

Numer sprawy: DKW.2232.4.2024.KP



**SŁUŻBA
WIĘZIENNA**

SPECYFIKACJA WARUNKÓW ZAMÓWIENIA (SWZ)

PRZEDMIOT ZAMÓWIENIA:

Przedmiotem zamówienia są sukcesywne dostawy mięsa i wyrobów mięsnych dla Zakładu Karnego w Starem Bornem oraz Oddziału Zewnętrznego w Opatówku

SPORZĄDZIŁ:

ZASTĘPCA KIEROWNIKA
DZIAŁU KWATERNIŚCZOWSKIEGO
Zakładu Karnego w Starem Bornem

mgr inż. Krzysztof Panaszewski

ZATWIERDZIŁ:

DYREKTOR
Zakładu Karnego w Starem Bornem

pptk Marcin Śnieżko

I. Nazwa oraz adres zamawiającego, numer telefonu, adres poczty elektronicznej oraz strony internetowej prowadzonego postępowania

1. Zakład Karny w Starem Bornem, Stare Borne 14, 76-020 Bobolice
tel. (094) 316 08 20, fax. (094) 318 76 80
NIP: 673-11-00-512,
2. Godziny urzędowania: od poniedziałku do piątku w godz. 7:15 do 15:15
3. email: zk_stare_borne@sw.gov.pl
strona internetowa Zamawiającego: www.sw.gov.pl
strona internetowa prowadzonego postępowania: https://platformazakupowa.pl/pn/zk_stare_borne

II. Adres strony internetowej, na której udostępniane będą zmiany i wyjaśnienia treści SWZ oraz inne dokumenty zamówienia bezpośrednio związane z postępowaniem o udzielenie zamówienia

Zmiany i wyjaśnienia treści SWZ oraz inne dokumenty zamówienia bezpośrednio związane z postępowaniem o udzielenie zamówienia udostępnione będą na stronie internetowej:

https://platformazakupowa.pl/pn/zk_stare_borne

III. Tryb udzielenia zamówienia

1. Postępowanie o udzielenie zamówienia publicznego prowadzone jest w trybie podstawowym, na podstawie art. 275 pkt 1 ustawy z dnia 11 września 2019 r. – Prawo zamówień publicznych (Dz. U. z 2019r., poz. 2019 z późn. zm.) zwanej dalej także „pzp”.
2. Zamawiający nie przewiduje wyboru najkorzystniejszej oferty z możliwością prowadzenia negocjacji.
3. Wykonawca składa ofertę na formularzu oferty, według wzoru stanowiącego Załącznik nr 2 do SWZ.
4. Postępowanie prowadzone jest w języku polskim.
5. Wykonawca składa tylko jedną ofertę.
6. Zamawiający nie dopuszcza składania ofert wariantowych.
7. Oferta musi obejmować całość zamówienia, nie dopuszcza się składania ofert częściowych.
8. Wykonawca ponosi wszelkie koszty związane z przygotowaniem i złożeniem oferty.

IV. Opis przedmiotu zamówienia

1. Przedmiotem zamówienia są dostawy mięsa i wyrobów mięsnych dla Zakładu Karnego w Starem Bornem oraz podległego Oddziału Zewnętrznego w Opatówku.
2. Przedmiot zamówienia, o którym mowa w ust. 1 ma zostać wykonany zgodnie ze szczegółowym opisem przedmiotu zamówienia stanowiącym załącznik nr 1 do SWZ.
3. Miejsce realizacji dostaw określone zostało w załączniku nr 1 do SWZ.

V. Termin wykonania zamówienia

Określa się od dnia 01.08.2024r. do 31.07.2025 r.

VI. Podstawy wykluczenia, o których mowa w art. 108 oraz 109 ust. 1 pkt 4

1. Z postępowania o udzielenie zamówienia wyklucza się Wykonawcę:

1) będącego osobą fizyczną, którego prawomocnie skazano za przestępstwo:

a) udziału w zorganizowanej grupie przestępczej w związku mającym na celu popełnienie przestępstwa lub przestępstwa skarbowego, o którym mowa w art. 258 Kodeksu karnego;

b) handlu ludźmi, o którym mowa w art. 189a Kodeksu karnego;

c) o którym mowa w art. 228-230a, art. 250a Kodeksu karnego lub w art. 46 lub art. 48 ustawy z dnia 25 czerwca 2010r. o sporcie;

d) finansowania przestępstwa o charakterze terrorystycznym, o którym mowa w art. 165a Kodeksu karnego lub przestępstwo udaremnienia lub utrudniania stwierdzenia przestępnego pochodzenia pieniędzy lub ukrywania ich pochodzenia, o którym mowa w art. 299 Kodeksu karnego;

e) o charakterze terrorystycznym, o którym mowa w art. 115 § 20 Kodeksu karnego, lub mające na celu popełnienie tego przestępstwa;

f) powierzenia wykonywania pracy małoletniemu cudzoziemcowi, o którym mowa w art. 9 ust. 2 ustawy z dnia 15 czerwca 2012 r. o skutkach powierzania wykonywania pracy cudzoziemcom przebywającym wbrew przepisom na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej (Dz. U. 769);

g) przeciwko obrotowi gospodarczemu, o których mowa w art. 296-307 Kodeksu karnego, przestępstwo oszustwa, o którym mowa w art. 286 Kodeksu karnego, przestępstwo przeciwko wiarygodności dokumentów, o których mowa w art. 270-277d Kodeksu karnego lub przestępstwo skarbowe;

h) o którym mowa w art. 9 ust. 1 i 3 lub art. 10 ustawy z dnia 15 czerwca 2012r. o skutkach powierzania wykonywania pracy cudzoziemcom przebywającym wbrew przepisom na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej – lub za odpowiedni czyn zabroniony określony w przepisach prawa obcego;

2) jeżeli urzędującego członka jego organu zarządzającego lub nadzorczego, wspólnika spółki w spółce jawnej lub partnerskiej albo komplementariusza w spółce komandytowej lub komandytowo – akcyjnej lub prokurenta prawomocnie skazano za przestępstwo, o którym mowa w pkt 1;

3) wobec którego wydano prawomocny wyrok sądu lub ostateczną decyzję administracyjną o zaleganiu z uiszczeniem podatków, opłat lub składek na ubezpieczenie społeczne lub zdrowotne, chyba że Wykonawca odpowiednio przed upływem terminu do składania wniosków o dopuszczenie do udziału w postępowaniu albo przed upływem terminu składania ofert dokonał płatności należnych podatków, opłat lub składek na ubezpieczenie społeczne lub zdrowotne wraz z odsetkami lub grzywnami lub zawarł wiążące porozumienie w sprawie spłaty tych należności;

4) wobec którego prawomocnie orzeczono zakaz ubiegania się o zamówienia publiczne;

5) jeżeli Zamawiający może stwierdzić, na podstawie wiarygodnych przesłanek, że Wykonawca zawarł z innymi Wykonawcami porozumienie mające na celu zakłócenie konkurencji, w szczególności jeżeli należąc do tej samej grupy kapitałowej w rozumieniu ustawy z dnia 16 lutego 2007 r. o ochronie konkurencji i konsumentów, złożyli odrębne oferty, oferty częściowe lub wnioski o dopuszczenie do udziału w postępowaniu, chyba że wykażą, że przygotowali te oferty lub wnioski niezależnie od siebie;

6) jeżeli w przypadkach, o których mowa w art. 85 ust. 1 ustawy Pzp, doszło do zakłócenia konkurencji wynikającego z wcześniejszego zaangażowania tego Wykonawcy lub podmiotu, który należy z Wykonawcą do tej samej grupy kapitałowej w rozumieniu ustawy z dnia 16 lutego 2007 r. o ochronie konkurencji i konsumentów, chyba że spowodowane tym zakłócenie konkurencji może być wyeliminowane w inny sposób niż przez wykluczenie Wykonawcy z udziału w postępowaniu o udzielenie zamówienia.

