

Ogłoszenie o zamówieniu
Dostawy
Sukcesywne dostawy drobiu, mięsa wieprzowego oraz ich przetworów do Zakładu Karnego w Gębarzewie

SEKCJA I - ZAMAWIAJĄCY**1.1.) Rola zamawiającego**

Postępowanie prowadzone jest samodzielnie przez zamawiającego

1.2.) Nazwa zamawiającego: Zakład Karny w Gębarzewie**1.4) Krajowy Numer Identyfikacyjny:** REGON 000791131**1.5) Adres zamawiającego****1.5.1.) Ulica:** Gębarzewo**1.5.2.) Miejscowość:** Żydowo**1.5.3.) Kod pocztowy:** 62-241**1.5.4.) Województwo:** wielkopolskie**1.5.5.) Kraj:** Polska**1.5.6.) Lokalizacja NUTS 3:** PL418 - Poznański**1.5.7.) Numer telefonu:** 61 429-23-00**1.5.8.) Numer faksu:** 61 426-24-53**1.5.9.) Adres poczty elektronicznej:** zk_gebarzewo@sw.gov.pl**1.5.10.) Adres strony internetowej zamawiającego:** www.sw.gov.pl**1.6.) Rodzaj zamawiającego:** Zamawiający publiczny - inna państwowa jednostka organizacyjna nieposiadająca osobowości prawnej**1.7.) Przedmiot działalności zamawiającego:** Porządek i bezpieczeństwo publiczne**SEKCJA II – INFORMACJE PODSTAWOWE****2.1.) Ogłoszenie dotyczy:**

Zamówienia publicznego

2.2.) Ogłoszenie dotyczy usług społecznych i innych szczególnych usług: Nie**2.3.) Nazwa zamówienia albo umowy ramowej:**

Sukcesywne dostawy drobiu, mięsa wieprzowego oraz ich przetworów do Zakładu Karnego w Gębarzewie

2.4.) Identyfikator postępowania: ocids-148610-09c6174c-96d3-4cc0-ab90-ec7c76e3ec25**2.5.) Numer ogłoszenia:** 2025/BZP 00316412**2.6.) Wersja ogłoszenia:** 01**2.7.) Data ogłoszenia:** 2025-07-09**2.8.) Zamówienie albo umowa ramowa zostały ujęte w planie postępowań:** Tak**2.9.) Numer planu postępowań w BZP:** 2025/BZP 00098681/02/P**2.10.) Identyfikator pozycji planu postępowań:**

1.2.3 Sukcesywne dostawy drobiu, mięsa wieprzowego i wołowego oraz ich przetworów mięsnych

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/1140867>

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: www.platformazakupowa.pl

3.6.) Wymagania techniczne i organizacyjne dotyczące korespondencji elektronicznej: 1. Postępowanie prowadzone jest w języku polskim za pośrednictwem platformazakupowa.pl pod adresem: https://platformazakupowa.pl/pn/zk_gebarzewo

2. Za datę przekazania (wpływu) oświadczeń, wniosków, zawiadomień oraz informacji przyjmuje się datę ich przesłania za pośrednictwem platformazakupowa.pl poprzez kliknięcie przycisku „Wyślij wiadomość do zamawiającego” po których pojawi się komunikat, że wiadomość została wysłana do zamawiającego.

3. Zamawiający będzie przekazywał wykonawcom informacje za pośrednictwem platformazakupowa.pl. Informacje dotyczące odpowiedzi na pytania, zmiany specyfikacji, zmiany terminu składania i otwarcia ofert Zamawiający będzie zamieszczał na platformie w sekcji „Komunikaty”. Korespondencja, której zgodnie z obowiązującymi przepisami adresatem jest konkretny wykonawca, będzie przekazywana za pośrednictwem platformazakupowa.pl do konkretnego wykonawcy.

4. Wykonawca jako podmiot profesjonalny ma obowiązek sprawdzania komunikatów i wiadomości bezpośrednio na platformazakupowa.pl przesłanych przez zamawiającego, gdyż system powiadomień może ulec awarii lub powiadomienie może trafić do folderu SPAM.

5. Zamawiający, zgodnie z § 3 ust. 3 Rozporządzenia Prezesa Rady Ministrów w sprawie użycia środków komunikacji elektronicznej w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego oraz udostępniania i przechowywania dokumentów elektronicznych (Dz. U. z 2017r. poz. 1320; dalej: "Rozporządzenie w sprawie środków komunikacji"), określa niezbędne wymagania sprzętowo - aplikacyjne umożliwiające pracę na platformazakupowa.pl, tj.: a) stały dostęp do sieci Internet o gwarantowanej przepustowości nie mniejszej niż 512 kb/s, b) komputer klasy PC lub MAC o następującej konfiguracji: pamięć min. 2 GB Ram, procesor Intel IV 2 GHZ lub jego nowsza wersja, jeden z systemów operacyjnych - MS Windows 7, Mac Os x 10 4, Linux, lub ich nowsze wersje, c) zainstalowana dowolna, inna przeglądarka internetowa niż Internet Explorer, d) włączona obsługa JavaScript, e) zainstalowany program Adobe Acrobat Reader lub inny obsługujący format plików .pdf, f) Platformazakupowa.pl działa wg standardu przyjętego w komunikacji sieciowej - kodowanie UTF8, g) Oznaczenie czasu odbioru danych przez platformę zakupową stanowi datę oraz dokładny czas (hh:mm:ss) generowany wg. czasu lokalnego serwera synchronizowanego z zegarem Głównego Urzędu Miar.

