

Poland-Racibórz: Food, beverages, tobacco and related products

OJ S 50/2021 12/03/2021

Contract award notice

Supplies

Legal Basis:

Directive 2014/24/EU

Section I: Contracting authority

I.1. Name and addresses

Official name: Zakład Karny
Postal address: ul. Eichendorffa 14
Town: Racibórz
NUTS code: PL227 Rybnicki
Postal code: 47-400
Country: Poland
Contact person: 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 w Zabrze
Postal address: ul. ks. Pawła Janika 12
Town: Zabrze
NUTS code: PL22 Śląskie
Postal code: 41-806
Country: Poland
Contact person: Witold Rzetelski
E-mail: dkw_zabrze@sw.gov.pl
Telephone: +48 323736633
Fax: +48 323736645
Internet address(es):
Main address: www.sw.gov.pl

I.1. Name and addresses

Official name: Areszt Śledczy w Bytomiu
Postal address: Wrocławska 4
Town: Bytom
NUTS code: PL227 Rybnicki
Postal code: 41-903
Country: Poland
Contact person: Rafał Hałupka
E-mail: dkw_bytom@sw.gov.pl
Telephone: +48 323886210
Fax: +48 323886230

Internet address(es):

Main address: www.sw.gov.pl

I.1. Name and addresses

Official name: Areszt Śledczy w Częstochowie

Postal address: ul. Mirowska 22

Town: Częstochowa

NUTS code: PL227 Rybnicki

Postal code: 42-200

Country: Poland

Contact person: Paweł Słodek

E-mail: dkw_czestochowa@sw.gov.pl

Telephone: +48 343706000

Fax: +48 343606073

Internet address(es):

Main address: www.sw.gov.pl

I.1. Name and addresses

Official name: Areszt Śledczy w Gliwicach

Postal address: ul. o. J. Siemieńskiego 10

Town: Gliwice

NUTS code: PL227 Rybnicki

Postal code: 44-100

Country: Poland

Contact person: Robert Łata

E-mail: dkw_gliwice@sw.gov.pl

Telephone: +48 324000800

Fax: +48 323344027

Internet address(es):

Main address: www.sw.gov.pl

I.1. Name and addresses

Official name: Areszt Śledczy w Katowicach

Postal address: ul. Mikołowska 10a

Town: Katowice

NUTS code: PL227 Rybnicki

Postal code: 40-000

Country: Poland

Contact person: Zbigniew Malinowski

E-mail: dkw_katowice@sw.gov.pl

Telephone: +48 322084402

Fax: +48 322515466

Internet address(es):

Main address: www.sw.gov.pl

I.1. Name and addresses

Official name: Areszt Śledczy w Mysłowicach

Postal address: ul. Szymanowskiego 6

Town: Mysłowice

NUTS code: PL227 Rybnicki

Postal code: 41-100

Country: Poland
Contact person: Stanisław Górski
E-mail: as_myslowice@sw.gov.pl
Telephone: +48 322222732
Fax: +48 322222502
Internet address(es):
Main address: www.sw.gov.pl

I.1. Name and addresses

Official name: Areszt Śledczy w Sosnowcu
Postal address: ul. Radocha 25
Town: Sosnowiec
NUTS code: PL227 Rybnicki
Postal code: 41-200
Country: Poland
Contact person: Piotr Wybański
E-mail: as_sosnowiec@sw.gov.pl
Telephone: +48 322924875
Fax: +48 322925502
Internet address(es):
Main address: www.sw.gov.pl

I.1. Name and addresses

Official name: Areszt Śledczy w Tarnowskich Górach
Postal address: ul. Opolska 17a
Town: Tarnowskie Góry
NUTS code: PL227 Rybnicki
Postal code: 42-600
Country: Poland
Contact person: Grzegorz Hereda
E-mail: dkw_tarnowskie_goryz@sw.gov.pl
Telephone: +48 323927531
Fax: +48 323820151
Internet address(es):
Main address: www.sw.gov.pl

I.1. Name and addresses

Official name: Zakład Karny w Cieszynie
Postal address: ul. Bolesława Chrobrego 2
Town: Cieszyn
NUTS code: PL225 Bielski
Postal code: 43-400
Country: Poland
Contact person: Józef Danel
E-mail: dkw_cieszyn@sw.gov.pl
Telephone: +48 335813220
Fax: +48 338511755
Internet address(es):
Main address: www.sw.gov.pl

I.1.

