Dokument wygenerowany na podstawie danych opublikowanych w Biuletynie Zamówień Publicznych.

Dostawa wędlin i mięsa do Zakładu Karnego we Włodawie

Data publikacji: 10.11.2026 11:31
Termin składania ofert: 19.11.2026 10:00
Rodzaj zamówienia: Dostawy

Ogłoszenie o zamówieniu Dostawy Dostawa wędlin i mięsa do Zakładu Karnego we Włodawie

SEKCJA I - ZAMAWIAJĄCY

1.1.) Rola zamawiającego

Postępowanie prowadzone jest samodzielnie przez zamawiającego

1.2.) Nazwa zamawiającego: Zakład Karny we Włodawie

1.4) Krajowy Numer Identyfikacyjny: REGON 000320934

1.5) Adres zamawiającego

1.5.1.) Ulica: Żołnierzy Win 19

1.5.2.) Miejscowość: Włodawa

1.5.3.) Kod pocztowy: 22-200

1.5.4.) Województwo: lubelskie

1.5.5.) Kraj: Polska

1.5.6.) Lokalizacja NUTS 3: PL811 - Bialski

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

1.5.10.) Adres strony internetowej zamawiającego: https://www.sw.gov.pl/jednostka/zaklad-karny-we-wlodawie

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:

Dostawa wędlin i mięsa do Zakładu Karnego we Włodawie

2.4.) Identyfikator postępowania: ocds-148610-2e2cbadb-b6cf-4ed8-8668-5d957a84af72

2.5.) Numer ogłoszenia: 2026/BZP 00532553

2.6.) Wersja ogłoszenia: 01

2.7.) Data ogłoszenia: 2026-11-10

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

2.9.) Numer planu postępowań w BZP: 2026/BZP 00117554/04/P

2.10.) Identyfikator pozycji planu postępowań:

1.2.4 Dostawa wędlin i mięsa do Zakładu Karnego we Włodawie

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

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://ezamowienia.gov.pl/

3.6.) Wymagania techniczne i organizacyjne dotyczące korespondencji elektronicznej: 4. 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, dostępny na stronie internetowej https://ezamowienia.gov.pl oraz informacje zamieszczone w zakładce „Centrum Pomocy”.

3.7.) Adres strony internetowej, pod którym są dostępne narzędzia, urządzenia lub formaty plików, które nie są ogólnie dostępne: https://ezamowienia.gov.pl; https://ssdip.bip.gov.pl

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”, informuję, że: • administratorem Pani/Pana danych jest Zakład Karny we Włodawie , ul. Żołnierzy WiN 19, 22-100 Włodawa, tel.: 82 562 78 53, fax 82 565 35 57, e-mail: zk_wlodawa@sw.gov.pl; • inspektorem ochrony danych w Zakładzie Karnym we Włodawie jest st. sierż. Kulagwiuk Karol , tel.: 82

562 68 23, e-mail: iod_wlodawa@sw.gov.pl; • Pani/Pana dane osobowe przetwarzane będą na podstawie art. 6 ust. 1 lit. c RODO w celu związanym z postępowaniem o udzielenie zamówienia publicznego, klasycznego o wartości mniejszej niż progi unijne na dostawy pn. „Dostawa mięs i wędlin do Zakładu Karnego we Włodawie" przeprowadzonego w trybie podstawowym bez przeprowadzania negocjacji, o którym mowa w art. 275 pkt 1 ustawy z dnia 11 września 2019 r. Pzp; • odbiorcami Pani/Pana danych osobowych będą osoby lub podmioty, którym udostępniona zostanie dokumentacja postępowania w oparciu o art. 18, art. 19 oraz art. 72 ust.1 Pzp; • Pani/Pana dane osobowe będą przechowywane, zgodnie z art. 78 ust. 1 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; • obowiązek podania przez Panią/Pana danych osobowych bezpośrednio Pani/Pana dotyczących jest wymogiem ustawowym określonym w przepisach ustawy Pzp, związanym z udziałem w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego; • konsekwencje niepodania określonych danych wynikają z ustawy Pzp; • w odniesieniu do Pani/Pana danych osobowych decyzje nie będą podejmowane w sposób zautomatyzowany, stosowanie do art. 22 RODO; 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; 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; • 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.2232.9.2026.AB

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: 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