6. Wykonawca, przystępując do niniejszego postępowania o udzielenie zamówienia publicznego: a) akceptuje warunki korzystania z platformazakupowa.pl określone w Regulaminie zamieszczonym na stronie internetowej pod linkiem w zakładce „Regulamin” oraz uznaje go za wiążący, b) zapoznał i stosuje się do Instrukcji składania ofert/wniosków dostępnej pod adresem <https://platformazakupowa.pl/strona/45-instrukcje>

7. Zamawiający nie ponosi odpowiedzialności za złożenie oferty w sposób niezgodny z Instrukcją korzystania z platformazakupowa.pl, w szczególności za sytuację, gdy zamawiający zapozna się z treścią oferty przed upływem terminu składania ofert (np. złożenie oferty w zakładce „Wyślij wiadomość do zamawiającego”). Taka oferta zostanie uznana przez Zamawiającego za ofertę handlową i nie będzie brana pod uwagę w przedmiotowym postępowaniu ponieważ nie został spełniony obowiązek narzucony w art. 221 Ustawy Prawo Zamówień Publicznych.

8. Zamawiający informuje, że instrukcje korzystania z platformazakupowa.pl dotyczące w szczególności logowania, składania wniosków o wyjaśnienie treści SWZ, składania ofert oraz innych czynności podejmowanych w niniejszym postępowaniu przy użyciu platformazakupowa.pl znajdują się w zakładce „Instrukcje dla Wykonawców” na stronie internetowej pod adresem: <https://platformazakupowa.pl/strona/45-instrukcje>

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”, informuję, że:

a) Administratorem Pani/Pana/Państwa danych osobowych jest Zakład Karny w Gębarzewie.

b) Dane kontaktowe Inspektora ochrony danych osobowych w Zakładzie Karnym w Gębarzewie, e-mail: zk_gebarzewo@sw.gov.pl, tel. 61 429 23 09.

c) Pani/Pana/Państwa dane osobowe przetwarzane będą na podstawie art. 6 ust. 1 lit. c RODO w celu związanym z postępowaniem o udzielenie zamówienia publicznego na „Sukcesywne dostawy drobiu, mięsa wieprzowego oraz ich przetworów do Zakładu Karnego w Gębarzewie”, nr sprawy: D/Kw.2232.5.2025, prowadzonym w na podstawie art. 275 pkt. 1 ustawy Pzp;

2. Odbiorcami Pani/Pana/Państwa danych osobowych będą osoby lub podmioty, którym udostępniona zostanie dokumentacja postępowania w oparciu o art. 74 ustawy Pzp.

3. Pani/Pana/Państwa dane osobowe będą przechowywane, zgodnie z art. 78 ust. 1 ustawy Pzp, przez okres 4 lat od dnia zakończenia postępowania o udzielenie za-mówienia, a jeżeli czas trwania umowy przekracza 4 lata, okres przechowywania obejmuje cały czas trwania umowy.
4. Obowiązek podania przez Panią/Pana/Państwo danych osobowych bezpośrednio Pani/Pana/Państwa dotyczących jest wymogiem ustawowym określonym w przepisach ustawy Pzp, związanym z udziałem w postępowaniu o udzielenie za-mówienia publicznego.
5. W odniesieniu do Pani/Pana/Państwa danych osobowych decyzje nie będą podejmowane w sposób zautomatyzowany, stosowanie do art. 22 RODO.
6. Posiada Pani/Pan/Państwo:
- a) na podstawie art. 15 RODO prawo dostępu do danych osobowych Pa-ni/Pana/Państwo dotyczących;
 - b) na podstawie art. 16 RODO prawo do sprostowania Pani/Pana/Państwo danych osobowych;
 - c) 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;
 - d) prawo do wniesienia skargi do Prezesa Urzędu Ochrony Danych Osobowych, gdy uzna Pani/Pan, że przetwarzanie danych osobowych Pani/Pana/Państwo dotyczących narusza przepisy RODO.
7. Nie przysługuje Pani/Panu/Państwu:
- a) w związku z art. 17 ust. 3 lit. b, d lub e RODO prawo do usunięcia danych osobowych;
 - b) prawo do przenoszenia danych osobowych, o którym mowa w art. 20 RODO;
 - c) na podstawie art. 21 RODO prawo sprzeciwu, wobec przetwarzania danych osobowych, gdyż podstawą prawną przetwarzania Pani/Pana/Państwo danych osobowych jest art. 6 ust. 1 lit. c RODO.
8. Przysługuje Pani/Panu prawo wniesienia skargi do organu nadzorczego na niezgodne z RODO przetwarzanie Pani/Pana danych osobowych przez administratora. Organem właściwym dla przedmiotowej skargi jest Urząd Ochrony Danych Osobowych, ul. Stawki 2, 00-193 Warszawa.