2. Wykonawca może zostać wykluczony przez Zamawiającego na każdym etapie postępowania o udzielenie zamówienia.

3. O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się Wykonawcy, którzy nie podlegają wykluczeniu na podstawie art. 108 ust.1 pkt 1-6 oraz 109 ust. 1 pkt 4 ustawy Pzp, wzór oświadczenia stanowi załącznik nr 3 do SWZ.

VII. Informacja o warunkach udziału w postępowaniu o udzielenie zamówienia

1. Zamawiający określa następujące warunki udziału w postępowaniu:

- 1) kompetencji lub uprawnień do prowadzenia określonej działalności zawodowej, o ile wynika to z odrębnych przepisów:

Zamawiający nie stawia szczególnych wymagań w tym zakresie, którego spełnienie Wykonawca zobowiązany jest wykazać. Ocenę spełniania powyższego warunku udziału w postępowaniu Zamawiający dokona na podstawie złożonego przez Wykonawcę oświadczenia, którego wzór stanowi załącznik nr 4 do SWZ;

- 2) sytuacji ekonomicznej lub finansowej:

Zamawiający nie stawia szczególnych wymagań w tym zakresie, którego spełnienie Wykonawca zobowiązany jest wykazać. Ocenę spełniania powyższego warunku udziału w postępowaniu Zamawiający dokona na podstawie złożonego przez Wykonawcę oświadczenia, którego wzór stanowi załącznik nr 4 do SWZ;

- 3) **zdolności technicznej lub zawodowej:**

Niniejszy warunek zostanie uznany za spełniony, jeżeli Wykonawca wykaże, że w okresie ostatnich 3 lat przed upływem terminu składania ofert, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy – w tym okresie, a w przypadku świadczeń okresowych lub ciągłych również wykonywanych **wykonał co najmniej trzy dostawy** odpowiadające, zakresem określonym w opisie przedmiotu zamówienia **o wartości brutto nie niższej niż 180 000,00 zł każda** (słownie: sto osiemdziesiąt tysięcy złotych 00/100); wraz z podaniem ich wartości, przedmiotu, dat wykonania, miejsca wykonania i podmiotów, na rzecz których dostawy zostały wykonane, z załączeniem dowodów określających czy te dostawy zostały wykonane należyście i prawidłowo ukończone, przy czym dowodami, o których mowa, są referencje bądź inne dokumenty wystawione przez podmiot, na rzecz którego dostawa była wykonywana, a w przypadku świadczeń okresowych lub ciągłych są wykonywane, a jeżeli z uzasadnionej przyczyny o obiektywnym charakterze Wykonawca nie jest w stanie uzyskać tych dokumentów – oświadczenie Wykonawcy. W przypadku świadczeń okresowych lub ciągłych nadal wykonywanych referencje bądź inne dokumenty potwierdzające ich należyte wykonywanie powinny być wydane nie wcześniej niż 3 miesiące przed upływem terminu składania ofert. Wykonawca sporządza wykaz według wzoru, który stanowi załącznik nr 6 do SWZ.

2. Wykonawcy mogą wspólnie ubiegać się o udzielenie zamówienia.

3. W przypadku, o którym mowa w ust. 3, Wykonawcy ustanawiają pełnomocnika (lidera) do reprezentowania ich w postępowaniu o udzielenie zamówienia albo do reprezentowania w postępowaniu i do zawarcia umowy w sprawie zamówienia publicznego.

4. Wykonawcy wspólnie ubiegający się o udzielenie zamówienia ponoszą solidarną odpowiedzialność za wykonanie umowy.

VIII. Wykaz podmiotowych środków dowodowych

Zamawiający wezwie Wykonawcę, którego oferta została najwyżej oceniona, do złożenia w wyznaczonym terminie, nie krótszym niż 5 dni od dnia wezwania podmiotowych środków dowodowych:

- 1) informację z Krajowego Rejestru Karnego w zakresie określonym w art. 24 ust. 1 pkt 13, 14 i 21 ustawy Pzp, wystawionej nie wcześniej niż 6 miesięcy przed upływem terminu składania ofert;
- 2) aktualnego zaświadczenia właściwego naczelnika urzędu skarbowego potwierdzającego, że Wykonawca nie zalega z opłaceniem podatków, wystawionego nie wcześniej niż 3 miesiące przed upływem terminu składania ofert albo wniosków o dopuszczenie do udziału w postępowaniu, lub innego dokumentu potwierdzającego, że Wykonawca zawarł porozumienie z właściwym organem podatkowym w sprawie spłat tych należności wraz z ewentualnymi odsetkami lub grzywnami, w szczególności uzyskał przewidziane prawem zwolnienie, odroczenie lub rozłożenie na raty zaległych płatności lub wstrzymanie w całości wykonania decyzji właściwego organu (w przypadku Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia składa je każdy z Wykonawców);
- 3) aktualnego zaświadczenia właściwej terenowej jednostki Zakładu Ubezpieczeń Społecznych lub Kasy Rolniczego Ubezpieczenia Społecznego albo innego dokumentu potwierdzającego, że Wykonawca nie zalega z opłaceniem składek na ubezpieczenia społeczne lub zdrowotne, wystawionego nie wcześniej niż 3 miesiące przed upływem terminu składania ofert albo wniosków o dopuszczenie do udziału w postępowaniu, lub innego dokumentu potwierdzającego, że Wykonawca zawarł porozumienie z właściwym organem w sprawie spłat tych należności wraz z ewentualnymi odsetkami lub grzywnami, w szczególności uzyskał przewidziane prawem zwolnienie, odroczenie lub rozłożenie na raty zaległych płatności lub wstrzymanie w całości wykonania decyzji właściwego organu (w przypadku Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia składa je każdy z Wykonawców);
- 4) oświadczenia Wykonawcy o braku wydania wobec niego prawomocnego wyroku sądu lub ostatecznej decyzji administracyjnej o zaleganiu z uiszczaniem podatków, opłat lub składek na ubezpieczenia społeczne lub zdrowotne albo w przypadku wydania takiego wyroku lub decyzji – dokumentów potwierdzających dokonanie płatności tych należności wraz z ewentualnymi odsetkami lub grzywnami lub zawarcie wiążącego porozumienia w sprawie spłat tych należności;
- 5) oświadczenia Wykonawcy o braku orzeczenia wobec niego tytułem środka zapobiegawczego zakazu ubiegania się o zamówienia publiczne;
- 6) oświadczenia Wykonawcy o przynależności albo braku przynależności do tej samej grupy kapitałowej; w przypadku przynależności do tej samej grupy kapitałowej Wykonawca może złożyć wraz z oświadczeniem

dokumenty bądź informacje potwierdzające, że powiązania z innym Wykonawcą nie prowadzą do zakłócenia konkurencji według wzoru, który stanowi załącznik nr 3 do SWZ;

7) wykaz dostaw w okresie ostatnich 3 lat przed upływem terminu składania ofert, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy – w tym okresie, a w przypadku świadczeń okresowych lub ciągłych również wykonywanych wykonał co najmniej trzy dostawy odpowiadające, zakresem określonym w opisie przedmiotu zamówienia o wartości brutto nie niższej niż 180 000,00 zł każda (słownie: sto osiemdziesiąt tysięcy złotych 00/100); wraz z podaniem ich wartości, przedmiotu, dat wykonania, miejsca wykonania i podmiotów, na rzecz których dostawy zostały wykonane, z załączeniem dowodów określających czy te dostawy zostały wykonane należycie i prawidłowo ukończone, przy czym dowodami, o których mowa, są referencje bądź inne dokumenty wystawione przez podmiot, na rzecz którego dostawa była wykonywana, a w przypadku świadczeń okresowych lub ciągłych są wykonywane, a jeżeli z uzasadnionej przyczyny o obiektywnym charakterze Wykonawca nie jest w stanie uzyskać tych dokumentów – oświadczenie Wykonawcy. W przypadku świadczeń okresowych lub ciągłych nadal wykonywanych referencje bądź inne dokumenty potwierdzające ich należyte wykonywanie powinny być wydane nie wcześniej niż 3 miesiące przed upływem terminu składania ofert. Wykonawca sporządza wykaz według wzoru, który stanowi załącznik nr 6 do SWZ.

