

**Ogłoszenie o zamówieniu
Dostawy
Sukcesywne dostawy mięsa oraz wędlin na potrzeby Zakładu Karnego w Barczewie**

SEKCJA I - ZAMAWIAJĄCY

1.1.) Rola zamawiającego

Postępowanie prowadzone jest samodzielnie przez zamawiającego

1.2.) Nazwa zamawiającego: Zakład Karny w Barczewie

1.4) Krajowy Numer Identyfikacyjny: REGON 000320153

1.5) Adres zamawiającego

1.5.1.) Ulica: Klasztorna 7

1.5.2.) Miejscowość: Barczewo

1.5.3.) Kod pocztowy: 11-010

1.5.4.) Województwo: warmińsko-mazurskie

1.5.5.) Kraj: Polska

1.5.6.) Lokalizacja NUTS 3: PL622 - Olsztyński

1.5.9.) Adres poczty elektronicznej: zk_barczewo@sw.gov.pl

1.5.10.) Adres strony internetowej zamawiającego: <https://www.sw.gov.pl>

1.6.) Rodzaj zamawiającego: Zamawiający publiczny - jednostka sektora finansów publicznych - jednostka budżetowa

1.7.) Przedmiot działalności zamawiającego: Porządek i bezpieczeństwo publiczne

SEKCJA II – INFORMACJE PODSTAWOWE

2.1.) Ogłoszenie dotyczy:

Zamówienia publicznego

2.2.) Ogłoszenie dotyczy usług społecznych i innych szczególnych usług: Nie

2.3.) Nazwa zamówienia albo umowy ramowej:

Sukcesywne dostawy mięsa oraz wędlin na potrzeby Zakładu Karnego w Barczewie

2.4.) Identyfikator postępowania: ocds-148610-042f5f75-535d-11ec-8c2d-66c2f1230e9c

2.5.) Numer ogłoszenia: 2021/BZP 00296401/01

2.6.) Wersja ogłoszenia: 01

2.7.) Data ogłoszenia: 2021-12-02 12:54

2.8.) Zamówienie albo umowa ramowa zostały ujęte w planie postępowań: Tak

2.9.) Numer planu postępowań w BZP: 2021/BZP 00020065/04/P

2.10.) Identyfikator pozycji planu postępowań:

1.2.4 Mięsa i wędliny

2.11.) O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się wyłącznie wykonawcy, o których mowa w art. 94 ustawy: Nie

2.14.) Czy zamówienie albo umowa ramowa dotyczy projektu lub programu współfinansowanego ze środków Unii Europejskiej: Nie

2.16.) Tryb udzielenia zamówienia wraz z podstawą prawną

Zamówienie udzielane jest w trybie podstawowym na podstawie: art. 275 pkt 1 ustawy

SEKCJA III – UDOSTĘPNIANIE DOKUMENTÓW ZAMÓWIENIA I KOMUNIKACJA

3.1.) Adres strony internetowej prowadzonego postępowania

<http://zp.sw.gov.pl> https://platformazakupowa.pl/pn/oisw_olsztyn

3.2.) Zamawiający zastrzega dostęp do dokumentów zamówienia: Nie

3.4.) Wykonawcy zobowiązani są do składania ofert, wniosków o dopuszczenie do udziału w postępowaniu, oświadczeń oraz innych dokumentów wyłącznie przy użyciu środków komunikacji elektronicznej: Tak

3.5.) Informacje o środkach komunikacji elektronicznej, przy użyciu których zamawiający będzie komunikował się z wykonawcami - adres strony internetowej:

https://platformazakupowa.pl/pn/oisw_olsztyn

3.6.) Wymagania techniczne i organizacyjne dotyczące korespondencji elektronicznej:

Zamawiający, zgodnie z § 11 ust. 2 Rozporządzenia 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 2020r. Poz. 2452) określa niezbędne wymagania sprzętowo-aplikacyjne umożliwiające pracę na platformazakupowa.pl tj.:1) stały dostęp do sieci Internet o gwarantowanej przepustowości nie mniejszej niż 512 kb/s,2) komputer klasy PC lub MAC o następującej konfiguracji: pamięć min. 2 GB Ram, procesor Intel IV 2 GHZ lub jego nowsza wersja, jeden z systemów operacyjnych - MS Windows 7, Mac Os x 10 4, Linux, lub ich nowsze wersje,3) zainstalowana dowolna przeglądarka internetowa, w przypadku Internet Explorer minimalnie wersja 10 0.,4) włączona obsługa JavaScript,5) zainstalowany program Adobe Acrobat Reader lub inny obsługujący format plików .pdf,6) Platformazakupowa.pl działa według standardu przyjętego w komunikacji sieciowej - kodowanie UTF8,7) oznaczenie czasu odbioru danych przez platformę zakupową stanowi datę oraz dokładny czas (hh:mm:ss) generowany wg. czasu lokalnego serwera synchronizowanego z zegarem Głównego Urzędu Miar

