

Poland-Strzelce Opolskie: Food, beverages, tobacco and related products

OJ S 216/2021 08/11/2021

Contract notice

Supplies

Legal Basis:

Directive 2014/24/EU

Section I: Contracting authority

I.1. Name and addresses

Official name: Zakład Karny nr 2 w Strzelcach Opolskich

Postal address: 47-100 Strzelce Opolskie, ul. Klonowa 3

Town: Strzelce Opolskie

NUTS code: PL52 Opolskie

Postal code: 47-100

Country: Poland

E-mail: rafal.kucma@sw.gov.pl

Telephone: +48 774624469

Internet address(es):Main address: <https://miniportal.uzp.gov.pl/Postepowania/Moje>**I.3. Communication**The procurement documents are available for unrestricted and full direct access, free of charge, at: <https://miniportal.uzp.gov.pl/Postepowania/Moje>

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/Moje>**I.4. Type of the contracting authority**

Other type: Zakład Karny

I.5. Main activity

Public order and safety

Section II: Object

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

Dostawy mięsa i wędlin do Zakładu Karnego nr 2 w Strzelcach Opolskich

Reference number: DKw.2232.11.2021.RK

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

Część 1 - dostawy mięsa wieprzowego oraz podrobów i tłuszczów zwierzęcych,

Część 2 - dostawy mięsa drobiowego,
Część 3 - dostawy produktów mięsno - wędliniarskich drobiowych,
Część 4 - dostawy produktów mięsno - wędliniarskich wieprzowych.

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: 4

II.2. Description

II.2.1. Title

Dostawy miesa wieprzowego oraz podrobów i tłuszczów zwierzęcych
Lot No: 1

II.2.2. Additional CPV code(s)

15110000 Meat

II.2.3. Place of performance

NUTS code: PL524 Opolski
Main site or place of performance: 47-100 Strzelce Opolskie, ul. Klonowa 3

II.2.4. Description of the procurement

Dostawa:

1. mięso gulaszowe wieprzowe - ilość 11600 kg,
opis: Mięso gulaszowe wieprzowe chude, produkcyjne, klasa I , szacunkowe miesięczne zapotrzebowanie to około 900 kg, dostawy sukcesywne 2 razy w tygodniu, termin przydatności do spożycia nie krótszy niż 5 dni od daty dostawy. Jakość art. żywnościowego nie może odbiegać od Polskich Norm.
2. wątroba wieprzowa - ilość 3400 kg,
opis: Szacunkowe miesięczne zapotrzebowanie to około 280 kg, dostawy sukcesywne po około 140 kg, termin przydatności do spożycia nie krótszy niż 4 dni od daty dostawy. Jakość art. żywnościowego nie może odbiegać od Polskich Norm.
3. smalec - ilość 1700 kg,
opis: Szacunkowe miesięczne zapotrzebowanie to około 140 kg, dostawy sukcesywne po około 30 kg, termin przydatności do spożycia nie krótszy niż 14 dni od daty dostawy. Jakość art. żywnościowego nie może odbiegać od Polskich Norm.

II.2.5. Award criteria

Price is not the only award criterion and all criteria are stated only in the procurement documents

II.2.6. Estimated value

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

Start: 01/01/2022 End: 31/12/2022
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

Dostawy mięsa drobiowego
Lot No: 2

II.2.2. Additional CPV code(s)

15110000 Meat

II.2.3. Place of performance

NUTS code: PL524 Opolski
Main site or place of performance: 47-100 Strzelce Opolskie, ul. Klonowa 3

II.2.4. Description of the procurement

Dostawa:

1. mięso gulaszowe drobiowe - ilość 12000 kg,
opis: Mięso gulaszowe drobiowe bez skóry, bez kości, produkcyjne, szacunkowe miesięczne zapotrzebowanie to około 1000 kg, dostawy sukcesywne 2 razy w tygodniu, termin przydatności do spożycia nie krótszy niż 5 dni od daty dostawy. Jakość art. żywnościowego nie może odbiegać od Polskich Norm.

