Ogłoszenie o wyniku postępowania
Dostawy
Sukcesywne dostawy wędlin do Ośrodka Przygotowań Olimpijskich we Władysławowie wraz z usługą transportu

SEKCJA I - ZAMAWIAJĄCY

1.1.) Rola zamawiającego
Postępowanie prowadzone jest samodzielnie przez zamawiającego

1.2.) Nazwa zamawiającego: Centralny Ośrodek Sportu z siedzibą w Warszawie, (00-449), ul. Łazienkowska 6A, Ośrodek Przygotowań Olimpijskich we Władysławowie (84-120) ul. Żeromskiego 52

1.4) Krajowy Numer Identyfikacyjny: REGON 14273335600035

1.5) Adres zamawiającego

1.5.1.) Ulica: Żeromskiego 52

1.5.2.) Miejscowość: Władysławowo

1.5.3.) Kod pocztowy: 84-120

1.5.4.) Województwo: pomorskie

1.5.5.) Kraj: Polska

1.5.6.) Lokalizacja NUTS 3: PL634 - Gdański

1.5.7.) Numer telefonu: 58 674 63 50

1.5.9.) Adres poczty elektronicznej: przetargi.wladyslawowo@cos.pl

1.5.10.) Adres strony internetowej zamawiającego: www.bip.cos.pl

1.6.) Adres strony internetowej prowadzonego postępowania:
https://ezamowienia.gov.pl/mp-client/search/list/ocds-148610-9626f2c8-e206-11ee-a01e-f641a8763d5f

1.7.) Rodzaj zamawiającego: Zamawiający publiczny - jednostka sektora finansów publicznych - instytucja gospodarki budżetowej

1.8.) Przedmiot działalności zamawiającego: Inna działalność

sport

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:
Sukcesywne dostawy wędlin do Ośrodka Przygotowań Olimpijskich we Władysławowie wraz z usługą transportu

2.4.) Identyfikator postępowania: ocds-148610-9626f2c8-e206-11ee-a01e-f641a8763d5f

2.5.) Numer ogłoszenia: 2024/BZP 00264180

2.6.) Wersja ogłoszenia: 01

2.7.) Data ogłoszenia: 2024-03-28

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

2.9.) Numer planu postępowań w BZP: 2024/BZP 00019710/09/P

2.10.) Identyfikator pozycji planu postępowań:

1.2.6 Sukcesywne dostawy mięsa wołowego, wieprzowego i drobiowego oraz wędlin do Ośrodka Przygotowań Olimpijskich we Władysławowie wraz z usługą transportu

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 00247448

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: 14/2024

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

4.3.1) Wartość zamówienia stanowiącego przedmiot tego postępowania (bez VAT): 150798,50 PLN