3.8.) Zamawiający wymaga sporządzenia i przedstawienia ofert przy użyciu narzędzi elektronicznego modelowania danych budowlanych lub innych podobnych narzędzi, które nie są ogólnie dostępne: Nie

3.12.) Oferta - katalog elektroniczny: Nie dotyczy

3.14.) Języki, w jakich mogą być sporządzane dokumenty składane w postępowaniu:

polski

3.15.) RODO (obowiązek informacyjny): SWZ - rozdział XXIII

SEKCJA IV – PRZEDMIOT ZAMÓWIENIA

4.1.1.) Przed wszczęciem postępowania przeprowadzono konsultacje rynkowe: Nie

4.1.2.) Numer referencyjny: D/Kw.Zp.2232.8.2021.BK

4.1.3.) Rodzaj zamówienia: Dostawy

4.1.4.) Zamawiający udziela zamówienia w częściach, z których każda stanowi przedmiot odrębnego postępowania: Nie

4.1.8.) Możliwe jest składanie ofert częściowych: Tak

4.1.9.) Liczba części: 3

4.1.10.) Ofertę można składać na wszystkie części

4.1.11.) Zamawiający ogranicza liczbę części zamówienia, którą można udzielić jednemu wykonawcy: Nie

4.1.13.) Zamawiający uwzględnia aspekty społeczne, środowiskowe lub etykiety w opisie przedmiotu zamówienia: Nie

4.2. Informacje szczegółowe odnoszące się do przedmiotu zamówienia:

Część 1

4.2.2.) Krótki opis przedmiotu zamówienia

Metka cebulowa- wyrób surowy drobno rozdrobniony, gotowy do spożycia w osłonce niejadalnej

Skład: mięso wieprzowe min. 60% 800,00 kg

Kiełbasa zwyczajna- Kiełbasa wieprzowa średnio rozdrobniona wysoko wydajna, wędzona, parzona, pęta w osłonce naturalnej

Skład: mięso wieprzowe min. 60% 5 000,00 kg

Kiełbasa biała parzona-Kiełbasa wieprzowa, średnio rozdrobniona wysokowydajna, parzona, pęta w osłonce naturalnej

Skład: mięso wieprzowe min. 60% 1 500,00 kg

Kiełbasa mortadela- Kiełbasa wieprzowa, homogenizowana, parzona, baton w osłonce niejadalnej

Skład: mięso wieprzowe min. 50% 2 300,00 kg

Kiełbasa piwna- Kiełbasa wieprzowa, grubo rozdrobniona, baton w osłonce niejadalnej

Skład: mięso wieprzowe min. 60% 800,00 kg

Kiełbasa jarmarczna- Kiełbasa wieprzowa średnio rozdrobniona, pęta w osłonce naturalnej

Skład: mięso wieprzowe min. 55% 2 000,00 kg

Kiełbasa podwawelska- Kiełbasa wieprzowa średnio rozdrobniona, pęta w osłonce naturalnej

Skład: mięso wieprzowe min. 55% 2 000,00 kg

Kiełbasa śląska- Kiełbasa wieprzowa średnio rozdrobniona, pęta w osłonce naturalnej

Skład: mięso wieprzowe min. 55% 2 000,00 kg

Lunchmeat – Produkt blokowany wieprzowy, średnio rozdrobniony, parzony, blok w osłonce niejadalnej

Skład: mięso wieprzowe min. 60% 1 500,00 kg

Kiełbasa pasztetowa podwędzana- wędlina podrobowa, wieprzowa, parzona, pęta w osłonce naturalnej lub sztucznej

Skład: mięso wieprzowe min. 40%, wątroba wieprzowa min. 30% 400,00 kg

Kiełbasa parówkowa - Kiełbasa wieprzowa, homogenizowana, parzona, pęta w osłonce naturalnej

Skład: mięso wieprzowe min. 50% 1 700,00 kg

Parówki cienkie typu(hot –dog) - Kiełbasa wieprzowa, homogenizowana, parzona, pęta w osłonce niejadalnej,

