„Dostawy wędlin wieprzowych, wędlin drobiowych, mięsa wieprzowego, mięsa drobiowego, konserw rybnych i mięsnych oraz ryb do Zakładu Karnego w Łowiczu”

Data publikacji: 10.11.2026 12:43
Termin składania ofert: 19.11.2026 10:00
Rodzaj zamówienia: Dostawy

Ogłoszenie o zamówieniu Dostawy „Dostawy wędlin wieprzowych, wędlin drobiowych, mięsa wieprzowego, mięsa drobiowego, konserw rybnych i mięsnych oraz ryb do Zakładu Karnego w Łowiczu”

SEKCJA I - ZAMAWIAJĄCY

1.1.) Rola zamawiającego

Postępowanie prowadzone jest samodzielnie przez zamawiającego

1.2.) Nazwa zamawiającego: Zakład Karny w Łowiczu

1.4) Krajowy Numer Identyfikacyjny: REGON 000782942

1.5) Adres zamawiającego

1.5.1.) Ulica: Wiejska 3

1.5.2.) Miejscowość: Łowicz

1.5.3.) Kod pocztowy: 99-400

1.5.4.) Województwo: łódzkie

1.5.5.) Kraj: Polska

1.5.6.) Lokalizacja NUTS 3: PL715 - Skierniewicki

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

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

1.6.) Rodzaj zamawiającego: Zamawiający publiczny - inny zamawiający

Zakład Karny w Łowiczu

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:

„Dostawy wędlin wieprzowych, wędlin drobiowych, mięsa wieprzowego, mięsa drobiowego, konserw rybnych i mięsnych oraz ryb do Zakładu Karnego w Łowiczu”

2.4.) Identyfikator postępowania: ocds-148610-a1d5811f-05f2-4e1a-ae38-392b3ac9f4ac

2.5.) Numer ogłoszenia: 2026/BZP 00533018

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 00132495/04/P

2.10.) Identyfikator pozycji planu postępowań:

2.2.1 Dostawy wędlin wieprzowych, wędlin drobiowych, mięsa wieprzowego, mięsa drobiowego, konserw rybnych i mięsnych oraz ryb do Zakładu Karnego w Łowiczu

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: − W postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego komunikacja między Zamawiającym a wykonawcami odbywa się przy użyciu Platformy e-Zamówienia, która jest dostępna pod adresem https://ezamowienia.gov.pl. − W szczególnie uzasadnionych przypadkach uniemożliwiających komunikację wykonawcy i Zamawiającego za pośrednictwem Platformy e-Zamówienia, Zamawiający dopuszcza komunikację za pomocą poczty elektronicznej na adres e-mail: zk_lowicz@sw.gov.pl (nie dotyczy składania ofert/wniosków o dopuszczenie do udziału w postępowaniu).

3.6.) Wymagania techniczne i organizacyjne dotyczące korespondencji elektronicznej: 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”. 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. Dokumenty elektroniczne, o których mowa w § 2 ust. 1 rozporządzenia Prezesa Rady Ministrów w sprawie wymagań dla dokumentów elektronicznych, sporządza się w postaci elektronicznej, w formatach danych określonych w przepisach rozporządzenia

Rady Ministrów w sprawie Krajowych Ram Interoperacyjności, z uwzględnieniem rodzaju przekazywanych danych i przekazuje się jako załączniki. W przypadku formatów, o których mowa w art. 66 ust. 1 ustawy Pzp, ww. regulacje nie będą miały bezpośredniego zastosowania. Informacje, oświadczenia lub dokumenty, inne niż wymienione w § 2 ust. 1 rozporządzenia Prezesa Rady Ministrów w sprawie wymagań dla dokumentów elektronicznych, 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"). Jeżeli dokumenty elektroniczne, przekazywane przy użyciu środków komunikacji elektronicznej, zawierają informacje stanowiące tajemnicę przedsiębiorstwa w rozumieniu przepisów ustawy z dnia 16 kwietnia 1993 r. o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji (Dz. U. z 2026 r. poz. 85) Wykonawca, w celu utrzymania w poufności tych informacji, przekazuje je w wydzielonym i odpowiednio oznaczonym pliku, wraz z jednoczesnym zaznaczeniem w nazwie pliku „Dokument stanowiący tajemnicę przedsiębiorstwa". Komunikacja w postępowaniu, z wyłączeniem składania ofert/wniosków o dopuszczenie do udziału w postępowaniu, odbywa się drogą elektroniczną za pośrednictwem formularzy do komunikacji dostępnych w zakładce „Formularze" („Formularze do komunikacji"). Za pośrednictwem „Formularzy do komunikacji" odbywa się w szczególności przekazywanie wezwań i zawiadomień, zadawanie pytań i udzielanie odpowiedzi. Formularze do komunikacji umożliwiają również dołączenie załącznika do przesyłanej wiadomości (przycisk „dodaj załącznik"). W przypadku załączników, które są zgodnie 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). Minimalne wymagania techniczne dotyczące sprzętu używanego w celu korzystania z usług Platformy e-Zamówienia oraz informacje dotyczące specyfikacji połączenia określa Regulamin Platformy e-Zamówienia. Pozostałe informacje zostały zawarte w rozdziale VII 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): 1. 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 informuję, że: - administratorem danych osobowych jest Dyrektor Zakładu Karnego w Łowiczu ul. Wiejska 3, 99-400 Łowicz, tel. 46 830 97 06 2. Dane osobowe będą przetwarzane na podstawie art. 6 ust. 1 lit. c RODO w celu związanym z niniejszym postępowaniem o udzielenie zamówienia publicznego prowadzonym w trybie podstawowym bez możliwości przeprowadzenia negocjacji; 3. Odbiorcami danych osobowych będą osoby lub podmioty, którym udostępniona zostanie dokumentacja postępowania w oparciu o przepisy ustawy z dnia 11 września 2019 r. – Prawo zamówień publicznych (Dz. U. z 2026 r. Poz. 793), dalej „ustawa Pzp"; 4. 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; 5. Obowiązek podania przez Wykonawcę danych osobowych bezpośrednio jego 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; 6. W odniesieniu do danych osobowych decyzje nie będą podejmowane w sposób zautomatyzowany, stosowanie do art. 22 RODO; 7. Osobie, której dane osobowe dotyczą nie przysługuje: -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, gdy że podstawą prawną przetwarzania Pani/Pana danych osobowych jest art. 6 ust. 1 lit. c RODO. 8. Wykonawca, wypełniając obowiązki informacyjne wynikający z art. 13 lub art. 14 RODO względem osób fizycznych, od których dane osobowe bezpośrednio lub pośrednio pozyskał w celu ubiegania się o udzielenie zamówienia publicznego w tym postępowaniu składa stosowne oświadczenie zawarte w Formularzu ofertowym.

