

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

OJ S 102/2022 27/05/2022

Contract 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.3. Communication

The procurement documents are available for unrestricted and full direct access, free of charge, at: <https://miniportal.uzp.gov.pl/Postepowania/>

Additional information can be obtained from the abovementioned address

Tenders or requests to participate must be submitted electronically via: <https://miniportal.uzp.gov.pl/Postepowania/>

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 art. spożywczych

Reference number: DKw.2232.3.2022

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 1-13:

część 1

paprykarz

sałatka rybna

ryba w pomidorach

część 2

konserwa drobiowa

przysmak śniadaniowy

część 3

pasztet drobiowy

pasztet drobiowy alupak

część 4

herbata czarna granulowana

kawa zbożowa

napój herbaciany

kakao

część 5

kwasek cytrynowy

papryka słodka mielona

ziele angielskie

pieprz czarny mielony

koper suszony

liść laurowy

majeranek

nać pietruszki suszona

przyprawa uniwersalna (warzywna) w proszku

przyprawa do zup w płynie

ocet spirytusowy

musztarda

sól jadalna

bułka tarta

czosnek mielony

zioła prowansalskie

cynamon mielony

przyprawa do bigosu

budyń

przyprawa do mięsa mielonego

część 6

granulat sojowy

kostka sojowa

kotlety sojowe ala schabowe

część 7

żurek w proszku instant

sos grzybowy w proszku

bulion drobiowy

część 8

koncentrat pomidorowy

grostek konserwowy

fasola konserwowa
sałatka obiadowa szwedzka
leczo pieczarkowe
pasztet sojowy
część 9
marmolada
dżem
część 10
nabiał, art. z zaw. tł. r
część 11 jaja kurze

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: magazyn żywnościowy- Zakład Karny ul. 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 metalowych posiadających uchwyt do otwierania ręcznego bez użycia otwieracza mechanicznego (samo otwieracz), 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 (2500 kg)-mięso rybne rozdrobnione z dodatkiem ryżu, warzyw, koncentratu 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 35% 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, niejednolita,

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

2.Sałátka rybna(2500 kg)mieszánina 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 :rozdrobnione 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

3.Ryba w pomidorach(1500kg)

opakowanie: puszka z samootwieraczem ; gramatura od 260 do 330g

Dostawca zobowiązuje się dostarczać produkty o jednej, stałej gramaturze

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.

Zawartość ryby w stosunku do masy netto deklarowanej min. 60%

skład:filety,patroszone tusze rybne bądź dzwonka , parowane , w sosie pomidorowym

sos pomidorowy: sos, którego podstawowym składnikiem jest koncentrat pomidorowy, z dodatkiem oleju, kwasu octowego, cukru, soli, przypraw oraz mąki i warzyw lub niektórych z tych składników.

barwa sosu: od jasnoceglastoczerwonej do ciemnoceglastoczerwonej, właściwa dla użytych składników

smak i zapach: charakterystyczny dla danego asortymentu konserwy, sosu i użytych dodatków, pikantno- pomidorowy z wyczuwalnym posmakiem użytych dodatków, zharmonizowany,

wygląd: lustro stanowią filety lub tusze lub dzwonka ryb w sosie, dopuszcza się wydzielony olej; tusze ryb ułożone warstwowo naprzemiennie,

tekstura: miękka i soczysta, bez obcych posmaków i zapachów

II.2.5. Award criteria

Criteria below

Cost criterion - Name: cena za pełen zakres zamówienia określony w danej części / Weighting : 60

Cost criterion - Name: termin płatności / Weighting: 20

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

II.2.6. Estimated value

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

Duration in months: 12

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

konserwy mięsne
Lot No: 2

II.2.2. Additional CPV code(s)

15131000 Meat preserves and preparations

II.2.3. Place of performance

NUTS code: PL227 Rybnicki

Main site or place of performance: magazyn żywnościowy- Zakład Karny ul. Eichendorffa 14, 47-400 Racibórz

II.2.4. Description of the procurement

1.Konserwa drobiowa- 2100 kg (typu mielonka drobiowa bądź gulasz drobiowy)
Produkt spożywczy wyprodukowany z surowców spełniających wymagania jakościowe określone w obowiązujących przepisach prawnych, otrzymany z całych i/lub grubo rozdrobnionych mięśni piersiowych bez skóry z mięsa drobiowego (niedozwolony dodatek: surowców pochodzenia wieprzowego, bądź wołowego, białek i preparatów białkowych, surowców tłuszczowych typu skórki), skrobi i przypraw, utrwalony przez sterylizację (zapewniającą trwałość i bezpieczeństwo zdrowotne), w opakowaniach hermetycznie zamkniętych, zapewniających trwałość produktu przechowywanego w temperaturze pokojowej. Zawartość konserwy powinna stanowić jedną całość o kształcie zastosowanego opakowania. Zawartość mięsa w produkcie powinna wynosić co najmniej 50%

Cechy organoleptyczne

A. Wygląd : Blok konserwy w kształcie wynikającym z kształtu opakowania, tworzący jednolitą bryłę, dopuszczalna warstewka tłuszczu i galarety, na powierzchni przekroju składniki powinny być równomiernie rozłożone (. Na przekroju w większości widoczne kawałki mięsa o wielkości nie mniejszej niż 20 mm.

