

Poland-Gdansk: Meat
OJ S 205/2023 24/10/2023
Contract notice
Supplies

Legal Basis:
Directive 2014/24/EU

Section I: Contracting authority

I.1. Name and addresses

Official name: Areszt Śledczy w Gdańsku
National registration number: 5832104511
Postal address: ul. Kurkowa 12
Town: Gdańsk
NUTS code: PL634 Gdański
Postal code: 80-803
Country: Poland
Contact person: Sekretariat AŚ w Gdańsku
E-mail: as_gdansk@sw.gov.pl
Telephone: +48 583231303
Fax: +48 583025125
Internet address(es):
Main address: <https://ssdip.bip.gov.pl/search/publiccontracts/>
Address of the buyer profile: <https://asgdansk.bip.gov.pl/>

I.3. Communication

The procurement documents are available for unrestricted and full direct access, free of charge, at: <https://ezamowienia.gov.pl/mp-client/tenders/ocds-148610-2d5af919-6d97-11ee-9aa3-96d3b4440790>
Additional information can be obtained from the abovementioned address
Tenders or requests to participate must be submitted to the abovementioned address

I.4. Type of the contracting authority

Other type: Areszt Śledczy

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
Reference number: PN/09/2023

II.1.2. Main CPV code

15110000 Meat

II.1.3.

Type of contract

Supplies

II.1.4. Short description

Przedmiotem zamówienia są sukcesywne dostawy mięsa i wędlin do dwóch magazynów żywnościowych Zamawiającego, zlokalizowanych w Areszcie Śledczym w Gdańsku przy ulicy Kurkowej 12 oraz Oddziale Zewnętrznym w Gdańsku – Przeróbce przy ulicy Siennickiej 23.

II.1.5. Estimated total value

II.1.6. Information about lots

This contract is divided into lots: yes

Tenders may be submitted for all lots

II.2. Description

II.2.1. Title

MIĘSO I WĘDLINY DROBIOWE

Lot No: 1

II.2.2. Additional CPV code(s)

15112000 Poultry, 15112300 Poultry livers, 15114000 Offal, 15131310 Pâté

II.2.3. Place of performance

NUTS code: PL633 Trójmiejski

Main site or place of performance: Dwa magazyny żywnościowe zlokalizowane w Areszcie Śledczym w Gdańsku przy ulicy Kurkowej 12 oraz Oddziale Zewnętrznym w Gdańsku – Przeróbce przy ulicy Siennickiej 23.

II.2.4. Description of the procurement

KURCZAK CAŁY MROŻONY Tuszka kurczaka cała, patroszona, bez podrobów, mięso mrożone. Waga 1 szt. około 2 kg. Mięso prawidłowo wykrwawione i ocieknięte, skóra bez przebarwień i uszkodzeń mechanicznych oraz bez resztek opierzenia, zapach naturalny, charakterystyczny dla mięsa drobiowego, barwa charakterystyczna, naturalna dla skóry i mięśni drobiowych. -2900 kg

PARÓWKI CIENKIE DROBIOWE Drobno rozdrobnione, parzone, homogenizowane, o zawartości: białka nie mniej niż 9%, tłuszczu nie więcej niż 25%.- 2500 kg

PASZTETOWA DROBIOWA Konsystencja dość ścisła, dopuszcza się nieliczne pęcherze powietrza pod osłonką. Zawartość: mięso drobiowe nie mniej niż 50%, wątroba drobiowa, sól, przyprawy. Smak charakterystyczny dla wyrobu. Na przekroju surowce równomiernie rozłożone, niedopuszczalne są skupiska jednego ze składników i nadmierne zacieki z tłuszczu -8300 kg

SERCA DROBIOWE MROŻONE Uzyskane z tuszek kurcząt. Prawidłowo wykrwawione i ocieknięte, czyste, bez zanieczyszczeń, zapach swoisty, charakterystyczny dla mięsa świeżego, barwa brązowowiśniowa- 3600 kg

SERCA DROBIOWE ŚWIEŻE Uzyskane z tuszek kurcząt. Prawidłowo wykrwawione i ocieknięte, czyste, bez zanieczyszczeń, zapach swoisty, charakterystyczny dla mięsa świeżego, barwa brązowowiśniowa -1200 kg

SERDELKI DROBIOWE Drobno rozdrobnione, parzone, homogenizowane, o zawartości: białka nie mniej niż 9%, tłuszczu nie więcej niż 25%.-400 kg

