

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

OJ S 79/2023 21/04/2023

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 Mormul, 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.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-a3dbd68f-bf47-11ed-b311-9aae6ad31be8>

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: więziennictwo

I.5. Main activity

Public order and safety

Section II: Object

II.1. Scope of the procurement**II.1.1. Title**

Dostawy artykułów spożywczych różnych I

Reference number: Dkw.2232.4.2023

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 art. spożywczych wymienionych w częściach 1-9 o magazynu Zakładu Karnego w Raciborzu.

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

konserwy rybne
Lot No: 1

II.2.2. Additional CPV code(s)

15240000 Canned or tinned fish and other prepared or preserved fish

II.2.3. Place of performance

NUTS code: PL227 Rybnicki

Main site or place of performance: Zakład Karny ul. Josepha von Eichendorffa 14; 47-400 Racibórz

II.2.4. Description of the procurement

Konserwy rybne muszą być dostarczane w oryginalnych, nieuszkodzonych, szczelnych, zamkniętych, prawidłowo oznakowanych w języku polskim puszkach, z podaną informacją dotyczącą nazwy produktu, ilości, terminu ważności oraz nazwy i adresu producenta. Okres minimalnej trwałości konserw rybnych w momencie dostawy, licząc od daty produkcji, powinien wynosić co najmniej 12 miesięcy

Nie dopuszcza się opakowań typu alupak.

1. Paprykarz

mięso rybne rozdrobnione z dodatkiem ryżu, warzyw, koncentrat u pomidorowego, oleju oraz przypraw.

opakowanie: puszka z samootwieraczem ; gramatura od 260 do 330g. Dostawca zobowiązuje się dostarczać produkty o jednej, stałej gramaturze

Zawartość puszek po otwarciu stanowi mieszanina rozdrobnionego mięsa ryb morskich w ilości nie mniejszej niż 30% oraz ryżu, warzyw, koncentratu pomidorowego, oleju oraz przypraw; wszystkie składniki konserwy powinny być równomiernie wymieszane; dopuszcza się niewielką ilość wydzielonego oleju.

barwa: charakterystyczna dla użytych składników, dopuszcza się lekkie pociemnienia

tekstura: soczysta, niejednorodna,

smak i zapach: Charakterystyczny dla użytych składników, zharmonizowany, bez posmaków i zapachów obcych

wygląd: lustro tworzy masa sałatkowa z widocznymi ziarnami ryżu; dopuszcza się niewielką ilość wydzielonego oleju - ilość 1500 kg

2. Sałatka rybna

mieszanina rozdrobnionego mięsa makreli, ryb śledziowatych w ilości nie mniejszej niż 40% oraz cebuli, pietruszki, koncentratu pomidorowego, oleju i przypraw

tekstura: soczysta, niejednorodna, wyczuwalne cząstki mięsa i warzyw -dopuszcza się nieznacznie suchawą lub włóknistą

skład :rozdrobione mięso rybne z dodatkiem warzyw, oleju i dodatków aromatyczno-smakowych; Zawartość ryby w stosunku do masy netto deklarowanej min. 40%
smak i zapach: charakterystyczny dla danego asortymentu konserwy, sosu i użytych dodatków, bez obcych posmaków i zapachów
wszystkie składniki konserwy powinny być równomiernie wymieszane; dopuszcza się niewielką ilość wydzielonego oleju
opakowanie: puszka z samootwieraczem ; gramatura od 260 do 330g
Dostawca zobowiązuje się dostarczać produkty o jednej, stałej gramaturze

II.2.5. Award criteria

Criteria below

Cost criterion - Name: cena / Weighting: 60

Cost criterion - Name: termin realizacji reklamacji / Weighting: 20

Cost criterion - Name: termin płatności / Weighting: 20

II.2.6. Estimated value

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

Start: 05/09/2023 End: 04/09/2024

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.2.12. Information about electronic catalogues

Tenders must be presented in the form of electronic catalogues or include an electronic catalogue

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

kawa, herbata, napój herb

Lot No: 2

II.2.2. Additional CPV code(s)

15800000 Miscellaneous food products, 15860000 Coffee, tea and related products,
15863200 Black tea

II.2.3. Place of performance

NUTS code: PL227 Rybnicki

Main site or place of performance: Zakład Karny ul. Josepha von Eichendorffa 14; 47-400 Racibórz

II.2.4. Description of the procurement

1. Herbata czarna granulowana-350 kg

(PN-ISO 3720:1997/Ap2:2006 Herbata czarna -- Definicja i podstawowe wymagania)

Herbata produkowana tylko i wyłącznie z zastosowaniem uznanych metod produkcji, w szczególności procesów wędnięcia, fermentacji, napowietrzania i suszenia liści pochodzących z delikatnych pędów gatunku *Camelliasinensis* (L.) Kuntze, uznanych za odpowiednie do przygotowania herbaty do spożycia jako napoju; herbata w postaci kuleczek jednakowej wielkości (granulatu) produkowanych metodą CTC (zgniecenie, rozerwanie i zwinięcie liści); Opakowania jednostkowe - herbata pakowana w opakowania o masie do 500 g wykonane z materiałów dopuszczonych do kontaktu z żywnością.