Kiełbasa serdelki Z mięsa wieprzowego w osłonkach naturalnych lub sztucznych. Wygląd ogólny powierzchnia barwy brązowej do ciemnobrązowej, równomiernie pomarszczona, osłonka ściśle przylegająca do farszu. Smak i zapach właściwy dla mięsa peklowanego, sól i przyprawy wyraźnie wyczuwalne;

cechy wykluczające: niedopuszczalna barwa szarozielona, plamy na powierzchni wynikające z niedowędzenia w miejscu styku z innymi batonami oraz zawilgocenie powierzchni osłonki. smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy.
Termin przydatności do spożycia: nie krótszy niż 10 dni od daty dostawy.
Opakowanie zbiorcze: pakowane hermetycznie lub gazowo. kg 700 15131130-5
Kiełbasa Luncheon z mięsa wieprzowego parzona, średnio rozdrobniona; nie dopuszcza się stosowania preparatów białkowych i składników zwiększających wodochłonność.
cechy wykluczające: niedopuszczalna barwa szarozielona, plamy na powierzchni wynikające z niedowędzenia w miejscu styku z innymi batonami oraz zawilgocenie powierzchni osłonki. smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy.
Termin przydatności do spożycia: nie krótszy niż 10 dni od daty dostawy.
Opakowanie zbiorcze: pakowane hermetycznie lub gazowo. kg 700 15131136-5

Kiełbasa mortadela kiełbasa drobno rozdrobniona, w osłonkach sztucznych lub białkowych; powierzchnia batonu o barwie jasnobrązowej do ciemnobrązowej lub o barwie użytej osłonki; osłonka gładka ściśle przylegająca do farszu, Smak i zapach - charakterystyczny dla kiełbasy z mięsa peklowanego, wędzonej i parzonej; wyczuwalne przyprawy i lekki zapach wędzenia;
cechy wykluczające: niedopuszczalna barwa szarozielona, plamy na powierzchni wynikające z niedowędzenia w miejscu styku z innymi batonami oraz zawilgocenie powierzchni osłonki. smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy.
Termin przydatności do spożycia: nie krótszy niż 10 dni od daty dostawy.
Opakowanie zbiorcze: pakowane hermetycznie lub gazowo. kg 1400 15131131-5
Kiełbasa parówkowa wieprzowa z mięsa wieprzowego parzona. Wyrób o strukturze jednolitej, dość ścisłej konsystencji, soczysty, barwy różowej, smak i zapach charakterystyczny dla użytych surowców i przypraw. W osłonce naturalnej lub sztucznej (produkt, w krórym mięso wieprzowe stanowi nie mniej niż 60% wsadu surowcowego).
cechy wykluczające: niedopuszczalna barwa szarozielona, plamy na powierzchni wynikające z niedowędzenia w miejscu styku z innymi batonami oraz zawilgocenie powierzchni osłonki. smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy.
Termin przydatności do spożycia: nie krótszy niż 10 dni od daty dostawy.
Opakowanie zbiorcze: pakowane hermetycznie lub gazowo. kg 1400 15131136-5
Kiełbasa zwyczajna Wygląd na przekroju- różowa do ciemnoróżowej. Rozdrobnienie i układ składników- średnio rozdrobnione równomiernie rozmieszczone na przekroju, dobrze związane składniki, dopuszczalne pojedyncze komory powietrzne niepołączone ze zmianą barwy, nie dopuszczalne skupiska jednego ze składników, zacieki tłuszczu i galarety pod osłonką. Konsystencja- ścisła nie powinna się rozpadać, soczysta po podgrzaniu. Smak i zapach- charakterystyczny dla kiełbasy z mięsa peklowanego, wędzonej, parzonej, wyczuwalne przyprawy.
Skład: Kiełbasa wieprzowa (produkt, w którym mięso wieprzowe stanowi mniej niż 50% wsadu, ale przeważa w składzie surowcowym), wędzona, parzona, średnio rozdrobniona; nie dopuszcza się stosowania składników zwiększających wodochłonność. Wygląd ogólny i powierzchnia. Batony w osłonkach naturalnych (jelitach wieprzowych cienkich), o długości od 35 cm do 40 cm, odkręcane, tworzą zwoje, powierzchnia batonu o barwie od jasnobrązowej do ciemnobrązowej; osłonka równomiernie ściśle przylegająca do farszu;
Cechy wykluczajace: niedopuszczalna barwa szarozielona, plamy na powierzchni wynikające z niedowędzenia w