4.4.) Rodzaj zamówienia: Dostawy

4.5.1.) Krótki opis przedmiotu zamówienia

1. Przedmiotem zamówienia są Sukcesywne dostawy wędlin do Ośrodka Przygotowań Olimpijskich we Władysławowie wraz z usługą transportu
3. dostarczane produkty muszą być wysokiej jakości, muszą spełniać wymagania jakościowe, dotyczące przechowywania, pakowania i transportu zawarte w polskich normach przenoszących normy europejskie oraz posiadać ważne terminy przydatności do spożycia, a wykonawca powinien posiadać atesty i pozwolenia potwierdzające, że poprzez odpowiednie odniesienie dokładnie oznaczone produkty będące przedmiotem dostawy odpowiadają wskazanym normom. wymagane jest złożenie odpowiedniego oświadczenia o treści wskazanej w pkt. 8 podstawowego formularza ofertowego, a zamawiający zastrzega sobie prawo do żądania przedstawienia odpowiednich dokumentów potwierdzających powyższe okoliczności i jakość produktów przy danej dostawie
4. Szczegółowy zakres zamówienia przedstawiono w poniższej tabeli:
Lp. Nazwa oraz opis wymaganych cech danego asortymentu - kryteria stosowane w celu oceny równoważności (jeżeli dotyczy) jm ilość
1. Baleron gotowany wieprzowy-wędlina wieprzowa z karku,peklowana gotowana i podwedzana kg 70
2. Parówki z fileta drobiowego Zawartość -fileta z kurczaka co najmniej 85%,bez osłonek ,opakowanie max 1,50 kg typu Tarczyński kg 280
3. Boczek wędzony plastry-produkt mięsny uzyskany z boczku wieprzpwego,pekolwany,wędzony ,plasterkowany.plastry o grubości max 1,5 mm (pakowany w opakowania max 1 kg) kg 80
4. Boczek wędzony/parzony Z/S chudy opakowanie max 1 kg kg 80
5. Boczek wędzony krojony w kostkę -opakowanie max 250 g kg 10
6. Kiełbasa biała surowa, wieprzowa, w osłonce naturalnej z majerankiem ,opak max 1,50 kg kg 100
7. Szynka z czarnuszką-wędzonka wyprodukowana z mięśnia szynki wieprzowej z delikatnym tłuszczykiem ,pakowana hermetycznie,opak max 2 kg kg 120
8. Kiełbasa śląska ekstra kiełbasa średniorozdrobniona, z mięsa wieprzowego i wołowego ,opak max 2 kg kg 340
9. szynka biała - Wyprodukowana z mięsa wieprzowego z szynki, peklowana,
parzona. Z wyraźną otoczką z przypraw. Barwa mięsa na przekroju różowa, dopuszczalne przetłuszczenia śródmięśniowe. Konsystencja ścisła, krucha. Smak i zapach charakterystyczny
dla szynki peklowanej, parzonej, umiarkowanie słony. kg 150
10. krupnioki-kaszanka grillowa-,opak max 1,5 kg kg 160
11. Salceson ozorkowy-wędlina wieprzowa z ozorów i mięsa mielonego z przyprawami.Produkt parzony z dodatkiem krwi wieprzowej kg 20
12. Szynka wieprzowa konserwowa w bloku-skład-mięso wieprzowe z szynki/co najmniej 60%/ kg 220
13. kiełbaski wieprzowo-kurczęce -zawartość mięsa wieprzowego co najmniej 50%,mikęsa z kurczaka co najmniej 20%,homogenizowane,peklowane,delikatnie wędzone,parzone,,konstystencja:dość ścisła,elastyczna,smak i zapach: charakterystyczny dla peklowanej.delikatnie wędzonej i przonej kiełbaski homogenizowanej,umiarkowanie słony,wyczuwalne przyprawy-opakowanie max 2 kg -należy dołączyć aktualną kartę produktu /typu Berlinki Morliny kg 300
14. Kiełbasa szynkowa-gruborozdrobniona,parzona,wieprzowa,lekko podwędzana kg 80
15. Parówki z szynki-wyrób wieprzowy,homogenizowany,wędzony,parzony,zawartość mięsa wieprzowego/szynki wieprzowej/ co n ajmniej 95 %, opakowanie max 1 kg-należy dołączyć aktualną kartę produktu kg 300
16. Krakowska sucha, grubo rozdrobniona z mięsa wieprzowego z dodatkiem przypraw. Produkt wędzony i parzony a następnie suszony. kg 80
17. Pierś delikatesowa z kurcząt - szynka z fileta z piersi z kurczaka o jednolitej strukturze, wysokiej mięsności min 85% kg 150
18. Luncheon Meat - mielonka wieprzowa.konsystencja ścisła kg 120
19. Ogonówka wędzona - wędzonka wieprzowa,parzona,peklowana kg 100
20. serdelki z szynki-homogenizowane,wędzone,parzone-zawartość mięsa z szynki-min,85%-opakowanie max 2 kg-należy dołączyć aktualną kartę produktu kg 25
21. kiełbaski z mieszanych składników mięsnych ,homogenizowana ,wędzona,parzona,w osłonce kolagenowej -skład:mięso

