

Ogłoszenie o zamówieniu
Dostawy
Dostawy żywności na potrzeby kuchni SP ZOZ Szpitala Specjalistycznego MSWiA w Jeleniej Górze oraz obiektu w Kowarach w 2026 roku.

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

Postępowanie prowadzone jest samodzielnie przez zamawiającego

1.2.) Nazwa zamawiającego: Samodzielny Publiczny Zakład Opieki Zdrowotnej Szpital Specjalistyczny MSWiA w Jeleniej Górze

1.4) Krajowy Numer Identyfikacyjny: REGON 230173142

1.5) Adres zamawiającego

1.5.1.) Ulica: ul. Cieplicka 69/71

1.5.2.) Miejscowość: Jelenia Góra

1.5.3.) Kod pocztowy: 58-560

1.5.4.) Województwo: dolnośląskie

1.5.5.) Kraj: Polska

1.5.6.) Lokalizacja NUTS 3: PL515 - Jeleniogórski

1.5.7.) Numer telefonu: +48 756435700

1.5.9.) Adres poczty elektronicznej: sekretariat@szpitalmsw.net

1.5.10.) Adres strony internetowej zamawiającego: www.szpitalmsw.net

1.6.) Rodzaj zamawiającego: Zamawiający publiczny - jednostka sektora finansów publicznych - samodzielny publiczny zakład opieki zdrowotnej

1.7.) Przedmiot działalności zamawiającego: Zdrowie

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 żywności na potrzeby kuchni SP ZOZ Szpitala Specjalistycznego MSWiA w Jeleniej Górze oraz obiektu w Kowarach w 2026 roku.

2.4.) Identyfikator postępowania: ocds-148610-d8cbb7d7-4fd9-4af6-8281-e9b601dbd7c6

2.5.) Numer ogłoszenia: 2025/BZP 00578978

2.6.) Wersja ogłoszenia: 01

2.7.) Data ogłoszenia: 2025-12-05

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

2.9.) Numer planu postępowań w BZP: 2025/BZP 00142494/02/P

2.10.) Identyfikator pozycji planu postępowań:

1.2.1 Zakup i dostawy żywności na potrzeby kuchni SP ZOZ Szpitala Specjalistycznego MSWiA w Jeleniej Górze w 2026 roku

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://ezamowienia.gov.pl/mp-client/search/list/ocds-148610-d8cbb7d7-4fd9-4af6-8281-e9b601dbd7c6>

3.2.) Zamawiający zastrzega dostęp do dokumentów zamówienia: Nie**3.4.) Wykonawcy zobowiązani są do składania ofert, wniosków o dopuszczenie do udziału w postępowaniu, oświadczeń oraz innych dokumentów wyłącznie przy użyciu środków komunikacji elektronicznej: Tak****3.5.) Informacje o środkach komunikacji elektronicznej, przy użyciu których zamawiający będzie komunikował się z wykonawcami - adres strony internetowej: <https://ezamowienia.gov.pl>
www.szpitalmsw.net****3.6.) Wymagania techniczne i organizacyjne dotyczące korespondencji elektronicznej:** 1. Komunikacja pomiędzy Zamawiającym a Wykonawcami (składanie oświadczeń, dokumentów, zawiadomień oraz przekazywanie informacji) odbywa się elektronicznie, przy użyciu Platformy e-Zamówienia, która jest dostępna pod adresem <https://ezamowienia.gov.pl>

1) We wszelkiej korespondencji związanej z niniejszym postępowaniem Zamawiający i Wykonawcy posługują się numerem ogłoszenia w BZP lub Identyfikator Postępowania z Platformy zakupowej.

2) 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 z 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 (zw. dalej "Rozporządzeniem w sprawie wymagań dla dokumentów elektronicznych").

3) 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.

4) 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:

- w formatach danych określonych w przepisach rozporządzenia Rady Ministrów w sprawie Krajowych Ram Interoperacyjności (i przekazuje się jako załącznik), lub
- jako tekst wpisany bezpośrednio do wiadomości przekazywanej przy użyciu środków komunikacji elektronicznej (np. w treści wiadomości e-mail lub w treści "Formularza do komunikacji").

5) Komunikacja w postępowaniu, z wyłączeniem składania ofert 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").

6) 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 określony w pkt. 8.2 niniejszej Specyfikacji (nie dotyczy składania ofert).

7) Forma złożenia oferty - zgodnie z pkt. XI.1 niniejszej 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) Zamawiający informuje, że dane osobowe pozyskane w związku z przeprowadzeniem niniejszego postępowania przetwarzane będą na podstawie art. 6 ust. 1 lit. c 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 "Rozporządzenie RODO" w celu związanym z postępowaniem o udzielenie zamówienia publicznego

2) Administratorem danych osobowych jest Zamawiający. Podstawą prawną przetwarzania danych osobowych stanowi ustawa Prawo zamówień publicznych wydane na jej podstawie akty wykonawcze, a także ustawa o narodowym zasobie archiwalnym i archiwach. 3) Dane osobowe będą przetwarzane, z uwzględnieniem przepisów prawa, w celu:

- a) przeprowadzenie postępowania o udzielenie zamówienia publicznego,
- b) zawarcia i realizacji umowy z wyłonionym w niniejszym postępowaniu wykonawcą,
- c) dokonania rozliczenia i płatności związanych z realizacją umowy,
- d) przeprowadzenie ewentualnych postępowań kontrolnych i / lub audytu przez komórki Zamawiającego i inne uprawnione podmioty,
- e) udostępnienie dokumentacji postępowania i zawartej umowy jako informacji publicznej,
- f) archiwizacji postępowania.

- 4) Dane osobowe będą ujawniane wykonawcom oraz wszystkim zainteresowanym.
 5) Dane osobowe będą przechowywane przez okres obowiązywania umowy a następnie przez okres co najmniej 5 lat zgodnie z przepisami dotyczącymi archiwizacji. Dotyczy to wszystkich uczestników postępowania.
 6) Osobie, której dane dotyczą przysługuje na warunkach określonych w przepisach Rozporządzenia RODO:
 a) prawo dostępu do danych (art. 15),

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: 7/2025

4.1.3.) Rodzaj zamówienia: Dostawy

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

4.1.8.) Możliwe jest składanie ofert częściowych: Tak

4.1.9.) Liczba części: 7

4.1.10.) Ofertę można składać na kilka części

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

4.1.12.) Maksymalna liczba części, jaka może zostać udzielona jednemu wykonawcy: 2

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

Mięso wieprzowe, wołowe i drobiowe, wędliny drobiowe i wieprzowe.