Name and addresses

Official name: Oddział Zewnętrzny w Bielsku-Białej

Postal address: ul. Słowackiego 15a

Town: Bielsko-Biała

NUTS code: PL225 Bielski

Postal code: 43-300

Country: Poland

E-mail: oz_bielsko_biala@sw.gov.pl

Telephone: +48 338280511

Fax: +48 338280531

Internet address(es):

Main address: www.sw.gov.pl

I.1. Name and addresses

Official name: Zakład Karny Herby

Postal address: ul. Krótka 28

Town: Herby

NUTS code: PL224 Częstochowski

Postal code: 42-284

Country: Poland

E-mail: dkw_herby@sw.gov.pl

Telephone: +48 343528110

Fax: +48 343528134

Internet address(es):

Main address: www.sw.gov.pl

I.1. Name and addresses

Official name: Oddział Zewnętrzny w Lublinie

Postal address: ul. Sobieskiego 6

Town: Lubliniec

NUTS code: PL227 Rybnicki

Postal code: 42-700

Country: Poland

E-mail: oz_lubliniec@sw.gov.pl

Telephone: +48 343530281

Fax: +48 343531699

Internet address(es):

Main address: www.sw.gov.pl

I.1. Name and addresses

Official name: Zakład Karny w Jastrzębiu-Zdroju

Postal address: ul. C. K. Norwida 23

Town: Jastrzębie-Zdrój

NUTS code: PL227 Rybnicki

Postal code: 44-335

Country: Poland

Contact person: Magdalena Wachtarczyk

E-mail: dkw_jastrzebie_zdroj@sw.gov.pl

Telephone: +48 324759230

Fax: +48 324743764

Internet address(es):

Main address: www.sw.gov.pl

I.1. Name and addresses

Official name: Zakład Karny w Wojkowicach

Postal address: ul. Sobieskiego 298

Town: Wojkowice

NUTS code: PL22 Śląskie

Postal code: 42-580

Country: Poland

Contact person: Przemysław Kubica

E-mail: dkw_wojkowice@sw.gov.pl

Telephone: +48 322961600

Fax: +48 322961613

Internet address(es):

Main address: www.sw.gov.pl

I.1. Name and addresses

Official name: Oddział Zewnętrzny w Ciągowicach

Postal address: ul. Wojska Polskiego 10

Town: Ciągowice

NUTS code: PL227 Rybnicki

Postal code: 42-458

Country: Poland

Contact person: Edyta Tomsia

E-mail: zk_wojkowice@sw.gov.pl

Telephone: +48 322961600

Fax: +48 327876087

Internet address(es):

Main address: www.sw.gov.pl

I.2. Information about joint procurement

The contract involves joint procurement

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 wołowego, wieprzowego, drobiowego, podrobów wieprzowych i drobiowych, wędlin, konserw mięsnych, artykułów zbożowych, skrobiowych i przemiału ziarna, cukru, makaronu do jednostek organiza...

Reference number: DKw.2232.9.2020

II.1.2. Main CPV code

15000000 Food, beverages, tobacco and related products

II.1.3.

Type of contract

Supplies

II.1.4. Short description

Sukcesywne dostawy mięsa wołowego, wieprzowego, drobiowego, podrobów wieprzowych i drobiowych, wędlin, konserw mięsnych, artykułów zbożowych, skrobiowych i przemiatu ziarna, cukru, makaronu do jednostek organizacyjnych podległych Dyrektorowi Okręgowemu Służby Więziennej w Katowicach, zwanych dalej „Zamawiającymi indywidualnymi”.