SEKCJA IV – PRZEDMIOT ZAMÓWIENIA

4.1.) Informacje ogólne odnoszące się do przedmiotu zamówienia.

4.1.1.) Przed wszczęciem postępowania przeprowadzono konsultacje rynkowe: Nie

4.1.2.) Numer referencyjny: DKW.2232.7.2026.AP

4.1.3.) Rodzaj zamówienia: Dostawy

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

4.1.8.) Możliwe jest składanie ofert częściowych: Tak

4.1.9.) Liczba części: 6

4.1.10.) Ofertę można składać na wszystkie części

4.1.11.) Zamawiający ogranicza liczbę części zamówienia, którą można udzielić jednemu wykonawcy: Nie

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

4.2. Informacje szczegółowe odnoszące się do przedmiotu zamówienia:

Część 1

4.2.2.) Krótki opis przedmiotu zamówienia

Grupa I – wędliny wieprzowe (CPV 15131130-5)
l.p. asortyment Ilość
[kg]
1 Kiełbasa podwawelska 900
2 Kiełbasa zwyczajna 1200
3 Kiełbasa śląska 2200
4 Kiełbasa krakowska 750
5 Kiełbasa zielonogórska 750
6 Kiełbasa parówkowa 5700
7 Mielonka wieprzowa 4200
8 Mortadela 6200
9 Szynka tyrolska 4200
10 Pieczeń rzymska 2300
11 Pieczeń myśliwska 2200
12 Salceson czarny 4200
13 Salceson włoski 2100

14 Kaszanka 6000
15 Pasztet pieczony 4000

l.p. asortyment Szczegółowa charakterystyka produktu
1 Kiełbasa podwawelska kiełbasa czysto wieprzowa, wędzona, parzona, średnio rozdrobniona, wygląd ogólny - batony w osłonkach naturalnych (jelitach wieprzowych cienkich) o długości 35 - 40 cm, o średnicy 32 – 36 mm, powierzchnia batonu o barwie od jasnobrązowej do brązowej z lekkim połyskiem i prześwitami składników pod osłonką, osłonka ściśle przylegająca do masy mięsnej, niedopuszczalne zawilgocenie powierzchni osłonki, barwa mięsa – różowa do ciemnoróżowej, konsystencja – ścisła, dość krucha, smak i zapach – charakterystyczny dla kiełbasy z mięsa peklowanego, wędzonej, parzonej i podsuszanej z wyraźnym wyczuciem wędzenia, z wyczuwalnymi przyprawami, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy
2 Kiełbasa zwyczajna kiełbasa wieprzowa, wędzona, parzona, średnio rozdrobniona, wygląd ogólny – batony w osłonkach naturalnych o długości 35 – 40 cm, powierzchnie batonu o barwie od jasnobrązowej do ciemnobrązowej, osłonka równomiernie ściśle przylegająca do farszu, barwa mięsa – różowa do ciemnoróżowej, konsystencja – ścisła, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy.
3 Kiełbasa śląska kiełbasa wieprzowo – wołowa, wędzona, parzona, średnio rozdrobniona, wygląd ogólny – batony w osłonkach naturalnych o długości 35 – 40 cm, powierzchnie batonu o barwie od jasnobrązowej do ciemnobrązowej, osłonka równomiernie ściśle przylegająca do farszu, barwa mięsa – różowa do ciemnoróżowej, konsystencja – ścisła, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy.
4 Kiełbasa krakowska Kiełbasa z mięsa wieprzowego i wołowego, wędzona, parzona, grubo rozdrobniona, wygląd ogólny – batony w osłonkach białkowych sztucznych o długości 20 - 45 cm i średnicy 65 - 80 mm, powierzchnia batonu o barwie jasnobrązowej do ciemnobrązowej, osłonka ściśle przylegająca do farszu, barwa mięsa - jasnoróżowa do ciemnoróżowej, konsystencja – ścisła, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy.
5 Kiełbasa zielonogórska kiełbasa czysto wieprzowa, parzona, grubo rozdrobniona, wygląd ogólny- batony w osłonkach sztucznych o długości 30 – 40 cm i średnicy 90 - 100 mm, powierzchnia batonu gładka o barwie jasnobrązowej do brązowej, osłonka gładka, ściśle przylegająca do farszu, barwa mięsa - jasnoróżowa do ciemnoróżowej, konsystencja – ścisła, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy.
6 Kiełbasa parówkowa kiełbasa wieprzowo - wołowa, wędzona, parzona, drobno rozdrobniona lub homogenizowana, barwa ogólna – batony w osłonkach naturalnych lub sztucznych o długości 14 - 16cm, powierzchnia batonu o barwie jasnoróżowej do jasnobrązowej z odcieniem żółtym, osłonka ściśle przylegająca do farszu, barwa mięsa – jasnoróżowa, konsystencja – dość ścisła, po podgrzaniu soczysta, plastry grubości 3 mm nie powinny się rozpadać, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy.
7 Mielonka wieprzowa produkt średnio rozdrobniony z mięsa wieprzowego i wołowego, parzona, batony w osłonkach sztucznych o długości 35 – 40 cm i średnicy 80 - 150 mm, powierzchnia batonu gładka o barwie jasnobrązowej do brązowej, osłonka ściśle przylegająca do farszu, wygląd na przekroju – barwa mięsa jasnoróżowa do ciemnoróżowej, składniki równomiernie rozmieszczone, niedopuszczalne skupiska jednego ze składników czy zacieki galarety pod osłonką, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy.
8 Mortadela kiełbasa wieprzowo – wołowa, wędzona lub nie, parzona, drobno rozdrobniona lub homogenizowana, wygląd ogólny – batony w osłonkach sztucznych lub białkowych o długości 20 - 40 cm, średnicy 70 - 80 mm, powierzchnia batonu o barwie jasnobrązowej do ciemnobrązowej lub o barwie użytej osłonki, osłonka gładka ściśle przylegająca do farszu, barwa mięsa – jasnoróżowa, konsystencja – dość ścisła, elastyczna, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy.
9 Szynka tyrolska produkt z mięsa wieprzowego i wołowego, średnio rozdrobniony, wygląd ogólny – baton w osłonkach sztucznych, konsystencja – dość ścisła, surowce równomiernie rozłożone, niedopuszczalne składniki zbyt rozdrobnione, z chrząstkami, ścięgnami, barwa – charakterystyczna dla danego wyrobu, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy.
10 Pieczeń rzymska wędlina otrzymana z mięsa wieprzowego oraz farszu mięsnego z dodatkiem przypraw,

