Ogłoszenie o wyniku postępowania
Dostawy
Dostawy wędlin drobiowych

SEKCJA I - ZAMAWIAJĄCY

1.1.) Rola zamawiającego
Postępowanie prowadzone jest samodzielnie przez zamawiającego

1.2.) Nazwa zamawiającego: Areszt Śledczy w Lublinie

1.4) Krajowy Numer Identyfikacyjny: REGON 000590444

1.5) Adres zamawiającego

1.5.1.) Ulica: Poludniowa 5

1.5.2.) Miejscowość: Lublin

1.5.3.) Kod pocztowy: 20-482

1.5.4.) Województwo: lubelskie

1.5.5.) Kraj: Polska

1.5.6.) Lokalizacja NUTS 3: PL814 - Lubelski

1.5.7.) Numer telefonu: 81 7104400

1.5.8.) Numer faksu: 81 7445715

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

1.5.10.) Adres strony internetowej zamawiającego: https://ssdip.bip.gov.pl/

1.6.) Adres strony internetowej prowadzonego postępowania:
https://ezamowienia.gov.pl/mp-client/search/list/ocds-148610-c2dbdf8f-b529-11ee-a66a-5e0e9a75a9a0

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

1.8.) 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:
Dostawy wędlin drobiowych

2.4.) Identyfikator postępowania: ocds-148610-c2dbdf8f-b529-11ee-a66a-5e0e9a75a9a0

2.5.) Numer ogłoszenia: 2024/BZP 00056776

2.6.) Wersja ogłoszenia: 01

2.7.) Data ogłoszenia: 2024-01-22

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

2.9.) Numer planu postępowań w BZP: 2024/BZP 00040213/01/P

2.10.) Identyfikator pozycji planu postępowań:

1.2.2 Dostawy wędlin drobiowych

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: 2024/BZP 00044638

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: D/Kw.2232.2.2024.ES

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 sukcesywne dostawy wędlin drobiowych na potrzeby Aresztu Śledczego w Lublinie: WĘDLINY DROBIOWE, nomenklatura CPV: 15131135-0
1) SZYNKA DROBIOWA – 80 kg netto (ilość szacunkowa. Wyrób otrzymywany z całych lub grubo rozdrobnionych peklowanych mięśni piersiowych drobiowych, bez udziału innych drobno rozdrobnionych surowców mięsno – tłuszczowych, niewędzony lub wędzony, parzony
lub pieczony, nie dopuszcza się mięsa drobiowego odkostnionego mechanicznie. Produkt w sztucznej osłonce, ściśle przylegającej do powierzchni wyrobu, baton o dł. od 30 – 40 cm i średnicy ok. 100 mm. Struktura i konsystencja dość ścisła, soczysta, krucha. Na przekroju barwa mięsa jasnoróżowa do różowej, typowa dla użytego mięsa drobiowego. Smak i zapach charakterystyczny dla szynki z mięsa drobiowego, z wyczuwalnymi użytymi przyprawami i posmakiem wędzenia. Termin przydatności do spożycia: nie krótszy niż 14 dni od daty dostawy.
2) MIELONKA DROBIOWA – 600 kg netto (ilość szacunkowa). Kiełbasa drobiowa homogenizowana, wyprodukowana z peklowanych lub niepeklowanych surowców drobiowych i innych surowców, które zostały zhomogenizowane z dodatkiem przypraw, wędzona lub niewędzona, poddana obróbce cieplnej, nie dopuszcza się mięsa drobiowego odkostnionego mechanicznie. Produkt w osłonce sztucznej o dł. od 35 – 40 cm i średnicy od 70 mm do 85 mm, osłonka ściśle przylegająca do farszu, dopuszcza się nieznaczne wycieki tłuszczu i galarety pod osłonką w końcach batonów. Struktura i konsystencja na przekroju masa jednolita, homogenna, dopuszcza się pojedyncze otwory powietrzne, konsystencja dość ścisła, plastry o grubości 3 mm nie powinny się rozpadać. Barwa na przekroju jasnoróżowa, charakterystyczna dla użytego mięsa drobiowego. Smak i zapach charakterystyczny dla mielonki drobiowej, z wyczuwalnymi użytymi przyprawami. Termin przydatności do spożycia: nie krótszy niż 14 dni od daty dostawy.
3) SERDELKI DROBIOWE – 2 500 kg netto (ilość szacunkowa). Kiełbasa drobiowa homogenizowana, wyprodukowana z peklowanych lub niepeklowanych surowców drobiowych i innych surowców, które zostały zhomogenizowane z dodatkiem przypraw, wędzona lub niewędzona, poddana obróbce cieplnej, nie dopuszcza się mięsa drobiowego odkostnionego mechanicznie. Produkt w osłonce naturalnej lub sztucznej w równych odcinkach o wadze 60 g pozostawione w zwojach, osłonka ściśle przylegająca do farszu. Struktura i konsystencja na przekroju masa jednolita, homogenna, dopuszcza się pojedyncze otwory powietrzne, konsystencja dość ścisła. Barwa powierzchni różowa do jasnobrązowej, na przekroju barwa jasnoróżowa, charakterystyczna dla użytego mięsa drobiowego. Smak i zapach charakterystyczny dla serdelków z mięsa drobiowego, z wyczuwalnymi użytymi przyprawami. Termin przydatności do spożycia: nie krótszy niż 14 dni od daty dostawy.
4) MORTADELA DROBIOWA – 800 kg netto (ilość szacunkowa). Kiełbasa drobiowa homogenizowana, wyprodukowana z peklowanych lub niepeklowanych surowców drobiowych i innych surowców, które zostały zhomogenizowane z dodatkiem przypraw, wędzona lub niewędzona, poddana obróbce cieplnej, nie dopuszcza się mięsa drobiowego odkostnionego mechanicznie. Produkt w osłonce sztucznej o dł. od 35 – 40 cm i średnicy od 70 mm do 85 mm, osłonka ściśle przylegająca do farszu. Struktura i konsystencja na przekroju masa jednolita, homogenna, dopuszcza się pojedyncze otwory powietrzne, konsystencja dość ścisła, plastry o grubości 3 mm nie powinny się rozpadać. Barwa na przekroju jasnoróżowa, charakterystyczna dla użytego mięsa drobiowego. Smak i zapach charakterystyczny dla mortadeli drobiowej, z wyczuwalnymi użytymi przyprawami. Termin przydatności do spożycia: nie krótszy niż 14 dni od daty dostawy.
5) PASZTET DROBIOWY – 1 300 kg netto (ilość szacunkowa). Wyrób otrzymywany z drobno rozdrobnionych surowców mięsno – tłuszczowych, może być z mięsa drobiowego odkostnionego mechanicznie, z dodatkiem wątroby drobiowej i przypraw. Produkt pieczony, uformowany
w blok. Struktura i zapach wyczuwalnymi użytymi przyprawami. Termin przydatności do spożycia: nie krótszy niż 14 dni od daty dostawy.
2. Opakowanie jednostkowe powinna stanowić folia przeznaczona do kontaktu z żywnością o małej przepuszczalności gazów, zamknięta próżniowo bez pęcherzyków powietrza. Opakowania transportowe powinny stanowić pojemniki, zamknięte pokrywą.
3. Ilość szacunkowa dostarczanych artykułów może ulec zmianie w trakcie trwania umowy. Ostateczna ilość przedmiotu zamówienia będzie wynikała z faktycznych potrzeb Zamawiającego w okresie obowiązywania umowy. Zamawiający zastrzega sobie prawo do rezygnacji z części przedmiotu zamówienia, jednak nie więcej niż 20%, co nie może stanowić podstawy do roszczeń finansowych lub prawnych ze strony Wykonawcy w przypadku zamówienia mniejszej ilości przez Zamawiającego.
4. Dostawy sukcesywne na podstawie zamówień telefonicznych, za pośrednictwem faksu lub emailem, realizowane będą w dni robocze (od poniedziałku do piątku) do magazynu Zamawiającego, zlokalizowanego w Areszcie Śledczym w Lublinie