Nazwa surowca Jm Ilość

- 1 Baleron drobiowy do 10 g tłuszczu na 100 g produktu kg. 300
- 2 Baleron drobiowy do 10 g tłuszczu na 100 g produktu (bez : glutenu, mleka, białka mleka, białka jaj, laktozy) kg. 50
- 3 Boczek wędzony kg. 100
- 4 Filet z indyka bez chrząstek i skóry kg. 600
- 5 Filet z indyka pieczony 5 g tłuszczu na 100 g produktu kg. 200
- 6 Filet z indyka pieczony 5 g tłuszczu na 100 g produktu (bez: glutenu,mleka, białka mleka,białka jaj,laktozy) kg. 50
- 7 Filet z kurczaka bez chrząstek i skóry kg. 1300
- 8 Flaki wołowe blanszowane (bez rosółu, wywaru) kg. 300
- 9 Golonka z indyka (waga szt. do 250g) kg. 300
- 10 Indyk w galarecie 5 g tłuszczu na 100 g produktu kg. 150
- 11 Kabanos drobiowy chudy (z piersi indyka, kurczaka ,bez skóry) na naturalnym flaku kg. 150
- 12 Kaszanka do 30 g tłuszczu na 100 g produktu kg. 200
- 13 Kielbasa biała parzona do 25 g tłuszczu na 100 g produktu kg. 250
- 14 Kielbasa krakowska drobiowa pieczona 7 g tłuszczu na 100g produktu kg. 250
- 15 Kielbasa krakowska drobiowa pieczona 7 g tłuszczu na 100g produktu (bez: glutenu, mleka, białka mleka,białka jaj, laktozy) kg. 50
- 16 Kielbasa swojska do 20 g tłuszczu na 100 g produktu kg. 200
- 17 Kielbasa szynkowa wieprzowa 10-15 g tłuszczu na 100 g produktu kg. 150
- 18 Kielbasa śląska 15-20 g tłuszczu na 100 g produktu kg. 150
- 19 Kielbasa z piersi kurczaka 3-5 g tłuszczu na 100 g produktu kg. 250
- 20 Kielbasa z piersi kurczaka 3-5 g tłuszczu na 100 g produktu(bez: glutenu,mleka, białka mleka,białka jaj,laktozy) kg. 50
- 21 Kurczak świeży schłodzony kg. 400
- 22 Mięso karczek b/k kg. 400
- 23 Mięso łopatka wieprzowa b/k kg. 1200
- 24 Mięso mielone wołowo -wieprzowe bez chrząstek kg. 50
- 25 Mięso schab b/k kg. 1200
- 26 Mięso szynka b/k kg. 900
- 27 Mięso z indyka udziec kg. 30
- 28 Parówki z szynki 6-10 g tłuszczu na 100 g produktu kg. 250
- 29 Parówki z szynki 6-10 g tłuszczu na 100 g produktu(bez: glutenu, mleka, białka mleka, białka jaj, laktozy) kg. 100
- 30 Pasztet drobiowy zwykły w puszcze 18-25 g tłuszczu na 100 g produktu szt. 1000
- 31 Pasztet pieczony drobiowy z piersi kurczaka 5-10 g tłuszczu na 100 g produktu kg. 80
- 32 Pieczeń drobiowa 2-5 g tłuszczu na 100g produktu kg. 300

- 33 Pieczeń drobiowa 2-5 g tłuszczu na 100g produktu(bez: glutenu, mleka, białka mleka, białka jaj, laktozy) kg. 100
- 34 Pierś pieczona 1-3 g tłuszczu na 100 produktu kg. 350
- 35 Pierś pieczona 1-3 g tłuszczu na 100 produktu(bez: glutenu, mleka, białka mleka, białka jaj, laktozy) kg. 100
- 36 Pierś z kurczaka gotowana 1-3 g tłuszczu na 100 g produktu kg. 250
- 37 Pierś z kurczaka gotowana 1-3 g tłuszczu na 100 g produktu(bez: glutenu, mleka, białka mleka, białka jaj, laktozy) kg. 50
- 38 Polędwica drobiowa z piersi z indyka 2-5 g tłuszczu na 100 g produktu kg. 350
- 39 Polędwica drobiowa z piersi z indyka 2-5 g tłuszczu na 100 g produktu(bez glutenu białka mleka, białka jaj, laktozy) kg. 50
- 40 Polędwica drobiowa z piersi z kurczaka 2-5 g tłuszczu na 100 g produktu kg. 370
- 41 Polędwica drobiowa z piersi z kurczaka 2-5 g tłuszczu na 100 g produktu(bez: glutenu, mleka, białka mleka, białka jaj, laktozy) kg. 50
- 42 Polędwica sopocka 3-5 g tłuszczu na 100 g produktu kg. 350
- 43 Polędwica sopocka 3-5 g tłuszczu na 100 g produktu(bez: glutenu, mleka, białka mleka, białka jaj, laktozy) kg. 50
- 44 Polędwica wiśniowa 5-10 g tłuszczu na 100 g produktu kg. 100
- 45 Polędwica z indyka wędzona 2-3 g tłuszczu na 100 g produktu kg. 300
- 46 Polędwica z indyka wędzona 2-3 g tłuszczu na 100 g produktu(bez: glutenu, mleka, białka mleka, białka jaj, laktozy) kg. 50
- 47 Polędwica z majerankiem 6-10 g tłuszczu na 100 g produktu kg. 150
- 48 Rolada drobiowa szpinakowa 5-10 g tłuszczu na 100 g produktu kg. 120
- 49 Rolada z indyka do 5 g tłuszczu na 100 g produktu kg. 200
- 50 Rolada z kurczaka 2-4 g tłuszczu na 100g produktu kg. 200
- 51 Schab pieczony do 10 g tłuszczu na 100 g produktu kg. 250
- 52 Szyneczka mielonka 110g kubek ręcznie otwierana szt. 1100
- 53 Szynka drobiowa 2-4 g tłuszczu na 100 g produktu kg. 100
- 54 Szynka drobiowa gotowana do 7 g tłuszczu na 100 g produktu kg. 200
- 55 Szynka drobiowa konserwowa do 12 g tłuszczu na 100 g produktu kg. 200
- 56 Szynka konserwowa z indyka 3-4 g tłuszczu na 100g produktu kg. 100
- 57 Szynka wieprzowa gotowana 3-5 g tłuszczu na 100 g produktu kg. 100
- 58 Szynka wieprzowa konserwowa do 12 g tłuszczu na 100 g produktu kg. 250
- 59 Szynka z indyka 2-4 g tłuszczu na 100 g produktu kg. 150
- 60 udka drobiowe- średniej wielkości(do 250g) kg. 2800
- 61 Wątróbka drobiowa kg. 200
- 62 Wołowe pieczeniowe extra (zrazowe) kg. 300
- 63 Żeberka paski kg. 350

Szczegółowy wykaz asortymentowy stanowiący opis przedmiotu zamówienia określa załącznik nr 1a do specyfikacji warunków zamówienia.

