

Ogłoszenie o wyniku postępowania
Dostawy
Dostawy mięsa i jego wyrobów dla Miejskiej Jadalni "U Świętego Antoniego" we Włocławku

SEKCJA I - ZAMAWIAJĄCY**1.1.) Rola zamawiającego**

Postępowanie prowadzone jest samodzielnie przez zamawiającego

1.2.) Nazwa zamawiającego: MIEJSKA JADŁODAJNIA "U ŚWIĘTEGO ANTONIEGO"**1.4) Krajowy Numer Identyfikacyjny: REGON 340833633****1.5) Adres zamawiającego****1.5.1.) Ulica: ul. Świętego Antoniego 11****1.5.2.) Miejscowość: Włocławek****1.5.3.) Kod pocztowy: 87-800****1.5.4.) Województwo: kujawsko-pomorskie****1.5.5.) Kraj: Polska****1.5.6.) Lokalizacja NUTS 3: PL619 - Włocławski****1.5.9.) Adres poczty elektronicznej: biuro@jadalodajniawloclawek.pl****1.5.10.) Adres strony internetowej zamawiającego: <http://bip.jadalodajniawloclawek.pl/>****1.6.) Adres strony internetowej prowadzonego postępowania:**

<https://ezamowienia.gov.pl/mp-client/search/list/ocds-148610-042dc1e2-c8a5-11ed-b70f-ae2d9e28ec7b>

1.7.) Rodzaj zamawiającego: Zamawiający publiczny - jednostka sektora finansów publicznych - jednostka budżetowa**1.8.) Przedmiot działalności zamawiającego: Ochrona socjalna****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 jego wyrobów dla Miejskiej Jadalni "U Świętego Antoniego" we Włocławku

2.4.) Identyfikator postępowania: ocds-148610-042dc1e2-c8a5-11ed-b70f-ae2d9e28ec7b**2.5.) Numer ogłoszenia: 2023/BZP 00195678****2.6.) Wersja ogłoszenia: 01****2.7.) Data ogłoszenia: 2023-04-27****2.8.) Zamówienie albo umowa ramowa zostały ujęte w planie postępowań: Tak****2.9.) Numer planu postępowań w BZP: 2023/BZP 00080307/03/P****2.10.) Identyfikator pozycji planu postępowań:**

1.2.1 Dostawy mięsa i jego wyrobów

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: 2023/BZP 00146826****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: MJ.AZ.2420-02/2023

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

1. Przedmiotem zamówienia są dostawy Przedmiotem zamówienia są dostawy mięsa i jego wyrobów dla Miejskiej Jadłodajni „U Świętego Antoniego”:

- a) Karczek wieprzowy bez kości – świeży, zawartość tłuszczu nie więcej niż 15%, zapach charakterystyczny dla mięsa świeżego, barwa mięsa jasnoróżowa, mięso niepoddawane dodatkowym procesom technologicznym typu: uplastycznianie, masowanie, ostrzykiwanie; jednostka miary: kilogram, ilość: 400 kilogramów,
- b) Boczek wieprzowy surowy bez kości - bez skóry, zawartość tłuszczu nie więcej niż 25%, świeży, zapach charakterystyczny dla mięsa świeżego, barwa mięsa jasnoróżowa, mięso niepoddawane dodatkowym procesom technologicznym typu: uplastycznianie, masowanie, ostrzykiwanie, boczek o grubości do 6 cm; jednostka miary: kilogram, ilość: 50 kilo-gramów,
- c) Wątroba wieprzowa – oczyszczona z błon, świeża, zapach charakterystyczny dla mięsa świeżego, barwa mięsa jasnoczerwona; jednostka miary: kilogram, ilość: 850 kilogramów,
- d) Boczek wędzony wieprzowy, parzony – bez kości i skóry, zawartość tłuszczu nie więcej niż 20%, świeży, zapach charakterystyczny dla mięsa wędzonego, boczek niepoddawany masowaniu, uplastycznianiu, ostrzykiwaniu i innym procesom technologicznym zwiększającym objętość wędliny, boczek o grubości do 6 cm; jednostka miary: kilogram, ilość: 650 kilogramów,
- e) Kaszanka wieprzowa - świeża o wadze pojedynczej kaszanki od 130 g do 160 g we flaku naturalnym; jednostka miary: kilogram, ilość: 750 kilogramów,
- f) Mięso wieprzowe gulaszowe – drobne, świeże, klasa II A, zawartość tłuszczu nie więcej niż 18%, zapach charakterystyczny dla mięsa świeżego, barwa mięsa jasnoróżowa, mięso niepoddawane dodatkowym procesom technologicznym typu: uplastycznianie, masowanie, ostrzykiwanie; jednostka miary: kilogram, ilość: 1500 kilogramów,
- g) Łopata wieprzowa bez kości – świeża, zawartość tłuszczu nie więcej niż 10%, zapach charakterystyczny dla mięsa świeżego, barwa mięsa jasnoróżowa, mięso niepoddawane dodatkowym procesom technologicznym typu: uplastycznianie, masowanie, ostrzykiwanie; jednostka miary: kilogram, ilość: 800 kilogramów,
- h) Szyńka surowa wieprzowa bez kości – świeża, zapach charakterystyczny dla mięsa świeżego, barwa jasnoróżowa, mięso niepoddawane dodatkowym procesom technologicznym typu: uplastycznianie, masowanie, ostrzykiwanie. Szyńka typu orzech, kulka, myszka, obrobiona do omięsnej, okostna usunięta, tłuszcz z powierzchni usunięty tak, aby mięśnie nie zostały uszkodzone. Dopuszczona warstwa tłuszczu zewnętrznego do 1 mm. Brak luźnych strzępów mięsa i obłonienia. Wszystkie powierzchniowe żyły usunięte z produktu, niedopuszczalne są chrząstki końca rzepek, pozostałości kości, ususzka i plamki krwi; jednostka miary: kilogram, ilość: 150 kilogramów,
- i) Schab wieprzowy bez kości – świeży, zapach charakterystyczny dla mięsa świeżego, barwa mięsa jasnoróżowa, okrojony, bez tłuszczu, mięso niepoddawane dodatkowym procesom technologicznym typu: uplastycznianie, masowanie, ostrzykiwanie; bez warkocza bocznego; jednostka miary: kilogram, ilość: 700 kilogramów,
- j) Szyńka wieprzowa gotowana – świeża, o zawartości mięsa minimum 70%, krojona w plastry, o przeciętnej wadze plastra od 20 g do 30 g i średnicy plastra od 8 cm do 16 cm, zapach charakterystyczny dla wyrobów gotowanych; jednostka miary: kilogram, ilość: 150 kilogramów,
- k) Kielbasa parówkowa wieprzowa – świeża, o zawartości tłuszczu nie więcej niż 35% i zawartości mięsa wieprzowego minimum 55%, o wadze pojedynczego serdelka od 95 g do 105 g, zapach charakterystyczny dla wyrobów masarskich, świeżych, barwa jasnoróżowa, produkt w naturalnej osłonce; jednostka miary: kilogram, ilość: 550 kilogramów,
- l) Kielbasa podwawelska – wieprzowa, świeża, średnio rozdrobniona, wędzona, parzona, o zawartości mięsa wieprzowego minimum 80%; jednostka miary: kilogram, ilość: 680 kilogramów,
- m) Kielbasa śląska – wieprzowa, wędzona, parzona, średnio rozdrobniona, świeża, o wadze jednej sztuki od 95 g do 105 g, o zawartości mięsa wieprzowego minimum 80%; jednostka miary: kilogram, ilość: 600 kilogramów,
- n) Kości wieprzowe - od schabu lub od karkówki, świeże, zapach charakterystyczny dla mięsa świeżego; jednostka miary: kilogram, ilość: 200 kilogramów,
- o) Mielonka – świeża, zapach charakterystyczny dla wyrobów masarskich, świeżych, barwa jasnoróżowa, w batonie, bez galarety, o zawartości mięsa wieprzowego minimum 50%. Dopuszczalny jest produkt w sztucznej osłonce; jednostka miary: kilogram, ilość: 600 kilogramów,
- p) Smalec – biały, świeży, w opakowaniu do 1 kg; jednostka miary: kilogram, ilość: 200 kilogramów,
- q) Ślönina – świeża, bez skóry; jednostka miary: kilogram, ilość: 90 kilogramów,
- r) Polędwica sopocka gotowana – świeża, krojona w plastry, o przeciętnej wadze plastra od 10 g do 20 g i średnicy plastra od 6 cm do 12 cm, zapach charakterystyczny dla wyrobów masarskich, świeżych, barwa jasnoróżowa, bez galarety, zawartość mięsa wieprzowego minimum 70%; jednostka miary: kilogram, ilość: 70 kilogramów,
- s) Polędwica drobiowa gotowana – świeża, krojona w plastry, o przeciętnej wadze plastra od 20 g do 30 g i średnicy plastra od 8 cm do 16 cm, zapach charakterystyczny dla wyrobów gotowanych, o zawartości mięsa minimum 70%; jednostka miary:

kilogram, ilość: 100 kilogramów,

t) Kielbasa biała parzona – świeża, o wadze jednej sztuki od 95 g do 105 g, zapach charakterystyczny dla wyrobów parzonych, o zawartości mięsa wieprzowego min 65%; jednostka miary: kilogram, ilość: 600 kilogramów,

u) Kielbasa żywiecka – wieprzowa, grubo rozdrobniona, świeża, parzona, wędzona, podsuszana, w osłonce niejadalnej, 100 g wyrobu wyprodukowano z minimum 120 g mięsa wieprzowego; jednostka miary: kilogram, ilość: 60 kilogramów,