Opakowania jednostkowe powinny zabezpieczać produkt przed zniszczeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów i uszkodzeń mechanicznych
Opakowanie zbiorcze - torba foliowa do 10 kg.

Nie dopuszcza się pudeł zapleśniałych, z załamaniem, zagięciami i innymi uszkodzeniami mechanicznymi

Termin przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

2. Kawa zbożowa - 250kg

PN-ISO 3509:2007 Kawa i produkty kawowe. Terminologia

Kawa zbożowa – ekstrakt kawy zbożowej w proszku - produkt spożywczy otrzymywany przez wysuszenie wodnego wyciągu prażonych zbóż, korzeni cykorii i buraka cukrowego z dodatkiem lub bez innych surowców i substancji dodatkowych, dozwolonych o konsystencji proszku.

Kawa zbożowa powinna być dostarczana w torebkach do 500g z folii aluminiowej laminowanej poliestrem i polietylenem. Materiały opakowaniowe i opakowania powinny być czyste, suche, bez uszkodzeń mechanicznych, wolne od szkodników oraz obcych zapachów, zapewniające właściwą jakość i trwałość wyrobu. Wszystkie materiały opakowaniowe oraz gotowe opakowania przeznaczone do bezpośredniego kontaktu z żywnością powinny mieć odpowiednie atesty. Opakowania powinny być estetycznie zadrukowane, prawidłowo oznakowane i prawidłowo zamknięte. Jeżeli opakowanie jest nie przezroczyste powinno zawierać wizualizację kawy zbożowej.

Materiały opakowaniowe i opakowania powinny być przechowywane w warunkach nieobniżających ich jakości, a przed użyciem sprawdzone pod względem uszkodzeń, czystości i zapachu. Termin przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od daty dostawy do magazynu odbiorcy

3. Napój herbaciany -200 kg.

Produkt spożywczy w postaci rozpuszczalnego proszku, granulatu lub aglomeratu, z którego po przyrządzeniu według przepisu podanego na opakowaniu otrzymuje się napój gotowy do spożycia, z dodatkiem substancji smakowych

Zawartość dozwolonych substancji dodatkowych zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

Opakowania jednostkowe - herbata pakowana w torebki o masie do 500 g.

Opakowania jednostkowe powinny zabezpieczać produkt przed zniszczeniem i zanieczyszczeniem, powinny być

czyste, bez obcych zapachów i uszkodzeń mechanicznych.

Opakowania zbiorcze - pudła kartonowe o masie od 2 do 8 kg.

Nie dopuszcza się pudeł zapleśniałych, z załamaniem, zagięciami i innymi uszkodzeniami mechanicznymi. Termin przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

II.2.5. Award criteria

Criteria below

Cost criterion - Name: cena / Weighting: 60

Cost criterion - Name: termin realizacji reklamacji / Weighting: 20

Cost criterion - Name: termin płatności / Weighting: 20

II.2.6. Estimated value

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

Start: 05/09/2023 End: 04/09/2024

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.2.12. Information about electronic catalogues

Tenders must be presented in the form of electronic catalogues or include an electronic catalogue

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

przyprawy, budyń
Lot No: 3

II.2.2. Additional CPV code(s)

15800000 Miscellaneous food products, 15871110 Vinegar or equivalent, 15871200 Sauces, mixed condiments and mixed seasonings, 15871250 Mustard, 15871270 Mixed condiments, 15872000 Herbs and spices, 15872100 Pepper, 15872400 Salt, 15892200 Vegetable extracts

II.2.3. Place of performance

NUTS code: PL227 Rybnicki

Main site or place of performance: Zakład Karny ul. Josepha von Eichendorffa 14; 47-400 Racibórz

II.2.4. Description of the procurement

1. kwasek cytrynowy - 9 kg
2. papryka słodka mielona - 60 kg
3. ziele angielskie - 20 kg
4. pieprz czarny mielony - 100 kg
5. koperek suszony - 60kg
6. liść laurowy - 11 kg
7. majeranek - 11 kg
8. nać pietruszki suszona - 40 kg
9. przyprawa uniwersalna (warzywna) w proszku - 600 kg
10. przyprawa do zup w płynie - 3500 kg
11. ocet spirytusowy 10% - 500l
12. musztarda - 1000 kg
13. sól jadalna (jodowana) - 3000 kg