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

4.2.8.) Zamówienie obejmuje opcje: Nie

4.2.10.) Okres realizacji zamówienia albo umowy ramowej: od 2026-01-01 do 2026-12-31

4.2.11.) Zamawiający przewiduje wznowienia: Nie

4.3.) Kryteria oceny ofert:

4.3.1.) Sposób oceny ofert: Kryteria oceny ofert - zamawiający uzna oferty za spełniające wymagania i przyjmie do szczegółowego rozpatrywania, jeżeli:

1. oferta, spełnia wymagania określone niniejszą specyfikacją,
2. oferta została złożona, w określonym przez zamawiającego terminie,
3. wykonawca przedstawił ofertę zgodną co do treści z wymaganiami zamawiającego.

4.3.2.) Sposób określania wagi kryteriów oceny ofert: Procentowo

4.3.3.) Stosowane kryteria oceny ofert: Wyłącznie kryterium ceny

Kryterium 1

4.3.5.) Nazwa kryterium: Cena

4.3.6.) Waga: 100

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

Pieczyno, świeże wyroby piekarskie i ciastkarskie.

Nazwa artykułu Jm Ilość

- 1 Bułka grahamka bez dodatku substancji słodzących szt. 1300
 - 2 Bułka pszenna szt. 1500
 - 3 Bułka tarta kg 350
 - 4 Chleb bezglutenowy szt. 500
 - 5 Chleb biały niskobiałkowy szt. 40
 - 6 Chleb dietetyczny 0% jaj szt. 40
 - 7 Chleb graham bez dodatku substancji słodzących szt. 300
 - 8 Chleb o niskim IG szt. 400
 - 9 Chleb orkiszowy razowy bez dodatku substancji słodzących szt. 100
 - 10 Chleb pszenno-żytni bez dodatku substancji słodzących szt. 200
 - 11 Chleb pszenno-żytni bez dodatku substancji słodzących szt. 2000
 - 12 Chleb z dodatkiem otrąb i ziaren bez dodatku substancji słodzących szt. 250
 - 13 Chleb zwykły na zakwasie szt. 10000
 - 14 Chleb żytni razowy bez dodatku substancji słodzących szt. 17000
 - 15 Chleb żytni razowy na zakwasie (typ 2000) (skład: mąka żytnia razowa, woda, sól, zakwas) szt. 150
 - 16 Pączki z dżemem(100g) szt. 350
 - 17 Rogal maślany bez nadzienia szt. 400
- Szczegółowy wykaz asortymentowy stanowiący opis przedmiotu zamówienia określa załącznik nr 1b do specyfikacji warunków zamówienia.

4.2.6.) Główny kod CPV: 15810000-9 - Pieczywo, świeże wyroby piekarskie i ciastkarskie

4.2.8.) Zamówienie obejmuje opcje: Nie

4.2.10.) Okres realizacji zamówienia albo umowy ramowej: od 2026-01-01 do 2026-12-31

4.2.11.) Zamawiający przewiduje wznowienia: Nie

4.3.) Kryteria oceny ofert:

4.3.1.) Sposób oceny ofert: Kryteria oceny ofert - zamawiający uzna oferty za spełniające wymagania i przyjmie do szczegółowego rozpatrywania, jeżeli:

1. oferta, spełnia wymagania określone niniejszą specyfikacją,
2. oferta została złożona, w określonym przez zamawiającego terminie,
3. wykonawca przedstawił ofertę zgodną co do treści z wymaganiami zamawiającego.

4.3.2.) Sposób określania wagi kryteriów oceny ofert: Procentowo

4.3.3.) Stosowane kryteria oceny ofert: Wyłącznie kryterium ceny

Kryterium 1

4.3.5.) Nazwa kryterium: Cena

4.3.6.) Waga: 100

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

Owoce cytrusowe, owoce inne niż tropikalne, owoce pestkowe, warzywa strączkowe suszone, warzywa liściaste, warzywa kapustne, kapusta kiszona, ogórek kiszony.

Nazwa artykułu Jm Ilość

- 1 Agrest kg. 200
- 2 Arbuzy kg. 1000
- 3 Awokado szt. 300
- 4 Banany żółte, zdrowe bez uszkodzeń i czarnych plam kg. 2000
- 5 Bataty kg. 400
- 6 Bazylia świeża w doniczce szt. 50
- 7 Borówka amerykańska kg. 400
- 8 Botwina świeża, nie zwiędnięta w pęczkach pęczek 120
- 9 Bób świeży kg. 30
- 10 Brokuł świeży, zielony bez uszkodzeń i zanieczyszczeń szt. 50
- 11 Brzoskwinie kg. 200
- 12 Burak czerwony młody, świeży, zdrowy, czysty bez uszkodzeń (maj, czerwiec, lipiec) kg. 500
- 13 Burak czerwony, świeży, zdrowy, czysty bez uszkodzeń, workowany 10 kg(pozostałe miesiące) kg. 1300
- 14 Cebula czerwona kg. 400
- 15 Cebula zdrowa, czysta, cała bez uszkodzeń i kiełków, workowana 10-15 kg kg. 2000

