

491580-2025 - Procedura konkurencyjna

Polska – Żywność, napoje, tytoń i produkty pokrewne – Dostawy mięsa i produktów mięsnych do Zakładu Karnego nr 1 w Strzelcach Opolskich

OJ S 142/2025 28/07/2025

Ogłoszenie o zamówieniu lub ogłoszenie o koncesji – tryb standardowy

Dostawy

1. Nabywca

1.1. Nabywca

Oficjalna nazwa: Zakład Karny nr 1 w Strzelcach Opolskich

E-mail: katarzyna.hildebrandt@sw.gov.pl

Status prawny nabywcy: Podmiot prawa publicznego kontrolowany przez instytucję administracji centralnej

Sektor działalności instytucji zamawiającej: Porządek publiczny i bezpieczeństwo publiczne

2. Procedura

2.1. Procedura

Tytuł: Dostawy mięsa i produktów mięsnych do Zakładu Karnego nr 1 w Strzelcach Opolskich

Opis: Przedmiotem zamówienia są dostawy mięsa i produktów mięsnych do Zakładu Karnego nr 1 w Strzelcach Opolskich z podziałem na 4 części: część 1 – mięso wieprzowe oraz podroby; część 2 – mięso drobiowe oraz żołądki i serca drobiowe świeże; część 3 – produkty mięsno-wędliniarskie drobiowe; część 4 – produkty mięsno-wędliniarskie wieprzowe.

Identyfikator procedury: 5a9c6de6-8cfb-41fa-886e-2c5584eb6d11

Wewnętrzny identyfikator: DKw.2232.10.2025.KH

Rodzaj procedury: Otwarta

Procedura jest przyspieszona: nie

2.1.1. Przeznaczenie

Charakter zamówienia: Dostawy

Główna klasyfikacja (cpv): 15000000 Żywność, napoje, tytoń i produkty pokrewne

2.1.2. Miejsce realizacji

Adres pocztowy: ul. Karola Miarki 1

Miejscowość: Strzelce Opolskie

Kod pocztowy: 47-100

Podpodział krajowy (NUTS): Opolski (PL524)

Kraj: Polska

2.1.4. Informacje ogólne

Podstawa prawna:

Dyrektywa 2014/24/UE

2.1.5. Warunki udzielenia zamówienia

Warunki zgłoszenia:

Maksymalna liczba części zamówienia, na które jeden oferent może składać oferty: 4

Warunki zamówienia:

Maksymalna liczba części zamówienia, których można udzielić jednemu oferentowi: 4

2.1.6. Podstawy wykluczenia

Powody wykluczenia źródła: Dokumenty zamówienia

5. Część zamówienia

5.1. Część zamówienia: LOT-0001

Tytuł: Część 1 – mięso wieprzowe oraz podroby

Opis: 1. Mięso gulaszowe wieprzowe - chude, produkcyjne, bez kości, klasa I, szacunkowe miesięczne zapotrzebowanie to około 250 kg, dostawy sukcesywne 2 razy w tygodniu, termin przydatności do spożycia nie krótszy niż 5 dni od daty dostawy. Jakość art. żywnościowego nie może odbiegać od Polskich Norm. Ilość - 1450 kg; 2. Wątroba wieprzowa - Szacunkowe miesięczne zapotrzebowanie to około 450 kg, dostawy sukcesywne po około 100 kg, termin przydatności do spożycia nie krótszy niż 4 dni od daty dostawy. Jakość art. żywnościowego nie może odbiegać od Polskich Norm. Ilość - 2 700 kg.

5.1.1. Przeznaczenie

Charakter zamówienia: Dostawy

Główna klasyfikacja (cpv): 15000000 Żywność, napoje, tytoń i produkty pokrewne

5.1.2. Miejsce realizacji

Podpodział krajowy (NUTS): Opolski (PL524)

Kraj: Polska

5.1.3. Szacowany okres obowiązywania

Data początkowa: 01/10/2025

Data zakończenia trwania: 31/03/2026

5.1.6. Informacje ogólne

Zastrzeżony udział:

Udział nie jest zastrzeżony.

Projekt zamówienia niefinansowany z funduszy UE

Zamówienie jest objęte zakresem Porozumienia w sprawie zamówień rządowych (GPA): nie