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: D/Kw.2232.5.2025

4.1.3.) Rodzaj zamówienia: Dostawy

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

4.1.5.) Łączna wartość poszczególnych części zamówienia: 467065,21 PLN

4.1.8.) Możliwe jest składanie ofert częściowych: Tak

4.1.9.) Liczba części: 2

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

ZADANIE NR I – Sukcesywne dostawy mięsa wieprzowego i drobiowego.

W skład niniejszego zadania wchodzi następujące towary:

Lp. ASORTYMENT OPIS PRZEDMIOTU ILOŚĆ SZACUNKOWA W KG *

1. 2. 3. 4.

1. ŁOPATKA BEZ KOŚCI Mięso wieprzowe z łopatki w pierwszym gatunku, świeże o barwie jasnoczerwonej z niewielkimi przerostami tkanki tłuszczowej, mięso czyste, bez skóry, bez śladów zanieczyszczeń, zapach swoisty, charakterystyczny dla mięsa, bez oznak zaparzenia i rozpoczynającego się psucia, zabezpieczone przed zanieczyszczeniem zgodnie z wymogami sanitarnymi i HACCP.

Wymagania organoleptyczne:

1. Powierzchnia: gładka, niezakrwawiona, niepostrzępiona, bez opłków kości, przekrwień, głębszych nacięć; powierzchnia tkanki mięśniowej i tłuszczowej połyskująca, sucha lub lekko wilgotna; niedopuszczalna oślizgłość, nalot pleśni.
2. Czystość: mięso czyste, bez śladów jakichkolwiek zanieczyszczeń.
3. Barwa mięsa: jasnoróżowa do czerwonej, dopuszczalne zmatowienie, niedopuszczalny odcień szary lub zielonkawy.
4. Barwa tłuszczu: biała z odcieniem kremowym lub lekko różowym.
5. Konsystencja: jędrna i elastyczna.

6. Zapach: swoisty, charakterystyczny dla mięsa świeżego, bez oznak zaparzenia i rozpoczynającego się psucia. 1800
2. SCHAB Z KOŚCIĄ Mięso wieprzowe, świeże, nieprzerośnięte tłuszczem. Mięso czyste, bez śladów jakichkolwiek zanieczyszczeń.

Wymagania organoleptyczne:

1. Powierzchnia: gładka, niezakrwawiona, niepostrzępiona, bez opilków kości, przekrwień, głębszych nacięć; powierzchnia tkanki mięśniowej i tłuszczowej połyskująca, sucha lub lekko wilgotna; niedopuszczalna oślizgłość, nalot pleśni.
2. Czystość: mięso czyste, bez śladów jakichkolwiek zanieczyszczeń.
3. Barwa mięsa: jasnoróżowa do czerwonej, dopuszczalne zmatowienie, niedopuszczalny odcień szary lub zielonkawy
4. Barwa tłuszczu: biała z odcieniem kremowym lub lekko różowym.
5. Konsystencja: jędrna i elastyczna.

6. Zapach: swoisty, charakterystyczny dla mięsa świeżego, bez oznak zaparzenia i rozpoczynającego się psucia. 150
3. SERCA WIEPRZOWE Podroby świeże, pochodzące z organów wewnętrznych świni, tworzą chude mięśnie o dość ścisłym ułożeniu, niemrożone. Jakość artykułu żywnościowego nie może odbiegać od Polskich Norm.

Wymagania organoleptyczne:

1. Powierzchnia: niepostrzępiona, na krawędziach znajdują się grube złogi tłuszczu oraz duże naczynia krwionośne, które muszą zostać usunięte przed sprzedażą, bez głębszych nacięć; niedopuszczalna oślizgłość, nalot pleśni.
2. Czystość: podroby czyste, bez śladów jakichkolwiek zanieczyszczeń.
3. Barwa: czerwona.
4. Konsystencja: jędrna i elastyczna.
5. Zapach: swoisty, niezbyt intensywny, bez oznak rozpoczynającego się psucia; niedopuszczalny zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy. 1400

4. WĄTROBA WIEPRZOWA Podroby świeże, pochodzące z organów wewnętrznych świni, niemrożone. Jakość artykułu żywnościowego nie może odbiegać od Polskich Norm.

