

SPECYFIKACJA WARUNKÓW ZAMÓWIENIA

w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego prowadzonym w trybie podstawowym
nr. DKW.2232/1/2026

**„Dostawy mięsa wołowego, wieprzowego, drobiowego, podrobów wieprzowych i drobiowych oraz
wędlin do Aresztu Śledczego w Sosnowcu”**

I. Nazwa (firma) oraz adres Zamawiającego

Areszt Śledczy w Sosnowcu

41-200 Sosnowiec,

ul. Radocha 25

tel. 32 292 48 75 adres poczty elektronicznej: dkw_sosnowiec@sw.gov.pl adres strony internetowej

prowadzonego postępowania: <https://ezamowienia.gov.pl/>

Na powyższej stronie internetowej będą zamieszczane również m.in. zmiany i wyjaśnienia treści SWZ oraz inne dokumenty zamówienia bezpośrednio związane z postępowaniem.

Spis załączników do SWZ :

1. *Formularz ofertowy* Grupa 1 – Załącznik nr 1
2. *Formularz ofertowy* Grupa 2 – Załącznik nr 2
3. *Formularz ofertowy* Grupa 3 – Załącznik nr 3
4. *Oświadczenie art. 125 ust. 1* - Załącznik nr 4
5. *Wzór umowy* – Załącznik nr 5

II. Tryb udzielenia zamówienia

1. Postępowanie prowadzone jest w trybie podstawowym na podstawie art. 2 ust, 1 pkt. 1 oraz art. 275 ustawy z dnia 11 września 2019 r. Prawo zamówień publicznych (Dz.U. z 2024 r. poz. 1320) zwanej dalej „PZP”, oraz aktów wykonawczych do niej o wartości mniejszej niż progi unijne;
2. Zamawiający, zgodnie z art. 275 pkt. 1 PZP wybiera najkorzystniejszą ofertę bez przeprowadzania negocjacji;
3. W zakresie nieuregulowanym niniejsza Specyfikacja Warunków Zamówienia, zwaną dalej „SWZ”, zastosowani mają przepisy ustawy PZP;
4. Zamawiający dopuszcza składanie ofert częściowych (tylko całe grupy). Wykonawcy przysługuje możliwość złożenia oferty na dowolną ilość grup. Oferta na wybrane grupy musi posiadać pełny asortyment;
5. Zamawiający nie dopuszcza możliwości składania ofert wariantowych;
6. Zamawiający nie przewiduje rozliczenia w walutach obcych;
7. Zamawiający nie przewiduje zwrotu kosztów udziału w postępowaniu;
8. Zamawiający nie wymaga zabezpieczenia należytego wykonania umowy;
9. Zamawiający nie przewiduje zwołania zebrania wykonawców, o którym mowa w art. 135 ustawy pzp;
10. Zamawiający nie będzie udzielał zaliczek na poczet wykonania zamówienia;
11. Zamawiający nie przewiduje zastosowania dynamicznego systemu zakupów;
12. Zamawiający nie przewiduje wyboru najkorzystniejszej oferty z zastosowaniem aukcji elektronicznej;
13. Zamawiający nie przewiduje zamówień o których mowa w art. 214 ust. 1 pkt. 7 i 8 ustawy pzp;

III. Opis przedmiotu zamówienia

Przedmiotem zamówienia są :

1. Dostawy mięsa wołowego, wieprzowego, drobiowego, podrobów wieprzowych i drobiowych oraz wędlin do Aresztu Śledczego w Sosnowcu.
2. Wspólny Słownik Zamówień (CPV):
 - 15111000-9 Mięso wołowe
 - 15113000-3 Mięso wieprzowe
 - 15114000-0 Podroby
 - 15112000-6 Drób
 - 15131130-5 Wędliny
 - 15131135-0 Wędliny drobiowe
 - 15131134-3 Kaszanka i wędliny krwiste
 - 15131310-1 Pasztet
3. Wykonawca zobowiązany jest zrealizować zamówienie na zasadach i warunkach określonych w SWZ oraz we wzorze umowy – Załącznik nr 5 do SWZ.
4. Szacunkowe roczne zapotrzebowanie wraz ze specyfikacją w odpowiednich grupach:

GRUPA I

DOSTAWA MIĘSA WOŁOWEGO, WIEPRZOWEGO I PODROBÓW WIEPRZOWYCH

	PRZEDMIOT	J.M	KG
1	Karczek wieprzowy bez kości - element wieprzowy, pozbawiony kości w kształcie nieforemnego walca; znajduje się w przedniej części półtuszy, tkanka mięśniowa przerośnięta tłuszczem. Powierzchnia czysta, gładka, niepostrzępiona, bez opiłków, kości, przekrwień, głębszych ponacinań. W skład karkówki wchodzi główne mięśnie szyi i część mięśnia najdłuższego grzbietu i część mięśni długich głowy. Słonina całkowicie zdjęta, konsystencja – jędrna, elastyczna, zapach – swoisty, charakterystyczny dla mięsa świeżego, minimalna wielkość kawałków od 0,5 kg. Minimalny termin przydatności do spożycia od dnia dostawy: 4 dni	kg	50
2	Łopátka wieprzowa - część zasadnicza wieprzowiny - odcięta od półtuszy bez fałdu skóry i bez tłuszczu pochwowego, od dołu golonka odcięta na wysokości stawu łokciowego, całkowicie pozbawiona kości, powierzchnia gładka, czysta, niepostrzępiona, bez opiłków kości, przekrwień, ponacinań. Mięso świeże, niemrożone. Minimalny termin przydatności do spożycia od dnia dostawy: 4 dni	kg	40
3	Mięso mielone wieprzowe - uzyskane z mięsa świeżego chudego, bez dodatku innych mięs. Nie dopuszczalna zawartość wody obcej, zawartość tłuszczu do 20%. Pakowane hermetycznie, schłodzone, niemrożone. Minimalny termin przydatności do spożycia od dnia dostawy: 4 dni	kg	660
4	Mięso mielone wołowe – mięso uzyskane z mięsa świeżego chudego, bez dodatku innych mięs. Nie dopuszczalna zawartość wody obcej, zawartość tłuszczu do 20%. Pakowane hermetycznie, schłodzone, niemrożone. Minimalny termin przydatności do spożycia od dnia dostawy: 4 dni	kg	30

5	Mięso wołowe gulaszowe (klasa II) - całe skrawki mięsa (kostka lub paski) bez tłuszczu zewnętrznego, bez ścięgien i tkanki łącznej, niedopuszczalne mięso z głów, ogonów, nóg, żeberek, płatów słoniny, pachwiny i innych podrobów wołowych. Powierzchnia czysta, bez opiłków kości i przekrwień. Mięso świeże, niemrożone. Minimalny termin przydatności do spożycia od dnia dostawy: 4 dni	kg	130
6	Mięso wieprzowe gulaszowe (klasa II) - całe skrawki mięsa (kostka lub paski) bez tłuszczu zewnętrznego, bez ścięgien i tkanki łącznej, niedopuszczalne mięso z głów, ogonów, nóg, żeberek, płatów słoniny, pachwiny i innych podrobów wieprzowych. Barwa mięsa: bladuróżowa do ciemnoczerwonej, przekrwienie - niedopuszczalne, węzły chłonne – niedopuszczalne, barwa tłuszczu: biała z odcieniem żółtym lub kremowym, brak zanieczyszczeń chemicznych, brak oznak obecności pleśni, brak zanieczyszczeń mikrobiologicznych i bakterii chorobotwórczych. Powierzchnia czysta, bez opiłków kości i przekrwień. Mięso świeże, niemrożone. Minimalny termin przydatności do spożycia od dnia dostawy: 4 dni	kg	280
7	Schab wieprzowy bez kości - element wieprzowy pozbawiony kości, zawierający najdłuższy mięsień grzbietu pozbawiony tkanki tłuszczowej, tkanka mięśniowa gruba, soczysta, delikatna. Powierzchnia czysta, gładka, niepostrzępiona, bez opiłków kości, przekrwień, ponacinań. Mięso świeże, niemrożone. Minimalny termin przydatności do spożycia od dnia dostawy: 4 dni	kg	30

