Ogłoszenie o zamówieniu
Dostawy
Dostawę wyrobów wędliniarskich i wyrobów mięsnych na potrzeby Zakładu Karnego w Goleniowie

SEKCJA I - ZAMAWIAJĄCY

1.1.) Rola zamawiającego

Postępowanie prowadzone jest samodzielnie przez zamawiającego

1.2.) Nazwa zamawiającego: ZAKŁAD KARNY W GOLENIOWIE

1.4) Krajowy Numer Identyfikacyjny: REGON 000320408

1.5) Adres zamawiającego

1.5.1.) Ulica: ul. Grenadierów 66

1.5.2.) Miejscowość: Goleniów

1.5.3.) Kod pocztowy: 72-100

1.5.4.) Województwo: zachodniopomorskie

1.5.5.) Kraj: Polska

1.5.6.) Lokalizacja NUTS 3: PL428 - Szczeciński

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

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

1.6.) Rodzaj zamawiającego: Zamawiający publiczny - inny zamawiający

Zakład Karny

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:

Dostawę wyrobów wędliniarskich i wyrobów mięsnych na potrzeby Zakładu Karnego w Goleniowie

2.4.) Identyfikator postępowania: ocds-148610-03f1d179-5af2-48cd-b625-2e13d4c1e588

2.5.) Numer ogłoszenia: 2026/BZP 00527901

2.6.) Wersja ogłoszenia: 01

2.7.) Data ogłoszenia: 2026-11-06

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

2.9.) Numer planu postępowań w BZP: 2026/BZP 00017186/04/P

2.10.) Identyfikator pozycji planu postępowań:

1.2.4 Dostawa wyrobów wędliniarskich i wyrobów mięsnych na potrzeby Zakładu Karnego w Goleniowie

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/1405872

3.2.) Zamawiający zastrzega dostęp do dokumentów zamówienia: Nie

3.4.) Wykonawcy zobowiązani są do składania ofert, wniosków o dopuszczenie do udziału w postępowaniu, oświadczeń oraz innych dokumentów wyłącznie przy użyciu środków komunikacji elektronicznej: Tak

3.5.) Informacje o środkach komunikacji elektronicznej, przy użyciu których zamawiający będzie komunikował się z wykonawcami - adres strony internetowej: https://platformazakupowa.pl/transakcja/1405872

3.6.) Wymagania techniczne i organizacyjne dotyczące korespondencji elektronicznej: Rozdział III i X 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

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: 6/D/Kw/2232/26

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 uwzględnia 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

Opis przedmiotu zamówienia:

1) Boczek wędzony w ilości 300 kg (bez zawartości żeberek i skóry, niedopuszczalne skupiska galarety i wyciek soków),
2) Kiełbasa parówkowa w ilości 1200 kg, (min. zawartość mięsa wieprzowego 50%, wyrób z mięsa drobno rozdrobionego z dodatkiem przypraw, nadziewany w osłonkach naturalnych wieprzowych ø 20-30mm, surowce równomiernie rozłożone, niedopuszczlne skupiska jednego ze składników i zacieki tłuszczu czy galarety, barwa składnikow mięsa od bladoróżowego do ciemnoczerwonej, smak i zapach charkaterystyczny dla użytych skłądnmików i przypraw, niedopuszczalny smak i zapach świdczący o nieświeżości lub inny obcy, wyrób wędzony i parzony;
3) Kiełbasa biała parzona w ilości 150 kg, min. zawartość mięsa wieprzowego 70%, wyrób z mięsa średnio rozdrobnionego z dodatkiem przypraw, nadziewany w osłonkach naturalnych wieprzowych ø 20-30mm, surowce równomiernie rozłożone, niedopuszczalne skupiska jednego ze składników i zacieki tłuszczu czy galarety, barwa mięsa od bladoróżowego do ciemnoczerwonej, smak i zapach charakterystyczny dla użytych składników i przypraw, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy, wyrób parzony,
4) Kiełbasa mortadela w ilości 2 600 kg, min. zawartość mięsa wieprzowego 50%, wyrób z mięsa drobno rozdrobnionego z dodatkiem przypraw, nadziewany w osłonkach termokurczliwych ø 60-80mm, surowce równomiernie rozłożone, niedopuszczalne skupiska jednego ze składników i zacieki tłuszczu czy galarety, barwa mięsa od bladoróżowego do ciemnoczerwonej, smak i zapach charakterystyczny dla użytych składników i przypraw, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy, wyrób parzony,
5) Kaszanka w ilości 4 000 kg – wyrób podrobowy z dodatkiem przypraw, nadziewany w osłonkach poliamidowy ø 70-90mm, surowce równomiernie rozłożone, niedopuszczalne skupiska jednego ze składników i zacieki tłuszczu czy galarety, barwa mięsa od bladoróżowego do ciemnoczerwonej, smak i zapach charakterystyczny dla użytych składników i przypraw, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy, wyrób parzony,
6) Pasztetowa wieprzowa w ilości 4 000kg, wyrób z mięsa drobno rozdrobionego z dodatkiem przypraw, nadziewany w osłonkach poliamidowych, krzyżówka wieprzowych i bydlęcych ø 30-50mm o długości 40cm, surowce równomiernie rozłożone, niedopuszczalne skupiska jednego ze składników i zacieki tłuszczu czy galarety, barwa składników mięsa od bladoróżowego do ciemnoczerwonej, smak i zapach charakterystyczny dla użytych składników i przypraw, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy, wyrób wędzony i parzony;
7) Salceson włoski w ilości 800 kg, wyrób grubo rozdrobniony z dodatkiem przypraw, nadziewany w osłonkach sztucznych