- 16 Cukinia kg. 450
 - 17 Cykoria szt. 500
 - 18 Cytryny kg. 100
 - 19 Czosnek zdrowy, świeży bez uszkodzeń i zanieczyszczeń z wyłączeniem importu z Chin kg. 80
 - 20 Dynia kg. 80
 - 21 Fasola szparagowa świeża kg. 100
 - 22 Grejpfrut szt. 500
 - 23 Gruszki kg. 450
 - 24 Jabłka zdrowe, bez uszkodzeń w kartonach lub skrzynkach kg. 5000
 - 25 Jagody kg. 50
 - 26 Kalafior świeży, czysty, suchy bez uszkodzeń i zanieczyszczeń szt. 100
 - 27 Kapusta biała o świeżym wyglądzie bez uszkodzeń i zanieczyszczeń (czerwiec, lipiec, sierpień, wrzesień) szt. 500
 - 28 Kapusta biała o świeżym wyglądzie bez uszkodzeń i zanieczyszczeń (pozostałe miesiące) kg. 800
 - 29 Kapusta czerwona zdrowa, czysta bez uszkodzeń (czerwiec, lipiec, sierpień, wrzesień) szt. 150
 - 30 Kapusta czerwona zdrowa, czysta bez uszkodzeń (pozostałe miesiące) kg. 500
 - 31 Kapusta kiszona z marchewką bez oznak gnicia w wiadrach 5 kg kg. 1000
 - 32 Kapusta pekińska świeża, prawidłowo wykształcona bez uszkodzeń kg. 800
 - 33 Kapusta włoska, czysta bez uszkodzeń kg. 250
 - 34 Kiwi szt. 4000
 - 35 Koperek zielony świeży w pęczkach (pozostałe miesiące) pęczek 1200
 - 36 Koperek zielony świeży w pęczkach(maj, czerwiec, lipiec, sierpień) pęczek 600
 - 37 Maliny kg. 50
 - 38 Mandarynki kg. 600
 - 39 Marchew I gat. świeża, zdrowa, czysta bez uszkodzeń, workowana 10 kg kg. 2500
 - 40 Melon szt. 200
 - 41 Morele szt. 500
 - 42 Natka pietruszki świeża w pęczkach (maj, czerwiec, lipiec, sierpień) pęczek 600
 - 43 Natka pietruszki świeża w pęczkach (pozostałe miesiące) pęczek 600
 - 44 Nektarynki kg. 250
 - 45 Ogórek kiszony z przyprawami, zdrowy, twardy bez oznak pleśni i gnicia, wiadro 3 kg kg. 800
 - 46 Ogórek zielony świeży, czysty bez uszkodzeń (czerwiec, lipiec, sierpień, wrzesień) kg. 850
 - 47 Ogórek zielony świeży, czysty bez uszkodzeń (pozostałe miesiące) kg. 900
 - 48 Papryka kolorowa świeża bez uszkodzeń i zanieczyszczeń kg. 1200
 - 49 Pieczarka świeża bez uszkodzeń i pleśni kg. 200
 - 50 Pietruszka korzeń zdrowa, czysta bez uszkodzeń kg. 800
 - 51 Pomarańcze gat. I, zdrowe bez uszkodzeń i oznak gnicia kg. 1000
 - 52 Pomidor świeży, czysty bez uszkodzeń (maj, czerwiec, lipiec, sierpień, wrzesień) kg. 1500
 - 53 Pomidor świeży, czysty bez uszkodzeń (pozostałe miesiące) kg. 1800
 - 54 Por zdrowy, prawidłowo wykształcony, świeży szt. 1300
 - 55 Porzeczka kg. 50
 - 56 Roszponka kg. 600
 - 57 Rukola kg. 600
 - 58 Rzodkiew biała sopol kg. 1000
 - 59 Rzodkiewka(czerwiec, lipiec, sierpień, wrzesień) pęczek 1100
 - 60 Rzodkiewka(pozostałe miesiące) pęczek 500
 - 61 Sałata zielona(czerwiec, lipiec, sierpień, wrzesień) szt. 1800
 - 62 Sałata lodowa 1szt. nie mniej niż 400g szt. 1300
 - 63 Sałata masłowa szt. 500
 - 64 Sałata zielona (pozostałe miesiące) szt. 1600
 - 65 Seler korzeń, zdrowy, czysty bez uszkodzeń kg. 1000
 - 66 Szczypiorek świeży w pęczkach(czerwiec, lipiec, sierpień, wrzesień) pęczek 500
 - 67 Szczypiorek świeży w pęczkach(pozostałe miesiące) pęczek 900
 - 68 Śliwki kg. 400
 - 69 Truskawka świeża bez pleśni i nadgnicia kg. 300
 - 70 Winogrona białe kg. 350
 - 71 Wiśnia kg. 60
 - 72 Ziemniaki odmiana jednorodna w każdej dostawie bez uszkodzeń, plam chorobowych i kielków, workowane 10-15 kg kg. 11000
 - 73 Ziemniaki młode, odmiana jednorodna, świeże bez uszkodzeń, workowane 10-15 kg(czerwiec, lipiec sierpień) kg. 4000
 - 74 Kielki lucerny kg. 50
 - 75 Kielki rzodkiewki kg. 50
 - 76 Kielki słonecznika kg. 50
 - 77 Kielki brokuła kg. 50
- Szczegółowy wykaz asortymentowy stanowiący opis przedmiotu zamówienia określa załącznik nr 1c do specyfikacji warunków zamówienia.

4.2.6.) Główny kod CPV: 03200000-3 - Zboża, ziemniaki, warzywa, owoce i orzechy

4.2.8.) Zamówienie obejmuje opcje: Nie

4.2.10.) Okres realizacji zamówienia albo umowy ramowej: od 2026-01-01 do 2026-12-31

4.2.11.) Zamawiający przewiduje wznowienia: Nie

4.3.) Kryteria oceny ofert:

4.3.1.) Sposób oceny ofert: Kryteria oceny ofert - zamawiający uzna oferty za spełniające wymagania i przyjmie do szczegółowego rozpatrywania, jeżeli:

1. oferta, spełnia wymagania określone niniejszą specyfikacją,
2. oferta została złożona, w określonym przez zamawiającego terminie,
3. wykonawca przedstawił ofertę zgodną co do treści z wymaganiami zamawiającego.

4.3.2.) Sposób określania wagi kryteriów oceny ofert: Procentowo

4.3.3.) Stosowane kryteria oceny ofert: Wyłącznie kryterium ceny

Kryterium 1

4.3.5.) Nazwa kryterium: Cena

4.3.6.) Waga: 100

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

Warzywa i owoce mrożone, ryby mrożone, ryby przetworzone i konserwowane.

Nazwa artykułu Jm Ilość

- 1 Brokuły mrożone kwiatek opakowania 2-5 kg kg. 900
- 2 Brukselka mrożona opakowania 2-5 kg kg. 50
- 3 Bób mrożony opakowanie 2-5 kg kg. 15
- 4 Fasolka szparagowa zielona mrożona cięta opakowania 2-5 kg kg. 150
- 5 Fasolka szparagowa żółta mrożona cięta opakowania 2-5kg kg. 200
- 6 Filet z dorsza mrożony, (400-900g) SHP do 5% technologicznej glazury kg. 600
- 7 Filet z mintaja mrożony, jeden gatunek ,(nie mniej niż 160 g) SHP do 5% technologicznej glazury kg. 300
- 8 Filet z morszczuka mrożony,(nie mniej niż 150g)SHP do 5% technologicznej glazury z wykluczenie importu z Chin kg. 800
- 9 Groszek zielony mrożony kg. 200
- 10 Kalafior mrożony kwiatek opakowania 2-5kg kg. 600
- 11 Karp patroszony kg. 50
- 12 Makrela w oleju kg. 70
- 13 Makrela wędzona luz M , L kg. 50
- 14 Marchew mrożona opakowania 2-10kg kg. 380
- 15 Mieszanka mrożona 7 składnikowa opakowania 2-10kg kg. 500
- 16 Owoce mrożone aronia kg. 50
- 17 Owoce mrożone truskawka kg. 50
- 18 Owoce mrożone wiśnia kg. 50
- 19 Owoce mrożone czarna porzeczka kg. 50
- 20 Mieszanka kompotowa mrożona (śliwka, jabłko, agrest, aronia, porzeczka czerwona, wiśnia) opakowania 2-5kg kg. 1100
- 21 Mieszanka kompotowa mrożona (wiśnia, śliwka, czerwona porzeczka, aronia, truskawka) opakowania 2-5kg kg. 300
- 22 Miruna bez skóry mrożona ,(nie mniej niż 300g) SHP do 5% technologicznej glazury kg. 200
- 23 Papryka mrożona opakowania 2-5kg kg. 300
- 24 Paprykarz szczeciński (puszka 0,341kg) kg. 100
- 25 Pasta z makreli (wiadro 3 kg) kg. 30
- 26 Pieczarka mrożona opakowania 2-5kg kg. 500
- 27 Pyzy z mięsem mrożone opakowanie 2,5 kg kg. 350
- 28 Pyzy bez mięsa opakowanie 2,5 kg kg. 260
- 29 Seler mrożony opakowania 2-5kg kg. 300
- 30 Szpinak mrożony opakowania 2-5 kg kg. 300
- 31 Szprot w oleju (0,18kg) kg. 50
- 32 Szprot w pomidorach(0,18kg) kg. 150
- 33 Śledź matias w wiaderku(4kg) kg. 250
- 34 Tuńczyk w oleju (w kawałkach) puszka z otwieraczem kg. 20
- 35 Tuńczyk w sosie własnym (w kawałkach)puszka z otwieraczem kg. 250
- 36 Włoszczyzna paski mrożona opakowania 2-10 kg kg. 1500