B. Barwa : Barwa na powierzchni bloku i przekroju charakterystyczna dla użytych składników i zastosowanej technologii, niedopuszczalne szare plamy oraz inne nienaturalne przebarwienia

C. Zapach :Zapach typowy dla użytych składników, niedopuszczalne zapachy obce

D. Smak: Smak swoisty dla użytych składników i przypraw, niedopuszczalne posmaki obce

E. Struktura i konsystencja: Struktura zwarta, kawałki mięsa drobiowego związane, konsystencja krucha, soczysta

pakowana w 260-300 g(netto) puszki z samootwieraczem (easy open), bądź alupak dopuszczone do pakowania tego rodzaju produktów. Wszystkie materiały opakowaniowe oraz gotowe opakowania powinny posiadać atest producenta potwierdzający dopuszczenie do bezpośredniego kontaktu z żywnością. Opakowania muszą być prawidłowo oznakowane i prawidłowo zamknięte. Dostawca zobowiązuje się dostarczać produkty o jednej, stałej gramaturze

pakowania transportowe powinny zabezpieczać opakowania jednostkowe przed ich przemieszczaniem oraz przed uszkodzeniami w trakcie transportu i rozpakowywania.

2.Przysmak śniadaniowy (typu mielonka wieprzowa) -2100 kg

Produkt spożywczy wyprodukowany z surowców spełniających wymagania jakościowe określone w obowiązujących przepisach prawnych, otrzymany z całych i/lub grubo rozdrobnionych kawałków mięsa wieprzowego, skrobi i przypraw, utrwalony przez sterylizację (zapewniającą trwałość i bezpieczeństwo zdrowotne), w opakowaniach hermetycznie zamkniętych, zapewniających trwałość produktu przechowywanego w temperaturze pokojowej. Zawartość konserwy powinna stanowić jedną całość o kształcie zastosowanego opakowania. Zawartość mięsa w produkcie powinna wynosić co najmniej 50%

Cechy organoleptyczne

A. Wygląd : Blok konserwy w kształcie wynikającym z kształtu opakowania, tworzący jednolitą bryłę, dopuszczalna warstewka tłuszczu i galarety, na powierzchni przekroju składniki powinny być równomiernie rozłożone (. Na przekroju w większości widoczne kawałki mięsa o wielkości nie mniejszej niż 20 mm.

B. Barwa : Barwa na powierzchni bloku i przekroju charakterystyczna dla użytych składników i zastosowanej technologii, niedopuszczalne szare plamy oraz inne nienaturalne przebarwienia

C. Zapach :Zapach typowy dla użytych składników, niedopuszczalne zapachy obce

D. Smak: Smak swoisty dla użytych składników i przypraw, niedopuszczalne posmaki obce

E. Struktura i konsystencja: Struktura zwarta, kawałki mięsa drobiowego związane, konsystencja krucha, soczysta

pakowana w 260-300 g(netto) puszki z samootwieraczem (easy open), bądź alupak dopuszczone do pakowania tego rodzaju produktów. Wszystkie materiały opakowaniowe oraz gotowe opakowania powinny posiadać atest producenta potwierdzający dopuszczenie do bezpośredniego kontaktu z żywnością. Opakowania muszą być prawidłowo oznakowane i prawidłowo zamknięte. Dostawca zobowiązuje się dostarczać produkty o jednej, stałej gramaturze

II.2.5. Award criteria

Criteria below

Cost criterion - Name: cena za pełen zakres zamówienia określony w danej części / Weighting : 60

Cost criterion - Name: termin płatności / Weighting: 20

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

II.2.6. Estimated value

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

Duration in months: 12

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

pasztety drobiowe
Lot No: 3

II.2.2. Additional CPV code(s)

15131310 Pâté, 15131300 Liver preparations

II.2.3. Place of performance

NUTS code: PL227 Rybnicki

Main site or place of performance: magazyn żywnościowy- Zakład Karny ul. Eichendorffa 14,
47-400 Racibórz

II.2.4. Description of the procurement

termin ważności minimum 6 miesięcy od dnia dostawy

Opakowania muszą być prawidłowo oznakowane i prawidłowo zamknięte.

Materiały opakowaniowe i opakowania muszą być przechowywane w warunkach nieobniżających ich jakości, a przed użyciem sprawdzone pod względem uszkodzeń, czystości i zapachu.

