

Polska-Racibórz: Żywność, napoje, tytoń i produkty pokrewne

OJ S 174/2021 08/09/2021

Ogłoszenie o udzieleniu zamówienia

Dostawy

Podstawa prawna:

Dyrektywa 2014/24/UE

Sekcja I: Instytucja zamawiająca

I.1. Nazwa i adresy

Oficjalna nazwa: Zakład Karny

Adres pocztowy: ul. Eichendorffa 14

Miejscowość: Racibórz

Kod NUTS: PL227 Rybnicki

Kod pocztowy: 47-400

Państwo: Polska

E-mail: dkw_raciborz@sw.gov.pl

Tel.: +48 324539600

Faks: +48 324539674

Adresy internetowe:

Główny adres: www.sw.gov.pl

I.4. Rodzaj instytucji zamawiającej

Inny rodzaj: więziennictwo

I.5. Główny przedmiot działalności

Porządek i bezpieczeństwo publiczne

Sekcja II: Przedmiot

II.1. Wielkość lub zakres zamówienia

II.1.1. Nazwa

Przetarg nieograniczony na dostawy art. spożywczych

Numer referencyjny: DKw.2232.5.2021

II.1.2. Główny kod CPV

15000000 Żywność, napoje, tytoń i produkty pokrewne

II.1.3. Rodzaj zamówienia

Dostawy

II.1.4. Krótki opis

Sukcesywna dostawa następujących art. spożywczych wymienionych w częściach od 1-13. 1. Przedmiot zamówienia powinien być dostarczany do zamawiającego w początkowym terminie jego przydatności do spożycia lub daty minimalnej trwałości.

2. Przedmiot zamówienia, a także sposób jego przewozu powinien spełniać wymagania wymienione

w obowiązujących krajowych i unijnych przepisach prawa dotyczącego produkcji i obrotu żywnością, a w szczególności:

- ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2017 r. poz. 149 i 60 z późn. zm.);
- rozporządzenia (WE) Nr 178/2002 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 28 stycznia 2002 r. ustanawiającego ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego, powołujące Europejski Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności oraz ustanawiające procedury w zakresie bezpieczeństwa żywności (Dz. Urz. WE L 31 z 01.02.2002, str. 1; Dz. Urz. UE Polskie wydanie specjalne, rozdz. 15, t. 6, str. 463, z późn. zm.);

II.1.6. Informacje o częściach

To zamówienie podzielone jest na części: tak

II.1.7. Całkowita wartość zamówienia

Wartość bez VAT: 413 618,90 PLN

II.2. Opis

II.2.1. Nazwa

ryby mrożone
Część nr: 1

II.2.2. Dodatkowy kod lub kody CPV

15221000 Ryby mrożone

II.2.3. Miejsce świadczenia usług

Kod NUTS: PL227 Rybnicki

Główne miejsce lub lokalizacja realizacji: Zakład Karny w Raciborzu ul. Eichendorffa 14 47-400 Racibórz

II.2.4. Opis zamówienia

1. Mintaj mrożony filet b/s shatterpack (1300 kg)

w opakowaniach kartonowych do 25 kg

Płat mięsa z mintaja o nieregularnej wielkości i kształcie, oddzielony od pozostałych części anatomicznych ryby cięciem, wykonanym równolegle od kręgosłupa, bez skóry i wyrostków ościstych kręgosłupa, błona otrzewna i żebra usunięte, zamrożony, pokryty glazurą

Wymagania: Brak oznak rozmrożenia, nie uszkodzona glazura ochronna, filety całe, bez obcych zanieczyszczeń, tkanka mięsna jasna (bez przekrwień i przebarwień), o naturalnej barwie charakterystycznej dla mintaja; niedopuszczalna obecność pasożytów. Powierzchnia cięć równa, gładka, bez poszarpań krawędzi; nie dopuszcza się pozostałości wnętrza, kości, ości, skóry, skrzepów krwi. Tkanka mięsna sprężysta po rozmrożeniu, nie rozpadająca się, o prawidłowym zapachu, niedopuszczalna zbyt miękka i mazista. Zapach właściwy dla ryb mrożonych, po rozmrożeniu zapach świeżej ryby danego gatunku, niedopuszczalny zapach gnilny. Tekstura po ugotowaniu: zwarta, krucha, soczysta, charakterystyczna dla mintaja,; dopuszcza się lekko miękką

Sposób mrożenia: SHP „shatter pack”: ryby układane warstwami, przekładane folią, mrożone w blokach

zawartość glazury: 3-5%

pakowanie: filety ułożone warstwowo z zastosowaniem przekładek z folii umożliwiających łatwe oddzielenie każdego fileta, tzw. shatter pack, zapakowane w pudła kartonowe.

Dopuszcza się pojedyncze przypadki filetów przymarzniętych krawędziami, ale dające się łatwo rozdzielić. Opakowania powinny zabezpieczać filety przed zniszczeniem, zanieczyszczeniem, wysuszką. Powinny być całe, bez uszkodzeń mechanicznych, czyste, bez obcych zapachów oraz wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu

z żywnością. Każde opakowanie zbiorcze powinno posiadać etykietę zawierającą co najmniej następujące dane: nazwa gatunku ryby, termin przydatności do spożycia lub data produkcji, zawartość glazury, warunki przechowywania oraz pozostałe informacje zgodne z aktualnie obowiązującymi przepisami

termin przydatności do spożycia min 30 dni od daty dostawy do magazynu zamawiającego

2. Kotlet rybny panierowany (typu burger)zamrożony (1100 kg)

Produkt otrzymany z mielonego mięsa ryb bez ości, łusek i skóry (zawartość ryby co najmniej 45%), przyprawiony, panierowany (panier z dodatkiem ziół np. tymianku i oregano), wstępnie podsmażonych, utrwalony przez zamrożenie w specjalistycznych urządzeniach do uzyskania temperatury -18 oC lub niższej w każdym punkcie produktu , gotowy do spożycia po podgrzaniu.

Odgrzewanie produktu powinno być możliwe z wykorzystaniem zarówno metody tradycyjnej np. (patelnia), jak i z wykorzystaniem pieca konwekcyjno- parowego.

Wymagania organoleptyczne:

1. Wygląd : Powierzchnia całkowicie pokryta panierem, wielkość i kształt wyrobów wyrównane w opakowaniu jednostkowym (masa 1szt co najmniej 70g±10g;); niedopuszczalne zabrudzenia, zapleśnienia,

zdeformowania oraz rozmrożenie produktu PN-A-82350

2. Barwa : Barwa powierzchni złocista, wyrównana w opakowaniu jednostkowym; niedopuszczalna barwa

świadcząca o przypaleniu

3. Wygląd (po podgrzaniu): Zachowany kształt produktu; powierzchnia całkowicie pokryta panierem

4. Barwa (po podgrzaniu) Barwa powierzchni złocisto-brązowa do brązowej; niedopuszczalna nietypowa barwa mięsa ryby na przekroju

5. Konsystencja i struktura (po podgrzaniu) delikatna, soczysta, niedopuszczalna twarda, gąbczasta, niedopuszczalne ości

Panieru -chrupiąca

6. Smak i zapach(po podgrzaniu)

Typowy dla użytych surowców, wyczuwalny smak i zapach ziół, bez obcych smaków i zapachów

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 4 miesiące od daty dostawy do magazynu ZK Racibórz

Opakowania jednostkowe : torby foliowe termozgrzewalne, wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Opakowania jednostkowe powinny zabezpieczać produkt przed zniszczeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów i uszkodzeń mechanicznych.

II.2.5. Kryteria udzielenia zamówienia

Cena

II.2.11. Informacje o opcjach

Opcje: nie

II.2.13. Informacje o funduszach Unii Europejskiej

Zamówienie dotyczy projektu/programu finansowanego ze środków Unii Europejskiej: nie

II.2.14. Informacje dodatkowe

II.2. Opis

II.2.1. Nazwa

II.2.2. Dodatkowy kod lub kody CPV

15233000 Ryby w solance

II.2.3. Miejsce świadczenia usług

Kod NUTS: PL227 Rybnicki

Główne miejsce lub lokalizacja realizacji: Zakład Karny w Raciborzu ul. Eichendorffa 14 47-400 Racibórz

II.2.4. Opis zamówienia

1. Filet śledziowy ala matias (1400 kg)

platy mięsa śledzia o równej wielkości, wyrównanym kształcie, oddzielone od pozostałych części anatomicznych ryby cięciem, wykonanym równolegle od kręgosłupa z pozostawieniem skóry lub bez skóry, bez wyrostków ościstych kręgosłupa, błona otrzewna i żebra usunięte, utrwalone solą kuchenną

w opakowaniach do 10 kg

Wymagania dla śledzi solonych ala matias:

- filety błyszczące o naturalnym, jasnym zabarwieniu właściwym dla śledzi, całe, nie uszkodzone, oprawienie staranne, platy równej wielkości, wyrównane w kształcie, waga 1 szt co najmniej 50g

- smak i zapach: właściwy dla ryb dojrzałych, bez naleciałości znamionujących początek rozkładu,

- tkanka mięsna: mięso właściwie związane, sprężyste, bez rozwarstwień i uszkodzeń

- solanka: nie powinna wykazywać obcych zapachów oraz smaku jętkiego lub gorzkiego.

