Ogłoszenie o wyniku postępowania
Dostawy
Sukcesywne dostawy wędlin wieprzowych, mięsa wieprzowego oraz podrobów wieprzowych do Aresztu Śledczego w Słupsku.

SEKCJA I - ZAMAWIAJĄCY

1.1.) Rola zamawiającego
Postępowanie prowadzone jest samodzielnie przez zamawiającego

1.2.) Nazwa zamawiającego: Areszt Śledczy w Słupsku

1.3.) Oddział zamawiającego: Areszt Śledczy

1.4) Krajowy Numer Identyfikacyjny: REGON 000319954

1.5) Adres zamawiającego

1.5.1.) Ulica: Sądowa 1

1.5.2.) Miejscowość: Słupsk

1.5.3.) Kod pocztowy: 76-200

1.5.4.) Województwo: pomorskie

1.5.5.) Kraj: Polska

1.5.6.) Lokalizacja NUTS 3: PL636 - Słupski

1.5.7.) Numer telefonu: 59 848 32 01

1.5.8.) Numer faksu: 59 842 86 08

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

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

1.6.) Adres strony internetowej prowadzonego postępowania:
https://platformazakupowa.pl/pn/as_slupsk

1.7.) Rodzaj zamawiającego: Zamawiający publiczny - inna państwowa jednostka organizacyjna nieposiadająca osobowości prawnej

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:
Sukcesywne dostawy wędlin wieprzowych, mięsa wieprzowego oraz podrobów wieprzowych do Aresztu Śledczego w Słupsku.

2.4.) Identyfikator postępowania: ocds-148610-9e5dbbe4-1745-11ef-a7c1-72acb4a2af8f

2.5.) Numer ogłoszenia: 2024/BZP 00385895

2.6.) Wersja ogłoszenia: 01

2.7.) Data ogłoszenia: 2024-06-27

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

2.9.) Numer planu postępowań w BZP: 2024/BZP 00218968/01/P

2.10.) Identyfikator pozycji planu postępowań:

1.2.1 Sukcesywne dostawy wędlin wieprzowych oraz mięsa wieprzowego do Aresztu Śledczego w Słupsku

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 00332320

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.2232.15.2024.MM

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

4.3.) Wartość zamówienia: 142989,00 PLN

4.4.) Rodzaj zamówienia: Dostawy

Część 1

4.5.1.) Krótki opis przedmiotu zamówienia
Wędliny wieprzowe muszą charakteryzować się odpowiednimi walorami organoleptycznymi, odpowiednimi dla danego asortymentu,niedopuszczalny jest smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny zapach obcy.
Konsystencja wędlin: wilgotna, odpowiednia marmurkowatość.
Barwa wędlin: charakterystyczna dla danego asortymentu.

