

## 615783-2024 - Procedura konkurencyjna

**Polska – Wędliny – Dostawy wędlin wieprzowych, wędlin drobiowych, mięsa wieprzowego, mięsa drobiowego, konserw rybnych i mięsnych oraz ryb do Zakładu Karnego w Łowiczu**

**OJ S 199/2024 11/10/2024**

**Ogłoszenie o zamówieniu lub ogłoszenie o koncesji – tryb standardowy**

**Dostawy**

### 1. Nabywca

---

#### 1.1. Nabywca

Oficjalna nazwa: Zakład Karny w Łowiczu

E-mail: [zk\\_lowicz@sw.gov.pl](mailto:zk_lowicz@sw.gov.pl)

Status prawny nabywcy: Podmiot prawa publicznego

Sektor działalności instytucji zamawiającej: Porządek publiczny i bezpieczeństwo publiczne

### 2. Procedura

---

#### 2.1. Procedura

Tytuł: Dostawy wędlin wieprzowych, wędlin drobiowych, mięsa wieprzowego, mięsa drobiowego, konserw rybnych i mięsnych oraz ryb do Zakładu Karnego w Łowiczu

Opis: Część I – wędliny wieprzowe (CPV 15131130-5) I.p. asortyment Ilość 1 Kielbasa podwawelska 1750 2 Kielbasa zwyczajna 920 3 Kielbasa śląska 5400 4 Kielbasa krakowska 550 5 Kielbasa zielonogórska 550 6 Kielbasa parówkowa 3650 7 Mielonka wieprzowa 5400 8 Mortadela 5100 9 Szynka tyrolska 3650 10 Pieczeń rzymska 900 11 Pieczeń myśliwska 900 12 Salceson czarny 1750 13 Salceson włoski 3600 14 Kaszanka 5400 15 Pasztet pieczony 1750 Część II - wędliny drobiowe (CPV 15131135-0) I.p. asortyment Ilość 1 Parówki drobiowe 350 2 Serdelki drobiowe 950 3 Kielbasa śląska drobiowa 1100 4 Kielbasa śniadaniowa drobiowa 350 5 Kielbasa kanapkowa drobiowa 950 6 Kielbasa szynkowa drobiowa 550 7 Kielbasa żywiecka drobiowa 350 8 Mortadela drobiowa 350 9 Kielbasa parówkowa drobiowa 350 10 Lunch meat drobiowy 550 11 Polędwica drobiowa 350 12 Pasztetowa drobiowa 1850 13 Pasztet drobiowy 900 14 Szynka drobiowa 350 15 Kielbasa biała drobiowa parzona 180 Część III – mięso wieprzowe (CPV 15113000-3) I.p. asortyment Ilość 1 Mięso gulaszowe wieprzowe kl. II niemrożone 400 2 Mięso mielone wieprzowo – wołowe niemrożone 900 3 Wątroba wieprzowa niemrożona 1500 4 Łopatka wieprzowa 4D 100 Część IV – mięso drobiowe (CPV 15112000-6) I.p. asortyment Ilość 1 ćwiartka tylna z kurczaka niemrożona 1450 2 Mięso mielone drobiowe niemrożone 1450 3 Żołądki drobiowe świeże, niemrożone 4000 4 Wątroba drobiowa świeża, niemrożona 2000 Część V - konserwy mięsne, rybne, sojowe (CPV 15131000-5) I.p. asortyment Ilość 1 Paprykarz szczeciński 250 2 Szprot w pomidorach 100 3 Konserwa turystyczna 2300 4 Przysmak śniadaniowy 2300 5 Pasztet drobiowy Alupack 900 6 Pasztet sojowy Alupack 600 Część VI - ryby (CPV 15220000-6) I.p. asortyment Ilość 1 Filet rybny mrożony (szaterpak) 350 2 Burger rybny panierowany 1450 3 Płaty śledziowe solone 180 Wskazane ilości poszczególnych artykułów są ilościami przewidywanymi, które posłużą do określenia wartości przedmiotu zamówienia wg poszczególnych ofert. W trakcie realizacji zamówienia – faktyczne ilości poszczególnych artykułów mogą odbiegać od określonych powyżej, jednakże łączna wartość realizowanej umowy nie przekroczy wartości określonej ofertą wykonawcy. Wykonawca ma dostarczać artykuły spożywcze własnym transportem, którego koszt ma być wliczony w cenę ofertową. W cenę oferty ma być też wliczony koszt rozładunku towarów. Towar dostarczany do siedziby

zamawiającego sukcesywnie, w zależności od grupy asortymentowej: a) część I, II, III, IV – dwa razy w tygodniu, tj. wtorek i czwartek b) część V, – co najmniej 1 raz na kwartał c) część VI – co najmniej 1 raz w miesiącu W razie stwierdzenia wszelkich nieprawidłowości co do jakości przyjmowanego towaru dostawa będzie zakwestionowana. Zakwestionowany towar podlega wymianie przez wykonawcę w ciągu 24 godzin. 1. Dostarczony towar powinien posiadać minimalny termin przydatności do spożycia nie krótszy niż 14 dni od dnia dostarczenia. 2. Dostarczony towar powinien być oznakowany i posiadać m.in. takich informacji jak: nazwa żywności, wykaz składników, ilość żywności netto, data minimalnej trwałości lub termin przydatności do spożycia, wartość odżywcza, nazwa lub firma i adres podmiotu, który wprowadza produkt do obrotu zgodnie z rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności. Dostarczony towar powinien być świeży, wolny od obcych zapachów, wysokiej jakości sensorycznej i mikrobiologicznej. Opakowania produktu powinny być czyste, suche, bez uszkodzeń mechanicznych i obcych zapachów oraz powinny zapewnić ochronę przed uszkodzeniami mechanicznymi oraz zanieczyszczeniami i być przeznaczone do kontaktu z żywnością. 3. Wykonawca wraz z dostawą jest zobowiązany przekazać Zamawiającemu dokument w postaci faktury za daną dostawę oraz dokument identyfikacyjny zawierający informacje o dostarczonej żywności zgodnie z rozporządzeniem Komisji (UE) nr 931/2011 z dnia 19 września 2011 roku w sprawie wymogów dotyczących możliwości śledzenia ustanowionych rozporządzeniem (WE) nr 178 /2002 Parlamentu Europejskiego i Rady w odniesieniu do żywności pochodzenia zwierzęcego. 4. Wykonawca podejmuje się dostawy przedmiotu zamówienia w godzinach 8:00 do 12:00 własnym środkiem transportu do siedziby Zamawiającego zgodnie ze składanymi zamówieniami. 5. Realizacja niniejszego zamówienia będzie się odbywać na podstawie zamówień częściowych zgłaszanych telefonicznie lub e-mailem przez Zamawiającego do Wykonawcy. 6. Przyjęcie towaru poprzedzone będzie wspólną kontrolą ilościowo – jakościową przeprowadzoną przez osoby działające w imieniu Zamawiającego i Wykonawcy. W przypadku zakwestionowania dostawy, która nie odpowiada ilościowo lub normom jakościowym bądź też z innych przyczyn nie odpowiada obowiązującym wymaganiom w zakresie warunków zdrowotnych żywności i żywienia, Zamawiający sporządza protokół niezgodności zawierający wszelkie ustalenia dokonane w toku odbioru. Protokół niezgodności podpisuje osoba dokonująca odbioru w imieniu Zamawiającego oraz osoba dostarczająca towar w imieniu lub na rzecz Wykonawcy. Zamawiający uprawniony jest również do jednostronnego sporządzenia tegoż protokołu ze skutkiem dla Wykonawcy. 7. Wykonawca na żądanie Zamawiającego zobowiązany jest do dostarczenia informacji o wartościach kalorycznych oraz składnikach odżywczych zawartych w 100 g produktu spożywczego. Informacja ta musi zawierać wartość energetyczną w kcal., białko w g, tłuszcz w g., węglowodany w g oraz dane na temat alergenów zawartych w dostarczonych produktach spożywczych, zgodnie z Rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169 /2011 z dnia 25 października 2011 r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności.

Identyfikator procedury: ce1b0459-4e7a-4fca-a526-3e33b3b368c4

Wewnętrzny identyfikator: DKW.2232.3.2024.JA

Rodzaj procedury: Otwarta

Procedura jest przyspieszona: nie

### **2.1.1. Przeznaczenie**

Charakter zamówienia: Dostawy

Główna klasyfikacja (cpv): 15131130 Wędliny

Dodatkowa klasyfikacja (cpv): 15112000 Drób, 15113000 Wieprzowina, 15131000 Konserwy i przetwory z mięsa, 15221000 Ryby mrożone

#### **2.1.2. Miejsce realizacji**

Adres pocztowy: ul. Wiejska 3

Miejscowość: Łowicz

Kod pocztowy: 99-400

Podpodział krajowy (NUTS): Skierniewicki (PL715)

Kraj: Polska

Informacje dodatkowe: Zakład Karny w Łowiczu

#### **2.1.4. Informacje ogólne**

Informacje dodatkowe: W postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego komunikacja między Zamawiającym a wykonawcami odbywa się przy użyciu Platformy e-Zamówienia, która jest dostępna pod adresem <https://ezamowienia.gov.pl>. Wykonawca zamierzający wziąć udział w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego musi posiadać konto podmiotu „Wykonawca” na Platformie e-Zamówienia. Szczegółowe informacje na temat zakładania kont podmiotów oraz zasady i warunki korzystania z Platformy e-Zamówienia określa Regulamin Platformy e-Zamówienia, dostępny na stronie internetowej <https://ezamowienia.gov.pl> oraz informacje zamieszczone w zakładce „Centrum Pomocy”. e) Przeglądanie i pobieranie publicznej treści dokumentacji postępowania nie wymaga posiadania konta na Platformie e-Zamówienia ani logowania. f) Sposób sporządzenia dokumentów elektronicznych lub dokumentów elektronicznych będących kopią elektroniczną treści zapisanej w postaci papierowej (cyfrowe odwzorowania) musi być zgodny z wymaganiami określonymi w rozporządzeniu Prezesa Rady Ministrów w sprawie wymagań dla dokumentów elektronicznych. g) Dokumenty elektroniczne, o których mowa w § 2 ust. 1 rozporządzenia Prezesa Rady Ministrów w sprawie wymagań dla dokumentów elektronicznych, sporządza się w postaci elektronicznej, w formatach danych określonych w przepisach rozporządzenia Rady Ministrów w sprawie Krajowych Ram Interoperacyjności, z uwzględnieniem rodzaju przekazywanych danych i przekazuje się jako załączniki. W przypadku formatów, o których mowa w art. 66 ust. 1 ustawy Pzp, ww. regulacje nie będą miały bezpośredniego zastosowania. h) Informacje, oświadczenia lub dokumenty, inne niż wymienione w § 2 ust. 1 rozporządzenia Prezesa Rady Ministrów w sprawie wymagań dla dokumentów elektronicznych, przekazywane w postępowaniu sporządza się w postaci elektronicznej: a) w formatach danych określonych w przepisach rozporządzenia Rady Ministrów w sprawie Krajowych Ram Interoperacyjności (i przekazuje się jako załącznik), lub b) jako tekst wpisany bezpośrednio do wiadomości przekazywanej przy użyciu środków komunikacji elektronicznej (np. w treści wiadomości e-mail lub w treści „Formularza do komunikacji”). i) Jeżeli dokumenty elektroniczne, przekazywane przy użyciu środków komunikacji elektronicznej, zawierają informacje stanowiące tajemnicę przedsiębiorstwa w rozumieniu przepisów ustawy z dnia 16 kwietnia 1993 r. o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji (Dz. U. z 2022 r. poz. 1233) wykonawca, w celu utrzymania w poufności tych informacji, przekazuje je w wydzielonym i odpowiednio oznaczonym pliku, wraz z jednoczesnym zaznaczeniem w nazwie pliku „Dokument stanowiący tajemnicę przedsiębiorstwa”. j) Komunikacja w postępowaniu, z wyłączeniem składania ofert/wniosków o dopuszczenie do udziału w postępowaniu, odbywa się drogą elektroniczną za pośrednictwem formularzy do komunikacji dostępnych w zakładce „Formularze” („Formularze do komunikacji”). Za pośrednictwem „Formularzy do komunikacji” odbywa się w szczególności przekazywanie wezwań i zawiadomień, zadawanie pytań i udzielanie odpowiedzi. Formularze do komunikacji umożliwiają również dołączenie załącznika do przesyłanej wiadomości (przycisk „dodaj załącznik”). W przypadku załączników, które są

