

DKw.2233.1.2022.DB

Żytkowice, dn. stycznia 2022 r.

Zaproszenie do złożenia oferty

Nazwa zadania: „Sukcesywne dostawy wędlin oraz mięsa wieprzowego i wołowego do Zakładu Karnego w Żytkowicach”

Dyrektor Zakładu Karnego w Żytkowicach ogłasza rozpoczęcie procedury mającej na celu wyłonienie Wykonawcy poniższego przedmiotu zamówienia na podanych niżej warunkach.

I Nazwa oraz adres Zamawiającego:

Zakład Karny w Żytkowicach – 26-930 Garbatka Letnisko

Telefon: **048 666 10 00** Faks: **48 614 60 30**

Godziny urzędowania: **8.00-16.00**

Adres strony internetowej: www.sw.gov.pl

Adres poczty elektronicznej: zk_zytkowice@sw.gov.pl

Adres strony internetowej postępowania:

https://platformazakupowa.pl/pn/zk_zytkowice

II Opis przedmiotu zamówienia, kod CPV, wymagania stawiane Wykonawcy:

1. Przedmiotem zamówienia są dostawy wędlin oraz mięsa wieprzowego i wołowego wyszczególnionych w tabeli :

Lp	Produkt	j.m.	Ilość gwarantowana	Kod CPV	Opis produktu
1	2	3	4	6	7
1	kaszanka	Kg	160	15131134-3	Wędlina podrobowa. Kaszanka produkt z surowców podrobowych wieprzowych i kaszy gryczanej z domieszką krwi. Produkt parzony. Powierzchnia czysta, lekko wilgotna. Niedopuszczalne zabrudzenia, oślizgłość i naloty pleśni. Konsystencja i struktura: Dość ścisła, plaster o grubości 10 mm nie powinien rozpadać się. Niedopuszczalne skupiska nie wymieszanych składników. Barwa na powierzchni szara do brunatnej. Smak i zapach charakterystyczny dla wędliny podrobowej, parzonej, z dodatkiem krwi i kaszy. Niedopuszczalny smak i zapach świadczący o