GRUPA II

DOSTAWA MIĘSA DROBIOWEGO I PODROBÓW DROBIOWYCH

	PRZEDMIOT	J.M	KG
1	Porcje rosółowe (korpusy drobiowe) - element pozyskany z tuszki kurczaka. Szkielet kurczaka pozbawiony mięsa, bez skóry, otrzymany poprzez odcięcie od tuszki części zasadniczych i mięsa znajdującego się wokół szkieletu kurczaka. Powierzchnia czysta, gładka, nie zakrwawiona, nie postrzępiona, bez opiłków kości, przekrwień, głębszych pozacinań. zapach naturalny dla mięsa drobiowego świeżego, niemrożonego. Minimalny termin przydatności do spożycia od dnia dostawy: 4 dni	kg	5100
2	Kurczak świeży cały – kształt tuszki prawidłowy, dopuszczalny lekko skrzywiony i wklęsnięty mostek, lekko wygięty grzbiet, dobrze rozwinięte mięśnie. Tuszki właściwie umięśnione, linie cięcia równe, gładkie. Powierzchnia gładka, bez pozacinań i przekrwień. Produkt świeży, niemrożony. Minimalny termin przydatności do spożycia od dnia dostawy: 4 dni	kg	170
3	Ćwiartka tylna z kurczaka - ćwiartka tuszki zawierającej udo i podudzie ze skórą oraz połowę miednicy i grzbietu wraz z mięśniami i nienaruszoną skórą. Właściwie umięśnione, linie cięcia równe, gładkie. Dopuszcza się niewielkie nacięcia skóry i mięśni przy krawędziach cięcia. Bez kupra oraz resztek upierzenia, powierzchnia gładka, bez pozacinań i przekrwień. Kalibracja wagi pojedynczej ćwiartki 30 - 45 dkg. Produkt świeży, niemrożony. Minimalny termin przydatności do spożycia od dnia dostawy: 4 dni	kg	400
4	Żołądki drobiowe świeże – Wygląd żołądek mięśniowy oczyszczony z treści pokarmowej i pozbawiony rogowatego nabłonka, z odcięciem przy mięśniu żołądkiem gruczołowym i dwunastnicą, tłuszcz usunięty; dopuszcza się niewielkie uszkodzenie mięśnia żołądka oraz pozostałość tkanki łącznej i niewielką ilość tkanki tłuszczowej; powierzchnia mokra z naturalnym połyskiem; dopuszcza się lekkie obeschnięcie i niewielki wyciek w opakowaniu. Barwa naturalna, na przekroju mięśni jasnoczerwona do	kg	320

	ciemnoczerwonej, niedopuszczalna zielonkawa, powierzchnia wewnętrzna pokryta jasnobieżową szluzówką. Zapach naturalny, charakterystyczny, niedopuszczalny zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy. Minimalny termin przydatności do spożycia od dnia dostawy: 2 dni		
--	---	--	--

GRUPA III

DOSTAWA WĘDLIN

	PRZEDMIOT	J.M	KG
1	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, niedopuszczalny jest smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy. Nie dopuszcza się dodatku tkanki łącznej wieprzowej, białka zwierzęcego wieprzowego. Minimalny termin przydatności do spożycia od dnia dostawy: 4 dni	kg	2
2	Kaszanka - wędlina podrobowa wieprzowa, parzona, składająca się z kasz jaglanej, krwi wieprzowej, pachwiny i płuc wieprzowych z dodatkiem soli, pieprzu i cebuli. Wyrób w osłonkach sztucznych, przeźroczystych R 100 bez nadruku, ściśle przylegających do farszu, batony klipsowane długości ok. 10-15 cm, powierzchnia batonów czysta, sucha, gładka. Na przekroju - surowce równomiernie rozłożone, dopuszcza się niewielkie ilości wytopionego tłuszczu, barwa na przekroju brunatno - brązowa. Smak i zapach charakterystyczny, z wyczuwalnym smakiem przypraw. Niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy. Minimalny termin przydatności do spożycia od dnia dostawy: 3 dni	kg	1000
3	Kiełbasa drobiowa - Kiełbasa drobiowa, rozdrobniona, peklowana, parzona, składająca się z mięsa drobiowego z kurczaka, mięsa drobiowego oddzielonego mechanicznie, wody z dodatkiem skrobi ziemniaczanej, soli, białka sojowego, substancji dodatkowych i aromatów naturalnych. Batony w osłonkach sztucznych barierowych R 70 koloru białego, ściśle przylegających do farszu, klipsowane, długości ok.15-20 cm, powierzchnia batonów czysta, sucha, gładka. Na przekroju - surowce równomiernie rozłożone, konsystencja ścisła, barwa mięsa od kremowej do blad różowej, tłuszczu od kremowej do białej. Smak i zapach charakterystyczny dla mięsa peklowanego, parzonego z wyczuwalnym smakiem przypraw. Niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy; bez dodatków produktów pochodzących od zwierząt innych niż drób. Nie dopuszcza się dodatku tkanki łącznej wieprzowej, białka zwierzęcego wieprzowego. Minimalny termin przydatności do spożycia od dnia dostawy: 4 dni	kg	1800
4	Kiełbasa biała parzona - Kiełbasa średnio rozdrobniona, peklowana, parzona, składająca się z mięsa wieprzowego, wody, z dodatkiem substancji uzupełniających i substancji dodatkowych oraz kompozycji przypraw. Wyrób w osłonkach naturalnych R 28-32 przylegających do farszu, odkręcanych w batony długości ok. 15 cm. Powierzchnia batonów czysta, sucha. Na przekroju - surowce równomiernie rozłożone, o konsystencji ściślej, barwa osłonki jasno - szara, barwa mięsa od bledo różowej do ciemno czerwonej, barwa tłuszczu od kremowej do białej. Smak i zapach charakterystyczny dla mięsa peklowanego z wyczuwalnym smakiem przypraw. Niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy. Minimalny termin przydatności do spożycia od dnia dostawy: 4 dni	kg	65
5	Kiełbasa dębicka - (kształt: baton lub gruby kształt walcowaty o dużej średnicy) - produkt gruborozdrobniony z mięsa wieprzowego klasy I i II z przyprawami. Konsystencja ścisła w osłonce barierowej. Produkt świeży,	kg	280