II.2.5. Award criteria

Price is not the only award criterion and all criteria are stated only in the procurement documents

II.2.6. Estimated value

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

Start: 01/01/2022 End: 31/12/2022
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 produktów mięsno - wędliniarskich drobiowych

Lot No: 3

II.2.2. Additional CPV code(s)

15131500 Poultry products

II.2.3. Place of performance

NUTS code: PL5 Makroregion południowo-zachodni

NUTS code: PL524 Opolski

Main site or place of performance: 47-100 Strzelce Opolskie, ul. Klonowa 3

II.2.4. Description of the procurement

1. pieczeń drobiowa - ilość 7800 kg

opis: O strukturze wysoko rozdrobnionej, w bloku, skład: mięso drobiowe, dopuszczalne przyprawy: sól, majeranek, koperek; dostawy sukcesywne po około 160-180 kg raz w tygodniu, termin przydatności do spożycia nie krótszy niż 14 dni od daty dostawy. Termin przydatności do spożycia po otwarciu opakowania nie krótszy niż 10 dni.

2. kielbasa kanapkowa drobiowa - ilość 7800 kg

opis: Średnio rozdrobniona, parzona, baton o średnicy 70-90 mm, skład: mięso drobiowe, dopuszczalne przyprawy: sól, pietruszka, majeranek, zielony koperek; dostawy sukcesywne po około 160-180 kg raz w tygodniu, termin przydatności do spożycia nie krótszy niż 14 dni od daty dostawy. Termin przydatności do spożycia po otwarciu opakowania nie krótszy niż 10 dni.

3. polędwica z indyka - ilość 1450 kg

Wysoko rozdrobniona, chuda, parzona, baton o średnicy 70-90 mm, skład: mięso drobiowe, dopuszczalne przyprawy: sól, majeranek, koperek; dostawy sukcesywne po około 30 kg raz w tygodniu, termin przydatności do spożycia nie krótszy niż 14 dni od daty dostawy. Termin przydatności do spożycia po otwarciu opakowania nie krótszy niż 10 dni.

4. kielbasa szynkowa drobiowa - ilość 1450 kg

Średnio rozdrobniona, chuda, parzona, baton o średnicy około 70-90 mm, skład: mięso drobiowe, dopuszczalne przyprawy: sól, majeranek, koperek; dostawy sukcesywne po około 30 kg raz w tygodniu, termin przydatności do spożycia nie krótszy niż 14 dni od daty dostawy. Termin przydatności do spożycia po otwarciu opakowania nie krótszy niż 10 dni.

5. kielbasa śląska drobiowa - ilość 11700 kg

Grubo rozdrobniona, parzona, w jelicie naturalnym, baton o średnicy 30-40 mm, skład: mięso drobiowe, dopuszczalne przyprawy: sól, majeranek, koperek; dostawy sukcesywne po około 200-250 kg raz w tygodniu, termin przydatności do spożycia nie krótszy niż 14 dni od daty dostawy. Termin przydatności do spożycia po otwarciu opakowania nie krótszy niż 10 dni

6. szynka bankietowa z indyka - ilość 1450 kg

Średnio rozdrobniona, chuda, parzona, baton o średnicy około 70-90 mm, skład: mięso drobiowe, dopuszczalne przyprawy: sól, majeranek, koperek; dostawy sukcesywne po około 30 kg raz w tygodniu, termin przydatności do spożycia nie krótszy niż 14 dni od daty dostawy. Termin przydatności do spożycia po otwarciu opakowania nie krótszy niż 10 dni.

7. kielbasa mielonka drobiowa - ilość 7700 kg

Średnio rozdrobniona, parzona, baton o średnicy około 80-90 mm, skład: mięso drobiowe, dopuszczalne przyprawy: sól, majeranek, koperek; dostawy sukcesywne po około 160 kg raz w tygodniu, termin przydatności do spożycia nie krótszy niż 14 dni od daty dostawy. Termin przydatności do spożycia po otwarciu opakowania nie krótszy niż 10 dni.