substancji wiążących, pieczona, kształt foremkowy, na wierzchu dekorowana pikantną posypką smakową, struktura plastra dość ścisła, barwa mięsa na przekroju typowa dla mięsa peklowanego, parzonego, od jasnoróżowej do różowej, barwa tłuszczu od kremowej do białej, niedopuszczalna nietypowa barwa mięsa na przekroju, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy.
11 Pieczeń myśliwska wędlina otrzymana z mięsa wieprzowego oraz farszu mięsnego z dodatkiem przypraw, substancji wiążących, pieczona, kształt foremkowy, na wierzchu dekorowana pikantną posypką smakową, struktura plastra dość ścisła, barwa mięsa na przekroju typowa dla mięsa peklowanego, parzonego, od jasnoróżowej do różowej, barwa tłuszczu od kremowej do białej, niedopuszczalna nietypowa barwa mięsa na przekroju, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy.
12 Salceson czarny wędlina podrobowa, otrzymana z mięsa wieprzowego, mięsa wołowego, skórek wieprzowych, z dodatkiem krwi spożywczej, wygląd ogólny – wyrób w osłonce naturalnej lub sztucznej, powierzchnia czysta, lekko wilgotna, niedopuszczalne zabrudzenia, oślizłość i naloty pleśni, konsystencja – dość ścisła, niedopuszczalne skupiska nie wymieszanych składników, barwa na powierzchni szara do brunatnej, na przekroju – brunatna, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy.
13 Salceson włoski wędlina podrobowa, otrzymana z mięsa wieprzowego, mięsa wołowego, skórek wieprzowych, wygląd ogólny – wyrób w osłonce naturalnej lub sztucznej, powierzchnia czysta, lekko wilgotna, niedopuszczalne zabrudzenia, oślizłość i nalot pleśni, barwa na powierzchni – szara do różowej, na przekroju – widoczne duże kawałki peklowanego mięsa wieprzowego, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy.
14 Kaszanka wędlina podrobowa, wyprodukowana z mięsa wieprzowego, surowców podrobowych, skórek wieprzowych, tłuszczu wieprzowego, kaszy jęczmiennej z dodatkiem krwi spożywczej, parzona, wygląd ogólny – wyrób w osłonce naturalnej lub sztucznej, powierzchnia czysta, lekko wilgotna, niedopuszczalne zabrudzenia, oślizłość i naloty pleśni, konsystencja – dość ścisła, niedopuszczalne skupiska nie wymieszanych składników, barwa na powierzchni szara do brunatnej, na przekroju – brunatna, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy.
15 Pasztet pieczony produkt powstały z podrobów oraz surowców mięsnych wieprzowych i wołowych rozdrobnionych do masy homogennej i poddany procesowi pieczenia, blok lub foremka od 1 do 5 kg, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy.

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 2027-01-01 do 2027-12-31

4.2.11.) Zamawiający przewiduje wznowienia: 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: inne.