	niemrożony. Minimalny termin przydatności do spożycia od dnia dostawy: 4 dni		
6	Kiełbasa parówkowa - Kiełbasa homogenizowana, wędzona, parzona, składająca się z mięsa drobiowego oddzielonego mechanicznie, mięsa wołowego, tłuszczu wieprzowego, skórek wieprzowych, wody, substancji dodatkowych i uzupełniających. Wyrób w osłonkach naturalnych R 28-30 ściśle przylegających do farszu, batony odkręcane, długości ok. 10 - 15 cm. Powierzchnia batonów czysta, sucha. Na przekroju - surowce równomiernie rozłożone, konsystencja ścisła, barwa mięsa od bladej - różowej do różowej. Smak i zapach charakterystyczny dla mięsa peklowanego, wędzonego, parzonego z wyczuwalnym smakiem przypraw. Niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy. Minimalny termin przydatności do spożycia od dnia dostawy: 4 dni	kg	25
7	Kiełbasa toruńska - Kiełbasa wieprzowa z dodanym surowcem drobiowym, średnio rozdrobniona, peklowana, wędzona, parzona, składająca się z: mięsa wieprzowego, mięsa drobiowego oddzielonego mechanicznie, wody, substancji uzupełniających i dodatkowych oraz kompozycji przypraw. Wyrób w osłonkach naturalnych R 28 - 32 przylegających do farszu, odkręcanych w batony o długości ok. 25 - 30 cm. Powierzchnia batonów czysta, sucha. Na przekroju - surowce równomiernie rozłożone, konsystencja ścisła, barwa osłonki brązowa, barwa mięsa od bladej - różowej do ciemno czerwonej, barwa tłuszczu od kremowej do białej. Smak i zapach charakterystyczny dla mięsa peklowanego z wyczuwalnym smakiem przypraw. Niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy. Minimalny termin przydatności do spożycia od dnia dostawy: 4 dni	kg	270
8	Kiełbasa wiejska - Kiełbasa wieprzowa, średnio rozdrobniona, wędzona, pieczona, składająca się z mięsa wieprzowego i kompozycji przypraw. Kiełbasa w osłonkach naturalnych wieprzowych R 28-32 ściśle przylegających do farszu, batony długości ok. 25 cm (odkręcane co ok.50-55cm, przewieszane w połowie), powierzchnia batonów czysta, sucha, pomarszczona. Na przekroju - surowce równomiernie rozłożone, konsystencja ścisła, barwa osłonki brązowa, barwa mięsa od bladej - różowej do ciemno czerwonej, barwa tłuszczu od kremowej do białej. Smak i zapach charakterystyczny dla mięsa peklowanego z wyczuwalnym smakiem przypraw. Niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy. Minimalny termin przydatności do spożycia od dnia dostawy: 4 dni	kg	40
9	Kiełbasa zwyczajna - produkt z mięsa wieprzowo - wołowego, średnio rozdrobniony, wędzony, parzony z dodatkiem przypraw. Batony w osłonkach naturalnych (jelitach wieprzowych cienkich), o długości od 35cm do 40cm, odkręcane, tworzą zwoje, powierzchnia batonu o barwie od jasnobrązowej do ciemnobrązowej: osłonka równomiernie ściśle przylegająca do farszu: niedopuszczalna barwa szarozielona, plamy na powierzchni wynikające z niedowędzenia w miejscu styku z innymi batonami oraz zawilgocenie powierzchni. Minimalny termin przydatności do spożycia od dnia dostawy: 10 dni	kg	600
10	Mielonka drobiowa (baton drobiowy) - produkt z mięsa drobiowego bez ścięgien wraz z przyprawami, grubo rozdrobniona, dopuszczalna otoczka galaretki żelatynowej lub osłonka barierowa, na przekroju widoczna mozaika utworzona przez duże kawałki mięsa z fileta i uda drobiowego,. Smak i zapach charakterystyczny dla użytych surowców i przypraw smakowych poddanych procesom obróbki technologicznej. Wyrób w osłonce sztucznej o długości od 35 do 40 cm i średnicy 10 do 12 cm. Powierzchnia batonu gładka o barwie różowo - białej, osłonka ściśle przylegająca do farszu. Nie mniej niż 75% stanowią kawałki grubo rozdrobnione, równomiernie rozmieszczone, związane masą wiążącą. Minimalny termin przydatności do spożycia od dnia dostawy: 4 dni	Kg	830
11	Mielonka wieprzowa - baton - produkt średnio rozdrobniony z mięsa wieprzowego i wołowego w osłonkach o dużej średnicy, parzona, w	kg	580

	<p>osłonkach sztucznych: o długości od 35cm do 40cm i średnicy od 90mm do 100mm: powierzchnia batonu gładka o barwie jasnobrązowej do brązowej: osłonka gładka ściśle przylegająca do farszu. Wygląd na przekroju - barwa mięsa jasnoróżowa do ciemno różowej, składniki równomiernie rozmieszczone, związane masą wiążącą: dopuszczalne pojedyncze komory powietrzne nie połączone ze zmianą barwy: niedopuszczalne skupiska jednego ze składników, zacieki galarety po osłonką. Minimalny termin przydatności do spożycia od dnia dostawy: 4 dni</p>		
12	<p>Kiełbasa mortadela - Kiełbasa homogenizowana, parzona, składająca się z mięsa drobiowego oddzielonego mechanicznie, tłuszczu wieprzowego, tkanki łącznej, wody, substancji dodatkowych i uzupełniających oraz kompozycji przypraw. Wyrób w osłonkach sztucznych barierowych R 65, koloru kremowo - brązowego z nazwą i logo, ściśle przylegających do farszu, batony klipsowane długości ok. 30 - 35 cm. Powierzchnia batonów czysta, sucha, gładka. Na przekroju - surowce równomiernie rozłożone, konsystencja ścista, barwa mięsa od blade różowej do różowej. Dopuszcza się niewielkie otwory powietrza, lekkie odcieki galarety i tłuszczu. Smak i zapach charakterystyczny dla mięsa peklowanego, parzonego, z wyczuwalnym smakiem przypraw. Niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy. Minimalny termin przydatności do spożycia od dnia dostawy: 4 dni</p>	kg	635
13	<p>Kiełbasa mortadela z papryką - Kiełbasa homogenizowana, parzona, składająca się z mięsa drobiowego oddzielonego mechanicznie, tłuszczu wieprzowego, tkanki łącznej, wody, substancji dodatkowych i uzupełniających oraz kompozycji przypraw. Wyrób w osłonkach sztucznych barierowych R 65, koloru kremowo - brązowego z nazwą i logo, ściśle przylegających do farszu, batony klipsowane długości ok. 30 - 35 cm. Powierzchnia batonów czysta, sucha, gładka. Na przekroju - surowce równomiernie rozłożone, konsystencja ścista, barwa mięsa od blade różowej do różowej. Dopuszcza się niewielkie otwory powietrza, lekkie odcieki galarety i tłuszczu. Smak i zapach charakterystyczny dla mięsa peklowanego, parzonego, z wyczuwalnym smakiem przypraw. Niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy. Minimalny termin przydatności do spożycia od dnia dostawy: 4 dni</p>	kg	110
14	<p>Kiełbasa mortadela z pieczarkami - Kiełbasa homogenizowana, parzona, składająca się z mięsa drobiowego oddzielonego mechanicznie, tłuszczu wieprzowego, tkanki łącznej, wody, substancji dodatkowych i uzupełniających oraz kompozycji przypraw. Wyrób w osłonkach sztucznych barierowych R 65, koloru kremowo - brązowego z nazwą i logo, ściśle przylegających do farszu, batony klipsowane długości ok. 30 - 35 cm. Powierzchnia batonów czysta, sucha, gładka. Na przekroju - surowce równomiernie rozłożone, konsystencja ścista, barwa mięsa od blade różowej do różowej. Dopuszcza się niewielkie otwory powietrza, lekkie odcieki galarety i tłuszczu. Smak i zapach charakterystyczny dla mięsa peklowanego, parzonego, z wyczuwalnym smakiem przypraw. Niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy. Minimalny termin przydatności do spożycia od dnia dostawy: 4 dni</p>	kg	300
15	<p>Parówki wieprzowe - Kiełbasa homogenizowana, parzona, składająca się z mięsa drobiowego oddzielonego mechanicznie, skórek wieprzowych, tłuszczu wieprzowego, wody, substancji dodatkowych i uzupełniających, kompozycji przypraw. Wyrób w osłonkach sztucznych R 24, z nadrukiem i logo firmy, ściśle przylegających do farszu, batony odkręcane co 15 cm. Powierzchnia batonów czysta, sucha, gładka. Na przekroju - surowce równomiernie rozłożone, konsystencja ścista, barwa mięsa od blade różowej do różowej. Smak i zapach charakterystyczny dla mięsa peklowanego, wędzonego, parzonego, z wyczuwalnym smakiem przypraw. Dopuszcza się małe otwory powietrza, lekkie podcieki galarety i tłuszczu. Niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy. Minimalny termin przydatności do spożycia od dnia dostawy: 10 dni</p>	kg	980