zgodnie z ustawą Pzp lub rozporządzeniem Prezesa Rady Ministrów w sprawie wymagań dla dokumentów elektronicznych opatrzone kwalifikowanym podpisem elektronicznym, podpisem zaufanym lub podpisem osobistym, mogą być opatrzone, zgodnie z wyborem wykonawcy /wykonawcy wspólnie ubiegającego się o udzielenie zamówienia/podmiotu udostępniającego zasoby, podpisem zewnętrznym lub wewnętrznym. W zależności od rodzaju podpisu i jego typu (zewnętrzny, wewnętrzny) dodaje się do przesyłanej wiadomości uprzednio podpisane dokumenty wraz z wygenerowanym plikiem podpisu (typ zewnętrzny) lub dokument z wszytym podpisem (typ wewnętrzny). k) Możliwość korzystania w postępowaniu z „Formularzy do komunikacji” w pełnym zakresie wymaga posiadania konta „Wykonawcy” na Platformie e-Zamówienia oraz zalogowania się na Platformie e-Zamówienia. Do korzystania z „Formularzy do komunikacji” służących do zadawania pytań dotyczących treści dokumentów zamówienia wystarczające jest posiadanie tzw. konta uproszczonego na Platformie e-Zamówienia. l) Wszystkie wysłane i odebrane w postępowaniu przez wykonawcę wiadomości widoczne są po zalogowaniu w podglądzie postępowania w zakładce „Komunikacja”. m) Maksymalny rozmiar plików przesyłanych za pośrednictwem „Formularzy do komunikacji” wynosi 150 MB (wielkość ta dotyczy plików przesyłanych jako załączniki do jednego formularza). n) Minimalne wymagania techniczne dotyczące sprzętu używanego w celu korzystania z usług Platformy e-Zamówienia oraz informacje dotyczące specyfikacji połączenia określa Regulamin Platformy e-Zamówienia. o) W przypadku problemów technicznych i awarii związanych z funkcjonowaniem Platformy e-Zamówienia użytkownicy mogą skorzystać ze wsparcia technicznego dostępnego pod numerem telefonu (32) 77 88 999 lub drogą elektroniczną poprzez formularz udostępniony na stronie internetowej <https://ezamowienia.gov.pl> w zakładce „Zgłoś problem”. p) W szczególnie uzasadnionych przypadkach uniemożliwiających komunikację wykonawcy i Zamawiającego za pośrednictwem Platformy e-Zamówienia, Zamawiający dopuszcza komunikację za pomocą poczty elektronicznej na adres e-mail: [zk\\_lowicz@sw.gov.pl](mailto:zk_lowicz@sw.gov.pl) (nie dotyczy składania ofert/wniosków o dopuszczenie do udziału w postępowaniu). q) Informacje o sposobie komunikowania się Zamawiającego z Wykonawcami w inny sposób niż przy użyciu środków komunikacji elektronicznej, w tym w przypadku zaistnienia jednej z sytuacji określonych w art. 65 ust. 1 pzp, tj. odstąpienia od obowiązku użycia środków komunikacji elektronicznej, art. 66 pzp, tj. wymagania narzędzi, urządzeń, formatów plików, które nie są ogólnie dostępne i art. 69, tj. wymagania sporządzenia ofert w przetargu na roboty budowlane przy użyciu narzędzi elektronicznego modelowania danych budowlanych. r) Zamawiający nie przewiduje komunikowania się z Wykonawcami w inny sposób niż przy użyciu środków komunikacji elektronicznej, wskazanych w SWZ. s) Zamawiający nie określa wymagań dotyczących zachowania poufnego charakteru informacji przekazanych Wykonawcy w toku postępowania o udzielenie zamówienia (art. 18 ust. 4 Pzp).

**Podstawa prawna:**

Dyrektywa 2014/24/UE

**2.1.5. Warunki udzielenia zamówienia**

**Warunki zgłoszenia:**

Maksymalna liczba części zamówienia, na które jeden oferent może składać oferty: 6

**Warunki zamówienia:**

Maksymalna liczba części zamówienia, których można udzielić jednemu oferentowi: 6

**2.1.6. Podstawy wykluczenia**

Powody wykluczenia źródła: Dokumenty zamówienia

## 5. Część zamówienia

---

## 5.1. Część zamówienia: LOT-0001

Tytuł: Część I – wędliny wieprzowe

Opis: asortyment Ilość [kg] Kielbasa podwawelska 1750 Kielbasa zwyczajna 920 Kielbasa śląska 5400 Kielbasa krakowska 550 Kielbasa zielonogórska 550 Kielbasa parówkowa 3650 Mielonka wieprzowa 5400 Mortadela 5100 Szyńska tyrolska 3650 Pieczeń rzymska 900 Pieczeń myśliwska 900 Salceson czarny 1750 Salceson włoski 3600 Kaszanka 5400 Pasztet pieczony 1750 Kielbasa podwawelska czysto wieprzowa, wędzona, parzona, średnio rozdrobniona, batony w osłonkach naturalnych (jelitach wieprzowych cienkich) o długości 35 - 40 cm, o średnicy 32 – 36 mm, powierzchnia batonu o barwie od jasnobrązowej do brązowej z lekkim połyskiem i prześwitami składników pod osłonką, osłonka ściśle przylegająca do masy mięsnej, niedopuszczalne zawilgocenie powierzchni osłonki, Kielbasa zwyczajna wieprzowa, wędzona, parzona, średnio rozdrobniona, batony w osłonkach naturalnych o długości 35 – 40 cm, powierzchnia batonu o barwie od jasnobrązowej do ciemnobrązowej, osłonka równomiernie ściśle przylegająca do farszu, barwa mięsa – różowa do ciemnoróżowej, konsystencja – ścisła, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości. Kielbasa śląska wieprzowo – wołowa, wędzona, parzona, średnio rozdrobniona, batony w osłonkach naturalnych o długości 35 – 40 cm, powierzchnia batonu o barwie od jasnobrązowej do ciemnobrązowej, osłonka równomiernie ściśle przylegająca do farszu, barwa mięsa – różowa do ciemnoróżowej, konsystencja – ścisła, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy. Kielbasa krakowska wieprzowo – wołowa, wędzona, parzona, grubo rozdrobniona, batony w osłonkach białkowych sztucznych o długości 20 - 45 cm i średnicy 65 - 80 mm, powierzchnia batonu o barwie jasnobrązowej do ciemnobrązowej, osłonka ściśle przylegająca do farszu. Kielbasa zielonogórska czysto wieprzowa, parzona, grubo rozdrobniona, batony w osłonkach sztucznych o długości 30 – 40 cm i średnicy 90 - 100 mm, powierzchnia batonu gładka o barwie jasnobrązowej do brązowej, osłonka gładka, ściśle przylegająca do farszu. Kielbasa parówkowa wieprzowo - wołowa, wędzona, parzona, drobno rozdrobniona lub homogenizowana, batony w osłonkach naturalnych lub sztucznych o długości 14 - 16cm, powierzchnia batonu o barwie jasnoróżowej do jasnobrązowej z odcieniem żółtym, osłonka ściśle przylegająca do farszu, barwa mięsa – jasnoróżowa, konsystencja – dość ścisła, po podgrzaniu soczysta, plastry grubości 3 mm nie powinny się rozpadać. Mielonka wieprzowa produkt średnio rozdrobniony z mięsa wieprzowego i wołowego, parzona, batony w osłonkach sztucznych o długości 35 – 40 cm i średnicy 80 - 150 mm, powierzchnia batonu gładka o barwie jasnobrązowej do brązowej, osłonka ściśle przylegająca do farszu, wygląd na przekroju – barwa mięsa jasnoróżowa do ciemnoróżowej, składniki równomiernie rozmieszczone, niedopuszczalne skupiska jednego ze składników czy zacieki galarety pod osłonką. Mortadela kielbasa wieprzowo – wołowa, wędzona lub nie, parzona, drobno rozdrobniona lub homogenizowana, batony w osłonkach sztucznych lub białkowych o długości 20 - 40 cm, średnicy 70 - 80 mm, powierzchnia batonu o barwie jasnobrązowej do ciemnobrązowej lub o barwie użytej osłonki, osłonka gładka ściśle przylegająca do farszu, barwa mięsa – jasnoróżowa, konsystencja – dość ścisła, elastyczna. Szyńska tyrolska z mięsa wieprzowego i wołowego, średnio rozdrobniony, baton w osłonkach sztucznych, konsystencja – dość ścisła, surowce równomiernie rozłożone, niedopuszczalne składniki zbyt rozdrobnione, z chrząstkami, ścięgnami, barwa – charakterystyczna dla danego wyrobu. Pieczeń rzymska wędlina otrzymana z mięsa wieprzowego oraz farszu mięsnego z dodatkiem przypraw, substancji wiążących, pieczona, kształt foremkowy, na wierzchu dekorowana pikantną posypką smakową, struktura plastra dość ścisła, barwa mięsa na przekroju typowa dla mięsa peklowanego, parzonego, od jasnoróżowej do różowej, barwa tłuszczu od kremowej do białej. Pieczeń myśliwska wędlina otrzymana z mięsa wieprzowego oraz farszu mięsnego z dodatkiem przypraw, substancji wiążących, pieczona, kształt foremkowy, na wierzchu dekorowana pikantną posypką smakową, struktura plastra dość

ściśła, barwa mięsa na przekroju typowa dla mięsa peklowanego, parzonego, od jasnoróżowej do różowej, barwa tłuszczu od kremowej do białej. Salceson czarny wędlina podrobowa, otrzymana z mięsa wieprzowego, mięsa wołowego, skórek wieprzowych, z dodatkiem krwi spożywczej, wyrób w osłonce naturalnej lub sztucznej, powierzchnia czysta, lekko wilgotna, niedopuszczalne zabrudzenia, oślizłość i naloty pleśni, konsystencja – dość ściśła, niedopuszczalne skupiska nie wymieszanych składników, barwa na powierzchni szara do brunatnej, na przekroju – brunatna. Salceson włoski wędlina podrobowa, otrzymana z mięsa wieprzowego, mięsa wołowego, skórek wieprzowych, wygląd ogólny – wyrób w osłonce naturalnej lub sztucznej, powierzchnia wyrób w osłonce naturalnej lub sztucznej, powierzchnia czysta, lekko wilgotna, niedopuszczalne zabrudzenia, oślizłość i nalot pleśni, barwa na powierzchni – szara do różowej, na przekroju – widoczne duże kawałki peklowanego mięsa wieprzowego. Kaszanka wędlina podrobowa, wyprodukowana z mięsa wieprzowego, surowców podrobowych, skórek wieprzowych, tłuszczu wieprzowego, kaszy jęczmiennej z dodatkiem krwi spożywczej, parzona, wygląd ogólny – wyrób w osłonce naturalnej lub sztucznej, powierzchnia czysta, lekko wilgotna, niedopuszczalne zabrudzenia, oślizłość i naloty pleśni, konsystencja – dość ściśła, niedopuszczalne skupiska nie wymieszanych składników, barwa na powierzchni szara do brunatnej, na przekroju – brunatna. Pasztet pieczony produkt powstały z podrobów oraz surowców mięsnych wieprzowych i wołowych rozdrobnionych do masy homogennej i poddany procesowi pieczenia, blok lub foremka od 1 do 5 kg.

#### **5.1.1. Przeznaczenie**

Charakter zamówienia: Dostawy

Główna klasyfikacja (cpv): 15131130 Wędliny

#### **5.1.2. Miejsce realizacji**

Adres pocztowy: ul. Wiejska 3

Miejscowość: Łowicz

Kod pocztowy: 99-400

Podpodział krajowy (NUTS): Skierniewicki (PL715)

Kraj: Polska

#### **5.1.3. Szacowany okres obowiązywania**

Data początkowa: 01/01/2025

Data zakończenia trwania: 31/12/2025

#### **5.1.6. Informacje ogólne**

##### **Zastrzeżony udział:**

Udział nie jest zastrzeżony.