4.3.5.) Nazwa kryterium: czas realizacji reklamacji

4.3.6.) Waga: 40,00

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

Grupa II - wędliny drobiowe (CPV 15131135-0)
l.p. asortyment Ilość
[kg]
1 Parówki drobiowe 360
2 Serdelki drobiowe 1300
3 Kiełbasa śląska drobiowa 1200
4 Kiełbasa śniadaniowa drobiowa 400
5 Kiełbasa kanapkowa drobiowa 1150
6 Kiełbasa szynkowa drobiowa 750
7 Kiełbasa żywiecka drobiowa 400
8 Mortadela drobiowa 360
9 Kiełbasa parówkowa drobiowa 360
10 Lunch meat drobiowy 740
11 Polędwica drobiowa 360
12 Pasztetowa drobiowa 1900
13 Szynka drobiowa 360
14 Kiełbasa biała drobiowa parzona 200

l.p. asortyment Szczegółowa charakterystyka produktu
1 Parówki drobiowe Wyrób drobiowy homogenizowany, kiełbasa drobno rozdrobniona, poddawane procesowi parzenia, pakowane w atmosferze ochronnej, powierzchnia czysta, sucha, osłonka ściśle przylegająca do farszu niedopuszczalne skupiska jednego ze składników, konsystencja soczysta, wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy, zawartość mięsa drobiowego min. 40%,
2 Serdelki drobiowe Wyrób drobiowy homogenizowany, kiełbasa drobiowa drobno rozdrobniona, parzona, zawartość mięsa drobiowego min. 35%, dodatkowo dopuszcza się mięso oddzielone mechanicznie do 25%, ogółem zawartość mięsa min. 50%,
3 Kiełbasa śląska drobiowa Kiełbasa drobiowa, średnio rozdrobniona, wędzona i parzona, w odcinkach prostych o długości 11-12 cm, zawartość mięsa drobiowego min. 40%, w osłonce naturalnej, powierzchnia czysta, gładka, sucha, osłonka ściśle przylegająca do farszu, dopuszczalne na pojedynczych
batonach nieliczne zawędzone wytryski farszu, na przekroju surowce równomiernie rozłożone, dopuszczalne nieliczne drobne otwory powietrzne, barwa powierzchni jasnobrązowa do brązowej, na przekroju kiełbasy mięsa od bladoróżowej do różowej z niewielką ilością
tłuszczu, smak i zapach charakterystyczny dla kiełbasy wędzonej i parzonej, konsystencja – ścisła
4 Kiełbasa śniadaniowa drobiowa Wyrób drobiowy homogenizowany, kiełbasa średnio rozdrobniona, parzona, w odcinkach prostych o długości 30-50 cm, zawartość mięsa drobiowego min. 20%, dodatkowo dopuszcza się mięso oddzielone mechanicznie do 40%, ogółem zawartość mięsa min. 50%,
5 Kiełbasa kanapkowa drobiowa Kiełbasa drobiowa, średnio rozdrobniona, parzona, w odcinkach prostych o długości 30-50cm,zawartość mięsa drobiowego min. 25%, dodatkowo dopuszcza się mięso oddzielone mechanicznie do 30%, ogółem zawartość mięsa min. 40%,
6 Kiełbasa szynkowa drobiowa kiełbasa drobiowa, średnio rozdrobniona, parzona, w odcinkach prostych o

długości 30-50cm, zawartość mięsa drobiowego min. 50%, dodatkowo dopuszcza się mięso oddzielone mechanicznie do 20%, ogółem zawartość mięsa min. 50%,
7 Kiełbasa żywiecka drobiowa kiełbasa drobiowa, średnio rozdrobniona, wędzona i parzona, w odcinkach prostych o długości 30-50cm, średnica 40-60mm, zawartość mięsa drobiowego min. 50%, dodatkowo dopuszcza się mięso oddzielone mechanicznie do 20%
8 Mortadela drobiowa Wyrób drobiowy homogenizowany, kiełbasa drobiowa drobno rozdrobniona, parzona, w odcinkach prostych o długości 30-50cm, średnica 40-60mm, zawartość mięsa drobiowego min. 25%, dodatkowo dopuszcza się mięso oddzielone mechanicznie do 40%, ogółem zawartość mięsa min. 50%
9 Kiełbasa parówkowa drobiowa Wyrób drobiowy homogenizowany, kiełbasa drobno rozdrobniona, jelita naturalne, batony o o23 odkręcane na automacie o długości ok. 12 cm, poddawane procesowi parzenia, pakowane w atmosferze ochronnej, powierzchnia czysta, sucha, osłonka ściśle przylegająca do farszu niedopuszczalne skupiska jednego ze składników, konsystencja ścisła, wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy, zawartość mięsa drobiowego min. 25%, dodatkowo dopuszcza się mięso oddzielone mechanicznie do 50%, ogółem zawartość mięsa min. 60%
10 Lunch meat drobiowy Wyrób drobiowy drobno rozdrobniony, parzony w batonach o średnicy 80-100 mm, zawartość mięsa drobiowego min. 30%, inne mięso min. 20% (ogółem zawartość mięsa min. 50%), dodatkowo dopuszcza się mięso oddzielone mechanicznie do 10%
11 Polędwica drobiowa wyrób parzony, nie wędzony, otrzymany ze średnio rozdrobionego mięsa drobiowego, bez udziału innych drobno rozdrobnionych surowców mięsno – tłuszczowych, zawartość mięsa drobiowego min. 50%, dodatkowo dopuszcza się mięso oddzielone mechanicznie do 20%, ogółem zawartość mięsa min. 60%, struktura i konsystencja dość ścisła, soczysta, krucha z niską zawartością tłuszczu i soli. Barwa mięsa na przekroju jasnoróżowa, typowa dla użytego mięsa drobiowego, smak i zapach charakterystyczny dla polędwicy z mięsa drobiowego,
z wyczuwalnymi użytymi przyprawami
12 Pasztetowa drobiowa Wyrób garmażeryjny gotowy, w osłonce naturalnej, O 75. Batony o długości ok. 30-40 cm związane sznurkiem bądź klipsem. Poddawany procesowi parzenia i wędzenia, barwa szaro-kremowa, konsystencja jędrna, wyczuwalny smak i zapach wyrobów podrobowych,
niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy.
13 Szynka drobiowa wyrób otrzymany z grubo rozdrobnionych peklowanych mięśni piersiowych drobiowych, bez udziału innych drobno rozdrobnionych surowców mięsno – tłuszczowych, zawartość mięsa drobiowego min. 50%, niewędzony, parzony, produkt w sztucznej osłonce, ściśle przylegającej do powierzchni wyrobu, struktura i konsystencja dość ścisła, soczysta, krucha z niską zawartością tłuszczu i soli, barwa mięsa na przekroju jasnoróżowa do różowej, typowa dla użytego mięsa drobiowego, smak i zapach charakterystyczny dla szynki z mięsa drobiowego,
z wyczuwalnymi użytymi przyprawami
14 Kiełbasa biała drobiowa parzona Kiełbasa średnio rozdrobniona, jelita naturalne cienkie, odkręcane na automacie o długości ok. 12 cm, poddawane procesowi parzenia, pakowane w atmosferze ochronnej, powierzchnia czysta, sucha, osłonka ściśle przylegająca do farszu niedopuszczalne skupiska jednego ze składników, konsystencja ścisła, wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy, zawartość mięsa drobiowego min. 25%, dodatkowo dopuszcza się mięso oddzielone mechanicznie do 50%, ogółem zawartość mięsa min. 60%, bez udziału mięsa wieprzowego oraz żelatyny wieprzowej.

