Ogłoszenie o wyniku postępowania
Dostawy
Dostawy mięsa wołowego, wieprzowego, drobiowego, podrobów wieprzowych i drobiowych do poszczególnych jednostek organizacyjnych podległych Dyrektorowi Okręgowemu Służby Więziennej w Katowicach

SEKCJA I - ZAMAWIAJĄCY

1.1.) Rola zamawiającego
Postępowanie prowadzi podmiot, któremu powierzono przeprowadzenie postępowania

1.2.) Nazwa zamawiającego: Areszt Śledczy w Sosnowcu

1.3.) Oddział zamawiającego: Areszt Śledczy w Sosnowcu

1.4) Krajowy Numer Identyfikacyjny: REGON 000319871

1.5) Adres zamawiającego

1.5.1.) Ulica: Radocha 25

1.5.2.) Miejscowość: Sosnowiec

1.5.3.) Kod pocztowy: 41-200

1.5.4.) Województwo: śląskie

1.5.5.) Kraj: Polska

1.5.6.) Lokalizacja NUTS 3: PL22B - Sosnowiecki

1.5.9.) Adres poczty elektronicznej: dkw_sosnowiec@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-148610-3e9602ca-4b76-494d-91fb-90484c4b0313

1.7.) Rodzaj zamawiającego: Zamawiający publiczny - jednostka sektora finansów publicznych - organ władzy publicznej - organ kontroli państwowej i ochrony prawa oraz sąd i trybunał

1.8.) Przedmiot działalności zamawiającego: Inna działalność

Więziennictwo

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 wołowego, wieprzowego, drobiowego, podrobów wieprzowych i drobiowych do poszczególnych jednostek organizacyjnych podległych Dyrektorowi Okręgowemu Służby Więziennej w Katowicach

2.4.) Identyfikator postępowania: ocds-148610-3e9602ca-4b76-494d-91fb-90484c4b0313

2.5.) Numer ogłoszenia: 2025/BZP 00184691

2.6.) Wersja ogłoszenia: 01

2.7.) Data ogłoszenia: 2025-04-10

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

2.9.) Numer planu postępowań w BZP: 2025/BZP 00106143/02/P

2.10.) Identyfikator pozycji planu postępowań:

1.2.2 Dostawy mięsa wołowego, wieprzowego, drobiowego, podrobów wieprzowych i drobiowych do poszczególnych jednostek organizacyjnych podległych Dyrektorowi Okręgowemu Służby Więziennej w Katowicach

