

Poland-Racibórz: Food, beverages, tobacco and related products

OJ S 240/2022 13/12/2022

Contract notice

Supplies

Legal Basis:

Directive 2014/24/EU

Section I: Contracting authority

I.1. Name and addresses

Official name: Zakład Karny

National registration number: 6391183343

Postal address: ul. Eichendorffa 14

Town: Racibórz

NUTS code: PL227 Rybnicki

Postal code: 47-400

Country: Poland

Contact person: Damian Paul, Pa weł Karczewski

E-mail: dkw_raciborz@sw.gov.pl

Telephone: +48 324539600

Fax: +48 324539674

Internet address(es):

Main address: www.sw.gov.pl

I.1. Name and addresses

Official name: Areszt Śledczy w Gliwicach

National registration number: 6311070679

Postal address: ul. O.J. Siemińskiego 10

Town: Gliwice

NUTS code: PL229 Gliwicki

Postal code: 44-100

Country: Poland

Contact person: Zuzanna Spyрка , Robert Łata

E-mail: as_gliwicz@sw.gov.pl

Telephone: +48 324000800

Fax: +48 323344027

Internet address(es):

Main address: www.sw.gov.pl

I.1. Name and addresses

Official name: Zakład Karny w Herbach

National registration number: 5751626932

Postal address: ul. Krótka 28

Town: Herby

NUTS code: PL224 Częstochowski

Postal code: 42-284

Country: Poland

Contact person: Kamil Pawłowski, Paweł Pach

E-mail: dkw_herby@sw.gov.pl

Telephone: +48 343528123

Fax: +48 343528134

Internet address(es):

Main address: www.sw.gov.pl

I.1. Name and addresses

Official name: Areszt Śledczy w Sosnowcu

National registration number: 6441087134

Postal address: ul. Radocha 25

Town: Sosnowiec

NUTS code: PL22B Sosnowiecki

Country: Poland

Contact person: Piotr Wybański, Robert Obrączka

E-mail: dkw_sosnowiec@sw.gov.pl

Telephone: +48 322924875

Fax: +48 322925501

Internet address(es):

Main address: www.sw.gov.pl

I.1. Name and addresses

Official name: Areszt Śledczy w Tarnowskich Górach

National registration number: 6451115599

Postal address: ul. Opolska 17a

Town: Tarnowskie Góry

NUTS code: PL22 Śląskie

Postal code: 42-600

Country: Poland

Contact person: Grzegorz Hereda

E-mail: dkw_tarnowskie_gory@sw.gov.pl

Telephone: +48 323927531

Fax: +48 323820151

Internet address(es):

Main address: www.sw.gov.pl

I.1. Name and addresses

Official name: Zakład Karny nr 1 w Strzelcach Opolskich - oddział Zewnętrzny w Strzelcach Opolskich

National registration number: 7561285624

Postal address: ul. Klonowa 3

Town: Strzelce Opolskie

NUTS code: PL52 Opolskie

Postal code: 47-100

Country: Poland

Contact person: Marcin Fido, Rafał Kućma

E-mail: zk_1_strzelce_opolskie@sw.gov.pl

Telephone: +48 774400420

Fax: +48 774400426

Internet address(es):

Main address: www.sw.gov.pl

I.1. Name and addresses

Official name: Zakład Karny w Głubczycach
National registration number: 4781013295
Postal address: ul. Kochanowskiego 3
Town: Głubczyce
NUTS code: PL524 Opolski
Postal code: 48-100
Country: Poland
Contact person: Lidia Kiś, Jacek Lenartowicz
E-mail: zk_glubczyce@sw.gov.pl
Telephone: +48 774064115
Fax: +48 774859771
Internet address(es):
Main address: www.sw.gov.pl