Wymagania organoleptyczne:

1. Powierzchnia: miękka, dość delikatna, bez głębszych nacięć; otoczona cienką błoną, niedopuszczalna oślizgłość, nalot pleśni.
2. Czystość: podroby czyste, bez śladów jakichkolwiek zanieczyszczeń.
3. Barwa: ciemnoczerwona.
4. Konsystencja: elastyczna.
5. Zapach: swoisty, niezbyt intensywny, bez oznak rozpoczynającego się psucia. 2500

5. ŻOŁĄDKI DROBIOWE Żołądki uzyskane podczas patroszenia tuszki kurczęcej, pozbawione części niejadalnych; z usuniętą treścią oraz warstwą zrogowaciałą, żołądkiem gruczołowym i dwunastnicą, nadmiar tłuszczu usunięty; dopuszcza się niewielkie uszkodzenia mięśnia oraz pozostałości tkanki łącznej, niedopuszczalna zielonkawa barwa. Wymagana forma: świeże, schłodzone. 600

6. PORCJE ROSŁOWE Element uzyskany z rozrobki tuszki kurczaka, schłodzony, bez przebarwień i uszkodzeń mechanicznych oraz bez zanieczyszczeń obcych oraz krwi. Powierzchnia powinna być czysta, wolna od jakichkolwiek widocznych substancji obcych, zabrudzeń lub krwi. Barwa naturalna, jasnoróżowa, nie dopuszcza się uszkodzeń mechanicznych oraz resztek upierzenia. Zapach charakterystyczny dla mięsa drobiowego świeżego, bez oznak zaparzenia i psucia, niedopuszczalny zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy. 800

7. KURCZAKI -tusza Tuszka kurczęca, schłodzona o prawidłowym kształcie i prawidłowo wykształconych mięśniach, wykrwawiona, wypatroszona, bez głowy i łap oraz bez widocznych uszkodzeń i złamań otwartych; upierzenie całkowicie zdjęte; barwa jasnokremowa. 700

8. BOCZEK SUROWY Mięso wieprzowe, świeże, surowe, nieprzerośnięte tłuszczem. Całe płyty o wadze od 1 kg do 5 kg. Mięso czyste, bez śladów jakichkolwiek zanieczyszczeń. 50

9. MIĘSO MIELONE DROBIOWE Świeże mięso drobiowe, grubo lub średnio rozdrobnione, mielone, maksymalna zawartość tłuszczu 20%. Mięso ma być czyste bez jakichkolwiek zanieczyszczeń. Barwa mięsa różowa do czerwonej, dopuszczalne zmatowienie, niedopuszczalny odcień szary lub zielonkawy. Barwa tłuszczu biała z odcieniem kremowym lub lekko różowym. Konsystencja jędrna i elastyczna. Zapach charakterystyczny dla mięsa drobiowego świeżego, bez oznak zaparzenia i psucia, niedopuszczalny zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy. 150

10. MIĘSO MIELONE WIEPRZOWE Świeże mięso wieprzowe, grubo lub średnio rozdrobnione, mielone, maksymalna zawartość tłuszczu 20%. Mięso ma być czyste bez jakichkolwiek zanieczyszczeń. Barwa mięsa różowa do czerwonej, dopuszczalne zmatowienie, niedopuszczalny odcień szary lub zielonkawy. Barwa tłuszczu biała z odcieniem kremowym lub lekko różowym. Konsystencja jędrna i elastyczna. Zapach charakterystyczny dla mięsa wieprzowego świeżego, bez oznak zaparzenia i psucia, niedopuszczalny zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy. 3200

*Podane w kolumnie nr 4 ilości dostaw są zbliżone ilościami do planowanych potrzeb jednostki. Służyć one będą wyłącznie do porównania ofert oraz do wybrania oferty najkorzystniejszej, bowiem w przybliżeniu odpowiadają strukturze zapotrzebowania. Oznacza to, że wielkości te nie stanowią ostatecznego rozmiaru zamówienia, w wyniku czego nie mogą stanowić podstaw do zgłaszania roszczeń z tytułu niezrealizowanych dostaw albo podstawy do odmowy realizacji dostaw. Zamawiający zastrzega sobie prawo zmniejszenia wielkości dostaw, jednocześnie Zamawiający zobowiązuje się i zastrzega, że wielkość zamówienia określoną w formularzu cenowym zrealizuje w minimum 60%. Dostawcy będzie przysługiwało prawo do wynagrodzenia wyłącznie za faktycznie dostarczone ilości

towaru.

Wymagania klasyfikacyjne określone dla drobiu wchodzącego w skład zadania nr I:

Zamawiany asortyment winien być:

- ☐ świeży,
- ☐ dobrej jakości,
- ☐ konsystencji jednolitej, zwartej,
- ☐ wolny od wad eliminujących go ze spożycia,
- ☐ dostarczane partie danego towaru w ramach częściowych dostaw winny być jednakowego gatunku, gramatury, rodzaju (dodatek smakowy) oraz terminu przydatności do spożycia.