IX. Informacje o środkach komunikacji elektronicznej, przy użyciu których zamawiający będzie komunikował się z wykonawcami, oraz informacje o wymaganiach technicznych i organizacyjnych sporządzania, wysyłania i odbierania korespondencji elektronicznej oraz wskazanie osób uprawnionych do komunikowania się z wykonawcami

1. Postępowanie jest prowadzone w języku polskim.

2. W postępowaniu o udzielenie zamówienia komunikacja między Zamawiającym a Wykonawcami, w szczególności składanie ofert oraz oświadczeń, odbywa się przy użyciu środków komunikacji elektronicznej zapewnionych przez system zapewniający obsługę procesu udzielania zamówień publicznych za pośrednictwem środków komunikacji elektronicznej, zwany dalej Systemem.

3. System jest dostępny pod adresem: https://platformazakupowa/pn/zk_stare_borne

4. Korzystanie z platformazakupowa.pl odbywać może się wyłącznie na zasadach i w zakresie wskazanym w Regulaminie. Minimalne wymagania techniczne umożliwiające korzystanie ze Strony platformazakupowa.pl to przeglądarka internetowa EDGE, Chrome lub FireFox w najnowszej dostępnej wersji, z włączoną obsługą języka Javascript, akceptująca pliki typu „cookies” oraz łącze internetowe o przepustowości co najmniej 256 kbit/s. platformazakupowa.pl jest zoptymalizowana dla minimalnej rozdzielczości ekranu 1024x768 pikseli.

Przeglądanie i pobieranie publicznej treści dokumentacji postępowania nie wymaga posiadania konta w Systemie, ani logowania do Systemu.

5. Za pośrednictwem posiadanego w Systemie konta Jednostki Zamawiającej oraz kont jej Użytkowników Wewnętrznych odbywa się komunikacja Zamawiającego z Wykonawcą w postępowaniu, w szczególności: przekazywanie wezwań i zawiadomień, informacji, odpowiedzi na pytania.

6. Do pełnego i prawidłowego korzystania z Systemu przez Użytkowników Zewnętrznych konieczne jest posiadanie przez co najmniej jednego uprawnionego Użytkownika Zewnętrznego Wykonawcy elektronicznego podpisu kwalifikowanego lub podpisu zaufanego lub podpisu osobistego służącego do autentykacji i podpisu.
7. Za datę przekazania oferty, wniosków, zawiadomień, dokumentów elektronicznych, oświadczeń lub poświadczenia zgodności cyfrowego odwzorowania z dokumentem w postaci papierowej oraz innych informacji przyjmuje się datę ich przekazania do Systemu.
8. W korespondencji związanej z niniejszym postępowaniem Wykonawcy powinni posługiwać się następującym znakiem postępowania: DKW.2232.4.2024.KP
9. Sposób sporządzenia podmiotowych środków dowodowych, przedmiotowych środków dowodowych oraz innych dokumentów lub oświadczeń musi być zgodny z wymaganiami określonymi w Rozporządzeniu Prezesa Rady Ministrów z dnia 30 grudnia 2020 r. w sprawie sposobu sporządzania i przekazywania informacji oraz wymagań technicznych dla dokumentów elektronicznych oraz środków komunikacji elektronicznej w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego lub konkursie (Dz. U. z 2020 r. poz. 2452) oraz w Rozporządzeniu Ministra Rozwoju, Pracy i Technologii z dnia 23 grudnia 2020 r. w sprawie podmiotowych środków dowodowych oraz innych dokumentów lub oświadczeń, jakich może żądać zamawiający od wykonawcy (Dz. U. z 2020 r. poz. 2415).
10. Dopuszczalne formaty przesyłanych danych tj. plików w formatach: pdf, doc, xls, itp.
11. Informacje na temat kodowania i czasu odbioru danych: - Oferta/wniosek złożony/a przez Wykonawcę na Portalu , nie jest widoczny/a dla zamawiającego, ponieważ widnieje w Systemie jako zaszyfrowany/a. Możliwość otwarcia oferty/wniosku dostępna jest dopiero po odszyfrowaniu przez Zamawiającego po upływie terminu składania ofert.

- Oznaczenie czasu odbioru danych przez Portal stanowi przypiętą do dokumentu elektronicznego datę oraz dokładny czas (hh:mm:ss), znajdującą się na potwierdzeniu złożenia oferty/wniosku

20. Osobami wyznaczonymi do kontaktu w sprawie postępowania jest: mjr Krystyna Trzcńska, tel. 94 31 60 845 lub pan Krzysztof Panaszewski, tel. 94 31 60 847.

X. Termin związania ofertą

1. Wykonawca jest związany ofertą przez okres 30 dni.
2. Bieg terminu związania ofertą rozpoczyna się wraz z upływem terminu składania ofert.

XI. Opis sposobu przygotowywania oferty

1. Wykonawca może złożyć tylko jedną ofertę.
2. Ofertę należy złożyć w języku polskim, sporządzoną pod rygorem nieważności, w formie elektronicznej (czyli opatrzoną podpisem kwalifikowanym) lub w postaci elektronicznej opatrzonej podpisem zaufanym lub podpisem osobistym. Treść oferty musi odpowiadać treści SWZ.

3. Oferta musi być podpisana kwalifikowanym podpisem elektronicznym lub podpisem zaufanym lub podpisem osobistym przez osoby upoważnione do składania oświadczeń woli w imieniu Wykonawcy. Po prawidłowym przekazaniu plików oferty wyświetlana jest informacja o pozytywnym przyjęciu oferty przez System.

4. Usługodawca świadczy 24 (dwadzieścia cztery) godziny na dobę, 7 (siedem) dni w tygodniu na rzecz Użytkowników, którzy Założyli konto drogą elektroniczną, usługę nieodpłatną Prowadzenie Konta Użytkownika, w ramach której Użytkownik ma możliwość:

-składania Zamawiającym Ofert w zakresie zamieszczanych przez nich Postępowań;

-zamieszczenia wizytówki zawierającej dane kontaktowe Użytkownika, która będzie widoczna dla Zamawiających;

-założenia nieograniczonej liczby Subkont,

-otrzymywanie Newslettera.

5. Przesłanie wypełnionego formularza Założenia konta jest równoznaczne z:

-przyjęciem do wiadomości i akceptacją przez Użytkownika postanowień Regulaminu;

-akceptacją Instrukcji dostępnej pod linkiem w przypadku złożenia oferty w postępowaniu podlegającym pod Prawo zamówień publicznych;

-upoważnieniem Usługodawcy do przetwarzania danych osobowych Użytkownika przekazanych w formularzu zakładania konta w celu świadczenia usługi oraz wyrażeniem zgody na przekazywanie przez Usługodawcę na adres poczty elektronicznej, podany przez Użytkownika podczas Zakładania konta, informacji związanych z obsługą techniczną Konta Użytkownika.

6. Użytkownik w celu złożenia Zamawiającemu Oferty określonej w §5 ust. 1 lit. a wybiera polecenie "ZŁÓŻ OFERTĘ" dostępne pod zamieszczonym przez Zamawiającego Postępowaniem.

Wypełnienie formularza i kliknięcie "ZŁÓŻ OFERTĘ" w Postępowaniu oznacza, że:

-dane w ofercie, do momentu zakończenia zbierania ofert w Postępowaniu należą do Użytkownika, który może wycofać się ze składanej oferty poprzez jej anulowanie oraz ma prawo do składania poprawionej oferty,

-po upływie terminu zbierania ofert dane w ofercie należą do Zamawiającego. W związku z tym, że Zamawiający ma obowiązek przechowywania ofert w celach kontrolnych przez okres co najmniej 4 lat od zakończenia Postępowania, oferty te, zgodnie z umowami podpisanymi z Zamawiającymi, będą przechowywane minimum przez okres 5 (pięciu) lat licząc od terminu zakończenia zbierania ofert.