I.1. Name and addresses

Official name: Areszt Śledczy Bytom, Areszt Śledczy Bytom- Oddział Zewnętrzny w Zabrze
National registration number: 6262188083
Postal address: ul. Wrocławska 4
Town: Bytom
NUTS code: PL228 Bytomski
Country: Poland
Contact person: Witold Rzetelski, Adam Wiatrowski
E-mail: dkw_bytom@sw.gov.pl
Telephone: +48 323886210
Fax: +48 323886230
Internet address(es):
Main address: www.sw.gov.pl

I.1. Name and addresses

Official name: Areszt Śledczy w Katowicach
National registration number: 6341589020
Postal address: ul. Mikołowska 10a
Town: Katowice
NUTS code: PL22A Katowicki
Country: Poland
Contact person: Sylwia Młyniec, Zbigniew Malinowski
E-mail: as_katowice@sw.gov.pl
Telephone: +48 322084402
Fax: +48 322515466
Internet address(es):
Main address: www.sw.gov.pl

I.1. Name and addresses

Official name: Zakład Karny w Cieszynie - Oddział Zewnętrzny w Bielsku Białej
National registration number: 5481057073
Postal address: ul. Słowackiego 15a
Town: Bielsko Biała
NUTS code: PL225 Bielski
Postal code: 43-300
Country: Poland

Contact person: Joanna Czernecka, Sebastian Kalita
E-mail: oz_bielsko_biala@sw.gov.pl
Telephone: +48 338280511
Fax: +48 338280531
Internet address(es):
Main address: www.sw.gov.pl

I.1. Name and addresses

Official name: Zakład Karny w Cieszynie
National registration number: 5481057073
Postal address: ul. Bolesława Chrobrego 2
Town: Cieszyn
NUTS code: PL227 Rybnicki
Country: Poland
Contact person: Józef Danel, Rafał Pobiegło
E-mail: zk_cieszyn@sw.gov.pl
Telephone: +48 338513220
Fax: +48 338511755
Internet address(es):
Main address: www.sw.gov.pl

I.1. Name and addresses

Official name: Areszt Śledczy w Częstochowie
National registration number: 9490057442
Postal address: ul. Mirowska 32
Town: Częstochowa
NUTS code: PL224 Częstochowski
Postal code: 42-200
Country: Poland
Contact person: Marcel Borowicz, Szymon Falana
E-mail: dkw_czestochowa@sw.gov.pl
Telephone: +48 343706000
Fax: +48 343606073
Internet address(es):
Main address: www.sw.gov.pl

I.1. Name and addresses

Official name: Zakład Karny w Herbach- Oddział Zewnętrzny w Lublińcu
National registration number: 5751626932
Postal address: ul. Sobieskiego 6
Town: Lubliniec
NUTS code: PL22 Śląskie
Postal code: 42-700
Country: Poland
Contact person: Iwona Radło, Ilona Mańka
E-mail: oz_lubliniec@sw.gov.pl
Telephone: +48 343530281
Fax: +48 343531699
Internet address(es):
Main address: www.sw.gov.pl

I.1. Name and addresses

Official name: Areszt Śledczy w Mysłowicach
National registration number: 2220041798
Postal address: ul.Szymanowskiego 6
Town: Mysłowice
NUTS code: PL22 Śląskie
Postal code: 41-400
Country: Poland
Contact person: Stanisław Górowski, Rafał Cyganek
E-mail: as_myslowice@sw.gov.pl
Telephone: +48 322222732
Fax: +48 322222502
Internet address(es):
Main address: www.sw.gov.pl

I.1. Name and addresses

Official name: Zakład Karny w Jastrzębiu Zdroju
National registration number: 6330011056
Postal address: ul. C.K. Norwida 28
Town: Jastrzębie Zdrój
NUTS code: PL22 Śląskie
Postal code: 44-268
Country: Poland
Contact person: Magdalena Wachtarczyk, Arkadiusz Paliński
E-mail: dkw_jastrzebie_zdroj@sw.gov.pl
Telephone: +48 324759233
Fax: +48 324743764
Internet address(es):
Main address: 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: <https://miniportal.uzp.gov.pl/Postepowania/24686fd4-8889-40e1-b89f-56089edda834>