Informacje dodatkowe: – OPIS KRYTERIÓW OCENY OFERT WRAZ Z PODANIEM WAG TYCH KRYTERIÓW I SPOSOBU OCENY OFERT 1. Zamawiający oceni i porówna jedynie te oferty, które zostaną złożone przez wykonawców nie wykluczonych przez zamawiającego z niniejszego postępowania i nie zostaną odrzucone przez zamawiającego. 2. Oferty zostaną ocenione przez zamawiającego w oparciu o następujące kryteria i ich znaczenie: Lp. KRYTERIUM ZNACZENIE PROCENTOWE KRYTERIUM (WAGA) 1 CENA BRUTTO ZA CAŁOŚĆ ZAMÓWIENIA W DANEJ CZĘŚCI 60,00% 2 TERMIN PŁATNOŚCI 40,00% Nazwa kryterium „cena brutto za całość zamówienia w danej części” – waga kryterium – 60 punktów (punkty podane będą w pełnych cyfrach zgodnie z regułą matematyczną) cena najniższa oferowana brutto Ilość punktów = ----- x 60 punktów cena badanej oferty brutto Wykonawca, który przedstawi najniższą cenę otrzyma 60 punktów, pozostali wykonawcy otrzymują odpowiednio mniej punktów, stosownie do wzoru. Nazwa kryterium „termin płatności” – waga kryterium – 40 punktów Termin płatności zostanie wyliczony na podstawie następującego zestawienia: 1. do 14 dni - 0 punktów 2. od 15 dni – do 20 dni - 15 punktów 3. od 21 dni do 29 dni - 25 punktów 4. 30 dni – 40 punktów Maksymalną ilość punktów w kryterium „termin płatności” uzyska oferta, w której zaoferowany przez wykonawcę w formularzu ofertowym (zał. nr 1 - 4 do SWZ) termin płatności będzie wynosił 30 dni. WYNIK. Ocena ofert nastąpi przez ich uszeregowanie – od oferty z najwyższą liczbą punktów do oferty

z najniższą liczbą punktów. Oferta z najwyższą liczbą punktów stanowi ofertę najkorzystniejszą.

5.1.9. Kryteria kwalifikacji

Źródła kryteriów wyboru: Dokumenty zamówienia

5.1.10. Kryteria udzielenia zamówienia

Kryterium:

Rodzaj: Cena

Opis: 60%

Kryterium:

Rodzaj: Jakość

Nazwa: Termin płatności

Opis: 40%

5.1.11. Dokumenty zamówienia

Adres dokumentów zamówienia: <https://ezamowienia.gov.pl/mp-client/search/list/ocds-148610-fd60b5d7-28ae-4963-9bba-355a305743af>

5.1.12. Warunki udzielenia zamówienia

Warunki zgłoszenia:

Zgłoszenie elektroniczne: Wymagane

Adres na potrzeby zgłoszenia: <https://ezamowienia.gov.pl/mp-client/search/list/ocds-148610-fd60b5d7-28ae-4963-9bba-355a305743af>

Języki, w których można składać oferty lub wnioski o dopuszczenie do udziału: polski

Katalog elektroniczny: Niedozwolone

Termin składania ofert: 02/09/2025 08:00:00 (UTC+02:00) czas wschodnioeuropejski, czas środkowoeuropejski letni

Okres, przez który oferta musi pozostać ważna: 90 Dni

Informacje na temat publicznego otwarcia:

Data otwarcia: 02/09/2025 08:30:00 (UTC+02:00) czas wschodnioeuropejski, czas środkowoeuropejski letni

Warunki zamówienia:

Wykonanie zamówienia musi odbywać się w ramach programów zatrudnienia chronionego: Nie

Fakturowanie elektroniczne: Niedozwolone

Stosowane będą zlecenia elektroniczne: nie

Stosowane będą płatności elektroniczne: tak

5.1.15. Techniki

Umowa ramowa:

Brak umowy ramowej

Informacje o dynamicznym systemie zakupów:

Brak dynamicznego systemu zakupów

5.1.16. Dalsze informacje, mediacja i odwołanie

Organ odwoławczy: Zakład Karny nr 1 w Strzelcach Opolskich

Informacje o terminach odwołania: Określone w ustawie z dnia 11 września 2019 roku Prawo zamówień publicznych (Dz. U. z 2024 r. poz. 1320 z późn. zm.) - dział IX Środki ochrony prawnej.

5.1. Część zamówienia: LOT-0002

Tytuł: Część 2 – mięso drobiowe oraz żołądki i serca drobiowe świeże

Opis: 1. Mięso gulaszowe drobiowe bez skóry, bez kości, produkcyjne, szacunkowe miesięczne zapotrzebowanie to około 800 kg, dostawy sukcesywne 2 razy w tygodniu, termin przydatności do spożycia nie krótszy niż 5 dni od daty dostawy. Jakość art. żywnościowego nie może odbiegać od Polskich Norm. Ilość - 4 700 kg; 2. Żołądki drobiowe świeże - wygląd żołądek mięśniowy oczyszczony z treści pokarmowej i pozbawiony 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; Zapach naturalny, charakterystyczny, niedopuszczalny zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy. Szacunkowe miesięczne zapotrzebowanie to ok 200 kg. Dostawy sukcesywnie 2 razy w miesiącu. Minimalny termin przydatności do spożycia od dnia dostawy: 5 dni Jakość art. żywnościowego nie może odbiegać od Polskich Norm. Ilość - 1 240 kg; 3. Serca drobiowe świeże - świeże, koloru ciemnoczerwonego, zapach charakterystyczny dla mięs podrobowych, przerost tłuszczowy – nieznaczny, pozbawione osierdza i pni naczyń krwionośnych. Produkt schłodzony, niemrożony. Szacunkowe miesięczne zapotrzebowanie to ok 200 kg. Dostawy sukcesywnie po ok 100 kg Minimalny termin przydatności do spożycia od dnia dostawy nie krótszy niż 5 dni Jakość art. żywnościowego nie może odbiegać od Polskich Norm. Ilość - 1 240 kg.