Dopuszcza się solankę zalewową lekko zmętniałą

- właściwości fizykochemiczne i biologiczne: Brak zanieczyszczeń fizycznych, chemicznych, brak oznak i obecności pleśni, szkodników, brak zanieczyszczeń mikrobiologicznych i bakterii chorobotwórczych.

Cechy dyskwalifikujące: filety rozpadające się, filety o luźnej konsystencji (rozpadające się), przebarwienia świadczące o nieświeżości filetów; zapach mięsa: jętki, kwaśny, gnilny, inny obcy; smak mięsa: jętki, kwaśny, gorzki, metaliczny, chemiczny, inny obcy, słodki z równoczesnym występowaniem różowej barwy mięsa; mazista tekstura tkanki mięsnej, występowanie pasożytów szkodliwych dla zdrowia ludzkiego

termin przydatności do spożycia nie krótszy niż 14 dni

Ryby muszą być dostarczane w oryginalnych, nieuszkodzonych, szczelnych, zamkniętych, prawidłowo oznakowanych w języku polskim opakowaniach, z podaną informacją dotyczącą nazwy produktu, ilości, terminu ważności oraz nazwy i adresu producenta.

II.2.5. Kryteria udzielenia zamówienia

Cena

II.2.11. Informacje o opcjach

Opcje: nie

II.2.13. Informacje o funduszach Unii Europejskiej

Zamówienie dotyczy projektu/programu finansowanego ze środków Unii Europejskiej: nie

II.2.14. Informacje dodatkowe

II.2. Opis

II.2.1. Nazwa

konserwy rybne

Część nr: 3

II.2.2. Dodatkowy kod lub kody CPV

15240000 Ryby puszkowane i pozostałe ryby konserwowane lub przetworzone

II.2.3. Miejsce świadczenia usług

Kod NUTS: PL227 Rybnicki

Główne miejsce lub lokalizacja realizacji: Zakład Karny w Raciborzu ul. Eichendorffa 14 47-400 Racibórz

II.2.4. Opis zamówienia

opakowanie: puszka z samootwieraczem ; gramatura od 260 do 330g.Dostawca zobowiązuje się dostarczać produkty o jednej, stałej gramaturze

1.Paprykarz (2500kg)

mięso rybne rozdrobnione z dodatkiem ryżu, warzyw, koncentratu pomidorowego, oleju oraz przypraw.

Zawartość puszki po otwarciu stanowi mieszanina rozdrobnionego mięsa ryb morskich w ilości nie mniejszej niż 35% oraz ryżu, warzyw, koncentratu pomidorowego, oleju oraz przypraw; wszystkie składniki konserwy powinny być równomiernie wymieszane; dopuszcza się niewielką ilość wydzielonego oleju.

barwa: charakterystyczna dla użytych składników, dopuszcza się lekkie pociemnienia

tekstura: soczysta, niejednolita,

smak i zapach: Charakterystyczny dla użytych składników, zharmonizowany, bez posmaków i zapachów obcych

wygląd: lustro tworzy masa sałatkowa z widocznymi ziarnami ryżu; dopuszcza się niewielką ilość wydzielonego oleju

Konserwy rybne muszą być dostarczane w oryginalnych, nieuszkodzonych, szczelnych, zamkniętych, prawidłowo oznakowanych w języku polskim puszkach metalowych posiadających uchwyt do otwierania ręcznego bez użycia otwieracza mechanicznego (samo otwieracz), z podaną informacją dotyczącą nazwy produktu, ilości, terminu ważności oraz nazwy i adresu producenta.

Okres minimalnej trwałości konserw rybnych w momencie dostawy, licząc od daty produkcji, powinien wynosić co najmniej 12 miesięcy

Nie dopuszcza się opakowań typu alupak.

2. Sałatka rybna (2500 kg)

mieszanina rozdrobnionego mięsa makreli, ryb śledziowatych w ilości nie mniejszej niż 40% oraz cebuli, pietruszki, koncentratu pomidorowego, oleju i przypraw

tekstura:soczysta, niejednorodna, wyczuwalne cząstki mięsa i warzyw -dopuszcza się nieznacznie suchawą lub włóknistą

skład :rozdrobnione mięso rybne z dodatkiem warzyw, oleju i dodatków aromatyczno-smakowych; Zawartość ryby w stosunku do masy netto deklarowanej min. 40%

smak i zapach: charakterystyczny dla danego asortymentu konserwy, sosu i użytych dodatków, bez obcych posmaków i zapachów

wszystkie składniki konserwy powinny być równomiernie wymieszane; dopuszcza się niewielką ilość wydzielonego oleju

Konserwy rybne muszą być dostarczane w oryginalnych, nieuszkodzonych, szczelnych, zamkniętych, prawidłowo oznakowanych w języku polskim puszkach, z podaną informacją dotyczącą nazwy produktu, ilości, terminu ważności oraz nazwy i adresu producenta.

Okres minimalnej trwałości konserw rybnych w momencie dostawy, licząc od daty produkcji, powinien wynosić co najmniej 12 miesięcy

Nie dopuszcza się opakowań typu alupak.

3. Ryba w pomidorach (1500 kg)

Konserwy rybne muszą być dostarczane w oryginalnych, nieuszkodzonych, szczelnych, zamkniętych, prawidłowo oznakowanych w języku polskim puszkach, z podaną informacją dotyczącą nazwy produktu, ilości, terminu ważności oraz nazwy i adresu producenta.

Zawartość ryby w stosunku do masy netto deklarowanej min. 60%

skład: filety, patroszone tusze rybne bądź dzwonka, parowane, w sosie pomidorowym

sos pomidorowy: sos, którego podstawowym składnikiem jest koncentrat pomidorowy, z dodatkiem oleju, kwasu octowego, cukru, soli, przypraw oraz mąki i warzyw lub niektórych z tych składników.

barwa sosu: od jasnoceglastoczerwonej do ciemnoceglastoczerwonej, właściwa dla użytych składników

smak i zapach: charakterystyczny dla danego asortymentu konserwy, sosu i użytych dodatków, pikantno-pomidorowy z wyczuwalnym posmakiem użytych dodatków, zharmonizowany,

wygląd: lustro stanowią filety lub tusze lub dzwonka ryb w sosie, dopuszcza się wydzielony olej; tusze ryb ułożone warstwowo naprzemianlegle,

tekstura: miękka i soczysta, bez obcych posmaków i zapachów

Okres minimalnej trwałości konserw rybnych w momencie dostawy, licząc od daty produkcji, powinien wynosić co najmniej 12 miesięcy

Nie dopuszcza się opakowań typu alupak

II.2.5. Kryteria udzielenia zamówienia

Cena

II.2.11. Informacje o opcjach

Opcje: nie

II.2.13. Informacje o funduszach Unii Europejskiej

Zamówienie dotyczy projektu/programu finansowanego ze środków Unii Europejskiej: nie

II.2.14. Informacje dodatkowe

II.2. Opis

II.2.1. Nazwa

konserwy mięsne

Część nr: 5

II.2.2. Dodatkowy kod lub kody CPV

15131000 Konserwy i przetwory z mięsa

II.2.3. Miejsce świadczenia usług

Kod NUTS: PL227 Rybnicki

Główne miejsce lub lokalizacja realizacji: Zakład Karny w Raciborzu ul. Eichendorffa 14 47-400 Racibórz

II.2.4. Opis zamówienia

1. Konserwa drobiowa (typu mielonka drobiowa bądź gulasz drobiowy) 2100 kg

Produkt spożywczy wyprodukowany z surowców spełniających wymagania jakościowe określone w obowiązujących przepisach prawnych, otrzymany z całych i/lub grubo

rozdrobionych mięśni piersiowych bez skóry z mięsa drobiowego (niedozwolony dodatek:

surowców pochodzenia wieprzowego, bądź wołowego, białek i preparatów białkowych, surowców tłuszczowych typu skórki), skrobi i przypraw, utrwalony przez sterylizację (zapewniającą trwałość i bezpieczeństwo zdrowotne), w opakowaniach hermetycznie zamkniętych, zapewniających trwałość produktu przechowywanego w temperaturze pokojowej. Zawartość konserwy powinna stanowić jedną całość o kształcie zastosowanego opakowania. Zawartość mięsa w produkcie powinna wynosić co najmniej 50%

Cechy organoleptyczne

A. Wygląd : Blok konserwy w kształcie wynikającym z kształtu opakowania, tworzący jednolitą bryłę, dopuszczalna warstewka tłuszczu i galarety, na powierzchni przekroju składniki powinny być równomiernie rozłożone (. Na przekroju w większości widoczne kawałki mięsa o wielkości nie mniejszej niż 20 mm.

B. Barwa : Barwa na powierzchni bloku i przekroju charakterystyczna dla użytych składników i zastosowanej technologii, niedopuszczalne szare plamy oraz inne nienaturalne przebarwienia

C. Zapach :Zapach typowy dla użytych składników, niedopuszczalne zapachy obce

D. Smak: Smak swoisty dla użytych składników i przypraw, niedopuszczalne posmaki obce

E. Struktura i konsystencja: Struktura zwarta, kawałki mięsa drobiowego związane, konsystencja krucha, soczysta

pakowana w 260-300 g(netto) puszki z samootwieraczem (easy open), bądź alupak dopuszczone do pakowania tego rodzaju produktów. Wszystkie materiały opakowaniowe oraz gotowe opakowania powinny posiadać atest producenta potwierdzający dopuszczenie do bezpośredniego kontaktu z żywnością. Opakowania muszą być prawidłowo oznakowane i prawidłowo zamknięte. Dostawca zobowiązuje się dostarczać produkty o jednej, stałej gramaturze

pakowania transportowe powinny zabezpieczać opakowania jednostkowe przed ich przemieszczaniem oraz przed uszkodzeniami w trakcie transportu i rozpakowywania.

