

**Poland-Racibórz: Food, beverages, tobacco and related products****OJ S 219/2020 10/11/2020****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](mailto:dkw_raciborz@sw.gov.pl)  
Telephone: +48 324539600  
Fax: +48 324539674  
**Internet address(es):**  
Main address: [www.sw.gov.pl](http://www.sw.gov.pl)

**I.1. Name and addresses**

Official name: Zakład Karny w Zabrze  
Postal address: ul. ks. Pawła Janika 12  
Town: Zabrze  
NUTS code: PL22 Śląskie  
Postal code: 41-806  
Country: Poland  
Contact person: Witols Rzetelski  
E-mail: [dkw\\_zabrze@sw.gov.pl](mailto:dkw_zabrze@sw.gov.pl)  
Telephone: +48 323736633  
Fax: +48 323736645  
**Internet address(es):**  
Main address: [www.sw.gov.pl](http://www.sw.gov.pl)

**I.1. Name and addresses**

Official name: Areszt Śledczy w Bytomiu  
Postal address: ul. Wrocławska 4  
Town: Bytom  
NUTS code: PL22 Śląskie  
Postal code: 41-902  
Country: Poland  
Contact person: Rafał Hałupka  
E-mail: [dkw\\_bytom@sw.gov.pl](mailto:dkw_bytom@sw.gov.pl)  
Telephone: +48 323886210  
Fax: +48 323886230

**Internet address(es):**

Main address: [www.sw.gov.pl](http://www.sw.gov.pl)

**I.1. Name and addresses**

Official name: Areszt Śledczy w Częstochowie

Postal address: ul. Mirowska 22

Town: Częstochowa

NUTS code: PL224 Częstochowski

Postal code: 42-200

Country: Poland

Contact person: Paweł Słodek

E-mail: [dkw\\_czestochowa@sw.gov.pl](mailto:dkw_czestochowa@sw.gov.pl)

Telephone: +48 343706000

Fax: +48 343606073

**Internet address(es):**

Main address: [www.sw.gov.pl](http://www.sw.gov.pl)

**I.1. Name and addresses**

Official name: Areszt Śledczy w Gliwicach

Postal address: ul. o. J. Siemieńskiego 10

Town: Gliwice

NUTS code: PL229 Gliwicki

Postal code: 44-100

Country: Poland

Contact person: Robert Łata

E-mail: [dkw\\_gliwice@sw.gov.pl](mailto:dkw_gliwice@sw.gov.pl)

Telephone: +48 324000800

Fax: +48 323344027

**Internet address(es):**

Main address: [www.sw.gov.pl](http://www.sw.gov.pl)

**I.1. Name and addresses**

Official name: Areszt Śledczy w Katowicach

Postal address: ul. Mikołowska 10a

Town: Katowice

NUTS code: PL22A Katowicki

Postal code: 40-000

Country: Poland

Contact person: Zbigniew Malinowski

E-mail: [as\\_katowice@sw.gov.pl](mailto:as_katowice@sw.gov.pl)

Telephone: +48 322084402

Fax: +48 322515466

**Internet address(es):**

Main address: [www.sw.gov.pl](http://www.sw.gov.pl)

**I.1. Name and addresses**

Official name: Areszt Śledczy w Mysłowicach

Postal address: ul. Szymanowskiego 6

Town: Mysłowice

NUTS code: PL22A Katowicki

Postal code: 41-100

Country: Poland  
Contact person: Stanisław Górowski  
E-mail: [as\\_myslowice@sw.gov.pl](mailto:as_myslowice@sw.gov.pl)  
Telephone: +48 322222732  
Fax: +48 322222502  
**Internet address(es):**  
Main address: [www.sw.gov.pl](http://www.sw.gov.pl)

**I.1. Name and addresses**

Official name: Areszt Śledczy w Sosnowcu  
Postal address: ul. Radocha 25  
Town: Sosnowiec  
NUTS code: PL22B Sosnowiecki  
Postal code: 41-200  
Country: Poland  
Contact person: Piotr Wybański  
E-mail: [as\\_sosnowiec@sw.gov.pl](mailto:as_sosnowiec@sw.gov.pl)  
Telephone: +48 322924875  
Fax: +48 322925502  
**Internet address(es):**  
Main address: [www.sw.gov.pl](http://www.sw.gov.pl)

