

Polska-Racibórz: Produkty zwierzęce, mięso i produkty mięsne

OJ S 216/2021 08/11/2021

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 II
Numer referencyjny: D/Kw.2232.8.2021

II.1.2. Główny kod CPV

15100000 Produkty zwierzęce, mięso i produkty mięsne

II.1.3. Rodzaj zamówienia

Dostawy

II.1.4. Krótki opis

Sukcesywne dostawy następujących art. spożywczych:
część I: mintaj mrożony- płat, burger rybny;
część II : filet śledziowy ala matias ;
część III: mięso gulaszowe z kurczaka świeże, serca z indyka, żołądki drobiowe

II.1.6. Informacje o częściach

To zamówienie podzielone jest na części: tak

II.1.7. Całkowita wartość zamówienia

Wartość bez VAT: 11 525,00 EUR

II.2. Opis

II.2.1. Nazwa

część I

Część nr: 1

II.2.2. Dodatkowy kod lub kody CPV

15220000 Ryby mrożone, filety rybne i pozostałe mięso ryb

II.2.3. Miejsce świadczenia usług

Kod NUTS: PL227 Rybnicki

Główne miejsce lub lokalizacja realizacji: magazyn Zakładu Karnego w Raciborzu, ul. Josepha von 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 ościowych 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 $70g \pm 10g$); 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

Przedmiot zamówienia powinien być dostarczany do zamawiającego w początkowym terminie jego przydatności do spożycia lub daty minimalnej trwałości.

II.2. Opis

II.2.1. Nazwa

część II

Część nr: 2

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: magazyn Zakładu Karnego w Raciborzu, ul. Josepha von Eichendorffa 14, 47-400 Racibórz

II.2.4. Opis zamówienia

Filet śledziowy ala matias -1400 KG

płaty 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, opracowanie staranne, płaty 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 jelkiego 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: jelki, kwaśny, gnilny, inny obcy; smak mięsa: jelki, 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

Przedmiot zamówienia powinien być dostarczany do zamawiającego w początkowym terminie jego przydatności do spożycia lub daty minimalnej trwałości.

II.2. Opis

II.2.1. Nazwa

część III

Część nr: 3

II.2.2. Dodatkowy kod lub kody CPV

15112000 Drób

II.2.3. Miejsce świadczenia usług

Kod NUTS: PL227 Rybnicki

Główne miejsce lub lokalizacja realizacji: magazyn Zakładu Karnego w Raciborzu, ul. Josepha von Eichendorffa 14, 47-400 Racibórz

II.2.4. Opis zamówienia

1. Mięso gulaszowe z kurczaka świeże - klasa I. Produkt świeży, niemrożony, uzyskany z tuszek kurcząt, zawierające mięśnie piersiowe bez skóry, kości klatki piersiowej, grzbietu i ścięgien, filety powinny być właściwie umięśnione, zapach naturalny dla mięsa drobiowego świeżego, powierzchnia czysta, gładka, niezakrwawiona, niepostrzępiona, bez opłków kości, głębszych ponacinań. Minimalny termin przydatności do spożycia od dnia dostawy: 4 dni 400 kg

2. Serca z indyka - świeże, koloru ciemnoczerwonego, zapach charakterystyczny dla mięs podrobowych, przerost tłuszczowy - nieznaczny, pozbawione osierdza i pni naczyń krwionośnych. Produkt schłodzony, niemrożony. Minimalny termin przydatności do spożycia od dnia dostawy: 2 dni

550 kg

3. Żołądki drobiowe świeże - Wygląd żołądek mięśniowy oczyszczony z treści pokarmowej i pozbawiony rogowatego nabłonka, z odciętym przy mięśniu żołądkiem gruczołowym i dwunastnicą, tłuszcz usunięty; dopuszcza się niewielkie uszkodzenie mięśnia żołądka oraz pozostałość tkanki łącznej i niewielką ilość tkanki tłuszczowej; powierzchnia mokra z naturalnym połyskiem; dopuszcza się lekkie obeschnięcie i niewielki wyciek w opakowaniu. Barwa naturalna, na przekroju mięśni jasnoczerwona do ciemnoczerwonej, niedopuszczalna zielonkawa, powierzchnia wewnętrzna pokryta jasnobeżową śluzówką. Zapach naturalny, charakterystyczny, niedopuszczalny zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy.

Minimalny termin przydatności do spożycia od dnia dostawy: 2 dni

550 kg

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

Przedmiot zamówienia powinien być dostarczany do zamawiającego w początkowym terminie jego przydatności do spożycia; dostawy: co najmniej 3 razy w miesiącu

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 168-439369](#)

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:

część I

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:

część II

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:

część III

Zamówienie/zamówienie na część zostaje udzielone: tak

V.2. Udzielenie zamówienia

V.2.1. Data zawarcia umowy

02/11/2021

V.2.2.

Informacje o ofertach

Liczba otrzymanych ofert: 1

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: 1

Zamówienie zostało udzielone grupie wykonawców: nie

V.2.3. Nazwa i adres wykonawcy

Oficjalna nazwa: ZAKŁAD PRODUKCJI DROBIU "MARICA" sp z oo sp k

Krajowy numer identyfikacyjny: 5470086208

Adres pocztowy: ul. Straconki 68

Miejscowość: Bielsko-Biała

Kod NUTS: PL225 Bielski

Kod pocztowy: 43-318

Państwo: Polska

E-mail: biuro@marica.pl

Tel.: +48 338585300

Wykonawcą jest MŚP: tak

V.2.4. Informacje na temat wartości zamówienia/części

Całkowita końcowa wartość umowy/części: 11 392,50 PLN

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

03/11/2021