Szczegółowy wykaz asortymentowy stanowiący opis przedmiotu zamówienia określa załącznik nr 1d do niniejszej specyfikacji.

4.2.6.) Główny kod CPV: 15331170-9 - Warzywa mrożone

4.2.8.) Zamówienie obejmuje opcje: Nie

4.2.10.) Okres realizacji zamówienia albo umowy ramowej: od 2026-01-01 do 2026-12-31

4.2.11.) Zamawiający przewiduje wznowienia: Nie

4.3.) Kryteria oceny ofert:

4.3.1.) Sposób oceny ofert: Kryteria oceny ofert - zamawiający uzna oferty za spełniające wymagania i przyjmie do szczegółowego rozpatrywania, jeżeli:

1. oferta, spełnia wymagania określone niniejszą specyfikacją,
2. oferta została złożona, w określonym przez zamawiającego terminie,
3. wykonawca przedstawił ofertę zgodną co do treści z wymaganiami zamawiającego.

4.3.2.) Sposób określania wagi kryteriów oceny ofert: Procentowo

4.3.3.) Stosowane kryteria oceny ofert: Wyłącznie kryterium ceny

Kryterium 1

4.3.5.) Nazwa kryterium: Cena

4.3.6.) Waga: 100

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

Różne produkty spożywcze, kakao, wyroby cukiernicze, kawa, herbata, sosy, przyprawy i zioła, zupy i buliony, owoce konserwowane, owoce suszone, soki, napoje i woda mineralna.

Nazwa artykułu Jm Ilość

- 1 Barszcz w płynie opakowanie 0,5 l litr. 20
- 2 Bazylia suszona kg. 4
- 3 Budyń kg. 30
- 4 Chrupki kukurydziane bezglutenowe opakowanie do 60 g szt. 300
- 5 Chrzan konserwowy kg. 130
- 6 Ciecierzycy kabuli sucha kg. 100
- 7 Cukier biały kg. 1400
- 8 Cukier puder kg. 20
- 9 Cukier wanilinowy (32g) kg. 4
- 10 Cynamon kg. 2
- 11 Czekolada z dużą zawartością (>70%)kakao szt. 200
- 12 Czosnek niedźwiedzi suszony (bez glutenu i laktozy, jaj) kg. 4
- 13 Czosnek suszony (bez glutenu i laktozy, jaj) kg. 4
- 14 Czubyryca czerwona(bez glutenu i laktozy, jaj) kg. 0,5
- 15 Czubyryca zielona(bez glutenu i laktozy, jaj) kg. 0,5
- 16 Ćwikła kg. 60
- 17 Dżemiki 1 razowe szt. 5000
- 18 Fasola suszona(drobna i gruba) kg. 200
- 19 Fasolka konserwowa kolorowa(ziarno) kg. 100
- 20 Fasolka konserwowa szparagowa cięta (puszka) kg. 20
- 21 Galaretka owocowa różne smaki(bez glutenu i laktozy) kg. 30
- 22 Groch suszony łuskany kg. 180
- 23 Groszek konserwowy(puszka z otwieraczem) kg. 100
- 24 Groszek ptysiowy opakowanie do 0,5 kg kg. 45
- 25 Herbata ekspresowa- torebka kg. 200
- 26 Herbata owocowa kg 100
- 27 Kakao naturalne extra ciemne nierozp. (tłuszcz kakaowy 10-12%, bez gorczycy i selera, glutenu i laktozy) (200g) kg. 60
- 28 Kasza bulgur kg. 80
- 29 Kasza gryczana kg. 300
- 30 Kasza jaglana kg. 100
- 31 Kasza jęczmienna kg. 250
- 32 Kasza manna(nie ekspresowa) kg. 100

- 33 Kasza orkiszowa 50
- 34 Kasza perłowa kg. 50
- 35 Kasza pęczak kg. 40
- 36 Kawa zbożowa (500g) kg. 50
- 37 Ketchup kg. 120
- 38 Kisiel owocowy różne smaki(bez glutenu, laktozy, jaj) kg. 30
- 39 Kleik ryżowy szt. 50
- 40 Kokos do ciasta kg. 1
- 41 Kolendra liście kg. 0,5
- 42 Kolendra przyprawa ziarno(bez glutenu, laktozy, jaj) kg. 0,5
- 43 Komosa ryżowa kg 30
- 44 Kompot aronia kg. 50
- 45 Kompot czarna porzeczka kg. 30
- 46 Kompot śliwka kg. 30
- 47 Kompot truskawka kg. 30
- 48 Kompot wiśnia kg. 30
- 49 Koncentrat pomidorowy 30% puszka 0,8 kg(bez glutenu, laktozy, jaj) kg. 250
- 50 Koperek suszony(bez glutenu, laktozy, jaj) kg. 2
- 51 Kotlety sojowe kg 20
- 52 Krem do tortu różne smaki szt. 10
- 53 Kukurydza konserwowa(z otwieraczem) kg. 150
- 54 Kuskus kg. 50
- 55 Kutia gotowa kg. 2
- 56 Kwasek cytrynowy kg. 4
- 57 Liść laurowy (opakowanie do 0,5kg)(bez glutenu, laktozy, jaj) kg. 8
- 58 Lubczyk suszony(bez glutenu, laktozy, jaj) kg. 60
- 59 Majeranek (opakowanie do 0,5kg)(bez glutenu, laktozy,jaj) kg. 10
- 60 Majonez dekoracyjny (0,7kg)(bez glutenu, laktozy, jaj) kg 330
- 61 Makaron spaghetti na mące durum opakowanie 3kg kg. 160
- 62 Makaron bezjajeczny kg 30
- 63 Makaron gryczany kg 40
- 64 Makaron kokarda na mące durum opakowanie 3 kg kg. 120
- 65 Makaron łazanki na mące durum opakowanie 3 kg kg. 40
- 66 Makaron muszelki na mące durum opakowanie 3 kg kg. 40
- 67 Makaron nitki na mące durum opakowanie 3 kg kg. 120
- 68 Makaron orkiszowy kg 30
- 69 Makaron razowy kg 50
- 70 Makaron rurka na mące durum opakowanie 3 kg kg. 50
- 71 Makaron ryżowy opakowanie 3kg kg. 100
- 72 Makaron świderki na mące durum opakowanie 3 kg kg. 100
- 73 Makaron żytni do 1,5 kg kg. 200
- 74 Masa makowa kg. 3
- 75 Mąka pszenna wrocławska typ 500 kg. 400
- 76 Mąka gryczana kg 30
- 77 Mąka krupczatka kg. 50
- 78 Mąka kukurydziana kg 30
- 79 Mąka pszenna tortowa typ 405 kg. 300
- 80 Mąka ryżowa kg 20
- 81 Mąka sojowa kg 30
- 82 Mąka ziemniaczana kg. 60
- 83 Miód naturalny 1 razowe opakowanie szt. 2500
- 84 Muesli bez dodatku cukru i jego zamienników kg 100
- 85 Mus owocowy 250 g szt. 4000
- 86 Mus warzywny 250 g szt. 4000
- 87 Musztarda sarepska opakowanie 1kg kg. 100
- 88 Ocet balsamiczny litr. 4
- 89 Ocet jabłkowy litr. 4
- 90 Ocet spirytusowy 10% kwasowości opakowanie 1L litr. 3
- 91 Ogórki konserwowe kg. 200
- 92 Olej rzepakowy litr. 900
- 93 Oliwa z oliwek litr. 400
- 94 Oliwki cięte słoik kg. 110
- 95 Oregano suszone kg. 2
- 96 Orzechy włoskie łuskane kg. 3
- 97 Otręby orkiszowe kg 20
- 98 Otręby owsiane kg 20