1.Pasztet drobiowy PN-A-82022:1998/Az1:2000-2000kg

konserwa mięsna – zawierająca w swym składzie: mięso drobiowe, skórki drobiowe, wątroba drobiowa, tłuszcze roślinne, skrobia, białko sojowe, przyprawy, sól

produkt winien być wyprodukowany z surowców spełniających wymagania jakościowe określone w obowiązujących przepisach prawnych

struktura i konsystencja: miękka, struktura jednolita; niedopuszczalne skupiska

niewymieszanej zawartości, przebarwienia, skupiska przypraw

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, brak zawartości składników

pochodzenia wieprzowego

bez dodatków smakowych

opakowanie: gramatura 260-300 g(netto) puszki z samootwieraczem (easy open), bądź alupak

dopuszczone do pakowania tego rodzaju produktów. Wszystkie materiały opakowaniowe oraz

gotowe opakowania powinny posiadać atest producenta potwierdzający dopuszczenie do

bezpośredniego kontaktu z żywnością. Opakowania muszą być prawidłowo oznakowane i

prawidłowo zamknięte. Dostawca zobowiązuje się dostarczać produkty o jednej, stałej

gramaturze

pakowania transportowe powinny zabezpieczać opakowania jednostkowe przed ich

przemieszczaniem oraz przed uszkodzeniami w trakcie transportu i rozpakowywania.

Materiały opakowaniowe i opakowania muszą być przechowywane w warunkach

nieobniżających ich jakości, a przed użyciem sprawdzone pod względem uszkodzeń,

czystości i zapachu.

struktura i konsystencja: miękka, struktura jednolita; niedopuszczalne skupiska

niewymieszanej zawartości, przebarwienia, skupiska przypraw

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, brak zawartości składników pochodzenia wieprzowego

Pasztet drobiowy PN-A-82022:1998/Az1:2000-400kg

konserwa mięsna – zawierająca w swym składzie: mięso drobiowe, skórki drobiowe, wątroba drobiowa, tłuszcze roślinne, skrobia, białko sojowe, przyprawy, sól

produkt winien być wyprodukowany z surowców spełniających wymagania jakościowe określone w obowiązujących przepisach prawnych

struktura i konsystencja: miękka, struktura jednolita; niedopuszczalne skupiska

niewymieszanej zawartości, przebarwienia, skupiska przypraw

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, brak zawartości składników pochodzenia wieprzowego

termin ważności minimum 6 miesięcy od dnia dostawy

bez dodatków smakowych

puszka aluminiowa(tzw alupak) 90-130g-nie dopuszcza się puszki metalowej

Dostawca zobowiązuje się dostarczać produkty o jednej, stałej gramaturze

opakowania transportowe powinny zabezpieczać opakowania jednostkowe przed ich przemieszczaniem oraz przed uszkodzeniami w trakcie transportu i rozpakowywania.

Materiały opakowaniowe i opakowania muszą być przechowywane w warunkach nieobniżających ich jakości, a przed użyciem sprawdzone pod względem uszkodzeń, czystości i zapachu.

struktura i konsystencja: miękka, struktura jednolita; niedopuszczalne skupiska

niewymieszanej zawartości, przebarwienia, skupiska przypraw

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, brak zawartości składników pochodzeni

II.2.5. Award criteria

Criteria below

Cost criterion - Name: cena za pełen zakres zamówienia określony w danej części / Weighting : 60

Cost criterion - Name: termin płatności / Weighting: 20

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

II.2.6. Estimated value

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

Duration in months: 12

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: 4

II.2.2. Additional CPV code(s)

15862000 Coffee substitutes, 15863000 Tea, 15841000 Cocoa

II.2.3. Place of performance

NUTS code: PL227 Rybnicki

Main site or place of performance: magazyn żywnościowy- Zakład Karny ul. Eichendorffa 14, 47-400 Racibórz

II.2.4. Description of the procurement

1. herbata czarna granulowana -350kg 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.

2. kawa zbożowa - 300 kg 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.

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 -napój herbaciany pakowany 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.

4. kakao - 50kg Wyrób otrzymany przez sproszkowanie oczyszczonych, odtłuszczonych i prażonych ziaren kakaowych, o zawartości tłuszczu kakaowego od 10 do 12% suchej masy. Opakowanie jednostkowe – torebka foliowa hermetycznie spawana o masie 250g lub 500g (umieszczona w pudełku).

Opakowania jednostkowe powinny zabezpieczać produkt przed zniszczeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów i uszkodzeń mechanicznych. Opakowanie zbiorcze – pudło kartonowe o masie od 3kg do 10kg.