5.1.1. Przeznaczenie

Charakter zamówienia: Dostawy

Główna klasyfikacja (cpv): 15000000 Żywność, napoje, tytoń i produkty pokrewne

5.1.2. Miejsce realizacji

Podpodział krajowy (NUTS): Opolski (PL524)

Kraj: Polska

5.1.3. Szacowany okres obowiązywania

Data początkowa: 01/10/2025

Data zakończenia trwania: 31/03/2026

5.1.6. Informacje ogólne

Zastrzeżony udział:

Udział nie jest zastrzeżony.

Projekt zamówienia niefinansowany z funduszy UE

Zamówienie jest objęte zakresem Porozumienia w sprawie zamówień rządowych (GPA): nie

Informacje dodatkowe: – OPIS KRYTERIÓW OCENY OFERT WRAZ Z PODANIEM WAG TYCH KRYTERIÓW I SPOSOBU OCENY OFERT 1. Zamawiający oceni i porówna jedynie te oferty, które zostaną złożone przez wykonawców nie wykluczonych przez zamawiającego z niniejszego postępowania i nie zostaną odrzucone przez zamawiającego. 2. Oferty zostaną ocenione przez zamawiającego w oparciu o następujące kryteria i ich znaczenie: Lp.

KRYTERIUM ZNACZENIE PROCENTOWE KRYTERIUM (WAGA) 1 CENA BRUTTO ZA CAŁOŚĆ ZAMÓWIENIA W DANEJ CZĘŚCI 60,00% 2 TERMIN PŁATNOŚCI 40,00% Nazwa kryterium „cena brutto za całość zamówienia w danej części” – waga kryterium – 60 punktów (punkty podane będą w pełnych cyfrach zgodnie z regułą matematyczną) cena najniższa oferowana brutto Ilość punktów = ----- x 60 punktów cena badanej oferty brutto Wykonawca, który przedstawi najniższą cenę otrzyma 60 punktów, pozostali wykonawcy otrzymują odpowiednio mniej punktów, stosownie do wzoru. Nazwa kryterium „termin płatności” – waga kryterium – 40 punktów Termin płatności zostanie wyliczony na podstawie następującego zestawienia: 1. do 14 dni - 0 punktów 2. od 15 dni – do 20 dni - 15 punktów 3. od 21 dni do 29 dni - 25 punktów 4. 30 dni – 40 punktów Maksymalną ilość punktów w kryterium „termin płatności” uzyska oferta, w której zaoferowany przez wykonawcę

w formularzu ofertowym (zał. nr 1 - 4 do SWZ) termin płatności będzie wynosił 30 dni. WYNIK. Ocena ofert nastąpi przez ich uszeregowanie – od oferty z najwyższą liczbą punktów do oferty z najniższą liczbą punktów. Oferta z najwyższą liczbą punktów stanowi ofertę najkorzystniejszą.

5.1.9. Kryteria kwalifikacji

Źródła kryteriów wyboru: Dokumenty zamówienia

5.1.10. Kryteria udzielenia zamówienia

Kryterium:

Rodzaj: Cena

Opis: 60%

Kryterium:

Rodzaj: Jakość

Nazwa: Termin płatności

Opis: 40%

5.1.11. Dokumenty zamówienia

Adres dokumentów zamówienia: <https://ezamowienia.gov.pl/mp-client/search/list/ocds-148610-fd60b5d7-28ae-4963-9bba-355a305743af>

5.1.12. Warunki udzielenia zamówienia

Warunki zgłoszenia:

Zgłoszenie elektroniczne: Wymagane

Adres na potrzeby zgłoszenia: <https://ezamowienia.gov.pl/mp-client/search/list/ocds-148610-fd60b5d7-28ae-4963-9bba-355a305743af>

Języki, w których można składać oferty lub wnioski o dopuszczenie do udziału: polski

Katalog elektroniczny: Niedozwolone

Termin składania ofert: 02/09/2025 08:00:00 (UTC+02:00) czas wschodnioeuropejski, czas środkowoeuropejski letni

Okres, przez który oferta musi pozostać ważna: 90 Dni

Informacje na temat publicznego otwarcia:

Data otwarcia: 02/09/2025 08:30:00 (UTC+02:00) czas wschodnioeuropejski, czas środkowoeuropejski letni

Warunki zamówienia:

Wykonanie zamówienia musi odbywać się w ramach programów zatrudnienia chronionego: Nie

Fakturowanie elektroniczne: Niedozwolone

Stosowane będą zlecenia elektroniczne: nie

Stosowane będą płatności elektroniczne: tak

5.1.15. Techniki

Umowa ramowa:

Brak umowy ramowej

Informacje o dynamicznym systemie zakupów:

Brak dynamicznego systemu zakupów

5.1.16. Dalsze informacje, mediacja i odwołanie

Organ odwoławczy: Zakład Karny nr 1 w Strzelcach Opolskich

Informacje o terminach odwołania: Określone w ustawie z dnia 11 września 2019 roku Prawo zamówień publicznych (Dz. U. z 2024 r. poz. 1320 z późn. zm.) - dział IX Środki ochrony prawnej.