- 99 Otręby pszenne kg. 10
- 100 Otręby żytnie kg 20
- 101 Papryka chili mielona opakowanie 0,5 kg (bez glutenu, laktozy, jaj) kg. 4
- 102 Papryka konserwowa ćwiartki kg. 200
- 103 Papryka ostra sypka 100% opakowanie 0,5 kg (bez glutenu, laktozy, jaj) kg. 6
- 104 Papryka słodka sypka 100% opakowanie 0,5 kg(bez glutenu, laktozy, jaj) kg. 12
- 105 Papryka wędzona sypka 100% opakowanie 0,5 kg (bez glutenu, laktozy, jaj) kg. 6
- 106 Pestki dyni kg 15
- 107 Pędy bambusa konserwowe (200-300g) kg. 4
- 108 Pieczarka konserwowa kg. 60
- 109 Pieprz cytrynowy opakowanie 0,5 kg(bez glutenu, laktozy, jaj) kg. 4
- 110 Pieprz czarny 100% mielony opakowanie 0,5 kg(bez gluten, laktozy, jaj) kg. 30
- 111 Pieprz ziołowy opakowanie 0,5 kg(bez glutenu, laktozy, jaj) kg. 4
- 112 Pietruszka suszona opakowanie do 0,3 kg(bez glutenu, laktozy, jaj) kg. 2
- 113 Płatki gryczane kg 30
- 114 Płatki jęczmienne kg 30
- 115 Płatki naturalne błyskawiczne owsiane kg 30
- 116 Płatki naturalne błyskawiczne ryżowe kg 30
- 117 Płatki owsiane(niebłyskawiczne) kg. 100
- 118 Płatki ryżowe kg 30
- 119 Pomidory suszone w zalewie kg. 40
- 120 Pomidory w puszcze bez skóry kg. 500
- 121 Proszek do pieczenia(30g) kg. 15
- 122 Przyprawa chińska 0,5-1 kg(bez glutenu, laktozy, jaj) kg. 2
- 123 Przyprawa curry(bez glutenu, laktozy, jaj) kg. 7
- 124 Przyprawa do flaków(bez glutenu, laktozy, jaj) kg. 3
- 125 Przyprawa do gyrosa(bez glutenu, laktozy, jaj) kg. 1
- 126 Przyprawa do ryb opakowanie 800g(bez dodatku soli, glutaminianu sodu, konserwantów, sztucznych barwników glutenu, laktozy, jaj) kg. 3
- 127 Przyprawa gałka muszkatołowa(bez glutenu, laktozy, jaj) kg. 3
- 128 Przyprawa imbir(bez glutenu, laktozy, jaj) kg. 3
- 129 Przyprawa kurkuma (bez glutenu, laktozy, jaj) kg. 10
- 130 Rodzynki kg. 1
- 131 Rozmaryn suszony(bez glutenu, laktozy, jaj) kg. 1
- 132 Ryż biały kg. 600
- 133 Ryż brązowy 300
- 134 Ryż czerwony 300
- 135 Seler konserwowy kg. 300
- 136 Skrobia kukurydziana kg 5
- 137 Skrobia pszenna kg. 5
- 138 Skrobia ryżowa kg. 5
- 139 Skrobia ziemniaczana kg. 50
- 140 Słonecznik łuskany (opakowanie do 250g) kg. 10
- 141 Soczewica czarna sucha kg. 80
- 142 Soczewica czerwona sucha kg. 250
- 143 Soczewica zielona sucha kg. 150
- 144 Soda spożywcza kg. 3
- 145 Soja konserwowa(kiełki) kg. 250
- 146 Soja ziarno kg. 200
- 147 Sok bananowy cukry do 12 g na 100 ml 1 szt. 200-300 ml szt. 1200
- 148 Sok jabłkowy cukry do 12 g na 100 ml 1szt. 200-300 ml szt. 1200
- 149 Sok marchewkowy bez dodatku soli 1 szt. 200-300 ml szt. 1200
- 150 Sok pomarańczowy cukry do 9 g na 100 ml 1szt. 200-300 ml szt. 1200
- 151 Sok pomidorowy bez dodatku soli 1 szt. 200-300 ml szt. 1200
- 152 Sos sojowy litr. 5
- 153 Sól kg. 700
- 154 Suchary bez cukru szt. 60
- 155 Suszone warzywa 100%, bez glutaminianu sodu, glutenu i laktozy kg. 300
- 156 Szczaw konserwowy kg. 100
- 157 Śmietana w proszku do tortów kg. 2
- 158 Tapioka kg 10
- 159 Tymianek suszony(bez glutenu i laktozy) kg. 4
- 160 Wafle ryżowe opakowanie 100 g szt. 400
- 161 Woda mineralna gazowana 500ml szt. 500
- 162 Woda mineralna niegazowana 500ml szt. 6000
- 163 Zacierka kg. 180

164 Ziele angielskie mielone (op.do 0,5kg)(bez glutenu, laktozy, jaj) kg. 9

165 Ziele angielskie ziarno (op.do 0,5kg)(bez glutenu, laktozy, jaj) kg. 7

166 Zioła prowansalskie(bez glutenu, laktozy, jaj) kg. 1

167 Żelatyna (op.do 0,5kg) kg. 20

168 Żurek zakwas 0,5 l litr. 60

Szczegółowy wykaz asortymentowy stanowiący opis przedmiotu zamówienia określa załącznik nr 1e do niniejszej specyfikacji.

