

Poland-Racibórz: Meat
OJ S 22/2024 31/01/2024
Contract notice
Supplies

Legal Basis:
Directive 2014/24/EU

Section I: Contracting authority

I.1. Name and addresses

Official name: Zakład Karny
National registration number: 6391183343
Postal address: ul. Eichendorffa 14
Town: Racibórz
NUTS code: PL227 Rybnicki
Postal code: 47-400
Country: Poland
Contact person: Damian Paul, Paweł Karczewski, Aleksandra Szlachetko
E-mail: dkw_raciborz@sw.gov.pl
Telephone: +48 324539600
Fax: +48 324539674
Internet address(es):
Main address: www.sw.gov.pl

I.1. Name and addresses

Official name: Zakład Karny
National registration number: 6391183343
Postal address: ul. Eichendorffa 14
Town: Racibórz
NUTS code: PL227 Rybnicki
Postal code: 47-400
Country: Poland
Contact person: Damian Paul, Paweł Karczewski, Aleksandra Szlachetko
E-mail: dkw_raciborz@sw.gov.pl
Telephone: +48 324539600
Fax: +48 324539674
Internet address(es):
Main address: www.sw.gov.pl

I.2. Information about joint procurement

The contract involves joint procurement

I.3. Communication

The procurement documents are available for unrestricted and full direct access, free of charge, at: <https://ezamowienia.gov.pl/mp-client/tenders/ocds-148610-d49b9324-bb99-11ee-9897-f6855eb846c0>

Additional information can be obtained from the abovementioned address

Tenders or requests to participate must be submitted electronically via: <https://ezamowienia.gov.pl/mp-client/tenders/ocds-148610-d49b9324-bb99-11ee-9897-f6855eb846c0>

Tenders or requests to participate must be submitted to the abovementioned address

I.4. Type of the contracting authority

Other type: więziennictwo

I.5. Main activity

Public order and safety

Section II: Object

II.1. Scope of the procurement

II.1.1. Title

Dostawa mięsa, podrobów i wędlin na potrzeby Zakładów Karnych w Raciborzu oraz Głubczycach - z podziałem na 3 części
Reference number: DKw.2232.1.2024

II.1.2. Main CPV code

15110000 Meat

II.1.3. Type of contract

Supplies

II.1.4. Short description

Sukcesywne dostawy mięsa, podrobów i wędlin do Zakładu Karnego w Raciborzu oraz Zakładu Karnego w Głubczycach.

Przedmiot zamówienia podzielono na 3 części.

część 1:

Sukcesywna dostawa mięsa drobiowego, podrobów drobiowych

CPV:15112000-6 drób

część 2:

Sukcesywna dostawa mięsa wołowego, wieprzowego, podrobów wieprzowych:

CPV:15111000-9 - mięso wołowe, CPV:15113000-3 -mięso wieprzowe, CPV:15114000-0 - podroby

część 3:

Sukcesywna dostawa wędlin

CPV15131130-5- wędliny, CPV 15131135-0 – wędliny drobiowe, CPV 15131134-3- kaszanka,

CPV 15131310-1 – pasztety

1. Przedmiot zamówienia powinien być dostarczany do zamawiającego w początkowym terminie jego przydatności do spożycia lub daty minimalnej trwałości.

2. Przedmiot zamówienia, a także sposób jego przewozu powinien spełniać wymagania wymienione w obowiązujących krajowych i unijnych przepisach prawa dotyczącego produkcji i obrotu żywnością.

II.1.5. Estimated total value

II.1.6. Information about lots

This contract is divided into lots: yes

Tenders may be submitted for all lots

II.2. Description

II.2.1. Title

Sukcesywna dostawa mięsa drobiowego, podrobów drobiowych
Lot No: 1

II.2.2. Additional CPV code(s)

15112000 Poultry

II.2.3. Place of performance

NUTS code: PL227 Rybnicki

NUTS code: PL523 Nyski

Main site or place of performance: Zakład Karny w Raciborzu oraz Zakład Karny w Głubczycach

II.2.4. Description of the procurement

Sukcesywna dostawa mięsa drobiowego, podrobów drobiowych:

Serca z indyka – świeże, koloru ciemnoczerwonego, zapach charakterystyczny dla mięs podrobowych, przerost tłuszczowy – nieznaczny, pozbawione osierdzia i pni naczyń krwionośnych. Produkt schłodzony, niemrożony. Minimalny termin przydatności do spożycia od dnia dostawy: 2 dni

ZK Głubczyce 0 kg ZK Racibórz 500 kg

Żołądki drobiowe świeże – Wygląd żołądek mięśniowy oczyszczony z treści pokarmowej i pozbawiony rogowatego nabłonka, z odciętym przy mięśniu żołądkiem gruczołowym i dwunastnicą, tłuszcz usunięty; dopuszcza się niewielkie uszkodzenie mięśnia żołądka oraz pozostałość tkanki łącznej i niewielką ilość tkanki tłuszczowej; powierzchnia mokra z naturalnym połyskiem; dopuszcza się lekkie obeschnięcie i niewielki wyciek w opakowaniu. Barwa naturalna, na przekroju mięśni jasnoczerwona do ciemnoczerwonej, niedopuszczalna zielonkawa, powierzchnia wewnętrzna pokryta jasnobeżową śluzówką. Zapach naturalny, charakterystyczny, niedopuszczalny zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy.

Minimalny termin przydatności do spożycia od dnia dostawy: 2 dni

ZK Głubczyce 0 kg ZK Racibórz 500 kg

Mięso gulaszowe z kurczaka- świeże – klasa I. Produkt świeży, niemrożony, uzyskany z tuszek kurcząt, zawierające mięśnie piersiowe bez skóry, kości klatki piersiowej, grzbietu i ścięgien, filety powinny być właściwie umięśnione, zapach naturalny dla mięsa

Minimalny termin przydatności do spożycia od dnia dostawy: 2 dni

ZK Głubczyce 60 kg ZK Racibórz 0 kg

Mięso z uda kurczaka (bez kości, bez skóry) - Wymagania: powierzchnia czysta, gładka, niezakrwawiona, niepostrzępiona, bez kości, przekrwień, głębszych ponacinań, lekko wilgotna; niedopuszczalna oślizgłość, nalot pleśni,

czystość – mięso czyste, bez śladów jakichkolwiek zanieczyszczeń,

barwa – jasnoczerwona, bez krwawych wylewów, konsystencja – jędrna, elastyczna;

zapach – swoisty, charakterystyczny dla mięsa świeżego drobiowego, bez oznak zaparzenia i rozpoczynającego się psucia, niedopuszczalny zapach obcy.

Trwałość - okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 4 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

ZK Głubczyce 0 kg ZK Racibórz 550 kg

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

ZK Głubczyce 35kg ZK Racibórz 0 kg

II.2.5.

Award criteria

Criteria below

Price

II.2.6. Estimated value

II.2.7. Duration of the contract, framework agreement or dynamic purchasing system

Start: 01/04/2024 End: 31/10/2024

This contract is subject to renewal: no

II.2.10. Information about variants

Variants will be accepted: no

II.2.11. Information about options

Options: no

II.2.13. Information about European Union funds

The procurement is related to a project and/or programme financed by European Union funds:
no

II.2.14. Additional information

II.2. Description

II.2.1. Title

Sukcesywna dostawa mięsa wołowego, wieprzowego, podrobów wieprzowych
Lot No: 2

II.2.2. Additional CPV code(s)

15111000 Bovine meat, 15113000 Pork, 15114000 Offal

II.2.3. Place of performance

NUTS code: PL227 Rybnicki

NUTS code: PL523 Nyski

Main site or place of performance: Zakład Karny w Raciborzu; Zakład Karny w Głubczycach

II.2.4. Description of the procurement

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

ZK Głubczyce: 0 kg ZK Racibórz: 1500 kg

Wątroba wieprzowa Powierzchnia gładka, lekko błyszcząca i wilgotna; dopuszcza się zmatowienie powierzchni wątroby spowodowane częściowym obeschnięciem. Struktura nieznacznie ziarnista. Wątroba czysta, bez śladów jakichkolwiek zanieczyszczeń; dokładnie oczyszczona ze skrzepów krwi, barwa brązowowiśniowa. Konsystencja jędrna, zapach swoisty, charakterystyczny dla wątroby, bez oznak zaparzenia i rozpoczynającego się psucia; niedopuszczalny zapach obcy. Minimalny termin przydatności do spożycia od dnia dostawy: 3 dni

