierdzenie spełniania warunków udziału w postępowaniu:

Wykonawca zobowiązany jest dołączyć do oferty oświadczenie, o którym mowa w art. 125 ust. 1 ustawy z dnia 11 września 2019 r. Prawo zamówień publicznych (dalej jako: ustawa) oraz na podstawie art. 7 ust. 1 ustawy z dnia 13 kwietnia 2022 r. o szczególnych rozwiązaniach w zakresie przeciwdziałania wspieraniu agresji na Ukrainę oraz służących ochronie bezpieczeństwa narodowego, stanowiące załącznik nr 3 do SWZ,.

2. Oświadczenie, o którym mowa w ust. 1 stanowi podmiotowy środek dowodowy – to dowód potwierdzający brak podstaw wykluczenia, spełnianie warunków udziału w postępowaniu, na dzień składania ofert, stanowi dowód tymczasowo zastępujący wymagane przez Zamawiającego podmiotowe środki dowodowe.

3. W przypadku wspólnego ubiegania się o zamówienie przez wykonawców, oświadczenie, o którym mowa w ust. 1, składa każdy z wykonawców oddzielnie. Oświadczenia te potwierdzają brak podstaw wykluczenia oraz spełnianie warunków udziału w postępowaniu w zakresie, w jakim każdy z wykonawców wykazuje spełnianie warunków udziału w postępowaniu.

4. Wykonawca, w przypadku polegania na zdolnościach lub sytuacji podmiotów udostępniających zasoby, przedstawia wraz z oświadczeniem, o którym mowa w ust. 1, także oświadczenie podmiotu udostępniającego zasoby, potwierdzające brak podstaw wykluczenia tego podmiotu oraz spełnianie warunków udziału w postępowaniu, w zakresie, w jakim wykonawca powołuje się na jego zasoby.

5. Zamawiający wzywa wykonawcę, którego oferta została najwyżej oceniona, do złożenia w wyznaczonym terminie, nie krótszym niż 5 dni od dnia wezwania, aktualnych na dzień złożenia, podmiotowych środków dowodowych – Nie dotyczy.

5.11.) Wykaz innych wymaganych oświadczeń lub dokumentów:

DO OFERTY NALEŻY DOŁĄCZYĆ:

1) formularz ofertowy – wzór załącznik nr 1,

2) formularz cenowy – wzór załącznik nr 2,

3) oświadczenie o niepodleganiu wykluczeniu i spełnianiu warunków udziału w postępowaniu, składane na podstawie art. 125 ust. 1 ustawy z dnia 11 września 2019 r. Prawo zamówień publicznych (dalej jako: ustawa) oraz na podstawie art. 7 ust. 1 ustawy z dnia 13 kwietnia 2022 r. o szczególnych rozwiązaniach w zakresie przeciwdziałania wspieraniu agresji na Ukrainę oraz służących ochronie bezpieczeństwa narodowego – wzór załącznik nr 3.

W przypadku składania oferty przez wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia – oświadczenie, o którym mowa w pkt. 3, składa każdy wykonawców.

4) Pełnomocnictwa osób podpisujących ofertę do podejmowania zobowiązań w imieniu wykonawcy składającego ofertę, o ile nie wynikają z przepisów prawa lub innych dokumentów,

5) W przypadku oferty składanej przez wykonawców wspólnie ubiegających się o zamówienie – pełnomocnictwo do reprezentowania w postępowaniu Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia i/lub zawarcia umowy w sprawie zamówienia w imieniu Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia.(...)

25. Oświadczenie, o którym mowa w pkt. XVII/24/3 SWZ musi być złożone, pod rygorem nieważności, w formie elektronicznej lub w postaci elektronicznej opatrzonej podpisem zaufanym lub podpisem osobistym.