4.2.6.) Główny kod CPV: 15800000-6 - Różne produkty spożywcze

4.2.8.) Zamówienie obejmuje opcje: Nie

4.2.10.) Okres realizacji zamówienia albo umowy ramowej: od 2026-01-01 do 2026-12-31

4.2.11.) Zamawiający przewiduje wznowienia: Nie

4.3.) Kryteria oceny ofert:

4.3.1.) Sposób oceny ofert: Kryteria oceny ofert - zamawiający uzna oferty za spełniające wymagania i przyjmie do szczegółowego rozpatrywania, jeżeli:

1. oferta, spełnia wymagania określone niniejszą specyfikacją,
2. oferta została złożona, w określonym przez zamawiającego terminie,
3. wykonawca przedstawił ofertę zgodną co do treści z wymaganiami zamawiającego.

4.3.2.) Sposób określania wagi kryteriów oceny ofert: Procentowo

4.3.3.) Stosowane kryteria oceny ofert: Wyłącznie kryterium ceny

Kryterium 1

4.3.5.) Nazwa kryterium: Cena

4.3.6.) Waga: 100

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

Mleko, śmietana, twaróg, sery, jogurty.

Nazwa artykułu Jm Ilość

1 Drożdże piekarskie świeże (100 g) kg. 25

2 Jogurt naturalny 150g (cukry 3,5 – 5 g/100g) szt. 13000

3 Jogurt naturalny bez laktozy szt. 1000

4 Jogurt z dodatkami owoców(150g)(cukry 6-8 g/100g) szt. 5000

5 Jogurt z dodatkami owoców 150g bez laktozy szt. 1000

6 Kefir (200g) szt. 7000

7 Kefir bez laktozy 400 g szt. 1000

8 Margaryna kg. 25

9 Maselko jednorazowe, zawartość tłuszczu min. 82% szt. 800

10 Maselko jednorazowe bez laktozy, zawartość tłuszczu min. 82% szt. 100

11 Masło,zawartość tłuszczu min. 82% (200g) kg. 1400

12 Masło bez laktozy tłuszcz 82% (200g) kg. 100

13 Mleko UHT 1,5%(karton jeden litr) litr 6000

14 Mleko bez laktozy 1,5 % UHT (karton jeden litr) litr 1000

15 Ser mozzarella (1 kulka 125g) (o obniżonej zawartości tłuszczu do 15%) szt. 7000

16 Ser mozzarella bez laktozy szt. 500

17 Ser pleśniowy camembert kg. 100

18 Ser żółty twardy półtłusty(wykluczając produkty seropodobne) (tłuszcz 20-25%) kg. 50

19 Ser żółty twardy chudy (wykluczając produkty seropodobne) (tłuszcz poniżej 15 %) kg. 500

20 Ser żółty twardy chudy bez laktozy (tłuszcz poniżej 15%) kg. 50

21 Ser typu feta 270g (do 10% tłuszczu) szt. 700

22 Ser typu włoskiego (do 15% tłuszczu) kg. 100

23 Ser typu greckiego(do 15% tłuszczu) opakowanie 150 g szt. 800

24 Ser typu feta bez laktozy (do 10% tłuszczu) szt. 70

25 Serek fromage 80g (do 20 % tłuszczu) szt. 3500

26 Serek fromage bez laktozy (do 20 % tłuszczu) szt. 200

27 Serek homogenizowany (węglowodany 2-5 g/100g w tym cukry 3-5 g/100g) szt. 4000

28 Serek homogenizowany bez laktozy (węglowodany 2-5 g/100g w tym cukry 3-5 g/100g) szt. 500

- 29 Serek kiri (opakowanie 100gx6szt.) op. 2200
 30 Serek tartare (opakowanie 60szt x 20g) naturalny op. 300
 31 Serek wiejski (200g) (tłuszcz do 5 g/100 g) szt. 6000
 32 Serek wiejski bez laktozy 200 g (tłuszcz do 5 g/100) szt. 500
 33 Śmietanka 12% 200 g litr 600
 34 Maślanka 1l litr 500
 35 Twaróg chudy naturalny (tłuszcz do 0,1 g/100g) kg. 800
 36 Twaróg półtłusty naturalny (tłuszcz do 4 g/100g) kg. 200
 37 Twaróg chudy naturalny bez laktozy (tłuszcz do 0,1 g/100g) kg. 100

Szczegółowy wykaz asortymentowy stanowiący opis przedmiotu zamówienia określa załącznik nr 1f do niniejszej specyfikacji.

4.2.6.) Główny kod CPV: 15500000-3 - Produkty mleczarskie

4.2.8.) Zamówienie obejmuje opcje: Nie

4.2.10.) Okres realizacji zamówienia albo umowy ramowej: od 2026-01-01 do 2026-12-31

4.2.11.) Zamawiający przewiduje wznowienia: Nie

4.3.) Kryteria oceny ofert:

4.3.1.) Sposób oceny ofert: Kryteria oceny ofert - zamawiający uzna oferty za spełniające wymagania i przyjmie do szczegółowego rozpatrywania, jeżeli:

1. oferta, spełnia wymagania określone niniejszą specyfikacją,
2. oferta została złożona, w określonym przez zamawiającego terminie,
3. wykonawca przedstawił ofertę zgodną co do treści z wymaganiami zamawiającego.

4.3.2.) Sposób określania wagi kryteriów oceny ofert: Procentowo

4.3.3.) Stosowane kryteria oceny ofert: Wyłącznie kryterium ceny

Kryterium 1

4.3.5.) Nazwa kryterium: Cena

4.3.6.) Waga: 100

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 7

4.2.2.) Krótki opis przedmiotu zamówienia

Jaja konsumpcyjne świeże.

Nazwa artykułu Jm Ilość

1 Jaja konsumpcyjne kurze kl"L" szt 65000

Szczegółowy wykaz asortymentowy stanowiący opis przedmiotu zamówienia określa załącznik nr 1g do niniejszej specyfikacji.

4.2.6.) Główny kod CPV: 03142500-3 - Jaja

4.2.8.) Zamówienie obejmuje opcje: Nie

4.2.10.) Okres realizacji zamówienia albo umowy ramowej: od 2026-01-01 do 2026-12-31

4.2.11.) Zamawiający przewiduje wznowienia: Nie

4.3.) Kryteria oceny ofert:

4.3.1.) Sposób oceny ofert: Kryteria oceny ofert - zamawiający uzna oferty za spełniające wymagania i przyjmie do szczegółowego rozpatrywania, jeżeli:

1. oferta, spełnia wymagania określone niniejszą specyfikacją,
2. oferta została złożona, w określonym przez zamawiającego terminie,
3. wykonawca przedstawił ofertę zgodną co do treści z wymaganiami zamawiającego.