ZK Głubczyce: 350 kg ZK Racibórz: 1200 kg

Karkówka wieprzowa bez kości świeża mięso schłodzone - element zasadniczy wieprzowiny, odcięty z odcinka szyjnego półtuszy wzdłuż linii cięć: od przodu – po linii oddzielenia głowy, od tyłu – po linii oddzielenia schabu, od góry – po linii podziału tuszy, od dołu – wzdłuż trzonów kręgow szyjnych i dalej przecinając żebra równolegle do kręgow piersiowych, całkowicie

odkostniona oraz pozbawiona wąskiego ścięgnistego mięśnia od strony górnej i twardego mięśnia od strony I kręgu szyjnego; słonina całkowicie odcięta. Skład: główne mięśnie szyi i część mięśnia najdłuższego grzbietu. Wymagania: powierzchnia gładka, niezakrwawiona, niepostrzępiona, bez opiłków kości, przekrwień, pomiażdżonych kości, głębokich ponacinań, powierzchnia tkanki mięśniowej i tłuszczowej połyskująca, sucha lub lekko wilgotna; niedopuszczalna oślizgłość, nalot pleśni, czystość – mięso czyste, bez śladów jakichkolwiek zanieczyszczeń, barwa – mięśni jasnorożowa do czerwonej, dopuszczalne zmatowienie, niedopuszczalny odcień szary lub zielonkawy; tłuszczu biała z odcieniem kremowym lub lekko różowym, konsystencja – jędrna, elastyczna; zapach – swoisty, charakterystyczny dla mięsa świeżego, bez oznak zaparzenia i rozpoczynającego się psucia, niedopuszczalny zapach obcy.

Trwałość - okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 5 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

ZK Głubczyce: 0 kg ZK Racibórz: 180 kg:

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: bladorożowa 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

ZK Głubczyce: 550 kg ZK Racibórz: 0 kg:

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

ZK Głubczyce: 0 kg ZK Racibórz: 850 kg:

II.2.5. Award criteria

Criteria below

Price

II.2.6. Estimated value

II.2.7. Duration of the contract, framework agreement or dynamic purchasing system

Start: 01/04/2024 End: 31/10/2024

This contract is subject to renewal: no

II.2.10. Information about variants

Variants will be accepted: no

II.2.11. Information about options

Options: no

II.2.13. Information about European Union funds

The procurement is related to a project and/or programme financed by European Union funds:
no

II.2.14. Additional information

II.2. Description

II.2.1. Title

Sukcesywna dostawa wędlin

Lot No: 3

II.2.2. Additional CPV code(s)

15131130 Sausages, 15131135 Poultry sausages, 15131134 Black pudding and other blood sausages, 15131310 Pâté

II.2.3. Place of performance

NUTS code: PL227 Rybnicki

NUTS code: PL523 Nyski

Main site or place of performance: Zakład Karny w Raciborzu; Zakład Karny w Głubczycach