					nieświeżości lub inny obcy. Zamawiający nie dopuszcza kaszanki mrożonej. Okres przydatności do spożycia wędliny co najmniej 5 dni od daty dostawy. Zamawiający wymaga aby wędliny pakowane były w sposób próżniowy bądź gazowy (odpowiednio VAC lub MAP).
2	kielbasa biała parzona	kg	40	15131130-5	Kielbasa średnio rozdrobniona, peklowana, parzona, składająca się z mięsa wieprzowego, wody, z dodatkiem substancji uzupełniających i substancji dodatkowych oraz kompozycji przypraw. Wyrób w osłonkach naturalnych przylegających do farszu, odkręcanych w batony długości ok. 15 cm. Powierzchnia batonów czysta, sucha. Na przekroju - surowce równomiernie rozłożone, o konsystencji ścisłej, barwa osłonki jasno - szara, barwa mięsa od blado różowej do ciemno czerwonej, barwa tłuszczu od kremowej do białej. Smak i zapach charakterystyczny dla mięsa peklowanego z wyczuwalnym smakiem przypraw. Niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy. Okres przydatności do spożycia wędliny co najmniej 5 dni od daty dostawy. Zamawiający wymaga aby wędliny pakowane były w sposób próżniowy bądź gazowy (odpowiednio VAC lub MAP).
3	kielbasa krakowska parzona	kg	30	15131130-5	Wędlina średnio rozdrobniona. Kielbasa wieprzowa średnio rozdrobniona, peklowana, parzona, składająca się z mięsa wieprzowego, wody, soli, substancji dodatkowych i uzupełniających oraz kompozycji przypraw. Wyrób w osłonkach fibrowych średnica 80- 85 mm z nadrukiem i nazwą kielbasy, ściśle przylegających do farszu , batony długości 30-35 cm powierzchnia batonów czysta, sucha, gładka, dopuszcza się lekko pomarszczoną. Na przekroju - surowce równomiernie rozłożone konsystencja ścisła, barwa osłonki jasno - brązowa do brązowej. Barwa mięsa od blado różowej do ciemno czerwonej, barwa tłuszczu od kremowej do białej. Smak i zapach charakterystyczny dla mięsa peklowanego, wędzonego, z wyczuwalnym smakiem przypraw. Niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy. Okres przydatności do spożycia wędliny co najmniej 5 dni od daty dostawy. Zamawiający wymaga aby wędliny pakowane były w sposób próżniowy bądź gazowy (odpowiednio VAC lub MAP).
4	kielbasa parówkowa	kg	120	15131130-5	Wędlina drobno rozdrobniona. Charakterystyka i wygląd ogólny: produkt o zawartości minimum 60% mięsa wieprzowego, w którym 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 galarety; konsystencja soczysta. Barwa: charakterystyczna dla danego sortymentu, uzależniona od obróbki termicznej lub osłonki sztucznej; niedopuszczalna barwa szarzielona oraz plamy wynikające z niedowędzenia. Smak i zapach: charakterystyczna dla danego sortymentu, wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy. Kielbasa pakowana w osłonki o średnicy ok. 35 mm. Okres przydatności do spożycia wędliny co najmniej 5 dni od daty dostawy. Zamawiający wymaga aby wędliny pakowane były w sposób próżniowy bądź gazowy (odpowiednio VAC lub MAP).
5	kielbasa zwyczajna	kg	310	15131130-5	Produkt z mięsa wieprzowego bądź wieprzowo – wołowego, średnio rozdrobniony, wędzony, parzony z dodatkiem przypraw. Baton w osłonkach o długości od 35cm do 40cm , w przekroju poprzecznym maks. 4 cm średnicy, odkręcane, tworzą zwoje, powierzchnia batonu o barwie od jasnobrązowej do ciemnobrązowej: osłonka równomiernie ściśle przylegająca do farszu: niedopuszczalna barwa szarzielona, plamy na powierzchni wynikające z nie dowędzenia w miejscu styku z innymi batonami oraz zawilgocenie powierzchni. Okres przydatności do spożycia wędliny co najmniej 5 dni od daty dostawy. Zamawiający wymaga aby wędliny pakowane były w sposób próżniowy bądź gazowy (odpowiednio VAC lub MAP).
6	mielonka wieprzowa	kg	160	15130000-5	Wędlina zapakowana w baton. Produkt średnio rozdrobniony z mięsa wieprzowego w osłonkach o dużej średnicy, parzona, w osłonkach sztucznych: o długości od 35cm do 40cm i średnicy od 90mm do 100mm: powierzchnia batonu gładka o barwie jasnobrązowej do brązowej osłonka gładka ściśle przylegająca do farszu. Wygląd na przekroju - barwa mięsa jasnorożowa do ciemno różowej, składniki równomiernie rozmieszczone, związane masą wiążącą: dopuszczalne pojedyncze komory powietrzne nie połączone ze zmianą barwy: niedopuszczalne skupiska jednego ze składników, zacieki galarety po osłonką. Okres przydatności do spożycia wędliny co najmniej 5 dni od daty dostawy. Zamawiający wymaga aby wędliny pakowane były w sposób próżniowy bądź gazowy (odpowiednio VAC lub MAP).
7	kielbasa żywiecka	kg	20	15130000-5	Wędlina wyprodukowana z mięsa wieprzowego i wołowego, średnio rozdrobniona, wygląd ogólny – batony w osłonkach sztucznych, powierzchnia batonów barwy brązowej do ciemnobrązowej, osłonka ściśle przylegająca do farszu, batony o