7. Z chwilą przesłania oferty Użytkownik wyraża zgodę na przekazanie Zamawiającemu informacji, udziela prawa do oceny oraz przechowywania oferty. Jeżeli Użytkownik w złożonej Zamawiającemu ofercie lub Zamawiający w zamieszczonym Postępowaniu nie ustalą inaczej, każda złożona przez Użytkownika oferta jest ważna przez okres 30 (trzydzieści) dni od dnia zakończenia składania ofert w danym Postępowaniu Zamawiającego. Użytkownik zobowiązuje się zawrzeć umowę sprzedaży z Zamawiającym, który przed upływem okresu ważności oferty przyjmie ofertę Użytkownika.

8. Użytkownik jest zobowiązany do utrzymywania kontaktu z Zamawiającym w sprawie wyjaśnień w zakresie złożonej oferty i śledzenia komunikatów prywatnych oraz publicznych w postępowaniu.

platformazakupowa.pl umożliwia złożenie oferty bez zakładania konta. Jeżeli Użytkownik nie ma konta na platformazakupowa.pl i składa Ofertę bez Zakładania konta, to ma obowiązek potwierdzić do czasu zakończenia zbierania ofert adres mailowy podany w formularzu, poprzez kliknięcie w link aktywacyjny wysłany w mailu potwierdzającym złożenie Oferty. Niedopełnienie tego obowiązku może skutkować odrzuceniem Oferty przez Zamawiającego, gdyż kontakt z Użytkownikiem nie będzie uwierzytelniony. Usługodawca zastrzega, iż Zamawiający może zastrzec możliwość składania oferty jedynie w przypadku założenia konta. W takim przypadku nie będzie możliwym złożenie oferty bez zakładania konta.

9. Usługodawca zastrzega sobie możliwość wyboru i zmiany rodzaju, form, czasu oraz sposobu udzielania dostępu do wybranych wymienionych usług, o czym poinformuje Użytkowników w sposób właściwy dla zmiany Regulaminu.

10. Użytkownik, który Założył konto, może zgłosić Usługodawcy żądanie usunięcia Konta Użytkownika. Żądanie usunięcia Konta Użytkownika jest równoznaczne z wypowiedzeniem umowy świadczenia usługi Prowadzenie Konta Użytkownika, zgodnie z §9.

11. Usługodawca jest uprawniony do zablokowania dostępu do Konta Użytkownika i do usług, w przypadku działania przez Użytkownika na szkodę Usługodawcy lub innych Użytkowników, naruszenia przez Użytkownika przepisów prawa lub postanowień Regulaminu, a także, gdy zablokowanie dostępu do Konta Użytkownika i usług nieodpłatnych jest uzasadnione względami bezpieczeństwa - w szczególności: przełamaniem przez Użytkownika zabezpieczeń platformazakupowa.pl lub innymi działaniami hakerskimi. Zablokowanie dostępu do Konta Użytkownika i usług nieodpłatnych z wymienionych przyczyn trwa przez okres niezbędny do rozwiązania kwestii stanowiącej podstawę zablokowania dostępu do Konta Użytkownika i usług nieodpłatnych. Usługodawca zawiadamia Użytkownika o zablokowaniu dostępu do Konta Użytkownika i usług drogą elektroniczną na adres podany przez Użytkownika w formularzu Zakładania konta.

12. Zgodnie z przepisem art. 64 ustawy PZP System jest kompatybilny ze wszystkimi podpisami elektronicznymi. Do przesłania dokumentów niezbędne jest posiadanie kwalifikowanego podpisu elektronicznego lub podpisu zaufanego lub podpisu osobistego w celu potwierdzenia czynności złożenia oferty.

Szczegółowe informacje o sposobie pozyskania usługi kwalifikowanego podpisu elektronicznego oraz warunkach jej użycia można znaleźć na stronach internetowych kwalifikowanych dostawców usług zaufania, których lista znajduje się pod adresem internetowym:

<http://www.nccert.pl/kontakt.htm>.

Szczegółowe informacje o sposobie pozyskania usługi profilu zaufanego można znaleźć pod adresem internetowym:

<https://www.gov.pl/web/gov/zaloz-profil-zaufany>

Szczegółowe informacje o sposobie pozyskania podpisu osobistego można znaleźć pod adresem internetowym:

<https://www.gov.pl/web/e-dowod/podpis-osobisty>

Ważne zalecenie! W zależności od formatu kwalifikowanego podpisu (PAdES, XAdES) i jego typu (zewnętrzny, wewnętrzny) Wykonawca dołącza do Systemu uprzednio podpisane dokumenty wraz z wygenerowanym plikiem podpisu (typ zewnętrzny) lub dokument z wszytym podpisem (typ wewnętrzny):

- 1) dokumenty w formacie „pdf” należy podpisywać tylko formatem PAdES;
- 2) Zamawiający dopuszcza podpisanie dokumentów w formacie innym niż „pdf”, wtedy należy użyć formatu XAdES.

XII. Sposób oraz termin składania i otwarcia ofert

1. Termin składania ofert: **do 25.06.2024 r. do godz. 11:00**
2. Termin otwarcia ofert: **25.06.2024 r. o godz. 11:30**
3. Otwarcie ofert zostanie dokonane za pośrednictwem Systemu przy użyciu certyfikatów niekwalifikowanych Użytkowników Wewnętrznych.
4. Otwarcie ofert jest jawne i następuje bezpośrednio po upływie terminu ich składania.
5. Bezpośrednio przed otwarciem ofert Zamawiający poda kwoty, jakie zamierza przeznaczyć na sfinansowanie zamówienia.
6. Niezwłocznie po otwarciu ofert Zamawiający zamieści w Systemie informację z otwarcia ofert.

XIII. Sposób obliczenia ceny

1. Wykonawca w Formularzu Ofertowym sporządzonym według wzoru stanowiącego Załącznik Nr 2 do SWZ poda jednostkową cenę netto, wartość netto (ilość x cena jednostkowa netto), stawkę podatku od towarów i usług (VAT) oraz wartość brutto (ilość x wartość netto x stawka podatku VAT).
2. Wartość ogólna brutto zamówienia określona ma zostać cyfrowo i słownie.
3. Cena musi być wyrażona w złotych polskich (PLN), z dokładnością nie większą niż dwa miejsca po przecinku.
4. Cena w ofercie powinna obejmować wszystkie koszty i składniki związane z wykonaniem zamówienia w zakresie wynikającym z opisu przedmiotu zamówienia.
5. Wykonawca w swojej ofercie winien zaoferować tylko jedną cenę za oferowany przedmiot zamówienia, cena powinna być kompletna, jednoznaczna i ostateczna

6. Wykonawca podaje w Formularzu Ofertowym stawkę podatku od towarów i usług (VAT) właściwą dla przedmiotu zamówienia, obowiązującą według stanu prawnego na dzień składania ofert. Określenie ceny ofertowej z zastosowaniem nieprawidłowej stawki podatku od towarów i usług (VAT) potraktowane będą, jako błąd w obliczeniu ceny i spowoduje odrzucenie oferty, jeżeli nie ziszczą się ustawowe przesłanki omyłki (na podstawie art. 226 ust. 1 pkt 10 pzp w związku z art. 223 ust. 2 pkt 3 pzp).

7. Rozliczenie między Zamawiającym a Wykonawcą będą prowadzone w złotych polskich (PLN).

XIV. Opis kryteriów oceny ofert wraz z podaniem wag tych kryteriów i sposobu oceny ofert

Przy wyborze najkorzystniejszej oferty Zamawiający będzie się kierował następującymi kryteriami:

Lp.	Kryterium	Waga
1.	Cena	60%
2.	Termin płatności	40%

1. W kryterium „Cena” najwyższą liczbę punktów 60 otrzyma oferta zawierająca najniższą cenę brutto, a każda następna odpowiednio zgodnie ze wzorem:

$$Cx = \frac{Cn - \text{najniższa cena oferty brutto}}{Cb - \text{cena oferty brutto w ofercie ocenianej}} \times 60\%$$

gdzie:

- 1) Cx – ilość punktów przyznana ocenianej ofercie za cenę;
- 2) Cn – najniższa cena oferty brutto;
- 3) Cb – cena oferty brutto w ofercie ocenianej.

