Ogłoszenie o wyniku postępowania
Dostawy
DOSTAWY MIĘSA I TŁUSZCZU ZWIERZĘCEGO, ZNAK SPRAWY TP/6/2024

SEKCJA I - ZAMAWIAJĄCY

1.1.) Rola zamawiającego
Postępowanie prowadzone jest samodzielnie przez zamawiającego

1.2.) Nazwa zamawiającego: ARESZT ŚLEDCZY W BYDGOSZCZY

1.3.) Oddział zamawiającego: Dział Kwatermistrzowski

1.4) Krajowy Numer Identyfikacyjny: REGON 091393218

1.5) Adres zamawiającego

1.5.1.) Ulica: ul. Wały Jagiellońskie 4

1.5.2.) Miejscowość: Bydgoszcz

1.5.3.) Kod pocztowy: 85-131

1.5.4.) Województwo: kujawsko-pomorskie

1.5.5.) Kraj: Polska

1.5.6.) Lokalizacja NUTS 3: PL613 - Bydgosko-toruński

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

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

1.6.) Adres strony internetowej prowadzonego postępowania:
https://ezamowienia.gov.pl/mp-client/search/list/ocds-148610-d5afff9f-3223-11ef-8a31-0e435a8a43bc

1.7.) Rodzaj zamawiającego: Zamawiający publiczny - inny zamawiający

jednostka organizacyjna więziennictwa

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 MIĘSA I TŁUSZCZU ZWIERZĘCEGO, ZNAK SPRAWY TP/6/2024

2.4.) Identyfikator postępowania: ocds-148610-d5afff9f-3223-11ef-8a31-0e435a8a43bc

2.5.) Numer ogłoszenia: 2024/BZP 00451456

2.6.) Wersja ogłoszenia: 01

2.7.) Data ogłoszenia: 2024-08-09

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

2.9.) Numer planu postępowań w BZP: 2024/BZP 00228335/05/P

2.10.) Identyfikator pozycji planu postępowań:

1.2.4 mięso i tłuszcze zwierzęce

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 00382089

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.2232.7.2024

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

4.4.) Rodzaj zamówienia: Dostawy

Część 1

4.5.1.) Krótki opis przedmiotu zamówienia
Część 1 - MIĘSO DROBIOWE
1 Ćwiartka z kurczaka
Określenie produktu- świeży element tuszy drobiowej, składający się z udka, podudzia i części pleców/kupra kurzego; schłodzony, nie mrożony.
Wygląd i powierzchnia– powierzchnia powinna być czysta, wolna od jakichkolwiek widocznych substancji obcych, zabrudzeń lub krwi.
Barwa – barwa mięśni naturalna, jasnoróżowa, nie dopuszcza się wylewów krwawych w mięśniach; skóra bez przebarwień i uszkodzeń mechanicznych oraz resztek upierzenia. Zapach– naturalny, charakterystyczny dla mięsa drobiowego świeżego, bez oznak zaparzenia i psucia. Niedopuszczalny zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy.
Kod CPV- 15112100-7 kg 1980

2 Filet z piersi kurczaka
Określenie produktu – świeże filety z piersi kurczaka, mięśnie piersiowe bez skóry i chrząstek, delikatne, soczyste, jędrne, nie zawierające tłuszczu, schłodzone, nie mrożone, czyste, bez zanieczyszczeń obcych oraz krwi.
Wygląd ogólny i powierzchnia – mięso czyste, bez śladów jakichkolwiek zanieczyszczeń.
Barwa mięśni – naturalna jasnoróżowa, nie dopuszcza się wylewów krwawych w mięśniach.
Konsystencja – jędrna i elastyczna.
Zapach – swoisty, charakterystyczny dla mięsa świeżego, bez oznak zaparzenia i rozpoczynającego się psucia; niedopuszczalny zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy.
Kod CPV- 15112100-7 kg 220

3 Udziec z kurczaka
Określenie produktu- świeży element tuszy drobiowej, składający się wyłącznie z udka; schłodzony, nie mrożony.
Wygląd i powierzchnia– powierzchnia powinna być czysta, wolna od jakichkolwiek widocznych substancji obcych, zabrudzeń lub krwi.
Barwa – barwa mięśni naturalna, jasnoróżowa, nie dopuszcza się wylewów krwawych w mięśniach; skóra bez przebarwień i uszkodzeń mechanicznych oraz resztek upierzenia. Zapach– naturalny, charakterystyczny dla mięsa drobiowego świeżego, bez oznak zaparzenia i psucia. Niedopuszczalny zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy.
Kod CPV- 15112100-7 kg 3740