					długości około 30 cm, składniki równomiernie wymieszane, konsystencja – dość ścisła, barwa mięsa – ciemnoróżowa do czerwonej, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy.
8	mortadela	kg	95	15130000-5	Wędlina drobno rozdrobniona. Charakterystyka i wygląd ogólny: produkt o zawartości minimum 60% mięsa wieprzowego, w którym 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 galarety; konsystencja soczysta. Barwa: charakterystyczna dla danego sortymentu, uzależniona od obróbki termicznej lub osłonki sztucznej; niedopuszczalna barwa szarzielona oraz plamy wynikające z niedowędzenia. Smak i zapach: charakterystyczna dla danego sortymentu, wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy. Okres przydatności do spożycia wędliny co najmniej 5 dni od daty dostawy. Zamawiający wymaga aby wędliny pakowane były w sposób próżniowy bądź gazowy (odpowiednio VAC lub MAP).
9	parówki wieprzowe	kg	80	15131130-5	Wędlina drobno rozdrobniona. Kielbasa homogenizowana, parzona, składająca się z mięsa wieprzowego oddzielnego mechanicznie, skórek wieprzowych, tłuszczu wieprzowego, wody, substancji dodatkowych i uzupełniających, kompozycji przypraw. Wyrób w osłonkach sztucznych o średnicy maks 30 mm, ściśle przylegających do farszu, batony odkręcane co ok. 15 cm. Powierzchnia batonów czysta, sucha, gładka. Na przekroju - surowce równomiernie rozłożone, konsystencja ścisła, barwa mięsa od bledo różowej do różowej. Smak i zapach charakterystyczny dla mięsa peklowanego, wędzonego, parzonego, z wyczuwalnym smakiem przypraw. Dopuszcza się małe otwory powietrza, lekkie podcieki galarety i tłuszczu. Niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy. Okres przydatności do spożycia wędliny co najmniej 5 dni od daty dostawy. Zamawiający wymaga aby wędliny pakowane były w sposób próżniowy bądź gazowy (odpowiednio VAC lub MAP).
10	pasztet wołowo-wieprzowy	kg	40	15131310-1	Produkt blokowy, podrobowy, pieczony, składający się z tłuszczu wieprzowego i wołowego, mięsa wieprzowego i wołowego, wątroby wieprzowej, wody, z udziałem substancji dodatkowych i uzupełniających. Produkt w foremkach z folii aluminiowej. Powierzchnia czysta, sucha, gładka, widoczna posypka. Na przekroju - surowce równomiernie rozłożone, konsystencja smarowna, jędrna, dopuszcza się niewielkie ilości wytopionego tłuszczu. Barwa na przekroju od szarej do różowej.

					Smak i zapach charakterystyczny, z wyczuwalnym smakiem gotowanej wątroby i przypraw. Niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy. Okres przydatności do spożycia wędliny co najmniej 5 dni od daty dostawy. Zamawiający wymaga aby wędliny pakowane były w sposób próżniowy bądź gazowy (odpowiednio VAC lub MAP).
11	pasztetowa wieprzowa	kg	120	15131310-1	Wędlina podrobowa. Wyrób w osłonce naturalnej lub sztucznej; powierzchnia czysta, lekko wilgotna; niedopuszczalne zabrudzenia, oślizłość i naloty pleśni. Smarowna, jędrna, jednolita, dopuszcza się pod osłonką niewielkie ilości wytopionego tłuszczu. Barwa jasnokremowa z szarym odcieniem lub barwa zastosowanej osłonki sztucznej. Szara, szarokremowa do różowej; niedopuszczalna niejednolitość barwy. Zapach charakterystyczny dla wędliny podrobowej, parzonej, wyczuwalne przyprawy i posmak gotowanej wątroby; niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy. Okres przydatności do spożycia wędliny co najmniej 5 dni od daty dostawy. Zamawiający wymaga aby wędliny pakowane były w sposób próżniowy bądź gazowy (odpowiednio VAC lub MAP).
12	pieczeń rzymska	kg	80	15131130-5	Wędlina średnio rozdrobniona. Produkt blokowy, średnio rozdrobniony, pieczony, składająca się z mięsa wieprzowego, mięsa drobiowego mechanicznie odkostnionego, wody, substancji dodatkowych i uzupełniających. Wyrób blokowy w foremce, na wierzchu posypany przyprawami, powierzchnia wyrobu czysta, sucha. Struktura plastra dość ścista, barwa mięsa na przekroju typowa dla mięsa peklowanego, parzonego, od jasno różowej do różowej, barwa tłuszczu od kremowej do białej. Niedopuszczalna nietypowa barwa mięsa na przekroju. Smak i zapach charakterystyczny dla mięsa peklowanego. Niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy. Okres przydatności do spożycia wędliny co najmniej 5 dni od daty dostawy. Zamawiający wymaga aby wędliny pakowane były w sposób próżniowy bądź gazowy (odpowiednio VAC lub MAP).
13	podgardle wędzone	kg	60	15131200-7	Wędzonka wieprzowa z podgardla ze skórą, parzona. Barwa wiśniowa do ciemnowiśniowa. Rozdrobnienie: całe elementy. Okres przydatności do spożycia wędliny co najmniej 5 dni od daty dostawy.
14	salceson brunszwicki	kg	80	15131400-9	Produkt świeży, ozory i mięso wieprzowe min. 60%, podgardle, serca, krew, wątroba, wędlina podrobowa, grubo rozdrobniona w osłonce sztucznej o średnicy 80-100 mm, zapach

