

Poland-Racibórz: Food, beverages, tobacco and related products
OJ S 174/2022 09/09/2022
Contract award notice
Supplies

Legal Basis:

Directive 2014/24/EU

Section I: Contracting authority

I.1. Name and addresses

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

I.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
grozdek 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.1.6. Information about lots

This contract is divided into lots: yes

II.1.7. Total value of the procurement

Value excluding VAT: 185 462,69 PLN

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

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.2.11. Information about options

Options: no

II.2.13. Information about European Union funds

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

II.2.14. Additional information

II.2. Description

II.2.1. Title

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 Karmy 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, lebiodka 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

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.2.11. Information about options

Options: no

II.2.13. Information about European Union funds

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

II.2.14. Additional information

II.2. Description

II.2.1. Title

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

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.2.11. Information about options

Options: no

II.2.13.

Information about European Union funds

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

II.2.14. Additional information

II.2. Description

II.2.1. Title

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 zawieszony 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) termin przydatności do spożycia: min. 6 miesięcy od daty dostawy do magazynu odbiorcy - 1800kg

II.2.5. Award criteria

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.2.11. Information about options

Options: no

II.2.13. Information about European Union funds

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

II.2.14. Additional information

II.2. Description

II.2.1. Title

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

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.2.11. Information about options

Options: no

II.2.13. Information about European Union funds

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

II.2.14. Additional information

II.2. Description

II.2.1. Title

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

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.2.11. Information about options

Options: no

II.2.13. Information about European Union funds

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

II.2.14. Additional information

II.2. Description

II.2.1. Title

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 określane w kategorii wagowej, jako średnie, ważące od 53g do 63g

wymagania jakościowe: jajka zgodne z klasą A, wg kategorii M(średnie), jajka 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

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). - 110 000 szt.

II.2.5. Award criteria

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.2.11. Information about options

Options: no

II.2.13. Information about European Union funds

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

II.2.14. Additional information

Section IV: Procedure

IV.1. Description

IV.1.1. Type of procedure

Open procedure

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

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

The procurement is covered by the Government Procurement Agreement: no

IV.2. Administrative information

IV.2.1. Previous publication concerning this procedure

Notice number in the OJ S: [2022/S 102-283078](#)

IV.2.8. Information about termination of dynamic purchasing system

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

Section V: Award of contract

Lot No: 4

Title:

Dostawy art. spożywczych

A contract/lot is awarded: yes

V.2. Award of contract

V.2.1. Date of conclusion of the contract

02/09/2022

V.2.2. Information about tenders

Number of tenders received: 2

Number of tenders received from SMEs: 2

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

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

Number of tenders received by electronic means: 2

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

V.2.3. Name and address of the contractor

Official name: Wytwórnia Koncentratów Spożywczych DORO Dorota Doberstajn

National registration number: 5561006534

Postal address: ul. Młyńska 30

Town: Inowrocław

NUTS code: PL61 Kujawsko-pomorskie

Postal code: 88-100

Country: Poland

Telephone: +48 523577608

Fax: +48 523577608

Internet address: <http://doro.net.pl>

The contractor is an SME: yes

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

Lowest offer: 8 773,70 PLN / Highest offer: 11 854,35 PLN taken into consideration

V.2.5. Information about subcontracting

Section V: Award of contract

Contract No: 2

Lot No: 5

Title:

art. spozywcze różne: przyprawy, budyń. bułka tarta

A contract/lot is awarded: yes

V.2. Award of contract

V.2.1. Date of conclusion of the contract

02/09/2022

V.2.2. Information about tenders

Number of tenders received: 3

Number of tenders received from SMEs: 3

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

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

Number of tenders received by electronic means: 3

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

V.2.3. Name and address of the contractor

Official name: Wytwórnia Koncentratów Spożywczych DORO Dorota Doberstajn

National registration number: 5561006534

Postal address: ul. Młyńska
Town: Inowrocław
NUTS code: PL61 Kujawsko-pomorskie
Postal code: 88-100
Country: Poland
Telephone: +48 523577608
The contractor is an SME: yes

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

Lowest offer: 26 817,55 PLN / Highest offer: 27 711,85 PLN taken into consideration