**I.1. Name and addresses**

Official name: Areszt Śledczy w Tarnowskich Górach  
Postal address: ul. Opolska 17a  
Town: Tarnowskie Góry  
NUTS code: PL22A Katowicki  
Postal code: 42-600  
Country: Poland  
Contact person: Grzegorz Hereda  
E-mail: [dkw\\_tarnowskie\\_gory@sw.gov.pl](mailto:dkw_tarnowskie_gory@sw.gov.pl)  
Telephone: +48 323927531  
Fax: +48 323820151  
**Internet address(es):**  
Main address: [www.sw.gov.pl](http://www.sw.gov.pl)

**I.1. Name and addresses**

Official name: Zakład Karny w Cieszynie  
Postal address: ul. Bolesława Chrobrego 2  
Town: Cieszyn  
NUTS code: PL225 Bielski  
Postal code: 43-400  
Country: Poland  
Contact person: Józef Danel  
E-mail: [dkw\\_cieszyn@sw.gov.pl](mailto:dkw_cieszyn@sw.gov.pl)  
Telephone: +48 338513220  
Fax: +48 338511755  
**Internet address(es):**  
Main address: [www.sw.gov.pl](http://www.sw.gov.pl)

**I.1.**

**Name and addresses**

Official name: Oddział Zewnętrzny w Bielsku Białej

Postal address: ul. Słowackiego 15a

Town: Bielsko-Biała

NUTS code: PL225 Bielski

Postal code: 43-300

Country: Poland

Contact person: Joanna Czernecka

E-mail: [oz\\_bielsko\\_biala@sw.gov.pl](mailto:oz_bielsko_biala@sw.gov.pl)

Telephone: +48 338280511

Fax: +48 338280531

**Internet address(es):**

Main address: [www.sw.gov.pl](http://www.sw.gov.pl)

**I.1. Name and addresses**

Official name: Zakład Karny Herby

Postal address: ul. Krótka 28

Town: Herby

NUTS code: PL224 Częstochowski

Postal code: 42-284

Country: Poland

Contact person: Kamil Pawłowski

E-mail: [dkw\\_herby@sw.gov.pl](mailto:dkw_herby@sw.gov.pl)

Telephone: +48 343528110

Fax: +48 343528134

**Internet address(es):**

Main address: [www.sw.gov.pl](http://www.sw.gov.pl)

**I.1. Name and addresses**

Official name: Oddział Zewnętrzny w Lublińcu

Postal address: ul. Sobieskiego 6

Town: Lubliniec

NUTS code: PL22 Śląskie

Postal code: 42-700

Country: Poland

Contact person: Iwona Radło

E-mail: [oz\\_lubliniec@sw.gov.pl](mailto:oz_lubliniec@sw.gov.pl)

Telephone: +48 343530281

Fax: +48 343531699

**Internet address(es):**

Main address: [www.sw.gov.pl](http://www.sw.gov.pl)

**I.1. Name and addresses**

Official name: Zakład Karny w Jastrzębiu Zdroju

Postal address: ul. C.K. Norwida 23

Town: Jastrzębie Zdrój

NUTS code: PL22 Śląskie

Postal code: 44-335

Country: Poland

Contact person: Magdalena Wachtarczyk

E-mail: [dkw\\_jastrzebie\\_zdroj@sw.gov.pl](mailto:dkw_jastrzebie_zdroj@sw.gov.pl)

Telephone: +48 324759230

Fax: +48 324743764

**Internet address(es):**

Main address: [www.sw.gov.pl](http://www.sw.gov.pl)

**I.1. Name and addresses**

Official name: Zakład Karny w Wojkowicach

Postal address: ul. Sobieskiego 298

Town: Wojkowice

NUTS code: PL22 Śląskie

Postal code: 42-580

Country: Poland

Contact person: Przemysław Kubica

E-mail: [dkw\\_wojkowice@sw.gov.pl](mailto:dkw_wojkowice@sw.gov.pl)

Telephone: +48 322961600

Fax: +48 322961613

**Internet address(es):**

Main address: [www.sw.gov.pl](http://www.sw.gov.pl)

**I.1. Name and addresses**

Official name: Oddział Zewnętrzny w Ciągowicach

Postal address: ul. Wojska Polskiego 10

Town: Ciągowice

NUTS code: PL22 Śląskie

Postal code: 42-458

Country: Poland

Contact person: Edyta Tomsia

E-mail: [zk\\_wojkowice@sw.gov.pl](mailto:zk_wojkowice@sw.gov.pl)

Telephone: +48 322961600

Fax: +48 327876087

**Internet address(es):**

Main address: [www.sw.gov.pl](http://www.sw.gov.pl)

**I.2. Information about joint procurement**

The contract involves joint procurement

**I.3. Communication**

The procurement documents are available for unrestricted and full direct access, free of charge, at: [www.zp.sw.gov.pl](http://www.zp.sw.gov.pl)