					charakterystyczny dla wyrobów masarskich. Opakowania do 5kg
15	smalec	kg	30	15131400-9	Tłuszcz zwierzęcy pakowany w kostkach lub batonach. Zamawiający nie dopuszcza smalcu mrożonego. Okres przydatności do spożycia co najmniej 14 dni od daty dostawy.
16	szynka tyrolska	kg	80	15131135-0	Produkt średnio rozdrobniony z mięsa wieprzowego w osłonkach o dużej średnicy, parzona. Wygląd - grube batony w osłonkach sztucznych ok. 35 cm i średnicy ok. 100 mm. Na przekroju - barwa jasnoróżowa do różowej, konsystencja ścisła, zwarta. Smak i zapach charakterystyczny dla mielonki. Okres przydatności do spożycia wędliny co najmniej 5 dni od daty dostawy. Zamawiający wymaga aby wędliny pakowane były w sposób próżniowy bądź gazowy (odpowiednio VAC lub MAP).
17	szynka wieprzowa	kg	20	15131130-5	Produkt średnio rozdrobniony z mięsa wieprzowego w osłonkach o dużej średnicy, parzona. Wygląd - grube batony w osłonkach sztucznych ok. 35 cm i średnicy ok. 100 mm. Na przekroju - barwa jasnoróżowa do różowej, konsystencja ścisła, zwarta. Okres przydatności do spożycia wędliny co najmniej 5 dni od daty dostawy. Zamawiający wymaga aby wędliny pakowane były w sposób próżniowy bądź gazowy (odpowiednio VAC lub MAP).
18	mięso wieprzowe kl. 2A	kg	220	15131400-9	Mięso wieprzowe kl. 2A musi charakteryzować się następującymi przymiotami: mięso drobne, pozyskane z półtuszy wieprzowej i elementów zasadniczych podczas obróbki technologicznej oraz wykrawania. Mięso nieznacznie tłuste, nieznacznie ścięgnięte, dopuszczalna zawartość tłuszczu do 30%. Barwa mięśni bladoczerwona do ciemnoczerwonej, dopuszcza się zmatowienia. Zapach swoisty charakterystyczny dla mięsa świeżego, bez oznak psucia, niedopuszczalny zapach płciowy. Okres przydatności do spożycia mięsa świeżego niemrożonego: co najmniej 4 dni od daty dostawy.
19	mięso wołowe kl. 2	kg	50	15111000-9	Mięso wołowe kl. 2 musi charakteryzować się następującymi przymiotami: mięso drobne pozyskane z półtuszy wołowej i elementów zasadniczych, podczas obróbki technologicznej oraz wykrawania. Mięso chude, bez grubszych ścięgien, dopuszczalna zawartość tłuszczu do 16%. Barwa mięśni jasnoczerwona do ciemnoczerwonej, dopuszcza się zmatowienia. Zapach swoisty charakterystyczny dla mięsa świeżego, bez oznak psucia, niedopuszczalny zapach płciowy. Okres przydatności do spożycia: co najmniej 4 dni od daty dostawy.
20	słonina	kg	30	15131400-9	Zewnętrzna okrywa półtuszy wieprzowej, tzw. płat słoniny bez skóry, o masie nie mniejszej niż 0,25 kg, jednego rodzaju. Struktura i konsystencja jędrna, miękka, odkształcająca się, barwa biała jednolita w całej masie, zapach swoisty dla słoniny surowej. Niedopuszczalny nieświeży smak i zapach. Zamawiający nie dopuszcza słoniny mrożonej. Okres przydatności do spożycia: co najmniej 4 dni od daty dostawy.