Należy podać imiona i nazwiska oraz kwalifikacje zawodowe członków personelu wyznaczonych do realizacji zamówienia: Niewymagane

Projekt zamówienia niefinansowany z funduszy UE

Zamówienie jest objęte zakresem Porozumienia w sprawie zamówień rządowych (GPA): nie

Przedmiotowe zamówienie jest odpowiednie również dla małych i średnich przedsiębiorstw (MŚP): tak

#### **5.1.7. Zamówienia strategiczne**

Zielone zamówienia - Kryteria: Brak kryteriów zielonych zamówień publicznych

#### **5.1.9. Kryteria kwalifikacji**

Źródła kryteriów wyboru: Uwaga

Kryterium: Referencje dotyczące określonych dostaw



Opis kryterium selekcji: Warunek ten zostanie spełniony, jeżeli wykonawca wykaże, że w ciągu ostatnich trzech lat przed upływem terminu składania ofert, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy - w tym okresie, świadczył lub świadczy dostawy wędlin wieprzowych o wartości: części I: których sumaryczna wartość przekracza wartość 300 000,00 zł brutto

#### 5.1.10. Kryteria udzielenia zamówienia

##### Kryterium:

Rodzaj: Cena

Nazwa: cena ofertowa z podatkiem (VAT)

Opis: Oferta z najniższą ceną uzyska 60 pkt. Ocena punktowa kryterium w pozostałych ofertach dokonana zostanie wg wzorów: kryterium cena najniższa cena spośród ocenianych ofert Ocena punktowa = ----- x 60 punktów cena oferty ocenianej

Kategoria kryterium udzielenia zamówienia waga: Waga (wartość punktowa, dokładna)

Kryterium udzielenia - Liczba: 60

##### Kryterium:

Rodzaj: Jakość

Nazwa: termin płatności faktury

Opis: kryterium termin płatności: termin płatności 30 dni – 40 pkt. termin płatności 22-29 dni – 30 pkt. termin płatności 15-21 dni – 20 pkt. termin płatności 14 dni – 0 pkt.

Kategoria kryterium udzielenia zamówienia waga: Waga (wartość punktowa, dokładna)

Kryterium udzielenia - Liczba: 40

#### 5.1.11. Dokumenty zamówienia

Języki, w których dokumenty zamówienia są oficjalnie dostępne: polski

Adres dokumentów zamówienia: <https://ezamowienia.gov.pl/mp-client/search/list/ocds-148610-16c4c855-2412-4228-af32-127bf34fe8e0>

#### 5.1.12. Warunki udzielenia zamówienia

##### Warunki zgłoszenia:

Zgłoszenie elektroniczne: Wymagane

Adres na potrzeby zgłoszenia: <https://ezamowienia.gov.pl/pl/>

Języki, w których można składać oferty lub wnioski o dopuszczenie do udziału: polski

Katalog elektroniczny: Wymagane

Termin składania ofert: 20/11/2024 11:00:00 (UTC+01:00) czas środkowoeuropejski, czas zachodnioeuropejski letni

Okres, przez który oferta musi pozostać ważna: 90 Dni

##### Informacje na temat publicznego otwarcia:

Data otwarcia: 20/11/2024 12:00:00 (UTC+01:00) czas środkowoeuropejski, czas zachodnioeuropejski letni

Miejsce: <https://ezamowienia.gov.pl/mp-client/search/list/ocds-148610-16c4c855-2412-4228-af32-127bf34fe8e0>

Informacje dodatkowe: Zamawiający, najpóźniej przed otwarciem ofert, udostępni na stronie internetowej prowadzonego postępowania informację o kwocie, jaką zamierza przeznaczyć na sfinansowanie zamówienia. Niezwłocznie po otwarciu ofert Zamawiający udostępni na stronie internetowej prowadzonego postępowania informacje o: - nazwach albo imionach i nazwiskach oraz siedzibach lub miejscach prowadzonej działalności gospodarczej albo miejscach zamieszkania wykonawców, których oferty zostały otwarte cenach lub kosztach zawartych w ofertach.

##### Warunki zamówienia:

Wykonanie zamówienia musi odbywać się w ramach programów zatrudnienia chronionego: Nie

Wymagana jest umowa o poufności: nie  
Fakturowanie elektroniczne: Dozwolone  
Stosowane będą zlecenia elektroniczne: nie  
Stosowane będą płatności elektroniczne: tak

#### **5.1.15. Techniki**

##### **Umowa ramowa:**

Brak umowy ramowej

##### **Informacje o dynamicznym systemie zakupów:**

Brak dynamicznego systemu zakupów

#### **5.1.16. Dalsze informacje, mediacja i odwołanie**

Organ mediacyjny: Zakład Karny w Łowiczu - Krajowa Izba Odwoławcza

Organ odwoławczy: Zakład Karny w Łowiczu - Krajowa Izba Odwoławcza

Informacje o terminach odwołania: a) Środki ochrony prawnej określone w niniejszym rozdziale przysługują Wykonawcy, uczestnikowi konkursu oraz innemu podmiotowi, jeżeli ma lub miał interes w uzyskaniu zamówienia lub nagrody w konkursie oraz poniósł lub może ponieść szkodę w wyniku naruszenia przez Zamawiającego przepisów ustawy Pzp. b) Środki ochrony prawnej wobec ogłoszenia wszczynającego postępowanie o udzielenie zamówienia lub ogłoszenia o konkursie oraz dokumentów zamówienia przysługują również organizacjom wpisanym na listę, o której mowa w art. 469 pkt 15 Pzp oraz Rzecznikowi Małych i Średnich Przedsiębiorców. c) Odwołanie przysługuje na: a) niezgodną z przepisami ustawy Pzp czynność Zamawiającego, podjętą w postępowaniu o udzielenie zamówienia, w tym na projektowane postanowienie umowy; b) zaniechanie czynności w postępowaniu o udzielenie zamówienia, do której Zamawiający był obowiązany na podstawie ustawy; d) Odwołanie wnosi się do Prezesa Izby. Odwołujący przekazuje kopię odwołania Zamawiającemu przed upływem terminu do wniesienia odwołania w taki sposób, aby mógł on zapoznać się z jego treścią przed upływem tego terminu. e) Odwołanie wobec treści ogłoszenia lub treści SWZ wnosi się w terminie 10 dni od dnia publikacji ogłoszenia w Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej lub zamieszczenia dokumentów zamówienia na stronie internetowej. f) Odwołanie wnosi się w terminie: 1. 10 dni od dnia przekazania informacji o czynności Zamawiającego stanowiącej podstawę jego wniesienia, jeżeli informacja została przekazana przy użyciu środków komunikacji elektronicznej; 2. 15 dni od dnia przekazania informacji o czynności Zamawiającego stanowiącej podstawę jego wniesienia, jeżeli informacja została przekazana w sposób inny niż określony w pkt 1). g) Odwołanie w przypadkach innych niż określone w pkt 5 i 6 wnosi się w terminie 5 dni od dnia, w którym powzięto lub przy zachowaniu należytej staranności można było powziąć wiadomość o okolicznościach stanowiących podstawę jego wniesienia. h) Na orzeczenie Izby oraz postanowienie Prezesa Izby, o którym mowa w art. 519 ust. 1 ustawy Pzp, stronom oraz uczestnikom postępowania odwoławczego przysługuje skarga do sądu. i) W postępowaniu toczącym się wskutek wniesienia skargi stosuje się odpowiednio przepisy ustawy z dnia 17 listopada 1964 r. - Kodeks postępowania cywilnego o apelacji, jeżeli przepisy niniejszego Rozdziału nie stanowią inaczej. j) Skargę wnosi się do Sądu Okręgowego w Warszawie - sądu zamówień publicznych, zwanego dalej "sądem zamówień publicznych". k) Skargę wnosi się za pośrednictwem Prezesa Izby, w terminie 14 dni od dnia doręczenia orzeczenia Izby lub postanowienia Prezesa Izby, o którym mowa w art. 519 ust. 1 ustawy Pzp, przesyłając jednocześnie jej odpis przeciwnikowi skargi. Złożenie skargi w placówce pocztowej operatora wyznaczonego w rozumieniu ustawy z dnia 23 listopada 2012 r. - Prawo pocztowe jest równoznaczne z jej wniesieniem. l) Prezes Izby przekazuje skargę wraz z aktami postępowania odwoławczego do sądu zamówień publicznych w terminie 7 dni od dnia jej otrzymania.



#### 5.1. Część zamówienia: LOT-0002

Tytuł: Część II – wędliny drobiowe

Opis: asortyment Ilość[kg] Parówki drobiowe 350 Serdelki drobiowe 950 Kiełbasa śląska drobiowa 1100 Kiełbasa śniadaniowa drobiowa 350 Kiełbasa kanapkowa drobiowa 950 Kiełbasa szynkowa drobiowa 550 Kiełbasa żywiecka drobiowa 350 Mortadela drobiowa 350 Kiełbasa parówkowa drobiowa 350 Lunch meat drobiowy 550 Polędwica drobiowa 350 Pasztetowa drobiowa 1850 Pasztet drobiowy 900 Szynka drobiowa 350 Kiełbasa biała drobiowa parzona 180 Parówki drobiowe -kiełbasa drobno rozdrobniona, poddawane procesowi parzenia, pakowane w atmosferze ochronnej, powierzchnia czysta, sucha, osłonka ściśle przylegająca do farszu niedopuszczalne skupiska jednego ze składników, konsystencja soczysta, wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy, zawartość mięsa drobiowego min. 40%, Serdelki drobiowe- Wyrób drobiowy homogenizowany, kiełbasa drobiowa drobno rozdrobniona, parzona, zawartość mięsa drobiowego min. 35%, dodatkowo dopuszcza się mięso oddzielone mechanicznie do 25%, ogółem zawartość mięsa min. 50%, Kiełbasa śląska drobiowa Kiełbasa drobiowa, średnio rozdrobniona, wędzona i parzona, w odcinkach prostych o długości 11-12 cm, zawartość mięsa drobiowego min. 40%, w osłonce naturalnej, powierzchnia czysta, gładka, sucha, osłonka ściśle przylegająca do farszu, dopuszczalne na pojedynczych batonach nieliczne zawędzone wytryski farszu, na przekroju surowce równomiernie rozłożone, dopuszczalne nieliczne drobne otwory powietrzne, barwa powierzchni jasnobrązowa do brązowej, na przekroju kiełbasy mięsa od bladoróżowej do różowej z niewielką ilością tłuszczu, smak i zapach charakterystyczny dla kiełbasy wędzonej i parzonej. Kiełbasa śniadaniowa drobiowa kiełbasa średnio rozdrobniona, parzona, w odcinkach prostych o długości 30-50 cm, zawartość mięsa drobiowego min. 20%, dodatkowo dopuszcza się mięso oddzielone mechanicznie do 40%, ogółem zawartość mięsa min. 50%, Kiełbasa kanapkowa drobiowa, średnio rozdrobniona, parzona, w odcinkach prostych o długości 30-50cm, zawartość mięsa drobiowego min. 25%, dodatkowo dopuszcza się mięso oddzielone mechanicznie do 30%, ogółem zawartość mięsa min. 40%, Kiełbasa szynkowa drobiowa, średnio rozdrobniona, parzona, w odcinkach prostych o długości 30-50cm, zawartość mięsa drobiowego min. 50%, dodatkowo dopuszcza się mięso oddzielone mechanicznie do 20%, ogółem zawartość mięsa min. 50%, Kiełbasa żywiecka drobiowa, średnio rozdrobniona, wędzona i parzona, w odcinkach prostych o długości 30-50cm, średnica 40-60mm, zawartość mięsa drobiowego min. 50%, dodatkowo dopuszcza się mięso oddzielone mechanicznie do 20% Mortadela drobiowa, drobno rozdrobniona, parzona, w odcinkach prostych o długości 30-50cm, średnica 40-60mm, zawartość mięsa drobiowego min. 25%, dodatkowo dopuszcza się mięso oddzielone mechanicznie do 40%, ogółem zawartość mięsa min. 50% Kiełbasa parówkowa drobiowa Wyrób drobiowy homogenizowany, kiełbasa drobno rozdrobniona, jelita naturalne, batony o o23 odkręcane na automacie o długości ok. 12 cm, poddawane procesowi parzenia, pakowane w atmosferze ochronnej, powierzchnia czysta, sucha, osłonka ściśle przylegająca do farszu niedopuszczalne skupiska jednego ze składników, konsystencja ściśła, wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy, zawartość mięsa drobiowego min. 25%, dodatkowo dopuszcza się mięso oddzielone mechanicznie do 50%, ogółem zawartość mięsa min. 60% Lunch meat drobiowy Wyrób drobno rozdrobniony, parzony w batonach o średnicy 80-100 mm, zawartość mięsa drobiowego min. 30%, inne mięso min. 20% (ogółem zawartość mięsa min. 50%), dodatkowo dopuszcza się mięso oddzielone mechanicznie do 10% Polędwica drobiowa wyrób parzony, nie wędzony, otrzymany ze średnio rozdrobnionego mięsa drobiowego, bez udziału