Cechy dyskwalifikujące zamawiany asortyment:

- ☐ zanieczyszczenia mechaniczne,
- ☐ oznaki zepsucia, zawilgocenia
- ☐ stęchlizna, nadmierna ilość tłuszczu,
- ☐ obce zapachy i posmaki,
- ☐ uszkodzenia mechaniczne opakowań, ich zanieczyszczenia, brak oznakowania

Minimalny okres przydatności do spożycia każdej dostawy wynosić będzie:

- ☐ nie mniej niż 3 dni od daty dostawy w odniesieniu do towarów wymienionych w poz. 1-10 powyższej tabeli;

Wymagana jest jednakowa data ważności dla całej partii dostarczanego asortymentu w ramach częściowych dostaw.

Każdy zamawiany asortyment winien być dostarczony w oddzielnym i zamkniętym pojemniku, wykonanym z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do bezpośredniego kontaktu z żywnością, prawidłowo oznakowanych oraz przewożone w odpowiednich warunkach, zgodnie z wymaganiami HACCP.

Znakowanie pojemników. Do każdego pojemnika powinna być dołączona etykieta zawierająca co najmniej następujące dane:

- ☐ nazwę produktu,
- ☐ termin przydatności do spożycia,
- ☐ nazwę dostawcy -producenta (adres)
- ☐ warunki przechowywania,
- ☐ oraz pozostałe informacje zgodne z aktualnie obowiązującym prawem.

Poza powyższym w/w towary muszą spełniać parametry jakościowe wynikające z Polskich Norm przenoszących europejskie normy zharmonizowane lub z Polskich Norm.

Częstotliwość dostaw mięsa wieprzowego i drobiowego:

- ☐ Dostawy towarów do magazynu żywnościowego zlokalizowanego na terenie: Zakładu Karnego w Gębarzewie, 62-241 Żydowo realizowane będą dwa razy w tygodniu w dni robocze od poniedziałku do piątku w godzinach od 08:00 do 12:00 w ilościach określonych przez wyznaczonego pracownika zamawiającego.
- ☐ Dostawy towarów następować będą partiami, zgodnie ze sukcesywnie składanymi zamówieniami częściowymi, szczegółowe ilości dostaw oraz asortyment poszczególnych dostaw określi wyznaczony pracownik zamawiającego telefonicznie lub pisemnie (faks, e-mail) z 24 godzinnym wyprzedzeniem.
- ☐ Dostawy towarów muszą być zrealizowane w ciągu 24 godzin od złożenia telefonicznego lub pisemnego zamówienia.

4.2.5.) Wartość części: 131100,38 PLN

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

4.2.7.) Dodatkowy kod CPV:

15112000-6 - Drób

15131500-0 - Produkty drobiowe

15112130-6 - Kurczęta

15110000-2 - Mięso

15113000-3 - Wieprzowina

15131100-6 - Produkty mięsno-wędliniarskie

4.2.8.) Zamówienie obejmuje opcje: Nie

4.2.10.) Okres realizacji zamówienia albo umowy ramowej: od 2025-08-12 do 2026-08-11

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: Procentowo

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

Kryterium 2

4.3.4.) Rodzaj kryterium: inne.

4.3.5.) Nazwa kryterium: Termin płatności

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

Część 2

4.2.2.) Krótki opis przedmiotu zamówienia

ZADANIE NR II – Sukcesywne dostawy mięsa wieprzowego oraz przetworów.

W skład niniejszego zadania wchodzi następujące towary:

Lp. , ASORTYMENT , OPIS PRZEDMIOTU , ILOŚĆ

1. KIEŁBASA ŻYWIECKA

WIEPRZOWA Kielbasa średnio rozdrobniona, wędzona. Formowana w batony do 1 kg. 120 kg

2. KIEŁBASA KRAKOWSKA

WIEPRZOWA Kielbasa grubo rozdrobniona, wędzona. Formowana w batony do 1 kg. 120 kg

