

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

OJ S 174/2022 09/09/2022

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

Osoba do kontaktów: Aleksandra Szlachetko

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

Dostawy art. spożywczych

Numer referencyjny: DKw.2232.3.2022

II.1.2. Główny kod CPV

15000000 Żywność, napoje, tytoń i produkty pokrewne

II.1.3. Rodzaj zamówienia

Dostawy

II.1.4. Krótki opis

Sukcesywne dostawy art. spożywczych wymienionych w częściach 1-13:

część 1

paprykarz

sałatka rybna

ryba w pomidorach

część 2

konserwa drobiowa
przysmak śniadaniowy
część 3
pasztet drobiowy
pasztet drobiowy alupak
część 4
herbata czarna granulowana
kawa zbożowa
napój herbaciany
kakao
część 5
kwasek cytrynowy
papryka słodka mielona
ziele angielskie
pieprz czarny mielony
koper suszony
liść laurowy
majeranek
nać pietruszki suszona
przyprawa uniwersalna (warzywna) w proszku
przyprawa do zup w płynie
ocet spirytusowy
musztarda
sól jadalna
bułka tarta
czosnek mielony
zioła prowansalskie
cynamon mielony
przyprawa do bigosu
budyń
przyprawa do mięsa mielonego
część 6
granulat sojowy
kostka sojowa
kotlety sojowe ala schabowe
część 7
żurek w proszku instant
sos grzybowy w proszku
bulion drobiowy
część 8
koncentrat pomidorowy
groшек konserwowy
fasola konserwowa
sałatka obiadowa szwedzka
leczo pieczarkowe
pasztet sojowy
część 9
marmolada
dżem
część 10

nabiał, art. z zaw. tł. r
część 11 jaja kurze

II.1.6. Informacje o częściach

To zamówienie podzielone jest na części: tak

II.2. Opis

II.2.1. Nazwa

konserwy rybne
Część nr: 1

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: magazyn żywnościowy- Zakład Karny ul.
Eichendorffa 14, 47-400 Racibórz

II.2.4. Opis zamówienia

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.

1.Paprykarz (2500 kg)-mięso rybne rozdrobnione z dodatkiem ryżu, warzyw, koncentratu pomidorowego, oleju oraz przypraw.

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

Zawartość puszek 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, niejednorodna,

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

2.Sałátka 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

opakowanie: puszka z samootwieraczem ; gramatura od 260 do 330g

Dostawca zobowiązuje się dostarczać produkty o jednej, stałej gramaturze

3.Ryba w pomidorach(1500kg)

opakowanie: puszka z samootwieraczem ; gramatura od 260 do 330g

Dostawca zobowiązuje się dostarczać produkty o jednej, stałej gramaturze

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 naprzemianległe,

tekstura: miękka i soczysta, bez obcych posmaków i zapachów

II.2.5. Kryteria udzielenia zamówienia

Kryterium kosztu - Nazwa: cena za pełen zakres zamówienia określony w danej części / Waga : 60

Kryterium kosztu - Nazwa: termin płatności / Waga: 20

Kryterium kosztu - Nazwa: termin realizacji reklamacji / Waga: 20

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: 2

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: magazyn żywnościowy- Zakład Karny ul. Eichendorffa 14, 47-400 Racibórz

II.2.4. Opis zamówienia

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

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

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 warstwa 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

II.2.5. Kryteria udzielenia zamówienia

Kryterium kosztu - Nazwa: cena za pełen zakres zamówienia określony w danej części / Waga : 60

Kryterium kosztu - Nazwa: termin płatności / Waga: 20

Kryterium kosztu - Nazwa: termin realizacji reklamacji / Waga: 20

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: 3

II.2.2. Dodatkowy kod lub kody CPV

15131310 Pasztety, 15131300 Konserwy wątrobiane

II.2.3. Miejsce świadczenia usług

Kod NUTS: PL227 Rybnicki

Główne miejsce lub lokalizacja realizacji: magazyn żywnościowy- Zakład Karny ul.

Eichendorffa 14, 47-400 Racibórz

II.2.4. Opis zamówienia

termin ważności minimum 6 miesięcy od dnia dostawy

Opakowania muszą być prawidłowo oznakowane i prawidłowo zamknięte.

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

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

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

bez dodatków smakowych

opakowanie: gramatura 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

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 zawartości składników pochodzenia wieprzowego

Pasztet drobiowy PN-A-82022:1998/Az1:2000-400kg

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 zawartości składników pochodzenia

II.2.5. Kryteria udzielenia zamówienia

Kryterium kosztu - Nazwa: cena za pełen zakres zamówienia określony w danej części / Waga : 60

Kryterium kosztu - Nazwa: termin płatności / Waga: 20

Kryterium kosztu - Nazwa: termin realizacji reklamacji / Waga: 20

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

art. nabiałowe, art. z zawartością tłuszczów roślinnych

Część nr: 10

II.2.2. Dodatkowy kod lub kody CPV

15510000 Mleko i śmietana, 15542100 Ser twarogowy, 15542300 Ser feta, 15544000 Ser twardy, 15545000 Pasty serowe do smarowania, 15551310 Jogurt bez dodatków substancji smakowych