innych drobno rozdrobnionych surowców mięsno – tłuszczowych, zawartość mięsa drobiowego min. 50%, dodatkowo dopuszcza się mięso oddzielone mechanicznie do 20%, ogółem zawartość mięsa min. 60%, struktura i konsystencja dość ścisła, soczysta, krucha z niską zawartością tłuszczu i soli. Barwa mięsa na przekroju jasnoróżowa, typowa dla użytego mięsa drobiowego, smak i zapach charakterystyczny dla polędwicy z mięsa drobiowego, z wyczuwalnymi użytymi przyprawami Pasztetowa drobiowa Wyrób garmażeryjny gotowy, w osłonce naturalnej, O 75. Batony o długości ok. 30-40 cm związane sznurkiem bądź klipsem. Poddawany procesowi parzenia i wędzenia, barwa szaro-kremowa, konsystencja jędrna, wyczuwalny smak i zapach wyrobów podrobowych. Pasztet drobiowy Wyrób garmażeryjny gotowy, bez osłonki, pieczony w formach, konsystencja dość miękka, nieelastyczna, w foremkach od 500g do 1200g. Skład : mięso drobiowe min. 30%, inne mięso min. 20% (ogółem zawartość mięsa min. 50%), inne surowce mięsno – tłuszczowe poddane wstępnej obróbce termicznej, następnie rozdrobnione; z dodatkiem surowców uzupełniających i substancji przyprawowych. Szynka drobiowa wyrób otrzymany z grubo rozdrobnionych peklowanych mięśni piersiowych drobiowych, bez udziału innych drobno rozdrobnionych surowców mięsno – tłuszczowych, zawartość mięsa drobiowego min. 50%, niewędzony, parzony, produkt w sztucznej osłonce, ściśle przylegającej do powierzchni wyrobu, struktura i konsystencja dość ścisła, soczysta, krucha z niską zawartością tłuszczu i soli, barwa mięsa na przekroju jasnoróżowa do różowej, typowa dla użytego mięsa drobiowego, smak i zapach charakterystyczny dla szynki z mięsa drobiowego, z wyczuwalnymi użytymi przyprawami Kielbasa biała drobiowa parzona średnio rozdrobniona, jelita naturalne cienkie, odkręcane na automacie o długości ok. 12 cm, poddawane procesowi parzenia, pakowane w atmosferze ochronnej, powierzchnia czysta, sucha, osłonka ściśle przylegająca do farszu niedopuszczalne skupiska jednego ze składników, konsystencja ścisła, wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw, zawartość mięsa drobiowego min. 25%, mięso oddzielone mechanicznie do 50%, bez udziału mięsa wieprzowego

#### **5.1.1. Przeznaczenie**

Charakter zamówienia: Dostawy

Główna klasyfikacja (cpv): 15131130 Wędliny

#### **5.1.2. Miejsce realizacji**

Adres pocztowy: ul. Wiejska 3

Miejscowość: Łowicz

Kod pocztowy: 99-400

Podpodział krajowy (NUTS): Skierniewicki (PL715)

Kraj: Polska

#### **5.1.3. Szacowany okres obowiązywania**

Data początkowa: 01/01/2025

Data zakończenia trwania: 31/12/2025

#### **5.1.6. Informacje ogólne**

##### **Zastrzeżony udział:**

Udział nie jest zastrzeżony.

Projekt zamówienia niefinansowany z funduszy UE

Zamówienie jest objęte zakresem Porozumienia w sprawie zamówień rządowych (GPA): nie

Przedmiotowe zamówienie jest odpowiednie również dla małych i średnich przedsiębiorstw (MŚP): tak

#### **5.1.9. Kryteria kwalifikacji**

Źródła kryteriów wyboru: Uwaga

Kryterium: Referencje dotyczące określonych dostaw

Opis kryterium selekcji: Warunek ten zostanie spełniony, jeżeli wykonawca wykaże, że w ciągu ostatnich trzech lat przed upływem terminu składania ofert, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy - w tym okresie, świadczył lub świadczy dostawy wędlin wieprzowych o wartości: części II: których sumaryczna wartość przekracza wartość 80 000,00 zł brutto

#### 5.1.10. Kryteria udzielenia zamówienia

**Kryterium:**

Rodzaj: Cena

Nazwa: cena ofertowa z podatkiem (VAT)

Opis: Oferta z najniższą ceną uzyska 60 pkt. Ocena punktowa kryterium w pozostałych ofertach dokonana zostanie wg wzorów: kryterium cena najniższa cena spośród ocenianych ofert Ocena punktowa = ----- x 60 punktów cena oferty ocenianej

Kategoria kryterium udzielenia zamówienia waga: Waga (wartość punktowa, dokładna)

Kryterium udzielenia - Liczba: 60

**Kryterium:**

Rodzaj: Jakość

Nazwa: cena ofertowa z podatkiem (VAT)

Opis: kryterium termin płatności: termin płatności 30 dni – 40 pkt. termin płatności 22-29 dni – 30 pkt. termin płatności 15-21 dni – 20 pkt. termin płatności 14 dni – 0 pkt.

Kategoria kryterium udzielenia zamówienia waga: Waga (wartość punktowa, dokładna)

Kryterium udzielenia - Liczba: 40

#### 5.1.11. Dokumenty zamówienia

Języki, w których dokumenty zamówienia są oficjalnie dostępne: polski

Adres dokumentów zamówienia: <https://ezamowienia.gov.pl/mp-client/search/list/ocds-148610-16c4c855-2412-4228-af32-127bf34fe8e0>

#### 5.1.12. Warunki udzielenia zamówienia

**Warunki zgłoszenia:**

Zgłoszenie elektroniczne: Wymagane

Adres na potrzeby zgłoszenia: <https://ezamowienia.gov.pl/mp-client/search/list/ocds-148610-16c4c855-2412-4228-af32-127bf34fe8e0>

Języki, w których można składać oferty lub wnioski o dopuszczenie do udziału: polski

Katalog elektroniczny: Wymagane

Termin składania ofert: 20/11/2024 11:00:00 (UTC+01:00) czas środkowoeuropejski, czas zachodnioeuropejski letni

Okres, przez który oferta musi pozostać ważna: 90 Dni

**Informacje na temat publicznego otwarcia:**

Data otwarcia: 20/11/2024 12:00:00 (UTC+01:00) czas środkowoeuropejski, czas zachodnioeuropejski letni

**Warunki zamówienia:**

Wykonanie zamówienia musi odbywać się w ramach programów zatrudnienia chronionego: Nie

Fakturowanie elektroniczne: Dozwolone

Stosowane będą zlecenia elektroniczne: nie

Stosowane będą płatności elektroniczne: tak

#### 5.1.15. Techniki

**Umowa ramowa:**

Brak umowy ramowej

## Informacje o dynamicznym systemie zakupów:

Brak dynamicznego systemu zakupów

### 5.1.16. Dalsze informacje, mediacja i odwołanie

Organ mediacyjny: Zakład Karny w Łowiczu - Krajowa Izba Odwoławcza

Organ odwoławczy: Zakład Karny w Łowiczu - Krajowa Izba Odwoławcza

Informacje o terminach odwołania: a) Środki ochrony prawnej określone w niniejszym rozdziale przysługują Wykonawcy, uczestnikowi konkursu oraz innemu podmiotowi, jeżeli ma lub miał interes w uzyskaniu zamówienia lub nagrody w konkursie oraz poniósł lub może ponieść szkodę w wyniku naruszenia przez Zamawiającego przepisów ustawy Pzp. b) Środki ochrony prawnej wobec ogłoszenia wszczynającego postępowanie o udzielenie zamówienia lub ogłoszenia o konkursie oraz dokumentów zamówienia przysługują również organizacjom wpisanym na listę, o której mowa w art. 469 pkt 15 Pzp oraz Rzecznikowi Małych i Średnich Przedsiębiorców. c) Odwołanie przysługuje na: a) niezgodną z przepisami ustawy Pzp czynność Zamawiającego, podjętą w postępowaniu o udzielenie zamówienia, w tym na projektowane postanowienie umowy; b) zaniechanie czynności w postępowaniu o udzielenie zamówienia, do której Zamawiający był obowiązany na podstawie ustawy; d) Odwołanie wnosi się do Prezesa Izby. Odwołujący przekazuje kopię odwołania Zamawiającemu przed upływem terminu do wniesienia odwołania w taki sposób, aby mógł on zapoznać się z jego treścią przed upływem tego terminu. e) Odwołanie wobec treści ogłoszenia lub treści SWZ wnosi się w terminie 10 dni od dnia publikacji ogłoszenia w Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej lub zamieszczenia dokumentów zamówienia na stronie internetowej. f) Odwołanie wnosi się w terminie: 1. 10 dni od dnia przekazania informacji o czynności Zamawiającego stanowiącej podstawę jego wniesienia, jeżeli informacja została przekazana przy użyciu środków komunikacji elektronicznej; 2. 15 dni od dnia przekazania informacji o czynności Zamawiającego stanowiącej podstawę jego wniesienia, jeżeli informacja została przekazana w sposób inny niż określony w pkt 1). g) Odwołanie w przypadkach innych niż określone w pkt 5 i 6 wnosi się w terminie 5 dni od dnia, w którym powzięto lub przy zachowaniu należytej staranności można było powziąć wiadomość o okolicznościach stanowiących podstawę jego wniesienia. h) Na orzeczenie Izby oraz postanowienie Prezesa Izby, o którym mowa w art. 519 ust. 1 ustawy Pzp, stronom oraz uczestnikom postępowania odwoławczego przysługuje skarga do sądu. i) W postępowaniu toczącym się wskutek wniesienia skargi stosuje się odpowiednio przepisy ustawy z dnia 17 listopada 1964 r. - Kodeks postępowania cywilnego o apelacji, jeżeli przepisy niniejszego Rozdziału nie stanowią inaczej. j) Skargę wnosi się do Sądu Okręgowego w Warszawie - sądu zamówień publicznych, zwanego dalej "sądem zamówień publicznych". k) Skargę wnosi się za pośrednictwem Prezesa Izby, w terminie 14 dni od dnia doręczenia orzeczenia Izby lub postanowienia Prezesa Izby, o którym mowa w art. 519 ust. 1 ustawy Pzp, przesyłając jednocześnie jej odpis przeciwnikowi skargi. Złożenie skargi w placówce pocztowej operatora wyznaczonego w rozumieniu ustawy z dnia 23 listopada 2012 r. - Prawo pocztowe jest równoznaczne z jej wniesieniem. l) Prezes Izby przekazuje skargę wraz z aktami postępowania odwoławczego do sądu zamówień publicznych w terminie 7 dni od dnia jej otrzymania.