- 14. bułka tarta - 700 kg
- 15. czosnek mielony - 50 kg
- 16. zioła prowansalskie - 40 kg
- 17. cynamon mielony (sproszkowany cynamon) - 10 kg
- 18. przyprawa do bigosu - 50 kg
- 19. budyń śmietankowy/waniliowy bez cukru- 500 kg

II.2.5. Award criteria

Criteria below

Cost criterion - Name: cena / Weighting: 60

Cost criterion - Name: termin realizacji reklamacji / Weighting: 20

Cost criterion - Name: termin płatności / Weighting: 20

II.2.6. Estimated value

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

Start: 05/09/2023 End: 04/09/2024

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.2.12. Information about electronic catalogues

Tenders must be presented in the form of electronic catalogues or include an electronic catalogue

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

produkty sojowe

Lot No: 4

II.2.2. Additional CPV code(s)

15890000 Miscellaneous food products and dried goods

II.2.3. Place of performance

NUTS code: PL227 Rybnicki

Main site or place of performance: Zakład Karny ul. Josepha von Eichendorffa 14 47-400 Racibórz

II.2.4. Description of the procurement

1. Granulat sojowy - 600 kg produkt wykonany z odtłuszczonej mąki sojowej

w opakowaniach do 20 kg

termin przydatności do spożycia nie krótszy niż 3 m-ce od dnia dostawy do magazynu

2. Kostka sojowa - 850 kg

produkt wykonany z odtłuszczonej mąki sojowej

w opakowaniach do 20 kg
termin przydatności do spożycia nie krótszy niż 3 m-ce od dnia dostawy do magazynu
3 Kotlety sojowe a la schabowe - 80 kg
(o gramaturze min.16g/szt)
produkt wykonany z odtłuszczonej mąki sojowej
w opakowaniach do 10 kg
termin przydatności do spożycia nie krótszy niż 3 m-ce od dnia dostawy do magazynu

II.2.5. Award criteria

Criteria below

Cost criterion - Name: cena / Weighting: 60

Cost criterion - Name: termin realizacji reklamacji / Weighting: 20

Cost criterion - Name: termin płatności / Weighting: 20

II.2.6. Estimated value

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

Start: 05/09/2023 End: 04/09/2024

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.2.12. Information about electronic catalogues

Tenders must be presented in the form of electronic catalogues or include an electronic catalogue

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

Lot No: 5

II.2.2. Additional CPV code(s)

15890000 Miscellaneous food products and dried goods, 15891000 Soups and broths, 15891500 Broths, 15871200 Sauces, mixed condiments and mixed seasonings

II.2.3. Place of performance

NUTS code: PL227 Rybnicki

Main site or place of performance: Zakład Karny ul. Josepha von Eichendorffa 14 47-400 Racibórz

II.2.4. Description of the procurement

opakowanie jednostkowe- torebki z folii wielowarstwowej , zgrzewane. Opakowania jednostkowe powinny zabezpieczać produkt przed zniszczeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów i uszkodzeń mechanicznych.

termin przydatności do spożycia min. 6 m-cy od daty dostarczenia do magazynu zamawiającego

1. Żurek w proszku (instant)- 700 kg

w opakowaniach jednostkowych do 10 kg

produkt spożywczy otrzymany z odwodnionych, zagęszczonych lub przetworzonych surowców roślinnych, zwierzęcych lub ich mieszanin z dodatkiem naturalnych przypraw roślinnych, spożywczych dodatków smakowo-zapachowych, substancji wzmacniających smak i zapach, substancji poprawiających strukturę produktu, naturalnych lub identycznych z naturalnymi barwników organicznych oraz innych substancji dopuszczonych do stosowania, który po przyrządzeniu stanowi zupę

struktura i konsystencja: sypka, proszek lub granulki, z widocznymi kawałkami ziemniaków i suszonych warzyw; zawartość soli : nie więcej niż 10 %

zapach: właściwy dla surowców użytych w czasie produkcji, niedopuszczalne zapachy obce
smak i zapach (po przyrządzeniu): charakterystyczny dla danego typu produktów

przygotowanych ze świeżych produktów, niedopuszczalny posmak hydrolizatu i posmaki obce oraz smak zbyt słony

wygląd i konsystencja (po przyrządzeniu): zbliżona do zup przygotowanych z produktu deklarowanego w nazwie , konsystencja zawieszista z widocznymi kawałkami ziemniaków, warzyw, mięsa lub teksturatu sojowego, składniki dobrze uwodnione, jędrne o dobrze zachowanych kształtach, niedopuszczalne zbrylenia

barwa(po przyrządzeniu): charakterystyczna dla produktu deklarowanego w nazwie, warzyw, typowa dla surowców, naturalna