5.1. Część zamówienia: LOT-0003

Tytuł: Część 3 – Produkty mięsno-wędliniarskie drobiowe

Opis: 1. Pieczeń drobiowa - o strukturze wysoko rozdrobnionej, w bloku, skład: mięso drobiowe, dopuszczalne przyprawy: sól, majeranek, koperek; dostawy sukcesywne po około 125 kg raz w tygodniu, termin przydatności do spożycia nie krótszy niż 14 dni od daty dostawy. Termin przydatności do spożycia po otwarciu opakowania nie krótszy niż 10 dni. Wszelkiego rodzaju produkty pochodzenia wieprzowego są zabronione m.in.: żelatyna wieprzowa, skórki wieprzowe, tłuszcz i białko wieprzowe, kolagen itp. Ilość -1 800 kg; 2. Baleron drobiowy - wyrób w osłonce barierowej, parzony. Pakowany w atmosferze ochronnej VAC. Powierzchnia czysta, sucha. Konsystencja soczysta, krucha, powierzchnia przekroju lekko wilgotna, niedopuszczalne są skupiska galarety na przekroju. Wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw, dopuszczalne przyprawy: sól, pietruszka, majeranek, zielony koperek niedopuszczalny jest smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy.; dostawy sukcesywne po około 25 kg raz w tygodniu, termin przydatności do spożycia nie krótszy niż 14 dni od daty dostawy. Termin przydatności do spożycia po otwarciu opakowania nie krótszy niż 10 dni. Wszelkiego rodzaju produkty pochodzenia wieprzowego są zabronione m.in.: żelatyna wieprzowa, skórki wieprzowe, tłuszcz i białko wieprzowe, kolagen itp. Ilość - 600 kg; 3. Polędwica drobiowa z indyka -wysoko rozdrobniona, chuda, parzona, baton o średnicy 70-90 mm, skład: mięso drobiowe, dopuszczalne przyprawy: sól, majeranek, koperek; dostawy sukcesywne po około 20 kg raz w tygodniu, termin przydatności do spożycia nie krótszy niż 14 dni od daty dostawy. Termin przydatności do spożycia po otwarciu opakowania nie krótszy niż 10 dni. Wszelkiego rodzaju produkty pochodzenia wieprzowego są zabronione m.in.: żelatyna wieprzowa, skórki wieprzowe, tłuszcz i białko wieprzowe, kolagen itp. Ilość -540 kg; 4. Kielbasa szynkowa drobiowa - średnio rozdrobniona, chuda, parzona , baton o średnicy około 70-90 mm, skład: mięso drobiowe, dopuszczalne przyprawy: sól, majeranek, koperek; dostawy sukcesywne po około 20 kg raz w tygodniu, termin przydatności do spożycia nie krótszy niż 14 dni od daty dostawy. Termin przydatności do spożycia po otwarciu opakowania nie krótszy niż 10 dni. Wszelkiego rodzaju produkty pochodzenia wieprzowego są zabronione m.in.: żelatyna wieprzowa, skórki wieprzowe, tłuszcz i białko wieprzowe, kolagen itp. Ilość -540 kg; 5. Kielbasa śląska drobiowa - Grubo rozdrobniona, parzona, w jelicie naturalnym, baton o średnicy 30-40 mm, skład: mięso drobiowe, dopuszczalne przyprawy: sól, majeranek, koperek; dostawy sukcesywne po około 200 kg raz w tygodniu, termin przydatności do spożycia nie krótszy niż 14 dni od daty dostawy. Termin przydatności do spożycia po otwarciu opakowania nie krótszy niż 10 dni. Wszelkiego rodzaju produkty pochodzenia wieprzowego są zabronione m.in.: żelatyna wieprzowa, skórki wieprzowe, tłuszcz i białko wieprzowe, kolagen itp. Ilość -4 700 kg; 6. Szynka bankietowa z indyka -średnio rozdrobniona, chuda, parzona, baton o średnicy około 70-90 mm, skład: mięso drobiowe, dopuszczalne przyprawy: sól, majeranek, koperek; dostawy sukcesywne po około 20 kg raz w tygodniu, termin przydatności do spożycia nie krótszy niż 14 dni od daty dostawy. Termin przydatności do spożycia po otwarciu opakowania nie krótszy niż 10 dni. Wszelkiego rodzaju produkty pochodzenia wieprzowego są zabronione m.in.: żelatyna wieprzowa, skórki wieprzowe, tłuszcz i białko wieprzowe, kolagen itp. Ilość - 540 kg; 7. Kielbasa mielonka drobiowa - średnio rozdrobniona, parzona, baton o średnicy około 80-90 mm, skład: mięso drobiowe, dopuszczalne przyprawy: sól, majeranek, koperek; dostawy sukcesywne po około 120 kg raz w tygodniu, termin przydatności do spożycia nie krótszy niż 14 dni od daty dostawy. Termin przydatności do spożycia po otwarciu opakowania nie krótszy niż 10 dni. Wszelkiego rodzaju produkty pochodzenia wieprzowego są zabronione m.in.: żelatyna wieprzowa, skórki wieprzowe, tłuszcz i białko wieprzowe, kolagen itp. Ilość -2 750 kg; 8. Szynka drobiowa - średnio rozdrobniona, chuda, parzona, baton o średnicy około 80-90 mm, skład: mięso drobiowe, dopuszczalne przyprawy: sól, majeranek, koperek; dostawy