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

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

II.2.5. Award criteria

Criteria below

Cost criterion - Name: cena za pełen zakres zamówienia określony w danej części / Weighting : 60

Cost criterion - Name: termin płatności / Weighting: 20

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

II.2.6. Estimated value

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

Duration in months: 12

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

art. spożywcze różne: przyprawy, budyń. bułka tarta

Lot No: 5

II.2.2. Additional CPV code(s)

15800000 Miscellaneous food products, 15892200 Vegetable extracts, 15893100 Food mixes

II.2.3. Place of performance

NUTS code: PL227 Rybnicki

Main site or place of performance: magazyn żywnościowy- Zakład Karny ul. Eichendorffa 14, 47-400 Racibórz

II.2.4. Description of the procurement

1 Kwasek cytrynowy- 9 kg; w opakowaniach do 100g ;termin przydatności do spożycia min. 9 miesięcy od daty dostawy do magazynu odbiorcy

2 Papryka słodka- 40 kg; w opakowaniach do 100g ;termin przydatności do spożycia min. 6 miesięcy od daty dostawy do magazynu odbiorcy

3 Ziele angielskie- 20 kg; w opakowaniach do 100g ;termin przydatności do spożycia min. 9 miesięcy od daty dostawy do magazynu odbiorcy

4 Pieprz czarny mielony - 90 kg; w opakowaniach od 500g do 1kg ;termin przydatności do spożycia min. 9 miesięcy od daty dostawy do magazynu odbiorcy

5 Koperek suszony- 50 kg; w opakowaniach do 100g ;termin przydatności do spożycia min. 6 miesięcy od daty dostawy do magazynu odbiorcy

6 Liść laurowy - 10 kg; w opakowaniach do 100g ;termin przydatności do spożycia min. 6 miesięcy od daty dostawy do magazynu odbiorcy

7 Majeranek -10 kg; w opakowaniach do 100g ;termin przydatności do spożycia min. 6 miesięcy od daty dostawy do magazynu odbiorcy

8 Nać pietruszki suszona- 35 kg; w opakowaniach jednostkowych do 100g ;termin przydatności do spożycia min. 6 miesięcy od daty dostawy do magazynu odbiorcy

9 Przyprawa uniwersalna (warzywna) w proszku - 500 kg; w opakowaniach do 1 kg ;termin przydatności do spożycia min. 6 miesięcy od daty dostawy do magazynu odbiorcy

10 Przyprawa w płynie (typu maggi) - 3000 kg; w opakowaniach jednostkowych do 1 kg ;termin przydatności do spożycia min. 6 miesięcy od daty dostawy do magazynu odbiorcy

11 ocet spirytusowy 10% - 450l; w opakowaniach do 1l ;termin przydatności do spożycia min. 9 miesięcy od daty dostawy do magazynu odbiorcy

12 musztarda - 1000kg; w opakowaniach do 1 kg ;termin przydatności do spożycia min. 3 miesięcy od daty dostawy do magazynu odbiorcy

13 sól spożywcza jodowana - 3000 kg; w opakowaniach do 1kg ;termin przydatności do spożycia min. 6 miesięcy od daty dostawy do magazynu odbiorcy

14 Bułka tarta - 700 kg; w opakowaniach do 1 kg ;termin przydatności do spożycia min. 3 miesięcy od daty dostawy do magazynu odbiorcy

15 Czosnek mielony (produkt w postaci proszku, otrzymany z poddanego odpowiedniej obróbce czosnku pospolitego (*Allium sativum* L.) przeznaczony do poprawy smaku, zapachu i wyglądu produktów spożywczych) - 40 kg; w opakowaniach do 100g ;termin przydatności do spożycia min. 6 miesięcy od daty dostawy do magazynu odbiorcy

16 Zioła prowansalskie (mieszanka wysuszonych, rozdrobnionych i aromatycznych ziół takich jak: rozmaryn, bazylija, tymianek, szalwia lekarska, mięta pieprzowa, cząber ogrodowy, lebiódka i majeranek, przeznaczona do poprawy smaku, zapachu i wyglądu produktów spożywczych

barwa: zielona do zielonooliwkowej) - 20 kg; w opakowaniach do 100g ;termin przydatności do spożycia min. 6 miesięcy od daty dostawy do magazynu odbiorcy

17 Cynamon mielony (przyprawa kuchenna dotrzymana ze zmielonej, wysuszonej kory cynamonowca) - 10 kg ; w opakowaniach do 100g ;termin przydatności do spożycia min. 6 miesięcy od daty dostawy do magazynu odbiorcy

18 Przyprawa do bigosu (przyprawa kuchenna będąca kompozycją ziół, przypraw i suszonych warzyw mająca w składzie m.in.: sól, gorczycę , cukier, kolendra, kminek , paprykę, czosnek granulowany, ziele angielskie, owoc jałowca, rozmaryn, koncentrat grzybów leśnych , grzyby suszone

smak i zapach -właściwe dla przyprawy, barwa- właściwa dla przyprawy)- 40 kg; w opakowaniach do 100g ;termin przydatności do spożycia min. 6 miesięcy od daty dostawy do magazynu odbiorcy