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/24686fd4-8889-40e1-b89f-56089edda834>

Tenders or requests to participate must be submitted to the abovementioned address

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 mięsa woł., wp. , drobiowego, podrobów wieprzowych i drobiowych, wędlin, konserw mięsnych, artykułów zbożowych, skrobiowych i przemiału ziarna, cukru, makaronu do jedn. org. DOSW w Katowicach
Reference number: DKw.2232.09.2022

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

część 1:

Sukcesywna dostawa mięsa wołowego, wieprzowego, podrobów wieprzowych:

CPV:15111000-9 - mięso wołowe, CPV:15113000-3 -mięso wieprzowe, CPV:15114000-0 - podroby

część 2:

Sukcesywna dostawa mięsa drobiowego, podrobów drobiowych

CPV:15112000-6 drób

część 3:

Sukcesywna dostawa wędlin

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

część 4:

Sukcesywna dostawa konserw mięsnych:

CPV 15131000-5 – konserwy i przetwory z mięsa

część 5:

Sukcesywna dostawa artykułów zbożowych, skrobiowych i przemiału ziarna, cukru, makaronu

CPV 1562000-0 – skrobia, CPV 1561000-7 – produkty zbożowe i przemiału ziarna, CPV

15831000-2 – cukier,

CPV 15811000-9 – makarony

HARMONOGRAM DOSTAW DO ZAMAWIAJĄCYCH INDYWIDUALNYCH:

Część 1: do 3 razy w tygodniu

Część 2: do 3 razy w tygodniu

Część 3: do 3 razy w tygodniu

Część 4: do 2 razy w miesiącu

Część 5: do 2 razy w miesiącu

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

Lot No: 1

II.2.2. Additional CPV code(s)

15100000 Animal products, meat and meat products, 15110000 Meat, 15111000 Bovine meat, 15113000 Pork, 15114000 Offal

II.2.3. Place of performance

NUTS code: PL22 Śląskie

NUTS code: PL52 Opolskie

Main site or place of performance: jednostki organizacyjne podległe Dyrektorowi Okręgowemu Służby więziennej w Katowicach

II.2.4. Description of the procurement

Dostawa mięsa wołowego, wieprzowego, podrobów wieprzowych według poniższego zapotrzebowania:

1. karczek wieprzowy b/k - 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 zdjeta, konsystencja - jędrna, elastyczna, zapach - swoisty, charakterystyczny dla mięsa świeżego, minimalna wielkość kawałków np od 0,5 kg. Minimalny termin przydatności do spożycia od dnia dostawy: 4 dni- 1620 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- 7925 kg
3. Mięso mielone wieprzowe - uzyskane z mięsa świeżego chudego, bez dodatku innych mięs. Nie dopuszczalna zawartość wody obcej, zawartość tłuszczu do 20%. Pakowane hermetycznie, schłodzone, niemrożone. Minimalny termin przydatności do spożycia od dnia dostawy: 4 dni - 23550kg
4. mięso mielone wołowe - - mięso uzyskane z mięsa świeżego chudego, bez dodatku innych mięs. Nie dopuszczalna zawartość wody obcej, zawartość tłuszczu do 20%. Pakowane hermetycznie, schłodzone, niemrożone. Minimalny termin przydatności do spożycia od dnia dostawy: 4 dni-9210 kg
5. Mięso wołowe bez kości (kawałki nie mniejsze niż 1 kg) - 190 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, żeber, 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- 7480 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, żeber, 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. Minimalny termin przydatności do spożycia od dnia dostawy: 4 dni- 15060kg
8. Schab wieprzowy bez kości - 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. Minimalny termin przydatności do spożycia od dnia dostawy: 4 - 1500kg

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; dokładnie oczyszczona ze skrzepów krwi, barwa brązowowiśniowa. Konsystencja jędrna, zapach swoisty, charakterystyczny dla wątroby, bez oznak zaparzenia i rozpoczynającego się psucia; niedopuszczalny zapach obcy. Minimalny termin przydatności do spożycia od dnia dostawy: 3 dni-19320kg