Organizacja udzielająca dodatkowych informacji na temat procedur odwoławczych: Zakład Karny w Łowiczu - Krajowa Izba Odwoławcza

### 5.1. Część zamówienia: LOT-0004

Tytuł: Część III – mięso wieprzowe

Opis: asortyment Ilość[kg] Mięso gulaszowe wieprzowe kl. II niemrożone 400 Mięso mielone wieprzowo – wołowe niemrożone 900 Wątroba wieprzowa niemrożona 1500 Łopatka wieprzowa 4D 100 1 Mięso gulaszowe wieprzowe kl. II niemrożone Mięso wieprzowe

gulaszowe kl. II – skrawki mięsa o nieregularnym kształcie (kostka lub paski) bez ścięgien i tkanki łącznej o dopuszczalnej ilości tłuszczu 20%, powierzchnia – gładka, niezakrwawiona, niedopuszczalna oślizgłość czy nalot pleśni, mięso czyste, bez jakichkolwiek zanieczyszczeń, barwa mięsa – bladoróżowa do ciemnoczerwonej, konsystencja – elastyczna i jędrna, zapach – charakterystyczny dla mięsa świeżego, bez oznak rozpoczynającego się psucia, mięso wcześniej niemrożone. Dostarczony towar w chwili przyjęcia nie może przekraczać temperatury +10°C. 2 Mięso mielone wieprzowo – wołowe niemrożone Mięso mielone wołowo – wieprzowe - uzyskane z mięsa świeżego chudego, odpowiednio rozdrobnionego o dopuszczalnej zawartości tłuszczu do 25%, barwa mięsa – jasnoróżowa do czerwonej, niedopuszczalny odcień szary lub zielonkawy, zapach – świeży, bez oznak rozpoczynającego się psucia, mięso odpowiednio schłodzone i pakowane w opakowania foliowe hermetycznie zamknięte, mięso wcześniej niemrożone. Dostarczony towar w chwili przyjęcia nie może przekraczać temperatury +10°C 3 Wątroba wieprzowa niemrożona Wątroba wieprzowa niemrożona - wątroba w postaci pojedynczych płatów, pozbawiona części niejadalnych bez pozostałości po rozlaniu woreczka żółciowego, skrzepów krwi, zazielenienia. Dostarczony towar w chwili przyjęcia nie może przekraczać temperatury +10°C. 4 Łopatka wieprzowa 4D Łopatka wieprzowa 4D – (bez kości, bez skóry i bez golonki), powierzchnia gładka, niezakrwawiona, niepostrzępiona, bez nalotu pleśni, mięso czyste, bez śladów jakichkolwiek zanieczyszczeń, konsystencja – jędrna i elastyczna, barwa mięsa – jasnoróżowa do czerwonej, dopuszczalne zmatowienie, niedopuszczalny odcień szary lub zielonkawy, zapach – świeży, bez oznak rozpoczynającego się psucia, mięso wcześniej niemrożone. Dostarczony towar w chwili przyjęcia nie może przekraczać temperatury +10°C.

#### **5.1.1. Przeznaczenie**

Charakter zamówienia: Dostawy

Główna klasyfikacja (cpv): 15113000 Wieprzowina

#### **5.1.2. Miejsce realizacji**

Adres pocztowy: ul. Wiejska 3

Miejscowość: Łowicz

Kod pocztowy: 99-400

Podpodział krajowy (NUTS): Skierniewicki (PL715)

Kraj: Polska

#### **5.1.3. Szacowany okres obowiązywania**

Data początkowa: 01/01/2025

Data zakończenia trwania: 31/12/2025

#### **5.1.6. Informacje ogólne**

##### **Zastrzeżony udział:**

Udział nie jest zastrzeżony.

Projekt zamówienia niefinansowany z funduszy UE

Zamówienie jest objęte zakresem Porozumienia w sprawie zamówień rządowych (GPA): nie

Przedmiotowe zamówienie jest odpowiednie również dla małych i średnich przedsiębiorstw (MŚP): tak

#### **5.1.9. Kryteria kwalifikacji**

Źródła kryteriów wyboru: Uwaga

Kryterium: Referencje dotyczące określonych dostaw

Opis kryterium selekcji: Warunek ten zostanie spełniony, jeżeli wykonawca wykaże, że w ciągu ostatnich trzech lat przed upływem terminu składania ofert, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy - w tym okresie, świadczył lub świadczy dostawy wędlin wieprzowych o wartości: części III: których sumaryczna wartość przekracza wartość 30 000,00 zł brutto

#### **5.1.10. Kryteria udzielenia zamówienia**

##### **Kryterium:**

Rodzaj: Cena

Nazwa: cena ofertowa z podatkiem (VAT)

Opis: Oferta z najniższą ceną uzyska 60 pkt. Ocena punktowa kryterium w pozostałych ofertach dokonana zostanie wg wzorów: kryterium cena najniższa cena spośród ocenianych ofert Ocena punktowa = ----- x 60 punktów cena oferty ocenianej

Kategoria kryterium udzielenia zamówienia waga: Waga (wartość punktowa, dokładna)

Kryterium udzielenia - Liczba: 60

##### **Kryterium:**

Rodzaj: Jakość

Nazwa: cena ofertowa z podatkiem (VAT)

Opis: kryterium termin płatności: termin płatności 30 dni – 40 pkt. termin płatności 22-29 dni – 30 pkt. termin płatności 15-21 dni – 20 pkt. termin płatności 14 dni – 0 pkt.

Kategoria kryterium udzielenia zamówienia waga: Waga (wartość punktowa, dokładna)

Kryterium udzielenia - Liczba: 40

#### **5.1.11. Dokumenty zamówienia**

Języki, w których dokumenty zamówienia są oficjalnie dostępne: polski

Adres dokumentów zamówienia: <https://ezamowienia.gov.pl/mp-client/search/list/ocds-148610-16c4c855-2412-4228-af32-127bf34fe8e0>

#### **5.1.12. Warunki udzielenia zamówienia**

##### **Warunki zgłoszenia:**

Zgłoszenie elektroniczne: Wymagane

Adres na potrzeby zgłoszenia: <https://ezamowienia.gov.pl/mp-client/search/list/ocds-148610-16c4c855-2412-4228-af32-127bf34fe8e0>

Języki, w których można składać oferty lub wnioski o dopuszczenie do udziału: polski

Katalog elektroniczny: Wymagane

Termin składania ofert: 20/11/2024 11:00:00 (UTC+01:00) czas środkowoeuropejski, czas zachodnioeuropejski letni

Okres, przez który oferta musi pozostać ważna: 90 Dni

##### **Informacje na temat publicznego otwarcia:**

Data otwarcia: 20/11/2024 12:00:00 (UTC+01:00) czas środkowoeuropejski, czas zachodnioeuropejski letni

##### **Warunki zamówienia:**

Wykonanie zamówienia musi odbywać się w ramach programów zatrudnienia chronionego: Nie

Fakturowanie elektroniczne: Dozwolone

Stosowane będą zlecenia elektroniczne: nie

Stosowane będą płatności elektroniczne: tak

#### **5.1.15. Techniki**

##### **Umowa ramowa:**

Brak umowy ramowej

##### **Informacje o dynamicznym systemie zakupów:**

#### 5.1.16. Dalsze informacje, mediacja i odwołanie

Organ mediacyjny: Zakład Karny w Łowiczu - Krajowa Izba Odwoławcza

Organ odwoławczy: Zakład Karny w Łowiczu - Krajowa Izba Odwoławcza

Informacje o terminach odwołania: a) Środki ochrony prawnej określone w niniejszym rozdziale przysługują Wykonawcy, uczestnikowi konkursu oraz innemu podmiotowi, jeżeli ma lub miał interes w uzyskaniu zamówienia lub nagrody w konkursie oraz poniósł lub może ponieść szkodę w wyniku naruszenia przez Zamawiającego przepisów ustawy Pzp. b) Środki ochrony prawnej wobec ogłoszenia wszczynającego postępowanie o udzielenie zamówienia lub ogłoszenia o konkursie oraz dokumentów zamówienia przysługują również organizacjom wpisanym na listę, o której mowa w art. 469 pkt 15 Pzp oraz Rzecznikowi Małych i Średnich Przedsiębiorców. c) Odwołanie przysługuje na: a) niezgodną z przepisami ustawy Pzp czynność Zamawiającego, podjętą w postępowaniu o udzielenie zamówienia, w tym na projektowane postanowienie umowy; b) zaniechanie czynności w postępowaniu o udzielenie zamówienia, do której Zamawiający był obowiązany na podstawie ustawy; d) Odwołanie wnosi się do Prezesa Izby. Odwołujący przekazuje kopię odwołania Zamawiającemu przed upływem terminu do wniesienia odwołania w taki sposób, aby mógł on zapoznać się z jego treścią przed upływem tego terminu. e) Odwołanie wobec treści ogłoszenia lub treści SWZ wnosi się w terminie 10 dni od dnia publikacji ogłoszenia w Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej lub zamieszczenia dokumentów zamówienia na stronie internetowej. f) Odwołanie wnosi się w terminie: 1. 10 dni od dnia przekazania informacji o czynności Zamawiającego stanowiącej podstawę jego wniesienia, jeżeli informacja została przekazana przy użyciu środków komunikacji elektronicznej; 2. 15 dni od dnia przekazania informacji o czynności Zamawiającego stanowiącej podstawę jego wniesienia, jeżeli informacja została przekazana w sposób inny niż określony w pkt 1). g) Odwołanie w przypadkach innych niż określone w pkt 5 i 6 wnosi się w terminie 5 dni od dnia, w którym powzięto lub przy zachowaniu należytej staranności można było powziąć wiadomość o okolicznościach stanowiących podstawę jego wniesienia. h) Na orzeczenie Izby oraz postanowienie Prezesa Izby, o którym mowa w art. 519 ust. 1 ustawy Pzp, stronom oraz uczestnikom postępowania odwoławczego przysługuje skarga do sądu. i) W postępowaniu toczącym się wskutek wniesienia skargi stosuje się odpowiednio przepisy ustawy z dnia 17 listopada 1964 r. - Kodeks postępowania cywilnego o apelacji, jeżeli przepisy niniejszego Rozdziału nie stanowią inaczej. j) Skargę wnosi się do Sądu Okręgowego w Warszawie - sądu zamówień publicznych, zwanego dalej "sądem zamówień publicznych". k) Skargę wnosi się za pośrednictwem Prezesa Izby, w terminie 14 dni od dnia doręczenia orzeczenia Izby lub postanowienia Prezesa Izby, o którym mowa w art. 519 ust. 1 ustawy Pzp, przesyłając jednocześnie jej odpis przeciwnikowi skargi. Złożenie skargi w placówce pocztowej operatora wyznaczonego w rozumieniu ustawy z dnia 23 listopada 2012 r. - Prawo pocztowe jest równoznaczne z jej wniesieniem. l) Prezes Izby przekazuje skargę wraz z aktami postępowania odwoławczego do sądu zamówień publicznych w terminie 7 dni od dnia jej otrzymania.