19 Budyń śmietankowy/waniliowy bez cukru w opakowaniach jednostkowych do 10 kg deser przyrządzany na gorąco, smak śmietankowy, bądź waniliowy; opakowanie jednostkowe – budyń należy pakować w worki papierowe wielowarstwowe z wkładem z folii polipropylenowej, termin przydatności do spożycia min. 6 m-cy od daty dostarczenia do magazynu zamawiającego

- 500 kg

20 Przyprawa do mięsa mielonego- 10 kg ; w opakowaniach jednostkowych do 100g ;termin przydatności do spożycia min. 6 miesięcy od daty dostawy do magazynu odbiorcy

II.2.5. Award criteria

Criteria below

Cost criterion - Name: cena za pełen zakres zamówienia określony w danej części / Weighting : 60

Cost criterion - Name: termin płatności / Weighting: 20

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

II.2.6. Estimated value

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

Duration in months: 12

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

art. sojowe

Lot No: 6

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: magazyn żywnościowy- Zakład Karny ul. Eichendorffa 14, 47-400 Racibórz

II.2.4. Description of the procurement

1 Granulat sojowy (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 odbiorcy) -600 kg

2 Kostka sojowa (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 odbiorcy) - 850 kg

3 Kotlety sojowe ala schabowe (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 odbiorcy) -80 kg

II.2.5. Award criteria

Criteria below

Cost criterion - Name: cena za pełen zakres zamówienia określony w danej części / Weighting : 60

Cost criterion - Name: termin płatności / Weighting: 20

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

II.2.6. Estimated value

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

Duration in months: 12

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: 7

II.2.2. Additional CPV code(s)

15890000 Miscellaneous food products and dried goods, 15891000 Soups and broths

II.2.3. Place of performance

NUTS code: PL227 Rybnicki

Main site or place of performance: magazyn żywnościowy- Zakład Karny ul. Eichendorffa 14, 47-400 Racibórz

II.2.4. Description of the procurement

1. Żurek w proszku (instant) 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 zupełną strukturę i konsystencja: sypka, proszek lub granulki, z widocznymi kawałkami ziemniaków i suszonych warzyw; zawartość soli : nie więcej niż 10 %) termin przydatności do spożycia: min. 6 miesięcy od daty dostawy do magazynu odbiorcy - 600kg
2. sos grzybowy w proszku (instant) 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) termin przydatności do spożycia: min. 6 miesięcy od daty dostawy do magazynu odbiorcy - 450kg
3. bulion drobiowy (instant) 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 zupełną strukturę i konsystencja: sypka, proszek lub granulki, z widocznymi kawałkami ziemniaków i suszonych warzyw; zawartość soli : nie więcej niż 10 %) termin przydatności do spożycia: min. 6 miesięcy od daty dostawy do magazynu odbiorcy - 1800kg

II.2.5. Award criteria

Criteria below

Cost criterion - Name: cena za pełen zakres zamówienia określony w danej części / Weighting : 60

Cost criterion - Name: termin płatności / Weighting: 20

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

II.2.6. Estimated value

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

Duration in months: 12

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: 8

II.2.2. Additional CPV code(s)

15331000 Processed vegetables, 15331462 Canned peas, 15331464 Canned whole beans, 15331425 Tomato purée, 15331427 Concentrated tomato purée, 15331460 Canned vegetables

II.2.3. Place of performance

NUTS code: PL227 Rybnicki

Main site or place of performance: magazyn żywnościowy- Zakład Karny ul. Eichendorffa 14, 47-400 Racibórz

II.2.4. Description of the procurement

1. koncentrat pomidorowy 30% - w opakowaniach szklanych do 1 kg(koncentrat pomidorowy powinien posiadać:równomiernie podzieloną strukturę i konsystencję wskazującą na prawidłowe metody przetwarzania; zawartość cukru wyrażoną jako cukier inwentowany w przynajmniej 42% zawartości suchej masy obniżonej przez jakąkolwiek ilość dodanej soli jadalnej; całkowitą kwasowość miareczkowaną, wyrażona w skryzalizowanym kwasie cytrynowym, nie przekraczającym 10% zawartości suchej masy zredukowanej o dodaną ilość soli jadalnej; volatile acidity wyrażone w kwasie cytrynowym nie przekraczającym 0,4% masy zawartości suchej masy zredukowanej o dodaną ilość soli jadalnej; poziom pH nie przekraczający 4,5 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) -2800 kg
2.groszek konserwowy- w opakowaniach jednostkowych z samootwieraczem ,bądź opakowaniach szklanych do 800g (termin przydatności do spożycia nie krótszy niż 6 m-ye od dnia dostawy do magazynu odbiorcy) - 700kg
3. fasolka konserwowa szparagowa- w opakowaniach jednostkowych z samootwieraczem, bądź w opakowaniach szklanych do 1000g (termin przydatności do spożycia nie krótszy niż 6 m-ye od dnia dostawy do magazynu odbiorcy)- 500kg
4. sałatka obiadowa szwedzka w opakowaniach do 4 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, zawartość soli kuchennej nie więcej niż - 1,5% stosunek masy warzyw odciekniętych do deklarowanej masy netto opakowania sałatki nie mniej niż 45% Cechy dyskwalifikujące: obce

posmaki, zapachy, smak stęchły, niedostateczna ocena organoleptyczna produktu, objawy zapleśnienia, psucia, obecność zanieczyszczeń mechanicznych brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia ;termin przydatności do spożycia nie krótszy niż 3 miesiące od dnia dostawy do magazynu zamawiającego) - 1900 kg