Additional information can be obtained from the abovementioned address

Tenders or requests to participate must be submitted to the following address:

Official name: <https://miniportal.uzp.gov.pl/>

Postal address: ul. Eichendorffa 14

Town: Racibórz

Postal code: 47-400

Country: Poland

Contact person: Jarosław Kuźnik, Aleksandra Szlachetko

Telephone: +48 324539671

E-mail: [dkw\\_raciborz@sw.gov.pl](mailto:dkw_raciborz@sw.gov.pl)

Fax: +48 324542731

NUTS code: PL227 Rybnicki

**Internet address(es):**

Main address: [www.sw.gov.pl](http://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**

Dostawa mięsa wołowego, wieprzowego, drobiowego, podrobów wieprzowych i drobiowych, wędlin, konserw mięsnych, artykułów zbożowych, skrobiowych i przemiału ziarna, cukru, makaronu do jednostek organiza...

Reference number: DKw.2232.9.2020

**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 mięsa wołowego, wieprzowego, drobiowego, podrobów wieprzowych i drobiowych, wędlin, konserw mięsnych, artykułów zbożowych, skrobiowych i przemiału ziarna, cukru, makaronu do jednostek organizacyjnych podległych Dyrektorowi Okręgowemu Służby Więziennej w Katowicach, zwanych dalej „zamawiającymi indywidualnymi”.

**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

Maximum number of lots that may be awarded to one tenderer: 5

**II.2. Description****II.2.1. Title**

Sukcesywna dostawa mięsa wołowego, wieprzowego, podrobów wieprzowych

Lot No: 1

**II.2.2. Additional CPV code(s)**

15110000 Meat

**II.2.3. Place of performance**

NUTS code: PL22 Śląskie

Main site or place of performance: Jednostki organizacyjne podległe Dyrektorowi Okręgowemu Służby Więziennej w Katowicach.

**II.2.4. Description of the procurement**

Sukcesywna dostawa mięsa wołowego, wieprzowego, podrobów wieprzowych:

1. Karczek wieprzowy bk – element wieprzowy, pozbawiony kości w kształcie nieforemnego walca; znajduje się w przedniej części półtuszy, tkanka mięśniowa przerośnięta tłuszczem. Powierzchnia czysta, gładka, niepostrzępiona, bez opiłków, kości, przekrwień, głębszych ponacinań. W skład karkówki wchodzi główne mięśnie szyi i część mięśnia najdłuższego grzbietu i część mięśni długich głowy. Słonina całkowicie zdjęta, konsystencja: jędrna, elastyczna, zapach – swoisty, charakterystyczny dla mięsa świeżego, min. wielkość kawałków: od 0,5 kg. min. termin przydatności do spożycia od dnia dostawy: 4 dni; 1 420 kg.
2. Łopatka wieprzowa – część zasadnicza wieprzowiny – odcięta od półtuszy bez fałdu skóry i bez tłuszczu pochwowego, od dołu golonka odcięta na wysokości stawu łokciowego, całkowicie pozbawiona kości, powierzchnia gładka, czysta, niepostrzępiona, bez opiłków kości, przekrwień, ponacinań. Mięso świeże, niemrożone. Minimalny termin przydatności do spożycia od dnia dostawy: 4 dni; 3 150 kg.
3. Mięso mielone wieprzowe – uzyskane z mięsa świeżego chudego, bez dodatku innych mięs. Niedopuszczalna zawartość wody obcej, zawartość tłuszczu do 20 %. Pakowane hermetycznie, schłodzone, niemrożone. Minimalny termin przydatności do spożycia od dnia dostawy: 4 dni; 31 740 kg.
4. Mięso mielone wołowe – mięso uzyskane z mięsa świeżego chudego, bez dodatku innych mięs. Niedopuszczalna zawartość wody obcej, zawartość tłuszczu do 20 %. Pakowane hermetycznie, schłodzone, niemrożone. Min. termin przydatności do spożycia od dnia dostawy: 4 dni; 13 850 kg.
5. Mięso wołowe bk (kawałki nie mniejsze niż 1 kg) – mięso odcięte od tuszy tylnej między ostatnim kręgiem lędźwiowym i pierwszym kręgiem kości krzyżowej o małej ilości tłuszczu – element mięśniowy chudy. Mięso całkowicie odkostnione, w regularnych kawałkach, konsystencja – jędrna, elastyczna, bez przerostów tłuszczowych, zapach – swoisty, charakterystyczny dla wołowego mięsa świeżego, barwa mięśni – jasnoczerwona, czerwona do ciemnoczerwonej, powierzchnia – czysta, gładka, nie zakrwawiona, nie postrzępiona, bez opiłków. Produkt świeży, schłodzony, niemrożony. Min. termin przydatności do spożycia od dnia dostawy: 4 dni; 635 kg.
6. Mięso wołowe gulaszowe (klasa II) – całe skrawki mięsa (kostka lub paski) bez tłuszczu zewnętrznego, bez ścięgien i tkanki łącznej, niedopuszczalne mięso z głów, ogonów, nóg, żeberk, płatów słoniny, pachwiny i innych podrobów wołowych. Powierzchnia czysta, bez opiłków kości i przekrwień. Mięso świeże, niemrożone. Minimalny termin przydatności do spożycia od dnia dostawy: 4 dni; 12 650 kg.
7. Mięso wieprzowe gulaszowe (klasa II) – całe skrawki mięsa (kostka lub paski) bez tłuszczu zewnętrznego, bez ścięgien i tkanki łącznej, niedopuszczalne mięso z głów, ogonów, nóg, żeberk, płatów słoniny, pachwiny i innych podrobów wieprzowych. Barwa mięsa: bladnoróżowa do ciemnoczerwonej, przekrwienie – niedopuszczalne, węzły chłonne – niedopuszczalne, barwa tłuszczu: biała z odcieniem żółtym lub kremowym, brak zanieczyszczeń chemicznych, brak oznak obecności pleśni, brak zanieczyszczeń mikrobiologicznych i bakterii chorobotwórczych. Powierzchnia czysta, bez opiłków kości i przekrwień. Mięso świeże, niemrożone. Min. termin przydatności do spożycia od dnia dostawy: 4 dni; 12 850 kg.
8. Schab wieprzowy bk – element wieprzowy pozbawiony kości, zawierający najdłuższy mięsień grzbietu pozbawiony tkanki tłuszczowej, tkanka mięśniowa gruba, soczysta, delikatna. Powierzchnia czysta, gładka, niepostrzępiona, bez opiłków kości, przekrwień, ponacinań. Mięso świeże, niemrożone. Min. termin przydatności do spożycia od dnia dostawy: 4 dni; 4 600 kg.
9. Wątroba wieprzowa – powierzchnia gładka, lekko błyszcząca i wilgotna; dopuszcza się zmatowienie powierzchni wątroby spowodowane częściowym obeschnięciem. Struktura nieznacznie ziarnista. Wątroba czysta, bez śladów jakichkolwiek zanieczyszczeń; 15 965 kg.

10.Nóżki wieprzowe – przednie; min. termin przyd. 3 dni; 600 kg.

#### **II.2.5. Award criteria**

Criteria below

Price

#### **II.2.6. Estimated value**

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

Start: 01/04/2021 End: 31/03/2022

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**

Harmonogram dostaw do zamawiających indywidualnych:

Część 1: do 3 razy w tygodniu.

CPV:15111000-9 – mięso wołowe,

CPV:15113000-3 – mięso wieprzowe,

CPV:15114000-0 – podroby.

### **II.2. Description**

#### **II.2.1. Title**

Sukcesywna dostawa mięsa drobiowego, podrobów drobiowych

Lot No: 2

#### **II.2.2. Additional CPV code(s)**

15112000 Poultry

#### **II.2.3. Place of performance**

NUTS code: PL22 Śląskie

Main site or place of performance: Jednostki organizacyjne podległe Dyrektorowi Służby Więziennej w Katowicach.

#### **II.2.4. Description of the procurement**

1. Filet z piersi kurczaka świeży – mięśnie piersiowe pozbawione skóry, kości i ścięgien, czyste, wolne od jakichkolwiek widocznych substancji obcych, zabrudzeń lub krwi, powierzchnia może być wilgotna, dopuszcza się niewielkie rozerwania i nacięcia mięśni powstałe. Min. termin przydatności do spożycia od dnia dostawy: 4 dni; 4 020 kg.