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: 2025/BZP 00109185

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-2232/2/25

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

4.3.) Wartość zamówienia: 172730,00 PLN

4.4.) Rodzaj zamówienia: Dostawy

Część 1

4.5.1.) Krótki opis przedmiotu zamówienia
Lp Nazwa artykułu/szczegółowy opis Szacunkowa ilość/kg
1 Karczek wieprzowy bez kości - element wieprzowy, pozbawiony kości w kształcie nieforemnego walca; znajduje się w przedniej części półtuszy, tkanka mięśniowa przerośnięta tłuszczem. Powierzchnia czysta, gładka, niepostrzępiona, bez opiłków, kości, przekrwień, głębszych ponacinań. W skład karkówki wchodzą główne mięśnie szyi i część mięśnia najdłuższego grzbietu i część mięśni długich głowy. Słonina całkowicie zdjęta, konsystencja - jędrna, elastyczna, zapach - swoisty, charakterystyczny dla mięsa świeżego, minimalna wielkość kawałków np od 0,5 kg. Minimalny termin przydatności do spożycia od dnia dostawy: 4 dni 50
2 Łopatka wieprzowa - część zasadnicza wieprzowiny - odcięta od półtuszy bez fałdu skóry i bez tłuszczu pochwowego, od dołu golonka odcięta na wysokości stawu łokciowego, całkowicie pozbawiona kości, powierzchnia gładka, czysta, niepostrzępiona, bez opiłków kości, przekrwień, ponacinań. Mięso świeże, niemrożone. Minimalny termin przydatności do spożycia od dnia dostawy: 4 dni 2700
3 Mięso mielone wieprzowe - uzyskane z mięsa świeżego chudego, bez dodatku innych mięs. Nie dopuszczalna zawartość wody obcej, zawartość tłuszczu do 20%. Pakowane hermetycznie, schłodzone, niemrożone. Minimalny termin przydatności do spożycia od dnia dostawy: 4 dni 3600
4 Mięso mielone wołowe - mięso uzyskane z mięsa świeżego chudego, bez dodatku innych mięs. Nie dopuszczalna zawartość wody obcej, zawartość tłuszczu do 20%. Pakowane hermetycznie, schłodzone, niemrożone. Minimalny termin przydatności do spożycia od dnia dostawy: 4 dni 360
5 Mięso wołowe gulaszowe (klasa II) - całe skrawki mięsa (kostka lub paski) bez tłuszczu zewnętrznego, bez ścięgien i tkanki łącznej, niedopuszczalne mięso z głów, ogonów, nóg, żeberek, płatów słoniny, pachwiny i innych podrobów wołowych. Powierzchnia czysta, bez opiłków kości i przekrwień. Mięso świeże, niemrożone. Minimalny termin przydatności do spożycia od dnia dostawy: 4 dni 190
6 Mięso wieprzowe gulaszowe (klasa II) - całe skrawki mięsa (kostka lub paski) bez tłuszczu zewnętrznego, bez ścięgien i tkanki łącznej, niedopuszczalne mięso z głów, ogonów, nóg, żeberek, płatów słoniny, pachwiny i innych podrobów wieprzowych. Barwa mięsa: bladoróżowa do ciemnoczerwonej, przekrwienie - niedopuszczalne, węzły chłonne - niedopuszczalne, barwa tłuszczu: biała z odcieniem żółtym lub kremowym, brak zanieczyszczeń chemicznych, brak oznak obecności pleśni, brak zanieczyszczeń mikrobiologicznych i bakterii chorobotwórczych. Powierzchnia czysta, bez opiłków kości i przekrwień. Mięso świeże, niemrożone. Minimalny termin przydatności do spożycia od dnia dostawy: 4 dni 550
7 Schab wieprzowy bez kości - element wieprzowy pozbawiony kości, zawierający najdłuższy mięsień grzbietu pozbawiony tkanki tłuszczowej, tkanka mięśniowa gruba, soczysta, delikatna. Powierzchnia czysta, gładka, niepostrzępiona, bez opiłków kości, przekrwień, ponacinań. Mięso świeże, niemrożone. Minimalny termin przydatności do spożycia od dnia dostawy: 4 300
8 Wątroba wieprzowa - Powierzchnia gładka, lekko błyszcząca i wilgotna; dopuszcza się zmatowienie powierzchni wątroby spowodowane częściowym obeschnięciem. Struktura nieznacznie ziarnista. Wątroba czysta, bez śladów jakichkolwiek zanieczyszczeń; dokładnie oczyszczona ze skrzepów krwi, barwa brązowowiśniowa. Konsystencja jędrna, zapach swoisty, charakterystyczny dla wątroby, bez oznak zaparzenia i rozpoczynającego się psucia; niedopuszczalny zapach obcy. Minimalny termin przydatności do spożycia od dnia dostawy: 3 dni 800
9 Nóżki wieprzowe – przednie – mięso kremowo żółte, zapach swoisty i średnio intensywny. Przerost tłuszczowy – dopuszczalnie znaczny, okalający. Produkt świeży, niemrożony. Minimalny termin przydatności do spożycia od dnia dostawy: 3 dni 100

4.5.3.) Główny kod CPV: 15111000-9 - Mięso wołowe

4.5.4.) Dodatkowy kod CPV:

15113000-3 - Wieprzowina

15114000-0 - Podroby

4.5.5.) Wartość części: 102690,00 PLN

Część 2

4.5.1.) Krótki opis przedmiotu zamówienia

Lp Nazwa artykułu/szczegółowy opis Szacunkowa ilość/kg
1 Filet z piersi kurczaka świeży - Mięśnie piersiowe pozbawione skóry, kości i ścięgien, czyste, wolne od jakichkolwiek widocznych substancji obcych, zabrudzeń lub krwi, powierzchnia może być wilgotna, dopuszcza się niewielkie rozerwania i nacięcia mięśni powstałe. Barwa naturalna, jasnoróżowa, charakterystyczna dla mięśni piersiowych, nie dopuszcza się wylewów krwawych w mięśniach. Zapach naturalny, charakterystyczny dla mięsa z kurczaka, niedopuszczalny zapach obcy, zapach świadczący o procesach rozkładu mięsa przez drobnoustroje oraz zapach zjełczałego tłuszczu. Minimalny termin przydatności do spożycia od dnia dostawy: 4 dni 200
2 Porcje rosołowe (korpusy drobiowe) - element pozyskany z tuszki kurczaka. Szkielet kurczaka pozbawiony mięsa, bez skóry, otrzymany poprzez odcięcie od tuszki części zasadniczych i mięsa znajdującego się wokół szkieletu kurczaka. Powierzchnia czysta, gładka, nie zakrwawiona, nie postrzępiona, bez opiłków kości, przekrwień, głębszych pozacinań. zapach naturalny dla mięsa drobiowego świeżego, niemrożonego. Minimalny termin przydatności do spożycia od dnia dostawy: 4 dni 4800
3 Kurczak świeży cały - kształt tuszki prawidłowy, dopuszczalny lekko skrzywiony i wklęśnięty mostek, lekko wygięty grzbiet, dobrze rozwinięte mięśnie. Tuszki właściwie umięśnione, linie cięcia równe, gładkie. Powierzchnia gładka, bez pozacinań i przekrwień. Produkt świeży, niemrożony. Minimalny termin przydatności do spożycia od dnia dostawy: 4 dni 1550
4 Mięso gulaszowe z kurczaka świeże - klasa I. Produkt świeży, niemrożony, uzyskany z tuszek kurcząt, zawierające mięśnie piersiowe bez skóry, kości klatki piersiowej, grzbietu i ścięgien, filety powinny być właściwie umięśnione, zapach naturalny dla mięsa drobiowego świeżego, powierzchnia czysta, gładka, niezakrwawiona, niepostrzępiona, bez opiłków kości, głębszych ponacinań. Minimalny termin przydatności do spożycia od dnia dostawy: 4 dni 1450
5 Skrzydełka z kurczaka świeże - element drobiowy z tuszki kurczaka ze skórą, porcje o zbliżonej wielkości, bez przebarwień, właściwie umięśnione, bez ponacinań, zapach naturalny dla mięsa drobiowego. Produkt niemrożony. Minimalny termin przydatności do spożycia od dnia dostawy: 4 dni 450
6 Ćwiartka tylna z kurczaka - ćwiartka tuszki zawierającej udo i podudzie ze skórą oraz połowę miednicy i grzbietu wraz z mięśniami i nienaruszoną skórą. Właściwie umięśnione, linie cięcia równe, gładkie. Dopuszcza się niewielkie nacięcia skóry i mięśni przy krawędziach cięcia. Bez kupra oraz resztek upierzenia, powierzchnia gładka, bez pozacinań i przekrwień. Kalibracja wagi pojedynczej ćwiartki 30 - 45 dkg. Produkt świeży, niemrożony. Minimalny termin przydatności do spożycia od dnia dostawy: 4 dni 2450
7 Żołądki drobiowe świeże - Wygląd żołądek mięśniowy oczyszczony z treści pokarmowej i pozbawiony rogowatego nabłonka, z odciętym przy mięśniu żołądkiem gruczołowym i dwunastnicą, tłuszcz usunięty; dopuszcza się niewielkie uszkodzenie mięśnia żołądka oraz pozostałość tkanki łącznej i niewielką ilość tkanki tłuszczowej; powierzchnia mokra z naturalnym połyskiem; dopuszcza się lekkie obeschnięcie i niewielki wyciek w opakowaniu. Barwa naturalna, na przekroju mięśni jasnoczerwona do ciemnoczerwonej, niedopuszczalna zielonkawa, powierzchnia wewnętrzna pokryta jasnobeżową śluzówką. Zapach naturalny, charakterystyczny, niedopuszczalny zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy. Minimalny termin przydatności do spożycia od dnia dostawy: 2 dni 1100
8 Wątroba z kurczaka (świeża) - Wygląd: podwójne lub pojedyncze płaty bez zanieczyszczeń i skrzepów krwi, dopuszcza się pojedyncze części płatów o wielkości nie mniejszej niż połowa płata; usunięty całkowicie woreczek żółciowy wraz ze skrawkiem zazieleniałej wątroby; na powierzchni niedopuszczalna oślizgłość lub nalot pleśni; powierzchnia mokra z naturalnym połyskiem; dopuszcza się obeschniętą powierzchnię oraz niewielki wyciek w opakowaniu. Barwa beżowa do brunatnowiśniowej, charakterystyczna dla wątroby świeżej. Zapach naturalny, charakterystyczny dla świeżej wątroby drobiowej, niedopuszczalny zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy. Minimalny termin przydatności do spożycia od dnia dostawy: 2 dni 700