2. Sos grzybowy w proszku - 550 kg

w opakowaniach jednostkowych do 10 kg

produkt spożywczy otrzymany z odwodnionych, zagęszczonych lub przetworzonych surowców roślinnych, zwierzęcych lub ich mieszanin z dodatkiem naturalnych przypraw roślinnych, spożywczych dodatków smakowo-zapachowych, substancji wzmacniających smak i zapach, substancji poprawiających strukturę produktu, naturalnych lub identycznych z naturalnymi barwników organicznych oraz innych substancji dopuszczonych do stosowania, który po przyrządzeniu stanowi zawieszisty sos

wygląd (przed przyrządzeniem): wyrób sypki, z widocznymi lub nie kawałkami użytych składników typowymi dla danego asortymentu koncentratu sosu. Dopuszczalne nietrwałe zbrylenia wynikające z wsadu surowcowego, rozpraszające się w czasie przyrządzania

wygląd i konsystencja (po przyrządzeniu) : zbliżona do potraw przygotowanych z produktów świeżych, typowy dla produktu deklarowanego w nazwie, konsystencja zawieszista z widocznymi lub nie składnikami typowymi dla danego asortymentu, niedopuszczalne zbrylenia
smak i zapach(po przyrządzeniu) charakterystyczny dla danego typu produktów przygotowanych ze świeżych produktów, niedopuszczalny posmak hydrolizatu i posmaki obce oraz smak zbyt słony

3. Bulion drobiowy - 2500 kg

w opakowaniach jednostkowych do 30 kg

produkt spożywczy otrzymany z odwodnionych, zagęszczonych lub przetworzonych surowców roślinnych, zwierzęcych lub ich mieszanin z dodatkiem naturalnych przypraw roślinnych, spożywczych dodatków smakowo-zapachowych, substancji wzmacniających smak i zapach, substancji poprawiających strukturę produktu, naturalnych lub identycznych z naturalnymi barwników organicznych oraz innych substancji dopuszczonych do stosowania, który po przyrządzeniu stanowi zupę

II.2.5. Award criteria

Criteria below

Cost criterion - Name: cena / Weighting: 60

Cost criterion - Name: termin realizacji reklamacji / Weighting: 20

Cost criterion - Name: termin płatności / Weighting: 20

II.2.6. Estimated value

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

Start: 05/09/2023 End: 04/09/2024

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.2.12. Information about electronic catalogues

Tenders must be presented in the form of electronic catalogues or include an electronic catalogue

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

Lot No: 6

II.2.2. Additional CPV code(s)

15300000 Fruit, vegetables and related products, 15800000 Miscellaneous food products, 15331463 Canned shelled beans, 15331462 Canned peas, 15331460 Canned vegetables, 15331427 Concentrated tomato purée, 15331400 Preserved and/or canned vegetables

II.2.3. Place of performance

NUTS code: PL227 Rybnicki

Main site or place of performance: Zakład Karny ul. Josepha von Eichendorffa 14 47-400 Racibórz

II.2.4. Description of the procurement

1. Koncentrat pomidorowy 30 % -3500 kgw opakowaniach szklanych do 1 kg
koncentrat pomidorowy powinien posiadać:
równomiernie podzieloną strukturę i konsystencję wskazującą na prawidłowe metody przetwarzania;
koncentrat pomidorowy powinien mieć:
charakterystyczny czerwony kolor;
dobry zapach, charakterystyczny dla dobrze przetworzonego technologicznie produktu.
termin przydatności do spożycia nie krótszy niż 6 m-cy od dnia dostawy do magazynu
2. groszek konserwowy - 500 kg
w opakowaniach do 800 g; puszka z samootwieraczem, bądź opakowanie szklane
termin przydatności do spożycia nie krótszy niż 3 m-ce od dnia dostawy do magazynu
3. fasolka konserwowa szparagowa - 500 kg

w opakowaniach do 1000g(puszka z samootwieraczem, bądź opakowanie szklane)
termin przydatności do spożycia nie krótszy niż 3 m-ce od dnia dostawy do magazynu

4. sałatka obiadowa szwedzka - 2000 kg

Produkt spożywczy otrzymany z krojonych w plastry świeżych ogórków i cebuli, w zalewie z dodatkiem kwasów spożywczych, soli, cukru, przypraw aromatyczno – smakowych i poddany procesowi pasteryzacji.

