

Poland-Gdansk: Dairy products

OJ S 67/2023 04/04/2023

Contract notice

Supplies

Legal Basis:

Directive 2014/24/EU

Section I: Contracting authority

I.1. Name and addresses

Official name: Areszt Śledczy w Gdańsku

National registration number: 5832104511

Postal address: ul. Kurkowa 12

Town: Gdańsk

NUTS code: PL634 Gdański

Postal code: 80-803

Country: Poland

Contact person: Sekretariat AŚ w Gdańsku

E-mail: as_gdansk@sw.gov.pl

Telephone: +48 583231303

Fax: +48 583025125

Internet address(es):

Main address: <https://sw.gov.pl/>

Address of the buyer profile: http://zp.swnet.sw.gov.pl/_layouts/15/ZamowieniaPubliczne/ZP_Start.aspx/

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-e94df655-cee0-11ed-9355-06954b8c6cb9>

Additional information can be obtained from the abovementioned address

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

I.4. Type of the contracting authority

Other type: Areszt Śledczy

I.5. Main activity

Public order and safety

Section II: Object

II.1. Scope of the procurement

II.1.1. Title

DOSTAWY PRODUKTÓW MLECZARSKICH I TŁUSZCZU ROŚLINNEGO DO
SMAROWANIA PIECZYWA

Reference number: PN/04/2023

II.1.2.

Main CPV code

15500000 Dairy products

II.1.3. Type of contract

Supplies

II.1.4. Short description

1. Przedmiotem zamówienia są sukcesywne dostawy produktów mleczarskich i tłuszczu roślinnego do smarowania pieczywa do dwóch magazynów żywnościowych Zamawiającego, zlokalizowanych w Areszcie Śledczym w Gdańsku przy ulicy Kurkowej 12 oraz Oddziale Zewnętrznym w Gdańsku – Przeróbce przy ulicy Siennickiej 23.
2. Podane ilości produktów są wielkościami szacunkowymi i mogą ulec zmianie w trakcie trwania umowy, wartość zakupionych produktów nie przekroczy wartości umowy. Zmiany nie spowodują obniżenia wartości zamówienia o więcej niż 30% zaoferowanej kwoty. Wykonawcy nie będzie przysługiwać prawo do roszczeń z tego tytułu.
3. Dostarczany towar powinien spełniać Polskie Normy przenoszące normy europejskie lub normy innych państw członkowskich Europejskiego Obszaru Gospodarczego przenoszące te normy albo Polskie Normy.

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**

PRODUKTY MLECZARSKIE
Lot No: 1

II.2.2. Additional CPV code(s)

15500000 Dairy products

II.2.3. Place of performance

NUTS code: PL633 Trójmiejski
Main site or place of performance: Dostawy będą realizowane do dwóch magazynów żywnościowych Zamawiającego, zlokalizowanych w Areszcie Śledczym w Gdańsku przy ulicy Kurkowej 12 oraz OZ w Gdańsku – Przeróbce przy ul. Siennickiej 23

II.2.4. Description of the procurement

JOGURT NATURALNY Konsystencja jednolita w całej masie, kremowa, bez grudek, lekko luźna, barwa jednolita biała do lekko kremowej, smak i zapach: czysty, lekko kwaśny; bez cukru, o zawartości tłuszczu od 1,5% do 2,5% w 100 g produktu; w opakowaniach jednostkowych (kubek) od 120 g do 180 g netto 25 kg
MLEKO W PROSZKU ODTŁUSZCZONE Rozpuszczalne (granulowane, instant), wygląd: sypki proszek, jednolity, drobno rozpylony, barwa białokremowa; w opakowaniach (worek) w przedziale od 0,5 kg do 50 kg netto, o zawartości: tłuszczu – nie większej niż 1,5%; wody – nie większej niż 5% w 100 g produktu 4600 kg
SER TOPIONY KREMOWY ŚMIETANKOWY, KOSTKA LUB BATON Barwa naturalna; smak i zapach: charakterystyczny dla odpowiedniego sera naturalnego klasy I, z którego wyprodukowano ser topiony, ze swoistym posmakiem topienia; w opakowaniach jednostkowych 100 g netto: 1500 kg

SER TOPIONY KREMOWY ŚMIETANKOWY, KRAŻEK Barwa naturalna; smak i zapach: charakterystyczny dla odpowiedniego sera naturalnego klasy I, z którego wyprodukowano ser topiony, ze swoistym posmakiem topienia; zapakowane w okrągłe kartonikowe opakowanie, porcjowany w 8 trójkątów po 15 – 25 g netto/szt. 90 kg

SEREK HOMOGENIZOWANY NATURALNY Barwa biała do lekko kremowej; struktura i konsystencja jednolita, dobra do smarowania; smak i zapach: czysty, łagodny, lekko kwaśny; bez cukru, o zawartości tłuszczu – nie mniejszej niż 5% w suchej masie; w opakowaniach jednostkowych (kubek) od 120 g do 150 g netto 265 kg

SEREK HOMOGENIZOWANY WANILIOWY Barwa lekko kremowa; struktura i konsystencja jednolita, dobra do smarowania; smak i zapach: czysty, łagodny, lekko kwaśny; bez cukru, o zawartości tłuszczu – nie mniejszej niż 5% w suchej masie; w opakowaniach jednostkowych (kubek) od 120 g do 150 g netto 1600 kg

