Ogłoszenie o wyniku postępowania
Dostawy
Dostawy mięsa i wędlin do Ośrodka Doskonalenia Kadr Służby Więziennej w Olszanicy

SEKCJA I - ZAMAWIAJĄCY

1.1.) Rola zamawiającego
Postępowanie prowadzone jest samodzielnie przez zamawiającego

1.2.) Nazwa zamawiającego: Ośrodek Doskonalenia Kadr Służby Więziennej w Olszanicy

1.4) Krajowy Numer Identyfikacyjny: REGON 384899520

1.5) Adres zamawiającego

1.5.1.) Ulica: Olszanica 222

1.5.2.) Miejscowość: Olszanica

1.5.3.) Kod pocztowy: 38-722

1.5.4.) Województwo: podkarpackie

1.5.5.) Kraj: Polska

1.5.6.) Lokalizacja NUTS 3: PL821 - Krośnieński

1.5.7.) Numer telefonu: 013 461 74 60

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

1.5.10.) Adres strony internetowej zamawiającego: www.sw.gov.pl

1.6.) Adres strony internetowej prowadzonego postępowania:
https://miniportal.uzp.gov.pl/

1.7.) Rodzaj zamawiającego: Zamawiający publiczny - inny zamawiający

Ośrodek Szkolenia Służby Więziennej

1.8.) Przedmiot działalności zamawiającego: Edukacja

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:
Dostawy mięsa i wędlin do Ośrodka Doskonalenia Kadr Służby Więziennej w Olszanicy

2.4.) Identyfikator postępowania: ocds-148610-c2e1e920-5e6b-11ed-8832-4e4740e186ac

2.5.) Numer ogłoszenia: 2022/BZP 00478031

2.6.) Wersja ogłoszenia: 01

2.7.) Data ogłoszenia: 2022-12-06

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

2.9.) Numer planu postępowań w BZP: 2022/BZP 00070946/01/P

2.10.) Identyfikator pozycji planu postępowań:

1.2.7 Dostawy mięsa i wędlin

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

2.13.) Zamówienie/umowa ramowa było poprzedzone ogłoszeniem o zamówieniu/ogłoszeniem o zamiarze zawarcia umowy:
Tak

2.14.) Numer ogłoszenia: 2022/BZP 00425615/01

SEKCJA III – TRYB UDZIELENIA ZAMÓWIENIA LUB ZAWARCIA UMOWY RAMOWEJ

3.1.) Tryb udzielenia zamówienia wraz z podstawą prawną Zamówienie udzielane jest w trybie podstawowym na podstawie: art. 275 pkt 1 ustawy