Skład: mięso wieprzowe min. 50% 1 200,00 kg

Blok konserwowy- produkt blokowany wieprzowy grubo rozdrobniony parzony z połączonych kawałków mięsa, baton w osłonce nie jadalnej

Skład: mięso wieprzowe min. 60% 1 400,00 kg

Pieczeń rzymska- wyrób wieprzowy średnio rozdrobniony, pieczony, jednorodny w całym kawałku

Skład: mięso wieprzowe min 50% 1 400,00 kg

Pasztet wieprzowy – Pasztet z mięsa wieprzowego z dodatkiem wątroby wieprzowej, dostarczany w foremkach lub w pętach w sztucznych osłonkach

Skład: mięso wieprzowe min. 25%, wątroba wieprzowa min. 10 % 1 000,00 kg

Kaszanka (baton) – wędlina podrobowa wieprzowa, parzona 1 700,00 kg

Polędwica szkolna- Kielbasa wieprzowa, homogenizowana, parzona, baton w osłonce nie jadalnej

Skład: mięso wieprzowe min 65% 800,00 kg

Smaczek konserwowy- wyrób garmażeryjny drobno rozdrobniony wieprzowy, baton w osłonce nie jadalnej

Skład: mięso wieprzowe min 50% 800,00 kg

Salceson- wędlina podrobowa wieprzowa, parzona

Skład: mięso wieprzowe min. 40%, podroby min. 15% 800,00 kg

Wątroba wieprzowa (świeża) 2 000,00 kg

Serca wieprzowe (świeże) 800,00 kg

Smalec kanapkowy - wyrób surowy drobno rozdrobniony, gotowy do spożycia w osłonce niejadalnej

Skład: tłuszcz wieprzowy min. 46% 400,00 kg

Karkówka b/k- Mięso musi być dobrej jakości o odpowiednim kolorze, poddane ocenie organoleptycznej po przyrządzeniu niebudzące zastrzeżeń 200,00 kg

Schab b/k- Mięso musi być dobrej jakości o odpowiednim kolorze, poddane ocenie organoleptycznej po przyrządzeniu niebudzące zastrzeżeń 200,00 kg

Mięso wieprzowe mielone – Elementy mięsa wieprzowego pochodzące z części zasadniczych półtuszy wieprzowej, zawartość tłuszczu do 30%, pakowane w worki vac max. po 5 kg. 3 000,00 kg

Trimming wołowy 80/20-Elementy mięsa wołowego pochodzące z części zasadniczych tuszy wołowej, o maksymalnej zawartości tłuszczu 20%; bez skór, błon, kości, węzłów chłonnych 900,00 kg

Pachwina wędzona 500,00 kg

Słonina 300,00 kg

4.2.6.) Główny kod CPV: 15100000-9 - Produkty zwierzęce, mięso i produkty mięsne

4.2.8.) Zamówienie obejmuje opcje: Nie

4.2.10.) Okres realizacji zamówienia albo umowy ramowej: 12 miesiące

4.2.11.) Zamawiający przewiduje wznowienia: Nie

4.2.13.) Zamawiający przewiduje udzielenie dotychczasowemu wykonawcy zamówień na podobne usługi lub roboty budowlane: Nie

4.3.) Kryteria oceny ofert:

4.3.2.) Sposób określania wagi kryteriów oceny ofert: Punktowo

4.3.3.) Stosowane kryteria oceny ofert: Wyłącznie kryterium ceny

Kryterium 1

4.3.5.) Nazwa kryterium: Cena

4.3.6.) Waga: 100

4.3.10.) Zamawiający określa aspekty społeczne, środowiskowe lub innowacyjne, żąda etykiet lub stosuje rachunek kosztów cyklu życia w odniesieniu do kryterium oceny ofert: Nie

Część 2**4.2.2.) Krótki opis przedmiotu zamówienia**

Baleron drobiowy – produkt parzony, baton w osłonce nie jadalnej, wyłącznie z surowców drobiowych

Skład: Mięso drobiowe min.70%, tłuszcz do 15%, bez dodatku produktów wieprzowych 750,00 kg

Kiełbasa mielona drobiowa – średnio rozdrobniona, parzona, baton w osłonce nie jadalnej, wyłącznie z surowców drobiowych

Skład: Mięso drobiowe min. 60 % tłuszcz do 18 %, bez dodatku produktów wieprzowych 1 000,00 kg

