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-f5b1e6bb-2f83-4d31-8d22-c72d5363f073

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-f5b1e6bb-2f83-4d31-8d22-c72d5363f073

2.5.) Numer ogłoszenia: 2024/BZP 00548830

2.6.) Wersja ogłoszenia: 01

2.7.) Data ogłoszenia: 2024-10-16

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

2.9.) Numer planu postępowań w BZP: 2024/BZP 00019710/15/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 00482767

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: 32/2024

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): 156950,50 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 50
2. Parówki z fileta drobiowego Zawartość -fileta z kurczaka co najmniej 85%,bez osłonek ,opakowanie max 1,50 kg typu Tarczyński kg 300
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 100
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 300
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 100
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%,mięsa 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 50
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 120
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 100
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 100
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 200
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 200
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 60
26. Piersi z kurczaka wędzone -opakowanie hermetyczne max 1 kg kg 100
27. Polędwica łososiowa, wędzonka surowa wędzona ze schabu wieprzowego kg 100
28. Polędwica sopocka polędwica wieprzowa poddana wędzeniu i parzeniu kg 150
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 130
31. Szynka typu dębowa - szynka wędzona, parzona, naturalnie krucha, zawartość mięsa wieprzowego 95% kg 140
32. Schab tradycyjnie wędzony - schab wędzony dymem.ciemna barwa z wyraźnym aromatem kg 200
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 200
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 100
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 60
38. Szynka konserwowa drobiowa w bloku, produkt drobiowy,grubo rozdrobniony,parzony,osłonka niejadalna,zawartość mięsa drobiowego min 85% kg 200
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 70
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
5. Produkty przedstawione przez Wykonawcę muszą odpowiadać opisowi przedstawionemu przez Zamawiającego. Ponadto należy bezwzględnie dostosować się do gramatury podanej przez Zamawiającego. Podanie gramatury nie mieszczącej się w granicach wyznaczonych przez Zamawiającego (z tolerancją +20%) spowoduje odrzucenie oferty jako nie odpowiadającej treści SWZ

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: 3

6.1.1.) Liczba otrzymanych ofert wariantowych: 0

6.1.2.) Liczba ofert dodatkowych: 0

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: 1

6.1.7.) Liczba ofert zawierających rażąco niską cenę lub koszt: 0

6.2.) Cena lub koszt oferty z najniższą ceną lub kosztem: 154145,36 PLN

6.3.) Cena lub koszt oferty z najwyższą ceną lub kosztem: 154295,62 PLN

6.4.) Cena lub koszt oferty wykonawcy, któremu udzielono zamówienia: 154145,36 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: 2024-10-10

8.2.) Wartość umowy/umowy ramowej: 154145,36 PLN

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