wieprzowe co najmnikej 60%,cielęcina co najmniej 8%-opakowanie max 1 kg -należy dołączyc aktualną kartę produktu kg 165
22. Kiełbaski wieprzowe-zawartość mięsa wieprzowego co najmniej-80%,homogenizowane,wędzone,parzone,opakowanie max.1,50 kg typu POLANKI JBB Bałdyga-należy dołączyć aktualną kartę produktu kg 250
23. Pasztet pieczony drobiowy grubo mielony z indykiem i gęsiną-pieczony w formie,waga max 1,50 kg kg 35
24. Pasztet z żurawiną,śliwką -pasztet wieprzowo-drobiowy z dodatkami, grubo mielony, pieczony w formie,pakowany w atmosferze ochronnej -waga opak max 1,50 kg tyupu PEKLIMAR-należy dołączyć aktualną kartę produktu kg 50
25. Pasztetowa ze szczypiorkiem skład tłuszcz wieprzowy, mięso wieprzowe, wątróbka, szczypiorek, sól i przyprawy o wadze 250-300g g kg 45
26. Piersi z kurczaka wędzone -opakowanie hermetyczne max 1 kg kg 100
27. Polędwica łososiowa, wędzonka surowa wędzona ze schabu wieprzowego kg 200
28. Polędwica sopocka polędwica wieprzowa poddana wędzeniu i parzeniu kg 210
29. filet pieczony z indyka--wędlina pieczona,parzona,skórka przypieczona na kolor jasno-brązowy,przekrój kruchy,soczysty, o niskiej zawartości tłuszczu- max 2%,zawartość mięsa co najmniej 90% kg 100
30. Salami wieprzowe i wieprzowo-wołowe, w otoczce z przyparaw i bez otoczki (do wyboru w trakcie realizacji zamówienia kg 45
31. Szynka typu dębowa - szynka wędzona, parzona, naturalnie krucha, zawartość mięsa wieprzowego 95% kg 100
32. Schab tradycyjnie wędzony - schab wędzony dymem.ciemna barwa z wyraźnym aromatem kg 210
33. Konserwa Tyrolska - mięsność ok 90%,drobno mielona kg 100
34. szynka gotowana- skład:szynka wieprzowa co najmniej 55%,,aromaty w tym aromat dymu wędzarniczego kg 240
35. schab w przyprawach-wędlina ze schabu otoczona kompozycją przypraw typu:płatki czosnku,papryka,cebula,wędzona,parzona,mięso wieprzowe min 70 %,pakowany hermetycznie,opakowanie max 2 kg kg 150
36. Szynka zrazowa-szynka z części zrazowej/udzca wieprzowego/parzona,wędzona,zawartość mięsa wieprzowego min 75% kg 130
37. Wędlina Krakowska drobiowa,wędlina drobiowa, produkt otrzymywany z grubo rozdrobnionego mięsa z pekolwanych filetów drobiowych/nie mniej niż 80%/ z dodatkiem przypraw,parzony wędzony ,batony w osłonkach sztucznych,białkowych,obustronnie klipsowane,barwa od jasnobrązowej do brązowej,osłonka ściśle przylegająca do farszu. kg 50
38. Szynka konserwowa drobiowa w bloku, produkt drobiowy,grubo rozdrobniony,parzony,osłonka niejadalna,zawartość mięsa drobiowego min 85% kg 150
39. Polędwica drobiowa-wyrób drobiowy z połączonych kawałków mięsa ,parzony,w osłonce niejadalnej.zawartość mięsa drobiowego min.40% kg 150
40. Kurczak gotowany-osłonka niejadalna,wyrób drobiowy,grubo rozdrobniony,parzony,wyprodukowany z fileta z kurczaka co najmniej 85%,bez dodatku fosforanów typu kurczak gotowany Tarczyński kg 100
41. Kiełbasa żywiecka bez E-/konserwantów/-delikatnie podsuszana kg 45
42. Kiełbasa krakowska sucha - produkt bezglutenowy kg 2
43. Parówki z szynki - produkt bezglutenowy kg 2
44. Polędwica sopocka - produkt bezglutenowy kg 2
45. Frankfurterki - produkt bezglutenowy kg 2
46. Pierś gotowana z indyka -gotowane mięso z indyka ,delikatnie doprawione aromatycznymi przyprawami,zawartość tłuszczu max 3,5%,zawartość mięsa z indyka min.55%,,parzona,gruborozdrobniona ,pakowana hermetycznie max 2 kg typu Bianka Indykpol kg 150

4.5.3.) Główny kod CPV: 15131130-5 - Wędliny

4.5.4.) Dodatkowy kod CPV:

15131135-0 - Wędliny drobiowe

15131410-2 - Szynka

15131120-2 - Produkty wędliniarskie

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: 1

6.1.1.) Liczba otrzymanych ofert wariantowych: 0

6.1.2.) Liczba ofert dodatkowych: 0

6.1.3.) Liczba otrzymanych od MŚP: 1

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: 156518,49 PLN

6.3.) Cena lub koszt oferty z najwyższą ceną lub kosztem: 156518,49 PLN

6.4.) Cena lub koszt oferty wykonawcy, któremu udzielono zamówienia: 156518,49 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: MAS-DROB Grażyna Salawa

7.3.2) Krajowy Numer Identyfikacyjny: REGON 191032635

7.3.3) Ulica: Pucka 28

7.3.4) Miejscowość: Gdynia

7.3.5) Kod pocztowy: 81-036

7.3.6.) Województwo: 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: 2024-03-27

8.2.) Wartość umowy/umowy ramowej: 156518,49 PLN

8.3.) Okres realizacji zamówienia albo umowy ramowej: 6 miesiące