Dla kiełbasy: zwyczajnej: produkty o zawartości minimum 50% mięsa wieprzowego (nie wliczając tłuszczu wieprzowego wchodzącego w skład różnych klas mięs wieprzowych). Wyrób w osłonce naturalnej lub sztucznej; powierzchnia czysta, sucha. Struktura i konsystencja: na przekroju – surowce równomiernie rozłożone; konsystencja charakterystyczna dla danego asortymentu. Barwa: charakterystyczna dla danego sortymentu, mięsa – od bladoróżowej do ciemnoczerwonej; tłuszczu – od kremowej do białej. Smak i zapach: charakterystyczna dla danego sortymentu, wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy. Kiełbasy pakowane w osłonki naturalne o średnicy 30-40 mm.
Kiełbasa: metka, mortadela wieprzowa, Charakterystyka i wygląd ogólny: produkty o zawartości minimum 45% mięsa wieprzowego (nie wliczając tłuszczu wieprzowego wchodzącego w skład różnych klas mięs wieprzowych), w których surowce mięsno tłuszczowych zostały zhomogenizowane. Wyrób w osłonce naturalnej lub sztucznej; powierzchnia czysta, sucha. Struktura i konsystencja: na przekroju – surowce równomiernie rozłożone; dopuszcza się pojedyncze otwory powietrza. Barwa: charakterystyczna dla danego sortymentu, uzależniona od obróbki termicznej lub osłonki. Smak i zapach: charakterystyczna dla danego sortymentu, wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy. Mortadela pakowana w osłonki o średnicy od 60-100mm. Metka pakowana w osłonki o średnicy od 30-40mm. Kiełbasa parówka, pakowane w osłonkę o średnicy od 20- 30mm.
Kiełbasa: mielonka wieprzowa, Charakterystyka i wygląd ogólny: produkty o zawartości minimum 40% mięsa wieprzowego (nie wliczając tłuszczu wieprzowego wchodzącego w skład różnych klas mięs wieprzowych). Wyrób w osłonce naturalnej lub sztucznej. Struktura i konsystencja: na przekroju – surowce równomiernie rozłożone; dopuszcza się pojedyncze otwory powietrza. Barwa charakterystyczna dla danego sortymentu, uzależniona od obróbki termicznej lub osłonki; niedopuszczalna barwa szarozielona oraz plamy wynikające z niedowędzenia. Smak i zapach: charakterystyczna dla danego sortymentu, wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy, pakowane w osłonki o średnicy od 60-80mm.
Salceson czarny: Wygląd: Wyrób w osłonce sztucznej; powierzchnia czysta, lekko wilgotna, niedopuszczalne zabrudzenia oślizłość i naloty pleśni. Struktura i konsystencja: dość ścisła. Barwa: charakterystyczna dla użytej osłonki sztucznej. Smak i zapach: charakterystyczna dla danego sortymentu, wyczuwalne przyprawy, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy. Salcesony pakowane w osłonki o średnicy od 60-120mm.
Pasztetowa: Wygląd: Wyrób w osłonce sztucznej lub naturalnej; powierzchnia czysta, lekko wilgotna, niedopuszczalne zabrudzenia oślizłość i naloty pleśni. Struktura i konsystencja: na przekroju – surowce równomiernie rozłożone; dopuszcza się pojedyncze otwory powietrza. Barwa: charakterystyczna dla danego asortymentu, uzależniona od obróbki termicznej lub osłonki. Smak i zapach: charakterystyczna dla danego asortymentu, wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy. Pasztetowa pakowana w osłonki o średnicy do 50mm.
Kaszanka: Wygląd: Wyrób w osłonce sztucznej lub naturalnej; powierzchnia lekko wilgotna, niedopuszczalne zabrudzenia oślizłość i naloty pleśni. Struktura i konsystencja: na przekroju – surowce równomiernie rozłożone. Barwa: charakterystyczna dla danego asortymentu. Smak i zapach: charakterystyczna dla danego asortymentu, wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy. Kaszanka pakowana w osłonki o średnicy do od 30 mm do 50mm.
Pasta z boczkiem – Wygląd: wyrób w osłonce sztucznej lub naturalnej niedopuszczalne zabrudzenia, oślizłość i naloty

pleśni. Barwa: charakterystyczna dla danego asortymentu. Smak i zapach: charakterystyczna dla danego asortymentu, wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy. Zawartość mięsa wieprzowego ok. 30% (w tym boczek wieprzowy ok. 10%). Pasta pakowana w osłonki o średnicy > 30 mm. Pasta z szynką i pomidorami - Wygląd: wyrób w osłonce sztucznej lub naturalnej niedopuszczalne zabrudzenia, oślizłość i naloty pleśni. Barwa: charakterystyczna dla danego asortymentu. Smak i zapach: charakterystyczna dla danego asortymentu, wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy. Zawartość mięsa wieprzowego ok. 30% (w tym szynka wieprzowa ok. 10%). Pasta pakowana w osłonki o średnicy > 30 mm.