16	<p>Parówki cienkie drobiowe -Kiełbasa homogenizowana, parzona, składająca się z mięsa drobiowego drobno rozdrobniona, w osłonkach barierowych o R 23, batony odkręcone na automacie o długości ok. 12 cm. Poddawane procesowi parzenia. Pakowane w atmosferze ochronnej MAP lub VAC. Powierzchnia powinna być czysta, sucha, osłonka ściśle przylegająca do farszu, dopuszcza się nieznaczne wycieki tłuszczu i galaretki pod osłonką w końcach batonów. Na przekroju surowce równomiernie rozłożone, dopuszcza się pojedyncze otwory powietrza o średnicy do 2 mm, niedopuszczalne są skupiska jednego ze składników i zacieki galarety, konsystencja soczysta. Wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw, niedopuszczalny jest smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy. Nie dopuszcza się dodatku tkanki łącznej wieprzowej, białka zwierzęcego wieprzowego. Minimalny termin przydatności do spożycia od dnia dostawy: 10 dni</p>	kg	680
17	<p>Pasztetowa - Wyrób w osłonce naturalnej lub sztucznej; powierzchnia czysta, lekko wilgotna; niedopuszczalne zabrudzenia, oślizłość i naloty pleśni. Smarowna, jędrna, jednolita, dopuszcza się pod osłonką niewielkie ilości wytopionego tłuszczu. Barwa jasnokremowa z szarym odcieniem lub barwa zastosowanej osłonki sztucznej. Szara, szarokremowa do różowej; niedopuszczalna niejednorodność barwy. Zapach charakterystyczny dla wędliny podrobowej, parzonej, wyczuwalne przyprawy i posmak gotowanej wątroby; niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy. Minimalny termin przydatności do spożycia od dnia dostawy: 4 dni</p>	kg	2200
18	<p>Pieczeń rzymska drobiowa - Wyrób uformowany za pomocą foremek prostokątnych o wadze ok. 1 kg. Poddawany procesowi parzenia i zapiekania. Górna powierzchnia pieczeni udekorowana ozdobną posypką Pakowane VAC. Blok prostokątny o wadze ok. 1 kg. Powierzchnia boczna i spodnia gładka, na wierzchu widoczna posypka ozdobna. Konsystencja dość ścisła, plastry o grubości 3 mm nie powinny rozpadać się, struktura jednolita, wszystkie składniki równomiernie wymieszane. Niedopuszczalne są skupiska poszczególnych składników oraz liczne otwory wypełnione galaretką lub tłuszczem ze zmienioną barwą wokół otworów. Wyraźnie wyczuwalne przyprawy. Nie dopuszcza się dodatku tłuszczu wieprzowego, tkanki łącznej wieprzowej, białka zwierzęcego wieprzowego. Minimalny termin przydatności do spożycia od dnia dostawy: 4 dni</p>	kg	40
19	<p>Salceson biały (włoski) - produkt z podrobów i surowców mięsnych wieprzowych i wołowych. Wygląd ogólny i powierzchnia - salceson w osłonce poliamidowej bezbarwnej w kształcie batonu o długości ok. 20cm, średnicy osłonki powyżej 75mm: osłonka powinna ściśle przylegać do farszu, nie pomarszczona. Wygląd na przekroju - barwa na przekroju szaroróżowa właściwa dla użytych składników mięsno - tłuszczowych: niedopuszczalna barwa szarzielona lub inna nietypowa. Konsystencja - soczysta, plaster grubości 5mm nie powinien się rozpadać, niedopuszczalne skupiska nie wymieszanych składników. Minimalny termin przydatności do spożycia od dnia dostawy: 4 dni</p>	kg	950
20	<p>Salceson czarny - produkt z podrobów i surowców mięsnych wieprzowych gotowanych w osłonkach o średnicy ok. 80 mm i długości ok. 30 cm, parzony. Wygląd ogólny i powierzchnia - salceson w osłonce poliamidowej bezbarwnej w kształcie batonu o długości ok. 20cm, średnicy osłonki powyżej 75mm: osłonka powinna ściśle przylegać do farszu, nie pomarszczona. Wygląd na przekroju - barwa na przekroju typowa dla salcesonu czarnego. Konsystencja - soczysta, plaster grubości 5mm nie powinien się rozpadać, niedopuszczalne skupiska nie wymieszanych składników. Minimalny termin przydatności do spożycia od dnia dostawy: 4 dni</p>	kg	930
21	<p>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] Minimalny termin przydatności do spożycia od dnia dostawy: 10 dni</p>	kg	2500

22	Smalec topiony ze skwarkami i cebulą - Smalec uzyskany po obróbce termicznej sadła i tłuszczu drobnego wieprzowego z dodatkiem skwarek pozostałych z wytopu tłuszczu, cebuli smażonej, czosnku, soli i pieprzu. Porcje smalcu domowego umieszczonego w pojemnikach zamykanych wieczkiem, na którym naklejona jest etykieta z nazwa asortymentu. Zawartość na przekroju - tłuszcz w górnej warstwie, pozostałe surowce równomiernie rozłożone, konsystencja ścisła, smarowna, barwa tłuszczu biała do kremowej. Smak i zapach charakterystyczny dla użytych surowców, dopuszcza się małe otwory powietrza. Niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy. Minimalny termin przydatności do spożycia od dnia dostawy: 10 dni	kg	1180
23	Szynka drobiowa prasowana - produkt z mięsa drobiowego, uzyskanego z tuszek kurczaków, tłuszczów, surowców uzupełniających. Zawartość tłuszczu - nie więcej niż 10%. Wygląd - grube batony w osłonkach sztucznych ok. 35 cm i średnicy ok. 100 mm. Na przekroju - barwa jasnoróżowa do różowej, konsystencja ścisła, zwarta. Smak i zapach charakterystyczny dla szynki z mięsa drobiowego z wyczuwalnymi przyprawami i posmakiem wędzenia. Minimalny termin przydatności do spożycia od dnia dostawy: 4 dni	kg	2
24	Szynka mielonka - produkt średnio rozdrobniony z mięsa wieprzowego i wołowego w osłonkach o dużej średnicy, parzona. Wygląd - grube batony w osłonkach sztucznych ok. 35 cm i średnicy ok. 100 mm. Na przekroju - barwa jasnoróżowa do różowej, konsystencja ścisła, zwarta. Smak i zapach charakterystyczny dla mielonki. Minimalny termin przydatności do spożycia od dnia dostawy: 10 dni	kg	600