4 Podudzie z kurczaka
Określenie produktu- świeży element tuszy drobiowej, składający się wyłącznie z podudzia; schłodzony, nie mrożony.
Wygląd i powierzchnia– powierzchnia powinna być czysta, wolna od jakichkolwiek widocznych substancji obcych, zabrudzeń lub krwi.
Barwa – barwa mięśni naturalna, jasnoróżowa, nie dopuszcza się wylewów krwawych w mięśniach; skóra bez przebarwień i uszkodzeń mechanicznych oraz resztek upierzenia. Zapach– naturalny, charakterystyczny dla mięsa drobiowego świeżego, bez oznak zaparzenia i psucia. Niedopuszczalny zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy.
Kod CPV- 15112100-7 kg 1870

4.5.3.) Główny kod CPV: 15112100-7 - Świeży drób

4.5.5.) Wartość części: 73827,60 PLN

Część 2

4.5.1.) Krótki opis przedmiotu zamówienia
Część 2 - MIĘSO WIEPRZOWE i TŁUSZCZ WIEPRZOWY

1 Łopatka wieprzowa bez kości
Określenie produktu- mięso wieprzowe klasy I lub II, świeże, nie nastrzykiwane.
Wygląd ogólny- powierzchnia gładka z niewielkimi przerostami tkanki tłuszczowej, mięso czyste, bez śladów

zanieczyszczeń. Zabezpieczone przed zanieczyszczeniem.
Barwa- jasnoczerwona do czerwonej.
Zapach- swoisty, charakterystyczny dla mięsa, bez oznak zaparzenia i rozpoczynającego się psucia.
Kod CPV- 15113000-3 kg 1320
2 Karkówka wieprzowa
Określenie produktu- mięso wieprzowe klasy I lub II, pozyskane z części zasadniczej półtuszy wieprzowej, odcięta w linii odcięcia głowy; świeże, nie nastrzykiwane.
Wygląd ogólny- powierzchnia gładka z niewielkimi przerostami tkanki tłuszczowej, mięso czyste, bez śladów zanieczyszczeń. Zabezpieczone przed zanieczyszczeniem.
Barwa- jasnoczerwona do czerwonej.
Zapach- swoisty, charakterystyczny dla mięsa, bez oznak zaparzenia i rozpoczynającego się psucia.
Kod CPV- 15113000-3 kg 198

3 Biodrówka wieprzowa
Określenie produktu- mięso wieprzowe klasy I lub II, pozyskane z części zasadniczej półtuszy wieprzowej, odcięta w z części biodrowej; świeże, nie nastrzykiwane.
Wygląd ogólny- powierzchnia gładka z niewielkimi przerostami tkanki tłuszczowej, mięso czyste, bez śladów zanieczyszczeń. Zabezpieczone przed zanieczyszczeniem.
Barwa- jasnoczerwona do czerwonej.
Zapach- swoisty, charakterystyczny dla mięsa, bez oznak zaparzenia i rozpoczynającego się psucia.
Kod CPV- 15113000-3 kg 1320

4 Podgardle wieprzowe
Określenie produktu- mięso wieprzowe stanowiące część tłuszczowo- mięśniową policzka i szyi; świeże, nie nastrzykiwane.
Wygląd ogólny- powierzchnia gładka z widocznymi przerostami tkanki tłuszczowej, mięso czyste, bez śladów zanieczyszczeń. Zabezpieczone przed zanieczyszczeniem.
Barwa- jasnoczerwona z przerostami tkanki tłuszczowej
Zapach- swoisty, charakterystyczny dla mięsa, bez oznak zaparzenia i rozpoczynającego się psucia.
Kod CPV- 15113000-3 kg 1320