II.2.4. Description of the procurement

Słonina świeża

ZK Głubczyce: 0 kg ZK Racibórz 900 kg

Podgardle

ZK Głubczyce: 10 kg ZK Racibórz 300 kg

Kaszanka

ZK Głubczyce: 425 kg ZK Racibórz 600 kg

Kiełbasa wieprzowa

ZK Głubczyce: 0 kg ZK Racibórz 800 kg

Kiełbasa biała parzona

ZK Głubczyce: 0 kg ZK Racibórz 900 kg

Parówka cienka drobiowa

ZK Głubczyce: 550 kg ZK Racibórz 720 kg

Parówka cienka wieprzowa

ZK Głubczyce: 700 kg ZK Racibórz 0 kg

Kiełbasa parówkowa

ZK Głubczyce: 0 kg ZK Racibórz 700 kg

Mortadela

ZK Głubczyce: 550 kg ZK Racibórz 1000 kg

Kiełbasa mortadela z papryką

ZK Głubczyce: 300 kg ZK Racibórz 400 kg

Kiełbasa mortadela z pieczarkami

ZK Głubczyce: 300 kg ZK Racibórz 400 kg

Pasztetowa wieprzowa

ZK Głubczyce: 300 kg ZK Racibórz 400 kg

Pasztet wieprzowy zapiekany w foremkach

ZK Głubczyce: 300 kg ZK Racibórz 400 kg

Pieczeń rzymska drobiowa

ZK Głubczyce: 100 kg ZK Racibórz 450 kg

Salceson włoski

ZK Głubczyce: 300 kg ZK Racibórz 400 kg

Salceson czarny

ZK Głubczyce: 300 kg ZK Racibórz 400 kg

Szynka wieprzowa konserwowa

ZK Głubczyce: 0 kg ZK Racibórz 400 kg

Kiełbasa zwyczajna

ZK Głubczyce: 300 kg ZK Racibórz 1000 kg

Smalec topiony ze skwarkami i cebulą
ZK Głubczyce: 225 kg ZK Racibórz 800 kg
Paszтетowa podwędzana (wątrobianka)
ZK Głubczyce: 0 kg ZK Racibórz 450 kg
Kiełbasa drobiowa
ZK Głubczyce: 100 kg ZK Racibórz 900 kg
Szynka drobiowa parzona
ZK Głubczyce: 0 kg ZK Racibórz 100 kg
Polędwica drobiowa
ZK Głubczyce: 50 kg ZK Racibórz 150 kg
Polędwica z warzywami
ZK Głubczyce: 0 kg ZK Racibórz 80 kg
Mielonka drobiowa (baton drobiowy)
ZK Głubczyce: 100 kg ZK Racibórz 1000 kg
Szynka z indyka
ZK Głubczyce: 100 kg ZK Racibórz 100 kg
Kiełbasa krakowska parzona
ZK Głubczyce: 0 kg ZK Racibórz 100 kg
Kiełbasa żywiecka
ZK Głubczyce: 0 kg ZK Racibórz 100 kg
Pulpet mięsno-jarzynowy
ZK Głubczyce: 0 kg ZK Racibórz 150 kg
Klops drobiowy
ZK Głubczyce: 0 kg ZK Racibórz 600 kg
Baleron drobiowy
ZK Głubczyce: 330 kg ZK Racibórz 150 kg
Mortadela drobiowa
ZK Głubczyce: 0 kg ZK Racibórz 450 kg
Metka tatarska
ZK Głubczyce: 0 kg ZK Racibórz 400 kg
Polędwica drobiowa z warzywami
ZK Głubczyce: 0 kg ZK Racibórz 100 kg
Kiełbaski cienkie
ZK Głubczyce: 0 kg ZK Racibórz 550 kg
Mielonka tyrolska
ZK Głubczyce: 0 kg ZK Racibórz 200 kg
Kiełbasa krakowska parzona drobiowa
ZK Głubczyce: 0 kg ZK Racibórz 130 kg
Paszтет drobiowy
ZK Głubczyce: 0 kg ZK Racibórz 450 kg
Boczek wędzony parzony
ZK Głubczyce: 20 kg ZK Racibórz 0 kg
Kabanos drobiowy
ZK Głubczyce: 100 kg ZK Racibórz 0 kg
Kiełbasa dębicka
ZK Głubczyce: 225 kg ZK Racibórz 0 kg
Kiełbasa toruńska
ZK Głubczyce: 300 kg ZK Racibórz 0 kg
Mielonka wieprzowa
ZK Głubczyce: 300 kg ZK Racibórz 0 kg

Kiełbasa wiejska
ZK Głubczyce:300 kg ZK Racibórz 0 kg
Szynka mielonka
ZK Głubczyce:300 kg ZK Racibórz 100 kg
Szynka drobiowa prasowana
ZK Głubczyce:100 kg ZK Racibórz 0 kg
Szynka z indykiem prasowana
ZK Głubczyce:0 kg ZK Racibórz 450 kg
Serdelki drobiowe
ZK Głubczyce:0 kg ZK Racibórz 200 kg

II.2.5. Award criteria

Criteria below
Price

II.2.6. Estimated value

II.2.7. Duration of the contract, framework agreement or dynamic purchasing system