5. Ilości szacunkowe artykułów mogą ulec zmianie (zwiększenie ilości lub zmniejszenie ilości) w trakcie trwania umowy w zależności od stanu zaludnienia w jednostce penitencjarnej. Wykonawcy przysługuje prawo do wynagrodzenia wyłącznie za faktycznie dostarczone ilości towaru. Ostateczny rozmiar zamówienia nie może stanowić podstaw do zgłaszania roszczeń z tytułu niezrealizowanych dostaw albo podstaw do odmowy realizacji dostaw w przypadku zamówienia większej ilości towaru w stosunku do ilości szacowanej;
6. Przedmiot zamówienia musi być zgodny z Polskimi Normami i posiadać aktualny Handlowy Dokument Identyfikacyjny (HDI) oraz musi być wolny od wad i zanieczyszczeń, posiadać swoista barwę, smak i zapach;
7. Wędliny wieprzowe i wołowe (Część III) nie mogą zawierać w swoim składzie mięsa oddzielanego mechanicznie, mięsa drobiowego, odprysków kostnych oraz soi. Wędliny drobiowe (część III) nie mogą zawierać w swoim składzie mięsa oddzielanego mechanicznie, mięsa wieprzowego, białka wieprzowego, żelatyny wieprzowej oraz żadnych dodatków wytwarzanych z mięsa wieprzowego, jak również odprysków kostnych oraz soi;
8. Wykonawca jest odpowiedzialny za jakość, zgodność z warunkami opisanymi dla przedmiotu zamówienia;
9. Dostawy będą realizowane na podstawie telefonicznych, mailowych lub pisemnych zamówień złożonych przez Zamawiającego z co najmniej 24 godzinnym wyprzedzeniem;
10. Dostawy będą realizowane **do 2 razy w tygodniu**;

11. Wykonawca dostarczy na swój koszt artykuły zgodnie z zamówioną ilością. **Transport nastąpi samochodem do maksymalnej wysokości 3 m.** Odbiór nastąpi w siedzibie Odbiorcy, w dni robocze w godz. **8.00 – 11.00**;
12. Wykonawca zobowiązuje się dostarczyć przedmiot zamówienia transportem zgodnie z wymogami rozporządzenia (WE)nr 853/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. ustanawiającego szczególne przepisy dotyczące higieny w odniesieniu do żywności pochodzenia zwierzęcego (Dz. U. z 2006r nr. 171 poz. 1225 z późn. zm.) i rozporządzenia (WE)nr 852 /2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004r w sprawie higieny środków spożywczych (DZ. U. UE L 139 z 30 kwietnia 2004r, str.1 , Dz U UE Polskie wydanie specjalne rozdz. 13, t.34);
13. Przedmiot zamówienia powinien być dostarczany w zamkniętych, oryginalnych i nieuszkodzonych opakowaniach. Opakowania jednostkowe powinny zabezpieczać produkt przed zniszczeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów i uszkodzeń mechanicznych. Opakowania transportowe powinny być wykonane z materiałów dopuszczonych do kontaktu z żywnością. Powinny być czyste. Bezwonne, łatwe do mycia i odkażania, zapewniające zachowanie właściwej jakości mięsa i wędlin. Treść etykiet na opakowaniach powinna zawierać informacje w języku polskim o nazwie i adresie producenta, o parametrach produktu oraz o dacie przydatności do spożycia (zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa).

IV. Termin wykonania zamówienia

Dostawy będą realizowane sukcesywnie w okresie **13 miesięcy tj. od 01.04.2026 r. do 30.04.2027 r.**

V. Informacja o warunkach udziału w postępowaniu

Zamawiający nie przewiduje warunków udziału w postępowaniu.

VI. Podstawy wykluczenia wykonawcy z postępowania

1. O udzielenie zamówienia mogą się ubiegać Wykonawcy, którzy:
 - 1) nie podlegają wykluczeniu;
2. Podstawy wykluczenia:
 - 2.1 Zamawiający wykluczy z postępowania Wykonawcę w przypadkach, o których mowa w art. 108 ust. 1 pkt. 1-6 ustawy (obligatoryjne przesłanki wykluczenia) oraz w przypadkach o których mowa w art. 109 ust. 1 pkt 4,5,7,8,10
 - 2.2 Zamawiający wykluczy z postępowania o udzielenie zamówienia Wykonawcę w przypadkach, o których mowa w art. 7 ust. 1 ustawy z dnia 13 kwietnia 2022 r. o szczególnych rozwiązaniach w zakresie przeciwdziałania wspieraniu agresji na Ukrainę oraz służących ochronie bezpieczeństwa narodowego (t.j. Dz.U. 2025 r., poz. 514).

Do Wykonawcy podlegającego wykluczeniu w tym zakresie, stosuje się art. 7 ust. 3 wspomnianej ustawy.

VII. Informacja o podmiotowych środkach dowodowych.

Zamawiający nie wymaga złożenia podmiotowych środków dowodowych.

VIII. Informacje o sposobie porozumiewania się Zamawiającego z Wykonawcami oraz przekazania oświadczeń i dokumentów.

1. W postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego komunikacja między Zamawiającym a Wykonawcami odbywa się wyłącznie przy użyciu środków komunikacji elektronicznej w rozumieniu ustawy z dnia 18 lipca 2002 r. o świadczeniu usług drogą elektroniczną (t.j. Dz.U. z 2024 r. poz. 1513) tj.:
 - 1) drogą elektroniczną przy użyciu Platformy e-Zamówienia, która jest dostępna pod adresem <https://ezamowienia.gov.pl>, 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. Formularze do komunikacji umożliwiają również dołączenie załącznika do przesyłanej wiadomości (przycisk „dodaj załącznik”). lub
 - 2) pocztą elektroniczną na adres e-mail Zamawiającego: dkw_sosnowiec@sw.gov.pl
2. **Ofertę składa się pod rygorem nieważności, zgodnie z wyborem Wykonawcy:**
 - 1) **w formie elektronicznej (oznacza to postać elektroniczną opatrzoną kwalifikowanym podpisem elektronicznym) lub**
 - 2) **w postaci elektronicznej opatrzonej podpisem zaufanym lub podpisem osobistym.**
3. Korzystanie z Platformy e-Zamówienia jest bezpłatne.
4. Adres strony internetowej prowadzonego postępowanie: <https://ezamowienia.gov.pl>. Postępowanie można wyszukać ze strony głównej Platformy e-Zamówienia (przycisk „Przeglądaj postępowania/konkursy”).
5. Identyfikator (ID) postępowania na Platformie e-Zamówienia:
ocds-148610-3eed65c7-670c-4cc9-b2ad-7debf647921c
6. Wykonawca zamierzający wziąć udział w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego musi posiadać konto podmiotu „Wykonawca” na Platformie e-Zamówienia. Szczegółowe informacje na temat zakładania kont podmiotów oraz zasady i warunki korzystania z Platformy e-Zamówienia określa *Regulamin Platformy e-Zamówienia*, dostępny na stronie internetowej <https://ezamowienia.gov.pl> oraz informacje zamieszczone w zakładce „Centrum Pomocy”.
7. Przeglądanie i pobieranie publicznej treści dokumentacji postępowania nie wymaga posiadania konta na Platformie e-Zamówienia ani logowania.