2. Porcje rosółowe (korpusy drobiowe) – element pozyskany z tuszki kurczaka. Szkielet kurczaka pozbawiony mięsa, bez skóry, otrzymany poprzez odcięcie od tuszki części zasadniczych i mięsa znajdującego się wokół szkieletu kurczaka. Min. termin przydatności do spożycia od dnia dostawy: 4 dni; 17 150 kg.
  3. Kurczak świeży cały – kształt tuszki prawidłowy, dopuszczalny lekko skrzywiony i wklęsnięty mostek, lekko wygięty grzbiet, dobrze rozwinięte mięśnie. Tuszki właściwie umięśnione, linie cięcia równe, gładkie. Powierzchnia gładka, bez pozacinań i przekrwień. Produkt świeży, niemrożony. Min. termin przydatności do spożycia od dnia dostawy: 4 dni; 8 750 kg.
  4. Mięso gulaszowe z kurczaka świeże – klasa I. Produkt świeży, niemrożony, uzyskany z tuszek kurcząt, zawierające mięśnie piersiowe bez skóry, kości klatki piersiowej, grzbietu i ścięgien. Min. termin przydatności do spożycia od dnia dostawy: 4 dni; 15 045 kg.
  5. Serca z indyka – świeże, koloru ciemnoczerwonego, zapach charakterystyczny dla mięs podrobowych, przerost tłuszczowy – nieznaczny, pozbawione osierdzia i pni naczyń krwionośnych. Produkt schłodzony, niemrożony. Min. termin przydatności do spożycia od dnia dostawy: 2 dni; 7 800 kg.
  6. Skrzydełka z kurczaka świeże – element drobiowy z tuszki kurczaka ze skórą, porcje o zbliżonej wielkości, bez przebarwień, właściwie umięśnione, bez ponacinań. Min. termin przydatności do spożycia od dnia dostawy: 4 dni; 4 730 kg.
  7. Ćwiartka tylna z kurczaka – ćwiartka tuszki zawierającej udo i podudzie ze skórą oraz połowę miednicy i grzbietu wraz z mięśniami i nienaruszoną skórą. Właściwie umięśnione, linie cięcia równe, gładkie. Min. termin przydatności do spożycia od dnia dostawy: 4 dni; 15 730 kg.
  8. Żołądki drobiowe świeże – wygląd żołądek mięśniowy oczyszczony z treści pokarmowej i pozbawiony rogowatego nabłonka, z odciętym przy mięśniu żołądkiem gruczołowym i dwunastnicą, tłuszcz usunięty; min. termin przydatności do spożycia od dnia dostawy: 2 dni; 9 210 kg.
  9. Wątroba z kurczaka (świeża) – wygląd: podwójne lub pojedyncze płyty bez zanieczyszczeń i skrzepów krwi, dopuszcza się pojedyncze części płatów o wielkości nie mniejszej niż połowa płyta; usunięty całkowicie woreczek żółciowy wraz ze skrawkiem zazieleniałej wątroby; min. termin przydatności do spożycia od dnia dostawy: 2 dni; 7 250 kg.
  10. Mięso mielone z indyka – rozdrobnione mięso indycze, produkt nie poddany obróbce termicznej, pakowany hermetycznie, świeży, schłodzony; zawartość mięsa z indyka nie mniejsza niż 95 %. Min. termin przydatności do spożycia od dnia dostawy: 4 dni; 800 kg.
- Harmonogram dostaw do zamawiających indywidualnych: do 3 razy w tygodniu.
- Wymagania dodatkowe dotyczące przedmiotu zamówienia: mięso i jego przetwory powinny odpowiadać aktualnie obowiązującym PN.
- Do każdej dostawy mięsa wymagane jest świadectwo zdrowia, a dodatkowo przy dostawie kurczaków poszczególne sztuki winny być oznakowane. Oferent dostarczać będzie towar własnym transportem przystosowanym do przewozu mięsa i jego przetworów w odpowiednich pomnikach do magazynów zamawiających indywidualnych.

#### **II.2.5. Award criteria**

Criteria below

Price

#### **II.2.6. Estimated value**

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

Start: 01/04/2021 End: 31/03/2022

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**

Sukcesywna dostawa wędlin  
Lot No: 3

##### **II.2.2. Additional CPV code(s)**

15131130 Sausages

##### **II.2.3. Place of performance**

NUTS code: PL22 Śląskie

Main site or place of performance: Jednostki organizacyjne podległe Dyrektorowi Okręgowemu Służby Więziennej w Katowicach.