SEKCJA IV – PRZEDMIOT ZAMÓWIENIA

4.1.) Numer referencyjny: DKw.2232.9.2022

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

4.4.) Rodzaj zamówienia: Dostawy

4.5.1.) Krótki opis przedmiotu zamówienia

Przedmiotem zamówienia są sukcesywne dostawy mięsa i wędlin do Ośrodka Doskonalenia Kadr Służby Więziennej w Olszanicy w ilości i asortymencie podanym w załączniku nr 4 do SWZ (szczegółowy opis przedmiotu zamówienia) oraz w załączniku nr 1 do SWZ (formularz ofertowy).
1. CPV 15112100-7 Filet z indyka, mięso świeże, nierozmrożone, powierzchnia niezakrwawiona, bez opiłków kości, termin przydatności do spożycia min. 3 dni od daty dostawy do magazynu. W ilości 200 kg.
2. CPV 15112100-7 Filet z kurczaka, Mięso świeże, nierozmrożone powierzchnia niezakrwawiona, bez opiłków kości, termin przydatności do spożycia min. 3 dni od daty dostawy do magazynu. W ilości 400 kg.
3. CPV 15112100-7 Udko z kurczaka, Element z kurczaka zawierający udo i podudzie wraz z mięśniami i skórą, świeży, niemrożony, waga porcji nie mniej niż 250 g; uda powinny być właściwie umięśnione, linie cięć równe, gładkie, skóra bez przebarwień oraz resztek upierzenia, zapach swoisty dla mięsa drobiowego świeżego. Termin przydatności do spożycia min. 3 dni od daty dostawy do magazynu. W ilości 300 kg.
4. CPV 15112100-7 Porcja rosołowa z kury. Korpusy drobiowe wraz z szyjką świeże, zapach naturalny dla mięsa drobiowego świeżego, niemrożonego, termin przydatności do spożycia min. 3 dni od daty dostawy do magazynu. W ilości 500 kg.
5. CPV 15112100-7 Porcja rosołowa z kaczki. Korpusy z kaczki świeże, zapach naturalny dla mięsa drobiowego świeżego, niemrożonego, termin przydatności do spożycia min. 3 dni od daty dostawy do magazynu. W ilości 50 kg.
6. CPV 15111100-0 Wołowina bez kości, Wyselekcjonowane części udźca, bez ścięgien i tkanki tłuszczowej. Mięso świeże, nierozmrażane, czyste o konsystencji jędrnej, o zapachu swoistym charakterystycznym dla świeżego mięsa. Okres przydatności do spożycia min. 3 dni od daty dostawy do magazynu. W ilości 100 kg.
7. CPV 15111000-0 Szponder wołowy, Mięso świeże, nierozmrożone, czyste o konsystencji jędrnej, o zapachu swoistym charakterystycznym dla świeżego mięsa, pozbawione całkowicie skrzepów krwi oraz strzępów tkanki mięsnej. Okres przydatności do spożycia min. 3 dni od daty dostawy do magazynu. W ilości 100 kg.
8. CPV 15131600-1 Flaki wołowe, Część żołądka krowy z nieznacznym przerostem tłuszczowym. Produkt świeży, krojony, oczyszczony, o barwie jasnoszarej i swoistym zapachu, charakterystycznym dla podrobów wołowych, bez oznak zaparzenia i rozpoczynającego się psucia. Okres przydatności min. 7 dni od daty dostawy do magazynu. W ilości 100 kg.
9. CPV 15131130-5 Boczek wędzony gotowany. Barwa charakterystyczna dla asortymentu. Niedopuszczalny jest smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy. Okres przydatności do spożycia min. 14 dni od daty dostawy do magazynu. W ilości 200 kg.
10. CPV 15131130-5 Baleron. Mięso wieprzowe - przyprawy. Powierzchnia nieuszkodzona, czysta sucha. Konsystencja soczysta, krucha, powierzchnia przekroju lekko wilgotna. Barwa, smak i zapach charakterystyczne dla danego asortymentu. Niedopuszczalne są skupiska galarety na przekroju oraz wyciek soku. Niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy. Zamawiający nie dopuszcza wędlin pakowanych próżniowo i mrożonych. Okres przydatności do spożycia min. 14 dni od dnia dostawy do magazynu. Opakowanie próżniowe. W ilości 150 kg.
11. CPV 15131130-5 Kabanosy. Produkt z mięsa wieprzowego w osłonkach naturalnych, wędzony, parzony i suszony. Niedopuszczalny jest smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy. Zamawiający nie dopuszcza wędlin mrożonych. Opakowanie próżniowe. Termin przydatności nie krótszy niż 14 dni od dnia dostawy do magazynu. W ilości 100 kg.
12. CPV 15131130-5 Kiełbasa biała parzona. Kiełbasa wieprzowa może być z dodatkiem mięsa wołowego, średnio rozdrobniona w naturalnym jelicie. Zawartość mięsa min. 80%. Barwa biała do szarej. Smak charakterystyczny dla produktu. Niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy. Okres przydatności min. 14 dni od daty dostawy do magazynu. Opakowanie próżniowe. W ilości 150 kg.
13. CPV 15131130-5 Kiełbasa śląska. Mięso wieprzowe średnio rozdrobnione, przyprawy. Konsystencja zwięzła. Powierzchnia bez zanieczyszczeń i śladów pleśni. Zapach charakterystyczny dla procesu wędzenia. Opakowanie próżniowe. Termin przydatności min. 14 dni od daty dostawy do magazynu. W ilości 200 kg.
14. CPV 15131130-5 Kiełbasa parówkowa. Zawartość mięsa min. 60%. Mięso wieprzowe i wołowe drobno rozdrobnione, podgardle wieprzowe, bez dodatków modyfikujących. Niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy. Opakowanie próżniowe. Termin przydatności nie krótszy niż 14 dni od daty dostawy do magazynu. W ilości 150 kg.
15. CPV 15131130-5 Parówki cienkie. Zawartość mięsa min. 60%. Konsystencja zwięzła. Powierzchnia nieuszkodzona, bez śladów pleśni. Niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy. Opakowanie próżniowe. Termin przydatności nie krótszy niż 14 dni od daty dostawy do magazynu. W ilości 150 kg.
16. CPV 15131130-5 Kiełbasa zwyczajna. Kiełbasa wieprzowa średnio rozdrobniona, wędzona, parzona. Zawartość mięsa