Materiały opakowaniowe i opakowania muszą być przechowywane w warunkach nieobniżających ich jakości, a przed użyciem sprawdzone pod względem uszkodzeń, czystości i zapachu.

Znakowanie

Opakowania jednostkowe oraz transportowe muszą być czytelnie i w sposób nieusuwalny oznakowane zgodnie zobowiązującymi przepisami dotyczącymi znakowania żywności

2.Przysmak śniadaniowy (typu mielonka wieprzowa) 2100 kg

Produkt spożywczy wyprodukowany z surowców spełniających wymagania jakościowe określone w obowiązujących przepisach prawnych, otrzymany z całych i/lub grubo rozdrobnionych kawałków mięsa wieprzowego, skrobi i przypraw, utrwalony przez sterylizację (zapewniającą trwałość i bezpieczeństwo zdrowotne), w opakowaniach hermetycznie zamkniętych, zapewniających trwałość produktu przechowywanego w temperaturze pokojowej. Zawartość konserwy powinna stanowić jedną całość o kształcie zastosowanego opakowania. Zawartość mięsa w produkcie powinna wynosić co najmniej 50%

Cechy organoleptyczne

A. Wygląd : Blok konserwy w kształcie wynikającym z kształtu opakowania, tworzący jednolitą bryłę, dopuszczalna warstewka tłuszczu i galarety, na powierzchni przekroju składniki powinny być równomiernie rozłożone (. Na przekroju w większości widoczne kawałki mięsa o wielkości nie mniejszej niż 20 mm.

B. Barwa : Barwa na powierzchni bloku i przekroju charakterystyczna dla użytych składników i zastosowanej technologii, niedopuszczalne szare plamy oraz inne nienaturalne przebarwienia

C. Zapach :Zapach typowy dla użytych składników, niedopuszczalne zapachy obce

D. Smak: Smak swoisty dla użytych składników i przypraw, niedopuszczalne posmaki obce

E. Struktura i konsystencja: Struktura zwarta, kawałki mięsa drobiowego związane, konsystencja krucha, soczysta

pakowana w 260-300 g(netto) puszki z samootwieraczem (easy open), bądź alupak

II.2.5. Kryteria udzielenia zamówienia

Cena

II.2.11. Informacje o opcjach

Opcje: nie

II.2.13. Informacje o funduszach Unii Europejskiej

Zamówienie dotyczy projektu/programu finansowanego ze środków Unii Europejskiej: nie

II.2.14. Informacje dodatkowe

II.2. Opis

II.2.1. Nazwa

pasztety drobiowe

Część nr: 5

II.2.2. Dodatkowy kod lub kody CPV

15131310 Pasztety

II.2.3. Miejsce świadczenia usług

Kod NUTS: PL227 Rybnicki

Główne miejsce lub lokalizacja realizacji: Zakład Karny w Raciborzu ul. Eichendorffa 14 47-400 Racibórz

II.2.4. Opis zamówienia

1 Pasztet drobiowy PN-A-82022:1998/Az1:2000 -2000 kg

konserwa mięsna – zawierająca w swym składzie: mięso drobiowe, skórki drobiowe, wątroba drobiowa, tłuszcze roślinne, skrobia, białko sojowe, przyprawy, sól

produkt winien być wyprodukowany z surowców spełniających wymagania jakościowe określone w obowiązujących przepisach prawnych

struktura i konsystencja: miękka, struktura jednolita; niedopuszczalne skupiska

niewymieszanej zawartości, przebarwienia, skupiska przypraw

smak i zapach: niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy

wymagania: brak zanieczyszczeń chemicznych, brak oznak i obecności pleśni, brak

zanieczyszczeń mikrobiologicznych i bakterii chorobotwórczych, brak zawartości składników pochodzenia wieprzowego

termin ważności minimum 6 miesięcy od dnia dostawy

bez dodatków smakowych

opakowanie: gramatura 260-300 g(netto) puszki z samootwieraczem (easy open), bądź alupak

dopuszczane do pakowania tego rodzaju produktów. Wszystkie materiały opakowaniowe oraz

gotowe opakowania powinny posiadać atest producenta potwierdzający dopuszczenie do

bezpośredniego kontaktu z żywnością. Opakowania muszą być prawidłowo oznakowane i

prawidłowo zamknięte. Dostawca zobowiązuje się dostarczać produkty o jednej, stałej

gramaturze

pakowania transportowe powinny zabezpieczać opakowania jednostkowe przed ich przemieszczaniem oraz przed uszkodzeniami w trakcie transportu i rozpakowywania.

Materiały opakowaniowe i opakowania muszą być przechowywane w warunkach nieobniżających ich jakości, a przed użyciem sprawdzone pod względem uszkodzeń, czystości i zapachu.

struktura i konsystencja: miękka, struktura jednolita; niedopuszczalne skupiska niewymieszanej zawartości, przebarwienia, skupiska przypraw
2 Pasztet drobiowy PN-A-82022:1998/Az1:2000- 400 kg
konserwa mięsna – zawierająca w swym składzie: mięso drobiowe, skórki drobiowe, wątroba drobiowa, tłuszcze roślinne, skrobia, białko sojowe, przyprawy, sól
produkt winien być wyprodukowany z surowców spełniających wymagania jakościowe określone w obowiązujących przepisach prawnych
struktura i konsystencja: miękka, struktura jednolita; niedopuszczalne skupiska niewymieszanej zawartości, przebarwienia, skupiska przypraw
smak i zapach: niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy
wymagania: brak zanieczyszczeń chemicznych, brak oznak i obecności pleśni, brak zanieczyszczeń mikrobiologicznych i bakterii chorobotwórczych, brak zawartości składników pochodzenia wieprzowego
termin ważności minimum 6 miesięcy od dnia dostawy
bez dodatków smakowych
puszka aluminiowa(tzw alupak) 90-130g-nie dopuszcza się puszki metalowej
Dostawca zobowiązuje się dostarczać produkty o jednej, stałej gramaturze
opakowania transportowe powinny zabezpieczać opakowania jednostkowe przed ich przemieszczaniem oraz przed uszkodzeniami w trakcie transportu i rozpakowywania.
Materiały opakowaniowe i opakowania muszą być przechowywane w warunkach nieobniżających ich jakości, a przed użyciem sprawdzone pod względem uszkodzeń, czystości i zapachu.
struktura i konsystencja: miękka, struktura jednolita; niedopuszczalne skupiska niewymieszanej zawartości, przebarwienia, skupiska przypraw
smak i zapach: niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy
wymagania: brak zanieczyszczeń chemicznych, brak oznak i obecności pleśni, brak zanieczyszczeń mikrobiologicznych i bakterii chorobotwórczych, brak zawartość

II.2.5. Kryteria udzielenia zamówienia

Cena

II.2.11. Informacje o opcjach

Opcje: nie

II.2.13. Informacje o funduszach Unii Europejskiej

Zamówienie dotyczy projektu/programu finansowanego ze środków Unii Europejskiej: nie

II.2.14. Informacje dodatkowe

II.2. Opis

II.2.1. Nazwa

herbata, kawa zbożowa, kakao, napój herbaciany

Część nr: 6

II.2.2. Dodatkowy kod lub kody CPV

15860000 Kawa, herbata i podobne produkty

II.2.3. Miejsce świadczenia usług

Kod NUTS: PL227 Rybnicki

Główne miejsce lub lokalizacja realizacji: Zakład Karny w Raciborzu ul. Eichendorffa 14 47-400 Racibórz

II.2.4. Opis zamówienia

1. Herbata czarna granulowana-350kg

(PN-ISO 3720:1997/Ap2:2006 Herbata czarna)

Herbata produkowana tylko i wyłącznie z zastosowaniem uznanych metod produkcji, w szczególności procesów wędnięcia, fermentacji, napowietrzania i suszenia liści pochodzących z delikatnych pędów gatunku *Camelliasinensis* (L.) Kuntze, uznanych za odpowiednie do przygotowania herbaty do spożycia jako napoju; herbata w postaci kuleczek jednakowej wielkości (granulatu) produkowanych metodą CTC (zgniecenie, rozerwanie i zwinięcie liści); Opakowania jednostkowe - herbata pakowana w opakowania o masie do 500 g wykonane z materiałów dopuszczonych do kontaktu z żywnością.

Opakowania jednostkowe powinny zabezpieczać produkt przed zniszczeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów i uszkodzeń mechanicznych. Opakowanie zbiorcze - torba foliowa do 10 kg.