sukcesywne po około 20 kg, termin przydatności do spożycia nie krótszy niż 14 dni od daty dostawy. Termin przydatności do spożycia po otwarciu opakowania nie krótszy niż 10 dni. Wszelkiego rodzaju produkty pochodzenia wieprzowego są zabronione m.in.: żelatyna wieprzowa, skórki wieprzowe, tłuszcz i białko wieprzowe, kolagen itp. Ilość -540 kg; 9. Pasztetowa drobiowa - o smarowanej konsystencji, dostawy sukcesywne po około 100 kg raz w tygodniu, termin przydatności do spożycia nie krótszy niż 14 dni od daty dostawy. Termin przydatności do spożycia po otwarciu opakowania nie krótszy niż 10 dni. Ilość - 2 700 kg; 10. Parówki drobiowe parzone - parzone, homogenizowane, w jelicie sztucznym, skład: mięso drobiowe, dopuszczalne przyprawy: sól, majeranek, koperek; średnica około 20-40 mm, dostawy sukcesywne po około 120 kg, termin przydatności do spożycia nie krótszy niż 14 dni od daty dostawy. Termin przydatności do spożycia po otwarciu opakowania nie krótszy niż 10 dni. Wszelkiego rodzaju produkty pochodzenia wieprzowego są zabronione m.in.: żelatyna wieprzowa, skórki wieprzowe, tłuszcz i białko wieprzowe, kolagen itp. Ilość -3 400 kg; 11. Mortadela drobiowa - Homogenizowana, parzona, w osłonie barierowej o średnicy około 70-90 mm, skład: mięso drobiowe, przyprawy, dostawy sukcesywne po około 220 kg raz w tygodniu, termin przydatności do spożycia nie krótszy niż 14 dni od daty dostawy. Termin przydatności do spożycia po otwarciu opakowania nie krótszy niż 10 dni. Ilość 4000 kg. Jakość artykułów żywnościowych nie może odbiegać od Polskich Norm.

5.1.1. Przeznaczenie

Charakter zamówienia: Dostawy

Główna klasyfikacja (cpv): 15000000 Żywność, napoje, tytoń i produkty pokrewne

5.1.2. Miejsce realizacji

Podpodział krajowy (NUTS): Opolski (PL524)

Kraj: Polska

5.1.3. Szacowany okres obowiązywania

Data początkowa: 01/10/2025

Data zakończenia trwania: 31/03/2026

5.1.6. Informacje ogólne

Zastrzeżony udział:

Udział nie jest zastrzeżony.

Projekt zamówienia niefinansowany z funduszy UE

Zamówienie jest objęte zakresem Porozumienia w sprawie zamówień rządowych (GPA): nie

Informacje dodatkowe: – OPIS KRYTERIÓW OCENY OFERT WRAZ Z PODANIEM WAG

TYCH KRYTERIÓW I SPOSOBU OCENY OFERT 1. Zamawiający oceni i porówna jedynie te oferty, które zostaną złożone przez wykonawców nie wykluczonych przez zamawiającego z niniejszego postępowania i nie zostaną odrzucone przez zamawiającego. 2. Oferty zostaną ocenione przez zamawiającego w oparciu o następujące kryteria i ich znaczenie: Lp.

KRYTERIUM ZNACZENIE PROCENTOWE KRYTERIUM (WAGA) 1 CENA BRUTTO ZA CAŁOŚĆ ZAMÓWIENIA W DANEJ CZĘŚCI 60,00% 2 TERMIN PŁATNOŚCI 40,00% Nazwa kryterium „cena brutto za całość zamówienia w danej części” – waga kryterium – 60 punktów (punkty podane będą w pełnych cyfrach zgodnie z regułą matematyczną) cena najniższa oferowana brutto Ilość punktów = ----- x 60 punktów cena badanej oferty brutto Wykonawca, który przedstawi najniższą cenę otrzyma 60 punktów, pozostali wykonawcy otrzymują odpowiednio mniej punktów, stosownie do wzoru. Nazwa kryterium „termin płatności” – waga kryterium – 40 punktów Termin płatności zostanie wyliczony na podstawie następującego zestawienia: 1. do 14 dni - 0 punktów 2. od 15 dni – do 20 dni - 15 punktów 3. od 21 dni do 29 dni - 25 punktów 4. 30 dni – 40 punktów Maksymalną ilość

punktów w kryterium „termin płatności” uzyska oferta, w której zaoferowany przez wykonawcę w formularzu ofertowym (zał. nr 1 - 4 do SWZ) termin płatności będzie wynosił 30 dni. WYNIK. Ocena ofert nastąpi przez ich uszeregowanie – od oferty z najwyższą liczbą punktów do oferty z najniższą liczbą punktów. Oferta z najwyższą liczbą punktów stanowi ofertę najkorzystniejszą.