min. 75%. Powierzchnia bez zanieczyszczeń i śladów pleśni. Zapach charakterystyczny dla procesu wędzenia. Termin przydatności nie krótszy niż 14 dni od daty dostawy do magazynu. Opakowanie próżniowe. W ilości 150 kg.
17. CPV 15131130-5 Polędwica sopocka. Mięso wieprzowe schabowe wędzone i parzone, całe elementy. Barwa charakterystyczna dla asortymentu. Powierzchnia nieuszkodzona, bez zanieczyszczeń i śladów pleśni. Niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy. Termin przydatności nie krótszy niż 14 dni od daty dostawy do magazynu. Opakowanie hermetyczne. W ilości 100 kg.
18. CPV 15131130-5. Kiełbasa krakowska sucha. Produkt z mięsa wieprzowego i wołowego w osłonkach naturalnych, wyrób parzony, wędzony i suszony do uzyskania pomarszczonej powierzchni. Niedopuszczalny jest smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy. Termin przydatności nie krótszy niż 14 dni od daty dostawy do magazynu. Opakowanie hermetyczne. W ilości 100 kg.
19. CPV 15131135-0 Szynka drobiowa. Wyrób drobiowy, grubo rozdrobniony, parzony, o delikatnym aromacie, soczysty i jędrny, zawartość mięsa min.75%, w formie batonu w sztucznej osłonce. Termin przydatności do spożycia min. 14 dni od daty dostawy do magazynu. Opakowanie hermetyczne. W ilości 150 kg.
20. CPV 15131130-5 Szynka wieprzowa Mięso z szynki wieprzowej parzone , sznurowane, całe elementy. Konsystencja zwięzła. Powierzchnia nieuszkodzona, bez zanieczyszczeń i śladów pleśni, produkowana zgodnie z recepturą metodą tradycyjną. Okres przydatności do spożycia min. 14 dni od daty dostawy do magazynu. Opakowanie hermetyczne. W ilości 100 kg.
21. CPV 15131130-5 Kiełbasa szynkowa. Mięso wieprzowe grubo rozdrobnione z szynki, przyprawy. Zawartość mięsa min. 80%. Konsystencja zwięzła. Powierzchnia batonu brązowa błyszcząca, bez zanieczyszczeń i śladów pleśni. Niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy. Okres przydatności do spożycia min. 14 dni od daty dostawy do magazynu. Opakowanie próżniowe. W ilości 150 kg.
22. CPV 15131130-5 Smaczek. Produkt wieprzowy drobno rozdrobniony, parzony, w otoczce z galarety w formie bloku. Zawartość mięsa min. 60%. Niedopuszczalny jest smak i zapach świadczące o nieświeżości lub obcy, np. gorzki, kwaśny , pleśniowy. Termin przydatności nie krótszy niż 14 dni od daty dostawy do magazynu. W ilości 100 kg.
23. CPV 15131310-1 Pasztet pieczony. Mięso wieprzowe, podroby, tłuszcz, poddany procesowi pieczenia. Powierzchnia gładka. Konsystencja ścisła, jednolita. Składniki równomiernie wymieszane. Smak i zapach charakterystyczny dla użytych surowców, przypraw i zastosowanym procesem technologicznym, wyraźnie wyczuwalne przyprawy. Niedopuszczalne: smak i zapach nieświeżych surowców. Termin przydatności nie krótszy niż 7 dni od daty dostawy do magazynu. W ilości 100 kg.
24. CPV 15131130-5 Pieczeń. Wyrób bez osłonki z mięsa wieprzowo-wołowego ze zmielonej masy z przyprawami. Konsystencja dość ścisła, struktura jednolita, wszystkie składniki równomiernie wymieszane. Smak i zapach charakterystyczny dla użytych surowców, dodatków i przypraw. Termin przydatności nie krótszy niż 14 dni od daty dostawy do magazynu. W ilości 100 kg.
25. CPV 15131130-5 Szynka konserwowa, produkt wieprzowy grubo rozdrobniony w formie bloku, parzony, niewędzony, Zawartość mięsa min. 80%. Termin przydatności do spożycia nie krótszy niż 14 dni od daty dostawy do magazynu. W ilości 150 kg .
26. CPV 15131130-5 Kiełbasa wiejska, kiełbasa wieprzowa, średnio rozdrobniona w osłonce naturalnej, wędzona. Zawartość mięsa min. 80%. Termin przydatności do spożycia nie krótszy niż 14 dni od daty dostawy do magazynu. Opakowanie próżniowe. W ilości 150 kg.