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: od 2027-01-01 do 2027-12-31

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:

4.3.2.) 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: czas realizacji reklamacji

4.3.6.) Waga: 40,00

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

Grupa III – mięso wieprzowe (CPV 15113000-3)
l.p. asortyment Ilość
[kg]
1 Mięso gulaszowe wieprzowe kl. II niemrożone 360
2 Mięso mielone wieprzowo – wołowe niemrożone 1200
3 Wątroba wieprzowa niemrożona 2200
4 Łopatka wieprzowa 4D 140

l.p. asortyment Szczegółowa charakterystyka produktu
1 Mięso gulaszowe wieprzowe kl. II
niemrożone Mięso wieprzowe gulaszowe kl. II – skrawki mięsa o nieregularnym kształcie (kostka lub paski) bez ścięgien i tkanki łącznej o dopuszczalnej ilości tłuszczu 20%, powierzchnia – gładka, niezakrwawiona, niedopuszczalna oślizgłość czy nalot pleśni, mięso czyste, bez jakichkolwiek zanieczyszczeń, barwa mięsa – bladoróżowa do ciemnoczerwonej, konsystencja – elastyczna i jędrna, zapach – charakterystyczny dla mięsa świeżego, bez oznak rozpoczynającego się psucia, mięso wcześniej niemrożone.
Dostarczony towar w chwili przyjęcia nie może przekraczać temperatury +10ºC.
2 Mięso mielone wieprzowo – wołowe
niemrożone Mięso mielone wołowo – wieprzowe - uzyskane z mięsa świeżego chudego, odpowiednio rozdrobnionego o dopuszczalnej zawartości tłuszczu do 25%, barwa mięsa – jasnoróżowa do czerwonej, niedopuszczalny odcień szary lub zielonkawy, zapach – świeży, bez oznak rozpoczynającego się psucia, mięso odpowiednio schłodzone i pakowane w opakowania foliowe hermetycznie zamknięte, mięso wcześniej niemrożone.
Dostarczony towar w chwili przyjęcia nie może przekraczać temperatury +10ºC
3 Wątroba wieprzowa niemrożona Wątroba wieprzowa niemrożona - wątroba w postaci pojedynczych płatów, pozbawiona części niejadalnych bez pozostałości po rozlaniu woreczka żółciowego, skrzepów krwi, zazielenienia.
Dostarczony towar w chwili przyjęcia nie może przekraczać temperatury +10ºC.
4 Łopatka wieprzowa 4D Łopatka wieprzowa 4D – (bez kości, bez skóry i bez golonki), powierzchnia gładka, niezakrwawiona, niepostrzępiona, bez nalotu pleśni, mięso czyste, bez śladów jakichkolwiek zanieczyszczeń, konsystencja – jędrna i elastyczna, barwa mięsa – jasnoróżowa do czerwonej, dopuszczalne zmatowienie,

niedopuszczalny odcień szary lub zielonkawy, zapach – świeży, bez oznak rozpoczynającego się psucia, mięso wcześniej niemrożone.
Dostarczony towar w chwili przyjęcia nie może przekraczać temperatury +10ºC.

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: od 2027-01-01 do 2027-12-31

4.2.11.) Zamawiający przewiduje wznowienia: 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: inne.

