Ogłoszenie o wyniku postępowania
Dostawy
Dostawa mięsa i wędlin dla potrzeb kuchni szpitalnej

SEKCJA I - ZAMAWIAJĄCY

1.1.) Rola zamawiającego
Postępowanie prowadzone jest samodzielnie przez zamawiającego

1.2.) Nazwa zamawiającego: SPECJALISTYCZNY PSYCHIATRYCZNY ZESPÓŁ OPIEKI ZDROWOTNEJ IM.PROF.ANTONIEGO KĘPIŃSKIEGO W JAROSŁAWIU

1.4) Krajowy Numer Identyfikacyjny: REGON 000296638

1.5) Adres zamawiającego

1.5.1.) Ulica: ul. Tadeusza Kościuszki 18

1.5.2.) Miejscowość: Jarosław

1.5.3.) Kod pocztowy: 37-500

1.5.4.) Województwo: podkarpackie

1.5.5.) Kraj: Polska

1.5.6.) Lokalizacja NUTS 3: PL822 - Przemyski

1.5.7.) Numer telefonu: 16 621 46 11

1.5.8.) Numer faksu: 16 621 24 45

1.5.9.) Adres poczty elektronicznej: sekretariat@spzozjaroslaw.pl

1.5.10.) Adres strony internetowej zamawiającego: https://spzozjaroslaw.pl/

1.6.) Adres strony internetowej prowadzonego postępowania:
https://portal.smartpzp.pl/pcmrzeszow

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

1.8.) Przedmiot działalności zamawiającego: Zdrowie

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:
Dostawa mięsa i wędlin dla potrzeb kuchni szpitalnej

2.4.) Identyfikator postępowania: ocds-148610-0a574c1c-12ff-4417-bac9-215a5790f5f9

2.5.) Numer ogłoszenia: 2025/BZP 00205326

2.6.) Wersja ogłoszenia: 01

2.7.) Data ogłoszenia: 2025-04-25

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

2.9.) Numer planu postępowań w BZP: 2025/BZP 00029829/12/P

2.10.) Identyfikator pozycji planu postępowań:

1.2.2 Dostawa mięsa i wędlin dla potrzeb kuchni szpitalnej

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 00160941

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: ZP-3502/29/2025

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): 807360,00 PLN

4.4.) Rodzaj zamówienia: Dostawy

Część 1

4.5.1.) Krótki opis przedmiotu zamówienia
ZADANIE NR 1 MIĘSO I WĘDLINY
Mięso wieprzowe surowe
Lp. Opis przedmiotu zamówienia
1 Karczek wieprzowy surowy bez kości. Konsystencja mięsa jędrna, elastyczna, bez mięsa krwawego. Barwa mięsa jasnoróżowa do różowej właściwa dla mięsa świeżego, tłuszcz kremowy do jasno różowego. Bez zanieczyszczeń ciałami obcymi. Zapach swoisty bez zapachu obcego.
2 Łopatka wieprzowa surowy bez kości - konsystencja mięsa jędrna, elastyczna, bez mięsa krwawego. Barwa mięsa jasnoróżowa do różowej właściwa dla mięsa świeżego, tłuszcz kremowy do jasno różowego. Bez zanieczyszczeń ciałami obcymi. Zapach swoisty bez zapachu obcego.
3 Schab surowy bez kości- konsystencja mięsa jędrna, elastyczna beż kości, bez chrząstek, bez tłuszczu. Barwa mięsa jasnoróżowa do różowej właściwa dla mięsa świeżego. Bez zanieczyszczeń ciałami obcymi. Zapach swoisty bez zapachu obcego
Mięso wołowe surowe
4 Łopatka wołowa b/k-Konsystencja mięsa jędrna elastyczna. Barwa mięsa jasnoczerwona, czerwona, ciemnoczerwona do brązowo - wiśniowej, dopuszczalne zmatowienie, bez tłuszczu, błon ,skór i ścięgien. Bez zanieczyszczeń ciałami obcymi. Zapach swoisty charakterystyczny dla świeżego mięsa wołowego, bez oznak zaparzenia i rozpoczynającego się psucia, bez zapachu obcego.
Podroby
5 Flaki wołowe krojone - oczyszczone, gotowane cienko krojone, konsystencja jędrna, elastyczna. Barwa jasna, naturalny kolor. Zapach i smak swoisty i charakterystyczny dla flaków wołowych.
6 Serca wieprzowe - wieże - oczyszczone, przecięte na pół, bez skrzepów krwi. Barwa serc jasnoczerwona do wiśniowej. Konsystencja jędrna, elastyczna, zapach swoisty charakterystyczny dla serc.
7 Wątroba wieprzowa- składa się z czterech płatów oddzielonych od siebie trzema głębokimi wcięciami, pozbawiona woreczka żółciowego o barwie bordowo-wiśniowej, powierzchnia czysta, gładka, lekko- błyszcząca i wilgotna. Bez przekrwień, ponacinań, skrzepów krwi i pozostałości po rozlaniu woreczka żółciowego. Struktura - nieznacznie ziarnista, konsystencja jędrna, elastyczna. Zapach i smak charakterystyczny dla wątroby.
Tłuszcze
8 Słonina bez skóry - tkanka tłuszczowa barwy białej do kremowej. Bez zanieczyszczeń ciałami obcymi. Zapach swoisty bez zapachu obcego.