miejscu styku z innymi batonami oraz zawilgocenie powierzchni osłonki, smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy.
Termin przydatności do spożycia: nie krótszy niż 10 dni od daty dostawy.
Opakowanie zbiorcze: pakowane hermetycznie lub gazowo. kg 1400 15131130-5
Kiełbasa podwawelska Kiełbasa wieprzowa (produkt, w którym mięso wieprzowe stanowi 50% wsadu, ale przeważa w składzie surowcowym), wędzona, podsuszana, parzona, średnio rozdrobniona (przeważająca część surowców mięsno-tłuszczowych została rozdrobniona na cząstki o wielkości od 5mm do 20 mm), nie dopuszcza się stosowania preparatów białkowych i składników zwiększających wodochłonność.
Wygląd ogólny i powierzchnia batony w osłonkach naturalnych (jelitach wieprzowych cienkich), o długości od 30 cmm do 40 cm, o średnicy użytej użytej osłonki, powierzchnia batonu o barwie brązowej z lekkim połyskiem i prześwitami składników pod osłonką, osłonka ściśle przylegająca do masy mięsnej, nie dopuszczalne zawilgocenie powierzchni osłonki, barwa szarozielona, plamy na powierzchni wynikające z nie dowędzenia w miejscu styku z innymi batonami. Konsystencja ścisła, dość krucha, dobre związanie składników. Smak i zapach charakterystyczny dla kiełbasy z mięsa peklowanego, wędzonej, parzonej z wyraźnym wyczuciem wędzenia, z wyczywalnymi przyprawami
Cechy wykluczające: nie dopuszczalna barwa szarozielona, plamy na powierzchni wynikajace z niedowędzenia w miejscu styku z innymi batonami oraz zawilgocenie powierzchni osłonki, smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy.
Termin przydatności do spożycia: nie krótszy niż 10 dni od daty dostawy.
Opakowanie zbiorcze: pakowane hermetycznie lub gazowo. kg 700 15131130-5
Kiełbasa Śląska Z mięsa wieprzowego (produkt, w którym mięso wieprzowe stanowi od 60% wsadu mięsnego), wędzona, parzona, średnio rozdrobniona; nie dopuszcza się stosowania preparató białkowych i składników zwiększających wodochłonność. Wygląd ogólny i powierzchnia- batony w osłonkach naturalnych (jelitach wieprzowych cienkich), o długości od 12 cm do 14 cm, odkręcane, tworzą zwoje, powierzchnia batonu o barwie jasnobrązowej z prześwitami składników pod osłonką ; osłonka ściśle przylegajaca do farszu; niedopuszczalna barwa szarozielona, plamy wynikające z niedowędzenia w miejscu styku z innymi batonami oraz zawilgocenie powierzchni osłonki. Smak i zapach charakterystyczny dla kiełbasy z mięsa wieprzowego peklowanego; wyczuwalne przyprawy i zapach wędzenia, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcych. kg 700 15131130-5
Kiełbasa Toruńska Z mięsa wieprzowego w osłonkach naturalnych lub sztucznych, wyprodukowany z rozdrobnionego mięsa peklowanego i tłuszczu, bez dodatku surowców uzupełniających, przyprawiony, wędzony, parzony lub pieczony, suszonych specyficznych cechach organoleptycznych, wyprodukowany z mięsa wieprzowego, ewentualnie z dodatkiem mięsa wołowego grubo rozdrobnionego oraz tłuszczu wieprzowego, z dodatkiem naturalnych, charakterystycznych przypraw, w osłonkach białkowych sztucznych. Wygląd ogólny powierzchnia batonów barwy brązowej do ciemnobrązowej , równomiernie pomarszczona; osłonka ściśle przylegajaca do farszu. Smak i zapach właściwy dla mięsa peklowanego, wędzonego, suszonego; sól i przyprawy wyraźnie wyczuwalne;
Cechy wykluczające: nie dopuszczalna barwa szarozielona, plamy na powierzchni wynikajace z niedowędzenia w miejscu styku z innymi batonami oraz zawilgocenie powierzchni osłonki, smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy. kg 700 15131130-5

Pieczeń Rzymska Z mięsa wieprzowego parzona, średnio rozdrobniona; nie dopuszcza się stosowania preparatów białkowych i składników zwiększających wodochłonność.
Cechy wykluczajace: nie dopuszczalna barwa szarozielona, plamy na powierzchni wynikające z niedowędzenia w miejscu styku z innymi batonami oraz zawilgocenie powierzchni osłonki, smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy.
Termin przydatności do spożycia: nie krótszy niż 10 dni od daty dostawy.
Opakowanie zbiorcze: pakowane hermetycznie lub gazowo. kg 400 15131120-2
10. Pasztetowa Wyrób podrobowy wieprzowy parzony; smak i zapach charakterystyczny dla pasztetowej. Wyrób