4.3.5.) Nazwa kryterium: czas realizacji reklamacji

4.3.6.) Waga: 40,00

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

Część 4

4.2.2.) Krótki opis przedmiotu zamówienia

Grupa IV – mięso drobiowe (CPV 15112000-6)
l.p. asortyment Ilość
[kg]
1 Ćwiartka tylna z kurczaka niemrożona 2000
2 Mięso mielone drobiowe niemrożone 2000
3 Żołądki drobiowe świeże, niemrożone 4000
4 Wątroba drobiowa świeża, niemrożona 2000

l.p. asortyment Szczegółowa charakterystyka produktu
1 Ćwiartka tylna z kurczaka Świeże, niemrożone, właściwie umięśnione, prawidłowo wykrwawione i ocieknięte, linie cięcia równe, gładkie, powierzchnia powinna być czysta, wolna od jakichkolwiek widocznych substancji obcych, zabrudzeń lub krwi, dopuszcza się niewielkie nacięcia skóry i mięśni przy krawędziach cięcia, nie dopuszcza się mięśni i skóry niezwiązanych ze sobą, barwa mięśni naturalna, jasnoróżowa, nie dopuszcza się wylewów krwawych w mięśniach, skóra bez przebarwień i uszkodzeń mechanicznych, oraz resztek upierzenia, zapach naturalny, charakterystyczny dla mięsa z kurczaka, niedopuszczalny zapach obcy, zapach świadczący o procesach rozkładu mięsa przez drobnoustroje, oraz zapach zjełczałego tłuszczu.
2 Mięso mielone drobiowe surowy wyrób mięsny uzyskany ze świeżego mięsa drobiowego, niemrożony, barwa mięsa jasnoróżowa, niedopuszczalny odcień szary lub zielonkawy, zapach świeży charakterystyczny dla danego produktu, niedopuszczalna zawartość wody obcej i soli, mięso mielone drobiowe nie może być mięsem

garmażeryjnym, opakowanie osłonka poliamidowa lub vacuum.
3 żołądki drobiowe świeże Świeże, niemrożone, żołądki z kurczaka uzyskane podczas patroszenia tuszki kurczaka i pozbawione części niejadalnych, oczyszczone z treści pokarmowej i pozbawione rogowatego nabłonka, z odciętym przy mięśniu żołądkiem gruczołowym i dwunastnicą, tłuszcz usunięty, dopuszcza się niewielkie uszkodzenie mięśnia żołądka, oraz pozostałość tkanki łącznej i niewielką ilość tkanki tłuszczowej, powierzchnia mokra z naturalnym połyskiem, dopuszcza się lekkie obeschnięcie i niewielki wyciek w opakowaniu, barwa na przekroju mięśni jasnoczerwona do ciemnoczerwonej, niedopuszczalna zielonkawa, powierzchnia wewnętrzna pokryta jasnobeżową śluzówką, zapach charakterystyczny dla świeżych żołądków z kurczaka, niedopuszczalny zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy.
4 Wątroba drobiowa świeża Świeża, niemrożona, wątroba z kurczaka uzyskana podczas patroszenia tuszki kurczaka w postaci podwójnych lub pojedynczych płatów i pozbawiona części niejadalnych, Podwójne lub pojedyncze płaty bez zanieczyszczeń i skrzepów krwi, dopuszcza się pojedyncze części płatów o wielkości nie mniejszej niż połowa płata, 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 brunatno - wiśniowej, charakterystyczna dla świeżej wątroby, zapach charakterystyczny dla świeżej wątroby z kurczaka, niedopuszczalny zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy.

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 2027-01-01 do 2027-12-31

4.2.11.) Zamawiający przewiduje wznowienia: 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: inne.

4.3.5.) Nazwa kryterium: czas realizacji reklamacji

4.3.6.) Waga: 40,00

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

Część 5

4.2.2.) Krótki opis przedmiotu zamówienia

Grupa V - konserwy mięsne, rybne, sojowe (CPV 15131000-5)
l.p. asortyment Ilość
[kg]
1 Paprykarz szczeciński 300
2 Szprot w pomidorach 200
3 Konserwa turystyczna 2000