2. W kryterium „Termin płatności” waga kryterium 40%. zostanie wyliczony na podstawie następującego zestawienia:

Termin płatności liczony jest od daty prawidłowo wystawionej faktury do siedziby zamawiającego, termin płatności wynosić będzie:

- 14 dni – 0 punktów;
- 20 dni – 10 punktów;
- 24 dni – 20 punktów;
- 28 dni – 30 punktów;
- 30 dni – 40 punktów;

Zamawiający określa minimalny termin płatności jako 14 dni.

UWAGA!

W przypadku, gdy Wykonawca w formularzu ofertowym:

- nie wpisze żadnego wymaganego terminu płatności za wykonanie zamówienia, Zamawiający przyjmie, że Wykonawca oczekuje płatności w najkrótszym terminie tj. 14 dni i przyzna 0 punktów;
- wpisze termin płatności za wykonanie zamówienia, krótszy niż 14 dni Zamawiający odrzuci ofertę jako

niezgodną z SWZ.

Maksymalna liczba punktów do uzyskania w kryterium „Termin płatności” wynosi 40.

W formularzu ofertowym Wykonawca oświadcza jaki termin płatności udziela na przedmiot zamówienia.

1. Za ofertę najkorzystniejszą, uznana zostanie oferta, która uzyskała najwyższą sumaryczną liczbę punktów za wszystkie kryteria, pozostałe oferty zostaną sklasyfikowane zgodnie w kolejności ilości uzyskanych punktów.
2. Liczba punktów zaokrąglana będzie do dwóch miejsc po przecinku.

XV. Informacje o formalnościach, jakie muszą zostać dopełnione po wyborze oferty w celu zawarcia umowy w sprawie zamówienia publicznego

1. Zamawiający poinformuje niezwłocznie wszystkich Wykonawców o:

- 1) wyborze najkorzystniejszej oferty, podając nazwę albo imię i nazwisko, siedzibę albo miejsce zamieszkania i adres, jeżeli jest miejscem wykonywania działalności Wykonawcy, którego ofertę wybrano, oraz nazwy albo imiona i nazwiska, siedziby albo miejsca zamieszkania i adresy, jeżeli są miejscami wykonywania działalności Wykonawców, którzy złożyli oferty, a także punktację przyznaną ofertom w każdym kryterium oceny ofert i łączną punktację,
- 2) Wykonawcach, którzy zostali wykluczeni,
- 3) Wykonawcach, których oferty zostały odrzucone, powodach odrzucenia oferty,
- 4) unieważnieniu postępowania
– podając uzasadnienie faktyczne i prawne.

2. Zamawiający udostępni informacje, o których mowa w ust.1 pkt 1 na stronie internetowej www.zp.sw.gov.pl oraz na stronie prowadzonego postępowania https://platformazakupowa/pn/zk_stare_borne

3. Zamawiający udzieli zamówienia Wykonawcy, którego oferta została wybrana, jako najkorzystniejsza w wyniku oceny zgodnie z zasadami określonymi w SWZ.

4. Osoby reprezentujące Wykonawcę przy zawarciu umowy powinny posiadać dokumenty potwierdzające ich umocowanie do reprezentowania Wykonawcy, o ile umocowanie to nie będzie wynikać z dokumentów załączonych do oferty.

5. Wykonawca, którego oferta zostanie wybrana jako najkorzystniejsza, o formalnościach, jakie należy dopełnić w celu zawarcia umowy, zostanie powiadomiony odrębnym pismem.

6. Jeżeli Wykonawca, którego oferta została wybrana jako najkorzystniejsza, uchyla się od zawarcia umowy w sprawie zamówienia publicznego, Zamawiający może dokonać ponownego badania i oceny ofert spośród ofert pozostałych w postępowaniu wykonawców oraz wybrać najkorzystniejszą ofertę albo unieważnić postępowanie.

7. Zamawiający zawiera umowę w sprawie zamówienia publicznego, z uwzględnieniem art. 577 ustawy Prawo zamówień publicznych, w terminie nie krótszym niż 5 dni od dnia przesłania zawiadomienia o wyborze

najkorzystniejszej oferty, jeżeli zawiadomienie to zostało przesłane przy użyciu środków komunikacji elektronicznej, albo 10 dni, jeżeli zostało przesłane w inny sposób.

8. Zamawiający może zawrzeć umowę w sprawie zamówienia publicznego przed upływem wyżej wymienionych terminów, jeżeli w postępowaniu o udzielenie zamówienia złożono tylko jedną ofertę.

9. W przypadku, gdy jako najkorzystniejsza oferta, wybrana zostanie oferta złożona przez Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia, przed podpisaniem umowy, Wykonawcy zobowiązani są przedłożyć umowę regulującą ich współpracę przy realizacji niniejszego zamówienia (np. umowę konsorcjum).

XVI. Projektowane postanowienia umowy w sprawie zamówienia publicznego, które zostaną wprowadzone do umowy w sprawie zamówienia publicznego

Projektowane postanowienia umowy w sprawie zamówienia publicznego, jakie zostaną wprowadzone do treści umowy określone są w Załączniku nr 5 do SWZ – wzór umowy.

XVII. Wadium

Zamawiający nie wymaga wniesienia wadium.

XVIII. Wymagania dotyczące zabezpieczenia należytego wykonania umowy

Zamawiający w niniejszym postępowaniu nie wymaga wniesienia zabezpieczenia należytego wykonania umowy.

XIX. Maksymalna liczba Wykonawców, z którymi Zamawiający zawrze umowę ramową

Zamawiający nie przewiduje zawarcia umowy ramowej.

XX. Zamówienia uzupełniające

Zamawiający nie przewiduje zamówień uzupełniających.

XXI. Oferty wariantowe

Zamawiający nie wymaga ani nie dopuszcza złożenia oferty wariantowej.

XXII. Informacje o przewidywanym wyborze najkorzystniejszej oferty z zastosowaniem aukcji elektronicznej wraz z informacjami, o których mowa w art. 230 ustawy Pzp

Zamawiający w niniejszym postępowaniu nie przewiduje zastosowania aukcji elektronicznej.

XXIII. Koszty udziału w postępowaniu o zamówienie publiczne

Zamawiający nie przewiduje zwrotu kosztów udziału w postępowaniu.

XXIV. Pouczenie o środkach ochrony prawnej przysługujących wykonawcy

1. Środki ochrony prawnej przysługują Wykonawcy, jeżeli ma lub miał interes w uzyskaniu zamówienia oraz poniósł lub może ponieść szkodę w wyniku naruszenia przez Zamawiającego przepisów pzp.

2. Odwołanie przysługuje na:

2.1 niezgodną z przepisami ustawy czynność Zamawiającego, podjętą w postępowaniu o udzielenie zamówienia, w tym na projektowanie umowy;

2.2. zaniechanie czynności w postępowaniu o udzielenie zamówienia, o której Zamawiający był obowiązany na podstawie ustawy.

3. Odwołanie wnosi się do Prezesa Krajowej Izby Odwoławczej w formie pisemnej albo w formie elektronicznej albo w postaci elektronicznej opatrzonej podpisem zaufanym.

4. Na orzeczenie Krajowej Izby Odwoławczej oraz postanowienia Prezesa Krajowej Izby Odwoławczej, o którym mowa w art. 519 ust. 1 Pzp, stronom oraz uczestnikom postępowania odwoławczego przysługuje skarga do sądu. Skargę wnosi się do Sądu Okręgowego w Warszawie za pośrednictwem Prezesa Krajowej Izby Odwoławczej.