##### **II.2.4. Description of the procurement**

Dostawa wędlin:

1. baleron – 2 320 kg;
2. baleron drobiowy – 4 460 kg;
3. boczek wędzony parzony – 3 050 kg;
4. filet wędzony z indyka – 720 kg;
5. filet z kurczaka – 1 055 kg;
6. kabanos drobiowy – 4 330 kg;
7. kaszanka – 16 700 kg;
8. kiełbasa biała parzona – 13 000 kg;
9. kiełbasa dębicka – 7 625 kg;
10. kiełbasa drobiowa – 8 855 kg;
11. kiełbasa golonkowa – 7 525 kg;
12. kiełbasa krakowska parzona – 5 275 kg;
13. kiełbasa mortadela – 16 980 kg;
14. kiełbasa mortadela z papryką – 14 900 kg;
15. kiełbasa mortadela z pieczarkami – 10 150 kg;
16. kiełbasa parówkowa – 20 400 kg;
17. kiełbasa szynkowa wołowa – 3 760 kg;
18. kiełbasa toruńska – 9 550 kg;
19. kiełbasa wiejska – 7 850 kg;
20. kiełbasa zielonogórska – 4 725 kg;

21. kielbasa zwyczajna – produkt z mięsa wieprzowo-wołowego, średnio rozdrobniony, wędzony, parzony z dodatkiem przypraw. – 43 086 kg;
22. kielbasa żywiecka – kielbasa wieprzowa średnio rozdrobniona, peklowana, parzona, składająca się z mięsa wieprzowego, wody, soli, substancji dodatkowych i uzupełniających oraz kompozycji przypraw – 6 125 kg;
23. klops drobiowy – waga jednej sztuki do 100 g. Gotowy produkt do bezpośredniej obróbki termicznej, świeży o składzie min. 60 % mięsa drobiowego, z dodatkiem substancji stabilizujących – 6 530 kg.
24. Kotlet drobiowy mielony – waga jednej sztuki do 100 g. Gotowy produkt do bezpośredniej obróbki termicznej, świeży o składzie min. 60 % mięsa drobiowego – 4 000 kg;
25. mielonka drobiowa (baton drobiowy) – produkt z mięsa drobiowego bez ścięgien wraz z przyprawami, grubo rozdrobniona – 19 750 kg;
26. mielonka wieprzowa – baton – produkt średnio rozdrobniony z mięsa wieprzowego i wołowego w osłonkach o dużej średnicy, parzona – 11 750 kg;
27. parówki cienkie drobiowe – kielbasa homogenizowana, parzona, składająca się z mięsa drobiowego drobno rozdrobniona; nie dopuszcza się dodatku tkanki łącznej wieprzowej, białka zwierzęcego wieprzowego – 22 000 kg;
28. parówki wieprzowe – kielbasa homogenizowana, parzona, składająca się z mięsa drobiowego oddzielonego mechanicznie, skórek wieprzowych, tłuszczu wieprzowego, wody, substancji dodatkowych i uzupełniających, kompozycji przypraw – 13 800 kg;
29. pasztet wieprzowy zapiekany w foremkach – produkt blokowy, podrobowy, pieczony, składający się z tłuszczu wieprzowego, mięsa wieprzowego, wątroby wieprzowej, wody, z udziałem substancji dodatkowych i uzupełniających. Produkt w foremkach z folii aluminiowej – 11 050 kg;
31. pasztetowa – 16 700 kg;
32. pieczeń rzymska drobiowa – nie dopuszcza się dodatku tłuszczu wieprzowego, tkanki łącznej wieprzowej, białka zwierzęcego wieprzowego – 11 043 kg;
33. pieczeń rzymska wieprzowa – produkt blokowy, średnio rozdrobniony, pieczony, składająca się z mięsa wieprzowego, mięsa drobiowego mechanicznie odkostnionego, wody, substancji dodatkowych i uzupełniających – 5 350 kg;
34. podgardle wędzone – wędzonka wieprzowa z podgardla ze skórą, parzona – 6 780 kg;
35. Pulpet mięsno-warzywny – produkt gotowy do bezpośredniej obróbki termicznej, uzyskany z mięsa drobiowego w dodatkiem warzyw i przypraw – 4 550 kg;
36. salceson biały (włoski) – produkt z podrobów i surowców mięsnych wieprzowych i wołowych – 12 900 kg;
37. salceson czarny – produkt z podrobów i surowców mięsnych wieprzowych gotowanych – 7 900 kg;
38. słonina – bez skóry (podskórna tkanka tłuszczowa z wieprzowiny – zdjęta z grzbietu, tylnej części tułowia boków lub łopatki), świeża, niemrożona, surowa – 1 850 kg;
39. smalec topiony ze skwarkami i cebulą – smalec uzyskany po obróbce termicznej sadła i tłuszczu drobnego wieprzowego z dodatkiem skwarek pozostałych z wytopu tłuszczu, cebuli smażonej, czosnku, soli i pieprzu – 5 930 kg;
40. stek wieprzowy – gotowy produkt do bezpośredniej obróbki termicznej, świeży o składzie min. 60 % mięsa wieprzowego, porcjowany – 4 300 kg;
41. szynka drobiowa prasowana – produkt z mięsa drobiowego – 6 730 kg;
42. szynka konserwowa – 3 360 kg;
43. szynka mielonka – 10 850 kg;
44. szynka z indyka – 3 328 kg;
45. szynka z indyka prasowana – 2 060 kg.