8. szynka drobiowa - ilość 1450 kg

Średnio rozdrobniona, chuda, parzona, baton o średnicy około 80-90 mm, skład: mięso drobiowe, dopuszczalne przyprawy: sól, majeranek, koperek; dostawy sukcesywne po około 30 kg, termin przydatności do spożycia nie krótszy niż 14 dni od daty dostawy. Termin przydatności do spożycia po otwarciu opakowania nie krótszy niż 10 dni.

9. pasztetowa drobiowa - ilość 6300 kg

O smarowanej konsystencji, dostawy sukcesywne po około 130 kg raz w tygodniu, termin przydatności do spożycia nie krótszy niż 14 dni od daty dostawy. Termin przydatności do spożycia po otwarciu opakowania nie krótszy niż 10 dni. Jakość art. żywnościowego nie może odbiegać od Polskich Norm.

10. parówki drobiowe parzone - ilość 7800 kg

Parzone, homogenizowane, w jelicie sztucznym, skład: mięso drobiowe, waga jednej parówki 100 gram \pm 5 gram, dopuszczalne przyprawy: sól, majeranek, koperek; średnica około 20-40 mm, dostawy sukcesywne po około 120-160 kg, termin przydatności do spożycia nie krótszy niż 14 dni od daty dostawy. Termin przydatności do spożycia po otwarciu opakowania nie krótszy niż 10 dni.

11. mortadela drobiowa - ilość 4300 kg

Homogenizowana, parzona, w osłonie barierowej o średnicy około 70-90 mm, skład: m

II.2.5. Award criteria

Price is not the only award criterion and all criteria are stated only in the procurement documents

II.2.6. Estimated value

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

Start: 01/01/2022 End: 31/12/2022

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 produktów mięsno - wędliniarskich wieprzowych

Lot No: 4

II.2.2. Additional CPV code(s)

15131400 Pork products

II.2.3. Place of performance

NUTS code: PL524 Opolski

Main site or place of performance: 47-100 Strzelce Opolskie, ul. Klonowa 3

II.2.4. Description of the procurement

1. kielbasa krakowska parzona - ilość 4400 kg

opis: Gruborozdrobniona, parzona, wędzona, w osłonie barierowej o średnicy około 60-80 mm, skład: mięso wieprzowe, dopuszczalne przyprawy: sól, pietruszka, majeranek, zielony koperek, dostawy sukcesywne po około 20kg lub 120 kg raz w tygodniu, termin przydatności

do spożycia nie krótszy niż 14 dni od daty dostawy. Termin przydatności do spożycia po otwarciu opakowania nie krótszy niż 10 dni. Jakość art. żywnościowego nie może odbiegać od Polskich Norm.

2. kiełbasa zwyczajna - ilość 17600 kg

opis: Średniorozdrobniona, parzona, wędzona, w jelicie naturalnym o średnicy około 25-35mm, skład: mięso wieprzowe, przyprawy, szacunkowe miesięczne zapotrzebowanie to około 1400 kg, termin przydatności do spożycia nie krótszy niż 14 dni od daty dostawy. Termin przydatności do spożycia po otwarciu opakowania nie krótszy niż 10 dni. Jakość art. żywnościowego nie może odbiegać od Polskich Norm.

3. kiełbasa mielonka - ilość 6300 kg

opis: Drobnorozdrobniona, parzona, w osłonie barierowej o średnicy około 70-90 mm, skład: mięso wieprzowe, przyprawy, dostawy sukcesywne po około 130 kg raz w tygodniu, termin przydatności do spożycia nie krótszy niż 14 dni od daty dostawy. Termin przydatności do spożycia po otwarciu opakowania nie krótszy niż 10 dni. Jakość art. żywnościowego nie może odbiegać od Polskich Norm.