8. Sposób sporządzenia dokumentów elektronicznych lub dokumentów elektronicznych będących kopią elektroniczną treści zapisanej w postaci papierowej (cyfrowe odwzorowania) musi być zgodny z wymaganiami określonymi w rozporządzeniu Prezesa Rady Ministrów w sprawie wymagań dla dokumentów elektronicznych.
9. 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.
10. 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:
 - 1) w formatach danych określonych w przepisach rozporządzenia Rady Ministrów w sprawie Krajowych Ram Interoperacyjności (i przekazuje się jako załącznik), lub
 - 2) jako tekst wpisany bezpośrednio do wiadomości przekazywanej przy użyciu środków komunikacji elektronicznej (np. w treści wiadomości e-mail lub w treści „Formularza do komunikacji”).
11. Jeżeli dokumenty elektroniczne, przekazywane przy użyciu środków komunikacji elektronicznej, zawierają informacje stanowiące tajemnicę przedsiębiorstwa w rozumieniu przepisów ustawy z dnia 16 kwietnia 1993 r. o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji (t.j. Dz.U. z 2026 r. poz. 85) Wykonawca, w celu utrzymania w poufności tych informacji, przekazuje je w wydzielonym i odpowiednio oznaczonym pliku, wraz z jednoczesnym zaznaczeniem w nazwie pliku „Dokument stanowiący tajemnicę przedsiębiorstwa”.
12. Możliwość korzystania w postępowaniu z „Formularzy do komunikacji” w pełnym zakresie wymaga posiadania konta „Wykonawcy” na Platformie e-Zamówienia oraz zalogowania się na Platformie e-Zamówienia. Do korzystania z „Formularzy do komunikacji” służących do zadawania pytań dotyczących treści dokumentów zamówienia wystarczające jest posiadanie tzw. konta uproszczonego na Platformie e-Zamówienia.
13. Wszystkie wysłane i odebrane w postępowaniu przez Wykonawcę wiadomości widoczne są po zalogowaniu w podglądzie postępowania w zakładce „Komunikacja”.
14. Maksymalny rozmiar plików przesyłanych za pośrednictwem „Formularzy do komunikacji” wynosi 150 MB (wielkość ta dotyczy plików przesyłanych jako załączniki do jednego formularza).
15. Minimalne wymagania techniczne dotyczące sprzętu używanego w celu korzystania z usług Platformy e-Zamówienia oraz informacje dotyczące specyfikacji połączenia określa *Regulamin Platformy e-Zamówienia*.
16. W przypadku problemów technicznych i awarii związanych z funkcjonowaniem Platformy e-Zamówienia użytkownicy mogą skorzystać ze wsparcia technicznego dostępnego pod numerem telefonu (22) 458 77 99 lub drogą elektroniczną poprzez formularz udostępniony na stronie internetowej <https://ezamowienia.gov.pl> w zakładce „Zgłoś problem”.

17. W przypadku przekazywania w postępowaniu dokumentu elektronicznego w formacie poddającym dane kompresji, opatrzenie pliku zawierającego skompresowane dokumenty kwalifikowanym podpisem elektronicznym, podpisem zaufanym lub podpisem osobistym jest równoznaczne z opatrzeniem wszystkich dokumentów zawartych w tym pliku odpowiednio kwalifikowanym podpisem elektronicznym, podpisem zaufanym lub podpisem osobistym.
18. Dokumenty elektroniczne w postępowaniu spełniają łącznie następujące wymagania:
- a) są utrwalone w sposób umożliwiający ich wielokrotne odczytanie, zapisanie i powielenie, a także przekazanie przy użyciu środków komunikacji elektronicznej lub na informatycznym nośniku danych;
 - b) umożliwiają prezentację treści w postaci elektronicznej, w szczególności przez wyświetlenie tej treści na monitorze ekranowym;
 - c) umożliwiają prezentację treści w postaci papierowej, w szczególności za pomocą wydruku;
 - d) zawierają dane w układzie niepozostawiającym wątpliwości co do treści i kontekstu zapisanych informacji.
19. Zgodnie z § 12 Rozporządzenia Prezesa Rady Ministrów z dnia 30 grudnia 2020 r. w sprawie sposobu sporządzania i przekazywania informacji oraz wymagań technicznych dla dokumentów elektronicznych oraz środków komunikacji elektronicznej w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego lub w konkursie (Dz.U. z 2020 r. poz. 2452): „Środki komunikacji elektronicznej w postępowaniu lub konkursie służące do odbioru dokumentów elektronicznych zawierających oświadczenia, o których mowa w art. 125 ust. 1 ustawy, podmiotowe środki dowodowe, w tym oświadczenie, o którym mowa w art. 117 ust. 4 ustawy, oraz przedmiotowe środki dowodowe, pełnomocnictwo, dokumenty, o których mowa w art. 94 ust. 2 ustawy, oraz informacje, oświadczenia lub dokumenty, inne niż określone w § 11 ust. 1, umożliwiają identyfikację podmiotów przekazujących te dokumenty elektroniczne oraz ustalenie dokładnego czasu i daty ich odbioru.”

IX. Wymagania dotyczące wadium.

Zamawiający nie wymaga od wykonawców wniesienia wadium.

X. Termin związania z ofertą.

1. Wykonawca jest wiązany z ofertą **30 dni od upływu terminu składania ofert** t.j do dnia 14.03.2026 r.
2. Pierwszym dniem terminu związania ofertą jest dzień, w którym upływa termin składania ofert zgodnie z dyspozycją art. 307 ust. 1 ustawy PZP.
3. W przypadku, gdy wybór najkorzystniejszej oferty nie nastąpi przed upływem terminu związania ofertą określonego w dokumentach zamówienia, zamawiający przed upływem terminu związania ofertą zwraca się jednokrotnie do wykonawców o wyrażenie zgody na przedłużenie tego terminu o wskazywany przez niego okres, nie dłuższy niż 30 dni.
4. Przedłużenie terminu związania ofertą, o którym mowa w ust. 2, wymaga złożenia przez wykonawcę pisemnego oświadczenia o wyrażeniu zgody na przedłużenie terminu związania ofertą.

XI. Opis sposobu przygotowania oferty.

1. Wykaz dokumentów składających się na ofertę :
 - a) Załącznik nr 1-3 *Formularz ofertowy* - z wykorzystaniem wzoru;
 - b) Załącznik nr 4 *Oświadczenie art. 125 ust. 1* - z wykorzystaniem wzoru.