Nie dopuszcza się pudeł zapleśniałych, z załamaniami, zagięciami i innymi uszkodzeniami mechanicznymi

Termin przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

2. Kawa zbożowa-250 kg

PN-ISO 3509:2007 Kawa i produkty kawowe. Terminologia

Kawa zbożowa – ekstrakt kawy zbożowej w proszku - produkt spożywczy otrzymywany przez wysuszenie wodnego wyciągu prażonych zbóż, korzeni cykorii i buraka cukrowego z dodatkiem lub bez innych surowców i substancji dodatkowych, dozwolonych o konsystencji proszku. Kawa zbożowa powinna być dostarczana w torebkach do 500g z folii aluminiowej laminowanej poliestrem i polietylenem. Materiały opakowaniowe i opakowania powinny być czyste, suche, bez uszkodzeń mechanicznych, wolne od szkodników oraz obcych zapachów, zapewniające właściwą jakość i trwałość wyrobu. Wszystkie materiały opakowaniowe oraz gotowe opakowania przeznaczone do bezpośredniego kontaktu z żywnością powinny mieć odpowiednie atesty. Opakowania powinny być estetycznie zadrukowane, prawidłowo oznakowane i prawidłowo zamknięte. Jeżeli opakowanie jest nie przezroczyste powinno zawierać wizualizację kawy zbożowej.

Materiały opakowaniowe i opakowania powinny być przechowywane w warunkach nieobniżających ich jakości, a przed użyciem sprawdzone pod względem uszkodzeń, czystości i zapachu. Termin przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

3. Napój herbaciany -100 kg

Produkt spożywczy w postaci rozpuszczalnego proszku, granulatu lub aglomeratu, z którego po przyrządzeniu według przepisu podanego na opakowaniu otrzymuje się napój gotowy do spożycia, z dodatkiem substancji smakowych. Zawartość dozwolonych substancji dodatkowych zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

Opakowania jednostkowe - herbata pakowana w torebki o masie do 500 g.

Opakowania jednostkowe powinny zabezpieczać produkt przed zniszczeniem i zanieczyszczeniem, powinny być

czyste, bez obcych zapachów i uszkodzeń mechanicznych.

Opakowania zbiorcze - pudła kartonowe o masie od 2 do 8 kg.

Nie dopuszcza się pudeł zapleśniałych, z załamaniami, zagięciami i innymi uszkodzeniami mechanicznymi. Termin przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od daty dostawy do magazynu odbiorcy

4. Kakao (kakao w proszku)-50 kg

Wyrób otrzymany przez sproszkowanie oczyszczonych, odtłuszczonych i prażonych ziaren kakaowych, o

zawartości tłuszczu kakaowego od 10 do 12% suchej masy; Opakowanie jednostkowe – torebka foliowa hermetycznie spawana o masie 250g lub 500g (umieszczona w pudełku). Opakowania jednostkowe powinny zabezpieczać produkt przed zniszczeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów i uszkodzeń mechanicznych. Opakowanie zbiorcze – pudło kartonowe o masie od 3kg do 10kg. Nie dopuszcza się pudeł zapleśniałych, z załamaniami, zagięciami i innymi uszkodzeniami mechanicznymi. Termin przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od daty

II.2.5. Kryteria udzielenia zamówienia

Cena

II.2.11. Informacje o opcjach

Opcje: nie

II.2.13. Informacje o funduszach Unii Europejskiej

Zamówienie dotyczy projektu/programu finansowanego ze środków Unii Europejskiej: nie

II.2.14. Informacje dodatkowe

II.2. Opis

II.2.1. Nazwa

przyprawy, budyń bez cukru, bułka tarta
Część nr: 7

II.2.2. Dodatkowy kod lub kody CPV

15800000 Różne produkty spożywcze

II.2.3. Miejsce świadczenia usług

Kod NUTS: PL227 Rybnicki

Główne miejsce lub lokalizacja realizacji: Zakład Karny w Raciborzu ul. Eichendorffa 14 47-400 Racibórz

II.2.4. Opis zamówienia

1. kwasek cytrynowy - 7 kg
2. papryka słodka mielona -35 kg
3. ziele angielskie-15 kg
4. pieprz czarny mielony -80 kg
5. koperek suszony - 40 kg
6. liść laurowy - 7 kg
7. majeranek - 9 kg
8. nać pietruszki suszona - 30kg
9. Przyprawa uniwersalna(warzywna) w proszku-450 kg
10. Przyprawa do zup w płynie -3000 kg
11. Ocet spirytusowy 10% - 300l
12. Musztarda (PN-A-86964)-1000 kg
13. Sól jadalna (jodowana) -2800 kg
14. Bułka tarta - 650 kg
15. Czosnek mielony - 30kg
16. zioła prowansalskie - 10 kg
17. Cynamon mielony (sproszkowany cynamon) -10 kg
18. Przyprawa do bigosu -30 kg

19. Budyń śmietankowy/waniliowy bez cukru-500 kg

20. Przyprawa do mięsa mielonego -20 kg

termin przydatności do spożycia conajmniej 6 m-cy od daty dostarczenia do magazynu zamawiającego

II.2.5. Kryteria udzielenia zamówienia

Cena

II.2.11. Informacje o opcjach

Opcje: nie

II.2.13. Informacje o funduszach Unii Europejskiej

Zamówienie dotyczy projektu/programu finansowanego ze środków Unii Europejskiej: nie

II.2.14. Informacje dodatkowe

II.2. Opis

II.2.1. Nazwa

produkty sojowe

Część nr: 8

II.2.2. Dodatkowy kod lub kody CPV

15890000 Różne produkty spożywcze i produkty suszone

II.2.3. Miejsce świadczenia usług

Kod NUTS: PL227 Rybnicki

Główne miejsce lub lokalizacja realizacji: Zakład Karny w Raciborzu ul. Eichendorffa 14 47-400 Racibórz

II.2.4. Opis zamówienia

1 Granulat sojowy -600kg

produkt wykonany z odtłuszczonej mąki sojowej

w opakowaniach do 20 kg

termin przydatności do spożycia nie krótszy niż 3 m-ce od dnia dostawy do magazynu

2 Kostka sojowa -850 kg

produkt wykonany z odtłuszczonej mąki sojowej

w opakowaniach do 20 kg

termin przydatności do spożycia nie krótszy niż 3 m-ce od dnia dostawy do magazynu

3 Kotlety sojowe a la schabowe -80 kg

(o gramaturze min.16g/szt)

produkt wykonany z odtłuszczonej mąki sojowej

w opakowaniach do 10 kg

termin przydatności do spożycia nie krótszy niż 3 m-ce od dnia dostawy do magazynu

II.2.5. Kryteria udzielenia zamówienia

Cena

II.2.11. Informacje o opcjach

Opcje: nie

II.2.13. Informacje o funduszach Unii Europejskiej

Zamówienie dotyczy projektu/programu finansowanego ze środków Unii Europejskiej: nie

II.2.14. Informacje dodatkowe

II.2. Opis

II.2.1. Nazwa

bulion drobiowy, sos grzybowy, żurek w proszku
Część nr: 9

II.2.2. Dodatkowy kod lub kody CPV

15890000 Różne produkty spożywcze i produkty suszone

II.2.3. Miejsce świadczenia usług

Kod NUTS: PL227 Rybnicki

Główne miejsce lub lokalizacja realizacji: Zakład Karny w Raciborzu ul. Eichendorffa 14 47-400 Racibórz

II.2.4. Opis zamówienia

1. Żurek w proszku- 600 kg

w opakowaniach jednostkowych do 10 kg

produkt spożywczy otrzymany z odwodnionych, zagęszczonych lub przetworzonych surowców roślinnych, zwierzęcych lub ich mieszanin z dodatkiem naturalnych przypraw roślinnych, spożywczych dodatków smakowo-zapachowych, substancji wzmacniających smak i zapach, substancji poprawiających strukturę produktu, naturalnych lub identycznych z naturalnymi barwników organicznych oraz innych substancji dopuszczonych do stosowania, który po przyrządzeniu stanowi zupełną

strukturę i konsystencję: sypka, proszek lub granulki, z widocznymi kawałkami ziemniaków i suszonych warzyw; zawartość soli : nie więcej niż 10 %

zapach: właściwy dla surowców użytych w czasie produkcji, niedopuszczalne zapachy obce
smak i zapach (po przyrządzeniu): charakterystyczny dla danego typu produktów

przygotowanych ze świeżych produktów, niedopuszczalny posmak hydrolizatu i posmaki obce oraz smak zbyt słony

2. Sos grzybowy w proszku -150 kg

w opakowaniach jednostkowych do 10 kg

produkt spożywczy otrzymany z odwodnionych, zagęszczonych lub przetworzonych surowców roślinnych, zwierzęcych lub ich mieszanin z dodatkiem naturalnych przypraw roślinnych, spożywczych dodatków smakowo-zapachowych, substancji wzmacniających smak i zapach, substancji poprawiających strukturę produktu, naturalnych lub identycznych z naturalnymi barwników organicznych oraz innych substancji dopuszczonych do stosowania, który po przyrządzeniu stanowi zawieszony sos

3. Bulion drobiowy -1800kg

w opakowaniach jednostkowych do 30 kg

produkt spożywczy otrzymany z odwodnionych, zagęszczonych lub przetworzonych surowców roślinnych, zwierzęcych lub ich mieszanin z dodatkiem naturalnych przypraw roślinnych, spożywczych dodatków smakowo-zapachowych, substancji wzmacniających smak i zapach, substancji poprawiających strukturę produktu, naturalnych lub identycznych z naturalnymi barwników organicznych oraz innych substancji dopuszczonych do stosowania, który po przyrządzeniu stanowi zupełną

wygląd i konsystencję: odpowiednia dla postaci produktu

smak i zapach: właściwy dla produktu, bez obcych posmaków i zapachów

cechy dyskwalifikujące: obce posmaki, zapachy, niedostateczna ocena organoleptyczna produktu przez i po przyrządzeniu, zanieczyszczenia mechaniczne, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne

termin przydatności do spożycia min. 6 m-cy od daty dostarczenia do magazynu
zamawiającego

Opakowanie jednostkowe: wiaderko z tworzywa sztucznego lub torebki foliowe zgrzewane;
materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością.