Termin przyd. do spożycia nie krótszy niż 4 dni.

### **II.2.5. Award criteria**

Criteria below  
Price

### **II.2.6. Estimated value**

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

Start: 01/04/2021 End: 31/03/2022

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**

CPV15131130-5 – wędliny, CPV 15131135-0 – wędliny drobiowe, CPV 15131134-3 – kaszanka, CPV 15131310-1 – pasztety.

## **II.2. Description**

### **II.2.1. Title**

Sukcesywna dostawa konserw mięsnych  
Lot No: 4

### **II.2.2. Additional CPV code(s)**

15131000 Meat preserves and preparations

### **II.2.3. Place of performance**

NUTS code: PL22 Śląskie

Main site or place of performance: Jednostki organizacyjne podległe Dyrektorowi Okręgowemu Służby Więziennej w Katowicach.

### **II.2.4. Description of the procurement**

Dostawa konserw mięsnych:

1. przysmak śniadaniowy – gramatura: 200–330 g – konserwa sterylizowana, skład: minimum 20 % mięsa wieprzowego, ponadto: tłuszcz, skórki i podroby; opakowanie: metalowa puszka z zawleczką umożliwiającą otwieranie, niezdeformowana, bez wad zamknięcia, bez plam i zanieczyszczeń. Gramatura jednakowa w trakcie trwania umowy – 8 810 kg;
2. konserwa mięsna – gramatura: 100–130g – konserwa sterylizowana, surowce wieprzowe minimum 45 %, opakowanie typu alupak, bez wad zamknięcia, niezdeformowane, bez plam i zanieczyszczeń. Gramatura jednakowa w trakcie trwania umowy – 7 550 kg;

3. konserwa mięsna – gramatura: 200–330 g – konserwa sterylizowana, surowce wieprzowe minimum 45 %, opakowanie: metalowa puszka z zawleczką umożliwiającą otwieranie, bez wad zamknięcia, niezdeformowana, bez plam i zanieczyszczeń. Gramatura jednakowa w trakcie trwania umowy – 7 600 kg;
4. pasztet mięsny – gramatura: 200–330 g – konserwa sterylizowana, minimum 35 % mięsa wieprzowego, opakowanie: metalowa puszka z zawleczką umożliwiającą otwieranie, niezdeformowana, bez wad zamknięcia, bez plam i zanieczyszczeń. Gramatura jednakowa w trakcie trwania umowy – 3 510 kg;
5. pasztet mięsny – gramatura: 100–130 g – konserwa sterylizowana, minimum 35 % mięsa wieprzowego, opakowanie typu alupak, bez wad zamknięcia, niezdeformowane, bez plam i zanieczyszczeń. Gramatura jednakowa w trakcie trwania umowy – 11 510 kg;
6. konserwa drobiowa – gramatura: 200–330 g – zawartość mięsa w produkcji powinna wynosić co najmniej 50 % opakowanie: metalowa puszka z zawleczką umożliwiającą otwieranie, niezdeformowana, bez wad zamknięcia. gramatura jednakowa w trakcie trwania umowy – 2 960 kg.
- Minimalny termin przydatności do spożycia od dnia dostawy – 6 miesięcy.

#### **II.2.5. Award criteria**

Criteria below  
Price

#### **II.2.6. Estimated value**

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

Start: 01/04/2021 End: 31/03/2022

This contract is subject to renewal: no

#### **II.2.10. Information about variants**

Variants will be accepted: no

#### **II.2.11. Information about options**

Options: no

#### **II.2.13. Information about European Union funds**

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

#### **II.2.14. Additional information**

##### **II.2. Description**

##### **II.2.1. Title**

Dostawa artykułów zbożowych, skrobiowych i przemiału ziarna, cukru, makaronu  
Lot No: 5

##### **II.2.2. Additional CPV code(s)**

15800000 Miscellaneous food products

##### **II.2.3. Place of performance**

NUTS code: PL22 Śląskie

Main site or place of performance: Jednostki organizacyjne podległe Dyrektorowi Okręgowemu Służby Więziennej w Katowicach.

