

DKW.2233.35.2025.WK

Białystok, dn. 04.06.2025 r.

Zaproszenie do złożenia oferty

Zamawiający:

Areszt Śledczy, ul. Kopernika 21, 15-377 Białystok

Przedmiot zamówienia:

1. Sukcesywna dostawa ryb i produktów rybnych do Aresztu Śledczego w Białymstoku i Oddziału Zewnętrznego Aresztu Śledczego w Białymstoku

Znak sprawy:

DKW.2233.35.2025.WK.

Białystok, dnia 04.06.2025 r.

Nazwa oraz adres zamawiającego, numer telefonu, adres poczty elektronicznej:

Nazwa: Areszt Śledczy w Białymstoku
Adres: ul. Kopernika 21, 15-377 Białystok
Godziny urzędowania: dni robocze w godz. 7:30-15:30
NIP: 542-20-84-789
REGON: 000319581
Numer telefonu: 857427021
Adres poczty elektronicznej: as_bialystok@sw.gov.pl
Adres strony internetowej: www.sw.gov.pl

Tryb udzielenia zamówienia:

Postępowanie o udzielenie zamówienia publicznego do 130 000 zł oraz zgodnie z wymogami określonymi w niniejszym Zaproszeniu.

Opis przedmiotu zamówienia:

1. Sukcesywna dostawa ryb i produktów rybnych do Aresztu Śledczego w Białymstoku i Oddziału Zewnętrznego Aresztu Śledczego w Białymstoku

Lp.	Opis przedmiotu zamówienia	j.m.	Ilość szacunkowa
1	FARSZ RYBNY - produkt głęboko mrożony, <u>Wymagania:</u> granulacja farszu (1-3cm) bez ości, łusek i skóry. <u>Opakowanie:</u> bloki głęboko mrożone pakowane w karton, warstwy przełożone folią (wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością). Każde opakowanie powinno posiadać etykietę z podaną informacją dotyczącą nazwy produktu, ilości, terminu ważności oraz nazwy, adresu producenta oraz pozostałe informacje zgodne z aktualnie obowiązującymi przepisami. Opakowanie jednostkowe do 10 kg. Temperatura dostarczonego towaru od -24°C do -18°C. <u>Termin przydatności do spożycia</u> min. 30 dni od dnia dostawy do Zamawiającego.	kg	1800
2	FILET ŚLEDZIOWY -filet śledziowy bez skóry w zalewie solankowej; <u>Wymagania:</u> płaty mięsa śledzia o równej wielkości, błyszczące o naturalnym, jasnym zabarwieniu właściwym dla śledzi, całe, nie uszkodzone, oprawienie staranne, smak i zapach: właściwy dla ryb, bez naleciałości znamionujących początek rozkładu, tkanka mięsna: mięso właściwie związane, sprężyste, bez rozwarstwień i uszkodzeń; solanka: nie powinna wykazywać obcych zapachów oraz smaku jełkiego lub gorzkiego. <u>Właściwości fizykochemiczne i biologiczne:</u> brak zanieczyszczeń fizycznych, chemicznych, brak oznak i obecności pleśni, szkodników, brak zanieczyszczeń	kg	200