V.2.5. Information about subcontracting

Section V: Award of contract

Contract No: 3

Lot No: 6

Title:

art. sojowe

A contract/lot is awarded: yes

V.2. Award of contract

V.2.1. Date of conclusion of the contract

02/09/2022

V.2.2. Information about tenders

Number of tenders received: 3

Number of tenders received from SMEs: 3

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

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

Number of tenders received by electronic means: 3

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

V.2.3. Name and address of the contractor

Official name: Wytwórnia Koncentratów Spożywczych DORO Dorota Doberstajn

National registration number: 5561006534

Postal address: ul. Młyńska 30

Town: Inowrocław

NUTS code: PL61 Kujawsko-pomorskie

Postal code: 88-100

Country: Poland

E-mail: doro@doro.net.pl

Telephone: +48 523577608

Fax: +48 523577608

The contractor is an SME: yes

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

Lowest offer: 20 630,16 PLN / Highest offer: 24 490,08 PLN taken into consideration

V.2.5. Information about subcontracting

Section V: Award of contract

Contract No: 4

Lot No: 7

Title:

Dostawy art. spożywczych

A contract/lot is awarded: yes

V.2. Award of contract

V.2.1. Date of conclusion of the contract

02/09/2022

V.2.2. Information about tenders

Number of tenders received: 3

Number of tenders received from SMEs: 3

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

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

Number of tenders received by electronic means: 3

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

V.2.3. Name and address of the contractor

Official name: Wytwórnia Koncentratów Spożywczych DORO Dorota Doberstajn

National registration number: 5561006534

Postal address: ul. Młyńska 30

Town: Inowrocław

NUTS code: PL61 Kujawsko-pomorskie

Postal code: 88-100

Country: Poland

E-mail: doro@doro.net.pl

Telephone: +48 523577608

Fax: +48 523577608

The contractor is an SME: yes

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

Lowest offer: 11 066,28 PLN / Highest offer: 21 310,80 PLN taken into consideration

V.2.5. Information about subcontracting

Section V: Award of contract

Contract No: 5

Lot No: 8

Title:

Dostawy art. spożywczych

A contract/lot is awarded: yes

V.2. Award of contract

V.2.1. Date of conclusion of the contract

02/09/2022

V.2.2. Information about tenders

Number of tenders received: 2

Number of tenders received from SMEs: 2

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

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

Number of tenders received by electronic means: 2

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

V.2.3. Name and address of the contractor

Official name: FH GRACJA Jolanta Zdunek

National registration number: 8321110558

Postal address: ul. Mickiewicza 13

Town: Siemkowice

NUTS code: PL714 Sieradzki

Postal code: 98-354

Country: Poland

E-mail: f.h.gracja@wp.pl

Telephone: +48 438417267

The contractor is an SME: yes

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

Lowest offer: 41 755,00 PLN / Highest offer: 58 250,00 PLN taken into consideration

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

Contract No: 6

Lot No: 9

Title:

dżem, marmolada

A contract/lot is awarded: yes

V.2. Award of contract**V.2.1. Date of conclusion of the contract****V.2.2. Information about tenders**

Number of tenders received: 3

Number of tenders received from SMEs: 3

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

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

Number of tenders received by electronic means: 3

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

V.2.3. Name and address of the contractor

Official name: Wytwórnia Koncentratów Spożywczych DORO Dorota Doberstajn

National registration number: 5561006534

Postal address: ul. Młyńska 30
Town: Inowrocław
NUTS code: PL227 Rybnicki
Postal code: 88-100
Country: Poland
Telephone: +48 523577608
Fax: +48 523577608
The contractor is an SME: yes

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

Lowest offer: 26 920,00 PLN / Highest offer: 46 400,00 PLN taken into consideration

V.2.5. Information about subcontracting

Section V: Award of contract

Contract No: 7

Lot No: 11

Title:

jaja kurze

A contract/lot is awarded: yes

V.2. Award of contract

V.2.1. Date of conclusion of the contract

31/08/2022

V.2.2. Information about tenders

Number of tenders received: 1

Number of tenders received from SMEs: 1

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

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

Number of tenders received by electronic means: 1

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

V.2.3. Name and address of the contractor

Official name: FH DZIUBA Tomasz Dziuba

National registration number: 6261016084

Postal address: ul. Segiet 2

Town: Bytom

NUTS code: PL22 Śląskie

Postal code: 41-935

Country: Poland

E-mail: fh.dziuba@gmail.com

Telephone: +48 501583834

The contractor is an SME: yes

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

Total value of the contract/lot: 49 500,00 PLN

V.2.5. Information about subcontracting

Section VI: Complementary information

VI.3. Additional information

VI.4. Procedures for review

VI.4.1. Review body

Official name: Krajowa Izba Odwoławcza

Postal address: Postępu 17a

Town: Warszawa

Postal code: 02-676

Country: Poland

Telephone: +48 224587840

Fax: +48 224587800

VI.4.3. Review procedure

Precise information on deadline(s) for review procedures:

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

05/09/2022