SKRZYDEŁKA Z KURCZAKA MROŻONE Mięso prawidłowo wykrwawione i ocieknięte, skóra bez przebarwień i uszkodzeń mechanicznych oraz bez resztek opierzenia, zapach naturalny, charakterystyczny dla mięsa drobiowego, barwa charakterystyczna, naturalna dla skóry i mięśni drobiowych.- 2900 kg

WĄTRÓBKA DROBIOWA MROŻONA Uzyskana z tuszek kurcząt, składająca się z czterech płatów, pozbawiona woreczka żółciowego, z odciętą żyłą główną. Powierzchnia gładka, lekko błyszcząca i wilgotna, dopuszcza się zmatowienie powierzchni wątroby spowodowane częściowym obeschnięciem, struktura nieznacznie ziarnista; czysta, bez śladów jakichkolwiek zanieczyszczeń, dokładnie oczyszczona ze skrzepów krwi, barwa brązowowiśniowa, konsystencja jędrna, zapach swoisty, charakterystyczny dla wątroby, bez oznak zaparzenia i rozpoczynającego się psucia. - 3800 kg

WĄTRÓBKA DROBIOWA ŚWIEŻA Uzyskana z tuszek kurcząt, składająca się z czterech płatów, pozbawiona woreczka żółciowego, z odciętą żyłą główną. Powierzchnia gładka, lekko błyszcząca i wilgotna, dopuszcza się zmatowienie powierzchni wątroby spowodowane częściowym obeschnięciem, struktura nieznacznie ziarnista; czysta, bez śladów jakichkolwiek zanieczyszczeń, dokładnie oczyszczona ze skrzepów krwi, barwa brązowowiśniowa, konsystencja jędrna, zapach swoisty, charakterystyczny dla wątroby, bez oznak zaparzenia i rozpoczynającego się psucia.- 1500 kg

ŻOŁĄDKI DROBIOWE ŚWIEŻE Uzyskane z tuszek kurcząt, żołądki całe, właściwie umięśnione, przecięte, oczyszczone z błony wewnętrznej i treści żołądkowej, odcięte na wysokości wpustu i zwieracza żołądka. Prawidłowo wykrwawione i ocieknięte, zapach swoisty, charakterystyczny dla mięsa świeżego, barwa ciemnoróżowa do fioletowej -1200 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: 02/01/2024 End: 30/04/2025

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

MIĘSO WIEPRZOWE

Lot No: 2

II.2.2. Additional CPV code(s)

15113000 Pork, 15114000 Offal

II.2.3. Place of performance

NUTS code: PL633 Trójmiejski

Main site or place of performance: Dwa magazyny żywnościowe zlokalizowane w Areszcie Śledczym w Gdańsku przy ulicy Kurkowej 12 oraz Oddziale Zewnętrznym w Gdańsku – Przeróbce przy ulicy Siennickiej 23.

II.2.4. Description of the procurement

MIĘSO WIEPRZOWE DROBNE (GULASZOWE), KLASY II A – 70/30 Na przekrojach nie może występować krew. Mięso średnio tłuste z niewielką zawartością ścięgien i tłuszczu do 30%. Tłuszcz zewnętrzny – warstwa do 8 mm; tłuszcz międzymięśniowy – warstwa do 10 mm; tłuszcz międzytkankowy – dopuszczalny. Niewielka ilość ścięgien. Przekrwienia niedopuszczalne. Węzły chłonne niedopuszczalne. . Konsystencja jędrna, elastyczna- 3200 kg
MIĘSO WIEPRZOWE MIELONE -Mięso mielone chłodzone, mieszane – produkt otrzymany z chłodzonego mięsa. Produkt otrzymany z mięsa wieprzowego oraz tłuszczu tkankowego mięsa wieprzowego. Wymagane proporcje: mięso – 70%; tłuszcz – 30%. Składniki muszą być rozdrobnione w wilku przez siatkę o średnicy oczek od 2 mm do 5 mm, równomiernie wymieszane, porcjowane, paczkowane, przeznaczone do spożycia po obróbce termicznej – 4500 kg

SCHAB WIEPRZOWY BEZ KOŚCI Linie cięć muszą odpowiadać części zasadniczej, na przekrojach nie może występować krew; przekrwienia powierzchniowe muszą być ścięte płasko, przy czym łączna powierzchnia ścięć nie może przekraczać 5% ogólnej powierzchni danego elementu- 400 kg