Start: 01/04/2024 End: 31/10/2024
This contract is subject to renewal: no

II.2.10. Information about variants

Variants will be accepted: no

II.2.11. Information about options

Options: no

II.2.13. Information about European Union funds

The procurement is related to a project and/or programme financed by European Union funds:
no

II.2.14. Additional information

Section III: Legal, economic, financial and technical information

III.1. Conditions for participation

III.1.3. Technical and professional ability

List and brief description of selection criteria:

Wykonawca musi posiadać doświadczenie w postaci należytego wykonania dostaw, a w przypadku świadczeń powtarzających się lub ciągłych również należyście wykonywanych dostaw w okresie ostatnich 3 lat przed upływem terminu składania ofert, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy – w tym okresie. Wykonawca spełni warunek jeśli wykaże, iż wykonał/wykonuje należyście zamówienia polegające na dostawie artykułów spożywczych tożsamych rodzajowo (w odniesieniu do nazwy części) z tymi, na które składana jest oferta o wartości co najmniej:

Część 1: 30.000,00 PLN netto

Część 2: 90.000,00 PLN netto

Część 3: 300.000,00 PLN netto

Section IV: Procedure

IV.1. Description

IV.1.1. Type of procedure

Open procedure

IV.1.3. Information about a framework agreement or a dynamic purchasing system

IV.1.8. Information about the Government Procurement Agreement (GPA)

The procurement is covered by the Government Procurement Agreement: no

IV.2. Administrative information

IV.2.2. Time limit for receipt of tenders or requests to participate

Date: 06/03/2024 Local time: 10:00

IV.2.3. Estimated date of dispatch of invitations to tender or to participate to selected candidates

IV.2.4. Languages in which tenders or requests to participate may be submitted

Polish

IV.2.6. Minimum time frame during which the tenderer must maintain the tender

Tender must be valid until: 03/06/2024

IV.2.7. Conditions for opening of tenders

Date: 06/03/2024 Local time: 11:00

Place:

Zakład Karny w Raciborzu

Section VI: Complementary information

VI.1. Information about recurrence

This is a recurrent procurement: yes

Estimated timing for further notices to be published:

VII 2024

VI.3. Additional information

Zgodnie z art. 126 ust. 1 pzp, Zamawiający przed wyborem najkorzystniejszej oferty wezwie Wykonawcę, którego oferta została najwyżej oceniona, do złożenia w wyznaczonym terminie, nie krótszym niż 10 dni, aktualnych na dzień złożenia, następujących podmiotowych środków dowodowych:

1. odpisu lub informacji z Krajowego Rejestru Sądowego lub z Centralnej Ewidencji i Informacji o Działalności Gospodarczej, w zakresie wskazanym w treści art. 109 ust. 1 pkt 4 Pzp, sporządzonych nie wcześniej niż 3 miesiące przed jej złożeniem, jeżeli odrębne przepisy wymagają wpisu do rejestru lub ewidencji;
2. informacji z Krajowego Rejestru Karnego w zakresie dotyczącym podstaw wykluczenia wskazanych w art. 108 ust. 1 pkt 1 i 2 Pzp, sporządzonej nie wcześniej niż 6 miesięcy przed jej złożeniem;
3. informacji z Krajowego Rejestru Karnego w zakresie dotyczącym podstawy wykluczenia wskazanej w art. 108 ust. 1 pkt 4 Pzp (dotyczy orzeczenia zakazu ubiegania się o zamówienie publiczne tytułem środka karnego), sporządzonej nie wcześniej niż 6 miesięcy przed jej złożeniem;
4. oświadczenia Wykonawcy w zakresie art. 108 ust. 1 pkt. 5 Pzp o braku przynależności do tej samej grupy kapitałowej, w rozumieniu ustawy z dnia 16 lutego 2007 r. o ochronie konkurencji i konsumentów (Dz. U. z 2019 r. poz. 369), z innym Wykonawcą, który złożył

odrębna ofertę albo oświadczenia o przynależności do tej samej grupy kapitałowej wraz z dokumentami lub informacjami potwierdzającymi przygotowanie oferty niezależnie od innego Wykonawcy należącego do tej samej grupy kapitałowej - wzór określa załącznik do do SWZ;