5.1.9. Kryteria kwalifikacji

Źródła kryteriów wyboru: Dokumenty zamówienia

5.1.10. Kryteria udzielenia zamówienia

Kryterium:

Rodzaj: Cena

Opis: 60%

Kryterium:

Rodzaj: Jakość

Nazwa: Termin płatności

Opis: 40%

5.1.11. Dokumenty zamówienia

Adres dokumentów zamówienia: <https://ezamowienia.gov.pl/mp-client/search/list/ocds-148610-fd60b5d7-28ae-4963-9bba-355a305743af>

5.1.12. Warunki udzielenia zamówienia

Warunki zgłoszenia:

Zgłoszenie elektroniczne: Wymagane

Adres na potrzeby zgłoszenia: <https://ezamowienia.gov.pl/mp-client/search/list/ocds-148610-fd60b5d7-28ae-4963-9bba-355a305743af>

Języki, w których można składać oferty lub wnioski o dopuszczenie do udziału: polski

Katalog elektroniczny: Niedozwolone

Termin składania ofert: 02/09/2025 08:00:00 (UTC+02:00) czas wschodnioeuropejski, czas środkowoeuropejski letni

Okres, przez który oferta musi pozostać ważna: 90 Dni

Informacje na temat publicznego otwarcia:

Data otwarcia: 02/09/2025 08:30:00 (UTC+02:00) czas wschodnioeuropejski, czas środkowoeuropejski letni

Warunki zamówienia:

Wykonanie zamówienia musi odbywać się w ramach programów zatrudnienia chronionego: Nie

Fakturowanie elektroniczne: Niedozwolone

Stosowane będą zlecenia elektroniczne: nie

Stosowane będą płatności elektroniczne: tak

5.1.15. Techniki

Umowa ramowa:

Brak umowy ramowej

Informacje o dynamicznym systemie zakupów:

Brak dynamicznego systemu zakupów

5.1.16. Dalsze informacje, mediacja i odwołanie

Organ odwoławczy: Zakład Karny nr 1 w Strzelcach Opolskich

Informacje o terminach odwołania: Określone w ustawie z dnia 11 września 2019 roku Prawo zamówień publicznych (Dz. U. z 2024 r. poz. 1320 z późn. zm.) - dział IX Środki ochrony prawnej.