II.1.6. Information about lots

This contract is divided into lots: yes

II.1.7. Total value of the procurement

Value excluding VAT: 4 805 507,10 PLN

II.2. Description

II.2.1. Title

Dostawa mięsa wołowego, wieprzowego, podrobów wieprzowych
Lot No: 1

II.2.2. Additional CPV code(s)

15110000 Meat

II.2.3. Place of performance

NUTS code: PL22 Śląskie

Main site or place of performance: Jednostki organizacyjne podległe Dyrektorowi Okręgowemu Służby Więziennej w Katowicach

II.2.4. Description of the procurement

Sukcesywna dostawa mięsa wołowego, wieprzowego, podrobów wieprzowych:

1. karczek wieprzowy b.k. – 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 zdjeta, konsystencja: jędrna, elastyczna, zapach – swoisty, charakterystyczny dla mięsa świeżego, min. wielkość kawałków: od 0,5 kg. Min. termin przydatności do spożycia od dnia dostawy: 4 dni; 1 420 kg;
2. łopatka 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; 3 150 kg;
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; 31 740 kg;
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. Min. termin przydatności do spożycia od dnia dostawy: 4 dni; 13 850 kg;
5. mięso wołowe b.k. (kawałki nie mniejsze niż 1 kg – mięso odcięte od tuszy tylnej między ostatnim kręgiem lędźwiowym i pierwszym kręgiem kości krzyżowej o małej ilości tłuszczu –

element mięśniowy chudy. Mięso całkowicie odkostnione, w regularnych kawałkach, konsystencja – jędrna, elastyczna, bez przerostów tłuszczowych, zapach – swoisty, charakterystyczny dla wołowego mięsa świeżego, barwa mięśni – jasnoczerwona, czerwona do ciemnoczerwonej, powierzchnia – czysta, gładka, nie zakrwawiona, nie postrzępiona, bez opilków. Produkt świeży, schłodzony, niemrożony. Min. termin przydatności do spożycia od dnia dostawy: 4 dni; 635 kg;

6. 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, żeber, płatów słoniny, pachwiny i innych podrobów wołowych. Powierzchnia czysta, bez opilków kości i przekrwień. Mięso świeże, niemrożone. Minimalny termin przydatności do spożycia od dnia dostawy: 4 dni; 12 650 kg;

7. 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, żeber, płatów słoniny, pachwiny i innych podrobów wieprzowych. Barwa mięsa: bladoróżowa 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 opilków kości i przekrwień. Mięso świeże, niemrożone. Min. termin przydatności do spożycia od dnia dostawy: 4 dni; 12 850 kg;

8. schab wieprzowy b.k. – element wieprzowy pozbawiony kości, zawierający najdłuższy mięsień grzbietu pozbawiony tkanki tłuszczowej, tkanka mięśniowa gruba, soczysta, delikatna. Powierzchnia czysta, gładka, niepostrzępiona, bez opilków kości, przekrwień, ponacinań. Mięso świeże, niemrożone. Min. termin przydatności do spożycia od dnia dostawy: 4 dni; 4 600 kg;

9. 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; 15 965...

II.2.5. Award criteria

Price

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

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

II.2. Description

II.2.1. Title

Drób

Lot No: 2

II.2.2. Additional CPV code(s)

15110000 Meat, 15112000 Poultry

II.2.3. Place of performance

NUTS code: PL22 Śląskie

Main site or place of performance: Jednostki organizacyjne podległe Dyrektorowi Okręgowemu Służby Więziennej w Katowicach