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

4.5.4.) Dodatkowy kod CPV:

15131130-5 - Wędliny

SEKCJA V ZAKOŃCZENIE POSTĘPOWANIA

5.1.) Postępowanie zakończyło się zawarciem umowy albo unieważnieniem postępowania: Postępowanie/cześć postępowania zakończyła się zawarciem umowy

SEKCJA VI OFERTY

6.1.) Liczba otrzymanych ofert lub wniosków: 2

6.1.1.) Liczba otrzymanych ofert wariantowych: 0

6.1.2.) Liczba ofert dodatkowych: 0

6.1.3.) Liczba otrzymanych od MŚP: 2

6.1.4.) Liczba ofert wykonawców z siedzibą w państwach EOG innych niż państwo zamawiającego: 0

6.1.5.) Liczba ofert wykonawców z siedzibą w państwie spoza EOG: 0

6.1.6.) Liczba ofert odrzuconych, w tym liczba ofert zawierających rażąco niską cenę lub koszt: 0

6.1.7.) Liczba ofert zawierających rażąco niską cenę lub koszt: 0

6.2.) Cena lub koszt oferty z najniższą ceną lub kosztem: 82605,00 PLN

6.3.) Cena lub koszt oferty z najwyższą ceną lub kosztem: 87236,50 PLN

6.4.) Cena lub koszt oferty wykonawcy, któremu udzielono zamówienia: 82605,00 PLN

6.5.) Do wyboru najkorzystniejszej oferty zastosowano aukcję elektroniczną: Nie

6.6.) Oferta wybranego wykonawcy jest ofertą wariantową: Nie

SEKCJA VII WYKONAWCA, KTÓREMU UDZIELONO ZAMÓWIENIA

7.1.) Czy zamówienie zostało udzielone wykonawcom wspólnie ubiegającym się o udzielenie zamówienia: Nie

7.2.) Wielkość przedsiębiorstwa wykonawcy: Średni przedsiębiorca

7.3.) Dane (firmy) wykonawcy, któremu udzielono zamówienia:

7.3.1) Nazwa (firma) wykonawcy, któremu udzielono zamówienia: Zakłady Mięsne Wiesław Leśniak

7.3.2) Krajowy Numer Identyfikacyjny: 490224576

7.3.3) Ulica: ul. Axentowicza 20a

7.3.4) Miejscowość: Nowy Sącz

7.3.5) Kod pocztowy: 33-300

7.3.6.) Województwo: małopolskie

7.3.7.) Kraj: Polska

7.4.) Czy wykonawca przewiduje powierzenie wykonania części zamówienia podwykonawcom?: Nie

SEKCJA VIII UMOWA

8.1.) Data zawarcia umowy: 2022-11-28

8.2.) Wartość umowy/umowy ramowej: 82605,00 PLN

8.3.) Okres realizacji zamówienia albo umowy ramowej:
Od 2022-12-01 do 2023-05-31