21	wątroba wieprzowa	kg	125	15131400-9	Wątroba wieprzowa – Powierzchnia gładka, lekko błyszcząca i wilgotna; dopuszcza się zmatowienie powierzchni wątroby spowodowane częściowym obeschnięciem. Struktura nieznacznie ziarnista. Wątroba czysta, bez śladów jakichkolwiek zanieczyszczeń; dokładnie oczyszczona ze skrzepów krwi, barwa brązowo-wośniowa. Konsystencja jędrna, zapach swoisty, charakterystyczny dla wątroby, bez oznak zaparzenia i rozpoczynającego się psucia; niedopuszczalny zapach obcy. Okres przydatności do spożycia: co najmniej 4 dni od daty dostawy.
22	schab wieprzowy bez kości	kg	22	15131400-9	Schab wieprzowy bez kości - element wieprzowy pozbawiony kości, zawierający najdłuższy mięsień grzbietu pozbawiony tkanki tłuszczowej, tkanka mięśniowa gruba, soczysta, delikatna. Powierzchnia czysta, gładka, niepostrzępiona, bez opiłków kości, przekrwień, ponacinań. Mięso świeże, niemrożone. Okres przydatności do spożycia co najmniej 4 dni od daty dostawy.

2. Przedmiot zamówienia musi być zgodny z przepisami regulującymi dopuszczenie do spożycia produkty i artykuły spożywcze oraz przepisami regulującymi aspekty higieny i bezpieczeństwa w procesie produkcji wyrobów spożywczych bądź otrzymywania surowców do uzyskania produktów spożywczych. Przedmiot zamówienia musi być wolny od wad i zanieczyszczeń, posiadać swoistą barwę, smak i zapach.

3. Szczegółowy warunki stawiane Wykonawcy znajdują się we wzorze umowy stanowiącym załącznik nr 2 do niniejszego zaproszenia.

III Termin i miejsce wykonania zamówienia:

1. Termin wykonania zamówienia: **od dnia podpisania r. do 31.01.2022 r.**

2. Dostawy artykułów określonych w punkcie II.1 będą realizowane do magazynu żywnościowego Zamawiającego, zlokalizowanego w Zakładzie Karnym w Żytkowicach (26-930) Garbatka-Letnisko, Żytkowice 1.

3. Dostawy realizowane będą przeciętnie dwa razy na tydzień, od poniedziałku do piątku, za wyjątkiem dni ustawowo wolnych od pracy, w godzinach 08.00-11.00 na podstawie pisemnych lub telefonicznych zamówień jednostkowych składanych przez pracownika służby żywnościowej. Wykonawca zobowiązuje się zrealizować zamówienia jednostkowe w terminie 24 godzin od otrzymania zamówienia od Zamawiającego.

IV Warunki płatności (termin, forma):

1. Płatność za dostawę nastąpi w przeciągu 30 dni od momentu otrzymania przez ZK Żytkowice prawidłowo wystawionej przez Wykonawcę faktury po dokonaniu dostawy częściowej.