wygląd – plastry, talarki, ogórków i cebuli zanurzone w lekko żółtawej, klarownej, opalizującej zalewie z osadem pochodzącym od użytych dodatków, przypraw i warzyw,

konsystencja – ogórki i cebula lekko miękkie, nie rozpadające się, konsystencja wyrównana,

smak i zapach – charakterystyczny dla użytych składników, kwaśno - słodki,

termin przydatności do spożycia nie krótszy niż 3 miesiące od dnia dostawy do magazynu zamawiającego

5. leczo pieczarkowe - 1000 kg

w opakowaniach jednostkowych do 5 kg

Pod pojęciem „Leczo” zamawiający rozumie przetworzone i zakonserwowane: pieczarki, paprykę wraz z innymi warzywami; smak: charakterystyczny dla leczo

Termin przydatności do spożycia nie krótszy niż 3 m-ce od dnia dostawy do magazynu

6. pasztet sojowy naturalny (pasta sojowa) - 60 kg

puszka aluminiowa(tzw. alupak) od 50g do 130g -nie dopuszcza się puszki metalowej

Dostawca zobowiązuje się dostarczać produkty o jednej, stałej gramaturze

roślinny produkt spożywczy o naturalnym smaku soi

struktura i konsystencja: miękka, struktura jednolita;

smak i zapach: niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy

wymagania: brak zanieczyszczeń chemicznych, brak oznak i obecności pleśni, brak

zanieczyszczeń mikrobiologicznych i bakterii chorobotwórczych

termin ważności minimum 6 miesięcy od dnia dostawy

7. paprykarz warzywny - 60 kg

- pasta warzywna z ryżu, soi, papryki, cebuli, marchewki i pietruszki , z dodatkiem białka roślinnego.

puszka aluminiowa(tzw. alupak) od 50g do 130g -nie dopuszcza się puszki metalowej

Dostawca zobowiązuje się dostarczać produkty o jednej, stałej gramaturze

struktura i konsystencja: miękka, struktura jednolita;

smak i zapach: niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy

wymagania: brak zanieczyszczeń chemicznych, brak oznak i obecności pleśni, brak

zanieczyszczeń mikrobiologicznych i bakterii chorobotwórczych

termin ważności minimum 6 miesięcy od dnia dostawy

II.2.5. Award criteria

Criteria below

Cost criterion - Name: cena / Weighting: 60

Cost criterion - Name: termin realizacji reklamacji / Weighting: 20

Cost criterion - Name: termin płatności / Weighting: 20

II.2.6. Estimated value

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

Start: 05/09/2023 End: 04/09/2024

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.2.12. Information about electronic catalogues

Tenders must be presented in the form of electronic catalogues or include an electronic catalogue

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

marmolada, dżem

Lot No: 7

II.2.2. Additional CPV code(s)

15332200 Jams and marmalades; fruit jellies; fruit or nut purée and pastes, 15332230 Marmalades, 15332290 Jams

II.2.3. Place of performance

NUTS code: PL227 Rybnicki

Main site or place of performance: Zakład Karny ul. Josepha von Eichendorffa 14 47-400 Racibórz

II.2.4. Description of the procurement

1 Marmolada - 4500 kg

w opakowaniach do 15 kg

Marmolada jest mieszaniną o odpowiednio żelowanej konsystencji:

1) cukrów;

2) wody;

3) jednego lub więcej następujących produktów otrzymanych z owoców cytrusowych: pulpy, przecieru, soku, ekstraktu wodnego lub skórki.

2. Ilość owoców cytrusowych wymagana do wytworzenia 1.000 g wyrobu gotowego nie powinna być mniejsza niż 200 g, z czego nie mniej niż 75 g powinno być uzyskane z owocni wewnętrznej (endokarpu).

Marmolada twarda lub miękka z owoców innych niż cytrusowe

1. Marmolada twarda lub miękka z owoców innych niż cytrusowe jest mieszaniną o odpowiednio żelowanej konsystencji:

1) cukrów;

2) pulpy, przecieru świeżego lub konserwowanego, soku lub ekstraktu wodnego, otrzymanych z jednego lub więcej gatunków owoców, z ewentualnym dodatkiem kwasów spożywczych lub syropu skrobiowego.

2. Ilość pulpy, przecieru świeżego lub konserwowanego, soku lub ekstraktu wodnego wymagana do otrzymania 1.000 g wyrobu gotowego nie może być mniejsza niż:

1) 1.100 g - w przypadku marmolady twardej;

2) 800 g - w przypadku marmolady miękkiej.