4.5.3.) Główny kod CPV: 15112000-6 - Drób

4.5.4.) Dodatkowy kod CPV:

15114000-0 - Podroby

4.5.5.) Wartość części: 70040,00 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: 4

6.1.1.) Liczba otrzymanych ofert wariantowych: 0

6.1.2.) Liczba ofert dodatkowych: 0

6.1.3.) Liczba otrzymanych od MŚP: 4

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: 102690,00 PLN

6.3.) Cena lub koszt oferty z najwyższą ceną lub kosztem: 131105,00 PLN

6.4.) Cena lub koszt oferty wykonawcy, któremu udzielono zamówienia: 102690,00 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: Mały przedsiębiorca

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

7.3.1) Nazwa (firma) wykonawcy, któremu udzielono zamówienia: PPHU Zakład Masarski s.c. Ośliźlok Henryka, Ośliźlok Stanisław

7.3.2) Krajowy Numer Identyfikacyjny: 6441087135

7.3.3) Ulica: Powstańców Śląskich 24

7.3.4) Miejscowość: Skrzyszów

7.3.5) Kod pocztowy: 44-348

7.3.6.) Województwo: śląskie

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: 2025-03-24

8.2.) Wartość umowy/umowy ramowej: 102690,00 PLN

8.3.) Okres realizacji zamówienia albo umowy ramowej: 12 miesiące

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: 4

6.1.1.) Liczba otrzymanych ofert wariantowych: 0

6.1.2.) Liczba ofert dodatkowych: 0

6.1.3.) Liczba otrzymanych od MŚP: 4

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: 70040,00 PLN

6.3.) Cena lub koszt oferty z najwyższą ceną lub kosztem: 79184,00 PLN

6.4.) Cena lub koszt oferty wykonawcy, któremu udzielono zamówienia: 70040,00 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

7.2.) Wielkość przedsiębiorstwa wykonawcy: Mały przedsiębiorca

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

7.3.1) Nazwa (firma) wykonawcy, któremu udzielono zamówienia: GRUPA DROBIARSKA DAKPOL MAREK BEJM SPÓŁKA KOMANDYTOWA

7.3.2) Krajowy Numer Identyfikacyjny: 5742065256

7.3.3) Ulica: Długa 285

7.3.4) Miejscowość: Borowe

7.3.5) Kod pocztowy: 42-133

7.3.6.) Województwo: śląskie

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: 2025-03-24

8.2.) Wartość umowy/umowy ramowej: 70040,00 PLN

8.3.) Okres realizacji zamówienia albo umowy ramowej: 12 miesiące