5. Szczegółowe informacje dotyczące środków ochrony prawnej określone są w Dziale IX „Środki ochrony prawnej” Pzp.

XXV. Klauzula informacyjna z art. 13 rodo w celu związanym z postępowaniem o udzielenie zamówienia publicznego

Zgodnie z art. 13 ust.1 i 2 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/679 z dnia 27 kwietnia 2016 r. w sprawie ochrony osób fizycznych w związku z przetwarzaniem danych osobowych i w sprawie swobodnego przepływu takich danych oraz uchylenia dyrektywy 95/46/WE (ogólne rozporządzenie o ochronie danych)(Dz. Urz. UE L 119 z 04.05.2016, str. 1), dalej „RODO”, informuję, że:

* administratorem Pani/Pana danych osobowych jest Zakład Karny w Starem Bornem, Stare Borne 14, 76-020 Bobolice, e-mail: zk_stare_borne@sw.gov.pl, tel. 94 31 60 820. Kontakt z inspektorem ochrony danych osobowych w Zakładzie Karnym w Starem Bornem, e-mail: iodo_zk_stare_borne@sw.gov.pl, tel. 94 31 60 825;

* Pani/Pana dane osobowe przetwarzane będą na podstawie art. 6 ust. 1 lit. c RODO w celu związanym z postępowaniem o udzielenie zamówienia publicznego na dostawy artykułów różnych dla jednostek penitencjarnych podległych Okręgowemu Inspektoratowi Służby Więziennej w Koszalinie nr sprawy DKW.2232.4.2024.KP prowadzonym w trybie podstawowym art. 275 pkt 1 ustawy Pzp;

* Odbiorcami Pani/Pana danych osobowych będą osoby lub podmioty, którym udostępniona zostanie dokumentacja postępowania w oparciu o art. 74 ustawy Prawo zamówień publicznych;

* Pani/Pana dane osobowe będą przechowywane, zgodnie z art. 78 ust.1 ustawy Pzp, przez okres 4 lat od dnia zakończenia postępowania o udzielenie zamówienia, a jeżeli czas trwania umowy przekracza 4 lata, okres przechowywania obejmuje cały czas trwania umowy;

* Obowiązek podania przez Panią/Pana danych osobowych bezpośrednio Pani/Pana dotyczących jest wymogiem ustawowym określonym w przepisach ustawy Pzp, związanym z udziałem w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego;

* w odniesieniu do Pani/Pana danych osobowych decyzje nie będą podejmowane w sposób zautomatyzowany, stosowanie do art. 22 RODO;

* posiada Pani/Pan:

- na podstawie art. 15 RODO prawo dostępu do danych osobowych Pani/Pana dotyczących;
- na podstawie art. 16 RODO prawo do sprostowania Pani/Pana danych osobowych*;
- na podstawie art. 18 RODO prawo żądania od administratora ograniczenia przetwarzania danych osobowych z zastrzeżeniem przypadków, o których mowa w art. 18 ust. 2 RODO **;
- prawo do wniesienia skargi do Prezesa Urzędu Ochrony Danych Osobowych, gdy uzna Pani/Pan, że przetwarzanie danych osobowych Pani/Pana dotyczących narusza przepisy RODO;

* nie przysługuje Pani/Panu:

- w związku z art. 17 ust. 3 lit. b, d lub e RODO prawo do usunięcia danych osobowych;
- prawo do przenoszenia danych osobowych, o którym mowa w art. 20 RODO;
- na podstawie art. 21 RODO prawo sprzeciwu, wobec przetwarzania danych osobowych, gdyż podstawą prawną przetwarzania Pani/Pana danych osobowych jest art. 6 ust. 1 lit. c RODO.

* przysługuje Pani/Panu prawo wniesienia skargi do organu nadzorczego na niezgodne z RODO przetwarzanie Pani/Pana danych osobowych przez administratora. Organem właściwym dla przedmiotowej skargi jest Urząd Ochrony Danych Osobowych, ul. Stawki 2, 00-193 Warszawa.

Jednocześnie Zamawiający przypomina o ciąży na Pani/Panu obowiązku informacyjnym wynikającym z art. 14 RODO względem osób fizycznych, których dane przekazane zostaną Zamawiającemu w związku z prowadzonym postępowaniem i które Zamawiający pośrednio pozyska od wykonawcy biorącego udział w postępowaniu, chyba że ma zastosowanie co najmniej jedno z wyłączeń, o których mowa w art. 14 ust. 5 RODO.

XVI. Załączniki

Załączniki do specyfikacji istotnych warunków zamówienia:

- 1) załącznik nr 1 – szczegółowy opis przedmiotu zamówienia oraz miejsce realizacji dostaw;
- 2) załącznik nr 2 – formularz ofertowy;
- 3) załącznik nr 3 – oświadczenie Wykonawcy składane na podstawie art. 125 ust. 1 ustawy z dnia 11 września 2019 r. Prawo zamówień publicznych (dotyczące wykluczenia);
- 4) załącznik nr 4 - oświadczenie Wykonawcy składane na podstawie art. 125 ust. 1 ustawy z dnia 11 września 2019 r. Prawo zamówień publicznych (dotyczące spełniania warunków udziału w postępowaniu);
- 5) załącznik nr 5 – wzór umowy;
- 6) Załącznik nr 6 - lista podmiotów należących do tej samej grupy kapitałowej

znak sprawy: DKW. 2232.04.2024.KP

Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia oraz miejsce dostaw

Przedmiotem zamówienia są sukcesywne dostawy mięsa i wyrobów mięsnych w ilości i asortymencie wskazanych w tabeli poniżej do magazynów żywnościowych w Zakładzie Karnym w Starem Bornem oraz Oddziale Zewnętrznym w Opatówku:

Lp.	Przedmiot zamówienia	J.m.	Kod CPV	Ilość
1.	Baleron z indyka	kg	15131135-0	100
2.	Baton tyrolski drobiowy	kg	15131130-5	100
3.	Blok drobiowy	kg	15131120-2	200
4.	ćwiartka z kurczaka	kg	15112000-6	1 800
5.	kaszanka	kg	15131130-3	1 000
6.	kiełbasa śniadaniowa	kg	15131000-5	200
7.	kiełbasa zwyczajna	kg	15131130-5	300
8.	kurczak faszerowany	kg	15131135-0	150
9.	kurczak św.	kg	15112000-6	200
10.	lunch-meat	kg	15131130-5	400
11.	metka łososiowa	kg	15131130-5	400
12.	mielonka drobiowa	kg	15131135-0	300
13.	mielonka wieprzowa	kg	15131120-2	600
14.	mięso gulaszowe drobiowe	kg	15112000-6	200
15.	mięso gulaszowe wieprzowe	kg	15113000-3	200
16.	mortadela drobiowa	kg	15131135-0	600
17.	mortadela wieprzowa	kg	15131130-5	600
18.	parówka drobiowa	kg	15131135-0	3 800
19.	parówka wieprzowa	kg	15131130-5	400

20.	pastą boczową	kg	15131000-5	600
21.	pasztet drobiowy	kg	15131310-1	400
22.	pasztetowa wieprzowa	kg	15131120-2	1 300
23.	salceson czarny	kg	15131130-5	1 300
24.	salceson włoski	kg	15131130-5	1 300
25.	serca drobiowe	kg	15114000-0	600
26.	szynka drobiowa mielona	kg	15131135-0	100
27.	wątroba drobiowa	kg	15112300-9	600
28.	żółtki drobiowe	kg	15114000-0	300

Zamawiający nie dopuszcza składania ofert częściowych

Podane ilości szacunkowe odpowiadają ilościom w stosunku do planowanych potrzeb dla jednostki. Podana ilość towaru jest wartością maksymalną, której Zamawiający nie może przekroczyć. Oznacza to, że wielkości te nie stanowią ostatecznego rozmiaru zamówienia, w wyniku czego nie mogą stanowić podstaw do zgłoszenia roszczeń z tytułu niezrealizowanych dostaw. Zamawiający zastrzega sobie prawo do rezygnacji z części przedmiotu zamówienia jednak nie więcej niż 30%. W tym wypadku Wykonawca otrzyma jedynie zapłatę należną mu z tytułu dostarczonego towaru.

Wymagania zamawiającego dotyczące asortymentu.

1. Temperatura przechowywania:

- mięsa chłodzone 0 – 4°C
- kiełbasy i wędliny podrobowe 2 – 8°C

2. Termin przydatności do spożycia: minimum 7 dni liczone od dnia dostawy.

3. Asortyment należy dostarczyć w skrzynkach przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Asortyment, który nie jest zabezpieczony folią należy zabezpieczyć dodatkowo folią ochronną.

Mięso gulaszowe wieprzowe klasy II B. (minimum 60/40 – 60% mięsa i 40% tłuszczu)

Sposób pakowania: pakowanie próżniowe do 5kg. lub według potrzeb zamawiającego, etykieta na każdej sztuce zamówionej partii towaru.