przy ul. Południowej 5, w godz. 8.00 – 14.00
z częstotliwością dostaw dwa razy w tygodniu.
5. Wykonawca dostarczać będzie przedmiot zamówienia na własny koszt, zgodnie z wymogami sanitarnymi i systemem HACCP, w sposób zapobiegający utracie walorów smakowych i odżywczych. Ww. artykuły mają być świeże, o dobrym smaku, nie mogą wykazywać oznak nieświeżości, zepsucia lub uszkodzenia oraz posiadające odpowiedni okres przydatności
do spożycia dla danego artykułu.
Środek transportu musi spełniać obowiązujące wymogi sanitarne dla przewozu artykułów żywnościowych. Koszty rozładunku przedmiotu zamówienia w całym okresie obowiązywania umowy ponosi wykonawca. Zobowiązuje się wykonawcę do tego, aby jakość dostarczanych artykułów spożywczych, sposób ich pakownia, a także rodzaj używanych opakowań zbiorczych – z zastrzeżeniem określonym w szczegółowym opisie przedmiotu zamówienia oraz w stosowanych normach i powszechnie obowiązujących przepisach prawa – powodowały obniżenie ponoszonych przez zamawiającego kosztów przechowywania, przygotowania i dystrybucji dostarczanych artykułów i wytwarzanych z nich potraw oraz kosztów wywozu i utylizacji powstałych odpadów.
6. Termin płatności: 30 dni, forma płatności: przelew.
7. W związku z ustawą z dnia 9.11.2018 r. o elektronicznym fakturowaniu w zamówieniach publicznych, koncesjach na roboty budowlane lub usługi oraz partnerstwie publiczno-prawnym, Zamawiający akceptuje faktury elektroniczne.

4.5.3.) Główny kod CPV: 15131135-0 - Wędliny drobiowe

SEKCJA V ZAKOŃCZENIE POSTĘPOWANIA

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

5.2.) Podstawa prawna unieważnienia postępowania: art. 255 pkt 6 ustawy

5.2.1.) Przyczyna unieważnienia postępowania:
Uzasadnienie prawne:
Podstawą prawną unieważnienia postępowania jest art. 255 pkt 6 ustawy z dnia 11 września 2019 r. Prawo zamówień publicznych, zgodnie z którym: „Zamawiający unieważnia postępowanie o udzielenie zamówienia, jeżeli postępowanie obarczone jest niemożliwą do usunięcia wadą uniemożliwiającą zawarcie niepodlegającej unieważnieniu umowy w sprawie zamówienia publicznego”.

Uzasadnienie faktyczne:
W niniejszym postępowaniu Zamawiający dopatrzył się rozbieżności pomiędzy ogłoszeniem o zamówieniu, którego przedmiotem zamówienia są dostawy wędlin drobiowych a zamieszczoną Specyfikacją warunków zamówienia wraz z dokumentami, stanowiącymi załączniki do SWZ.
Na stronie prowadzonego postępowania, Zamawiający zamieścił SWZ wraz z załącznikami, które dotyczą innego przedmiotu zamówienia.
Zamawiający, mając na uwadze zasadę przejrzystości postępowania o udzielenie zamówienia publicznego, zakwalifikował opisany wyżej stan faktyczny, jako niemożliwą do usunięcia wadę uniemożliwiającą zawarcie niepodlegającej unieważnieniu umowy w sprawie zamówienia publicznego.