o wyraźnym smaku i dość luźnej, smarownej konsystencji.
Cechy wykluczające: Smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy.
Termin przydatności do spożycia: nie krótszy niż 10 dni od daty dostawy.
Opakowanie zbiorcze: pakowane hermetycznie lub gazowo.
kg 400 15131120-2
Salceson Włoski Grubo rozdrobniony parzony. Wędlina podrobowa wyprodukowana z chudego mięsa, pochodzącego z głów wieprzowych, w naturalnych lub sztucznych osłonka, powierzchnia gładka, nie dopuszczalne zabrudzenia , oślizgłość, naloty pleśni. Konsystencja ścisła, blok, nie powinien się rozpadać, nie dopuszczalne skupiska niewymieszanych składników. Smak i zapach charakterystyczny dla wyrobów wędliniarskich, gotowanych z peklowanego mięsa głów wieprzowych. Przyprawy wyczuwalne, szczególnie kminek i czosnek.

Termin przydatności do spożycia: nie krótszy niż 10 dni od daty dostawy.
Opakowanie zbiorcze: pakowane hermetycznie lub gazowo. kg 400 15131120-2
Wątroba wieprzowa -świeża, bez śladów zanieczyszczeń,
-bez oznak wskazujących na niezdatność do spożycia. kg 400 15131400-9
Kiełbasa Krakowska Wyrób o strukturze jednolitej, dość ścisłej konsystencji, soczysty, barwy różowej, smak i zapach charakterystyczny dla użytych surowców i przypraw. W osłonce naturalnej lub sztucznej. Konsystencja ścisła, nierozpuszczalna, miękka, zapach i smak charakterystyczny dla kiełbasy z mięsa peklowanego.
Skład: mięso wieprzowe- nie mniej niż 70% wsadu surowcowego.
Cechy wykluczające: niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy.
Termin przydatności do spożycia: nie krótszy niż 10 dni od daty dostawy.
Opakowanie zbiorcze: pakowane hermetycznie lub gazowo. kg 50 15131130-5

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: 6 miesiące

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: Wybór oferty zostanie dokonany na podstawie niżej przedstawionych kryteriów: L.p. Nazwa kryterium Waga kryterium 1. Cena brutto 70% 2. Termin reklamacji towaru 30% Oferty oceniane będą punktowo. Maksymalną liczbę punktów jaką po uwzględnieniu wagi wszystkich kryteriów może osiągnąć oferta wynosi 100 pkt = 100% Kryterium cena – waga kryterium 70% Sposób oceny – minimalizacja wg. wzoru: najniższa cena brutto spośród oferowanych uzyskana liczba punktów = ---------- x 70% x 100 cena brutto z oferty badanej Kryterium termin reklamacji towaru – waga kryterium 30%. Termin wymiany towaru na towar wolny od wad: 1) termin reklamacji 31 - 48 godz. (włącznie) - 0 pkt 2) termin reklamacji 25 - 30 godz. (włącznie) - 28 pkt 3) termin reklamacji do 24 godz. (włącznie) - 30 pkt Zamawiający zastrzega maksymalny termin wymiany wadliwego towaru na towar wolny od wad do 48 godzin od momentu pisemnego lub telefonicznego zgłoszenia reklamacji. 2. Ocenie będą podlegać wyłącznie oferty nie podlegające odrzuceniu. 3. Oferta, wypełniająca w najwyższym stopniu wymagania określone w powyższym kryterium otrzyma maksymalną liczbę punktów. Pozostałym Wykonawcom wypełniającym wymagania kryterialne przypisana zostanie odpowiednio mniejsza (proporcjonalnie mniejsza) liczba punktów. Wynik będzie traktowany jako wartość punktowa oferty. 4. Wynik – oferta, która dla konkretnego zadania przedstawia najkorzystniejszy bilans (maksymalna liczba przyznanych punktów w oparciu o ustalone kryteria) zostanie uznana za

najkorzystniejszą, pozostałe oferty zostaną sklasyfikowane zgodnie z ilością uzyskanych punktów. 5. W toku badania i oceny ofert Zamawiający może żądać od Wykonawców wyjaśnień dotyczących treści złożonych przez nich ofert lub innych składanych dokumentów lub oświadczeń. Wykonawcy są zobowiązani do przedstawienia wyjaśnień w terminie wskazanym przez Zamawiającego. 6. Zamawiający wybiera najkorzystniejszą ofertę w terminie związania ofertą określonym w SWZ. 7. Jeżeli termin związania ofertą upłynie przed wyborem najkorzystniejszej oferty, Zamawiający wezwie Wykonawcę, którego oferta otrzymała najwyższą ocenę, do wyrażenia, w wyznaczonym przez Zamawiającego terminie, pisemnej zgody na wybór jego oferty. 8. W przypadku braku zgody, o której mowa w ust. 7, oferta podlega odrzuceniu, a Zamawiający zwraca się o wyrażenie takiej zgody do kolejnego Wykonawcy, którego oferta została najwyżej oceniona, chyba że zachodzą przesłanki do unieważnienia postępowania.

