

Poland-Racibórz: Dairy products
OJ S 189/2022 30/09/2022
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 nabiału oraz art. z zawartością tłuszczów roślinnych
Reference number: DKw.2232.7.2022

II.1.2. Main CPV code

15500000 Dairy products

II.1.3. Type of contract

Supplies

II.1.4. Short description

Sukcesywne dostawy n/w art. spożywczych:
1 Mleko w proszku granulowane odtłuszczone-2500 kg
(produkt mleczarski granulowany w proszku) produkt uzyskany przez usunięcie wody z mleka odtłuszczonego ; bez domieszki tłuszczów roślinnych
2.kostka topiona 100g - 2000 kg

produkt topiony, mleczno-tłuszczowy, w którym sery podpuszczkowe zostały częściowo zastąpione tłuszczem roślinnym utwardzonym

3. śmietanka spożywcza - warstwa tłuszczu, która tworzy się w sposób naturalny na powierzchni mleka przez powolne zbrylanie emulgujących kuleczek tłuszczu -2600l

4.serek homogenizowany naturalny- 500 kg

5.serek twarogowy granulowany - 700kg

6. serek homogenizowany waniliowy - 2000kg

7. ser typu fromage -1100kg

8. ser edamski/gouda pełnotłusty - 200kg

9. jogurt naturalny - 1200 kg

10. twaróg chudy -7500 kg

II.1.6. Information about lots

This contract is divided into lots: no

II.1.7. Total value of the procurement

Value excluding VAT: 298 450,00 PLN

II.2. Description

II.2.2. Additional CPV code(s)

15511700 Milk powder, 15512000 Cream, 15542100 Cottage cheese, 15544000 Hard cheese, 15551300 Yoghurt, 15431200 Reduced or low-fat spreads

II.2.3. Place of performance

NUTS code: PL22 Śląskie

Main site or place of performance: magazyn Zakładu Karnego w Raciborzu - 47-400 Racibórz
ul. Eichendorffa 14

II.2.4. Description of the procurement

Sukcesywne dostawy n/w art. spożywczych:

1 Mleko w proszku granulowane odtłuszczone-2500 kg

(produkt mleczarski granulowany w proszku) produkt uzyskany przez usunięcie wody z mleka odtłuszczonego ; bez domieszki tłuszczów roślinnych

2.kostka topiona 100g - 2000 kg

produkt topiony, mleczno-tłuszczowy, w którym sery podpuszczkowe zostały częściowo zastąpione tłuszczem roślinnym utwardzonym

3. śmietanka spożywcza - warstwa tłuszczu, która tworzy się w sposób naturalny na powierzchni mleka przez powolne zbrylanie emulgujących kuleczek tłuszczu -2600l

4.serek homogenizowany naturalny- 500 kg

5.serek twarogowy granulowany - 700kg

6. serek homogenizowany waniliowy - 2000kg

7. ser typu fromage -1100kg

8. ser edamski/gouda pełnotłusty (Ser podpuszczkowy dojrzewający wyrabiany z mleka pasteryzowanego o ustalonej zawartości tłuszczu, bez dodatku tłuszczu roślinnego
Ser pełnotłusty- kostka lub blok cylindryczny o masie netto 1,5 - 5kg.

Kształt i wygląd: Płaski cylinder lub blok o bokach prostych lub lekko zaokrąglonych, wierzch i spód lekko wypukłe

Skórka : niezbyt gruba, gładka, mocna, sucha, czysta, bez uszkodzeń mechanicznych i wżerów; dopuszcza się lekkie odciski chust i małe powierzchniowe skazy; może być pokryta powłoką z tworzyw sztucznych

Oczkowanie : Oczka nieliczne, okrągłe i owalne wielkości ryżu do grochu, przy brzegach nieco mniejsze; dopuszcza się pojedyncze oczka nieregularne oraz pojedyncze szczelinki
Konsystencja: Miąższ elastyczny, w miarę miękki, zwarty, jednolity w całej masie, nie rozpadający się podczas krojenia; dopuszcza się lekko plastyczny; niedopuszczalna nadmierna kruchość, twardość

Barwa : W serach niebarwionych naturalna, w serach barwionych jasnożółta, jednolita w całej masie; niedopuszczalne są: smugowatość, dwubarwność, białe i szare plamy oraz cętki w miąższu pochodzenia mikrobiologicznego niedopuszczalna obecność białych przebarwień, barwa jednolita w całej masie

Smak i zapach : Łagodny, czysty, lekko orzechowy;)- 200kg

9. jogurt naturalny (Napój wyprodukowany z mleka znormalizowanego, zagęszczonego przez dodatek odtłuszczonego mleka w proszku lub odparowanie części wody, poddanego procesowi pasteryzacji, a następnie ukwaszonego zakwasem czystych kultur bakterii z grupy *Streptococcus thermophilus* i *Lactobacillus bulgaricus*.

Wymagania organoleptyczne

Wygląd

Skrzep jednolity, zwarty; dopuszcza się lekki podciek serwatki oraz nieznaczne gazowanie; przy metodzie zbiornikowej – skrzep rozbity

Barwa: Biała do lekko kremowej

Smak i zapach :Czysty, orzeźwiający, lekko kwaśny; dopuszcza się lekko cierpki

Konsystencja :Jednolita, zwarta, w przekroju galaretowata; skrzep dający się kroić; przy metodzie zbiornikowej – jednolita, gęsta

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz dozwolonych substancji dodatkowych zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

Dopuszczalna ujemna wartość błędu masy netto powinna być zgodna z obowiązującym prawem

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta 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 100g do 200g. Dostawca zobowiązuje się do dostarczania produktu w stałej gramaturze

Materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością.

Opakowania jednostkowe powinny zabezpieczać produkt przed zniszczeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów i uszkodzeń mechanicznych)- 1200 kg

10. twaróg chudy (świeży, dobrze odciśnięty, dający możliwość pokrojenia w plastry , ser formowany w kostki 200g , opakowanie jednostkowe - folia z tworzywa sztucznego; etykietowany, z naniesioną na każdej sztuce dacie przydatności do spożycia oraz składem chemicznym i surowcowym

częstotliwość dostaw do 4 razy w miesiącu, termin przydatności do spożycia liczony od dnia dostawy do magazynu zamawiającego min. 14 dni) -7500 kg

II.2.5. Award criteria

Cost criterion - Name: cena / Weighting: 60

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

Cost criterion - Name: termin płatności / 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

Award of a contract without prior publication of a call for competition in the Official Journal of the European Union in the cases listed below

- No tenders or no suitable tenders/requests to participate in response to open procedure

Explanation:

postępowanie prowadzone zgodnie z art. 214 ust. 1 pkt. 6 ustawy z dnia 11-09-2019r Prawo zamówień publicznych – brak ofert w postępowaniu prowadzonym w trybie przetargu nieograniczonego, a pierwotne warunki zamówienia nie zostały w istotny sposób zmienione

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

Contract No: DKw.2232.7.2022

A contract/lot is awarded: yes

V.2. Award of contract

V.2.1. Date of conclusion of the contract

06/09/2022

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: 0

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

V.2.3. Name and address of the contractor

Official name: OL-TRADE s.c.
National registration number: 9452170691
Postal address: ul. Powstańców 127
Town: Kraków
NUTS code: PL21 Małopolskie
Postal code: 31-670
Country: Poland
E-mail: ol-trade@ol-trade.home.pl
The contractor is an SME: yes

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

Total value of the contract/lot: 298 450,00 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

26/09/2022