10. Nóżki wieprzowe - przednie - mięso kremowo żółte, zapach swoisty i średnio intensywny. Przerost tłuszczowy - dopuszczalnie znaczny, okalający. Produkt świeży, niemrożony. Minimalny termin przydatności do spożycia od dnia dostawy: 3 dni- 300 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: 01/04/2023 End: 31/03/2024

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

Wykonawca składa ofertę za pośrednictwem Formularza do złożenia, zmiany, wycofania oferty dostępnego na ePUAP i udostępnionego również na miniPortalu. Klucz publiczny niezbędny do zaszyfrowania oferty przez Wykonawcę jest dostępny dla wykonawców na miniPortalu. W formularzu oferty Wykonawca zobowiązany jest podać adres skrzynki ePUAP, na którym prowadzona będzie korespondencja związana z postępową

II.2. Description

II.2.1. Title

Lot No: 2

II.2.2. Additional CPV code(s)

15110000 Meat, 15112000 Poultry, 15112100 Fresh poultry, 15112300 Poultry livers, 15114000 Offal

II.2.3. Place of performance

NUTS code: PL22 Śląskie

NUTS code: PL52 Opolskie

Main site or place of performance: jednostki organizacyjne podległe Dyrektorowi Okręgowemu Służby więziennej w Katowicach

II.2.4. Description of the procurement

Dostawa mięsa drobiowego, podrobów drobiowych według poniższego zapotrzebowania:

1. Filet z piersi kurczaka świeży - 2630kg
2. Porcje rosółowe (korpusy drobiowe) - 12060 kg
3. Kurczak świeży cały - 7750 kg
4. Mięso gulaszowe z kurczaka świeże - klasa I. - 26320 kg
5. Serca z indyka - 3200 kg
6. Skrzydełka z kurczaka świeże - 3000 kg
7. Ćwiartka tylna z kurczaka - 11600 kg
8. Żołądki drobiowe świeże - 4750 kg
9. Wątroba z kurczaka (świeża) - 5120 kg
10. Mięso mielone z indyka - 450kg

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: 01/04/2023 End: 31/03/2024

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

Wykonawca składa ofertę za pośrednictwem Formularza do złożenia, zmiany, wycofania oferty dostępnego na ePUAP i udostępnionego również na miniPortalu. Klucz publiczny niezbędny do zaszyfrowania oferty przez Wykonawcę jest dostępny dla wykonawców na miniPortalu. W formularzu oferty Wykonawca zobowiązany jest podać adres skrzynki ePUAP, na którym prowadzona będzie korespondencja związana z postępową

II.2. Description

II.2.1. Title

Lot No: 3

II.2.2. Additional CPV code(s)

15130000 Meat products, 15131100 Sausage-meat products, 15131120 Sausage products,

15131130 Sausages, 15131134 Black pudding and other blood sausages, 15131135 Poultry sausages, 15131210 Gammon, 15131310 Pâté, 15131410 Ham, 15131420 Meatballs, 15131500 Poultry products

II.2.3. Place of performance

NUTS code: PL22 Śląskie

NUTS code: PL52 Opolskie

Main site or place of performance: jednostki organizacyjne podległe Dyrektorowi Okręgowemu Służby więziennej w Katowicach

II.2.4. Description of the procurement

Dostawa wędlin według poniższego zapotrzebowania:

1. Baleron - 2360 kg
2. Baleron drobiowy - 10550kg
3. Boczek wędzony parzony - 4540kg
4. Filet wędzony z indyka - 100 kg
5. Filet z kurczaka - 760 kg
6. Kabanos drobiowy - 2450 kg
7. Kaszanka- 16960kg
8. Kielbasa biała parzona - 11205 kg
9. Kielbasa dębicka - 13220 kg
10. Kielbasa drobiowa - 25270 kg
11. Kielbasa golonkowa - 3720 kg
12. Kielbasa krakowska parzona - 11270 kg
13. Kielbasa mortadela - 23750 kg
14. Kielbasa mortadela z papryką - 14125 kg
15. Kielbasa mortadela z pieczarkami - 7950 kg
16. Kielbasa parówkowa - 13220 kg
17. Kielbasa szynkowa wołowa- 2200kg
18. Kielbasa toruńska - 9970 kg
19. Kielbasa wiejska - 13600 kg
20. kielbasa zielonogórska - 3620 kg
21. Kielbasa zwyczajna - 49650 kg
22. Kielbasa żywiecka - 2550 kg
23. Klops drobiowy - waga jednej sztuki 100g- 3380kg
24. Kotlet drobiowy mielony - waga jednej sztuki do 100g. - 3930 kg
25. Mielonka drobiowa (baton drobiowy) - 18690 kg
26. Mielonka wieprzowa - baton - 20610 kg
27. Parówki cienkie drobiowe - 22370kg
28. Parówki wieprzowe - 9350 kg
29. Pasztet wieprzowy zapiekany w foremkach - 9300kg
30. Pasztetowa - 21250kg
31. Pieczeń rzymska drobiowa - 19050 kg
32. Pieczeń rzymska wieprzowa - 7250 kg
33. Podgardle wędzone - 7810 kg
34. Polędwica drobiowa - 6030 kg
35. Pulpet mięsno - warzywny - 2050kg
36. Salceson biały (włoski) - 11530 kg
37. Salceson czarny - 8270 kg
38. Słonina - bez skóry - 3870 kg

- 39. Smalec topiony ze skwarkami i cebulą - 9345 kg
- 40. Stek wieprzowy - waga jednej sztuki do 100g - 4000 kg
- 41. Szynka drobiowa prasowana - 6210 kg
- 42. Szynka konserwowa - 1430 kg
- 43. Szynka mielonka - 8850 kg
- 44. Szynka z indyka - 3350 kg
- 45. Szynka z indyka prasowana - 2760 kg

Wędliny wieprzowe i wołowe wymienione w części 3 nie mogą zawierać w swoim składzie mięsa oddzielnego mechanicznie, mięsa drobiowego, odprysków kostnych oraz soi. Wędliny drobiowe wymienione w części 3 nie mogą zawierać w swoim składzie mięsa oddzielnego mechanicznie, mięsa wieprzowego, białka wieprzowego, żelatyny wieprzowej oraz żadnych dodatków wytwarzanych z mięsa wieprzowego, jak również odprysków kostnych oraz soi.

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: 01/04/2023 End: 31/03/2024

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

Wykonawca składa ofertę za pośrednictwem Formularza do złożenia, zmiany, wycofania oferty dostępnego na ePUAP i udostępnionego również na miniPortalu. Klucz publiczny niezbędny do zaszyfrowania oferty przez Wykonawcę jest dostępny dla wykonawców na miniPortalu. W formularzu oferty Wykonawca zobowiązany jest podać adres skrzynki ePUAP, na którym prowadzona będzie korespondencja związana z postępowaniem

II.2. Description

II.2.1. Title

Lot No: 4

II.2.2. Additional CPV code(s)

15131000 Meat preserves and preparations, 15131300 Liver preparations

II.2.3. Place of performance

NUTS code: PL22 Śląskie

NUTS code: PL52 Opolskie

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 według poniższego zapotrzebowania:

1. Przysmak śniadaniowy - Gramatura: 200 - 330g - 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. Do każdego opakowania powinna być dołączona etykieta lub nadruk litograficzny podający m.in. nazwę konserwy, opis jej zawartości, nazwę dostawcy – producenta, adres, nazwę produktu, masę netto produktu, datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok) oraz warunki przechowywania. Minimalny termin przydatności do spożycia od dnia dostawy - 6 miesięcy.- 4600 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. Do każdego opakowania powinna być dołączona etykieta lub nadruk litograficzny podający m.in. nazwę konserwy, opis jej zawartości, nazwę dostawcy – producenta, adres, nazwę produktu, masę netto produktu, datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok) oraz warunki przechowywania. Minimalny termin przydatności do spożycia od dnia dostawy - 6 miesięcy.- 4474 kg