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: 70

Kryterium 2

4.3.4.) Rodzaj kryterium: inne.

4.3.5.) Nazwa kryterium: Termin reklamacji towaru

4.3.6.) Waga: 30

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

Salceson drobiowy grubo rozdrobniony parzony. Wędlina podrobowa wyprodukowana z chudego mięsa, pochodzącego z drobiu, w naturalnych lub sztucznych osłonkach, powierzchnia gładka, nie dopuszczalne zabrudzenia, oślizłość i naloty pleśni. Konsystencja ścisła, blok, nie powinien się rozpadać, niedopuszczalne skupiska niewymieszanych składników. Smak i zapach charakterystyczny dla wyrobów wędliniarskich, gotowanych z peklowanego mięsa z mięsa drobiowego . Przyprawy wyczuwalne, szczególnie kminek i czosnek (produkt, w którym mięso drobiowe, podroby i ścinki stanowią nie mniej niż 70% wsadu surowcowego).
cechy wykluczające: niedopuszczalna barwa szarozielona, plamy na powierzchni wynikające z niedowędzenia w miejscu styku z innymi batonami oraz zawilgocenie powierzchni osłonki. smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy.
Termin przydatności do spożycia: nie krótszy niż 10 dni od daty dostawy.
Opakowanie zbiorcze: pakowane hermetycznie lub gazowo. kg 100 15131135-0
Pieczeń drobiowa Wyrób o strukturze jednolitej w formie bloku wyrobów garmażeryjny, uprzednio parzony, gotowany lub duszony, z surowców nie mięsnych z dodatkiem przypraw. Smak i zapach charakterystyczny dla mięsa drobiowego, z wyczuwalnymi użytymi przyprawami. Wszystkie składniki równomiernie wymieszane
Skład: mięso drobiowe - nie mniej niż 40% wsadu surowcowego.
Cechy wykluczające: niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy.
Termin przydatności do spożycia:
nie krótszy niż 10 dni od daty dostawy.
Opakowanie zbiorcze: pakowane hermetycznie lub gazowo. kg 100 15131135-0
Mielonka drobiowa Produkt blokowy, dość ścisłej konsystencji, soczysty, W osłonce naturalnej lub sztucznej,