II.2.5. Kryteria udzielenia zamówienia

Cena

II.2.11. Informacje o opcjach

Opcje: nie

II.2.13. Informacje o funduszach Unii Europejskiej

Zamówienie dotyczy projektu/programu finansowanego ze środków Unii Europejskiej: nie

II.2.14. Informacje dodatkowe

II.2. Opis

II.2.1. Nazwa

koncentrat pomidorowy, groszek konserwowy, fasolka konserwowa, sałatka szwedzka, leczo
pieczarkowe, pasztet sojowy

Część nr: 10

II.2.2. Dodatkowy kod lub kody CPV

15330000 Przetworzone owoce i warzywa

II.2.3. Miejsce świadczenia usług

Kod NUTS: PL227 Rybnicki

Główne miejsce lub lokalizacja realizacji: Zakład Karny w Raciborzu ul. Eichendorffa 14 47-
400 Racibórz

II.2.4. Opis zamówienia

1. Koncentrat pomidorowy 30% -2800 kg

2. Groszek konserwowy -800 kg

w opakowaniach do 800 g; puszka z samootwieraczem bądź opakowanie szklane
termin przydatności do spożycia nie krótszy niż 3 m-ce od dnia dostawy do magazynu

3. Fasolka konserwowa szparagowa -500 kg

w opakowaniach do 1000g(puszka z samootwieraczem, bądź opakowanie szklane)
termin przydatności do spożycia nie krótszy niż 3 m-ce od dnia dostawy do magazynu

4. Sałatka obiadowa szwedzka w opakowaniach do 4 kg-1900 kg

Produkt spożywczy otrzymany z krojonych w plastry świeżych ogórków i cebuli, w zalewie z
dodatkiem kwasów spożywczych, soli, cukru, przypraw aromatyczno – smakowych i poddany
procesowi pasteryzacji.

wygląd – plastry, talarki, ogórków i cebuli zanurzone w lekko żółtawej, klarownej, opalizującej
zalewie z osadem pochodzącym od użytych dodatków, przypraw i warzyw,

konsystencja – ogórki i cebula lekko miękkie, nie rozpadające się, konsystencja wyrównana,
smak i zapach – charakterystyczny dla użytych składników, kwaśno - słodki,

zawartość soli kuchennej nie więcej niż - 1,5%

stosunek masy warzyw odciekniętych do deklarowanej masy netto opakowania sałatki nie
mniej niż 45%

5. Leczo pieczarkowe- 1000 kg

w opakowaniach jednostkowych do 5 kg

Pod pojęciem „Leczo” zamawiający rozumie przetworzone i zakonserwowane: pieczarki, paprykę wraz z innymi warzywami; smak :charakterystyczny dla leczy
cechy dyskwalifikujące: obce smaki, zapachy, smak mocno słony lub stęchły, objawy psucia, pleśnienia, brak oznakowań opakowań, opakowania uszkodzone
Termin przydatności do spożycia nie krótszy niż 3 m-ce od dnia dostawy do magazynu
6. Pasztet sojowy naturalny (pasta sojowa)-100 kg
puszka aluminiowa(tzw alupak) od 50g do 120g -nie dopuszcza się puszki metalowej
Dostawca zobowiązuje się dostarczać produkty o jednej, stałej gramaturze
roślinny produkt spożywczy o naturalnym smaku soi
struktura i konsystencja: miękka, struktura jednolita;
smak i zapach: niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy
wymagania: brak zanieczyszczeń chemicznych, brak oznak i obecności pleśni, brak zanieczyszczeń mikrobiologicznych i bakterii chorobotwórczych
termin ważności minimum 6 miesięcy od dnia dostawy

II.2.5. Kryteria udzielenia zamówienia

Cena

II.2.11. Informacje o opcjach

Opcje: nie

II.2.13. Informacje o funduszach Unii Europejskiej

Zamówienie dotyczy projektu/programu finansowanego ze środków Unii Europejskiej: nie

II.2.14. Informacje dodatkowe

II.2. Opis

II.2.1. Nazwa

dżem, marmolada

Część nr: 11

II.2.2. Dodatkowy kod lub kody CPV

15332200 Dżemy i marmolady, galaretki owocowe, przeciery z owoców i orzechów oraz pasty do smarowania

II.2.3. Miejsce świadczenia usług

Kod NUTS: PL227 Rybnicki

Główne miejsce lub lokalizacja realizacji: Zakład Karny w Raciborzu ul. Eichendorffa 14 47-400 Racibórz

II.2.4. Opis zamówienia

1 Marmolada w opakowaniach do 15 kg-3500 kg

Marmolada jest mieszaniną o odpowiednio zżelowanej konsystencji:

1)cukrów;

2)wody;

3)jednego lub więcej następujących produktów otrzymanych z owoców cytrusowych: pulpy, przecieru, soku, ekstraktu wodnego lub skórki.

2. Ilość owoców cytrusowych wymagana do wytworzenia 1.000 g wyrobu gotowego nie powinna być mniejsza niż 200 g, z czego nie mniej niż 75 g powinno być uzyskane z owocni wewnętrznej (endokarpu).

Marmolada twarda lub miękka z owoców innych niż cytrusowe

1. Marmolada twarda lub miękka z owoców innych niż cytrusowe jest mieszaniną o odpowiednio zżelowanej konsystencji:

1) cukrów;

2) pulpy, przecieru świeżego lub konserwowanego, soku lub ekstraktu wodnego, otrzymanych z jednego lub więcej gatunków owoców, z ewentualnym dodatkiem kwasów spożywczych lub syropu skrobiowego.

2. Ilość pulpy, przecieru świeżego lub konserwowanego, soku lub ekstraktu wodnego wymagana do otrzymania 1.000 g wyrobu gotowego nie może być mniejsza niż:

1) 1.100 g - w przypadku marmolady twardej;

2) 800 g - w przypadku marmolady miękkiej.

Termin przydatności do spożycia nie krótszy niż 3 m-ce od dnia dostawy do magazynu

2 Dżem w opakowaniach do 15 kg-3500 kg

Dżem jest mieszaniną o odpowiednio zżelowanej konsystencji:

1) cukrów;

2) wody;

3) pulpy lub przecieru otrzymanych z jednego lub więcej gatunków owoców.

2. Dżem wytworzony z owoców cytrusowych może być sporządzany z całych owoców, pokrojonych w paski lub plastry.

3. Ilość pulpy lub przecieru wymagana do wytworzenia 1.000 g wyrobu gotowego wynosi nie mniej niż 350 g, z zastrzeżeniem ust. 4.

4. Ilość pulpy lub przecieru wymagana do wytworzenia 1.000 g wyrobu gotowego wynosi nie mniej niż:

1) 250 g - w przypadku pulpy lub przecieru z czerwonych porzeczek, czarnych porzeczek, owoców jarzębiny, owoców rokitnika, owoców dzikiej róży i owoców pigwy;

Termin przydatności do spożycia nie krótszy niż 3 m-ce od dnia dostawy do magazynu

II.2.5. Kryteria udzielenia zamówienia

Cena

II.2.11. Informacje o opcjach

Opcje: nie

II.2.13. Informacje o funduszach Unii Europejskiej

Zamówienie dotyczy projektu/programu finansowanego ze środków Unii Europejskiej: nie

II.2.14. Informacje dodatkowe

II.2. Opis

II.2.1. Nazwa

artykuły nabiałowe, art. z zawartością tłuszczów roślinnych

Część nr: 12

II.2.2. Dodatkowy kod lub kody CPV

15500000 Produkty mleczarskie

II.2.3. Miejsce świadczenia usług

Kod NUTS: PL227 Rybnicki

Główne miejsce lub lokalizacja realizacji: Zakład Karny w Raciborzu ul. Eichendorffa 14 47-400 Racibórz