3. KIEŁBASA BIAŁA PARZONA WIEPRZOWA Kielbasa średnio rozdrobniona, parzona, wędzona. 300 kg

4. KIEŁBASA PODLASKA

WIEPRZOWA Kielbasa średnio rozdrobniona, parzona, wędzona. 500 kg

5. KIEŁBASA LETNIA

WIEPRZOWA Kielbasa średnio rozdrobniona, parzona, wędzona. 500 kg

6. KIEŁBASA ŚLĄSKA

WIEPRZOWA Kielbasa średnio rozdrobniona, parzona, wędzona. 500 kg

7. KIEŁBASA ZWYCZAJNA

WIEPRZOWA Kielbasa średnio rozdrobniona, parzona, wędzona. 500 kg

8. KIEŁBASA PIWNA WIEPRZOWA Wyrób wędzony, parzony, średnio rozdrobniony. 800 kg

9. MORTADELA WIEPRZOWA Wędlina drobno rozdrobniona, parzona, homogenizowana. 6500 kg

10. MIELONKA TURYSTYCZNA WIEPRZOWA Wędlina drobno rozdrobniona. 1000 kg

11. MIELONKA TYROLSKA WIEPRZOWA Wędlina średnio rozdrobniona. 1000 kg

12. SALCESON BIAŁY WIEPRZOWY Wyrób podrobowy, z głowizny wieprzowej, wołowej lub cielęcej z dodatkiem tłuszczu, podrobów, mięsa, skórek i przypraw, w żołądkach wieprzowych lub osłonce sztucznej, niemrożony, świeży. 2200 kg

13. SALCESON OZOROWY CIEMNY Wyrób podrobowy, z głowizny wieprzowej, wołowej lub cielęcej z dodatkiem tłuszczu, podrobów, mięsa, skórek i przypraw, w żołądkach wieprzowych lub osłonce sztucznej, niemrożony, świeży. 2800 kg

14. SALAMI WIELKOPOLSKIE Kielbasa wieprzowa drobno rozdrobniona, surowa, dojrzewająca, wędzona, suszona.

Wygląd ogólny: wyrób w osłonce naturalnej lub sztucznej, powierzchnia czysta, sucha, osłonka ściśle przylegająca do farszu. 65 kg

15. METKA CEBULOWA Kielbasa surowa z peklowanego mięsa wieprzowego, drobno rozdrobniony, w osłonce niejadalnej. 600 kg

16. METKA ŁOSIOWA Surowy wyrób mięsny z peklowanego mięsa wieprzowego, drobno rozdrobniony, w osłonce niejadalnej. 600 kg

17. PIECZEŃ RZYMSKA Kielbasa z mięsa wieprzowego, średnio rozdrobniona, zapiekana, formowana w batony o wadze 1

kg, parzona, nietrwała, na przekroju jasno różowa, zapach charakterystyczny dla kielbasy z mięsa wieprzowego, wyczuwalne przypraw. 500 kg

18. PARÓWKA WIEPRZOWA

CIENKA Wyrób homogenizowany, wędzony, parzony. 2000 kg

19. PARÓWKA WIEPRZOWA

GRUBA Wyrób homogenizowany, wędzony, parzony. Wygląd ogólny: wyrób w osłonce sztucznej, powierzchnia czysta, sucha, osłonka ściśle przylegająca do farszu. 1800 kg

20. KASZANKA Wyrób podrobowy z kaszy gryczanej lub jęczmiennej,

krwi oraz podrobów: wątroba, płuca, skórki, tłuszcz; przyprawiony w osłonce poliamidowej, niemrożona, świeża. 3000 kg

21. WĄTROBIANKA Wątrobianka parzona, wyrób podrobowy, nie krwisty, z wątroby wieprzowej, słoniny, kaszy manny, cebuli, przypraw, o konsystencji smarowej, plastry o grubości 5 mm nie mogą się rozpadać, w osłonce naturalnej lub sztucznej, niemrożona, świeża. Jakość artykułu

żywnościowego nie może odbiegać od Polskich Norm. 3000 kg

22. PASZTET WIEPRZOWY Wyrób podrobowy, wieprzowy, nie krwisty, drobno rozdrobniony, o konsystencji smarowej, plastry o grubości 5 mm nie mogą się rozpadać, w osłonce naturalnej lub sztucznej, niemrożona, świeża. 2800 kg

23. SMAROWIDŁO Tłuszcz wieprzowy miękki, apetyczny, z widocznymi dodatkami mięsa. W przekroju wyraźnie widoczne drobne kawałki mięsa wieprzowego i cebuli. 1300 kg

24. SMALEC CZYSTY Tłuszcz wieprzowy miękki, apetyczny. Masa bezkształtna, plastyczna, miękka, dająca się formować. Barwa: tłuszcz miękki w kolorze białym. 1300 kg

25. KOŚCI WĘDZONE Element uzyskany z rozróbki tuszy wieprzowej, schłodzony, bez przebarwień i uszkodzeń mechanicznych oraz bez zanieczyszczeń obcych oraz krwi. 500 kg

26. BOCZEK WĘDZONY Mięso wieprzowe, świeże, surowe nieprzerośnięte tłuszczem. Całe płyty o wadze od 1,00 kg do 5 kg. Mięso czyste, bez śladów jakichkolwiek zanieczyszczeń. 350 kg

27. PODGARDLE WĘDZONE Element uzyskany z rozróbki tuszy wieprzowej, schłodzony, bez przebarwień i uszkodzeń mechanicznych oraz bez zanieczyszczeń obcych oraz krwi. 500 kg