5. leczy pieczarkowe w opakowaniach jednostkowych do 5 kg (Pod pojęciem „Leczo” zamawiający rozumie przetworzone i zakonserwowane: pieczarki, paprykę wraz z innymi warzywami; smak: charakterystyczny dla leczy; cechy dyskwalifikujące: obce smaki, zapachy, smak mocno słony lub stęchły, objawy psucia, pleśnienia, brak oznakowań opakowań, opakowania uszkodzone. Termin przydatności do spożycia nie krótszy niż 3 m-ce od dnia dostawy do magazynu) - 1000 kg

6. pasztet sojowy naturalny (pasta sojowa) - puszka aluminiowa(tzw alupak) od 50g do 120g - 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)- 100 kg

II.2.5. Award criteria

Criteria below

Cost criterion - Name: cena za pełen zakres zamówienia określony w danej części / Weighting : 60

Cost criterion - Name: termin płatności / Weighting: 20

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

II.2.6. Estimated value

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

Duration in months: 12

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

dżem, marmolada

Lot No: 9

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: magazyn żywnościowy- Zakład Karny ul. Eichendorffa 14, 47-400 Racibórz

II.2.4. Description of the procurement

1 Marmolada w opakowaniach do 15 kg -4000 kg

Marmolada jest mieszaniną o odpowiednio zżelowanej konsystencji: cukrów; wody; 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

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

2 Dżem w opakowaniach do 15 kg -4000 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.

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 za pełen zakres zamówienia określony w danej części / Weighting : 60

Cost criterion - Name: termin płatności / Weighting: 20

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

II.2.6. Estimated value

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

Duration in months: 12

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

art. nabiałowe, art. z zawartością tłuszczów roślinnych
Lot No: 10

II.2.2. Additional CPV code(s)

15510000 Milk and cream, 15542100 Cottage cheese, 15542300 Feta cheese, 15544000 Hard cheese, 15545000 Cheese spreads, 15551310 Unflavoured yoghurt

II.2.3. Place of performance

NUTS code: PL227 Rybnicki

Main site or place of performance: magazyn żywnościowy - Zakład Karny w Raciborzu

II.2.4. Description of the procurement

1.MLEKO W PROSZKU ODTŁUSZCZONE GRANULOWANE (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

wygląd: sypkie granulki barwy białokremowej -jednolitej, o zapachu charakterystycznym dla mleka pasteryzowanego bez posmaków i zapachów obcych

Zamawiający nie dopuszcza możliwości dostaw mleka cukierniczego.; w przypadku , gdy podczas gotowanie mleko „sie waży”- zamawiający wymaga zmiany mleka na inny gatunek odpowiadający ogólnie przyjętym normom

cechy dyskwalifikujące: zanieczyszczenia antybiotykami i innymi substancjami hamującymi, zanieczyszczenia mechaniczne, nalot pleśni, oznaki psucia, zjełczenia, trwałe zbrzylenia, zmiana koloru, obce zapachy i posmaki, uszkodzenia mechaniczne opakowań, ich zanieczyszczenia, brak oznakowania

w opakowaniach jednostkowych do 20 kg)- 2500 kg

2.KOSTKA TOPIONA (produkt topiony, mleczno-tłuszczowy, w którym sery podpuszczkowe zostały częściowo zastąpione tłuszczem roślinnym utwardzonym o zawartości tłuszczu min.

16%, opakowanie jednostkowe: kostka 100g; Skład: sery, woda, tłuszcz roślinny do 12%, mleko w proszku, białka mleka, skrobia, serwatka w proszku, sole emulgujące, sól;

opakowanie bezpośrednio nie może być uszkodzone, kształt poszczególnych jednostek regularny(o kształcie podstawy zbliżonym do prostokąta), powierzchnia gładka, miąższ w miarę miękki, elastyczny, jednolity w całej kostce, barwa naturalna, jednolita w całej masie; smak i zapach- charakterystyczny dla odpowiedniego rodzaju produktu topionego ze swoistym posmakiem topienia, smak i zapach łagodny lub pikantny, Konsystencja , smarowna, jednolita, bez ziarnistości. Barwo jednolita, z widocznymi cząstkami w kolorze odpowiadającym wprowadzonym dodatkom.