3. Konserwa mięsna - Gramatura: 200 - 330g - 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. Do każdego opakowania powinna być dołączona etykieta lub nadruk litograficzny podający m. in. nazwę konserwy, opis jej zawartości, nazwę dostawcy – producenta, adres, nazwę produktu, masę netto produktu, datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok) oraz warunki przechowywania. Minimalny termin przydatności do spożycia od dnia dostawy - 6 miesięcy.- 6800kg

4. Pasztet mięsny - Gramatura: 200 - 330g - 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. Do każdego opakowania powinna być dołączona etykieta lub nadruk litograficzny podający m.in. nazwę konserwy, opis jej zawartości, nazwę dostawcy – producenta, adres, nazwę produktu, masę netto produktu, datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok) oraz warunki przechowywania. Minimalny termin przydatności do spożycia od dnia dostawy - 6 miesięcy.- 7750kg

5. Pasztet mięsny - Gramatura: 100 - 130g - Konserwa sterylizowana, minimum 35% mięsa wieprzowego, opakowanie typu alupak, bez wad zamknięcia, niezdeformowane, bez plam i zanieczyszczeń. Do każdego opakowania powinna być dołączona etykieta lub nadruk litograficzny podający m. in. nazwę konserwy, opis jej zawartości, nazwę dostawcy – producenta, adres, nazwę produktu, masę netto produktu, datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok) oraz warunki przechowywania gramatura jednakowa w trakcie trwania umowy. Minimalny termin przydatności do spożycia od dnia dostawy - 6 miesięcy.-2100 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: 01/04/2023 End: 31/03/2024

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

Wykonawca składa ofertę za pośrednictwem Formularza do złożenia, zmiany, wycofania oferty dostępnego na ePUAP i udostępnionego również na miniPortalu. Klucz publiczny niezbędny do zaszyfrowania oferty przez Wykonawcę jest dostępny dla wykonawców na miniPortalu. W formularzu oferty Wykonawca zobowiązany jest podać adres skrzynki ePUAP, na którym prowadzona będzie korespondencja związana z postępową

II.2. Description

II.2.1. Title

Lot No: 5

II.2.2. Additional CPV code(s)

15600000 Grain mill products, starches and starch products, 15612100 Wheat flour, 15613000 Cereal grain products, 15613100 Ground oats, 15613380 Rolled oats, 15614100 Long-grain rice, 15800000 Miscellaneous food products, 15831200 White sugar, 15851100 Uncooked pasta

II.2.3. Place of performance

NUTS code: PL22 Śląskie

NUTS code: PL52 Opolskie

Main site or place of performance: jednostki organizacyjne podległe Dyrektorowi Okręgowemu Służby więziennej w Katowicach

II.2.4. Description of the procurement

Dostawa artykułów zbożowych, skrobiowych i przemiału ziarna, cukru, makaronu według poniższego zapotrzebowania:

1. Mąka pszenna typ 500 - Opakowanie i oznakowanie dostawy: opakowanie jednostkowe - torba papierowa 1kg, opakowanie zbiorcze - zgrzewa termokurczliwa 10 - 12kg. Termin przydatności do spożycia min. 3 miesiące od daty dostawy.- 40250 kg

2. Mąka ziemniaczana (skrobia ziemniaczana) -Opakowanie i oznakowanie dostawy: Opakowanie jednostkowe - torba papierowa 1kg, opakowanie zbiorcze - zgrzewa

termokurczliwa 10 - 12kg. Termin przydatności do spożycia min. 6 miesięcy od daty dostawy -3180 kg

3. Płatki owsiane- Opakowanie i oznakowanie dostawy: opakowanie jednostkowe - torba polietylenowa spawana (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością) od 0,5 do 5 kg, opakowanie zbiorcze - zgrzewa termokurczliwa 10 - 12 kg. Termin przydatności do spożycia min. 3 miesiące od daty dostawy.- 3375 kg