5 Mięso wieprzowe mielone
Określenie produktu – mięso wieprzowe klasy III lub IV, zmielone, grubo rozdrobnione, schłodzone, nie mrożone, maksymalna zawartość tłuszczu 36%.
Wygląd ogólny i powierzchnia – mięso czyste, bez śladów jakichkolwiek zanieczyszczeń.
Barwa mięśni – jasnoróżowa do czerwonej, dopuszczalne zmatowienie, niedopuszczalny odcień szary lub zielonkawy.
Konsystencja – jędrna i elastyczna.
Zapach – swoisty, charakterystyczny dla mięsa świeżego, bez oznak zaparzenia i rozpoczynającego się psucia; niedopuszczalny zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy.
Kod CPV- 15113000-3 kg 2640

6 Schab wieprzowy bez kości
Określenie produktu- mięso wieprzowe w pierwszym gatunku, odcięte z odcinka piersiowo–lędźwiowego tuszy; świeże, nie nastrzykiwane.
Wygląd ogólny- powierzchnia gładka z niewielkimi przerostami tkanki tłuszczowej, mięso czyste, bez śladów zanieczyszczeń. Zabezpieczone przed zanieczyszczeniem.
Barwa- jasnoczerwona do czerwonej.
Zapach- swoisty, charakterystyczny dla mięsa, bez oznak zaparzenia i rozpoczynającego się psucia.
Kod CPV- 15113000- kg 110

7 Wątroba wieprzowa
Określenie produktu- produkt podrobowy wieprzowy, schłodzony.
Wygląd ogólny i powierzchnia- powierzchnia gładka, lekko błyszcząca i wilgotna, dopuszcza się zmatowienie powierzchni wątroby spowodowane częściowym obeschnięciem, struktura nieznacznie ziarnista; czysta, bez śladów jakichkolwiek zanieczyszczeń, dokładnie oczyszczona ze skrzepów krwi.
Barwa- brązowo-wiśniowa.
Konsystencja- jędrna.
Zapach- swoisty, charakterystyczny dla wątroby, bez oznak zaparzenia i rozpoczynającego się psucia.
Kod CPV- 15114000-0 kg 3520

8 Smalec
Określenie produktu- produkt pochodzący z wytopu świeżych, oczyszczonych z tkanki mięśniowej tkanek tłuszczowych wieprzowych.

Wygląd ogólny- produkt formowany w kształcie batonu w osłonce niejadalnej bądź w kostkach.
Barwa- biała.
Konsystencja- jednolita, zwarta.
Zapach- zapach swoisty, charakterystyczny dla smalcu, bez oznak zjełczenia i zepsucia.
Kod CPV- 15412100-0 kg 3520

4.5.3.) Główny kod CPV: 15113000-3 - Wieprzowina

4.5.4.) Dodatkowy kod CPV:

15114000-0 - Podroby

15412100-0 - Tłuszcze zwierzęce

4.5.5.) Wartość części: 151074,00 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

6.1.3.) 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: 73827,60 PLN

6.3.) Cena lub koszt oferty z najwyższą ceną lub kosztem: 74184,50 PLN

6.4.) Cena lub koszt oferty wykonawcy, któremu udzielono zamówienia: 73827,60 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

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

7.3.1) Nazwa (firma) wykonawcy, któremu udzielono zamówienia: STEK KAŁUŻNY I WSPÓLNICY SPÓŁKA KOMANDYTOWA

7.3.2) Krajowy Numer Identyfikacyjny: 8762462772

7.3.3) Ulica: UL. WARYŃSKIEGO 65

7.3.4) Miejscowość: Grudziądz

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: 2024-07-24

8.2.) Wartość umowy/umowy ramowej: 73827,60 PLN

8.3.) Okres realizacji zamówienia albo umowy ramowej:
Od 2024-08-16 do 2025-08-15

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: 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: 151074,00 PLN

6.3.) Cena lub koszt oferty z najwyższą ceną lub kosztem: 171204,73 PLN

6.4.) Cena lub koszt oferty wykonawcy, któremu udzielono zamówienia: 151074,00 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 2)

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

Wykonawca

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

7.3.1) Nazwa (firma) wykonawcy, któremu udzielono zamówienia: PPHU „JOHN” PAWEŁ JOHN

7.3.2) Krajowy Numer Identyfikacyjny: 6971049957

7.3.3) Ulica: GROTNIKI, UL. ŹRÓDLANA 5

7.3.4) Miejscowość: WŁOSZAKOWICE

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: 2024-07-24

8.2.) Wartość umowy/umowy ramowej: 151074,00 PLN

8.3.) Okres realizacji zamówienia albo umowy ramowej:
Od 2024-08-16 do 2024-08-15