WĄTROBA WIEPRZOWA -Wątroba złożona z czterech płatów oddzielonych od siebie trzema głębokimi wcięciami; woreczek żółciowy usunięty. Linie cięć muszą odpowiadać wymaganiom norm przedmiotowych; przekrwienia powstałe wskutek obrażeń mechanicznych muszą być usunięte; dopuszcza się cięcia powstałe podczas badania lekarsko-weterynaryjnego. – 1700 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: 02/01/2024 End: 30/04/2025

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

II.2.2. Additional CPV code(s)

15131134 Black pudding and other blood sausages, 15131130 Sausages

II.2.3. Place of performance

NUTS code: PL633 Trójmiejski

Main site or place of performance: Dwa magazyny żywnościowe zlokalizowane w Areszcie Śledczym w Gdańsku przy ulicy Kurkowej 12 oraz Oddziale Zewnętrznym w Gdańsku – Przeróbce przy ulicy Siennickiej 23.

II.2.4. Description of the procurement

KASZANKA Struktura i konsystencja dość ściśła, plaster o grubości 10 mm nie powinien rozpadać się; niedopuszczalne skupiska niewymieszanych składników.-2550 kg

SALCESON BIAŁY- wyrób w osłonce naturalnej lub sztucznej; powierzchnia czysta, lekko wilgotna. Struktura i konsystencja ściśła, plaster o grubości 5 mm nie powinien rozpadać się; niedopuszczalne skupiska niewymieszanych składników.-2600 kg

SALCESON CZARNY -wyrób w osłonce naturalnej lub sztucznej; powierzchnia czysta, lekko wilgotna. Struktura i konsystencja ściśła, plaster o grubości 5 mm nie powinien rozpadać się; niedopuszczalne skupiska niewymieszanych składników. -9900 kg

PASZTETOWA- wyrób w osłonce naturalnej lub sztucznej; kształt uzależniony od użytej osłonki lub formy; powierzchnia czysta, lekko wilgotna. Struktura i konsystencja smarowna, jędrna; dopuszcza się pod osłonką niewielkie ilości wytopionego tłuszczu. - 4200 kg

KIEŁBASA ZWYCZAJNA-wyrób w osłonce naturalnej lub sztucznej; powierzchnia czysta, sucha, osłonka ściśle przylegająca do farszu; równomiernie pomarszczona dla kielbas suszonych i podsuszanych, a dla pozostałych asortymentów gładka; dopuszcza się na pojedynczych batonach nieliczne zawędzone wytryski farszu. Batonysy muszą być pozostawione w zwojach. -900 kg

KIEŁBASA BIAŁA PARZONA- wyrób w osłonce naturalnej lub sztucznej; powierzchnia czysta, sucha, osłonka ściśle przylegająca do farszu; równomiernie pomarszczona dla kielbas suszonych i podsuszanych, a dla pozostałych asortymentów gładka; dopuszcza się na pojedynczych batonach nieliczne zawędzone wytryski farszu. Batonysy muszą być pozostawione w zwojach. -500 kg

KIEŁBASA LUNCHEON – MEAT Wyrób w osłonce naturalnej lub sztucznej; powierzchnia czysta, sucha, osłonka ściśle przylegająca do farszu; dopuszcza się nieznaczne wycieki tłuszczu i galarety pod osłonką w końcach pojedynczych batonów..-4100 kg

KIEŁBASA BOCZEK WĘDZONY MIELONY Wyrób w osłonce naturalnej lub sztucznej; powierzchnia czysta, sucha, osłonka ściśle przylegająca do farszu; dopuszcza się nieznaczne wycieki tłuszczu i galarety pod osłonką w końcach pojedynczych batonów..-100 kg

KIEŁBASA METKA- wyrób w osłonce naturalnej lub sztucznej; powierzchnia czysta, sucha, osłonka ściśle przylegająca do farszu; dopuszcza się nieznaczne wycieki tłuszczu i galarety pod osłonką w końcach pojedynczych batonów. -2200kg

KIEŁBASA MORTADELA- Wyrób w osłonce naturalnej lub sztucznej; powierzchnia czysta, sucha, osłonka ściśle przylegająca do farszu; dopuszcza się nieznaczne wycieki tłuszczu i galarety pod osłonką w końcach pojedynczych batonów. Na przekroju – surowce równomiernie rozłożone; dopuszcza się pojedyncze otwory powietrza o średnicy do 2 mm; niedopuszczalne skupiska jednego ze składników i zacieki galarety; konsystencja soczysta -10800kg