4.3.2.) Sposób określania wagi kryteriów oceny ofert: Procentowo

4.3.3.) Stosowane kryteria oceny ofert: Wyłącznie kryterium ceny

Kryterium 1

4.3.5.) Nazwa kryterium: Cena

4.3.6.) Waga: 100

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 3

5.3.) Warunki udziału w postępowaniu: Tak

5.4.) Nazwa i opis warunków udziału w postępowaniu.

1. O udzielenie niniejszego zamówienia mogą ubiegać się wykonawcy, którzy:

1) nie podlegają wykluczeniu;
2) spełniają warunki udziału w postępowaniu, określone w ogłoszeniu o zamówieniu oraz niniejszej specyfikacji warunków zamówienia.

2. Warunki udziału w postępowaniu dotyczą:

1) zdolności do występowania w obrocie gospodarczym, zamawiający wymaga, aby wykonawcy ubiegający się o udzielenie niniejszego zamówienia byli wpisani do jednego z rejestrów zawodowych lub handlowych prowadzonych w kraju, w którym mają siedzibę lub miejsce zamieszkania. Zamawiający uzna warunek za spełniony jeżeli wykonawca posiada aktualny wpis o prowadzonej działalności, zgodnej z przedmiotem zamówienia w Krajowym Rejestrze Sądowym, Centralnej Ewidencji i Informacji o Działalności Gospodarczej lub innego właściwego rejestru.

2) uprawnień do prowadzenia określonej działalności gospodarczej lub zawodowej, zamawiający nie wyznacza szczegółowego warunku w tym zakresie.

Warunek ten zamawiający uzna za spełniony, jeżeli co najmniej jeden z wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia posiada uprawnienia do prowadzenia określonej działalności gospodarczej lub zawodowej i zrealizuje roboty budowlane, dostawy lub usługi, do których realizacji te uprawnienia są wymagane.

3) sytuacji ekonomicznej lub finansowej, Zamawiający nie wyznacza szczegółowego warunku w tym zakresie.

4) zdolności technicznej lub zawodowej, Zamawiający nie wyznacza szczegółowego warunku w tym zakresie.

3. Postanowienia dotyczące Podmiotów udostępniających zasoby:

1) Wykonawca może w celu potwierdzenia spełniania warunków udziału w postępowaniu w stosownych sytuacjach oraz w odniesieniu do niniejszego zamówienia polegać na zdolnościach technicznych lub zawodowych lub sytuacji finansowej lub ekonomicznej innych podmiotów udostępniających zasoby, niezależnie od charakteru prawnego łączących go z nim stosunków prawnych (Podmioty udostępniające zasoby).

2) W odniesieniu do warunków dotyczących wykształcenia, kwalifikacji zawodowych lub doświadczenia wykonawcy mogą polegać na zdolnościach podmiotów udostępniających zasoby, jeśli podmioty te wykonują roboty budowlane lub usługi, do realizacji których te zdolności są wymagane.

3) Wykonawca, który polega na zdolnościach lub sytuacji podmiotów udostępniających zasoby, składa, wraz z ofertą, zobowiązanie podmiotu udostępniającego zasoby do oddania mu do dyspozycji niezbędnych zasobów na potrzeby realizacji niniejszego zamówienia lub inny podmiotowy środek dowodowy potwierdzający, że wykonawca realizując zamówienie, będzie dysponował niezbędnymi zasobami tego podmiotu.

4) Zobowiązanie podmiotu udostępniającego zasoby potwierdza, że stosunek łączący wykonawcę z tym podmiotem / podmiotami udostępniającymi zasoby gwarantuje rzeczywisty dostęp do tych zasobów oraz określa w szczególności:

1) zakres dostępnych wykonawcy zasobów podmiotu udostępniającego zasoby;
2) sposób i okres udostępnienia wykonawcy i wykorzystania przez niego zasobów podmiotu udostępniającego te zasoby przy wykonywaniu zamówienia;

3) czy i w jakim zakresie podmiot udostępniający zasoby, na zdolnościach którego wykonawca polega w odniesieniu do warunków udziału w postępowaniu dotyczących wykształcenia, kwalifikacji zawodowych lub doświadczenia, zrealizuje roboty budowlane lub usługi, których wskazane zdolności dotyczą.

5) Podmiot, który zobowiązał się do udostępnienia zasobów, odpowiada solidarnie z wykonawcą, który polega na jego sytuacji finansowej lub ekonomicznej, za szkodę poniesioną przez zamawiającego powstałą wskutek nieudostępnienia tych zasobów, chyba że za nieudostępnienie zasobów podmiot ten nie ponosi winy.

4. Określone przez Zamawiającego warunki udziału w postępowaniu oraz wymagane środki dowodowe mają na celu ocenę zdolności wykonawcy do należytego wykonania niniejszego zamówienia. Wykonawcy, którzy nie wykażą spełnienia warunków udziału w postępowaniu podlegać będą wykluczeniu z udziału w postępowaniu.

5. W przypadku wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia, zobowiązani są oni wykazać spełnienie warunków udziału w postępowaniu wspólnie.

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

5.7.) Wykaz podmiotowych środków dowodowych na potwierdzenie spełniania warunków udziału w postępowaniu:

Oświadczenie Wykonawcy o spełnieniu warunków udziału w postępowaniu oraz o nie podleganiu wykluczeniu - wypełnione i

podpisane przez wykonawcę. Oświadczenie to stanowi dowód potwierdzający brak podstaw wykluczenia, spełnianie warunków udziału w postępowaniu odpowiednio na dzień składania ofert, stanowi dowód tymczasowo zastępujący wymagane przez zamawiającego podmiotowe środki dowodowe.

5.8.) Wykaz przedmiotowych środków dowodowych:

- 1) Formularz ofertowy - wypełniony i podpisany przez wykonawcę
- 2) Formularze cenowe w zakresie wybranych przez wykonawcę zadań od 1 do 7 - wypełnione i podpisane przez wykonawcę

5.9.) Zamawiający przewiduje uzupełnienie przedmiotowych środków dowodowych: Nie

5.11.) Wykaz innych wymaganych oświadczeń lub dokumentów:

Wykaz osób do kontaktów z zamawiającym.

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

6.6.) Wymagania dotyczące składania oferty przez wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia:

W przypadku wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia, zobowiązani są oni wykazać spełnienie warunków udziału w postępowaniu wspólnie.

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: Nie

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

SEKCJA VIII – PROCEDURA

8.1.) Termin składania ofert: 2025-12-16 10:00

8.2.) Miejsce składania ofert: Platforma zamówieniowa <https://ezamowienia.gov.pl>

8.3.) Termin otwarcia ofert: 2025-12-16 10:30

8.4.) Termin związania ofertą: 30 dni