Termin przydatności do spożycia nie krótszy niż 3 m-ce od dnia dostawy do magazynu

2 Dżem w opakowaniach - 4500 kg

do 15 kg

Dżem jest mieszaniną o odpowiednio zżelowanej konsystencji:

1) cukrów;

2) wody;

3) pulpy lub przecieru otrzymanych z jednego lub więcej gatunków owoców.

2. Dżem wytworzony z owoców cytrusowych może być sporządzany z całych owoców, pokrojonych w paski lub plastry.

3. Ilość pulpy lub przecieru wymagana do wytworzenia 1.000 g wyrobu gotowego wynosi nie mniej niż 350 g, z zastrzeżeniem ust. 4.

4. Ilość pulpy lub przecieru wymagana do wytworzenia 1.000 g wyrobu gotowego wynosi nie mniej niż:

1) 250 g - w przypadku pulpy lub przecieru z czerwonych porzeczek, czarnych porzeczek, owoców jarzębiny, owoców rokitnika, owoców dzikiej róży i owoców pigwy;

Termin przydatności do spożycia nie krótszy niż 3 m-ce od dnia dostawy do magazynu

II.2.5. Award criteria

Criteria below

Cost criterion - Name: cena / Weighting: 60

Cost criterion - Name: termin realizacji reklamacji / Weighting: 20

Cost criterion - Name: termin płatności / Weighting: 20

II.2.6. Estimated value

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

Start: 05/09/2023 End: 04/09/2024

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.2.12. Information about electronic catalogues

Tenders must be presented in the form of electronic catalogues or include an electronic catalogue

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

nabiał, art. z zawartością tłuszczów roślinnych

Lot No: 8

II.2.2. Additional CPV code(s)

15500000 Dairy products, 15511700 Milk powder, 15512000 Cream, 15542100 Cottage cheese, 15542300 Feta cheese, 15545000 Cheese spreads, 15551300 Yoghurt, 15551310 Unflavoured yoghurt, 15431200 Reduced or low-fat spreads

II.2.3. Place of performance

NUTS code: PL227 Rybnicki

Main site or place of performance: Zakład Karny ul. Josepha von Eichendorffa 14 47-400 Racibórz

II.2.4. Description of the procurement

1. mleko w proszku odtłuszczone granulowane - 2500 kg
(produkt mleczarski granulowany w proszku) produkt uzyskany przez usunięcie wody z mleka odtłuszczonego ; bez domieszki tłuszczów roślinnych
zawartość wody: nie więcej niż 4%, minimalna zawartość białka-34%
termin przydatności do spożycia minimum 3 miesiące liczony od dnia dostawy do magazynu zamawiającego

2. kostka topiona 100g - 2000 kg
produkt topiony, mleczno-tłuszczowy, w którym sery podpuszczkowe zostały częściowo zastąpione tłuszczem roślinnym utwardzonym
o zawartości tłuszczu min. 16%
opakowanie zbiorcze: karton max 10 kg
minimalny termin przydatności do spożycia: 60 dni od daty dostawy do magazynu zamawiającego

3. śmietanka spożywcza (słodka) - 2600l
Produkt mleczny w formie emulsji tłuszczu w mleku odtłuszczonym, otrzymywany przez separację tłuszczu metodami fizycznymi; , o zawartości tłuszczu 12% ;
Konsystencja : Płynna, jednolita w całej masie; bez grudek tłuszczu; lekko zawieszona
opakowanie bezzwrotne do 10 l, termin przydatności do spożycia liczony od dnia dostawy do magazynu zamawiającego min. 15dni,

4. serek homogenizowany naturalny- 500kg
Okres przydatności do spożycia sera homogenizowanego naturalnego deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 10 dni od daty dostawy do magazynu żywnościowego.

Opakowanie jednostkowe powinny stanowić kształtki z tworzywa sztucznego zamykane zakrywką z folii aluminiowej termozgrzewalnej o gramaturze od 100g do 150g. oferent zobowiązuje się dostarczać wyrób o stałej gramaturze

5. serek twarogowy granulowany- wiejski (ziarnisty) - 700 kg
opakowania jednostkowe: kubek z tworzywa sztucznego od 100g do 200g; etykietowany, z naniesioną na każdej sztuce datę przydatności do spożycia oraz składem chemicznym i surowcowym
termin przydatności do spożycia liczony od dnia dostawy do magazynu zamawiającego min. 10 dni;

oferent zobowiązuje się dostarczać wyrób o stałej gramaturze
Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

6. serek homogenizowany waniliowy - 2000 kg
Okres przydatności do spożycia powinien wynosić nie mniej niż 10 dni od daty dostawy do magazynu żywnościowego.