V Zasady składania ofert:

1. W ofercie należy podać ceny netto, brutto i stawkę podatku VAT za przedmiot zamówienia.

2. Do oferty należy dołączyć **oświadczenie odnośnie RODO** sporządzone zgodnie z **załącznikiem nr 3 do niniejszego zaproszenia**.
3. Oferta powinna spełniać następujące kryteria:
 - złożenie oferty poprzez stronę internetową **platformazakupowa.pl**, na której dostępny jest formularz ofertowy w wersji elektronicznej,
 - każdy Wykonawca w prowadzonym postępowaniu może złożyć wyłącznie jedną ofertę,
 - cena podana w ofercie winna obejmować wszystkie koszty i składniki związane z wykonaniem zamówienia oraz warunkami stawianymi przez Zamawiającego, w tym: podatek od towarów i usług, oraz podatek akcyzowy, cło, transport, opakowanie, oraz inne składniki mające wpływ na wysokość ceny.
4. Koszty opracowania i złożenia oferty ponosi Wykonawca.
5. Osobami uprawnionymi do kontaktów ze strony Zamawiającego są osoby wyznaczone poniżej. Wnioski, zapytania, prośby dotyczące przedmiotu zamówienia można składać poprzez stronę **platformazakupowa.pl**, zapytania dotyczące procedury można składać też pod podanym niżej numerem telefonu:
st. sierż. Damian Bieńko – tel. 48 62 11 261.

VI Kryteria oceny ofert, sposób wyboru najkorzystniejszej oferty:

- 1 Kryterium wyboru oferty jest cena (cena – 100%).
- 2 Ofertą najkorzystniejszą będzie oferta z najniższą ceną, spełniająca wymagania Zamawiającego.
- 3 Oferty można składać na stronie **platformazakupowa.pl**.
- 4 Oferty można składać do **11 stycznia 2022 r. do godz. 10:00**.
- 5 Wykonawca może przed upływem terminu składania ofert wycofać, uzupełnić, bądź zmienić swoją ofertę.
- 6 Termin związania ofertą wynosi 30 dni od dnia określonego w punkcie 4.
- 7 Zamawiający, w toku badania i oceny ofert, może żądać od Wykonawców wyjaśnień dotyczących treści złożonych ofert, bądź ich uzupełnienia.
- 8 Wykonawca przedmiotu zamówienia zostanie wyłoniony spośród nadesłanych w terminie ofert zgodnych z postanowieniami niniejszego zaproszenia do złożenia oferty.

VII Inne postanowienia:

Zamawiający zastrzega sobie prawo odrzucenia oferty w następujących przypadkach:

1. gdy oferta jest niezgodna z niniejszym zaproszeniem do złożenia oferty,
2. gdy oferta została złożona po terminie określonym w punkcie VI.4.
3. gdy oferta jest niezgodna z przepisami prawa.

VIII Zamawiający może unieważnić postępowanie gdy:

- nie wpłynęły żadne oferty, bądź żadne oferty nie podlegające odrzuceniu,
 - najniższa złożona oferta przekracza kwotę jaką Zamawiający zamierzał przeznaczyć na realizację danego zamówienia,
 - z innych ważnych przyczyn istotnych dla Zamawiającego.
1. Zamawiający zastrzega sobie prawo przeprowadzenia dodatkowych negocjacji w momencie uzyskania niesatysfakcjonującej ceny za przedmiot zamówienia.

2. Zamawiający zastrzega sobie prawo przerwania niniejszej procedury w każdym momencie bez podania przyczyny.
3. Niniejsze zaproszenie do złożenia oferty nie stanowi zobowiązania Zamawiającego do udzielenia zamówienia.

VIII W sprawach nie unormowanych niniejszym zaproszeniem zastosowanie mają przepisy kodeksu cywilnego.

Wykonano w 1 egz.:

1 Opublikowano na platformazakupowa.pl