Obróbka: na przekrojach nie powinna występować krew.

Stan powierzchni: sucha lub lekko wilgotna – połyskująca, niedopuszczalna powierzchnia mokra, obślizgła lub ze śladami pleśni.

Czystość: mięso czyste, bez śladów jakichkolwiek zanieczyszczeń.

Barwa: naturalna – jasnoczerwona do czerwonej (niedopuszczalna inna)

Konsystencja: jędrna, elastyczna, bez kości i ścięgien, nie poddane obróbce termicznej, średnio rozdrobione

Zapach: zapach po otwarciu opakowania – swoisty dla mięsa wieprzowego bez oznak wskazujących na zapażenie mięsa lub rozpoczynający się proces psucia – niedopuszczalny zapach obcy, wyraźny płciowy lub moczowy.

Dopuszcza się mięsa drobne, jak i części elementów kulinarnych.

Mięso gulaszowe drobiowe

Sposób pakowania: pakowanie hermetycznie do 5kg lub według potrzeb zamawiającego, etykieta na każdej sztuce zamówionej partii towaru

Stan powierzchni: sucha lub lekko wilgotna – połyskująca, niedopuszczalna powierzchnia mokra, obślizgła lub ze śladami pleśni.

Czystość: mięso czyste, bez śladów jakichkolwiek zanieczyszczeń.

Barwa: naturalna – jasna, różowa (niedopuszczalna inna)

Konsystencja: jędrna, elastyczna, bez kości i ścięgien, nie poddane obróbce termicznej, średnio rozdrobione

Zapach: zapach po otwarciu opakowania – swoisty dla mięsa drobiowego bez oznak wskazujących na zapażenie mięsa lub rozpoczynający się proces psucia – niedopuszczalny zapach obcy, wyraźny płciowy lub moczowy.

Dopuszcza się mięsa drobne, jak i części elementów kulinarnych.

Drób-Kurczak św.

DRÓB - –chłodzone, zalodowane, wyrób spełniający następujące parametry: tuszka z kurczaka, patroszona, bez podrobów z szyją, nie mrożony, dostarczony luzem w pojemnikach; wymogi dla tego produktu określa polska norma: PN-A-86520:1998

Wątroba drobiowa

Opis wg słownika CPV 15112300-9

Wygląd zewnętrzny 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. PN-A-86523

Barwa Beżowa do brunatnowiśniowej, charakterystyczna dla wątroby świeżej.

Zapach Naturalny, charakterystyczny dla świeżej wątroby drobiowej, niedopuszczalny zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy.

Wymagania chemiczne Zawartość zanieczyszczeń w produkcie zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem

Wymagania mikrobiologiczne Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem . Zamawiający zastrzega sobie prawo żądania wyników badań mikrobiologicznych z kontroli higieny procesu produkcyjnego.

Trwałość Okres przydatności do spożycia wątroby z kurczaka deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 2 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, zapewniać właściwą jakość produktu podczas całego okresu przydatności do spożycia, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, śladów pleśni, załamania i innych uszkodzeń mechanicznych.

Opakowania powinny być wykonane z materiałów opakowaniowych dopuszczonych do kontaktu z żywnością. Do każdego opakowania powinna być dołączona etykieta zawierająca następujące dane: – nazwę produktu, – termin przydatności do spożycia, – nazwę dostawcy – producenta, adres, – warunki przechowywania, – oznaczenie partii produkcyjnej oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

Serca drobiowe

Opis wg słownika CPV 15114000-0

Serca pozbawione osierdzia i pni naczyń krwionośnych, bez skrzepów krwi, schłodzone do temperatury +4 stopnie.

Wygląd zewnętrzny Serce oczyszczone mokre z naturalnym połyskiem; dopuszcza się lekkie obeschnięcie i niewielki wyciek w opakowaniu. PN-A-86523

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.

Wymagania chemiczne Zawartość zanieczyszczeń w produkcie zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

Wymagania mikrobiologiczne Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem. Zamawiający zastrzega sobie prawo żądania wyników badań mikrobiologicznych z kontroli higieny procesu produkcyjnego.

Trwałość Okres przydatności do spożycia żołądków kurczaka deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 2 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, zapewniać właściwą jakość produktu podczas całego okresu przydatności do spożycia, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, śladów pleśni, załamania i innych uszkodzeń mechanicznych. Opakowania powinny być wykonane z materiałów opakowaniowych dopuszczonych do kontaktu

Do każdego opakowania powinna być dołączona etykieta zawierająca następujące dane: – nazwę produktu, – termin przydatności do spożycia, – nazwę dostawcy – producenta, adres, – warunki przechowywania, – oznaczenie partii produkcyjnej oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

Żołądki drobiowe

Opis wg słownika CPV 15114000-0 1

Żołądki z kurczaka uzyskane podczas patroszenia tuszki kurczęcej i pozbawione części niejadalnych.

Wymagania

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. PN-A-86523
Barwa Naturalna, na przekroju mięśni jasnoczerwona do ciemnoczerwonej, niedopuszczalna zielonkawa, powierzchnia wewnętrzna pokryta jasnobieżową śluzówką.

Zapach Naturalny, charakterystyczny, niedopuszczalny zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy.

Wymagania chemiczne Zawartość zanieczyszczeń w produkcie zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

Wymagania mikrobiologiczne Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem. Zamawiający zastrzega sobie prawo żądania wyników badań mikrobiologicznych z kontroli higieny procesu produkcyjnego.

Trwałość Okres przydatności do spożycia żołądków kurczaka deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 2 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, zapewniać właściwą jakość produktu podczas całego okresu przydatności do spożycia, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, śladów pleśni, załamań i innych uszkodzeń mechanicznych. Opakowania powinny być wykonane z materiałów opakowaniowych dopuszczonych do kontaktu

Do każdego opakowania powinna być dołączona etykieta zawierająca następujące dane: – nazwę produktu, – termin przydatności do spożycia, – nazwę dostawcy – producenta, adres, – warunki przechowywania, – oznaczenie partii produkcyjnej oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

Kiełbasy grubo rozdrobnione.

Kiełbasa: zwyczajna

Opis wg słownika CPV 15131130-5

Charakterystyka i wygląd ogólny: produkty o zawartości minimum 60 % mięsa wieprzowego, w których surowce mięsno-tłuszczowe zostały rozdrobnione na cząstki o wielkości 5 – 20 mm.

Wyrób w osłonce naturalnej lub sztucznej; powierzchnia czysta, sucha, osłonka ściśle przylegająca do farszu, równomiernie pomarszczona dla kiełbas suszonych i podsuszanych, a dla pozostałych asortymentów gładka

Struktura i konsystencja: na przekroju – surowce równomiernie rozłożone: niedopuszczalne skupiska jednego ze składników i zacieki tłuszczu i galarety; konsystencja charakterystyczna dla danego asortymentu.

Barwa charakterystyczna dla asortymentu, mięsa – od blad różowej do ciemnoczerwonej; tłuszcz od kremowej do białej.

Smak i zapach: charakterystyczny dla danego asortymentu, wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy.

Salceson włoski

Opis wg słownika CPV 15131130-5

Wygląd: wyrób w osłonce naturalnej lub sztucznej; powierzchnia czysta, lekko wilgotna, niedopuszczalne zabrudzenia, oślizgłość i naloty pleśni.

Struktura i konsystencja: dość ścista, plaster 5mm nie powinien rozpadać się; niedopuszczalne skupiska niewymieszanych składników.

Barwa: charakterystyczna dla użytej osłonki sztucznej, powierzchnia – szara, typowa dla użytych składników.

Smak i zapach: charakterystyczny dla danego asortymentu, wyczuwalne przyprawy, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy.

Uwagi: wędlina podrobowa zawierająca minimum 40% mięsa z głów wieprzowych (głowizny).