Organizacja udzielająca dodatkowych informacji na temat procedur odwoławczych: Zakład Karny w Łowiczu - Krajowa Izba Odwoławcza

#### 5.1. Część zamówienia: LOT-0005

Tytuł: Część IV – mięso drobiowe

Opis: asortyment Ilość [kg] ćwiartka tylna z kurczaka niemrożona 1450 Mięso mielone drobiowe niemrożone 1450 Żołądki drobiowe świeże, niemrożone 4000 Wątroba drobiowa świeża, niemrożona 2000 1 Ćwiartka tylna z kurczaka Świeże, niemrożone, właściwie umięśnione, prawidłowo wykrwawione i ocieknięte, linie cięcia równe, gładkie, powierzchnia



powinna być czysta, wolna od jakichkolwiek widocznych substancji obcych, zabrudzeń lub krwi, dopuszcza się niewielkie nacięcia skóry i mięśni przy krawędziach cięcia, nie dopuszcza się mięśni i skóry niezwiązanych ze sobą, barwa mięśni naturalna, jasnoróżowa, nie dopuszcza się wylewów krwawych w mięśniach, skóra bez przebarwień i uszkodzeń mechanicznych, oraz resztek upierzenia, zapach naturalny, charakterystyczny dla mięsa z kurczaka, niedopuszczalny zapach obcy, zapach świadczący o procesach rozkładu mięsa przez drobnoustroje, oraz zapach zjełczałego tłuszczu. 2 Mięso mielone drobiowe surowy wyrób mięsny uzyskany ze świeżego mięsa drobiowego, niemrożony, barwa mięsa jasnoróżowa, niedopuszczalny odcień szary lub zielonkawy, zapach świeży charakterystyczny dla danego produktu, niedopuszczalna zawartość wody obcej i soli, mięso mielone drobiowe nie może być mięsem garmażeryjnym, opakowanie osłonka poliamidowa lub vacuum. 3 Żołądki drobiowe świeże Świeże, niemrożone, żołądki z kurczaka uzyskane podczas patroszenia tuszki kurczaka i pozbawione części niejadalnych, oczyszczone z treści pokarmowej i pozbawione rogatego 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 na przekroju mięśni jasnoczerwona do ciemnoczerwonej, niedopuszczalna zielonkawa, powierzchnia wewnętrzna pokryta jasnobeżową śluzówką, zapach charakterystyczny dla świeżych żołądków z kurczaka, niedopuszczalny zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy. 4 Wątroba drobiowa świeża Świeża, niemrożona, wątroba z kurczaka uzyskana podczas patroszenia tuszki kurczaka w postaci podwójnych lub pojedynczych płatów i pozbawiona części niejadalnych, Podwójne lub pojedyncze płaty bez zanieczyszczeń i skrzepów krwi, dopuszcza się pojedyncze części płatów o wielkości nie mniejszej niż połowa płata, usunięty całkowicie woreczek żółciowy wraz ze skrawkiem zazieleniałej wątroby, na powierzchni niedopuszczalna oślizgłość lub nalot pleśni, powierzchnia mokra z naturalnym połyskiem, dopuszcza się obeschniętą powierzchnię, oraz niewielki wyciek w opakowaniu, barwa beżowa do brązowej - wiśniowej, charakterystyczna dla świeżej wątroby, zapach charakterystyczny dla świeżej wątroby z kurczaka, niedopuszczalny zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy.

#### **5.1.1. Przeznaczenie**

Charakter zamówienia: Dostawy

Główna klasyfikacja (cpv): 15112000 Drób

#### **5.1.2. Miejsce realizacji**

Adres pocztowy: ul. Wiejska 3

Miejscowość: Łowicz

Kod pocztowy: 99-400

Podpodział krajowy (NUTS): Skierniewicki (PL715)

Kraj: Polska

#### **5.1.3. Szacowany okres obowiązywania**

Data początkowa: 01/01/2025

Data zakończenia trwania: 31/12/2025

#### **5.1.6. Informacje ogólne**

##### **Zastrzeżony udział:**

Udział nie jest zastrzeżony.

Projekt zamówienia niefinansowany z funduszy UE

Zamówienie jest objęte zakresem Porozumienia w sprawie zamówień rządowych (GPA): nie

Przedmiotowe zamówienie jest odpowiednie również dla małych i średnich przedsiębiorstw (MŚP): tak

#### **5.1.9. Kryteria kwalifikacji**

Źródła kryteriów wyboru: Uwaga

Kryterium: Referencje dotyczące określonych dostaw

Opis kryterium selekcji: Warunek ten zostanie spełniony, jeżeli wykonawca wykaże, że w ciągu ostatnich trzech lat przed upływem terminu składania ofert, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy - w tym okresie, świadczył lub świadczy dostawy wędlin wieprzowych o wartości: części IV: których sumaryczna wartość przekracza wartość 60 000,00 zł brutto

#### **5.1.10. Kryteria udzielenia zamówienia**

**Kryterium:**

Rodzaj: Cena

Nazwa: cena ofertowa z podatkiem (VAT)

Opis: Oferta z najniższą ceną uzyska 60 pkt. Ocena punktowa kryterium w pozostałych ofertach dokonana zostanie wg wzorów: kryterium cena najniższa cena spośród ocenianych ofert Ocena punktowa = ----- x 60 punktów cena oferty ocenianej

Kategoria kryterium udzielenia zamówienia waga: Waga (wartość punktowa, dokładna)

Kryterium udzielenia - Liczba: 60

**Kryterium:**

Rodzaj: Jakość

Nazwa: termin płatności faktury

Opis: kryterium termin płatności: termin płatności 30 dni – 40 pkt. termin płatności 22-29 dni – 30 pkt. termin płatności 15-21 dni – 20 pkt. termin płatności 14 dni – 0 pkt.

Kategoria kryterium udzielenia zamówienia waga: Waga (wartość punktowa, dokładna)

Kryterium udzielenia - Liczba: 40

#### **5.1.11. Dokumenty zamówienia**

Języki, w których dokumenty zamówienia są oficjalnie dostępne: polski

Adres dokumentów zamówienia: <https://ezamowienia.gov.pl/mp-client/search/list/ocds-148610-16c4c855-2412-4228-af32-127bf34fe8e0>

#### **5.1.12. Warunki udzielenia zamówienia**

**Warunki zgłoszenia:**

Zgłoszenie elektroniczne: Wymagane

Adres na potrzeby zgłoszenia: <https://ezamowienia.gov.pl/mp-client/search/list/ocds-148610-16c4c855-2412-4228-af32-127bf34fe8e0>

Języki, w których można składać oferty lub wnioski o dopuszczenie do udziału: polski

Katalog elektroniczny: Wymagane

Termin składania ofert: 20/11/2024 11:00:00 (UTC+01:00) czas środkowoeuropejski, czas zachodnioeuropejski letni

Okres, przez który oferta musi pozostać ważna: 90 Dni

**Informacje na temat publicznego otwarcia:**

Data otwarcia: 20/11/2024 12:00:00 (UTC+01:00) czas środkowoeuropejski, czas zachodnioeuropejski letni

**Warunki zamówienia:**

Wykonanie zamówienia musi odbywać się w ramach programów zatrudnienia chronionego: Nie

Fakturowanie elektroniczne: Dozwolone

Stosowane będą zlecenia elektroniczne: nie

Stosowane będą płatności elektroniczne: tak

#### **5.1.15. Techniki**

##### **Umowa ramowa:**

Brak umowy ramowej

##### **Informacje o dynamicznym systemie zakupów:**

Brak dynamicznego systemu zakupów

#### **5.1.16. Dalsze informacje, mediacja i odwołanie**

Organ mediacyjny: Zakład Karny w Łowiczu - Krajowa Izba Odwoławcza

Organ odwoławczy: Zakład Karny w Łowiczu - Krajowa Izba Odwoławcza

Informacje o terminach odwołania: a) Środki ochrony prawnej określone w niniejszym rozdziale przysługują Wykonawcy, uczestnikowi konkursu oraz innemu podmiotowi, jeżeli ma lub miał interes w uzyskaniu zamówienia lub nagrody w konkursie oraz poniósł lub może ponieść szkodę w wyniku naruszenia przez Zamawiającego przepisów ustawy Pzp. b) Środki ochrony prawnej wobec ogłoszenia wszczynającego postępowanie o udzielenie zamówienia lub ogłoszenia o konkursie oraz dokumentów zamówienia przysługują również organizacjom wpisanym na listę, o której mowa w art. 469 pkt 15 Pzp oraz Rzecznikowi Małych i Średnich Przedsiębiorców. c) Odwołanie przysługuje na: a) niezgodną z przepisami ustawy Pzp czynność Zamawiającego, podjętą w postępowaniu o udzielenie zamówienia, w tym na projektowane postanowienie umowy; b) zaniechanie czynności w postępowaniu o udzielenie zamówienia, do której Zamawiający był obowiązany na podstawie ustawy; d) Odwołanie wnosi się do Prezesa Izby. Odwołujący przekazuje kopię odwołania Zamawiającemu przed upływem terminu do wniesienia odwołania w taki sposób, aby mógł on zapoznać się z jego treścią przed upływem tego terminu. e) Odwołanie wobec treści ogłoszenia lub treści SWZ wnosi się w terminie 10 dni od dnia publikacji ogłoszenia w Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej lub zamieszczenia dokumentów zamówienia na stronie internetowej. f) Odwołanie wnosi się w terminie: 1. 10 dni od dnia przekazania informacji o czynności Zamawiającego stanowiącej podstawę jego wniesienia, jeżeli informacja została przekazana przy użyciu środków komunikacji elektronicznej; 2. 15 dni od dnia przekazania informacji o czynności Zamawiającego stanowiącej podstawę jego wniesienia, jeżeli informacja została przekazana w sposób inny niż określony w pkt 1). g) Odwołanie w przypadkach innych niż określone w pkt 5 i 6 wnosi się w terminie 5 dni od dnia, w którym powzięto lub przy zachowaniu należytej staranności można było powziąć wiadomość o okolicznościach stanowiących podstawę jego wniesienia. h) Na orzeczenie Izby oraz postanowienie Prezesa Izby, o którym mowa w art. 519 ust. 1 ustawy Pzp, stronom oraz uczestnikom postępowania odwoławczego przysługuje skarga do sądu. i) W postępowaniu toczącym się wskutek wniesienia skargi stosuje się odpowiednio przepisy ustawy z dnia 17 listopada 1964 r. - Kodeks postępowania cywilnego o apelacji, jeżeli przepisy niniejszego Rozdziału nie stanowią inaczej. j) Skargę wnosi się do Sądu Okręgowego w Warszawie - sądu zamówień publicznych, zwanego dalej "sądem zamówień publicznych". k) Skargę wnosi się za pośrednictwem Prezesa Izby, w terminie 14 dni od dnia doręczenia orzeczenia Izby lub postanowienia Prezesa Izby, o którym mowa w art. 519 ust. 1 ustawy Pzp, przesyłając jednocześnie jej odpis przeciwnikowi skargi. Złożenie skargi w placówce pocztowej operatora wyznaczonego w rozumieniu ustawy z dnia 23 listopada 2012 r. - Prawo pocztowe jest równoznaczne z jej wniesieniem. l) Prezes Izby przekazuje skargę wraz z aktami postępowania odwoławczego do sądu zamówień publicznych w terminie 7 dni od dnia jej otrzymania.

Organizacja udzielająca dodatkowych informacji na temat procedur odwoławczych: Zakład Karny w Łowiczu - Krajowa Izba Odwoławcza