II.2.4. Opis zamówienia

1. mleko w proszku odtłuszczone granulowane (produkt mleczarski granulowany w proszku) produkt uzyskany przez usunięcie wody z mleka odtłuszczonego ; bez domieszki tłuszczów roślinnych
zawartość wody: nie więcej niż 4%, minimalna zawartość białka-34%- 2500 kg
2. Kostka topiona 100g-2000 kg
produkt topiony, mleczno-tłuszczowy, w którym sery podpuszczkowe zostały częściowo zastąpione tłuszczem roślinnym utwardzonym
o zawartości tłuszczu min. 16%; opakowanie jednostkowe: kostka 100g
3. Śmietanka spożywcza -2600l; warstwa tłuszczu, która tworzy się w sposób naturalny na powierzchni mleka przez powolne zbrylanie emulgujących kuleczek tłuszczu. Jeżeli zostaje ona usunięta z powierzchni mleka poprzez zbieranie lub ekstrahowanie z mleka przez odwirowanie w oddzielaczu śmietanki, posiada ona, poza innymi składnikami mleka, stosunkowo wysoką zawartość tłuszczu; śmietanka sterylizowana lub pasteryzowana słodka; zawartość tłuszczu minimum 12% ;
4. Serek homogenizowany naturalny -500 kg (Opakowanie jednostkowe powinny stanowić kształtki z tworzywa sztucznego zamykane zakrywką z folii aluminiowej termozgrzewalnej o gramaturze od 100g do 150g. oferent zobowiązuje się dostarczać wyrób o stałej gramaturze) zawartość tłuszczu nie mniej niż 3% +/-2%, zawartość wody nie więcej niż 70 %, smak– naturalny,
5. Serek twarogowy granulowany – wiejski (ziarnisty)-700 kg (opakowania jednostkowe: kubek z tworzywa sztucznego od 100g do 200g; i;
oferent zobowiązuje się dostarczać wyrób o stałej gramaturze) zawartość tłuszczu w suchej masie nie mniej niż 30%,
6. Serek homogenizowany waniliowy -2000 kg; ser twarogowy kwasowo-podpuszczkowy z dodatkiem aromatu waniliowego otrzymany z mleka pasteryzowanego, ukwaszonego za pomocą czystych kultur bakteryjnych, metodą wirówkową lub ultrafiltracji.
zawartość tłuszczu w suchej masie nie mniej niż 30% +/-2%, zawartość wody nie więcej niż 70 %, smak– waniliowy,
opakowanie jednostkowe : kubek z tworzywa sztucznego o gramaturze od 100g -150g; oferent zobowiązuje się dostarczać wyrób o stałej gramaturze
7. Ser typu fromage-1100 kg; Ser twarogowy z dodatkiem tłuszczu roślinnego i różnych przypraw i warzyw. Opakowania jednostkowe o gramaturze od 80g-150g– folia wielowarstwowa lub kształtka z tworzywa sztucznego zamykana zakrywką z folii aluminiowej termozgrzewalnej.
oferent zobowiązuje się dostarczać wyrób o stałej gramaturze
8. Ser edamski/gouda pełnotłusty -350kg; Ser podpuszczkowy dojrzewający wyrabiany z mleka pasteryzowanego o ustalonej zawartości tłuszczu, bez dodatku tłuszczu roślinnego
9. Jogurt naturalny - 1200 kg; Napój wyprodukowany z mleka znormalizowanego, zagęszczonego przez dodatek odtłuszczonego mleka w proszku lub odparowanie części wody, poddanego procesowi pasteryzacji, a następnie ukwaszonego zakwasem czystych kultur bakterii z grupy *Streptococcus thermophilus* i *Lactobacillus bulgaricus*. Opakowanie jednostkowe powinny stanowić kształtki z tworzywa sztucznego zamykane zakrywką z folii aluminiowej termozgrzewalnej o zawartości od 60g do 200g. Dostawca zobowiązuje się do dostarczania produktu w stałej gramaturze
10. Twaróg chudy- 7500 kg
świeży, dobrze odcisnięty, dający możliwość pokrojenia w plastry ,
ser formowany w kostki 200g , opakowanie jednostkowe - folia z tworzywa sztucznego;
etykietowany, z naniesioną na każdej sztuce dacie przydatności do spożycia oraz składem chemicznym i surowcowym

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

II.2.5. Kryteria udzielenia zamówienia

Cena

II.2.11. Informacje o opcjach

Opcje: nie

II.2.13. Informacje o funduszach Unii Europejskiej

Zamówienie dotyczy projektu/programu finansowanego ze środków Unii Europejskiej: nie

II.2.14. Informacje dodatkowe

II.2. Opis

II.2.1. Nazwa

jaja spożywcze (kurze)

Część nr: 13

II.2.2. Dodatkowy kod lub kody CPV

03142500 Jaja

II.2.3. Miejsce świadczenia usług

Kod NUTS: PL227 Rybnicki

Główne miejsce lub lokalizacja realizacji: Zakład Karny w Raciborzu ul. Eichendorffa 14 47-400 Racibórz

II.2.4. Opis zamówienia

Jajka spożywcze- 110 000 szt

jaja w skorupie pochodzące od kury domowej.

Jaja M–jaja określane w kategorii wagowej, jako średnie, ważące od 53g do 63g

wymagania jakościowe: jajka zgodne z klasą A, wg kategorii M(średnie), jajka muszą być oznakowane zgodnie z normą, na opakowaniach transportowych musi być umieszczona etykieta lub nalepka z informacjami zawierającymi nazwę lub nr producenta oraz adres, klasę jakości, kategorię wagową, datę pakowania,

Wymagania chemiczne:

Zawartość zanieczyszczeń i pestycydów w produkcie zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem:

Rozporządzenie Komisji (WE) nr 2295/2003 z dnia 23 grudnia 2003 r. wprowadzające szczegółowe zasady wykonywania rozporządzenia Rady (EWG) nr 1907/90 w sprawie niektórych norm handlowych w odniesieniu do jaj;

Rozporządzenie (WE) nr 396/2005 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 23 lutego 2005 r. w sprawie najwyższych dopuszczalnych poziomów pozostałości pestycydów w żywności i paszy pochodzenia roślinnego i zwierzęcego oraz na ich powierzchni, zmieniające dyrektywę Rady 91/414/EWG (Dz. U. L 70 z 16.03.2005, s. 1 z późn. zm.)

Rozporządzenie (WE) nr 853/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. ustanawiające szczególne przepisy dotyczące higieny w odniesieniu do żywności pochodzenia zwierzęcego (Dz. U. L 139 z 30.04.2004, s. 55 z późn. zm.).

Wymagania mikrobiologiczne:

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

Rozporządzenie Komisji (WE) nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s. 5 z późn. zm.)

Rozporządzenie Komisji (WE) nr 2073/2005 z dnia 15 listopada w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s. 1 z późn. zm.).

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 24 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

Pakowanie

Wytlaczanki umieszczone w opakowaniu transportowym, nie więcej niż 360 szt. (ułożone tępym końcem ku górze). Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, pleśni, załamania i innych uszkodzeń mechanicznych. Opakowania powinny być wykonane z materiałów dopuszczonych do kontaktu z żywnością. Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach.

Wymagane jest złożenie odpowiedniego oświadczenia, a Zamawiający zastrzega sobie prawo do żądania przedstawienia odpowiednich dokumentów potwierdzających jakość produktów przy danej dostawie (znakowanie i opakowanie jaj):

Znakowanie:

Jaja klasy „A” znakuje się następująco:

Na skorupie powinien znajdować się kod producenta. Kod ten składa się z:

I. kodu systemu hodowli (w zależności od metod chowu: cyfra 0 oznacza chów ekologiczny, 1 –na wolnym wybiegu, 2 –ściółkowy, 3 –klatkowy),

II. kodu Państwa Członkowskiego (np. PL dla Polski),

III. weterynaryjnego numeru identyfikacyjnego.

Kod producenta jest łatwo widoczny, czytelny i ma przynajmniej 2mm wysokości,

Rozporządzenie Komisji (WE) nr 589/2008 z dnia 23 czerwca 2008 r. ustanawiające szczegółowe zasady wykonywania rozporządzenia Rady (WE) nr 1234/2007 w sprawie norm handlowych w odniesieniu do jaj (Dz. U. L 163 z 24.06.2008, s. 6 z późn. zm).

II.2.5. Kryteria udzielenia zamówienia

Cena

II.2.11. Informacje o opcjach

Opcje: nie

II.2.13. Informacje o funduszach Unii Europejskiej

Zamówienie dotyczy projektu/programu finansowanego ze środków Unii Europejskiej: nie

II.2.14. Informacje dodatkowe

Sekcja IV: Procedura

IV.1. Opis

IV.1.1. Rodzaj procedury

Procedura otwarta

IV.1.3. Informacje na temat umowy ramowej lub dynamicznego systemu zakupów

IV.1.8. Informacje na temat Porozumienia w sprawie zamówień rządowych (GPA)

Zamówienie jest objęte Porozumieniem w sprawie zamówień rządowych: nie

IV.2. Informacje administracyjne

IV.2.1. Poprzednia publikacja dotycząca przedmiotowego postępowania

Numer ogłoszenia w Dz.Urz. UE – OJ/S: [2021/S 123-325353](#)

IV.2.8. Informacje o zakończeniu dynamicznego systemu zakupów

IV.2.9. Informacje o zakończeniu zaproszenia do ubiegania się o zamówienie w postaci wstępnego ogłoszenia informacyjnego

Sekcja V: Udzielenie zamówienia

Część nr: 1

Nazwa:

ryby mrożone

Zamówienie/zamówienie na część zostaje udzielone: nie

V.1. Informacje o nieudzieleniu zamówienia

Zamówienia/zamówienia na część nie udzielono

Nie otrzymano ofert lub wniosków o dopuszczenie do udziału w postępowaniu lub wszystkie otrzymane oferty lub wnioski zostały odrzucone

Sekcja V: Udzielenie zamówienia

Zamówienie nr: 2

Część nr: 2

Nazwa:

matias

Zamówienie/zamówienie na część zostaje udzielone: nie

V.1. Informacje o nieudzieleniu zamówienia

Zamówienia/zamówienia na część nie udzielono

Nie otrzymano ofert lub wniosków o dopuszczenie do udziału w postępowaniu lub wszystkie otrzymane oferty lub wnioski zostały odrzucone

Sekcja V: Udzielenie zamówienia

Zamówienie nr: 3

Część nr: 3

Nazwa:

konserwy rybne

Zamówienie/zamówienie na część zostaje udzielone: tak

V.2. Udzielenie zamówienia

V.2.1. Data zawarcia umowy

31/08/2021

V.2.2. Informacje o ofertach

Liczba otrzymanych ofert: 3

Liczba ofert otrzymanych od MŚP: 2

Liczba ofert otrzymanych od oferentów z innych państw członkowskich UE: 0

Liczba ofert otrzymanych od oferentów z państw niebędących członkami UE: 0

Liczba ofert otrzymanych drogą elektroniczną: 3

Zamówienie zostało udzielone grupie wykonawców: nie

V.2.3. Nazwa i adres wykonawcy

Oficjalna nazwa: KONSHURT sp. z o.o. sp. k.