	mikrobiologicznych i bakterii chorobotwórczych. <u>Cechy dyskwalifikujące:</u> płaty o luźnej konsystencji (rozpadające się), przebarwienia świadczące o nieświeżości; zapach mięsa: jełki, kwaśny, gnilny, inny obcy; smak mięsa: jełki, kwaśny, gorzki, metaliczny, chemiczny, inny obcy, słodki z równoczesnym występowaniem różowej barwy mięsa; mazista tekstura tkanki mięsnej, występowanie pasożytów szkodliwych dla zdrowia ludzkiego. <u>Opakowanie:</u> dostarczane w oryginalnych, nieuszkodzonych, szczelnych, zamkniętych, prawidłowo oznakowanych opakowaniach z podaną informacją dotyczącą nazwy produktu, ilości, terminu ważności oraz nazwy i adresu producenta oraz pozostałe informacje zgodne z aktualnie obowiązującymi przepisami. Opakowanie – wiaderko plastikowe, wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Waga z zalewą 3,5 kg, waga po odsączeniu 3 kg. <u>Termin przydatności do spożycia</u> min. 14 dni od daty dostawy do magazynu Zamawiającego. Wymagana cena w formularzu ofertowym to waga samego produktu (bez zalewy) !!		
3	BURGER RYBNY PANIEROWANY (MROŻONY) - produkt głęboko mrożony, - mielone mięso ryby / farsz rybny, bez ości, łusek i skóry, bez dodatków, panierowany, wstępnie podsmażony; <u>Wymagania:</u> powierzchnia całkowicie pokryta panierem, okrągłe, wielkość i kształt wyrobów wyrównane w opakowaniu jednostkowym (masa 1 szt co najmniej 60-70g) niedopuszczalne zabrudzenia, zapleśnienia, zdeformowania oraz rozmrożenie produktu. Nie rozpadające się po obróbce cieplnej. <u>Opakowanie:</u> wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Opakowania jednostkowe powinny zabezpieczać produkt przed zniszczeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów i uszkodzeń mechanicznych. Każde opakowanie powinno posiadać etykietę z podaną informacją dotyczącą nazwy produktu, ilości, terminu ważności oraz nazwy, adresu producenta oraz pozostałe informacje zgodne z aktualnie obowiązującymi przepisami. Dostawa w opakowaniu pozwalającym na porcjowanie produktu bez konieczności rozmrażania całego opakowania. Opakowanie jednostkowe do 20 kg. Temperatura dostarczonego towaru od -24°C do -18°C. <u>Termin przydatności do spożycia</u> min. 60 dni od dnia dostawy do Zamawiającego.	kg	2000
4	PALUSZKI RYBNE (MROŻONY) - Paluszki rybne w złotej, chrupiącej panierce, podsmażane. Produkt głęboko mrożony Skład: filet rybny, mąka pszenna, olej słonecznikowy, skrobia ziemniaczana, przyprawy. Opakowanie jednostkowe do 20kg. Termin przydatności do spożycia nie krótszy niż 60 dni od daty dostawy.	kg	1600
5	PAPRYKARZ RYBNY – opakowanie aluminiowe lub blaszane o gramaturze 330g. Wyposażona w zawleczkę "samootwierającą". Składniki równomiernie rozmieszczone w całej masie konserwy, smak i zapach charakterystyczny dla użytych składników i przypraw. Okres przydatności do spożycia min. 8 miesięcy od daty dostawy	kg	1500
6	SREBRZYK TUSZA (MROŻONA)	kg	250

	-produkt głęboko mrożony, glazura 15 % (+/- 2 %); <u>Wymagania:</u> brak oznak rozmrożenia, nie uszkodzona glazura ochronna, tusze całe, bez głowy, bez obcych zanieczyszczeń, tkanka mięsna jasna (bez przekrwień i przebarwień); niedopuszczalna obecność pasożytów. Tkanka mięsna sprężysta po rozmrożeniu, nie rozpadająca się, o prawidłowym zapachu, niedopuszczalna zbyt miękka i mazista. Zapach właściwy dla ryb mrożonych, po rozmrożeniu zapach świeżej ryby danego gatunku, niedopuszczalny zapach gnilny. <u>Sposób mrożenia:</u> SHP „shatter pack”: ryby układane warstwami, przekładane folią, mrożone w blokach. <u>Opakowanie:</u> tusze ułożone warstwowo z zastosowaniem przekładek z folii umożliwiających łatwe oddzielenie każdej tuszy, tzw. shatter pack, zapakowane w pudła kartonowe. Opakowania powinny być całe, bez uszkodzeń mechanicznych, czyste, bez obcych zapachów oraz wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Każde opakowanie zbiorcze powinno posiadać etykietę zawierającą co najmniej następujące dane: nazwa gatunku ryby, termin przydatności do spożycia lub data produkcji, zawartość glazury, warunki przechowywania oraz pozostałe informacje zgodne z aktualnie obowiązującymi przepisami. Opakowanie jednostkowe: masa netto 5 kg, masa netto bez glazury 4,25 kg. Temperatura dostarczonego towaru od -24°C do -18°C. <u>Termin przydatności do spożycia:</u> min 60 dni od daty dostawy do magazynu zamawiającego.		
--	--	--	--

Kod CPV 15229000-9

2. Zamawiający zastrzega możliwość zmiany zakresu ilościowego przedmiotu zamówienia, jak również rezygnacji z zamówienia.