2. Dodatkowo do oferty należy dołączyć – jeśli dotyczy:
 - a) Pełnomocnictwo, o ile ofertę składa pełnomocnik;
 - b) Pełnomocnictwo, dla pełnomocnika do reprezentowania w postępowaniu wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia;
2. Oświadczenie o którym mowa w pkt 1 lit. b, stanowi dowód potwierdzający brak podstaw wykluczenia z udziału w postępowaniu na dzień składania ofert.
3. Oferta musi być sporządzona według załączników do SWZ oraz opatrzona kwalifikowanym podpisem elektronicznym lub w postaci elektronicznej opatrzonej podpisem zaufanym lub podpisem osobistym przez osobę umocowaną do działania w imieniu Wykonawcy.
4. Kwalifikowany podpis elektroniczny powinien być wystawiony przez dostawcę kwalifikowanej usługi zaufania, będącego podmiotem świadczącym usługi certyfikacyjne – podpis elektroniczny, spełniające wymogi bezpieczeństwa określone w ustawie z dnia 5 września 2016r. o usługach zaufania oraz identyfikacji elektronicznej (Dz.U. z 2024 r. poz. 1725).
5. W postępowaniu poniżej progów unijnych wykonawca może złożyć ofertę w postaci elektronicznej opatrzonej podpisem zaufanym. W przypadku formy elektronicznej opatrzonej podpisem zaufanym, postać elektroniczna oświadczenia woli jest opatrywana podpisem zaufanym. Podpis zaufany nie jest kwalifikowanym podpisem elektronicznym. Jest formą, która jest dopuszczalna w postępowaniach tzw. krajowych, a korzystanie z niego możliwe jest jedynie z wykorzystaniem systemu teleinformatycznego pozwalającego na użycie pieczęci elektronicznej ministra właściwego do spraw informatyzacji. Systemem zapewniającym możliwość wykorzystania podpisu zaufanego jest w Polsce system ePUAP.
6. Oferta musi być napisana w języku polskim, na maszynie do pisania, komputerze lub inną trwałą i czytelną techniką oraz podpisana przez osobę(y) upoważnioną do reprezentowania Wykonawcy na zewnątrz i zaciągania zobowiązań w wysokości odpowiadającej cenie oferty.
7. Wykonawca ma prawo złożyć tylko jedną ofertę, zawierającą jedną, jednoznacznie opisaną propozycję. Złożenie większej liczby ofert spowoduje odrzucenie wszystkich ofert złożonych przez danego Wykonawcę,
8. Treść złożonej oferty musi odpowiadać treści SWZ,
9. Wykonawca poniesie wszystkie koszty związane z przygotowaniem i złożeniem oferty.
10. Wykonawca składa ofertę przez stronę internetową <https://ezamowienia.gov.pl>, przy użyciu zakładki „Oferty/wnioski”, widocznej w podglądzie postępowania po zalogowaniu się na konto Wykonawcy. Po wybraniu przycisku „Złóż ofertę” system prezentuje okno składania oferty umożliwiające przekazanie dokumentów elektronicznych, w którym znajdują się dwa pola drag&drop („przeciągnij” i „upuść”) służące do dodawania plików.

11. Oferta musi być sporządzona z zachowaniem postaci elektronicznej w następujących formatach przesyłanych danych (pdf., doc.) i podpisana kwalifikowanym podpisem elektronicznym lub w postaci elektronicznej opatrzonej podpisem zaufanym. Sposób złożenia oferty opisany został w regulaminie na stronie internetowej <https://ezamowienia.gov.pl>.
12. Ofertę należy złożyć w oryginale.
13. Wszelkie informacje stanowiące tajemnice przedsiębiorstwa w rozumieniu ustawy z dnia 16 kwietnia 1993 r. o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji, które Wykonawca zastrzeże jako tajemnice przedsiębiorstwa, powinny zostać złożone w osobnym pliku wraz z jednoczesnym zaznaczeniem "Załącznik stanowiący tajemnice przedsiębiorstwa".
14. Wykonawca powinien wykazać, że przedmiotowe informacje faktycznie stanowią tajemnice przedsiębiorstwa tzw : zastrzeżone informacje nie są ujawnione do publicznej informacji, zastrzeżone informacje stanowią informacje techniczne, technologiczne, organizacyjne przedsiębiorstwa lub inne informacje posiadające wartość gospodarczą. Zamawiający nie ponosi odpowiedzialności za ujawnienie informacji stanowiących tajemnice przedsiębiorstwa, o których Wykonawca nie poinformował Zamawiającego w sposób określony w zdaniu poprzedzającym.
15. Wykonawca może przed upływem terminu składania ofert wycofać ofertę. Wykonawca wycofuje ofertę przez stronę <https://ezamowienia.gov.pl>. w zakładce „Oferty/wnioski” używając przycisku „Wycofaj ofertę”.
16. Za datę przekazania oferty, wniosków, zawiadomień, dokumentów elektronicznych, oświadczeń lub elektronicznych kopii dokumentów lub oświadczeń oraz innych informacji przyjmuje się datę ich przekazania przez stronę internetową zamawiającego.
17. We wszelkiej korespondencji związanej z niniejszym postępowaniem Zamawiający i Wykonawcy posługują się numerem ogłoszenia (BZP lub ID postępowania),

Wykonawcy wspólnie ubiegający się o zamówienie:

- 1) w przypadku wspólnego ubiegania się o zamówienie przez Wykonawców, oświadczenie o niepodleganiu wykluczeniu składa każdy z Wykonawców.
- 2) wykonawca w przypadku polegania na zdolnościach lub sytuacji podmiotów udostępniających zasoby, przedstawia także oświadczenie podmiotu udostępniającego zasoby, potwierdzające brak podstaw wykluczenia tego podmiotu z udziału w postępowaniu, w zakresie, w jakim Wykonawca powołuje się na jego zasoby;
- 3) oferta wspólna, składana przez dwóch lub więcej Wykonawców, powinna spełniać następujące wymagania:
 - a) oferta wspólna powinna być sporządzona zgodnie z SWZ;
 - b) sposób składania dokumentów w ofercie wspólnej:
 - dokumenty dotyczące własnej firmy, takie jak np. oświadczenie o braku podstaw do wykluczenia składa każdy z Wykonawców składających ofertę wspólną we własnym imieniu;
 - dokumenty wspólne takie jak np. formularz ofertowy, dokumenty podmiotowe i przedmiotowe (jeżeli dotyczy) składa pełnomocnik Wykonawców w imieniu wszystkich

Wykonawców składających ofertę wspólną.

XII. Termin otwarcia ofert :

1. Oferty można składać do dnia **13.02.2026 r. do godziny 09:00**
2. Otwarcie ofert nastąpi w dniu **13.02.2026 r. o godzinie 09:15**
3. Decyduje data oraz dokładny czas (hh:mm:ss) generowany według czasu lokalnego serwera synchronizowanego zegarem Głównym Urzędu Miar,
4. W przypadku awarii systemu teleinformatycznego, która spowoduje brak możliwości otwarcia ofert w terminie określonym przez zamawiającego, otwarcie ofert nastąpi niezwłocznie po usunięciu awarii, zgodnie z art. 222 ust. 2 ustawy PZP.
5. Zamawiający, najpóźniej przed otwarciem ofert, udostępnia na stronie internetowej prowadzonego postępowania informacje o kwocie jaką zamierza przeznaczyć na sfinansowanie zamówienia.
6. Zamawiający, niezwłocznie po otwarciu ofert, udostępnia na stronie internetowej prowadzonego postępowania o:
 - 1) nazwach albo imionach i nazwiskach oraz siedzibach lub miejscach prowadzonej działalności gospodarczej albo miejscach zamieszkania wykonawców, których oferty zostały otwarte;
 - 2) cenach lub kosztach zawartych w ofertach.

XIII. Opis sposobu obliczenia ceny

1. Cena oferty uwzględnia wszystkie zobowiązania, musi być podana w PLN cyfrowo i słownie, z dokładnością nie większą niż dwa miejsca po przecinku, z wyodrębnieniem należnego podatku VAT - jeżeli występuje. Prawidłowe ustalenie podatku VAT należy do obowiązków Wykonawcy, zgodnie z przepisami ustawy o podatku od towarów i usług oraz podatku akcyzowym.
2. Sposób obliczania ceny :
Ilość *cena netto za 1 KG/L = wart. netto zam. + VAT = wart. brutto zam.