II.2.4. Description of the procurement

1. filet z piersi kurczaka świeży – mięśnie piersiowe pozbawione skóry, kości i ścięgien, czyste, wolne od jakichkolwiek widocznych substancji obcych, zabrudzeń lub krwi, powierzchnia może być wilgotna, dopuszcza się niewielkie rozerwania i nacięcia mięśni powstałe. Min. termin przydatności do spożycia od dnia dostawy: 4 dni; 4 020 kg;
 2. porcje rosołowe (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. Min. termin przydatności do spożycia od dnia dostawy: 4 dni; 17 150 kg;
 3. 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. Min. termin przydatności do spożycia od dnia dostawy: 4 dni; 8 750 kg;
 4. 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, min. termin przydatności do spożycia od dnia dostawy: 4 dni; 15 045 kg;
 5. serca z indyka – świeże, koloru ciemnoczerwonego, zapach charakterystyczny dla mięs podrobowych, przerost tłuszczowy – nieznaczny, pozbawione osierdza i pni naczyń krwionośnych. Produkt schłodzony, niemrożony. Min. termin przydatności do spożycia od dnia dostawy: 2 dni; 7 800 kg;
 6. skrzydełka z kurczaka świeże – element drobiowy z tuszki kurczaka ze skórą, porcje o zbliżonej wielkości, bez przebarwień, właściwie umięśnione, bez ponacinań, min. termin przydatności do spożycia od dnia dostawy: 4 dni; 4 730 kg;
 7. 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. Min. termin przydatności do spożycia od dnia dostawy: 4 dni; 15 730 kg;
 8. żołądki drobiowe świeże – wygląd: żołądek mięśniowy oczyszczony z treści pokarmowej i pozbawiony rogowatego nabłonka, z odciętym przy mięśniu żołądkiem gruczołowym i dwunastnicą, tłuszcz usunięty; Min. termin przydatności do spożycia od dnia dostawy: 2 dni; 9 210 kg;
 9. wątroba z kurczaka (świeża) – wygląd: podwójne lub pojedyncze płaty bez zanieczyszczeń i skrzepów krwi, dopuszcza się pojedyncze części płatów o wielkości nie mniejszej niż połowa płata; usunięty całkowicie woreczek żółciowy wraz ze skrawkiem zazieleniałej wątroby; Min. termin przydatności do spożycia od dnia dostawy: 2 dni; 7 250 kg;
 10. mięso mielone z indyka – rozdrobnione mięso indycze, produkt nie poddany obróbce termicznej, pakowany hermetycznie, świeży, schłodzony; zawartość mięsa z indyka nie mniejsza niż 95 %. Min. termin przydatności do spożycia od dnia dostawy: 4 dni; 800 kg.
- Harmonogram dostaw do Zamawiających indywidualnych: do 3 razy w tygodniu.

Wymagania dodatkowe dotyczące przedmiotu zamówienia:

Mięso i jego przetwory powinny odpowiadać aktualnie obowiązującym PN. Do każdej dostawy mięsa wymagane jest świadectwo zdrowia, a dodatkowo przy dostawie kurczaków poszczególne sztuki winny być oznakowane. Oferent dostarczać będzie towar własnym transportem przystosowanym do przewozu mięsa i jego przetworów w odpowiednich pomnikach do magazynów Zamawiających indywidualnych.

II.2.5. Award criteria

Price

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

unieważnienie

II.2. Description

II.2.1. Title

Sukcesywna dostawa wędlin
Lot No: 3

II.2.2. Additional CPV code(s)

15131130 Sausages

II.2.3. Place of performance

NUTS code: PL22 Śląskie

Main site or place of performance: Jednostki organizacyjne podległe Dyrektorowi
Okręgowemu Służby Więziennej w Katowicach

II.2.4. Description of the procurement

Dostawa wędlin:

1. baleron – 2 320 kg;
2. baleron drobiowy – 4 460 kg;
3. boczek wędzony parzony – 3 050 kg;
4. filet wędzony z indyka – 720 kg;
5. filet z kurczaka – 1 055 kg;
6. kabanos drobiowy – 4 330 kg;
7. kaszanka – 16 700 kg;
8. kielbasa biała parzona – 13 000 kg;
9. kielbasa dębicka – 7 625 kg;
10. kielbasa drobiowa – 8 855 kg;
11. kielbasa golonkowa – 7 525 kg;
12. kielbasa krakowska parzona – 5 275 kg;
13. kielbasa mortadela – 16 980 kg;
14. kielbasa mortadela z papryką – 14 900 kg;
15. kielbasa mortadela z pieczarkami – 10 150 kg;
16. kielbasa parówkowa – 20 400 kg;
17. kielbasa szynkowa wołowa – 3 760 kg;
18. kielbasa toruńska – 9 550 kg;
19. kielbasa wiejska – 7 850 kg;
20. kielbasa zielonogórska – 4 725 kg;
21. kielbasa zwyczajna – produkt z mięsa wieprzowo-wołowego, średnio rozdrobniony, wędzony, parzony z dodatkiem przypraw – 43 086 kg;

22. kielbasa żywiecka – kielbasa wieprzowa średnio rozdrobniona, peklowana, parzona, składająca się z mięsa wieprzowego, wody, soli, substancji dodatkowych i uzupełniających oraz kompozycji przypraw – 6 125 kg;
 23. klops drobiowy – waga jednej sztuki do 100 g. Gotowy produkt do bezpośredniej obróbki termicznej, świeży o składzie min. 60 % mięsa drobiowego, z dodatkiem substancji stabilizujących – 6 530 kg;
 24. kotlet drobiowy mielony – waga jednej sztuki do 100 g. Gotowy produkt do bezpośredniej obróbki termicznej, świeży o składzie min. 60 % mięsa drobiowego – 4 000 kg;
 25. mielonka drobiowa (baton drobiowy) – produkt z mięsa drobiowego bez ścięgien wraz z przyprawami, grubo rozdrobniona – 19 750 kg;
 26. mielonka wieprzowa – baton – produkt średnio rozdrobniony z mięsa wieprzowego i wołowego w osłonkach o dużej średnicy, parzona – 11 750 kg;
 27. parówki cienkie drobiowe – kielbasa homogenizowana, parzona, składająca się z mięsa drobiowego drobno rozdrobniona; nie dopuszcza się dodatku tkanki łącznej wieprzowej, białka zwierzęcego wieprzowego – 22 000 kg;
 28. parówki wieprzowe – kielbasa homogenizowana, parzona, składająca się z mięsa drobiowego oddzielonego mechanicznie, skórek wieprzowych, tłuszczu wieprzowego, wody, substancji dodatkowych i uzupełniających, kompozycji przypraw – 13 800 kg;
 29. pasztet wieprzowy zapiekany w foremkach – produkt blokowy, podrobowy, pieczony, składający się z tłuszczu wieprzowego, mięsa wieprzowego, wątroby wieprzowej, wody, z udziałem substancji dodatkowych i uzupełniających. Produkt w foremkach z folii aluminiowej – 11 050 kg;
 31. pasztetowa – 16 700 kg;
 32. pieczeń rzymska drobiowa – nie dopuszcza się dodatku tłuszczu wieprzowego, tkanki łącznej wieprzowej, białka zwierzęcego wieprzowego – 11 043 kg;
 33. pieczeń rzymska wieprzowa – produkt blokowy, średnio rozdrobniony, pieczony, składająca się z mięsa wieprzowego, mięsa drobiowego mechanicznie odkostnionego, wody, substancji dodatkowych i uzupełniających – 5 350 kg;
 34. podgardle wędzone – wędzonka wieprzowa z podgardla ze skórą, parzona – 6 780 kg;
 35. pulpet mięsno-warzywny – produkt gotowy do bezpośredniej obróbki termicznej, uzyskany z mięsa drobiowego w dodatkiem warzyw i przypraw – 4 550 kg;
 36. salceson biały (włoski) – produkt z podrobów i surowców mięsnych wieprzowych i wołowych – 12 900 kg;
 37. salceson czarny – produkt z podrobów i surowców mięsnych wieprzowych gotowanych – 7 900 kg;
 38. słonina – bez skóry (podskórna tkanka tłuszczowa z wieprzowiny – zdjęta z grzbietu, tylnej części tułowia boków lub łopatki), świeża, niemrożona, surowa – 1 850 kg;
 39. 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 – 5 930 kg;
 40. stek wieprzowy – gotowy produkt do bezpośredniej obróbki termicznej, świeży o składzie min. 60 % mięsa wieprzowego, porcjowany – 4 300 kg;
 41. szynka drobiowa prasowana – produkt z mięsa drobiowego – 6 730 kg;
 42. szynka konserwowa – 3 360 kg;
 43. szynka mielonka – 10 850 kg;
 44. szynka z indyka – 3 328 kg;
 45. szynka z indyka prasowana – 2 060 kg.
- Termin przyd. do spożycia nie krótszy niż 4 dni.