Salceson czarny

Opis wg słownika CPV 15131130-5 - wyrób spełniający następujące parametry: salceson krwisty z podrobów wieprzowych, parzony, z udziałem przypraw, w osłonce, na przekroju widoczna kostka ozorów, smak charakterystyczny goździkowy, konsystencja miękka, plastyczna; wymogi dla tego produktu określa polska norma: PN-A-82007

Kiełbasy drobno rozdrobnione

Kiełbasa: blok konserwowy, mielonka, boczek wędzony mielony, pieczeń mięsna pasztet pieczony

Charakterystyka i wygląd ogólny: produkty o zawartości minimum 50 % mięsa wieprzowego, w których surowce mięsno-tłuszczowe zostały rozdrobnione na cząstki o wielkości poniżej 5 mm.

Wyrób w osłonce naturalnej lub sztucznej: powierzchnia czysta, sucha, osłonka ściśle przylegająca do farszu.

Struktura i konsystencja: na przekroju – surowce równomiernie rozłożone: dopuszcza się pojedyncze otwory powietrza średnicy do 2mm; niedopuszczalne skupiska jednego ze składników i zacieki tłuszczu i galarety; konsystencja soczysta.

Barwa charakterystyczna dla asortymentu, uzależniona od obróbki termicznej lub osłonki sztucznej; niedopuszczalna barwa szarzielona oraz plamy wynikające z niedowędzenia.

Smak i zapach: charakterystyczny dla danego asortymentu, wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy.

Uwagi:

Blok konserwowy, lunch meat, kiełbasa mielonka pakowane w osłonki o średnicy od 60-80 mm lub batony prostokątne o dł. 200-300 mm

Boczek wędzony mielony, metka- konsystencja jędrna, smarowna; pakowane w osłonki o średnicy od 40-60mm długość batonów od 500-600 mm

Pasztet pieczony, pieczeń mięsna – pieczony w formie prostokątnej, barwa ciemnobrunatna, niedopuszczalne jasnoczerwone plamy świadczące o niedopieczeniu, zapadnięcie środka po upieczeniu, oślizgłość.

Wędliny drobiowe

Kiełbasa: blok drobiowy, tyrolski, mielonka drobiowa, pieczeń drobiowa

Charakterystyka i wygląd ogólny: produkty otrzymane z mięsa drobiowego 50 % mięsa drobiowego, w których surowce mięsno-tłuszczowe zostały rozdrobnione na cząstki o wielkości poniżej 5 mm.

Wyrób w osłonce naturalnej lub sztucznej: powierzchnia czysta, sucha, osłonka ściśle przylegająca do farszu.

Struktura i konsystencja: na przekroju – surowce równomiernie rozłożone: dopuszcza się pojedyncze otwory powietrza średnicy do 2mm; niedopuszczalne skupiska jednego ze składników i zacieki tłuszczu i galarety; konsystencja soczysta.

Barwa charakterystyczna dla asortymentu, uzależniona od obróbki termicznej lub osłonki sztucznej; niedopuszczalna barwa szarozielona oraz plamy wynikające z niedowędzenia.

Smak i zapach: charakterystyczny dla danego asortymentu, wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy.

Blok drobiowy, mielonka drobiowa pakowane w osłonki o średnicy od 60-80 mm lub batony prostokątne o dł. 200-300 mm

Kiełbasy homogenizowane

Kiełbasa: mortadela, metka, parówka

Charakterystyka i wygląd ogólny: produkty o zawartości minimum 40 % mięsa wieprzowego, w których surowce mięsno-tłuszczowe zostały zhomogenizowane

Wyrób w osłonce naturalnej lub sztucznej: powierzchnia czysta, sucha, osłonka ściśle przylegająca do farszu.

Struktura i konsystencja: na przekroju – surowce równomiernie rozłożone: dopuszcza się pojedyncze otwory powietrza średnicy do 2mm; niedopuszczalne skupiska jednego ze składników i zacieki tłuszczu i galarety; konsystencja soczysta.

Barwa charakterystyczna dla asortymentu, uzależniona od obróbki termicznej lub osłonki sztucznej; niedopuszczalna barwa szarozielona oraz plamy wynikające z niedowędzenia.

Smak i zapach: charakterystyczny dla danego asortymentu, wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy.

Wędliny drobiowe

Kiełbasa: mortadela drobiowa, parówka drobiowa

Charakterystyka i wygląd ogólny: produkty otrzymane z mięsa drobiowego min 40% mięsa drobiowego, w których surowce mięsno-tłuszczowe zostały zhomogenizowane

Wyrób w osłonce naturalnej lub sztucznej: powierzchnia czysta, sucha, osłonka ściśle przylegająca do farszu.

Struktura i konsystencja: na przekroju – surowce równomiernie rozłożone: dopuszcza się pojedyncze otwory powietrza średnicy do 2mm; niedopuszczalne skupiska jednego ze składników i zacieki tłuszczu i galarety; konsystencja soczysta.

Barwa charakterystyczna dla asortymentu, uzależniona od obróbki termicznej lub osłonki sztucznej; niedopuszczalna barwa szarozielona

Smak i zapach: charakterystyczny dla danego asortymentu, wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny

Kaszanka

Opis wg słownika CPV 15131130-3

Wygląd: wyrób w osłonce sztucznej; powierzchnia czysta, lekko wilgotna, niedopuszczalne zabrudzenia i nalot pleśni.

Struktura i konsystencja: dość ścisła, plaster 10mm nie powinien rozpadać się; niedopuszczalne skupiska niewymieszanych składników.

Barwa: charakterystyczna dla użytej osłonki sztucznej, powierzchnia – szara do brunatnej na przekroju brunatna, typowa dla użytych składników.

Smak i zapach: charakterystyczny dla danego asortymentu, wyczuwalne przyprawy, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy.

Uwagi: wędlina podrobowa zawierająca minimum 30% podrobów.

Pasztetowa wieprzowa

Opis wg słownika CPV 15131120-2

Wygląd: wyrób w osłonce naturalnej lub sztucznej; powierzchnia czysta, lekko wilgotna, niedopuszczalne zabrudzenia i nalot pleśni.

Struktura i konsystencja: smarowna, jędrna, dopuszcza się pod osłonką niewielkie ilości tłuszczu.

Barwa: charakterystyczna dla użytej osłonki, powierzchnia – jasnokremowa z szarym odcieniem: na przekroju szaro kremowa do różowej, niedopuszczalna niejednorodność barwy.

Smak i zapach: charakterystyczny dla danego asortymentu, wyczuwalne przyprawy, posmak gotowanej wątroby: niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy.

Uwagi: wędlina podrobowa zawierająca minimum 20% z głów wieprzowych, pakowana w osłonki o średnicy do 60 mm.

Przedmiot zamówienia musi być zgodny z Polskimi Normami i posiadać aktualny Dokument Identyfikacyjny (HDI). Musi być wolny od wad i zanieczyszczeń, musi posiadać swoistą barwę, smak i zapach. Przedmiot zamówienia musi pochodzić z najświeższych dat produkcji, wszystkie artykuły muszą posiadać kreślone terminy przydatności do spożycia i muszą być znakowane zgodnie z Rozporządzeniem Ministra Rolnictwa i rozwoju Wsi z dnia 23 grudnia 2014 roku w sprawie znakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych.

Wykonawca zobowiązuje się dostarczyć towar opisany w niniejszej specyfikacji, na warunkach w niej określonych, zgodnie ze składanym zamówieniem do magazynu żywnościowego znajdującego się na terenie Zamawiającego tj. Zakład Karny w Starem Bornem, Stare Borne 14,

76-020 Bobolice oraz Oddział Zewnętrzny w Opatówku, Opatówek 4, 76-020 Bobolice.

Dostawy odbywać się będą sukcesywnie w czasie trwania umowy na podstawie telefonicznej informacji, przekazywanej każdorazowo przez zamawiającego z 2 dniowym wyprzedzeniem.

Dostawy realizowane będą 2 razy w tygodniu.

Dowóz dostaw gwarantuje Wykonawca (Dostawca) własnym transportem i na własny koszt, pojazdem spełniającym obowiązujące wymagania sanitarne do przewozu żywności dla środków transportu artykułów spożywczych.

Zapłata za dostarczony towar będzie następować w terminie do 30 dni liczonych od daty dostawy prawidłowo wystawionej faktury, płatne przelewem na konto wykonawcy.