4. Kasza manna -Opakowanie i oznakowanie dostawy: pakowanie jednostkowe - torba polietylenowa spawana (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością) lub torba papierowa 1 kg, opakowanie zbiorcze - zgrzewa termokurczliwa 10-12 kg. Termin przydatności do spożycia min. 3 miesiące od daty dostawy.- 9890 kg

5. Kasza jęczmienna perłowa drobna- Opakowanie i oznakowanie dostawy: opakowanie jednostkowe - torba polietylenowa spawana (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością) lub torba papierowa 1 kg, opakowanie zbiorcze - zgrzewa termokurczliwa 10-12 kg. Termin przydatności do spożycia min. 6 miesięcy od daty dostawy. --42600 kg

6. Ryż długoziarnisty -Opakowanie i oznakowanie dostawy: opakowanie jednostkowe - torba papierowa 1 kg, opakowanie zbiorcze - zgrzewa termokurczliwa 10 - 12 kg. Termin przydatności do spożycia min. 6 miesięcy od daty dostawy.- 64600 kg

7. Cukier - (cukier biały kryształ)- Opakowanie i oznakowanie dostawy: opakowanie jednostkowe - torba papierowa 1 kg . Opakowanie zbiorcze - zgrzewa termokurczliwa 10-12 kg.-106200 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. Opakowanie i oznakowanie dostawy: Pakowany w opakowaniach do 10 kg dopuszczonych do kontaktu żywnością. Termin przydatności do spożycia min. 3 miesiące od daty dostawy.- 64400 kg w przypadku części V termin dostawy do jednostek: AŚ Tarnowskie Góry od 10-04-2023 do 31-03-2024, ZK Herby oraz OZ Lubliniec: od 16-05-2023 do 31-03-2024r

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: 01/04/2023 End: 31/03/2024

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

Wykonawca składa ofertę za pośrednictwem Formularza do złożenia, zmiany, wycofania oferty dostępnego na ePUAP i udostępnionego również na miniPortalu. Klucz publiczny niezbędny do zaszyfrowania oferty przez Wykonawcę jest dostępny dla wykonawców na miniPortalu. W formularzu oferty Wykonawca zobowiązany jest podać adres skrzynki ePUAP, na którym prowadzona będzie korespondencja

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:

W odniesieniu do warunku dotyczącego zdolności do występowania w obrocie gospodarczym zamawiający, zgodnie z art. 113. ustawy pzp, wymaga aby wykonawcy prowadzący działalność gospodarczą lub zawodową byli wpisani do jednego z rejestrów zawodowych lub handlowych prowadzonych w kraju, w którym mają siedzibę lub miejsce zamieszkania.

III.1.2. Economic and financial standing

Selection criteria as stated in the procurement documents

III.1.3. Technical and professional ability

Selection criteria as stated in the procurement documents

III.2. Conditions related to the contract

III.2.2. Contract performance conditions

opisane zostały we wzorze umowy stanowiącym załącznik do swz

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: 01/02/2023 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: 02/05/2023

IV.2.7. Conditions for opening of tenders

Date: 01/02/2023 Local time: 10:00

Place:

Zakład Karny w Raciborzu

Information about authorised persons and opening procedure: komisja przetargowa powołana zarządzeniem Dyrektora Zakładu Karnego w Raciborzu

Section VI: Complementary information

VI.1. Information about recurrence

This is a recurrent procurement: yes

Estimated timing for further notices to be published:
grudzień 2023

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: Postępu 17a

Town: Warszawa

Postal code: 02-676

Country: Poland

E-mail: odwolania@uzp.gov.pl

Telephone: +48 224587840

Fax: +48 224587800

Internet address: www.uzp.gov.pl

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

E-mail: odwolania@uzp.gov.pl

Telephone: +48 224587840

Fax: +48 224587800

Internet address: www.uzp.gov.pl

VI.5.

Date of dispatch of this notice

08/12/2022