Opakowanie jednostkowe powinny stanowić kształtki z tworzywa sztucznego zamykane zakrywką z folii aluminiowej termozgrzewalnej o gramaturze od 100g do 150g. oferent zobowiązuje się dostarczać wyrób o stałej gramaturze

7. ser typu fromage - 300kg
Ser twarogowy z dodatkiem tłuszczu roślinnego i różnych przypraw i warzyw; Okres przydatności do spożycia powinien wynosić nie mniej niż 10 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy

Opakowania jednostkowe o gramaturze od 80g-150g– folia wielowarstwowa lub kształtka z tworzywa sztucznego zamykana zakrywką z folii aluminiowej termozgrzewalnej.

oferent zobowiązuje się dostarczać wyrób o stałej gramaturze

8. ser twarogowy kremowy, typu " kanapkowy" do smarowania pieczywa- 1000 kg

- Produkt otrzymany z twarogu, śmietanki, mleka w proszku z dodatkiem smakowym (szczypiorek, czosnek, warzywa). Homogenizowany, termizowany. Produkty muszą być dostarczane w opakowaniach/pojemnikach przeznaczonych do kontaktu z żywnością w sposób nie powodujący deformacji. Nie może wykazywać oznak uszkodzenia, nieświeżości i zepsucia

serek w pudełku z tworzywa sztucznego o gramaturze od 100-150 g(oferent zobowiązuje się dostarczać wyrób o stałej gramaturze)

Okres przydatności do spożycia powinien wynosić nie mniej niż 14 dni od daty dostawy do magazynu Zamawiającego.

9. jogurt naturalny - 1200 kg

Okres przydatności do spożycia powinien wynosić nie mniej niż 10 dni od daty dostawy do magazynu

Opakowanie jednostkowe powinny stanowić kształtki z tworzywa sztucznego zamykane zakrywką z folii aluminiowej termozgrzewalnej o zawartości od 60g do 200g. Dostawca zobowiązuje się do dostarczania produktu w stałej gramaturze

10. twaróg chudy 200g - 7500 kg

, termin przydatności do spożycia liczony od dnia dostawy do magazynu zamawiającego min. 14 dni

II.2.5. Award criteria

Criteria below

Cost criterion - Name: cena / Weighting: 60

Cost criterion - Name: termin realizacji reklamacji / Weighting: 20

Cost criterion - Name: termin płatności / Weighting: 20

II.2.6. Estimated value

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

Start: 07/09/2023 End: 04/09/2024

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.2.12. Information about electronic catalogues

Tenders must be presented in the form of electronic catalogues or include an electronic catalogue

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

jajka kurze

Lot No: 9

II.2.2. Additional CPV code(s)

03000000 Agricultural, farming, fishing, forestry and related products, 03142500 Eggs

II.2.3. Place of performance

NUTS code: PL227 Rybnicki

Main site or place of performance: Zakład Karny ul. Josepha von Eichendorffa 14 47-400 Racibórz

II.2.4. Description of the procurement

Jajka spożywcze -150 000szt

jaja w skorupie pochodzące od kury domowej.

Jaja M–jaja określone w kategorii wagowej, jako średnie, ważące od 53g do 63g

wymagania jakościowe: jajka zgodne z klasą A, wg kategorii M(średnie), jaja muszą być oznakowane zgodnie z normą, na opakowaniach transportowych musi być umieszczona etykieta lub nalepka z informacjami zawierającymi nazwę lub nr producenta oraz adres, klasę jakości, kategorię wagową, datę pakowania,

Pakowanie

Wytlaczanki umieszczone w opakowaniu transportowym, nie więcej niż 360 szt. (ułożone tępym końcem ku górze). Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, pleśni, załamania i innych uszkodzeń mechanicznych. Opakowania powinny być wykonane z materiałów dopuszczonych do kontaktu z żywnością. Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach.

Wymagane jest złożenie odpowiedniego oświadczenia, a Zamawiający zastrzega sobie prawo do żądania przedstawienia odpowiednich dokumentów potwierdzających jakość produktów przy danej dostawie (znakowanie i opakowanie jaj):

Znakowanie:

Jaja klasy „A” znakuje się następująco:

Na skorupie powinien znajdować się kod producenta. Kod ten składa się z:

I. kodu systemu hodowli (w zależności od metod chowu: cyfra 0 oznacza chów ekologiczny, 1 –na wolnym wybiegu, 2 –ściółkowy, 3 –klatkowy),

II. kodu Państwa Członkowskiego (np. PL dla Polski),

III. weterynaryjnego numeru identyfikacyjnego.

Kod producenta jest łatwo widoczny, czytelny i ma przynajmniej 2mm wysokości,

Rozporządzenie Komisji (WE) nr 589/2008 z dnia 23 czerwca 2008 r. ustanawiające

szczegółowe zasady wykonywania rozporządzenia Rady (WE) nr 1234/2007 w sprawie norm handlowych w odniesieniu do jaj (Dz. U. L 163 z 24.06.2008, s. 6 z późn. zm.).