etykietowany, z naniesioną na każdej sztuce dacie przydatności do spożycia oraz składem chemicznym i surowcowym; cechy dyskwalifikujące: niedopuszczalny jest smak i zapach jełki, piekący, mdły i gorzki. niedopuszczalne jest wystąpienie objawów psucia, fermentacji, jełczenia, zapleśnienia, zmiana zabarwienia, obce posmaki i zapachy, smak jełki, piekący, mdły, mydlasty, gorzki zafałszowanie zawartości tłuszczu, opakowania uszkodzone

mechanicznie, nieoznakowane, zabrudzone, zdeformowane kształty; opakowanie zbiorcze: karton max 10 kg; minimalny termin przydatności do spożycia: 60 dni od daty dostawy do magazynu zamawiającego)-2000 kg

3.ŚMIETANKA (SŁODKA)- warstwa tłuszczu, która tworzy się w sposób naturalny na powierzchni mleka przez powolne zbrylanie emulgujących kuleczek tłuszczu. Jeżeli zostaje ona usunięta z powierzchni mleka poprzez zbieranie lub ekstrahowanie z mleka przez odwirowanie w oddzielaczu śmietanki, posiada ona, poza innymi składnikami mleka, stosunkowo wysoką zawartość tłuszczu; śmietanka sterylizowana lub pasteryzowana, słodka, o zawartości tłuszczu 12% ; Wygląd i barwa :płyn jednorodny, bez kłaczków śmietanki, bez podstoju serwatki, w przypadku śmietanki niehomogenizowanej dopuszcza się lekki podstój tłuszczu, barwy jednolitej i jasnokremowej do kremowej; Smak i zapach : Smak czysty, lekko słodki, lekki zapach i posmak pasteryzacji, niedopuszczalny smak i zapach obcy z wyjątkiem lekkiego zapachu i posmaku pasteryzacji

Konsystencja : Płynna, jednolita w całej masie; bez grudek tłuszczu; lekko zawieszista cechy dyskwalifikujące: niedopuszczalne jest wystąpienie objawów psucia, fermentacji, jełczenia, zapleśnienia) termin przydatności do spożycia : min 15 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy-2600 l

4.SEREK HOMOGENIZOWANY NATURALNY- 500 kg

5.SEREK GRANULOWANY (WIEJSKI) -700 kg

6.SEREK HOMOGENIZOWANY WANILIOWY -2000 kg

7.SER TYPU FROMAGE -1100 kg

8.SER ŻÓŁTY TYPU GOUDA-200 kg

9.JOGURT NATURALNY-1200 kg

10.TWARÓG CHUDY 200G -7500 kg

II.2.5. Award criteria

Criteria below

Cost criterion - Name: cena brutto za pełen zakres zamówienia określony w części 10 /

Weighting: 60

Cost criterion - Name: termin płatności / Weighting: 20

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

II.2.6. Estimated value

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

Duration in months: 12

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

jaja kurze
Lot No: 11

II.2.2. Additional CPV code(s)

03142500 Eggs

II.2.3. Place of performance

NUTS code: PL227 Rybnicki

Main site or place of performance: magazyn żywnościowy - Zakład Karny w Raciborzu

II.2.4. Description of the procurement

Jajka spożywcze

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,

Wymagania organoleptyczne dla jaj kl. A

L.p. Cechy Wymagania

1. Skorupa o normalnym kształcie, czysta, nieuszkodzona, niemyta, nieczyszczona
2. Komora o wysokości nie przekraczającej 6mm, nieruchoma, w jajach oznakowana jako EKSTRA, o wysokości nie przekraczającej 4mm
3. Białko przejrzyste, gęste, bez ciał obcych
4. Żółtko słabo widoczne, kuliste, przy obracaniu jajem słabo ruchliwe, powracające do centralnego położenia, bez ciał obcych
5. Tarczka zarodkowa niewidoczna
6. Zapach swoisty, bez obcego zapachu

Wymagania chemiczne:

Zawartość zanieczyszczeń i pestycydów w produkcie zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem:

Rozporządzenie Komisji (WE) nr 2295/2003 z dnia 23 grudnia 2003 r. wprowadzające szczegółowe zasady wykonywania rozporządzenia Rady (EWG) nr 1907/90 w sprawie niektórych norm handlowych w odniesieniu do jaj;

Rozporządzenie (WE) nr 396/2005 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 23 lutego 2005 r. w sprawie najwyższych dopuszczalnych poziomów pozostałości pestycydów w żywności i paszy pochodzenia roślinnego i zwierzęcego oraz na ich powierzchni, zmieniające dyrektywę Rady 91/414/EWG (Dz. U. L 70 z 16.03.2005, s. 1 z późn. zm.)

Rozporządzenie (WE) nr 853/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. ustanawiające szczególne przepisy dotyczące higieny w odniesieniu do żywności pochodzenia zwierzęcego (Dz. U. L 139 z 30.04.2004, s. 55 z późn. zm.).

Wymagania mikrobiologiczne:

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

Rozporządzenie Komisji (WE) nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s. 5 z późn. zm.)