5.1. Część zamówienia: LOT-0004

Tytuł: Część 4 – Produkty mięsno-wędliniarskie wieprzowe

Opis: 1. Kielbasa krakowska parzona - grubo rozdrobniona, parzona, wędzona, w osłonie barierowej o średnicy około 60-80 mm, skład: mięso wieprzowe, dopuszczalne przyprawy: sól, pietruszka, majeranek, zielony koperek, dostawy sukcesywne po około 120 kg raz w tygodniu, termin przydatności do spożycia nie krótszy niż 14 dni od daty dostawy. Termin przydatności do spożycia po otwarciu opakowania nie krótszy niż 10 dni. Jakość art. żywnościowego nie może odbiegać od Polskich Norm. Ilość - 3100 kg. 2. Kielbasa zwyczajna - średnio rozdrobniona, parzona, wędzona, w jelicie naturalnym o średnicy około 25-35mm, skład: mięso wieprzowe, przyprawy, szacunkowe miesięczne zapotrzebowanie to około 650 kg, termin przydatności do spożycia nie krótszy niż 14 dni od daty dostawy. Termin przydatności do spożycia po otwarciu opakowania nie krótszy niż 10 dni. Jakość art. żywnościowego nie może odbiegać od Polskich Norm. Ilość - 4100 kg; 3. Kielbasa mielonka wieprzowa - drobno rozdrobniona, parzona, w osłonie barierowej o średnicy około 70-90 mm, skład: mięso wieprzowe, przyprawy, dostawy sukcesywne po około 100 kg raz w tygodniu, termin przydatności do spożycia nie krótszy niż 14 dni od daty dostawy. Termin przydatności do spożycia po otwarciu opakowania nie krótszy niż 10 dni. Jakość art. żywnościowego nie może odbiegać od Polskich Norm. Ilość - 2300 kg. 4. Kielbasa dębicka - kształt: baton lub gruby kształt walcowaty o dużej średnicy – produkt grubo rozdrobniony z mięsa wieprzowego klasy I z przyprawami. Konsystencja ścisła w osłonce barierowej. Produkt świeży, niemrożony. Szacunkowe miesięczne zapotrzebowanie to około 430 kg, termin przydatności do spożycia nie krótszy niż 14 dni od daty dostawy. Termin przydatności do spożycia po otwarciu opakowania nie krótszy niż 10 dni. Jakość art. żywnościowego nie może odbiegać od Polskich Norm. Ilość - 2 580 kg. 5. Boczek wędzony -szacunkowe miesięczne zapotrzebowanie to około 20 kg, dostawy sukcesywne po około 10 kg, termin przydatności do spożycia nie krótszy niż 14 dni od daty dostawy. Termin przydatności do spożycia po otwarciu opakowania nie krótszy niż 10 dni. Jakość art. żywnościowego nie może odbiegać od Polskich Norm. Ilość - 90 kg. 6. Podgardle wędzone - szacunkowe miesięczne zapotrzebowanie to około 20 kg, dostawy sukcesywne po około 15-20 kg, termin przydatności do spożycia nie krótszy niż 14 dni od daty dostawy. Termin przydatności do spożycia po otwarciu opakowania nie krótszy niż 10 dni. Jakość art. żywnościowego nie może odbiegać od Polskich Norm. Ilość -150 kg; 7. Kaszanka - wieprzowa podrobowa, parzona, składająca się z mięsa wieprzowego 20%, wątroby wieprzowej, płuc wieprzowych, kaszy - nie więcej jak 30%, z dodatkiem soli, pieprzu i cebuli. Wyrób w osłonkach sztucznych, przeźroczystych Ø 100 bez nadruku, ściśle przylegających do farszu, powierzchnia batonów czysta, sucha, gładka. Waga jednego batona 3-5 kg. Na przekroju- surowce równomiernie rozłożone, dopuszcza się niewielkie ilości wytopionego tłuszczu, barwa na przekroju brunatna. Smak i zapach charakterystyczny, z wyczuwalnym smakiem przypraw. Niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy. Dostawy sukcesywne po około 110 kg raz na dwa tygodnie, termin przydatności do spożycia nie krótszy niż 14 dni od daty dostawy. Termin przydatności do spożycia po otwarciu opakowania nie krótszy niż 5 dni. Jakość art. żywnościowego nie może odbiegać od Polskich Norm. Ilość -2 600 kg. 8. Słonina - bez skóry (podskórna tkanka tłuszczowa z wieprzowiny – zdjęta z grzbietu, tylnej części tułowia boków lub łopatki, świeża, niemrożona, surowa – w formie płatów. Płat nie mniejszy niż 0,5 kg. Pakowana próżniowo. Niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy. Szacunkowe miesięczne zapotrzebowanie to około 200 kg, dostawy sukcesywne po około 60 kg, termin przydatności do spożycia nie krótszy niż 14 dni od daty dostawy. Jakość art. Żywnościowego nie może odbiegać od Polskich Norm. Ilość -1 300 kg.

5.1.1. Przeznaczenie

Charakter zamówienia: Dostawy

Główna klasyfikacja (cpv): 15000000 Żywność, napoje, tytoń i produkty pokrewne

5.1.2. Miejsce realizacji

Podpodział krajowy (NUTS): Opolski (PL524)

Kraj: Polska

5.1.3. Szacowany okres obowiązywania

Data początkowa: 01/10/2025

Data zakończenia trwania: 31/03/2026

5.1.6. Informacje ogólne

Zastrzeżony udział:

Udział nie jest zastrzeżony.

Projekt zamówienia niefinansowany z funduszy UE

Zamówienie jest objęte zakresem Porozumienia w sprawie zamówień rządowych (GPA): nie

Informacje dodatkowe: – OPIS KRYTERIÓW OCENY OFERT WRAZ Z PODANIEM WAG TYCH KRYTERIÓW I SPOSOBU OCENY OFERT 1. Zamawiający oceni i porówna jedynie te oferty, które zostaną złożone przez wykonawców nie wykluczonych przez zamawiającego z niniejszego postępowania i nie zostaną odrzucone przez zamawiającego. 2. Oferty zostaną ocenione przez zamawiającego w oparciu o następujące kryteria i ich znaczenie: Lp. KRYTERIUM ZNACZENIE PROCENTOWE KRYTERIUM (WAGA) 1 CENA BRUTTO ZA CAŁOŚĆ ZAMÓWIENIA W DANEJ CZĘŚCI 60,00% 2 TERMIN PŁATNOŚCI 40,00% Nazwa kryterium „cena brutto za całość zamówienia w danej części” – waga kryterium – 60 punktów (punkty podane będą w pełnych cyfrach zgodnie z regułą matematyczną) cena najniższa oferowana brutto Ilość punktów = ----- x 60 punktów cena badanej oferty brutto Wykonawca, który przedstawi najniższą cenę otrzyma 60 punktów, pozostali wykonawcy otrzymują odpowiednio mniej punktów, stosownie do wzoru. Nazwa kryterium „termin płatności” – waga kryterium – 40 punktów Termin płatności zostanie wyliczony na podstawie następującego zestawienia: 1. do 14 dni - 0 punktów 2. od 15 dni – do 20 dni - 15 punktów 3. od 21 dni do 29 dni - 25 punktów 4. 30 dni – 40 punktów Maksymalną ilość punktów w kryterium „termin płatności” uzyska oferta, w której zaoferowany przez wykonawcę w formularzu ofertowym (zał. nr 1 - 4 do SWZ) termin płatności będzie wynosił 30 dni. WYNIK. Ocena ofert nastąpi przez ich uszeregowanie – od oferty z najwyższą liczbą punktów do oferty z najniższą liczbą punktów. Oferta z najwyższą liczbą punktów stanowi ofertę najkorzystniejszą.