II.2.5. Award criteria

Criteria below

Cost criterion - Name: cena / Weighting: 60

Cost criterion - Name: termin realizacji reklamacji / Weighting: 20

Cost criterion - Name: termin płatności / Weighting: 20

II.2.6. Estimated value**II.2.7. Duration of the contract, framework agreement or dynamic purchasing system**

Start: 05/09/2023 End: 04/09/2024

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.2.12. Information about electronic catalogues

Tenders must be presented in the form of electronic catalogues or include an electronic catalogue

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 warunku w powyższym zakresie

III.1.2. Economic and financial standing

List and brief description of selection criteria:

zamawiający nie stawia warunku w powyższym zakresie

III.1.3. Technical and professional ability

List and brief description of selection criteria:

W celu potwierdzenia zdolności technicznej lub zawodowej, Wykonawca musi wykazać, że: nie wcześniej niż w okresie ostatnich 3 lat przed upływem terminu składania ofert, a jeżeli okres prowadzonej działalności jest krótszy – w tym okresie, wykonał bądź wykonuje, co najmniej 2 dostawy artykułów spożywczych odpowiadających swym rodzajem przedmiotowi zamówienia, o wartości co najmniej 50% wartości brutto każdej z części na które składa oferta.

III.2. Conditions related to the contract

III.2.2. Contract performance conditions

Projekt umowy stanowi Załącznik do SWZ. W treści projektu umowy określono warunki dopuszczalności zmiany umowy oraz określono postanowienia dotyczące warunków płatności.

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: 06/06/2023 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: 04/09/2023

IV.2.7. Conditions for opening of tenders

Date: 06/06/2023 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:

II/III kwartał 2024r

VI.2. Information about electronic workflows

Electronic invoicing will be accepted

Electronic payment will be used

VI.3. Additional information

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 ustawy 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 ustawy 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 ustawy pzp, sporządzonej nie wcześniej niż 6 miesięcy przed jej złożeniem;
4. oświadczenia Wykonawcy w zakresie art. 108 ust. 1 pkt. 5 ustawy pzp o braku przynależności do tej samej grupy kapitałowej;
5. oświadczenia Wykonawcy o aktualności informacji zawartych we wstępnym oświadczeniu w zakresie podstaw wykluczenia z postępowania wskazanych przez zamawiającego, o których mowa w:
 - a) art. 108 ust. 1 pkt 3 ustawy,

b) art. 108 ust. 1 pkt 4 ustawy

c) art. 108 ust. 1 pkt 5 ustawy,

d) art. 108 ust. 1 pkt 6 ustawy;

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 te dostawy zostały wykonane, oraz załączeniem dowodów określających, czy dostawy wymienione w wykazie dostaw zostały wykonane należycie, przy czym dowodami, o których mowa, są referencje bądź inne dokumenty sporządzone przez podmiot, na rzecz którego dostawy zostały wykonane. Jeżeli wykonawca z przyczyn niezależnych od niego nie jest w stanie uzyskać tych dokumentów - inne odpowiednie dokumenty;

Zgodnie z wymaganiami zawartymi w SWZ Wykonawca zobowiązany jest do zabezpieczenia swojej oferty wadium w wysokości:

Część 1: 1280 zł

Część 2: 150 zł

Część 3: 620 zł

Część 4: 450 zł

Część 5: 340 zł

Część 6: 1090 zł

Część 7: 720 zł

Część 8: 7250 zł

Część 9: 1600 zł

Wadium 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.

Wadium może być wnoszone według wyboru Wykonawcy w jednej lub kilku następujących formach:

a) pieniądzu;

b) gwarancjach bankowych;

c) gwarancjach ubezpieczeniowych;

d) 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).

Wadium w formie pieniądza należy wnieść przelewem na rachunek bankowy:

Zakład Karny , ul. Józefa von Eichendorffa 14 47-400 Racibórz

Konto: NBP O/ Katowice Nr 92 1010 1212 3061 0213 9120 0000

z dopiskiem "wadium-na dostawy art. spożywczych różnych nr części.....; znak postępowania 2232.04.2023".

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

17/04/2023