II.2.5. Award criteria

Price

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

CPV15131130-5- wędliny, CPV 15131135-0 – wędliny drobiowe, CPV 15131134-3- kaszanka, CPV 15131310-1 – pasztety

II.2. Description

II.2.1. Title

Sukcesywna dostawa konserw mięsnych
Lot No: 4

II.2.2. Additional CPV code(s)

15131000 Meat preserves and preparations

II.2.3. Place of performance

NUTS code: PL22 Śląskie

Main site or place of performance: Jednostki organizacyjne podległe Dyrektorowi
Okręgowemu Służby Więziennej w Katowicach

II.2.4. Description of the procurement

Dostawa konserw mięsnych:

1. przysmak śniadaniowy – gramatura: 200–330 g – konserwa sterylizowana, skład: minimum 20 % mięsa wieprzowego, ponadto: tłuszcz, skórki i podroby; opakowanie: metalowa puszka z zawleczką umożliwiającą otwieranie, niezdeformowana, bez wad zamknięcia, bez plam i zanieczyszczeń. Gramatura jednakowa w trakcie trwania umowy – 8 810 kg;
2. konserwa mięsna – gramatura: 100–130 g – konserwa sterylizowana, surowce wieprzowe minimum 45 %, opakowanie typu alupak, bez wad zamknięcia, niezdeformowane, bez plam i zanieczyszczeń. Gramatura jednakowa w trakcie trwania umowy – 7 550 kg;
3. konserwa mięsna – gramatura: 200–330 g – konserwa sterylizowana, surowce wieprzowe minimum 45 %, opakowanie: metalowa puszka z zawleczką umożliwiającą otwieranie, bez wad zamknięcia, niezdeformowana, bez plam i zanieczyszczeń. Gramatura jednakowa w trakcie trwania umowy – 7 600 kg;
4. pasztet mięsny – gramatura: 200–330 g – konserwa sterylizowana, minimum 35 % mięsa wieprzowego, opakowanie: metalowa puszka z zawleczką umożliwiającą otwieranie, niezdeformowana, bez wad zamknięcia, bez plam i zanieczyszczeń. Gramatura jednakowa w trakcie trwania umowy – 3 510 kg;
5. pasztet mięsny – gramatura: 100–130 g – konserwa sterylizowana, minimum 35 % mięsa wieprzowego, opakowanie typu alupak, bez wad zamknięcia, niezdeformowane, bez plam i zanieczyszczeń. Gramatura jednakowa w trakcie trwania umowy – 11 510 kg;
6. konserwa drobiowa – gramatura: 200–330 g – zawartość mięsa w produkcie powinna wynosić co najmniej 50 % opakowanie: metalowa puszka z zawleczką umożliwiającą otwieranie, niezdeformowana, bez wad zamknięcia. gramatura jednakowa w trakcie trwania umowy – 2 960 kg;

Minimalny termin przydatności do spożycia od dnia dostawy – 6 miesięcy.