5. oświadczenia Wykonawcy o aktualności informacji zawartych w oświadczeniu, o którym mowa w SWZ, w zakresie podstaw wykluczenia z postępowania wskazanych przez zamawiającego, o których mowa w: a) art. 108 ust. 1 pkt 3 Pzp, b) art. 108 ust. 1 pkt 4 Pzp, dotyczących orzeczenia zakazu ubiegania się o zamówienie publiczne tytułem środka zapobiegawczego, c) art. 108 ust. 1 pkt 5 Pzp, dotyczących zawarcia z innymi wykonawcami porozumienia mającego na celu zakłócenie konkurencji, d) art. 108 ust. 1 pkt 6 Pzp;

6. wykazu dostaw wykonanych nie wcześniej niż w okresie ostatnich 3 lat, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy – w tym okresie, wraz z podaniem ich rodzaju, wartości, daty i miejsca wykonania oraz podmiotów, na rzecz których dostawy te zostały wykonane, oraz załączeniem dowodów określających, czy te dostawy zostały wykonane należycie, przy czym dowodami, o których mowa, są referencje bądź inne dokumenty sporządzone przez podmiot, na rzecz którego dostawy zostały wykonane, a jeżeli wykonawca z przyczyn niezależnych od niego nie jest w stanie uzyskać tych dokumentów - inne odpowiednie dokumenty – wzór określa załącznik do do SWZ;

Informacje na temat wadium:

1) Wadium, w kwocie:

dla Części 1: 1.000,00 zł.

dla Części 2: 3.000,00 zł

dla Części 3: 12.000,00 zł

należy wnieść przed upływem terminu składania ofert (UWAGA: w wypadku wniesienia wadium w pieniądzu należy zwrócić uwagę na czas potrzebny między złożeniem dyspozycji przelewu oraz uznaniem rachunku bankowego Zamawiającego) i utrzymywać nieprzerwanie do dnia upływu terminu związania ofertą, z wyjątkiem przypadków, o których mowa w art. 98 ust. 1 pkt 2 i 3 oraz ust. 2 Pzp.

2) Wadium może być wnoszone według wyboru Wykonawcy w jednej lub kilku następujących formach: 1) pieniądzu; 2) gwarancjach bankowych; 3) gwarancjach ubezpieczeniowych; 4) poręczeniach udzielanych przez podmioty, o których mowa w art. 6b ust. 5 pkt 2 ustawy z dnia 9 listopada 2000 r. o utworzeniu Polskiej Agencji Rozwoju Przedsiębiorczości (Dz. U. z 2020 r. poz. 299).

3) Wadium w formie pieniądza należy wnieść przelewem na rachunek bankowy Zakład Karny w Raciborzu, ul. Józefa von Eichendorffa 14 47-400 Racibórz Konto: NBP O/ Katowice Nr 92 1010 1212 3061 0213 9120 0000 z dopiskiem "wadium-DKW.2232.1.2024 - część ...".

Uznanie wskazanego rachunku bankowego musi nastąpić najpóźniej w chwili upływu terminu składania ofert.

VI.4. Procedures for review

VI.4.1. Review body

Official name: Krajowa Izba Odwoławcza

Postal address: Postępu 17a

Town: Warszawa

Postal code: 02-676

Country: Poland

E-mail: odwolania@uzp.gov.pl

Telephone: +48 224587840

Fax: +48 224587800

Internet address: www.uzp.gov.pl

VI.4.3. Review procedure

Precise information on deadline(s) for review procedures:

Każdemu Wykonawcy, a także innemu podmiotowi, jeżeli ma lub miał interes w uzyskaniu zamówienia oraz poniósł lub może ponieść szkodę w wyniku naruszenia przez Zamawiającego przepisów ustawy Pzp, przysługują środki ochrony prawnej przewidziane w dziale IX ustawy z dnia 11-09-2019r Prawo zamówień publicznych

VI.4.4. Service from which information about the review procedure may be obtained

Official name: Krajowa Izba Odwoławcza

Postal address: ul. Postępu 17a

Town: Warszawa

Postal code: 02-676

Country: Poland

E-mail: odwolania@uzp.gov.pl

Telephone: +48 224587840

Fax: +48 224587800

Internet address: www.uzp.gov.pl

VI.5. Date of dispatch of this notice

26/01/2024