4. kiełbasa kminkowa - ilość 3400 kg

opis: Średniorozdrobniona, parzona, wędzona, w osłonie barierowej o średnicy około 70-90 mm, skład: mięso wieprzowe, przyprawy, szacunkowe miesięczne zapotrzebowanie to około 280 kg, termin przydatności do spożycia nie krótszy niż 14 dni od daty dostawy. Termin przydatności do spożycia po otwarciu opakowania nie krótszy niż 10 dni. Jakość art. żywnościowego nie może odbiegać od Polskich Norm.

5. boczek wędzony - ilość 1350 kg

opis: Szacunkowe miesięczne zapotrzebowanie to około 120 kg, dostawy sukcesywne po około 30 kg, termin przydatności do spożycia nie krótszy niż 14 dni od daty dostawy. Termin przydatności do spożycia po otwarciu opakowania nie krótszy niż 10 dni. Jakość art. żywnościowego nie może odbiegać od Polskich Norm.

6. podgardle wędzone - ilość 1060 kg

opis: Szacunkowe miesięczne zapotrzebowanie to około 80 kg, dostawy sukcesywne po około 15-25 kg, termin przydatności do spożycia nie krótszy niż 14 dni od daty dostawy. Termin przydatności do spożycia po otwarciu opakowania nie krótszy niż 10 dni. Jakość art. żywnościowego nie może odbiegać od Polskich Norm.

II.2.5. Award criteria

Price is not the only award criterion and all criteria are stated only in the procurement documents

II.2.6. Estimated value

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

Start: 01/01/2022 End: 31/12/2022

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

Section III: Legal, economic, financial and technical information

III.1. Conditions for participation

III.1.3. Technical and professional ability

List and brief description of selection criteria:

Wykonawca spełni warunek w przypadku gdy w ciągu ostatnich trzech lat przed upływem terminu składania ofert, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy – w tym okresie, wykonał lub, w przypadku świadczeń okresowych lub ciągłych, wykonuje należycie co najmniej dwa zamówienia polegające na dostawie produktów:

dla części 1 i 2 postępowania - co najmniej o wartości 100 000,00 PLN brutto (na każde zamówienie, czyli razem co najmniej o wartości 200 000,00 PLN brutto),

dla części 3 i 4 postępowania – co najmniej o wartości 200 000,00 PLN brutto (na każde zamówienie, czyli razem co najmniej o wartości 400 000,00 PLN brutto).

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: [2020/S 213-521319](#)

IV.2.2. Time limit for receipt of tenders or requests to participate

Date: 08/12/2021 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: 07/03/2022

IV.2.7. Conditions for opening of tenders

Date: 08/12/2021 Local time: 10:00

Place:

1) Wykonawca składa ofertę (formularz ofertowy) za pośrednictwem „Formularza do złożenia, zmiany, wycofania oferty lub wniosku” dostępnego na ePUAP. Funkcjonalność do zaszyfrowania oferty przez Wykonawcę jest dostępna na miniPortalu, w szczegółach danego postępowania. W formularzu oferty Wykonawca zobowiązany jest podać adres skrzynki ePUAP, na którym prowadzona będzie korespondencja związana

Information about authorised persons and opening procedure: 1) Otwarcie ofert następuje poprzez użycie mechanizmu do odszyfrowania ofert dostępnego po zalogowaniu w zakładce Deszyfrowanie na miniPortalu i następuje poprzez wskazanie pliku do odszyfrowania, 2) Zamawiający, najpóźniej przed otwarciem ofert, udostępni na stronie internetowej prowadzonego postępowania informację o kwocie, jaką zamierza przeznaczyć na sfinansowanie zamówienia.

Section VI: Complementary information

VI.1. Information about recurrence

This is a recurrent procurement: yes

Estimated timing for further notices to be published:

listopad 2022

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: ul. Postępu 17

Town: Warszawa

Postal code: 02-676

Country: Poland

VI.5. Date of dispatch of this notice

03/11/2021