4 Przysmak śniadaniowy 2000
5 Pasztet drobiowy Alupack 900
6 Pasztet sojowy Alupack 600

l.p. asortyment Szczegółowa charakterystyka produktu
1 Paprykarz szczeciński
300-330g konserwa wyprodukowana z surowców spełniających wymagania jakościowe określone w obowiązujących przepisach prawnych, sporządzony z mięsa ryb min. 30 %), ryżu, koncentratu pomidorowego, przypraw, utrwalony przez sterylizację (zapewniającą trwałość i bezpieczeństwo zdrowotne), w opakowaniach hermetycznie zamkniętych metalowych z samootwieraczem lub typu Alupack o wadze 300-330g zapewniających trwałość produktu przechowywanego w temperaturze pokojowej. Zawartość konserwy powinna stanowić jedną całość o kształcie zastosowanego opakowania.
2 Szprot w pomidorach
300-330g konserwa wyprodukowana z surowców spełniających wymagania jakościowe określone w obowiązujących przepisach prawnych, sporządzony z mięsa ryb min. 50 % przed sterylizacją), sosu pomidorowego, przypraw, utrwalony przez sterylizację (zapewniającą trwałość i bezpieczeństwo zdrowotne), w opakowaniach hermetycznie zamkniętych metalowych z samootwieraczem lub typu Alupack, o wadze 300-330g zapewniających trwałość produktu przechowywanego w temperaturze pokojowej. Zawartość konserwy powinna stanowić jedną całość o kształcie zastosowanego opakowania.
3 Konserwa turystyczna
300g Konserwa turystyczna, typu mielonka – produkt spożywczy wyprodukowany z surowców spełniających wymagania jakościowe określone w obowiązujących przepisach prawnych, sporządzony z mięsa wieprzowego (niedozwolony dodatek mięsa mechanicznie oddzielonego, białek i preparatów białkowych), skrobi i przypraw, utrwalony przez sterylizację (zapewniającą trwałość i bezpieczeństwo zdrowotne), w opakowaniach hermetycznie zamkniętych metalowych z samootwieraczem lub typu Alupack, o wadze 300g zapewniających trwałość produktu przechowywanego w temperaturze pokojowej. Zawartość konserwy powinna stanowić jedną całość o kształcie zastosowanego opakowania. Produkt powinien być wyprodukowany z surowców mięsnych drobno rozdrobnionych i średnio rozdrobnionych. Zawartość mięsa w produkcie powinna wynosić co najmniej 50 %.
4 Przysmak śniadaniowy
300g Konserwa przysmak śniadaniowy, typu mielonka – produkt spożywczy wyprodukowany z surowców spełniających wymagania jakościowe określone w obowiązujących przepisach prawnych, sporządzony z mięsa wieprzowego (niedozwolony dodatek mięsa mechanicznie oddzielonego, białek i preparatów białkowych), skrobi i przypraw, utrwalony przez sterylizację (zapewniającą trwałość i bezpieczeństwo zdrowotne), w opakowaniach hermetycznie zamkniętych metalowych z samootwieraczem lub typu Alupack, o wadze 300g zapewniających trwałość produktu przechowywanego w temperaturze pokojowej. Zawartość konserwy powinna stanowić jedną całość o kształcie zastosowanego opakowania. Produkt powinien być wyprodukowany z surowców mięsnych drobno rozdrobnionych i średnio rozdrobnionych. Zawartość mięsa w produkcie powinna wynosić co najmniej 50 %.
5 Pasztet drobiowy Alupack
100-130g Pasztet drobiowy, Alupack - konserwa wyprodukowana z mięsa drobiowego, z dodatkiem wody i soli oraz z dodatkiem substancji dodatkowych dozwolonych, konserwy powinny być szczelne i nie wykazywać wad zamknięcia puszki, min. 38% surowców z kurczaka, produkt bez dodatku mięsa wieprzowego. Opakowanie aluminiowe tzw. Alupack z możliwością łatwego otwarcia o wadze 100 – 130 g
6 Pasztet sojowy Alupack
100-130g Pasztet sojowy, Alupack – produkt uzyskany z białka sojowego (nie mniej niż 10 %), bez zawartości glutenu, opakowanie aluminiowe tzw. Alupack z możliwością łatwego otwarcia o wadze 100 – 130 g

4.2.6.) Główny kod CPV: 15131000-5 - Konserwy i przetwory z mięsa

4.2.8.) Zamówienie obejmuje opcje: Nie

4.2.10.) Okres realizacji zamówienia albo umowy ramowej: od 2027-01-01 do 2027-12-31

4.2.11.) Zamawiający przewiduje wznowienia: 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: inne.

4.3.5.) Nazwa kryterium: czas realizacji reklamacji

4.3.6.) Waga: 40,00

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

Część 6

4.2.2.) Krótki opis przedmiotu zamówienia

Grupa VI - ryby (CPV 15220000-6)
l.p. asortyment Ilość
[kg]
1 Filet rybny mrożony (szaterpak) 450
2 Burger rybny panierowany 2200
3 Płaty śledziowe solone 200

l.p. asortyment Szczegółowa charakterystyka produktu
1 Filet rybny mrożony SHP „shatter pack” opakowanie zewnętrzne: szczelne, woskowane kartony, wewnętrzne: folia; warstwy filetów przełożone folią, czyste, nieuszkodzone, szczelne, zamknięte, prawidłowo oznakowane w języku polskim, z podaną procentową zawartością ryby, elementy nie posklejane, łatwe wydobywanie pojedynczych elementów z bloku, bez konieczności rozmrażania całości
sposób zamrożenia: SHP „shatter pack” : oddzielane, poszczególne, układane warstwy filetów foliowymi przekładkami
Zawartość glazury do 10%
Wygląd: brak oznak rozmrożenia, temperatura przy przyjęciu min – 18 °C, filety całe z lub bez skóry, ości i obcych zanieczyszczeń; masa filetu min 300 g, tkanka mięsna jasna o naturalnej barwie, charakterystycznej dla danego gatunku, bez plam i przebarwień, wysuszka powierzchniowa dająca się łatwo zeskrobać do 10 % powierzchni, a wysuszka głęboka trudna do zeskrobania do 5% powierzchni,
Zapach: zapach właściwy dla ryb mrożonych, po rozmrożeniu zapach ryby świeżej, niedopuszczalny gnilny,
2 Burger rybny panierowany
70-80 g/szt wyrób rybny, głęboko mrożony o temperaturze poniżej - 18 C w środku termicznym;
minimalna zawartość mięsa z ryb powyżej 40 % ;
kształt prostokątny lub okrągły, wielkość charakterystyczna dla sposobu uformowania wyrobów, w chrupiącej panierce, wstępnie obsmażone, jednolite pod względem gramatury, kształtu i wyglądu;
musi być zachowana jednolitość dostawy tj.: tego samego pochodzenia, tej samej jakości i wielkości sztuki (waga 1 szt.70- 80 g w ramach jednej dostawy);
konsystencja farszu jednolita, miękka, nie rozpadająca się po dokonaniu obróbki cieplnej;

minimalny termin przydatności do spożycia od dnia dostawy minimum 6 miesięcy;
3 Płaty śledziowe solone Płaty śledziowe konserwowane w zaprawie solnej, całe bez skóry, ości i obcych zanieczyszczeń; masa płatu min. 80 g, tkanka mięsna jasna o naturalnej barwie, charakterystycznej dla danego gatunku, bez plam i przebarwień.
Opakowanie zbiorcze od 4 do 25 kg
Termin przydatności do spożycia min. 21 dni od dnia dostarczenia do zamawiającego.