28. KIEŁBASA KRAKOWSKA DROBIOWA Kielbasa średnio rozdrobniona, parzona, wyłączenie z surowców drobiowych. 100 kg

29. KIEŁBASA ŻYWIECKA DROBIOWA Kielbasa grubo rozdrobniona, parzona, wyłączenie z surowców drobiowych. 100 kg

30. KIEŁBASA ŚLĄSKA DROBIOWA Wyrób średnio rozdrobniony, wędzony, parzony, wyłącznie z surowców drobiowych, mięso drobiowe minimum 70%, zawartość tłuszczu nie więcej niż 15%, bez surowców pochodzenia wieprzowego, pęta w osłonkach naturalnych, waga jednego pęta od 96 g do 120 g. 750 kg

31. KIEŁBASA ZWYCZAJNA DROBIOWA Wyrób średnio rozdrobniony, wędzony, parzony, wyłącznie z surowców drobiowych, mięso drobiowe minimum 65%, zawartość tłuszczu nie więcej niż 18%, bez surowców pochodzenia wieprzowego, pęta w osłonkach naturalnych, waga jednego pęta od 96 g do 120 g. 750 kg

32. KIEŁBASA BIAŁA PARZONA DROBIOWA Wyrób parzony, niewędzony, średnio rozdrobniony, z surowców drobiowych oraz przypraw charakterystycznych dla tego wyrobu; pęta w osłonce naturalnej; waga jednego pęta od 96 g do 120 g. 650 kg

33. PARÓWKA DROBIOWA Wyrób parzony lub wędzony, homogenizowany, wyłącznie z surowców drobiowych, mięso drobiowe minimum 70%, zawartość tłuszczu nie więcej niż 18%, pęta w osłonce naturalnej lub sztucznej o średnicy do 12mm, waga jednego pęta od 96 g do 120 g. 1500 kg

34. MIELONKA Z INDYKA Wyrób blokowy, parzony, wyłącznie z surowców drobiowych, mięso drobiowe minimum 60%, zawartość tłuszczu nie więcej niż 18%, bez surowców pochodzenia wieprzowego, bloki w sztucznych lub naturalnych osłonkach o średnicy do 15 cm, jednorodne w całym kawałku. 900 kg

35. MORTADELA DROBIOWA Wyrób parzony, homogenizowany, wyłącznie z surowców drobiowych, mięso drobiowe minimum 60%, zawartość tłuszczu nie więcej niż 18%, konsystencja krajalna, plastyczna; bloki w sztucznych lub naturalnych osłonkach o średnicy do 12 cm, jednorodne w całym kawałku. 1500 kg

Wymagania klasyfikacyjne określone dla przetworów z mięsa wieprzowego i drobiowego wchodzących w skład zadania nr II:

Zamawiany asortyment winien być:

- świeży,
- dobrej jakości,
- konsystencji jednolitej, zwartej,
- wolny od wad eliminujących go ze spożycia,
- dostarczane partie danego towaru w ramach częściowych dostaw winny być jednakowego gatunku, gramatury, rodzaju (dodatek smakowy) oraz terminu przydatności do spożycia.

Cechy dyskwalifikujące zamawiany asortyment:

- zanieczyszczenia mechaniczne,
- oznaki zepsucia, zawilgocenia
- stęchlizna, nadmierna ilość tłuszczu,
- obce zapachy i posmaki,
- uszkodzenia mechaniczne opakowań, ich zanieczyszczenia, brak oznakowania

Minimalny okres przydatności do spożycia każdej dostawy wynosić będzie:

- nie mniej niż 3 dni od daty dostawy w odniesieniu do towarów wymienionych w poz. 15-16, 20-22 powyższej tabeli;
- nie mniej niż 7 dni od daty dostawy w odniesieniu do towarów wymienionych w poz. 1-14, 17-19, 23, 25-35 powyższej tabeli;
- nie mniej niż 30 dni od daty dostawy w odniesieniu do towaru wymienionego w poz. 24 powyższej tabeli.

Wymagana jest jednakowa data ważności dla całej partii dostarczanego asortymentu w ramach częściowych dostaw.

Każdy zamawiany asortyment winien być dostarczony w oddzielnym i zamkniętym pojemniku, wykonanym z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do bezpośredniego kontaktu z żywnością, prawidłowo oznakowanych oraz przewożone w odpowiednich warunkach, zgodnie z wymaganiami HACCP.

Znakowanie pojemników. Do każdego pojemnika powinna być dołączona etykieta zawierająca co najmniej następujące dane:

- nazwę produktu,
- termin przydatności do spożycia,
- nazwę dostawcy -producenta (adres)
- warunki przechowywania,
- oraz pozostałe informacje zgodne z aktualnie obowiązującym prawem.

Poza powyższym w/w towary muszą spełniać parametry jakościowe wynikające z Polskich Norm przenoszących europejskie normy zharmonizowane lub z Polskich Norm.