#### **5.1. Część zamówienia: LOT-0006**

Tytuł: Część V – konserwy mięsne, rybne, sojowe

Opis: asortyment Ilość [kg] Paprykarz szczeciński 250 Szprot w pomidorach 100 Konserwa turystyczna 2300 Przysmak śniadaniowy 2300 Pasztet drobiowy Alupack 900 Pasztet sojowy Alupack 600 1 Paprykarz szczeciński 300-330g konserwa wyprodukowana z surowców spełniających wymagania jakościowe określone w obowiązujących przepisach prawnych, sporządzony z mięsa ryb min. 30 %), ryżu, koncentratu pomidorowego, przypraw, utrwalony przez sterylizację (zapewniającą trwałość i bezpieczeństwo zdrowotne), w opakowaniach hermetycznie zamkniętych metalowych z samootwieraczem lub typu Alupack o wadze 300-330g zapewniających trwałość produktu przechowywanego w temperaturze pokojowej. Zawartość konserwy powinna stanowić jedną całość o kształcie zastosowanego opakowania. 2 Szprot w pomidorach 300-330g konserwa wyprodukowana z surowców spełniających wymagania jakościowe określone w obowiązujących przepisach prawnych, sporządzony z mięsa ryb min. 50 % przed sterylizacją), sosu pomidorowego, przypraw, utrwalony przez sterylizację (zapewniającą trwałość i bezpieczeństwo zdrowotne), w opakowaniach hermetycznie zamkniętych metalowych z samootwieraczem lub typu Alupack, o wadze 300-330g zapewniających trwałość produktu przechowywanego w temperaturze pokojowej. Zawartość konserwy powinna stanowić jedną całość o kształcie zastosowanego opakowania. 3 Konserwa turystyczna 300g Konserwa turystyczna, typu mielonka – produkt spożywczy wyprodukowany z surowców spełniających wymagania jakościowe określone w obowiązujących przepisach prawnych, sporządzony z mięsa wieprzowego (niedozwolony dodatek mięsa mechanicznie oddzielnego, białek i preparatów białkowych), skrobi i przypraw, utrwalony przez sterylizację (zapewniającą trwałość i bezpieczeństwo zdrowotne), w opakowaniach hermetycznie zamkniętych metalowych z samootwieraczem lub typu Alupack, o wadze 300g zapewniających trwałość produktu przechowywanego w temperaturze pokojowej. Zawartość konserwy powinna stanowić jedną całość o kształcie zastosowanego opakowania. Produkt powinien być wyprodukowany z surowców mięsnych drobno rozdrobnionych i średnio rozdrobnionych. Zawartość mięsa w produkcie powinna wynosić co najmniej 50 %. 4 Przysmak śniadaniowy 300g Konserwa przysmak śniadaniowy, typu mielonka – produkt spożywczy wyprodukowany z surowców spełniających wymagania jakościowe określone w obowiązujących przepisach prawnych, sporządzony z mięsa wieprzowego (niedozwolony dodatek mięsa mechanicznie oddzielnego, białek i preparatów białkowych), skrobi i przypraw, utrwalony przez sterylizację (zapewniającą trwałość i bezpieczeństwo zdrowotne), w opakowaniach hermetycznie zamkniętych metalowych z samootwieraczem lub typu Alupack, o wadze 300g zapewniających trwałość produktu przechowywanego w temperaturze pokojowej. Zawartość konserwy powinna stanowić jedną całość o kształcie zastosowanego opakowania. Produkt powinien być wyprodukowany z surowców mięsnych drobno rozdrobnionych i średnio rozdrobnionych. Zawartość mięsa w produkcie powinna wynosić co najmniej 50 %. 5 Pasztet drobiowy Alupack 100-130g Pasztet drobiowy, Alupack - konserwa wyprodukowana z mięsa drobiowego, z dodatkiem wody i soli oraz z dodatkiem substancji dodatkowych dozwolonych, konserwy powinny być szczelne i nie wykazywać wad zamknięcia puszk, min. 38% surowców z kurczaka, produkt bez dodatku mięsa wieprzowego. Opakowanie aluminiowe tzw. Alupack z możliwością łatwego otwarcia o wadze 100 – 130 g 6 Pasztet sojowy Alupack 100-130g Pasztet sojowy, Alupack – produkt uzyskany z białka sojowego (nie mniej niż 10 %), bez zawartości glutenu, opakowanie aluminiowe tzw. Alupack z możliwością łatwego otwarcia o wadze 100 – 130 g

#### 5.1.1. Przeznaczenie

Charakter zamówienia: Dostawy

Główna klasyfikacja (cpv): 15131000 Konserwy i przetwory z mięsa

#### 5.1.2. Miejsce realizacji

Adres pocztowy: ul. Wiejska 3

Miejscowość: Łowicz

Kod pocztowy: 99-400

Podpodział krajowy (NUTS): Skierniewicki (PL715)

Kraj: Polska

#### 5.1.3. Szacowany okres obowiązywania

Data początkowa: 01/01/2025

Data zakończenia trwania: 31/12/2025

#### 5.1.6. Informacje ogólne

##### Zastrzeżony udział:

Udział nie jest zastrzeżony.

Projekt zamówienia niefinansowany z funduszy UE

Zamówienie jest objęte zakresem Porozumienia w sprawie zamówień rządowych (GPA): nie

Przedmiotowe zamówienie jest odpowiednie również dla małych i średnich przedsiębiorstw (MŚP): tak

#### 5.1.9. Kryteria kwalifikacji

Źródła kryteriów wyboru: Uwaga

Kryterium: Referencje dotyczące określonych dostaw

Opis kryterium selekcji: Warunek ten zostanie spełniony, jeżeli wykonawca wykaże, że w ciągu ostatnich trzech lat przed upływem terminu składania ofert, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy - w tym okresie, świadczył lub świadczy dostawy wędlin wieprzowych o wartości: części V których sumaryczna wartość przekracza wartość 60 000,00 zł brutto

#### 5.1.10. Kryteria udzielenia zamówienia

##### Kryterium:

Rodzaj: Cena

Nazwa: cena ofertowa z podatkiem (VAT)

Opis: Oferta z najniższą ceną uzyska 60 pkt. Ocena punktowa kryterium w pozostałych ofertach dokonana zostanie wg wzorów: kryterium cena najniższa cena spośród ocenianych ofert Ocena punktowa = ----- x 60 punktów cena oferty ocenianej

Kategoria kryterium udzielenia zamówienia waga: Waga (wartość punktowa, dokładna)

Kryterium udzielenia - Liczba: 60

##### Kryterium:

Rodzaj: Jakość

Nazwa: termin płatności faktury

Opis: kryterium termin płatności: termin płatności 30 dni – 40 pkt. termin płatności 22-29 dni – 30 pkt. termin płatności 15-21 dni – 20 pkt. termin płatności 14 dni – 0 pkt.

Kategoria kryterium udzielenia zamówienia waga: Waga (wartość punktowa, dokładna)

Kryterium udzielenia - Liczba: 40

#### 5.1.11. Dokumenty zamówienia

Języki, w których dokumenty zamówienia są oficjalnie dostępne: polski

Adres dokumentów zamówienia: <https://ezamowienia.gov.pl/mp-client/search/list/ocds-148610-16c4c855-2412-4228-af32-127bf34fe8e0>

#### 5.1.12. Warunki udzielenia zamówienia

##### Warunki zgłoszenia:

Zgłoszenie elektroniczne: Wymagane

Adres na potrzeby zgłoszenia: <https://ezamowienia.gov.pl/mp-client/search/list/ocds-148610-16c4c855-2412-4228-af32-127bf34fe8e0>

Języki, w których można składać oferty lub wnioski o dopuszczenie do udziału: polski

Katalog elektroniczny: Wymagane

Termin składania ofert: 20/11/2024 11:00:00 (UTC+01:00) czas środkowoeuropejski, czas zachodnioeuropejski letni

Okres, przez który oferta musi pozostać ważna: 90 Dni

**Informacje na temat publicznego otwarcia:**

Data otwarcia: 20/11/2024 12:00:00 (UTC+01:00) czas środkowoeuropejski, czas zachodnioeuropejski letni

**Warunki zamówienia:**

Wykonanie zamówienia musi odbywać się w ramach programów zatrudnienia chronionego: Nie

Fakturowanie elektroniczne: Dozwolone

Stosowane będą zlecenia elektroniczne: nie

Stosowane będą płatności elektroniczne: tak

**5.1.15. Techniki**

**Umowa ramowa:**

Brak umowy ramowej

**Informacje o dynamicznym systemie zakupów:**

Brak dynamicznego systemu zakupów

**5.1.16. Dalsze informacje, mediacja i odwołanie**

Organ mediacyjny: Zakład Karny w Łowiczu - Krajowa Izba Odwoławcza

Organ odwoławczy: Zakład Karny w Łowiczu - Krajowa Izba Odwoławcza

Informacje o terminach odwołania: a) Środki ochrony prawnej określone w niniejszym rozdziale przysługują Wykonawcy, uczestnikowi konkursu oraz innemu podmiotowi, jeżeli ma lub miał interes w uzyskaniu zamówienia lub nagrody w konkursie oraz poniósł lub może ponieść szkodę w wyniku naruszenia przez Zamawiającego przepisów ustawy Pzp. b) Środki ochrony prawnej wobec ogłoszenia wszczynającego postępowanie o udzielenie zamówienia lub ogłoszenia o konkursie oraz dokumentów zamówienia przysługują również organizacjom wpisanym na listę, o której mowa w art. 469 pkt 15 Pzp oraz Rzecznikowi Małych i Średnich Przedsiębiorców. c) Odwołanie przysługuje na: a) niezgodną z przepisami ustawy Pzp czynność Zamawiającego, podjętą w postępowaniu o udzielenie zamówienia, w tym na projektowane postanowienie umowy; b) zaniechanie czynności w postępowaniu o udzielenie zamówienia, do której Zamawiający był obowiązany na podstawie ustawy; d) Odwołanie wnosi się do Prezesa Izby. Odwołujący przekazuje kopię odwołania Zamawiającemu przed upływem terminu do wniesienia odwołania w taki sposób, aby mógł on zapoznać się z jego treścią przed upływem tego terminu. e) Odwołanie wobec treści ogłoszenia lub treści SWZ wnosi się w terminie 10 dni od dnia publikacji ogłoszenia w Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej lub zamieszczenia dokumentów zamówienia na stronie internetowej. f) Odwołanie wnosi się w terminie: 1. 10 dni od dnia przekazania informacji o czynności Zamawiającego stanowiącej podstawę jego wniesienia, jeżeli informacja została przekazana przy użyciu środków komunikacji elektronicznej; 2. 15 dni od dnia przekazania informacji o czynności Zamawiającego stanowiącej podstawę jego wniesienia, jeżeli informacja została przekazana w sposób inny niż określony w pkt 1). g) Odwołanie w przypadkach innych niż określone w pkt 5 i 6 wnosi się w terminie 5 dni od dnia, w którym powzięto lub przy zachowaniu należytej staranności można było powziąć wiadomość o okolicznościach stanowiących podstawę jego wniesienia. h) Na orzeczenie Izby oraz postanowienie Prezesa Izby, o którym mowa w art. 519

ust. 1 ustawy Pzp, stronom oraz uczestnikom postępowania odwoławczego przysługuje skarga do sądu. i) W postępowaniu toczącym się wskutek wniesienia skargi stosuje się odpowiednio przepisy ustawy z dnia 17 listopada 1964 r. - Kodeks postępowania cywilnego o apelacji, jeżeli przepisy niniejszego Rozdziału nie stanowią inaczej. j) Skargę wnosi się do Sądu Okręgowego w Warszawie - sądu zamówień publicznych, zwanego dalej "sądem zamówień publicznych". k) Skargę wnosi się za pośrednictwem Prezesa Izby, w terminie 14 dni od dnia doręczenia orzeczenia Izby lub postanowienia Prezesa Izby, o którym mowa w art. 519 ust. 1 ustawy Pzp, przesyłając jednocześnie jej odpis przeciwnikowi skargi. Złożenie skargi w placówce pocztowej operatora wyznaczonego w rozumieniu ustawy z dnia 23 listopada 2012 r. - Prawo pocztowe jest równoznaczne z jej wniesieniem. l) Prezes Izby przekazuje skargę wraz z aktami postępowania odwoławczego do sądu zamówień publicznych w terminie 7 dni od dnia jej otrzymania.

Organizacja udzielająca dodatkowych informacji na temat procedur odwoławczych: Zakład Karny w Łowiczu - Krajowa Izba Odwoławcza

## **5.1. Część zamówienia: LOT-0007**

Tytuł: Część VI – ryby

Opis: asortyment Ilość[kg] Filet rybny mrożony (szaterpak) 350 Burger rybny panierowany 1450 Płaty śledziowe solone 180 1 Filet rybny mrożony SHP „shatter pack” opakowanie zewnętrzne: szczelne, woskowane kartony, wewnętrzne: folia; warstwy filetów przełożone folią, czyste, nieuszkodzone, szczelne, zamknięte, prawidłowo oznakowane w języku polskim, z podaną procentową zawartością ryby, elementy nie posklejane, łatwe wydobywanie pojedynczych elementów z bloku, bez konieczności rozmrażania całości sposób zamrożenia: SHP „shatter pack” : oddzielane, poszczególne, układane warstwy filetów foliowymi przekładkami Zawartość glazury do 10% Wygląd: brak oznak rozmrożenia, temperatura przy przyjęciu min – 18 °C, filety całe z lub bez skóry, ości i obcych zanieczyszczeń; masa filetu min 300 g, tkanka mięsna jasna o naturalnej barwie, charakterystycznej dla danego gatunku, bez plam i przebarwień, wysuszką powierzchniową dająca się łatwo zeszkrobać do 10 % powierzchni, a wysuszką głęboką trudną do zeszkrobania do 5% powierzchni, Zapach: zapach właściwy dla ryb mrożonych, po rozmrożeniu zapach ryby świeżej, niedopuszczalny gnilny, 2 Burger rybny panierowany 70-80 g/szt wyrób rybny, głęboko mrożony o temperaturze poniżej - 18 C w środku termicznym; minimalna zawartość mięsa z ryb powyżej 40 % ; kształt prostokątny lub okrągły, wielkość charakterystyczna dla sposobu uformowania wyrobów, w chrupiącej panierce, wstępnie obsmażone, jednolite pod względem gramatury, kształtu i wyglądu; musi być zachowana jednolitość dostawy tj.: tego samego pochodzenia, tej samej jakości i wielkości sztuki (waga 1 szt.70- 80 g w ramach jednej dostawy); konsystencja farszu jednolita, miękka, nie rozpadająca się po dokonaniu obróbki cieplnej; minimalny termin przydatności do spożycia od dnia dostawy minimum 6 miesięcy; 3 Płaty śledziowe solone Płaty śledziowe konserwowane w zaprawie solnej, całe bez skóry, ości i obcych zanieczyszczeń; masa płatu min. 80 g, tkanka mięsna jasna o naturalnej barwie, charakterystycznej dla danego gatunku, bez plam i przebarwień. Opakowanie zbiorcze od 4 do 25 kg Termin przydatności do spożycia min. 21 dni od dnia dostarczenia do zamawiającego.