II.2.5. Award criteria

Price

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

Unieważnienie

II.2. Description

II.2.1. Title

Dostawa artykułów zbożowych, skrobiowych i przemiału ziarna, cukru, makaronu
Lot No: 5

II.2.2. Additional CPV code(s)

15800000 Miscellaneous food products

II.2.3. Place of performance

NUTS code: PL22 Śląskie

Main site or place of performance: Jednostki organizacyjne podległe Dyrektorowi
Okręgowemu Służby Więziennej w Katowicach

II.2.4. Description of the procurement

Dostawa następujących art. spożywczych:

1. mąka pszenna – typ 500 – produkt spożywczy otrzymany przez rozdrobnienie oczyszczonych ziaren pszenicy zwyczajnej, struktura i konsystencja – sypka, drobnoziarnista bez grudek, barwa – biała z odcieniem żółtym – 35 230 kg;
2. mąka ziemniaczana (skrobia ziemniaczana) – produkt spożywczy otrzymany z bulw ziemniaczanych zgodnie z recepturą przemysłową, struktura i konsystencja – sypka, drobnoziarnista bez grudek, barwa – biała, smak i zapach – charakterystyczny dla mąki ziemniaczanej – 2 890 kg;
3. płatki owsiane – produkt spożywczy otrzymany przez przetworzenie ziaren owsa – zgniecenie na walcach całego obłuszczonego ziarna owsa i poddanie obróbce hydrotermicznej, struktura i konsystencja – sypka, w postaci drobnych płatków bez grudek, barwa – szarobiała z różnymi odcieniami. Smak i zapach – charakterystyczny dla płatków owsianych lekko orzeszkowy – 3 610 kg;
4. kasza manna – produkt spożywczy otrzymany przez rozdrobnienie ziaren pszenicy, struktura i konsystencja – sypka, drobnoziarnista bez grudek, barwa – biała z odcieniem żółtawym – 8 950 kg;
5. kasza jęczmienna perłowa drobna – produkt spożywczy otrzymywany z ziarna jęczmienia, struktura i konsystencja – sypka, średnioziarnista bez grudek, barwa – jasnoszara z odcieniem zielonkawym lub żółtawym, zapach i smak swoisty – 46 970 kg;
6. ryż długoziarnisty – całkowicie obłuskane ziarno, tzw. ryż biały. produkt spożywczy, struktura i konsystencja – sypka, sucha, dobrze barwa – biała – 58 100 kg;
7. cukier – (cukier biały kryształ), produkt spożywczy uzyskiwany z buraków cukrowych, postać: sucha o jednolitej granulacji i sypkich kształtach. Wymagania dla produktu winny być

zgodne z zapisami rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 23 grudnia 2003 r. w sprawie szczegółowych wymagań w zakresie jakości handlowej niektórych półproduktów i produktów przemysłu cukrowniczego – 107 200 kg;

8. makaron – produkt wykonany na bazie wody i surowców pochodzących z przemiału pszenicy durum i dodatkiem mąki pszennej bez dodatku jaj i innych składników. Odpowiednio uformowany i wysuszony – 69 100 kg.

II.2.5. Award criteria

Price

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

CPV 1562000-0 – skrobia, CPV 1561000-7 – produkty zbożowe i przemiału ziarna, CPV 15831000-2 – cukier

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.2.1. Previous publication concerning this procedure

Notice number in the OJ S: [2020/S 219-537286](#)

IV.2.8. Information about termination of dynamic purchasing system

IV.2.9. Information about termination of call for competition in the form of a prior information notice

Section V: Award of contract

Lot No: 1

Title:

Dostawa mięsa wołowego, wieprzowego, podrobów wieprzowych

A contract/lot is awarded: yes

V.2. Award of contract

V.2.1.