Mortadela drobiowa – Kiełbasa drobiowa homogenizowana, parzona, baton w osłonce niejadalnej, wyłącznie z surowców drobiowych

Skład: Mięso drobiowe min. 60% tłuszcz do 18 %, bez dodatku produktów wieprzowych 2 000,00 kg

Wędlina czysto drobiowa - średnio rozdrobniona, parzona, baton w osłonce niejadalnej, wyłącznie z surowców drobiowych

Skład: Mięso drobiowe min.70%,tłuszcz do 18%, bez dodatku produktów wieprzowych 200,00 kg

Serdelki drobiowe - produkt homogenizowany, parzony, pęta w osłonce naturalnej lub sztucznej, wyłącznie z surowców drobiowych

Skład: mięso drobiowe min 75% tłuszcz do 15 %, bez dodatku produktów wieprzowych 2 800,00 kg

Baton drobiowy - produkt blokowy, średnio rozdrobniony, parzony, baton w osłonce nie jadalnej, wyłącznie z surowców drobiowych

Skład: mięso drobiowe min. 60%, tłuszcz do 15% 750,00 kg

Polędwica królewska drobiowa - produkt homogenizowany, parzony, baton w osłonce nie jadalnej, wyłącznie z surowców drobiowych

Skład: mięso drobiowe min. 70%, tłuszcz do 15%, bez dodatku produktów wieprzowych 700,00 kg

Polędwica złota drobiowa - produkt homogenizowany, baton w osłonce nie jadalnej, wyłącznie z surowców drobiowych

Skład: mięso drobiowe min. 65% tłuszcz do 15%, bez dodatku produktów wieprzowych 700,00 kg

Szynkówka drobiowa - produkt grubo rozdrobniony, parzony, baton w osłonce nie jadalnej, wyłącznie z surowców drobiowych

Skład: mięso drobiowe min 75% tłuszcz do 12%, bez dodatku produktów wieprzowych 400,00 kg

Kiełbasa zwyczajna drobiowa - wyrób średnio rozdrobniony, parzony, pęta w osłonce naturalnej, wyłącznie z surowców drobiowych

Skład: mięso drobiowe min 60%, tłuszcz do 18%, bez dodatku produktów wieprzowych 600,00 kg

Szynka konserwowa drobiowa - produkt blokowany drobiowy grubo rozdrobniony parzony połączony z kawałków mięsa, blok w osłonce nie jadalnej, wyłącznie z surowców drobiowych

Skład: mięso drobiowe min 85%, tłuszcz do 18%, bez dodatku produktów wieprzowych 400,00 kg

Pierś drobiowa (świeża) - Mięso musi być dobrej jakości o odpowiednim kolorze, poddane ocenie organoleptycznej po przyrządzeniu niebudzące zastrzeżeń 500,00 kg

Ćwiartka z kurczaka(świeża) - Mięso musi być dobrej jakości o odpowiednim kolorze, poddane ocenie organoleptycznej po przyrządzeniu niebudzące zastrzeżeń 2 500,00 kg

Serca drobiowe (świeże) 700,00 kg

Żołądki drobiowe (świeże) 1 200,00 kg

Mięso drobne z indyka - Mięso musi być dobrej jakości o odpowiednim kolorze, poddane ocenie organoleptycznej po przyrządzeniu niebudzące zastrzeżeń 1 800,00 kg

4.2.6.) Główny kod CPV: 15100000-9 - Produkty zwierzęce, mięso i produkty mięsne

4.2.8.) Zamówienie obejmuje opcje: Nie

4.2.10.) Okres realizacji zamówienia albo umowy ramowej: 12 miesiące

4.2.11.) Zamawiający przewiduje wznowienia: Nie

4.2.13.) Zamawiający przewiduje udzielenie dotychczasowemu wykonawcy zamówień na podobne usługi lub roboty budowlane: Nie

4.3.) Kryteria oceny ofert:

4.3.2.) Sposób określania wagi kryteriów oceny ofert: Punktowo

4.3.3.) Stosowane kryteria oceny ofert: Wyłącznie kryterium ceny

Kryterium 1

4.3.5.) Nazwa kryterium: Cena

4.3.6.) Waga: 100

4.3.10.) Zamawiający określa aspekty społeczne, środowiskowe lub innowacyjne, żąda etykiet lub stosuje rachunek kosztów cyklu życia w odniesieniu do kryterium oceny ofert: Nie