Rozporządzenie Komisji (WE) nr 2073/2005 z dnia 15 listopada w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s. 1 z późn. zm.).

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 24 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

Pakowanie

Wyłaczarki 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). - 110 000 szt.

II.2.5. Award criteria

Criteria below

Cost criterion - Name: cena brutto za pełen zakres zamówienia określony w części 11 /

Weighting: 60

Cost criterion - Name: termin płatności / Weighting: 20

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

II.2.6. Estimated value

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

Duration in months: 12

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:

1. W odniesieniu do warunku dotyczącego zdolności do występowania w obrocie gospodarczym zamawiający, zgodnie z art. 113. Ustawy pzp, wymaga aby wykonawcy prowadzący działalność gospodarczą lub zawodową byli wpisani do jednego z rejestrów zawodowych lub handlowych prowadzonych w kraju, w którym mają siedzibę lub miejsce zamieszkania.
2. W odniesieniu do uprawnień do prowadzenia określonej działalności gospodarczej lub zawodowej, zgodnie z Art. 114., zamawiający wymaga udowodnienia posiadania: 1) odpowiedniego zezwolenia, licencji, koncesji lub wpisu do rejestru działalności regulowanej (jeśli jest wymagane)

III.1.2. Economic and financial standing

Minimum level(s) of standards possibly required:

W odniesieniu do sytuacji finansowej lub ekonomicznej, zamawiający nie stawia szczególnych wymagań w tym zakresie

III.1.3. Technical and professional ability

List and brief description of selection criteria:

wykonawca przedstawi wykaz dostaw lub usług wykonanych, a w przypadku świadczeń powtarzających się lub ciągłych również wykonywanych, w okresie ostatnich 3 lat, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy – w tym okresie, wraz z podaniem ich wartości, przedmiotu, dat wykonania i podmiotów, na rzecz których dostawy lub usługi zostały wykonane lub są wykonywane, oraz załączeniem dowodów określających, czy te dostawy lub usługi zostały wykonane lub są wykonywane należycie, przy czym dowodami, o których mowa, są referencje bądź inne dokumenty sporządzone przez podmiot, na rzecz którego dostawy lub usługi zostały wykonane, a w przypadku świadczeń powtarzających się lub ciągłych są wykonywane, a jeżeli wykonawca z przyczyn niezależnych od niego nie jest w stanie uzyskać tych dokumentów – oświadczenie wykonawcy; w przypadku świadczeń powtarzających się lub ciągłych nadal wykonywanych referencje bądź inne dokumenty potwierdzające ich należyte wykonywanie powinny być wystawione w okresie ostatnich 3 miesięcy;

Minimum level(s) of standards possibly required:

W odniesieniu do warunku dotyczącego zdolności technicznej lub zawodowej: Wykonawca musi posiadać doświadczenie w postaci należytego wykonania dostaw, a w przypadku świadczeń powtarzających się lub ciągłych również należycie wykonywanych dostaw w okresie ostatnich 3 lat przed upływem terminu składania ofert, a jeżeli okres prowadzenia

działalności jest krótszy – w tym okresie, co najmniej 2 zamówień polegających na dostawie 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

1. Dostawy odbywać się będą transportem Wykonawcy w odpowiednio do tego przeznaczonych pojemnikach zgodnie z przepisami HACCP w ilościach ustalonych przez Zamawiającego. Dostawy realizowane będą sukcesywnie, w ilościach zgodnych z indywidualnymi zamówieniami, w dniach powszednich (od poniedziałku do piątku) w godzinach od 8.00 do 12.00.
2. Zamawiający zastrzega sobie prawo przesunięcia terminów dostaw.
3. O każdej wysyłce Produktów Wykonawca powiadomi telefonicznie lub faksem Zamawiającego w dniu wysyłki.
4. Zamawiający nie ponosi odpowiedzialności za szkody wyrządzone przez Wykonawcę podczas transportu Produktów.
5. Miejsce dostaw - Magazyn żywnościowy Zakładu Karnego w Raciborzu
6. Wykonawca gwarantuje dostarczenie Produktów odpowiadających Polskim Normom, jakościowo dobrych, nie porażonych żadną chorobą, nieuszkodzonych mechanicznie. szczególne warunki zostały określone we wzorze umowy stanowiącym załącznik do SWZ

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: 27/07/2022 Local time: 09:00

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: 25/10/2022

IV.2.7. Conditions for opening of tenders

Date: 27/07/2022 Local time: 10:00

Place:

przy użyciu mini Portalu <https://mini.portal.uzp.gov.pl>, (oferty przesłane przez ePUAP: <https://epuap.gov.pl/wps/portal>)

Section VI: Complementary information

VI.1. Information about recurrence

This is a recurrent procurement: no

VI.2. Information about electronic workflows

Electronic invoicing will be accepted

Electronic payment will be used

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:

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

VI.5. Date of dispatch of this notice

24/05/2022