Opis części zamówienia, jeżeli zamawiający dopuszcza składanie ofert częściowych

Zamawiający nie dopuszcza możliwości składania ofert częściowych.

Miejsce i termin wykonania zamówienia.

1. Miejsce realizacji zamówienia: Areszt Śledczy w Białymstoku, 15-377 Białystok, ul. Kopernika 21 i Oddział Zewnętrzny Aresztu Śledczego w Białymstoku 15-727 Białystok ul. Hetmańska 89

2. Termin realizacji zamówienia: od 19.06.2025r. – 18.06.2026r. Dostawy możliwe od poniedziałku do piątku w godzinach 9-12

Informacje o sposobie porozumiewania się zamawiającego z wykonawcami oraz przekazywania oświadczeń lub dokumentów.

1. Osobami uprawnionymi do kontaktów są:

- kierownik działu Dkw – mjr Beata Orłowska
- starszy referent Dkw – st. kpr. Karolina Dudar
- młodszy inspektor Dkw – mł. chor. Wojciech Konieczka

Godziny urzędowania: dni robocze w godzinach 7.30-15.30.

2. Postępowanie prowadzone jest w języku polskim.

3. W celu skrócenia czasu udzielenia odpowiedzi na pytania preferuje się, aby komunikacja między Zamawiającym a Wykonawcami, w tym wszelkie oświadczenia, wnioski, zawiadomienia oraz informacje, przekazywane były za pośrednictwem platformy zakupowej Open Nexus.

4. Zamawiający nie przewiduje sposobu komunikowania z wykonawcami w inny sposób niż przy użyciu środków komunikacji elektronicznej wskazanych w Zaproszeniu.

Opis sposobu przygotowywania oferty oraz dokumentów wymaganych przez zamawiającego w Zaproszeniu.

1. Zamawiający rozpatruje wyłącznie oferty złożone w formie elektronicznej za pośrednictwem platformy zakupowej Open Nexus.

Dokumenty stanowiące ofertę, które należy złożyć:

1. Pełnomocnictwo upoważniające do złożenia oferty, o ile ofertę składa pełnomocnik. Stosowne upoważnienie lub pełnomocnictwo musi określać zakres czynności, do których pełnomocnik jest umocowany; W przypadku dokonywania czynności związanych ze złożeniem wymaganych dokumentów przez osobę(y) nie wymienioną(e) w dokumencie rejestracyjnym (ewidencyjnym) wykonawcy, do oferty należy dołączyć stosowne pełnomocnictwo w formie oryginału lub kopii poświadczonej notarialnie za zgodność z oryginałem.

2. Pełnomocnictwo dla pełnomocnika do reprezentowania w postępowaniu Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia - dotyczy ofert składanych przez Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia (konsorcjum, spółka cywilna); Wykonawcy ustanawiają pełnomocnika do reprezentowania ich w postępowaniu albo do reprezentowania w postępowaniu i zawarcia umowy.

3. W przypadku Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia – oświadczenie, z którego wynika, które usługi wykonają poszczególni wykonawcy podpisane przez wszystkich Wykonawców.

Sposób oraz termin składania ofert.

1. Ofertę wraz z wymaganymi dokumentami należy składać do dnia **09.06.2025 r. do godz.15:00**.

2. Wykonawca, może przed upływem terminu do składania ofert zmienić lub wycofać ofertę.

3. Każdy z Wykonawców może złożyć tylko jedną ofertę.

4. Do oferty należy dołączyć wszystkie wymagane w Zaproszeniu dokumenty

5. Wykonawca po upływie terminu składania ofert nie może wycofać złożonej oferty.

6. Ofertę należy przygotować z należytą starannością dla podmiotu ubiegającego się o udzielenie zamówienia publicznego z zachowaniem odpowiedniego odstępu czasu do zakończenia przyjmowania ofert.