termokurczliwych ø 60-80mm, surowce równomiernie rozłożone, niedopuszczalne skupiska jednego ze składników i zacieki tłuszczu czy galarety, smak i zapach charakterystyczny dla użytych składników i przypraw, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy, wyrób wędzony i parzony;
8) Kiełbasa czosnkowa w ilości 2 300 kg, min. zawartość mięsa wieprzowego 55%,
9) Blok mielonka 500kg,
10) Mielonka tyrolska 500kg,
11) Salceson czarny 500kg, wyrób grubo rozdrobniony z dodatkiem przypraw, nadziewany w osłonkach sztucznych termokurczliwych ø 60-80mm, surowce równomiernie rozłożone, niedopuszczalne skupiska jednego ze składników i zacieki tłuszczu czy galarety, smak i zapach charakterystyczny dla użytych składników i przypraw, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy, wyrób wędzony i parzony;
12) Wątroba wieprzowa mrożona w ilości 1 400 kg,
13) Mięso schab wieprzowy bez kości mrożony w ilości 400 kg część zasadnicza wieprzowiny – odcięta od półtuszy z odcinka piersiowo-lędźwiowego w liniach, gruby, jednolity, soczysty mięsień otoczony błoną i niewielką ilością tłuszczu, barwa ciemnoróżowa naturalna bez substancji barwiących, zapach – swoisty, charakterystyczny dla każdego rodzaju mięsa, konsystencja jędrna, elastyczna,
14) Mięso gulaszowe wieprzowe mrożone w ilości 700 kg, bez śladów zanieczyszczeń, zapach swoisty charakterystyczny dla danego asortymentu, bez oznak rozpoczynającego się psucia, barwa ciemnoróżowa naturalna bez substancji barwiących,
15) Mięso wieprzowe mielone mrożone w ilości 2 200 kg, mięso czyste, bez śladów zanieczyszczeń, bez ścięgien, skór i kości, zapach swoisty charakterystyczny dla mięsa, bez oznak zaparzenia.

4.2.6.) Główny kod CPV: 15131120-2 - Produkty wędliniarskie

4.2.8.) Zamówienie obejmuje opcje: Nie

4.2.10.) Okres realizacji zamówienia albo umowy ramowej: 365 dni

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

4.3.2.) 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:
serwis posprzedażny, pomoc techniczna, warunki dostawy takich jak termin, sposób lub czas dostawy, oraz okresu realizacji.

4.3.5.) Nazwa kryterium: Czas załatwienia reklamacji

4.3.6.) Waga: 40

4.3.10.) Zamawiający określa aspekty społeczne, środowiskowe lub innowacyjne, żąda etykiet lub stosuje rachunek kosztów cyklu życia w odniesieniu do kryterium oceny ofert: Nie

SEKCJA V - KWALIFIKACJA WYKONAWCÓW

5.1.) Zamawiający przewiduje fakultatywne podstawy wykluczenia: Tak

5.2.) Fakultatywne podstawy wykluczenia:

Art. 109 ust. 1 pkt 4

5.3.) Warunki udziału w postępowaniu: Nie

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

SEKCJA VI - WARUNKI ZAMÓWIENIA

6.1.) Zamawiający wymaga albo dopuszcza oferty wariantowe: Nie

6.3.) Zamawiający przewiduje aukcję elektroniczną: Nie

6.4.) Zamawiający wymaga wadium: Nie

6.5.) Zamawiający wymaga zabezpieczenia należytego wykonania umowy: Nie

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

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

SEKCJA VIII – PROCEDURA

8.1.) Termin składania ofert: 2026-11-16 08:00

8.2.) Miejsce składania ofert: https://platformazakupowa.pl/transakcja/1405872

8.3.) Termin otwarcia ofert: 2026-11-16 08:30

8.4.) Termin związania ofertą: 30 dni