Część 3

4.2.2.) Krótki opis przedmiotu zamówienia

Konserwa turystyczna 130g - Minimalny termin przydatności do spożycia od dnia dostawy 1 rok, puszka typu alupak, waga 130g. SKŁAD: Konserwa sterylizowana, surowce wieprzowe minimum 40% 1 872,00 kg

Paszтет drobiowy 130g - Minimalny termin przydatności do spożycia od dnia dostawy 1 rok, puszka typu alupak, waga 130g. SKŁAD: Surowce drobiowe minimum 40%(niedopuszczalne komponenty pochodzenia wieprzowego) 1 872,00 kg

Przysmak śniadaniowy 300g. - Minimalny termin przydatności do spożycia od dnia dostawy 1 rok, waga 300g. SKŁAD: mięso wieprzowe minimum 15%, 633,00 kg

Konserwa tyrolska 300g. - Minimalny termin przydatności do spożycia od dnia dostawy 1 rok, waga 300g. SKŁAD: Konserwa sterylizowana, surowce mięsa wieprzowego minimum 45%, 633,00 kg

Paszтет z kaczka 300g. - Minimalny termin przydatności do spożycia od dnia dostawy 1 rok, waga 300g. SKŁAD: mięso z kaczki minimum 20%, 374,4 kg

Paszтет mazowiecki 300g. - Minimalny termin przydatności do spożycia od dnia dostawy 1 rok, waga 300g. SKŁAD: mięso drobiowe minimum 15%, 374,4 kg

Paszтет mięsny 300g. - Minimalny termin przydatności do spożycia od dnia dostawy 1 rok, waga 300g. SKŁAD: mięso wieprzowe minimum 25%, 748,8 kg

4.2.6.) Główny kod CPV: 15100000-9 - Produkty zwierzęce, mięso i produkty mięsne

4.2.8.) Zamówienie obejmuje opcje: Nie

4.2.10.) Okres realizacji zamówienia albo umowy ramowej: 12 miesiące

4.2.11.) Zamawiający przewiduje wznowienia: Nie

4.2.13.) Zamawiający przewiduje udzielenie dotychczasowemu wykonawcy zamówień na podobne usługi lub roboty budowlane: Nie

4.3.) Kryteria oceny ofert:

4.3.2.) Sposób określania wagi kryteriów oceny ofert: Punktowo

4.3.3.) Stosowane kryteria oceny ofert: Wyłącznie kryterium ceny

Kryterium 1

4.3.5.) Nazwa kryterium: Cena

4.3.6.) Waga: 100

4.3.10.) Zamawiający określa aspekty społeczne, środowiskowe lub innowacyjne, żąda etykiet lub stosuje rachunek kosztów cyklu życia w odniesieniu do kryterium oceny ofert: Nie

SEKCJA V - KWALIFIKACJA WYKONAWCÓW

5.1.) Zamawiający przewiduje fakultatywne podstawy wykluczenia: Nie

5.3.) Warunki udziału w postępowaniu: Nie

5.5.) Zamawiający wymaga złożenia oświadczenia, o którym mowa w art.125 ust. 1 ustawy: Tak

SEKCJA VI - WARUNKI ZAMÓWIENIA

6.1.) Zamawiający wymaga albo dopuszcza oferty wariantowe: Nie

6.3.) Zamawiający przewiduje aukcję elektroniczną: Nie

6.4.) Zamawiający wymaga wadium: Nie

6.5.) Zamawiający wymaga zabezpieczenia należytego wykonania umowy: Nie

6.7.) Zamawiający przewiduje unieważnienie postępowania, jeśli środki publiczne, które zamierzał przeznaczyć na sfinansowanie całości lub części zamówienia nie zostały przyznane: Nie

SEKCJA VII - PROJEKTOWANE POSTANOWIENIA UMOWY

7.1.) Zamawiający przewiduje udzielenia zaliczek: Nie

7.3.) Zamawiający przewiduje zmiany umowy: Nie

7.5.) Zamawiający uwzględnił aspekty społeczne, środowiskowe, innowacyjne lub etykiety związane z realizacją zamówienia: Nie

SEKCJA VIII – PROCEDURA

8.1.) Termin składania ofert: 2021-12-10 08:00

8.2.) Miejsce składania ofert: https://platformazakupowa.pl/pn/oisw_olsztyn

8.3.) Termin otwarcia ofert: 2021-12-10 08:30

8.4.) Termin związania ofertą: do 2022-01-08