4.2.6.) Główny kod CPV: 15220000-6 - Ryby mrożone, filety rybne i pozostałe mięso ryb

4.2.8.) Zamówienie obejmuje opcje: Nie

4.2.10.) Okres realizacji zamówienia albo umowy ramowej: od 2027-01-01 do 2027-12-31

4.2.11.) Zamawiający przewiduje wznowienia: 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: inne.

4.3.5.) Nazwa kryterium: czas realizacji reklamacji

4.3.6.) Waga: 40,00

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: Tak

5.2.) Fakultatywne podstawy wykluczenia:

Art. 109 ust. 1 pkt 4

Art. 109 ust. 1 pkt 5

Art. 109 ust. 1 pkt 7

Art. 109 ust. 1 pkt 8

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

5.7.) Wykaz podmiotowych środków dowodowych na potwierdzenie spełniania warunków udziału w postępowaniu: 1. Do oferty Wykonawca zobowiązany jest na podstawie art. 125 ust. 1 Pzp dołączyć aktualne na dzień składania ofert oświadczenie o braku podstaw do wykluczenia z postępowania – zgodnie z załącznikiem nr 3 do SWZ. 2. Wykonawca może, w celu potwierdzenia braku podstaw do wykluczenia z postępowania oraz spełniania warunków udziału w postępowaniu, złożyć odpowiedni, aktualny certyfikat wydany na podstawie przepisów ustawy z dnia 5 sierpnia 2025 r. o certyfikacji wykonawców zamówień publicznych, zamiast odpowiadających mu podmiotowych środków dowodowych określonych w niniejszym rozdziale. 3. Zamawiający dokona weryfikacji ważności oraz zakresu przedstawionego przez Wykonawcę certyfikatu w publicznej Bazie Danych o Certyfikacji prowadzonej przez Prezesa Urzędu Zamówień Publicznych. 4. Informacje zawarte w oświadczeniu, o którym mowa w pkt. 1 stanowią wstępne potwierdzenie, że Wykonawca nie podlega wykluczeniu oraz spełnia warunki udziału w postępowaniu. 5. Zamawiający wzywa wykonawcę, którego oferta została najwyżej oceniona, do złożenia w wyznaczonym terminie, nie krótszym niż 5 dni od dnia wezwania, podmiotowych środków dowodowych, jeżeli wymagał ich złożenia w ogłoszeniu o zamówieniu lub dokumentach zamówienia, aktualnych na dzień złożenia podmiotowych środków dowodowych. 6. Podmiotowe środki dowodowe wymagane od wykonawcy obejmują: 1) odpis lub informację z Krajowego Rejestru Sądowego lub z Centralnej Ewidencji i Informacji o Działalności Gospodarczej, w zakresie art. 109 ust. 1 pkt. 4 ustawy, sporządzonych nie wcześniej niż 3 miesiące przed jej złożeniem, jeżeli odrębne przepisy wymagają wpisu do rejestru lub ewidencji, 7. Jeżeli Wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania poza terytorium Rzeczypospolitej Polskiej, zamiast dokumentów, o których mowa w pkt. 4 p. pkt. 1, składa dokument lub dokumenty wystawione w kraju, w którym wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania, potwierdzające odpowiednio, że: nie otwarto jego likwidacji ani nie ogłoszono upadłości, jego aktywami nie zarządza likwidator lub sąd, nie zawarł układu z wierzycielami, jego działalność gospodarcza nie jest zawieszona ani nie znajduje się on w innej tego rodzaju sytuacji wynikającej z podobnej procedury

przewidzianej w przepisach miejsca wszczęcia tej procedury. 8. Dokumenty, o których mowa w pkt. 5 powinny być wystawione nie wcześniej niż 3 miesiące przed ich złożeniem. 9. Zamawiający nie wzywa do złożenia podmiotowych środków dowodowych, jeżeli: • może je uzyskać za pomocą bezpłatnych i ogólnodostępnych baz danych, w szczególności rejestrów publicznych w rozumieniu ustawy z dnia 17 lutego 2005 r. o informatyzacji działalności podmiotów realizujących zadania publiczne (Dz. U. z 2025 r. poz. 1703, z późn. zm.), o ile wykonawca wskazał w oświadczeniu, o którym mowa w art. 125 ust. 1 uPzp dane umożliwiające dostęp do tych środków; • podmiotowym środkiem dowodowym jest oświadczenie, którego treść odpowiada zakresowi oświadczenia, o którym mowa w art. 125 ust. 1. 10. W zakresie nieuregulowanym uPzp lub niniejszą SWZ do oświadczeń i dokumentów składanych przez Wykonawcę w postępowaniu zastosowanie mają w szczególności przepisy rozporządzenia Ministra Rozwoju Pracy i Technologii z dnia 23 grudnia 2020 r. w sprawie podmiotowych środków dowodowych oraz innych dokumentów lub oświadczeń, jakich może żądać Zamawiający od Wykonawcy oraz rozporządzenia Prezesa Rady Ministrów z dnia 30 grudnia 2020 r. w sprawie sposobu sporządzania i przekazywania informacji oraz wymagań technicznych dla dokumentów elektronicznych oraz środków komunikacji elektronicznej w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego lub konkursie (Dz. U. z 2020 r. poz.2452).

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: platforma e-zamówienia

8.3.) Termin otwarcia ofert: 2026-11-19 11:00

8.4.) Termin związania ofertą: do 2026-12-16

Dokument wygenerowany: 17.11.2026, 05:54

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-a1d5811f-05f2-4e1a-ae38-392b3ac9f4ac

Aktualna wersja w Zielopolis.pl:
https://zielopolis.pl/zamowienia-publiczne/2026-bzp-00533018-01