Krajowy numer identyfikacyjny: 364419435

Adres pocztowy: ul. Korfantego 26

Miejscowość: Częstochowa

Kod NUTS: PL224 Częstochowski

Kod pocztowy: 42-202

Państwo: Polska

E-mail: konshurt@konshurt.com.pl

Tel.: +48 343731814

Faks: +48 343731814

Adres internetowy: www.konshurt.com.pl

Wykonawcą jest MŚP: tak

V.2.4. Informacje na temat wartości zamówienia/części

Początkowa szacunkowa całkowita wartość zamówienia/części: 141 000,00 PLN

Najtańsza oferta: 42 766,50 PLN / Najdroższa oferta: 50 132,25 PLN brana pod uwagę

V.2.5. Informacje na temat podwykonawstwa

Sekcja V: Udzielenie zamówienia

Zamówienie nr: 4

Część nr: 5

Nazwa:

konserwy mięsne

Zamówienie/zamówienie na część zostaje udzielone: tak

V.2. Udzielenie zamówienia

V.2.1. Data zawarcia umowy

31/08/2021

V.2.2. Informacje o ofertach

Liczba otrzymanych ofert: 3

Liczba ofert otrzymanych od MŚP: 3

Liczba ofert otrzymanych od oferentów z innych państw członkowskich UE: 0

Liczba ofert otrzymanych od oferentów z państw niebędących członkami UE: 0

Liczba ofert otrzymanych drogą elektroniczną: 3

Zamówienie zostało udzielone grupie wykonawców: nie

V.2.3.

Nazwa i adres wykonawcy

Oficjalna nazwa: KONSHURT sp. z o.o. sp. k.

Krajowy numer identyfikacyjny: 364419435

Adres pocztowy: ul. Korfantego 26

Miejscowość: Częstochowa

Kod NUTS: PL224 Częstochowski

Kod pocztowy: 42-202

Państwo: Polska

E-mail: konshurt@konshurt.com.pl

Tel.: +48 343731814

Faks: +48 343731811

Adres internetowy: www.konshurt.com.pl

Wykonawcą jest MŚP: tak

V.2.4. Informacje na temat wartości zamówienia/części

Początkowa szacunkowa całkowita wartość zamówienia/części: 141 000,00 PLN

Całkowita końcowa wartość umowy/części: 42 486,30 PLN

V.2.5. Informacje na temat podwykonawstwa**Sekcja V: Udzielenie zamówienia**

Zamówienie nr: 5

Część nr: 5

Nazwa:

pasztety drobiowe

Zamówienie/zamówienie na część zostaje udzielone: tak

V.2. Udzielenie zamówienia**V.2.1. Data zawarcia umowy**

31/08/2021

V.2.2. Informacje o ofertach

Liczba otrzymanych ofert: 2

Liczba ofert otrzymanych od MŚP: 2

Liczba ofert otrzymanych od oferentów z innych państw członkowskich UE: 0

Liczba ofert otrzymanych od oferentów z państw niebędących członkami UE: 0

Liczba ofert otrzymanych drogą elektroniczną: 2

Zamówienie zostało udzielone grupie wykonawców: nie

V.2.3. Nazwa i adres wykonawcy

Oficjalna nazwa: KONSHURT sp. z o.o. sp. k.

Krajowy numer identyfikacyjny: 364419435

Adres pocztowy: ul. Korfantego 26

Miejscowość: Częstochowa

Kod NUTS: PL224 Częstochowski

Kod pocztowy: 42-202

Państwo: Polska

E-mail: konshurt@konshurt.com.pl

Tel.: +48 343731814
Faks: +48 343731811
Adres internetowy: www.konshurt.com.pl
Wykonawcą jest MŚP: tak

V.2.4. Informacje na temat wartości zamówienia/części

Początkowa szacunkowa całkowita wartość zamówienia/części: 141 000,00 PLN
Najtańsza oferta: 11 965,80 PLN / Najdroższa oferta: 15 876,00 PLN brana pod uwagę

V.2.5. Informacje na temat podwykonawstwa

Sekcja V: Udzielenie zamówienia

Zamówienie nr: 6

Część nr: 6

Nazwa:

herbata, kawa zbożowa, kakao, napój herbaciany

Zamówienie/zamówienie na część zostaje udzielone: tak

V.2. Udzielenie zamówienia

V.2.1. Data zawarcia umowy

02/09/2021

V.2.2. Informacje o ofertach

Liczba otrzymanych ofert: 2

Liczba ofert otrzymanych od MŚP: 2

Liczba ofert otrzymanych od oferentów z innych państw członkowskich UE: 0

Liczba ofert otrzymanych od oferentów z państw niebędących członkami UE: 0

Liczba ofert otrzymanych drogą elektroniczną: 2

Zamówienie zostało udzielone grupie wykonawców: nie

V.2.3. Nazwa i adres wykonawcy

Oficjalna nazwa: Wytwórnia Koncentratów Spożywczych DORO Dorota Doberstajn

Krajowy numer identyfikacyjny: 091152532

Adres pocztowy: ul. Młyńska 30

Miejscowość: Inowrocław

Kod NUTS: PL617 Inowrocławski

Kod pocztowy: 88-100

Państwo: Polska

E-mail: doro@doro.net.pl

Tel.: +48 523577608

Faks: +48 523577608

Wykonawcą jest MŚP: tak

V.2.4. Informacje na temat wartości zamówienia/części

Początkowa szacunkowa całkowita wartość zamówienia/części: 141 000,00 PLN

Najtańsza oferta: 5 884,55 PLN / Najdroższa oferta: 7 071,51 PLN brana pod uwagę

V.2.5. Informacje na temat podwykonawstwa

Sekcja V: Udzielenie zamówienia

Zamówienie nr: 7

Część nr: 7

Nazwa:

przyprawy, budyń bez cukru, bułka tarta

Zamówienie/zamówienie na część zostaje udzielone: tak

V.2. Udzielenie zamówienia

V.2.1. Data zawarcia umowy

31/08/2021

V.2.2. Informacje o ofertach

Liczba otrzymanych ofert: 2

Liczba ofert otrzymanych od MŚP: 1

Liczba ofert otrzymanych od oferentów z innych państw członkowskich UE: 0

Liczba ofert otrzymanych od oferentów z państw niebędących członkami UE: 0

Liczba ofert otrzymanych drogą elektroniczną: 2

Zamówienie zostało udzielone grupie wykonawców: nie

V.2.3. Nazwa i adres wykonawcy

Oficjalna nazwa: F.H.GRACJA Jolanta Zdunek

Krajowy numer identyfikacyjny: 100384291

Adres pocztowy: ul. Mickiewicza 13

Miejscowość: Siemkowice

Kod NUTS: PL714 Sieradzki

Kod pocztowy: 98-354

Państwo: Polska

E-mail: f.h.gracja@wp.pl

Tel.: +48 438417267

Faks: +48 438417267

Wykonawcą jest MŚP: nie

V.2.4. Informacje na temat wartości zamówienia/części

Początkowa szacunkowa całkowita wartość zamówienia/części: 141 000,00 PLN

Najtańsza oferta: 16 607,13 PLN / Najdroższa oferta: 19 109,44 PLN brana pod uwagę

V.2.5. Informacje na temat podwykonawstwa

Sekcja V: Udzielenie zamówienia

Zamówienie nr: 8

Część nr: 8

Nazwa:

produkty sojowe

Zamówienie/zamówienie na część zostaje udzielone: tak

V.2. Udzielenie zamówienia

V.2.1. Data zawarcia umowy

31/08/2021

V.2.2. Informacje o ofertach

Liczba otrzymanych ofert: 3

Liczba ofert otrzymanych od MŚP: 2

Liczba ofert otrzymanych od oferentów z innych państw członkowskich UE: 0

Liczba ofert otrzymanych od oferentów z państw niebędących członkami UE: 0

Liczba ofert otrzymanych drogą elektroniczną: 3

Zamówienie zostało udzielone grupie wykonawców: nie

V.2.3. Nazwa i adres wykonawcy

Oficjalna nazwa: F.H. GRACJA Jolanta Zdunek

Krajowy numer identyfikacyjny: 100384291

Adres pocztowy: ul. A. Mickiewicza 13

Miejscowość: Siemkowice

Kod NUTS: PL714 Sieradzki

Kod pocztowy: 98-354

Państwo: Polska

E-mail: f.h.gracja@wp.pl

Tel.: +48 438417267

Faks: +48 438417267

Wykonawcą jest MŚP: nie

V.2.4. Informacje na temat wartości zamówienia/części

Początkowa szacunkowa całkowita wartość zamówienia/części: 141 000,00 PLN

Najtańsza oferta: 11 359,44 PLN / Najdroższa oferta: 12 904,27 PLN brana pod uwagę