średnio rozdrobniony.
Skład: mięso drobiowe stanowi nie mniej niż 60% wsadu surowcowego. Cechy wykluczające: niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy, smak kwaśny, gorzki, pleśniowy.
Termin przydatności do spożycia:
nie krótszy niż 10 dni od daty dostawy.
Opakowanie zbiorcze: pakowane hermetycznie lub gazowo. kg 800 15131135-0
Mortadela drobiowa Wyrób o strukturze jednolitej w formie bloku wyrobów garmażeryjny, uprzednio parzony, gotowany lub duszony, z surowców nie mięsnych z dodatkiem przypraw. kg 800 15131135-0
Polędwica drobiowa Wyrób o strukturze jednolitej, dość ścisłej konsystencji, soczysty, barwy różowej, smak i zapach charakterystyczny dla użytych surowców i przypraw. W osłonce naturalnej lub sztucznej. Konsystencja ścisła, nierozpuszczalna, miękka, zapach i smak charakterystyczny dla kiełbasy z mięsa peklowanego.
Skład: mięso drobiowe- nie mniej niż 60% wsadu surowcowego.
Cechy wykluczające: niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy.
Termin przydatności do spożycia: nie krótszy niż 10 dni od daty dostawy.
Opakowanie zbiorcze: pakowane hermetycznie lub gazowo. kg 300 151311335-0
Szynka drobiowa Wyrób o strukturze jednolitej, dość ścisłej konsystencji, soczysty, barwy różowej, smak i zapach charakterystyczny dla użytych surowców i przypraw. W osłonce naturalnej lub sztucznej. Konsystencja ścisła, nierozpuszczalna, miękka, zapach i smak charakterystyczny dla kiełbasy z mięsa peklowanego.
Skład: mięso drobiowe- nie mniej niż 70% wsadu surowcowego.
Cechy wykluczające: niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy.
Termin przydatności do spożycia: nie krótszy niż 10 dni od daty dostawy.
Opakowanie zbiorcze: pakowane hermetycznie lub gazowo. kg 50 15131135-0
Kiełbasa Krakowska drobiowa Wyrób o strukturze jednolitej, dość ścisłej konsystencji, soczysty, barwy różowej, smak i zapach charakterystyczny dla użytych surowców i przypraw. W osłonce naturalnej lub sztucznej. Konsystencja ścisła, nierozpuszczalna, miękka, zapach i smak charakterystyczny dla kiełbasy z mięsa peklowanego.
Skład: mięso drobiowe- nie mniej niż 70% wsadu surowcowego.
Cechy wykluczające: niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy.
Termin przydatności do spożycia: nie krótszy niż 10 dni od daty dostawy.
Opakowanie zbiorcze: pakowane hermetycznie lub gazowo. kg 50 15131135-0
Kiełbasa Parówkowa drobiowa Delikatne parówki z mięsa drobiowego, lekko podwędzane i parzone. Wyrów w naturalnej osłonce w jelicie naturalnym. Smak i zapach charakterystyczny dla mięsa drobiowego, z wyczuwalnymi użytymi przyprawami.
Skład: mięso drobiowe- nie mniej niż 50% wsadu surowcowego.
Termin przydatności do spożycia: nie krótszy niż 10 dni od daty dostawy.
Opakowanie zbiorcze: pakowane hermetycznie lub gazowo. kg 800 15131135-0
Serdelki Drobiowe Serdelki z mięsa drobiowego, lekko podwędzane i parzone. Wyrów w naturalnej osłonce w jelicie naturalnym. Smak i zapach charakterystyczny dla mięsa drobiowego, z wyczuwalnymi użytymi przyprawami.
mięso drobiowe- nie mniej niż 50% wsadu surowcowego.
Termin przydatności do spożycia: nie krótszy niż 10 dni od daty dostawy.
Opakowanie zbiorcze: pakowane hermetycznie lub gazowo. kg 800 15131135-0
Kiełbasa kanapkowa drobiowa Wyrób o strukturze jednolitej, dość ścisłej konsystencji, soczysty, w osłonce naturalnej lub sztucznej.
Skład: mięso drobiowe- nie mniej niż 60% wsadu surowcowego.
Termin przydatności do spożycia: nie krótszy niż 10 dni od daty dostawy.
Opakowanie zbiorcze: pakowane hermetycznie lub gazowo. kg 700 15131135-0
Ćwiartka kurczaka świeża Mięso czyste, bez śladów jakichkolwiek zanieczyszczeń. Zapach charakterystyczny dla mięsa drobiowego, świeżego, bez oznak zaparzenia i rozpoczynającego się psucia.
Nie dopuszczalny zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy świadczący o procesach rozkładu.

Termin przydatności do spożycia: nie krótszy niż 10 dni od daty dostawy.
kg 1800 15112100-7

4.2.6.) Główny kod CPV: 15131135-0 - Wędliny drobiowe

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

4.2.13.) Zamawiający przewiduje udzielenie dotychczasowemu wykonawcy zamówień na podobne usługi lub roboty budowlane: Nie

4.3.) Kryteria oceny ofert:

4.3.1.) Sposób oceny ofert: Wybór oferty zostanie dokonany na podstawie niżej przedstawionych kryteriów: L.p. Nazwa kryterium Waga kryterium 1. Cena brutto 70% 2. Termin reklamacji towaru 30% Oferty oceniane będą punktowo. Maksymalną liczbę punktów jaką po uwzględnieniu wagi wszystkich kryteriów może osiągnąć oferta wynosi 100 pkt = 100% Kryterium cena – waga kryterium 70% Sposób oceny – minimalizacja wg. wzoru: najniższa cena brutto spośród oferowanych uzyskana liczba punktów = ---------- x 70% x 100 cena brutto z oferty badanej Kryterium termin reklamacji towaru – waga kryterium 30%. Termin wymiany towaru na towar wolny od wad: 1) termin reklamacji 31 - 48 godz. (włącznie) - 0 pkt 2) termin reklamacji 25 - 30 godz. (włącznie) - 28 pkt 3) termin reklamacji do 24 godz. (włącznie) - 30 pkt Zamawiający zastrzega maksymalny termin wymiany wadliwego towaru na towar wolny od wad do 48 godzin od momentu pisemnego lub telefonicznego zgłoszenia reklamacji. 2. Ocenie będą podlegać wyłącznie oferty nie podlegające odrzuceniu. 3. Oferta, wypełniająca w najwyższym stopniu wymagania określone w powyższym kryterium otrzyma maksymalną liczbę punktów. Pozostałym Wykonawcom wypełniającym wymagania kryterialne przypisana zostanie odpowiednio mniejsza (proporcjonalnie mniejsza) liczba punktów. Wynik będzie traktowany jako wartość punktowa oferty. 4. Wynik – oferta, która dla konkretnego zadania przedstawia najkorzystniejszy bilans (maksymalna liczba przyznanych punktów w oparciu o ustalone kryteria) zostanie uznana za najkorzystniejszą, pozostałe oferty zostaną sklasyfikowane zgodnie z ilością uzyskanych punktów. 5. W toku badania i oceny ofert Zamawiający może żądać od Wykonawców wyjaśnień dotyczących treści złożonych przez nich ofert lub innych składanych dokumentów lub oświadczeń. Wykonawcy są zobowiązani do przedstawienia wyjaśnień w terminie wskazanym przez Zamawiającego. 6. Zamawiający wybiera najkorzystniejszą ofertę w terminie związania ofertą określonym w SWZ. 7. Jeżeli termin związania ofertą upłynie przed wyborem najkorzystniejszej oferty, Zamawiający wezwie Wykonawcę, którego oferta otrzymała najwyższą ocenę, do wyrażenia, w wyznaczonym przez Zamawiającego terminie, pisemnej zgody na wybór jego oferty. 8. W przypadku braku zgody, o której mowa w ust. 7, oferta podlega odrzuceniu, a Zamawiający zwraca się o wyrażenie takiej zgody do kolejnego Wykonawcy, którego oferta została najwyżej oceniona, chyba że zachodzą przesłanki do unieważnienia postępowania.

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: 70

Kryterium 2

4.3.4.) Rodzaj kryterium: inne.

4.3.5.) Nazwa kryterium: Termin reklamacji towaru

4.3.6.) Waga: 30

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

Słonina wieprzowa - świeża Termin przydatności do spożycia: nie krótszy niż 10 dni od daty dostawy.
Opakowanie zbiorcze: pakowane hermetycznie lub gazowo. kg 400 15113000-3
Łopatka wieprzowa bez kości (świeża) część zasadnicza wieprzowiny, odcięta z odcinka piersiowo-lędźwiowego półtuszy; całkowicie odkostniona; słonina ze schabu w pełni zdjęta, mrożona. Powierzchnia gładka, niezakrwawiona, niepostrzępiona, bez opiłków kości, przekrwień, głębszych nacięć; powierzchnia tkanki mięśniowej i tłuszczowej połyskująca, sucha lub lekko wilgotna; niedopuszczalna oślizgłość, nalot pleśni. Czystość mięso czyste, bez śladów jakichkolwiek zanieczyszczeń. Barwa mięsa jasnoróżowa do czerwonej, dopuszczalne zmatowienie, niedopuszczalny odcień szary lub zielonkawy. Barwa tłuszczu biała z odcieniem kremowym lub lekko różowym. Konsystencja jędrna i elastyczna. Zapach swoisty, charakterystyczny dla mięsa świeżego, bez oznak zaparzenia i rozpoczynającego się psucia;
cechy wykluczające: niedopuszczalna barwa szarozielona,. smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy.
Termin przydatności do spożycia: nie krótszy niż 10 dni od daty dostawy.
Opakowanie zbiorcze: pakowane hermetycznie pakowana w opakowaniach od 2 kg- do 5 kg kg 1900 15113000-3
Kości wieprzowe schabowe- świeże Bez oznak wskazujących na niezdatność do spożycia.
Termin przydatności do spożycia: nie krótszy niż 10 dni od daty dostawy.
Opakowanie zbiorcze: pakowane hermetycznie lub gazowo. kg 1900 15113000-3

4.2.6.) Główny kod CPV: 15113000-3 - Wieprzowina

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

4.2.13.) Zamawiający przewiduje udzielenie dotychczasowemu wykonawcy zamówień na podobne usługi lub roboty budowlane: Nie

4.3.) Kryteria oceny ofert:

4.3.1.) Sposób oceny ofert: Wybór oferty zostanie dokonany na podstawie niżej przedstawionych kryteriów: L.p. Nazwa kryterium Waga kryterium 1. Cena brutto 70% 2. Termin reklamacji towaru 30% Oferty oceniane będą punktowo. Maksymalną liczbę punktów jaką po uwzględnieniu wagi wszystkich kryteriów może osiągnąć oferta wynosi 100 pkt = 100% Kryterium cena – waga kryterium 70% Sposób oceny – minimalizacja wg. wzoru: najniższa cena brutto spośród oferowanych uzyskana liczba punktów = ---------- x 70% x 100 cena brutto z oferty badanej Kryterium termin reklamacji towaru – waga kryterium 30%. Termin wymiany towaru na towar wolny od wad: 1) termin reklamacji 31 - 48 godz. (włącznie) - 0 pkt 2) termin reklamacji 25 - 30 godz. (włącznie) - 28 pkt 3) termin reklamacji do 24 godz. (włącznie) - 30 pkt Zamawiający zastrzega maksymalny termin wymiany wadliwego towaru na towar wolny od wad do 48 godzin od momentu pisemnego lub telefonicznego zgłoszenia reklamacji. 2. Ocenie będą podlegać wyłącznie oferty nie podlegające odrzuceniu. 3. Oferta, wypełniająca w najwyższym stopniu wymagania określone w powyższym kryterium otrzyma maksymalną liczbę punktów. Pozostałym Wykonawcom wypełniającym wymagania kryterialne przypisana zostanie odpowiednio mniejsza (proporcjonalnie mniejsza) liczba punktów. Wynik będzie traktowany jako wartość punktowa oferty. 4. Wynik – oferta, która dla konkretnego zadania przedstawia najkorzystniejszy bilans (maksymalna liczba przyznanych punktów w oparciu o ustalone kryteria) zostanie uznana za najkorzystniejszą, pozostałe oferty zostaną sklasyfikowane zgodnie z ilością uzyskanych punktów. 5. W

toku badania i oceny ofert Zamawiający może żądać od Wykonawców wyjaśnień dotyczących treści złożonych przez nich ofert lub innych składanych dokumentów lub oświadczeń. Wykonawcy są zobowiązani do przedstawienia wyjaśnień w terminie wskazanym przez Zamawiającego. 6. Zamawiający wybiera najkorzystniejszą ofertę w terminie związania ofertą określonym w SWZ. 7. Jeżeli termin związania ofertą upłynie przed wyborem najkorzystniejszej oferty, Zamawiający wezwie Wykonawcę, którego oferta otrzymała najwyższą ocenę, do wyrażenia, w wyznaczonym przez Zamawiającego terminie, pisemnej zgody na wybór jego oferty. 8. W przypadku braku zgody, o której mowa w ust. 7, oferta podlega odrzuceniu, a Zamawiający zwraca się o wyrażenie takiej zgody do kolejnego Wykonawcy, którego oferta została najwyżej oceniona, chyba że zachodzą przesłanki do unieważnienia postępowania.

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: 70

Kryterium 2

4.3.4.) Rodzaj kryterium: inne.

4.3.5.) Nazwa kryterium: Termin reklamacji towaru

4.3.6.) Waga: 30

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.

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: Określono w SWZ

5.8.) Wykaz przedmiotowych środków dowodowych:

5.9.) Zamawiający przewiduje uzupełnienie przedmiotowych środków dowodowych: Nie

5.11.) Wykaz innych wymaganych oświadczeń lub dokumentów:

SEKCJA VI - WARUNKI ZAMÓWIENIA

6.1.) Zamawiający wymaga albo dopuszcza oferty wariantowe: Nie

6.3.) Zamawiający przewiduje aukcję elektroniczną: Nie

6.4.) Zamawiający wymaga wadium: Nie

6.5.) Zamawiający wymaga zabezpieczenia należytego wykonania umowy: Nie

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

SEKCJA VII - PROJEKTOWANE POSTANOWIENIA UMOWY

7.1.) Zamawiający przewiduje udzielenia zaliczek: Nie

7.3.) Zamawiający przewiduje zmiany umowy: Tak

7.4.) Rodzaj i zakres zmian umowy oraz warunki ich wprowadzenia:

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

SEKCJA VIII – PROCEDURA

8.1.) Termin składania ofert: 2026-11-19 10:00

8.2.) Miejsce składania ofert: https://ezamowienia.gov.pl

8.3.) Termin otwarcia ofert: 2026-11-19 10:30

8.4.) Termin związania ofertą: 30 dni

Dokument wygenerowany: 15.11.2026, 09:25

Źródło danych: Biuletyn Zamówień Publicznych – Platforma e-Zamówienia.

Dokument ma charakter informacyjny. W przypadku rozbieżności należy kierować się treścią ogłoszenia opublikowanego w BZP oraz dokumentacją postępowania udostępnioną przez zamawiającego.

Oficjalne źródło:
https://ezamowienia.gov.pl/mp-client/search/list/ocds-148610-2e2cbadb-b6cf-4ed8-8668-5d957a84af72

Aktualna wersja w Zielopolis.pl:
https://zielopolis.pl/zamowienia-publiczne/2026-bzp-00532553-01