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

4.5.5.) Wartość części: 128331,00 PLN

Część 2

4.5.1.) Krótki opis przedmiotu zamówienia
Mięso wieprzowe chude - barwa charakterystyczna dla barwy mięsa. Zapach swoisty dla mięsa wieprzowego bez oznak wskazujących na rozpoczynający się proces psucia (niedopuszczalny zapach jełki, stęchły, kwaśny), forma nierozdrobniona lub rozdrobniona w kawałkach nie mniejszych niż 2x2 cm, mięso surowe, świeże niemrożone, bez zanieczyszczeń obcych, schłodzona do temperatury nie wyższej niż 4 stopnie C, dodatkowo w opakowaniach jednostkowych nie większych niż 5 kg.

Wątroba wieprzowa surowe - schłodzone do temperatury nie wyższej niż 4 stopnie C, oczyszczona.

Płuca wieprzowe, surowe - schłodzone do temperatury nie wyższej niż 4 stopnie C, pozbawione pni naczyń krwionośnych, bez skrzepów krwi.

Mięso, wątroba i płuca pakowane w czyste, suche, nieuszkodzone, plastikowe skrzynki EURO-2 wyścielane folią zabezpieczającą przed działaniem czynników zewnętrznych.

4.5.3.) Główny kod CPV: 15114000-0 - Podroby

4.5.5.) Wartość części: 14658,00 PLN

SEKCJA V ZAKOŃCZENIE POSTĘPOWANIA

Część 1

SEKCJA V ZAKOŃCZENIE POSTĘPOWANIA (dla części 1)

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

SEKCJA VI OFERTY (dla części 1)

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: 129927,00 PLN

6.3.) Cena lub koszt oferty z najwyższą ceną lub kosztem: 172691,40 PLN

6.4.) Cena lub koszt oferty wykonawcy, któremu udzielono zamówienia: 129927,00 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 (dla części 1)

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

Wykonawca

7.2.) Wielkość przedsiębiorstwa wykonawcy: Średni przedsiębiorca

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

7.3.1) Nazwa (firma) wykonawcy, któremu udzielono zamówienia: Pomorskie Centrum Mięsne K&K Spółka z ograniczona odpowiedzialnością

7.3.2) Krajowy Numer Identyfikacyjny: 5832890981

7.3.3) Ulica: Knyszyńska 16A/2

7.3.4) Miejscowość: Gdańsk

7.3.5) Kod pocztowy: 80-180

7.3.6.) Województwo: pomorskie

7.3.7.) Kraj: Polska

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

SEKCJA VIII UMOWA (dla części 1)

8.1.) Data zawarcia umowy: 2024-06-26

8.2.) Wartość umowy/umowy ramowej: 129927,00 PLN

8.3.) Okres realizacji zamówienia albo umowy ramowej:
Od 2024-07-01 do 2025-06-30

Część 2

SEKCJA V ZAKOŃCZENIE POSTĘPOWANIA (dla części 2)

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

SEKCJA VI OFERTY (dla części 2)

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: 21088,20 PLN

6.3.) Cena lub koszt oferty z najwyższą ceną lub kosztem: 21602,70 PLN

6.4.) Cena lub koszt oferty wykonawcy, któremu udzielono zamówienia: 21088,20 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 (dla części 2)

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

Wykonawca

7.2.) Wielkość przedsiębiorstwa wykonawcy: Mikro przedsiębiorca

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

7.3.1) Nazwa (firma) wykonawcy, któremu udzielono zamówienia: Hurtownia wędlin, mięsa i drobiu "MEAT-POL" Jarosław Żuk

7.3.2) Krajowy Numer Identyfikacyjny: 8390004799

7.3.3) Ulica: Poznańska 42

7.3.4) Miejscowość: Słupsk

7.3.5) Kod pocztowy: 76-200

7.3.6.) Województwo: pomorskie

7.3.7.) Kraj: Polska

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

SEKCJA VIII UMOWA (dla części 2)

8.1.) Data zawarcia umowy: 2024-06-26

8.2.) Wartość umowy/umowy ramowej: 21088,20 PLN

8.3.) Okres realizacji zamówienia albo umowy ramowej:
Od 2024-07-01 do 2025-06-30