Analiza ofert.

1. Analiza ofert następuje niezwłocznie po upływie terminu składania ofert.

2. Zamawiający odrzuca ofertę, jeżeli:

2.1 została złożona po terminie składania ofert;

2.2 Wykonawca złożył więcej niż jedną ofertę lub oferta zawiera propozycje wariantowe;

2.3 została złożona przez Wykonawcę, który nie złożył w przewidzianym terminie wymaganych dokumentów wchodzących w skład oferty;

2.4 jej treść jest niezgodna z warunkami zamówienia;

2.5 nie została sporządzona w sposób zgodny z wymaganiami technicznymi oraz organizacyjnymi sporządzania lub przekazywania ofert przy użyciu środków komunikacji elektronicznej określonych przez Zamawiającego;

2.6 jej przyjęcie naruszałoby bezpieczeństwo publiczne lub istotny interes bezpieczeństwa państwa, a tego bezpieczeństwa lub interesu nie można zagwarantować w inny sposób.

3. Zamawiający unieważnia postępowanie o udzielenie zamówienia, jeżeli:

3.1 nie złożono żadnej oferty;

3.2 wszystkie złożone oferty podlegały odrzuceniu;

3.3 cena najkorzystniejszej oferty lub oferta z najniższą ceną przewyższa kwotę, którą zamawiający zamierza przeznaczyć na sfinansowanie zamówienia, chyba że zamawiający może zwiększyć tę kwotę do ceny lub kosztu najkorzystniejszej oferty;

3.4 wystąpiła istotna zmiana okoliczności powodująca, że prowadzenie postępowania lub wykonanie zamówienia nie leży w interesie publicznym, czego nie można było wcześniej przewidzieć;

3.5 postępowanie obarczone jest niemożliwą do usunięcia wadą uniemożliwiającą zawarcie niepodlegającej unieważnieniu umowy w sprawie zamówienia publicznego.

Termin związania ofertą.

Wykonawca jest związany złożoną ofertą 30 dni od upływu terminu składania ofert tj. do dnia **29.03.2025 r.**

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

1. Przy wyborze najkorzystniejszej oferty Zamawiający dokona oceny ofert według następujących kryteriów, którym przyporządkowano następujące wagi:

1 Cena (C) - waga kryterium 100 %.

Podana przez Wykonawcę w formularzu ofertowym cena ofertowa brutto brana będzie pod uwagę w trakcie oceny ofert i wyboru najkorzystniejszej oferty.

Cena ofertowa brutto musi obejmować wszystkie koszty bezpośrednie i pośrednie, jakie Wykonawca uważa za niezbędne do poniesienia dla terminowego i prawidłowego wykonania przedmiotu zamówienia, zysk oraz wszystkie wymagane przepisami podatki i opłaty, a w szczególności podatek VAT zgodnie z obowiązującymi przepisami. W cenie ofertowej brutto Wykonawca zobowiązany jest uwzględnić wszystkie posiadane informacje o przedmiocie zamówienia.

Zamawiający udzieli zamówienia wykonawcy, który w odpowiedzi na zaproszenie do składania ofert złożył najkorzystniejszą ofertę w oparciu o przyjęte kryterium.

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

- 1 Jeżeli zostanie wybrana oferta wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia, zamawiający może żądać przed zawarciem umowy w sprawie zamówienia publicznego kopii umowy regulującej współpracę tych wykonawców.
- 2 W przypadku gdy 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.
- 3 Przed podpisaniem umowy wybrany wykonawca przekaze zamawiającemu informacje niezbędne do wpisania do treści umowy (np. imiona i nazwiska upoważnionych osób, które będą reprezentować wykonawcę przy podpisaniu umowy).
- 4 Szczegółowe postanowienia dotyczące realizacji przedmiotu zamówienia zostały określone w projekcie umowy, który stanowi Załącznik nr 2 do Zaproszenia.

Załączniki:

Ldz.

1. formularz ofertowy

2. Projekt umowy