SEREK TWAROGOWY FROMAGE NATURALNY Konsystencja smarowalna, jednolita, zwarta, bez grudek, barwa naturalna – biała, smak i zapach: czysty, łagodny, lekko kwaśny; w opakowaniach jednostkowych (kubek lub kostka) od 75 g do 100 g netto 600 kg

SEREK TWAROGOWY FROMAGE SMAKOWY Konsystencja smarowalna, jednolita, zwarta, bez grudek; różne smaki (z chrzanem, papryką, czosnkiem, ziołami), barwa charakterystyczna dla użytych dodatków, smak i zapach: czysty, lekko kwaśny, wyraźny dla użytych dodatków; widoczne cząstki użytych dodatków; w opakowaniach jednostkowych (kubek lub kostka) od 75 g do 100 g netto 400 kg

SEREK TWAROGOWY KANAPKOWY NATURALNY Konsystencja smarowalna, jednolita, bez grudek, o miękkiej strukturze, smak i zapach: czysty, typowy dla twarożku, lekko kwaśny; w opakowaniach jednostkowych (kubek) od 120 g do 150 g netto 50 kg

SEREK TYPU GRANI, WIEJSKI Ser twarogowy ziarnisty, struktura i konsystencja jednolita, porowata, z wyraźnymi kształtnymi grudkami przypominającymi swym wyglądem rozdrobniony styropian, w lekko płynnym serze, barwa biała; smak i zapach: czysty, łagodny, lekko kwaśno-słonawy, wyraźny smak i zapach mleczny; zawartość tłuszczu w suchej masie nie mniej niż 30%; w opakowaniach jednostkowych (kubek) w wadze 150 g netto 420 kg

ŚMIETANKA UHT 12% Płyn jednorodny, bez grudek; barwa jednolita jasnokremowa do kremowej, konsystencja płynna, smak i zapach: czysty, lekko słodki; w opakowaniach jednostkowych (kartonik) od 0,3 do 1 l 2000 l

TWARÓG PÓŁTŁUSTY Struktura i konsystencja jednolita, zwarta, barwa biała, smak i zapach: czysty, łagodny, lekko kwaśny, w kostce o wadze jednostkowej od 0,2 do 1 kg, o zawartości tłuszczu nie mniej niż 3,5% w 100 g produktu 1800 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: 15/06/2023 End: 15/06/2024

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

TŁUSZCZ ROŚLINNY DO SMAROWANIA PIECZYWA

Lot No: 2

II.2.2. Additional CPV code(s)

15431200 Reduced or low-fat spreads

II.2.3. Place of performance

NUTS code: PL633 Trójmiejski

Main site or place of performance: Dostawy będą realizowane do dwóch magazynów żywnościowych Zamawiającego, zlokalizowanych w Areszcie Śledczym w Gdańsku przy ulicy Kurkowej 12 oraz OZ w Gdańsku – Przeróbce przy ul. Siennickiej 23

II.2.4. Description of the procurement

TŁUSZCZ ROŚLINNY DO SMAROWANIA PIECZYWA

Konsystencja jednolita, zwarta, łatwa do smarowania, podczas krojenia nie może się kruszyć, o zawartości tłuszczu – poniżej 80%, produkt nie może zawierać w składzie mleka i produktów na bazie mleka, w kostce o wadze jednostkowej od 200 g do 250 g netto, opakowanie jednostkowe: papier pergaminowy, folia aluminiowa laminowana lub papier parafinowany 18 700 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: 15/06/2023 End: 15/06/2024

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.1.1. Suitability to pursue the professional activity, including requirements relating to enrolment on professional or trade registers

List and brief description of conditions:

Zamawiający nie stawia szczegółowych warunków w tym zakresie.

III.1.2. Economic and financial standing

List and brief description of selection criteria:

Zamawiający nie stawia szczegółowych warunków w tym zakresie.

III.1.3. Technical and professional ability

List and brief description of selection criteria:

Zamawiający nie stawia szczegółowych warunków w tym zakresie.

III.2. Conditions related to the contract

III.2.2. Contract performance conditions

Zgodnie z projektowanymi postanowieniami umowy, które stanowią załącznik nr 6 do Specyfikacji Warunków Zamówienia.

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: 05/05/2023 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: 02/08/2023

IV.2.7. Conditions for opening of tenders

Date: 05/05/2023 Local time: 10:30

Place:

w siedzibie Zamawiającego.

Information about authorised persons and opening procedure: 1. Otwarcie ofert jest niejawne. 2. Niezwłocznie po otwarciu ofert Zamawiający zamieści informację, o których mowa w art. 222 ust. 5 ustawy Pzp, na stronie internetowej prowadzonego postępowania. 3. W przypadku wystąpienia awarii systemu teleinformatycznego, która spowoduje brak możliwości otwarcia ofert w terminie określonym przez Zamawiającego, otwarcie ofert nastąpi niezwłocznie

Section VI: Complementary information

VI.1. Information about recurrence

This is a recurrent procurement: no

VI.3. Additional information

VI.4. Procedures for review

VI.4.1. Review body

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 224587801

Fax: +48 224587800

Internet address: www.uzp.gov.pl

VI.4.3. Review procedure

Precise information on deadline(s) for review procedures:

Terminy wniesienia odwołań szczegółowo reguluje art. 515 ustawy Pzp.

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 224587801

Fax: +48 224587800

Internet address: www.uzp.gov.pl

VI.5. Date of dispatch of this notice

30/03/2023