### **5.1.1. Przeznaczenie**

Charakter zamówienia: Dostawy

Główna klasyfikacja (cpv): 15220000 Ryby mrożone, filety rybne i pozostałe mięso ryb

### **5.1.2. Miejsce realizacji**

Adres pocztowy: ul. Wiejska 3

Miejscowość: Łowicz

Kod pocztowy: 99-400  
Podpodział krajowy (NUTS): Skierniewicki (PL715)  
Kraj: Polska

#### 5.1.3. Szacowany okres obowiązywania

Data początkowa: 01/01/2025  
Data zakończenia trwania: 31/12/2025

#### 5.1.6. Informacje ogólne

##### Zastrzeżony udział:

Udział nie jest zastrzeżony.

Projekt zamówienia niefinansowany z funduszy UE

Zamówienie jest objęte zakresem Porozumienia w sprawie zamówień rządowych (GPA): nie  
Przedmiotowe zamówienie jest odpowiednie również dla małych i średnich przedsiębiorstw (MŚP): tak

#### 5.1.9. Kryteria kwalifikacji

Źródła kryteriów wyboru: Uwaga

Kryterium: Referencje dotyczące określonych dostaw

Opis kryterium selekcji: Warunek ten zostanie spełniony, jeżeli wykonawca wykaże, że w ciągu ostatnich trzech lat przed upływem terminu składania ofert, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy - w tym okresie, świadczył lub świadczy dostawy wędlin wieprzowych o wartości: części VI: których sumaryczna wartość przekracza wartość 20 000,00 zł brutto

#### 5.1.10. Kryteria udzielenia zamówienia

##### Kryterium:

Rodzaj: Cena

Nazwa: cena ofertowa z podatkiem (VAT)

Opis: Oferta z najniższą ceną uzyska 60 pkt. Ocena punktowa kryterium w pozostałych ofertach dokonana zostanie wg wzorów: kryterium cena najniższa cena spośród ocenianych ofert Ocena punktowa = ----- x 60 punktów cena oferty ocenianej

Kategoria kryterium udzielenia zamówienia waga: Waga (wartość punktowa, dokładna)

Kryterium udzielenia - Liczba: 60

##### Kryterium:

Rodzaj: Jakość

Nazwa: termin płatności faktury

Opis: kryterium termin płatności: termin płatności 30 dni – 40 pkt. termin płatności 22-29 dni – 30 pkt. termin płatności 15-21 dni – 20 pkt. termin płatności 14 dni – 0 pkt.

Kategoria kryterium udzielenia zamówienia waga: Waga (wartość punktowa, dokładna)

Kryterium udzielenia - Liczba: 40

#### 5.1.11. Dokumenty zamówienia

Języki, w których dokumenty zamówienia są oficjalnie dostępne: polski

Adres dokumentów zamówienia: <https://ezamowienia.gov.pl/mp-client/search/list/ocds-148610-16c4c855-2412-4228-af32-127bf34fe8e0>

#### 5.1.12. Warunki udzielenia zamówienia

##### Warunki zgłoszenia:

Zgłoszenie elektroniczne: Wymagane

Adres na potrzeby zgłoszenia: <https://ezamowienia.gov.pl/mp-client/search/list/ocds-148610-16c4c855-2412-4228-af32-127bf34fe8e0>



Języki, w których można składać oferty lub wnioski o dopuszczenie do udziału: polski

Katalog elektroniczny: Wymagane

Termin składania ofert: 20/11/2024 11:00:00 (UTC+01:00) czas środkowoeuropejski, czas zachodnioeuropejski letni

Okres, przez który oferta musi pozostać ważna: 90 Dni

**Informacje na temat publicznego otwarcia:**

Data otwarcia: 20/11/2024 12:00:00 (UTC+01:00) czas środkowoeuropejski, czas zachodnioeuropejski letni

**Warunki zamówienia:**

Wykonanie zamówienia musi odbywać się w ramach programów zatrudnienia chronionego: Nie

Fakturowanie elektroniczne: Dozwolone

Stosowane będą zlecenia elektroniczne: nie

Stosowane będą płatności elektroniczne: tak

**5.1.15. Techniki**

**Umowa ramowa:**

Brak umowy ramowej

**Informacje o dynamicznym systemie zakupów:**

Brak dynamicznego systemu zakupów

**5.1.16. Dalsze informacje, mediacja i odwołanie**

Organ mediacyjny: Zakład Karny w Łowiczu - Krajowa Izba Odwoławcza

Organ odwoławczy: Zakład Karny w Łowiczu - Krajowa Izba Odwoławcza

Informacje o terminach odwołania: a) Środki ochrony prawnej określone w niniejszym rozdziale przysługują Wykonawcy, uczestnikowi konkursu oraz innemu podmiotowi, jeżeli ma lub miał interes w uzyskaniu zamówienia lub nagrody w konkursie oraz poniósł lub może ponieść szkodę w wyniku naruszenia przez Zamawiającego przepisów ustawy Pzp. b) Środki ochrony prawnej wobec ogłoszenia wszczynającego postępowanie o udzielenie zamówienia lub ogłoszenia o konkursie oraz dokumentów zamówienia przysługują również organizacjom wpisanym na listę, o której mowa w art. 469 pkt 15 Pzp oraz Rzecznikowi Małych i Średnich Przedsiębiorców. c) Odwołanie przysługuje na: a) niezgodną z przepisami ustawy Pzp czynność Zamawiającego, podjętą w postępowaniu o udzielenie zamówienia, w tym na projektowane postanowienie umowy; b) zaniechanie czynności w postępowaniu o udzielenie zamówienia, do której Zamawiający był obowiązany na podstawie ustawy; d) Odwołanie wnosi się do Prezesa Izby. Odwołujący przekazuje kopię odwołania Zamawiającemu przed upływem terminu do wniesienia odwołania w taki sposób, aby mógł on zapoznać się z jego treścią przed upływem tego terminu. e) Odwołanie wobec treści ogłoszenia lub treści SWZ wnosi się w terminie 10 dni od dnia publikacji ogłoszenia w Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej lub zamieszczenia dokumentów zamówienia na stronie internetowej. f) Odwołanie wnosi się w terminie: 1. 10 dni od dnia przekazania informacji o czynności Zamawiającego stanowiącej podstawę jego wniesienia, jeżeli informacja została przekazana przy użyciu środków komunikacji elektronicznej; 2. 15 dni od dnia przekazania informacji o czynności Zamawiającego stanowiącej podstawę jego wniesienia, jeżeli informacja została przekazana w sposób inny niż określony w pkt 1). g) Odwołanie w przypadkach innych niż określone w pkt 5 i 6 wnosi się w terminie 5 dni od dnia, w którym powzięto lub przy zachowaniu należytej staranności można było powziąć wiadomość o okolicznościach stanowiących podstawę jego wniesienia. h) Na orzeczenie Izby oraz postanowienie Prezesa Izby, o którym mowa w art. 519 ust. 1 ustawy Pzp, stronom oraz uczestnikom postępowania odwoławczego przysługuje skarga do sądu. i) W postępowaniu toczącym się wskutek wniesienia skargi stosuje się odpowiednio przepisy ustawy z dnia 17 listopada 1964 r. - Kodeks postępowania cywilnego o

apelacji, jeżeli przepisy niniejszego Rozdziału nie stanowią inaczej. j) Skargę wnosi się do Sądu Okręgowego w Warszawie - sądu zamówień publicznych, zwanego dalej "sądem zamówień publicznych". k) Skargę wnosi się za pośrednictwem Prezesa Izby, w terminie 14 dni od dnia doręczenia orzeczenia Izby lub postanowienia Prezesa Izby, o którym mowa w art. 519 ust. 1 ustawy Pzp, przesyłając jednocześnie jej odpis przeciwnikowi skargi. Złożenie skargi w placówce pocztowej operatora wyznaczonego w rozumieniu ustawy z dnia 23 listopada 2012 r. - Prawo pocztowe jest równoznaczne z jej wniesieniem. l) Prezes Izby przekazuje skargę wraz z aktami postępowania odwoławczego do sądu zamówień publicznych w terminie 7 dni od dnia jej otrzymania.

Organizacja udzielająca dodatkowych informacji na temat procedur odwoławczych: Zakład Karny w Łowiczu - Krajowa Izba Odwoławcza

## 8. Organizacje

---

### 8.1. ORG-0001

Oficjalna nazwa: Zakład Karny w Łowiczu

Numer rejestracyjny: 8341008076

Adres pocztowy: ul. Wiejska 3

Miejscowość: Łowicz

Kod pocztowy: 99-400

Podpodział krajowy (NUTS): Skierniewicki (PL715)

Kraj: Polska

Punkt kontaktowy: Zakład Karny w Łowiczu

E-mail: [zk\\_lowicz@sw.gov.pl](mailto:zk_lowicz@sw.gov.pl)

Telefon: 46 830 97 00

Adres strony internetowej: <https://sw.gov.pl>

Adres na potrzeby wymiany informacji (URL): <https://ezamowienia.gov.pl/>

#### **Inne punkty kontaktowe:**

Oficjalna nazwa: Krajowa Izba Odwoławcza

Adres pocztowy: Postępu 17A

Miejscowość: Warszawa

Kod pocztowy: 02-676

Podpodział krajowy (NUTS): Miasto Warszawa (PL911)

Kraj: Polska

#### **Role tej organizacji:**

Nabywca

Centralna jednostka zakupująca udzielająca zamówień publicznych lub zawierająca umowy ramowe w zakresie robót budowlanych, dostaw lub usług przeznaczonych dla innych nabywców

Organ odwoławczy

Organizacja udzielająca dodatkowych informacji na temat procedur odwoławczych

Organ mediacyjny

### 8.1. ORG-0000

Oficjalna nazwa: Publications Office of the European Union

Numer rejestracyjny: PUBL

Miejscowość: Luxembourg

Kod pocztowy: 2417

Podpodział krajowy (NUTS): Luxembourg (LU000)

Kraj: Luksemburg

E-mail: [ted@publications.europa.eu](mailto:ted@publications.europa.eu)

Telefon: +352 29291

Adres strony internetowej: <https://op.europa.eu>

**Role tej organizacji:**

TED eSender

## Informacje o ogłoszeniu

---

Identyfikator/wersja ogłoszenia: caa44c61-c601-4165-ba09-27b8a319c125 - 01

Typ formularza: Procedura konkurencyjna

Rodzaj ogłoszenia: Ogłoszenie o zamówieniu lub ogłoszenie o koncesji – tryb standardowy

Podrodzaj ogłoszenia: 16

Ogłoszenie – data wysłania: 10/10/2024 09:31:01 (UTC+00:00) czas zachodnioeuropejski, GMT

Języki, w których przedmiotowe ogłoszenie jest oficjalnie dostępne: polski

Numer publikacji ogłoszenia: 615783-2024

Numer wydania Dz.U. S: 199/2024

Data publikacji: 11/10/2024