XIV. Kryteria wyboru oferty najkorzystniejszej

1. Przy wyborze najkorzystniejszej oferty zamawiający, dla każdej z części zamówienia, będzie się kierował kryterium :

Nazwa kryterium	Waga
Cena	60 %
Termin płatności	40 %

Zastosowane wzory do obliczenia punktowego:

a) Nazwa kryterium: **Cena**

Wzór:
$$\frac{\text{cena najniższa}}{\text{cena danej oferty}} \times 60 \text{ pkt}$$

Sposób oceny:

Do obliczeń Zamawiający będzie brał pod uwagę tylko cenę brutto ofert.

b) Nazwa kryterium: **Termin płatności**

zostanie wyliczony na podstawie następującego zestawienia:

30 dni – 40 punktów;

21 dni – 20 punktów;

14 dni – 10 punktów;

Zamawiający określa minimalny termin płatności - 14 dni. W przypadku wpisania innego terminu płatności jak 14, 21 czy 30 dni, Zamawiający przyzna w kryterium termin płatności - 0 pkt.

W przypadku nie wpisania terminu płatności w ofercie Zamawiający przyzna 0 pkt.

2. Za najkorzystniejszą zostanie uznana oferta, która uzyskała największą ilość punktów.
3. Ocenie będą podlegać wyłącznie oferty niepodlegające odrzuceniu.
4. Jeżeli nie będzie można dokonać wyboru oferty najkorzystniejszej ze względu na to, że dwie lub więcej ofert przedstawia taka sama ilość punktów, Zamawiający wezwie Wykonawców, którzy złożyli te oferty, do złożenia w terminie określonym przez Zamawiającego ofert dodatkowych zawierających nową cenę i termin płatności. Wykonawcy składający oferty dodatkowe, nie mogą zaoferować cen wyższych niż zaoferowane w uprzednio złożonych przez nich ofertach.
5. Zamawiający nie przewiduje przeprowadzenia dogrywki w formie aukcji elektronicznej.

XV. Informacje o formalnościach, jakie powinny być dopełnione po wyborze oferty w celu zawarcia umowy w sprawie zamówienia publicznego

1. Zamawiający informuje niezwłocznie wszystkich wykonawców o wyborze najkorzystniejszej oferty, podając nazwę albo imię i nazwisko, siedzibę albo adres zamieszkania wykonawcy jeśli jest miejscem wykonywania działalności wykonawcy, którego ofertę wybrano, oraz nazwy albo imiona i nazwiska, siedziby albo miejsca zamieszkania i adresy, jeśli są miejscami wykonywania działalności wykonawców, którzy złożyli oferty, a także punktację przyznaną ofertom w każdym kryterium oceny ofert i łączną punktację. Zawiadomienie zawiera także informację o wykonawcach, których oferty zostały odrzucone

2. Zamawiający zawiera umowę w sprawie zamówienia publicznego w terminie nie krótszym niż 5 dni od dnia przesłania zawiadomienia o wyborze oferty najkorzystniejszej, jeżeli zawiadomienie to zostało przesłane przy użyciu środków komunikacji elektronicznej, albo 10 dni, jeżeli zostało przesłane w inny sposób.
3. Zamawiający może zawrzeć umowę przed upływem terminu, o którym mowa w pkt. 2 jeżeli w postępowaniu zostanie złożona tylko jedna oferta.
4. Osoby reprezentujące Wykonawcę przy podpisaniu umowy powinny posiadać ze sobą dokument potwierdzający ich umocowanie do podpisania umowy, o ile umocowanie to nie będzie wynikać z dokumentów załączonych do oferty,
5. Zawarcie umowy nastąpi z wykorzystaniem wzoru umowy Zamawiającego – Załącznik nr 5 do SWZ,
6. Postanowienia ustalone we wzorze umowy nie podlegają negocjacjom,
7. W przypadku, gdy Wykonawca, którego oferta została wybrana jako najkorzystniejsza uchyla się od zawarcia umowy, Zamawiający będzie mógł wybrać ofertę najkorzystniejszą spośród pozostałych ofert, bez przeprowadzenia ich ponownego badania i oceny.

XVI. Wymagania dotyczące zabezpieczenia należytego wykonania umowy.

Wykonawca nie wymaga wniesienia zabezpieczenia należytego wykonania umowy.

XVII. Pouczenie o środkach ochrony prawnej przysługującej Wykonawcy

1. Środki ochrony prawnej przysługują Wykonawcy, jeżeli ma lub miał interes w uzyskaniu zamówienia oraz poniósł lub może ponieść szkodę w wyniku naruszenia przez Zamawiającego przepisów ustawy Prawo zamówień publicznych.
2. Środkami ochrony prawnej są:
 - a. odwołanie;
 - b. skarga do sądu;
3. Odwołanie przysługuje na:
 - a. niezgodną z przepisami ustawy czynność Zamawiającego, podjętą w postępowaniu o udzielenie zamówienia, w tym na projektowane postanowienia umowy;
 - b. zaniechanie czynności w postępowaniu o udzielenie zamówienia do której Zamawiający był obowiązany na podstawie ustawy;
 - c. zaniechanie przeprowadzenia postępowania o udzielenie zamówienia, mimo że Zamawiający był do tego zobowiązany,
4. Odwołanie wnosi się do Prezesa Krajowej Izby Odwoławczej w formie pisemnej albo w formie elektronicznej albo w postaci elektronicznej opatrzonej podpisem zaufanym.
5. Na orzeczenie KIO oraz postanowienie Prezesa KIO stronom oraz uczestnikom postępowania odwoławczego przysługuje skarga do sądu.
6. Szczegółowe informacje dotyczące środków ochrony prawnej określone są w Dziale IX „Środki ochrony prawnej” ustawy PZP.

XVIII. Klauzula Informacyjna RODO

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:

1. Administratorem Pani/Pana danych osobowych jest Areszt Śledczy w Sosnowcu, 41-200 Sosnowiec, ul. Radocha 25;
2. Dane kontaktowe Inspektora Ochrony Danych Osobowych: e-mail grzegorz_jakobczyk@sw.gov.pl, telefon 32 263 12 13.
3. Pani/Pana dane osobowe przetwarzane będą na podstawie art. 6 ust. 1 lit. c RODO w celu związanym z postępowaniem o udzielenie zamówienia publicznego.
4. Odbiorcami Pani/Pana danych osobowych będą osoby lub podmioty, którym udostępniona zostanie dokumentacja postępowania w oparciu o przepisy ustawy Prawo zamówień publicznych;
5. W odniesieniu do Pani/Pana danych osobowych decyzje nie będą podejmowane w sposób zautomatyzowany, stosowanie do art. 22 RODO;
6. Posiadają Państwo :
 - 1)na podstawie art. 15 RODO prawo dostępu do danych osobowych Pani/Pana dotyczących;
 - 2)na podstawie art. 16 RODO prawo do sprostowania Pani/Pana danych osobowych;
 - 3)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;
 - 4)prawo do wniesienia skargi do Prezesa Urzędu Ochrony Danych Osobowych, gdy uzna Pani/Pan, że przetwarzanie danych osobowych Pani/Pana dotyczących narusza przepisy RODO;
7. Nie przysługuje Pani/Panu:
 - 1)w związku z art. 17 ust. 3 lit. b, d lub e RODO prawo do usunięcia danych osobowych;
 - 2)prawo do przenoszenia danych osobowych, o którym mowa w art. 20 RODO;
 - 3)na podstawie art. 21 RODO prawo sprzeciwu, wobec przetwarzania danych osobowych, gdyż podstawą prawną przetwarzania Pani/Pana danych osobowych jest art. 6 ust. 1 lit. c RODO.
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.