5.1.9. Kryteria kwalifikacji

Źródła kryteriów wyboru: Dokumenty zamówienia

5.1.10. Kryteria udzielenia zamówienia

Kryterium:

Rodzaj: Cena

Opis: 60%

Kryterium:

Rodzaj: Jakość

Nazwa: Termin płatności

Opis: 40%

5.1.11. Dokumenty zamówienia

Adres dokumentów zamówienia: <https://ezamowienia.gov.pl/mp-client/search/list/ocds-148610-fd60b5d7-28ae-4963-9bba-355a305743af>

5.1.12. Warunki udzielenia zamówienia

Warunki zgłoszenia:

Zgłoszenie elektroniczne: Wymagane

Adres na potrzeby zgłoszenia: <https://ezamowienia.gov.pl/mp-client/search/list/ocds-148610-fd60b5d7-28ae-4963-9bba-355a305743af>

Języki, w których można składać oferty lub wnioski o dopuszczenie do udziału: polski

Katalog elektroniczny: Niedozwolone

Termin składania ofert: 02/09/2025 08:00:00 (UTC+02:00) czas wschodnioeuropejski, czas środkowoeuropejski letni

Okres, przez który oferta musi pozostać ważna: 90 Dni

Informacje na temat publicznego otwarcia:

Data otwarcia: 02/09/2025 08:30:00 (UTC+02:00) czas wschodnioeuropejski, czas środkowoeuropejski letni

Warunki zamówienia:

Wykonanie zamówienia musi odbywać się w ramach programów zatrudnienia chronionego: Nie

Fakturowanie elektroniczne: Niedozwolone

Stosowane będą zlecenia elektroniczne: nie

Stosowane będą płatności elektroniczne: tak

5.1.15. Techniki

Umowa ramowa:

Brak umowy ramowej

Informacje o dynamicznym systemie zakupów:

Brak dynamicznego systemu zakupów

5.1.16. Dalsze informacje, mediacja i odwołanie

Organ odwoławczy: Zakład Karny nr 1 w Strzelcach Opolskich

Informacje o terminach odwołania: Określone w ustawie z dnia 11 września 2019 roku Prawo zamówień publicznych (Dz. U. z 2024 r. poz. 1320 z późn. zm.) - dział IX Środki ochrony prawnej.

8. Organizacje

8.1. ORG-0001

Oficjalna nazwa: Zakład Karny nr 1 w Strzelcach Opolskich

Numer rejestracyjny: 000320236

Adres pocztowy: ul. Karola Miarki 1

Miejscowość: Strzelce Opolskie

Kod pocztowy: 47-100

Podpodział krajowy (NUTS): Opolski (PL524)

Kraj: Polska

E-mail: katarzyna.hildebrandt@sw.gov.pl

Telefon: 774400420

Adres strony internetowej: <https://www.sw.gov.pl/jednostka/zaklad-karny-nr-1-w-strzelcach-opolskich>

Role tej organizacji:

Nabywca

Organ odwoławczy

8.1. ORG-0000

Oficjalna nazwa: Publications Office of the European Union

Numer rejestracyjny: PUBL

Miejscowość: Luxembourg

Kod pocztowy: 2417

Podział krajowy (NUTS): Luxembourg (LU000)

Kraj: Luksemburg

E-mail: ted@publications.europa.eu

Telefon: +352 29291

Adres strony internetowej: <https://op.europa.eu>

Role tej organizacji:

TED eSender

Informacje o ogłoszeniu

Identyfikator/wersja ogłoszenia: 0796aea3-48d6-480e-b5c7-85cfcae774f9 - 01

Typ formularza: Procedura konkurencyjna

Rodzaj ogłoszenia: Ogłoszenie o zamówieniu lub ogłoszenie o koncesji – tryb standardowy

Podrodzaj ogłoszenia: 16

Ogłoszenie – data wysłania: 25/07/2025 11:17:59 (UTC+00:00) czas zachodnioeuropejski, GMT

Języki, w których przedmiotowe ogłoszenie jest oficjalnie dostępne: polski

Numer publikacji ogłoszenia: 491580-2025

Numer wydania Dz.U. S: 142/2025

Data publikacji: 28/07/2025