KIEŁBASA PARÓWKOWA Wyrób w osłonce naturalnej lub sztucznej; powierzchnia czysta, sucha, osłonka ściśle przylegająca do farszu; dopuszcza się nieznaczne wycieki tłuszczu i galarety pod osłonką w końcach pojedynczych batonów.-4150 kg

PARÓWKA CIENKA- Wyrób w osłonce naturalnej lub sztucznej; powierzchnia czysta, sucha, osłonka ściśle przylegająca do farszu; dopuszcza się nieznaczne wycieki tłuszczu i galarety pod osłonką w końcach pojedynczych batonów. Batony muszą być pozostawione w zwojach. Na przekroju – surowce równomiernie rozłożone; dopuszcza się pojedyncze otwory powietrza o średnicy do 2 mm; niedopuszczalne skupiska jednego ze składników i zacieki galarety; konsystencja soczysta.-11700kg

PARÓWKA Z CIEŁĘCINĄ- wyrób w osłonce naturalnej lub sztucznej; powierzchnia czysta, sucha, osłonka ściśle przylegająca do farszu; dopuszcza się nieznaczne wycieki tłuszczu i galarety pod osłonką w końcach pojedynczych batonów. Batony muszą być pozostawione w zwojach. -450 kg

KIEŁBASA GOŁONKOWA- wyrób w osłonce naturalnej lub sztucznej; powierzchnia czysta, sucha- 500 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: 02/01/2024 End: 30/04/2025

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

KONSERWY MIĘSNE DROBIOWE

Lot No: 4

II.2.2. Additional CPV code(s)

15131310 Pâté

II.2.3. Place of performance

NUTS code: PL633 Trójmiejski

Main site or place of performance: Dwa magazyny żywnościowe zlokalizowane w Areszcie Śledczym w Gdańsku przy ulicy Kurkowej 12 oraz Oddziale Zewnętrznym w Gdańsku – Przeróbce przy ulicy Siennickiej 23.

II.2.4. Description of the procurement

PASZTET DROBIOWY Konserwa ze zrywanym wieczkiem – puszka samootwieralna, o wadze jednostkowej 100 – 140 g netto.4100 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: 02/01/2024 End: 30/04/2025

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.1.1. Suitability to pursue the professional activity, including requirements relating to enrolment on professional or trade registers

List and brief description of conditions:

Zamawiający nie stawia szczegółowych warunków w tym zakresie.

III.1.2. Economic and financial standing

List and brief description of selection criteria:

Zamawiający nie stawia szczegółowych warunków w tym zakresie.

III.1.3. Technical and professional ability

List and brief description of selection criteria:

Zamawiający nie stawia szczegółowych warunków w tym zakresie.

III.2. Conditions related to the contract

III.2.2. Contract performance conditions

Zgodnie z projektowanymi postanowieniami umowy, które stanowią załącznik nr 6 do Specyfikacji Warunków Zamówienia.

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: 24/11/2023 Local time: 10:00

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: 21/02/2024

IV.2.7. Conditions for opening of tenders

Date: 24/11/2023 Local time: 10:30

Place:

Otwarcie ofert jest niejawne.

Information about authorised persons and opening procedure: 1. Otwarcie ofert następuje przy użyciu platformy e-Zamówienia. 2. Niezwłocznie po otwarciu ofert Zamawiający zamieści informację, o których mowa w art. 222 ust. 5 ustawy Pzp, na stronie internetowej prowadzonego postępowania. 3. W przypadku wystąpienia awarii systemu teleinformatycznego, otwarcie ofert nastąpi niezwłocznie po usunięciu awarii.

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: ul. Postępu 17a

Town: Warszawa

Postal code: 02-676

Country: Poland

E-mail: odwolania@uzp.gov.pl

Telephone: +48 224587801

Fax: +48 224587800

Internet address: www.uzp.gov.pl

VI.4.3. Review procedure

Precise information on deadline(s) for review procedures:

Terminy wniesienia odwołań szczegółowo reguluje art. 515 ustawy Pzp.

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

E-mail: odwolania@uzp.gov.pl

Telephone: +48 224587801

Fax: +48 224587800

Internet address: www.uzp.gov.pl

VI.5. Date of dispatch of this notice

19/10/2023