Częstotliwość dostaw przetworów z mięsa wieprzowego i drobiowego:

- Dostawy towarów do magazynu żywnościowego zlokalizowanego na terenie: Zakładu Karnego w Gębarzewie, 62-241 Żydowo realizowane będą dwa razy w tygodniu w dni robocze od poniedziałku do piątku w godzinach od 08:00 do 12:00 w ilościach określonych przez wyznaczonego pracownika zamawiającego.
- Dostawy towarów następować będą partiami, zgodnie ze sukcesywnie składanymi zamówieniami częściowymi, szczegółowe ilości dostaw oraz asortyment poszczególnych dostaw określi wyznaczony pracownik zamawiającego telefonicznie lub pisemnie (faks, e-mail) z 24 godzinnym wyprzedzeniem.
- Dostawy towarów muszą być zrealizowane w ciągu 24 godzin od złożenia telefonicznego lub pisemnego zamówienia.

4.2.5.) Wartość części: 335964,83 PLN

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

4.2.7.) Dodatkowy kod CPV:

15112000-6 - Drób

15131500-0 - Produkty drobiowe

15131310-1 - Pasztety

15131135-0 - Wędliny drobiowe

15112300-9 - Wątróbki drobiowe

15112130-6 - Kurczęta

15113000-3 - Wieprzowina

15131130-5 - Wędliny

15412100-0 - Tłuszcze zwierzęce

4.2.8.) Zamówienie obejmuje opcje: Nie

4.2.10.) Okres realizacji zamówienia albo umowy ramowej: od 2025-08-12 do 2026-08-11

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: Procentowo

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

Kryterium 2

4.3.4.) Rodzaj kryterium: inne.

4.3.5.) Nazwa kryterium: Termin płatności

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: Nie

5.3.) Warunki udziału w postępowaniu: Nie

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

5.9.) Zamawiający przewiduje uzupełnienie przedmiotowych środków dowodowych: Nie

SEKCJA VI - WARUNKI ZAMÓWIENIA

6.1.) Zamawiający wymaga albo dopuszcza oferty wariantowe: Nie

6.3.) Zamawiający przewiduje aukcję elektroniczną: Nie

6.4.) Zamawiający wymaga wadium: Nie

6.5.) Zamawiający wymaga zabezpieczenia należytego wykonania umowy: Nie

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

SEKCJA VII - PROJEKTOWANE POSTANOWIENIA UMOWY

7.1.) Zamawiający przewiduje udzielenia zaliczek: Nie

7.3.) Zamawiający przewiduje zmiany umowy: Tak

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

1. Zgodnie z postanowieniami ustawy Prawo Zamówień Publicznych Zamawiający przewiduje możliwość dokonania zmian postanowień zawartej umowy w stosunku do treści oferty na podstawie, której dokonano wyboru Wykonawcy, pod warunkiem podpisania aneksu zaakceptowanego przez obie strony.

2. W szczególności Zamawiający dopuszcza:

- 1) aktualizację danych Wykonawcy i Zamawiającego poprzez: zmianę nazwy firmy, zmianę adresu, siedziby, osób reprezentujących strony, zmianę formy prawnej prowadzonej działalności;
- 2) zmianę postanowień w zakresie podatku VAT: Jeżeli w trakcie obowiązywania umowy nastąpi zmiana w zakresie podatku VAT, Zamawiający zobowiązuje się do uiszczenia opłaty powiększonej lub pomniejszonej o obowiązującą stawkę podatku od towarów i usług na dzień wystawienia faktury VAT, na co Wykonawca wyraża zgodę;
- 3) zmianę terminu realizacji przedmiotu zamówienia jedynie w przypadkach niezależnych od Wykonawcy, na skutek klęsk żywiołowych spowodowanych nieodwracalnymi działaniami przyrody lub na skutek działań osób trzecich. Udowodnienie ww. sytuacji leżeć będzie po stronie Wykonawcy.
- 4) zmianę ceny zamawianego towaru w sytuacji określonej w §3 ust. 4 pkt. 1 i 2 umowy
- 5) zmianę w razie zaistnienia, po zawarciu umowy, przypadku siły wyższej, przez którą, rozumieć należy zdarzenia zewnętrzne wobec łączącej strony więzi prawnej:
 - a) o charakterze niezależnym od stron,
 - b) którego strony nie mogły przewidzieć przed zawarciem umowy,
 - c) którego nie można uniknąć ani któremu strony nie mogły zapobiec przy zachowaniu należytej staranności, której nie można przypisać drugiej stronie;

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

SEKCJA VIII – PROCEDURA

8.1.) Termin składania ofert: 2025-07-17 08:00

8.2.) Miejsce składania ofert: https://platformazakupowa.pl/pn/zk_gebarzewo

8.3.) Termin otwarcia ofert: 2025-07-17 09:00

8.4.) Termin związania ofertą: 30 dni