##### **II.2.4. Description of the procurement**

Dostawa:

1. mąka pszenna – typ 500 – produkt spożywczy otrzymany przez rozdrobnienie oczyszczonych ziaren pszenicy zwyczajnej, struktura i konsystencja – sypka, drobnoziarnista bez grudek, barwa – biała z odcieniem żółtym – 35 230 kg;
2. mąka ziemniaczana (skrobia ziemniaczana) – produkt spożywczy otrzymany z bulw ziemniaczanych zgodnie z recepturą przemysłową, struktura i konsystencja – sypka, drobnoziarnista bez grudek, barwa – biała, smak i zapach – charakterystyczny dla mąki ziemniaczanej – 2 890 kg;
3. płatki owsiane – produkt spożywczy otrzymany przez przetworzenie ziaren owsa – zgniecenie na walcach całego obłuszczonego ziarna owsa i poddanie obróbce hydrotermicznej, struktura i konsystencja – sypka, w postaci drobnych płatków bez grudek, barwa – szarobiała z różnymi odcieniami. Smak i zapach – charakterystyczny dla płatków owsianych lekko orzeszkowy – 3 610 kg;
4. kasza manna – produkt spożywczy otrzymany przez rozdrobnienie ziaren pszenicy, struktura i konsystencja – sypka, drobnoziarnista bez grudek, barwa – biała z odcieniem żółtawym – 8 950 kg;
5. kasza jęczmienna perłowa drobna – produkt spożywczy otrzymywany z ziarna jęczmienia, struktura i konsystencja – sypka, średnioziarnista bez grudek, barwa – jasnoszara z odcieniem zielonkawym lub żółtawym, zapach i smak swoisty – 46 970 kg;
6. ryż długoziarnisty – całkowicie obłuskane ziarno, tzw. ryż biały. produkt spożywczy, struktura i konsystencja – sypka, sucha, dobrze barwa – biała – 58 100 kg;
7. cukier – (cukier biały kryształ), produkt spożywczy uzyskiwany z buraków cukrowych, postać: sucha o jednolitej granulacji i sypkich kształtach. Wymagania dla produktu winny być zgodne z zapisami rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 23 grudnia 2003 r. w sprawie szczegółowych wymagań w zakresie jakości handlowej niektórych półproduktów i produktów przemysłu cukrowniczego – 107 200 kg;
8. makaron – produkt wykonany na bazie wody i surowców pochodzących z przemiału pszenicy durum i dodatkiem mąki pszennej bez dodatku jaj i innych składników. Odpowiednio uformowany i wysuszony – 69 100 kg.

#### **II.2.5. Award criteria**

Criteria below

Price

#### **II.2.6. Estimated value**

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

Start: 01/04/2021 End: 31/03/2022

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**

CPV 1562000-0 – skrobia, CPV 1561000-7 – produkty zbożowe i przemiału ziarna, CPV 15831000-2 – cukier.

## **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:

Wykonawca spełni warunek, jeżeli wykaże, że jest podmiotem uprawnionym do prowadzenia działalności związanej z obrotem żywnością na rynku polskim.

#### **III.1.2. Economic and financial standing**

List and brief description of selection criteria:

Zamawiający nie określa warunku udziału w postępowaniu.

#### **III.1.3. Technical and professional ability**

List and brief description of selection criteria:

Zamawiający nie określa warunku udziału w postępowaniu.

## **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: 13/01/2021 Local time: 09:30

#### **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: 14/03/2021

#### **IV.2.7. Conditions for opening of tenders**

Date: 13/01/2021 Local time: 10:00

Place:

## Section VI: Complementary information

---

### VI.1. Information about recurrence

This is a recurrent procurement: no

### VI.3. Additional information

### VI.4. Procedures for review

#### VI.4.1. Review body

Official name: Krajowa Izba Odwoławcza

Postal address: 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:

Informacje dotyczące odwołań opisane są w ustawie z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo zamówień publicznych w dziale VI – Środki ochrony prawnej.

Zgodnie z informacją zawartą na stronie ([www.uzp.gov.pl](http://www.uzp.gov.pl)): „Odwołania oraz przystąpienia wnoszone w formie elektronicznej opatrzonej bezpiecznym podpisem elektronicznym weryfikowanym za pomocą ważnego kwalifikowanego certyfikatu należy przekazywać za pośrednictwem elektronicznej skrzynki podawczej Krajowej Izby Odwoławczej, udostępnionej na stronie internetowej Urzędu Zamówień Publicznych ([www.uzp.gov.pl](http://www.uzp.gov.pl)), jak i bezpośrednio ze strony internetowej ([epuap.gov.pl](http://epuap.gov.pl))”.

#### 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

05/11/2020