v) Kielbasa krakowska – wieprzowa, grubo rozdrobniona, świeża, parzona, wędzona, podsuszana, w osłonce niejadalnej, 100 g produktu wyprodukowano z minimum 120 g mięsa wieprzowego; jednostka miary: kilogram, ilość: 60 kilogramów,

w) Szynka konserwowa – wieprzowa, świeża, parzona, niewędzona, krojona w plastry, o przeciętnej wadze plastra od 10 g do 20 g i przeciętnej średnicy plastra od 10 cm do 13 cm, o zawartości mięsa minimum 75%; jednostka miary: kilogram, ilość: 70 kilo-gramów,

x) Kielbasa szynkowa – wieprzowa, świeża, parzona, grubo rozdrobniona, w osłonce niejadalnej, krojona w plastry, o przeciętnej wadze plastra, od 20 g do 30 g i średnicy plastra od 8 cm do 14 cm, o zawartości mięsa minimum 75 %; jednostka miary: kilogram, ilość: 50 kilogramów,

y) Szponder wołowy – świeży, z kością, mięso barwy czerwonej z nieznacznym przerostem tłuszczu; jednostka miary: kilogram, ilość: 40 kilogramów,

z) Wołowina zrazowa górna – świeża, bez kości, mięso barwy czerwonej, zapach swoisty, charakterystyczny dla świeżego mięsa wołowego; jednostka miary: kilogram, ilość: 10 kilogramów

2. Jakość wymienionego wyżej asortymentu nie może odbiegać od jakości towaru dostępnego w ogólnej sieci handlowej.

3. Wykonawca zapewnia transport mięsa i jego wyrobów do magazynu w siedzibie za-mawiającego na własny koszt, dlatego cena oferty musi zawierać koszty transportu i rozładunku.

4. Transport przedmiotowych artykułów, o których mowa w pkt. III/1 musi odbywać się w warunkach spełniających wymogi sanitarno – epidemiologiczne.

5. Miejscem dostaw jest magazyn Miejskiej Jadalni „U Świętego Antoniego” przy ul. Św. Antoniego 11 we Włocławku.

6. Ilość przedmiotowych artykułów, o których mowa w pkt. III/1 może ulec zmianie wartościowo maksymalnie o minus 25 % ogółem od wartości umowy na dostawy w/w przedmiotu zamówienia,

7. Zamawiający będzie zamawiał określoną partię towaru telefonicznie lub faksem z jednodniowym wyprzedzeniem, najpóźniej do godziny 13:00.

8. Dostawy będą odbywać się sukcesywnie przez okres obowiązywania umowy, ilościowo według zapotrzebowania zamawiającego nie częściej niż cztery razy w tygodniu każdorazowo od godziny 7:00 do godziny 9:00. W przypadku stwierdzenia w trakcie odbioru dostawy braków ilościowych i jakościowych Wykonawca dostarcza towar wolny od wad jakościowych i uzupełnienia braki ilościowe w terminie do dwóch godzin od momentu zgłoszenia reklamacji.

9. Przedmiot zamówienia musi odpowiadać parametrom ilościowym i jakościowym określonym przez zamawiającego.

Zamawiający dołożył wszelkich starań, aby w opisie przedmiotu zamówienia nie znalazła się żadna nazwa handlowa firmy, towaru lub produktu. Jeżeli w dokumentach zamówienia, wskazana jest nazwa handlowa firmy, towaru lub produktu, ma ona wyłącznie charakter informacyjny.

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

4.5.4.) Dodatkowy kod CPV:

15110000-2 - Mięso

15111000-9 - Mięso wołowe

15113000-3 - Wieprzowina

15130000-8 - Produkty mięsne

15131100-6 - Produkty mięsno-wędliniarskie

15131120-2 - Produkty wędliniarskie

15131134-3 - Kaszanka i inne wędliny krwiste

15131135-0 - Wędliny drobiowe

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: 3

6.1.3.) Liczba otrzymanych od MŚP: 3

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: 157840,00 PLN

6.3.) Cena lub koszt oferty z najwyższą ceną lub kosztem: 167600,00 PLN

6.4.) Cena lub koszt oferty wykonawcy, któremu udzielono zamówienia: 157840,00 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: Mały przedsiębiorca

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

7.3.1) Nazwa (firma) wykonawcy, któremu udzielono zamówienia: Zakład Przetwórstwa Mięsa ANIOŁKOWSCY Justyna Stankiewicz Spółka Jawna

7.3.2) Krajowy Numer Identyfikacyjny: 8762042053

7.3.3) Ulica: Karabinierów 2g

7.3.4) Miejscowość: Grudziądz

7.3.5) Kod pocztowy: 86-300

7.3.6.) Województwo: kujawsko-pomorskie

7.3.7.) Kraj: Polska

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

SEKCJA VIII UMOWA

8.1.) Data zawarcia umowy: 2023-04-27

8.2.) Wartość umowy/umowy ramowej: 157840,00 PLN

8.3.) Okres realizacji zamówienia albo umowy ramowej: 4 miesiące