V.2.5. Informacje na temat podwykonawstwa**Sekcja V: Udzielenie zamówienia**

Zamówienie nr: 9

Część nr: 9

Nazwa:

bulion drobiowy, sos grzybowy, żurek w proszku

Zamówienie/zamówienie na część zostaje udzielone: tak

V.2. Udzielenie zamówienia**V.2.1. Data zawarcia umowy**

02/09/2021

V.2.2. Informacje o ofertach

Liczba otrzymanych ofert: 2

Liczba ofert otrzymanych od MŚP: 2

Liczba ofert otrzymanych od oferentów z innych państw członkowskich UE: 0

Liczba ofert otrzymanych od oferentów z państw niebędących członkami UE: 0

Liczba ofert otrzymanych drogą elektroniczną: 2

Zamówienie zostało udzielone grupie wykonawców: nie

V.2.3. Nazwa i adres wykonawcy

Oficjalna nazwa: Wytwórnia Koncentratów Spożywczych DORO Dorota Doberstajn
Krajowy numer identyfikacyjny: 091152532
Adres pocztowy: ul. Młyńska 30
Miejscowość: Inowrocław
Kod NUTS: PL617 Inowrocławski
Kod pocztowy: 88-100
Państwo: Polska
E-mail: doro@doro.net.pl
Tel.: +48 523577608
Faks: +48 523577608
Wykonawcą jest MŚP: tak

V.2.4. Informacje na temat wartości zamówienia/części

Początkowa szacunkowa całkowita wartość zamówienia/części: 141 000,00 PLN
Najtańsza oferta: 7 410,78 PLN / Najdroższa oferta: 9 561,60 PLN brana pod uwagę

V.2.5. Informacje na temat podwykonawstwa**Sekcja V: Udzielenie zamówienia**

Zamówienie nr: 10

Część nr: 10

Nazwa:

koncentrat pomidorowy, groszek konserwowy, fasolka konserwowa, sałatka szwedzka, leczo pieczarkowe, pasztet sojowy

Zamówienie/zamówienie na część zostaje udzielone: tak

V.2. Udzielenie zamówienia**V.2.1. Data zawarcia umowy**

31/08/2021

V.2.2. Informacje o ofertach

Liczba otrzymanych ofert: 2

Liczba ofert otrzymanych od MŚP: 1

Liczba ofert otrzymanych od oferentów z innych państw członkowskich UE: 0

Liczba ofert otrzymanych od oferentów z państw niebędących członkami UE: 0

Liczba ofert otrzymanych drogą elektroniczną: 2

Zamówienie zostało udzielone grupie wykonawców: nie

V.2.3. Nazwa i adres wykonawcy

Oficjalna nazwa: F.H. GRACJA Jolanta Zdunek
Krajowy numer identyfikacyjny: 100384291
Adres pocztowy: ul. Mickiewicza 13
Miejscowość: Siemkowice
Kod NUTS: PL714 Sieradzki
Kod pocztowy: 98-354
Państwo: Polska
E-mail: f.h.gracja@wp.pl

Tel.: +48 438417267
Faks: +48 438417267
Wykonawcą jest MŚP: nie

V.2.4. Informacje na temat wartości zamówienia/części

Początkowa szacunkowa całkowita wartość zamówienia/części: 141 000,00 PLN
Najtańsza oferta: 21 881,40 PLN / Najdroższa oferta: 33 996,90 PLN brana pod uwagę

V.2.5. Informacje na temat podwykonawstwa

Sekcja V: Udzielenie zamówienia

Zamówienie nr: 11

Część nr: 11

Nazwa:

dżem, marmolada

Zamówienie/zamówienie na część zostaje udzielone: tak

V.2. Udzielenie zamówienia

V.2.1. Data zawarcia umowy

31/08/2021

V.2.2. Informacje o ofertach

Liczba otrzymanych ofert: 3

Liczba ofert otrzymanych od MŚP: 2

Liczba ofert otrzymanych od oferentów z innych państw członkowskich UE: 0

Liczba ofert otrzymanych od oferentów z państw niebędących członkami UE: 0

Liczba ofert otrzymanych drogą elektroniczną: 3

Zamówienie zostało udzielone grupie wykonawców: nie

V.2.3. Nazwa i adres wykonawcy

Oficjalna nazwa: F.H. GRACJA Jolanta Zdunek

Krajowy numer identyfikacyjny: 100384291

Adres pocztowy: ul. A. Mickiewicza 13

Miejscowość: Siemkowice

Kod NUTS: PL714 Sieradzki

Kod pocztowy: 98-354

Państwo: Polska

E-mail: f.h.gracja@wp.pl

Tel.: +48 438417267

Faks: +48 438417267

Wykonawcą jest MŚP: nie

V.2.4. Informacje na temat wartości zamówienia/części

Początkowa szacunkowa całkowita wartość zamówienia/części: 141 000,00 PLN

Najtańsza oferta: 18 742,50 PLN / Najdroższa oferta: 24 328,50 PLN brana pod uwagę

V.2.5. Informacje na temat podwykonawstwa

Sekcja V: Udzielenie zamówienia

Zamówienie nr: 12

Część nr: 12

Nazwa:

artykuły nabiałowe, art. z zawartością tłuszczów roślinnych

Zamówienie/zamówienie na część zostaje udzielone: tak

V.2. Udzielenie zamówienia

V.2.1. Data zawarcia umowy

03/09/2021

V.2.2. Informacje o ofertach

Liczba otrzymanych ofert: 1

Liczba ofert otrzymanych od MŚP: 0

Liczba ofert otrzymanych od oferentów z innych państw członkowskich UE: 0

Liczba ofert otrzymanych od oferentów z państw niebędących członkami UE: 0

Liczba ofert otrzymanych drogą elektroniczną: 1

Zamówienie zostało udzielone grupie wykonawców: nie

V.2.3. Nazwa i adres wykonawcy

Oficjalna nazwa: OI-TRADE s.c. Michał Olek, Ryszard Pająk, Dariusz Gorycki

Krajowy numer identyfikacyjny: 122698196

Adres pocztowy: ul. Powstańców 127

Miejscowość: Kraków

Kod NUTS: PL213 Miasto Kraków

Kod pocztowy: 31-670

Państwo: Polska

E-mail: michal.olek@ol-trade.pl

Tel.: +48 534992939

Faks: +48 123502510

Wykonawcą jest MŚP: nie

V.2.4. Informacje na temat wartości zamówienia/części

Początkowa szacunkowa całkowita wartość zamówienia/części: 141 000,00 PLN

Całkowita końcowa wartość umowy/części: 193 882,50 PLN

V.2.5. Informacje na temat podwykonawstwa

Sekcja V: Udzielenie zamówienia

Zamówienie nr: 13

Część nr: 13

Nazwa:

jaja spożywcze (kurze)

Zamówienie/zamówienie na część zostaje udzielone: tak

V.2. Udzielenie zamówienia

V.2.1. Data zawarcia umowy

31/08/2021

V.2.2. Informacje o ofertach

Liczba otrzymanych ofert: 2

Liczba ofert otrzymanych od MŚP: 2

Liczba ofert otrzymanych od oferentów z innych państw członkowskich UE: 0

Liczba ofert otrzymanych od oferentów z państw niebędących członkami UE: 0

Liczba ofert otrzymanych drogą elektroniczną: 2

Zamówienie zostało udzielone grupie wykonawców: nie

V.2.3. Nazwa i adres wykonawcy

Oficjalna nazwa: Firma Handlowa DZIUBA Tomasz Dziuba

Krajowy numer identyfikacyjny: 273356969

Adres pocztowy: ul. Segiet 2

Miejscowość: Bytom

Kod NUTS: PL228 Bytomski

Kod pocztowy: 41-935

Państwo: Polska

E-mail: fh.dziuba@gmail.com

Tel.: +48 322829121

Wykonawcą jest MŚP: tak

V.2.4. Informacje na temat wartości zamówienia/części

Początkowa szacunkowa całkowita wartość zamówienia/części: 141 000,00 PLN

Najtańsza oferta: 34 650,00 PLN / Najdroższa oferta: 63 525,00 PLN brana pod uwagę

V.2.5. Informacje na temat podwykonawstwa**Sekcja VI: Informacje uzupełniające**

VI.3. Informacje dodatkowe**VI.4. Procedury odwoławcze****VI.4.1. Organ odpowiedzialny za procedury odwoławcze**

Oficjalna nazwa: Krajowa Izba Odwoławcza

Adres pocztowy: Postępu 17a

Miejscowość: Warszawa

Kod pocztowy: 02-676

Państwo: Polska

Tel.: +48 224587840

Faks: +48 224587800

VI.4.3. Składanie odwołań

Dokładne informacje na temat terminów składania odwołań:

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 Pzp.

VI.4.4. Źródło, gdzie można uzyskać informacje na temat składania odwołań

Oficjalna nazwa: Krajowa Izba Odwoławcza

Adres pocztowy: ul. Postępu 17a

Miejscowość: Warszawa

Kod pocztowy: 02-676

Państwo: Polska

VI.5. Data wysłania niniejszego ogłoszenia

03/09/2021