Date of conclusion of the contract

26/02/2021

V.2.2. Information about tenders

Number of tenders received: 2

Number of tenders received from tenderers from other EU Member States: 0

Number of tenders received from tenderers from non-EU Member States: 0

Number of tenders received by electronic means: 2

The contract has been awarded to a group of economic operators: no

V.2.3. Name and address of the contractor

Official name: Wędzonka sp z oo sp. k

Postal address: ul. Słowackiego 100

Town: Myślenice

NUTS code: PL21 Małopolskie

Postal code: 32-400

Country: Poland

E-mail: przetargi@wedzonka.com

Telephone: +48 122721495

The contractor is an SME: yes

V.2.4. Information on value of the contract/lot

Initial estimated total value of the contract/lot: 1 148 707,59 PLN

Lowest offer: 1 062 999,00 PLN / Highest offer: 1 204 271,25 PLN taken into consideration

V.2.5. Information about subcontracting**Section V: Award of contract**

Lot No: 5

Title:

Dostawa artykułów zbożowych, skrobiowych i przemiału ziarna, cukru, makaronu

A contract/lot is awarded: yes

V.2. Award of contract**V.2.1. Date of conclusion of the contract**

26/02/2021

V.2.2. Information about tenders

Number of tenders received: 2

Number of tenders received from tenderers from other EU Member States: 0

Number of tenders received from tenderers from non-EU Member States: 0

Number of tenders received by electronic means: 2

The contract has been awarded to a group of economic operators: no

V.2.3. Name and address of the contractor

Official name: Małgorzata, Józef Filipowicz PHUP Kłós-Pol

Postal address: Podrzecze 36

Town: Podegrodzie

NUTS code: PL218 Nowosądecki

Postal code: 33-386
Country: Poland
Telephone: +48 184458303
The contractor is an SME: no

V.2.4. Information on value of the contract/lot

Initial estimated total value of the contract/lot: 800 065,84 PLN
Lowest offer: 788 096,91 PLN / Highest offer: 790 963,06 PLN taken into consideration

V.2.5. Information about subcontracting

Section V: Award of contract

Lot No: 3

Title:

Dostawa wędlin

A contract/lot is awarded: yes

V.2. Award of contract

V.2.1. Date of conclusion of the contract

26/02/2021

V.2.2. Information about tenders

Number of tenders received: 4
Number of tenders received from tenderers from other EU Member States: 0
Number of tenders received from tenderers from non-EU Member States: 0
Number of tenders received by electronic means: 4
The contract has been awarded to a group of economic operators: no

V.2.3. Name and address of the contractor

Official name: PPHU John Paweł John
Postal address: ul. Źródłana 5
Town: Grotniki
NUTS code: PL417 Leszczyński
Postal code: 64-140
Country: Poland
E-mail: kadry@john.com.pl
Telephone: +48 605573712
The contractor is an SME: yes

V.2.4. Information on value of the contract/lot

Initial estimated total value of the contract/lot: 3 819 803,52 PLN
Lowest offer: 3 202 714,75 PLN / Highest offer: 4 126 018,73 PLN taken into consideration

V.2.5. Information about subcontracting

Section VI: Complementary information

VI.3. Additional information

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
Telephone: +48 224587840
Fax: +48 224587800

VI.4.3. Review procedure

Precise information on deadline(s) for review procedures:

Informacje dotyczące odwołań opisane są w ustawie z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo zamówień publicznych w dziale VI – Środki ochrony prawnej.

Zgodnie z informacją zawartą na stronie www.uzp.gov.pl: „Odwołania oraz przystąpienia wnoszone w formie elektronicznej opatrzonej bezpiecznym podpisem elektronicznym weryfikowanym za pomocą ważnego kwalifikowanego certyfikatu należy przekazywać za pośrednictwem elektronicznej skrzynki podawczej Krajowej Izby Odwoławczej, udostępnionej na stronie internetowej Urzędu Zamówień Publicznych www.uzp.gov.pl., jak i bezpośrednio ze strony internetowej epuap.gov.pl”.

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

VI.5. Date of dispatch of this notice

08/03/2021