26. Pełnomocnictwo do podpisania oferty, o którym mowa w pkt. XVII/24/4-5 SWZ musi być złożone w oryginale w takiej samej formie jak składana oferta, tj. musi być złożone, pod rygorem nieważności, w formie elektronicznej lub w postaci elektronicznej opatrzonej podpisem zaufanym lub podpisem osobistym. Dopuszcza się także złożenie cyfrowego odwzorowania pełnomocnictwa (skanu) sporządzonego uprzednio w formie pisemnej, opatrzonego kwalifikowanym podpisem elektronicznym, podpisem zaufanym lub podpisem osobistym, poświadczającym zgodność cyfrowego odwzorowania z dokumentem w postaci papierowej. Poświadczenia zgodności cyfrowego odwzorowania z dokumentem w formie papierowej dokonuje mocodawca lub notariusz – w formie elektronicznego poświadczenia sporządzonego stosownie do art. 97 § 2 ustawy z dnia 14 lutego 1991 r. Prawo o notariacie (Dz. U. z 2024r., poz. 1001), które to poświadczenie notariusz opatruje kwalifikowanym podpisem elektronicznym. Cyfrowe odwzorowanie pełnomocnictwa nie może być poświadczane przez pełnomocnika.

SEKCJA VI - WARUNKI ZAMÓWIENIA

6.1.) Zamawiający wymaga albo dopuszcza oferty wariantowe: Nie

6.3.) Zamawiający przewiduje aukcję elektroniczną: Nie

6.4.) Zamawiający wymaga wadium: Nie

6.5.) Zamawiający wymaga zabezpieczenia należytego wykonania umowy: Nie

6.7.) Zamawiający przewiduje unieważnienie postępowania, jeśli środki publiczne, które zamierzał przeznaczyć na sfinansowanie całości lub części zamówienia nie zostały przyznane: Tak

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:

Zamawiający przewiduje możliwość dokonania istotnych zmian postanowień zawartej umowy w stosunku do treści oferty, na podstawie której dokonano wyboru wykonawcy na podstawie art. 455 ust. 1 ustawy, a w szczególności przypadkach określonych w § 6 i 7 projektowanych postanowień umowy stanowiących załącznik nr 4 do SWZ:

1. W przypadku zmiany urzędowej stawki podatku VAT na artykuły wymienione w formularzu cenowym, stanowiącym załącznik nr 2 do niniejszej umowy, Wykonawca niezwłocznie i pisemnie powiadamia o tym fakcie Zamawiającego, przytaczając podstawę prawną.

2. Zamawiający zastrzega sobie prawo do uwzględnienia zmiany urzędowej stawki podatku VAT na artykuły wymienione w formularzu cenowym, stanowiącym załącznik nr 2 do niniejszej umowy w przypadku, kiedy zmiany te są korzystne dla Zamawiającego lub nie można było ich przewidzieć w chwili składania oferty przez Wykonawcę.

3. W przypadku zmian, o których stanowi § 6 ust. 1 w trakcie obowiązywania umowy, zmiana stawek podatku VAT na artykuły wymienione w formularzu cenowym, stanowiącym załącznik nr 2 do niniejszej umowy, następuje z dniem wejścia w życie stosownych przepisów w tym zakresie, z zastrzeżeniem § 6 ust. 1 i § 12 ust. 1.

4. Umowa może ulec także zmianie, bez przeprowadzania nowego postępowania o udzielenie zamówienia, zgodnie z przepisem art. 455 ust. 2 Ustawy Pzp, o ile łączna wartość zmian jest mniejsza niż progi unijne oraz jest niższa niż 10% wartości pierwotnej umowy, zmiany te nie powodują zmiany ogólnego charakteru umowy.

5. Dopuszcza się możliwość zmiany umowy w stosunku do treści oferty, na podstawie której dokonano wyboru wykonawcy, w przypadku okoliczności niemożliwych do przewidzenia w chwili zawierania umowy lub w przypadku zmiany osób wymienionych w umowie po stronie którejkolwiek ze stron.

6. Zmiana danych teleadresowych oraz osób wskazanych do kontaktów między stronami umowy nie stanowi istotnej zmiany umowy.

7. Wszelkie zmiany umowy wymagają pod rygorem nieważności zachowania formy pisemnej.

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

SEKCJA VIII – PROCEDURA

8.1.) Termin składania ofert: 2026-09-22 09:30

8.2.) Miejsce składania ofert: W celu złożenia oferty, należy przejść do szczegółów postępowania na Platformie e-Zamówienia i wybrać zakładkę „Oferty/wnioski” i kliknąć przycisk „Złóż ofertę”.

8.3.) Termin otwarcia ofert: 2026-09-22 10:30

8.4.) Termin związania ofertą: do 2026-10-21