II.2.3. Miejsce świadczenia usług

Kod NUTS: PL227 Rybnicki

Główne miejsce lub lokalizacja realizacji: magazyn żywnościowy - Zakład Karny w Raciborzu

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%termin przydatności do spożycia minimum 3 miesiące liczony od dnia dostawy do magazynu zamawiającego

wygląd: sypkie granulki barwy białokremowej -jednolitej, o zapachu charakterystycznym dla mleka pasteryzowanego bez posmaków i zapachów obcych

Zamawiający nie dopuszcza możliwości dostaw mleka cukierniczego.; w przypadku , gdy podczas gotowanie mleko „sie waży”- zamawiający wymaga zmiany mleka na inny gatunek odpowiadający ogólnie przyjętym normom

cechy dyskwalifikujące: zanieczyszczenia antybiotykami i innymi substancjami hamującymi, zanieczyszczenia mechaniczne, nalot pleśni, oznaki psucia, zjełczenia, trwałe zbrzylenia, zmiana koloru, obce zapachy i posmaki, uszkodzenia mechaniczne opakowań, ich zanieczyszczenia, brak oznakowania

w opakowaniach jednostkowych do 20 kg)- 2500 kg

2.KOSTKA TOPIONA (produkt topiony, mleczno-tłuszczowy, w którym sery podpuszczkowe zostały częściowo zastąpione tłuszczem roślinnym utwardzonym o zawartości tłuszczu min.

16%, opakowanie jednostkowe: kostka 100g; Skład: sery, woda, tłuszcz roślinny do 12%, mleko w proszku, białka mleka, skrobia, serwatka w proszku, sole emulgujące, sól;

opakowanie bezpośrednio nie może być uszkodzone, kształt poszczególnych jednostek regularny(o kształcie podstawy zbliżonym do prostokąta), powierzchnia gładka, mięsz w miarę miękki, elastyczny, jednolity w całej kostce, barwa naturalna, jednolita w całej masie; smak i zapach- charakterystyczny dla odpowiedniego rodzaju produktu topionego ze swoistym posmakiem topienia, smak i zapach łagodny lub pikantny, Konsystencja , smarowna, jednolita, bez ziarnistości. Barwo jednolita, z widocznymi cząstkami w kolorze odpowiadającym wprowadzonym dodatkom.

etykietowany, z naniesioną na każdej sztuce dacie przydatności do spożycia oraz składem chemicznym i surowcowym; cechy dyskwalifikujące: niedopuszczalny jest smak i zapach jełki, piekący, mdły i gorzki. niedopuszczalne jest wystąpienie objawów psucia, fermentacji, jełczenia, zapleśnienia, zmiana zabarwienia, obce posmaki i zapachy, smak jełki, piekący, mdły, mydlasty, gorzki zafałszowanie zawartości tłuszczu, opakowania uszkodzone

mechanicznie, nieoznakowane, zabrudzone, zdeformowane kształty; opakowanie zbiorcze: karton max 10 kg; minimalny termin przydatności do spożycia: 60 dni od daty dostawy do magazynu zamawiającego)-2000 kg

3.ŚMIETANKA (SŁODKA)- 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, o zawartości tłuszczu 12% ; Wygląd i barwa :płyn jednorodny, bez kłaczków ściętego sernika, bez podstoju serwatki, w przypadku śmietanki niehomogenizowanej dopuszcza się lekki podstój tłuszczu, barwy jednolitej i jasnokremowej do kremowej; Smak i zapach : Smak czysty, lekko słodki, lekki zapach i posmak pasteryzacji, niedopuszczalny smak i zapach obcy z wyjątkiem lekkiego zapachu i posmaku pasteryzacji

Konsystencja : Płynna, jednolita w całej masie; bez grudek tłuszczu; lekko zawieszista cechy dyskwalifikujące: niedopuszczalne jest wystąpienie objawów psucia, fermentacji, jełczenia, zapleśnienia) termin przydatności do spożycia : min 15 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy-2600 l

4.SEREK HOMOGENIZOWANY NATURALNY- 500 kg

5.SEREK GRANULOWANY (WIEJSKI) -700 kg

6.SEREK HOMOGENIZOWANY WANILIOWY -2000 kg

7.SER TYPU FROMAGE -1100 kg

8.SER ŻÓŁTY TYPU GOUDA-200 kg

9.JOGURT NATURALNY-1200 kg

10.TWARÓG CHUDY 200G -7500 kg

II.2.5. Kryteria udzielenia zamówienia

Kryterium kosztu - Nazwa: cena brutto za pełen zakres zamówienia określony w części 10 / Waga: 60

Kryterium kosztu - Nazwa: termin płatności / Waga: 20

Kryterium kosztu - Nazwa: termin realizacji reklamacji / Waga: 20

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: [2022/S 102-283078](#)

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:

konserwy rybne

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:

konserwy mięsne

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:

pasztety drobiowe

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: 4

Część nr: 10

Nazwa:

art. nabiałowe, art. z zawartością tłuszczów roślinnych

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 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 z dnia 11-09-2019r Prawo zamówień publicznych

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

05/09/2022