Wędliny
Lp. Opis przedmiotu zamówienia
9 Boczek surowy wędzony - chudy, bez żeber, złocisty na przekroju różowy, tłuszcz kremowy biały. Bez zanieczyszczeń ciałami obcymi. Zapach swoisty bez zapachu obcego.
10 Kiszka gryczana - wyrób podrobowy z dodatkiem kaszy gryczanej. W smaku wyraźnie wyczuwalne przyprawy naturalne, w osłonce naturalnej. Na powierzchni i przekroju brunatna .Smak charakterystyczny dla danego wyrobu. Niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości
11 Kiełbasa krakowska parzona - Nie mniej niż 70% mięsa wieprzowego grubo rozdrobnionego, z dodatkiem naturalnych przypraw, w sztucznej osłonce, wędzona, parzona, na przekroju różowa. Smak charakterystyczny dla danego wyrobu. Niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości.
12 Kiełbasa szynkowa extra. Nie mniej niż 70% mięsa wieprzowego grubo rozdrobnionego, z dodatkiem naturalnych przypraw, w sztucznej osłonce, wędzona, parzona, na przekroju różowa. Zwięzła konsystencja pozwala bez trudu kroić ją w cienkie plastry. Smak charakterystyczny dla danego wyrobu. Niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości.
13 Kiełbasa mocno wędzona - Nie mniej niż 95% mięsa średnio rozdrobnionego, parzona, wędzona. Powierzchnia wędliny o brązowym zabarwieniu, pomarszczona, na przekroju jasnoróżowa Smak charakterystyczny dla danego wyrobu.

Niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości.
14 Kiełbasa swojska - Nie mniej niż 96% mięsa średnio rozdrobnionego, pieczona, wędzona. Powierzchnia wędliny o brązowym zabarwieniu, pomarszczona, na przekroju jasnoróżowa Smak charakterystyczny dla danego wyrobu. Niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości
15 Kiełbasa zwyczajna - Nie mniej niż 50-55% mięsa drobno rozdrobnionego, z dodatkiem naturalnych przypraw, w naturalnych osłonkach, wędzony, parzony na przekroju jasnoróżowa.
Smak charakterystyczny dla danego wyrobu Niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości. Waga: 0,10kg-0,13kg
16 Parówki wieprzowe. Nie mniej niż 55-60% z mięsa wieprzowego wędzone i parzone, w łatwo zdejmowalnych osłonkach. Są to parówki o jędrnej i soczystej konsystencji, mięsnym smaku, odpowiednio podkreślonym delikatnym aromatem wędzenia. Niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości. Waga: parówki 50g-60g
17 Pasztet domowy -Wyrób wieprzowy średnio rozdrobniony pieczony, otrzymany z gotowanego mięsa wieprzowego (nie mniej niż 69%), wątroby wieprzowej (nie mniej niż 10%), tłuszczu wieprzowego, kaszy manny, z dodatkiem składników aromatyczno-smakowych, bez dodatku mięsa odkostnionego mechanicznie. Skórka brązowa, na przekroju szaroróżowy. Smak charakterystyczny dla danego wyrobu. Niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości
18 Pasztetowa - Wędlina podrobowa, parzona, wyprodukowana z masek i mięsa z głów wieprzowych (nie mniej niż 50%), wątroby wieprzowej (nie mniej niż 20%), tłuszczu wieprzowego, kaszy manny, z dodatkiem przypraw aromatyczno-smakowych charakterystycznych dla tego wyrobu i innych dozwolonych substancji dodatkowych, bez dodatku krwi spożywczej i mięsa odkostnionego mechanicznie, w osłonkach naturalnych
19 Pieczeń mięsna rzymska - produkt pieczony, z mięsa wieprzowego 50% i 15% mięsa wołowego, pieczony w foremkach . Smak charakterystyczny dla danego wyrobu. Niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości
20 Lencz– wyrób blokowy, nie mniej niż 50-55% mięsa rozdrobnionego, w osłonce barierowej parzona. Na przekroju różowa. Jest to wędlina o dość wyrazistym smaku, dobrze doprawiona pieprzem i solą, jędrna i spójna konsystencja gwarantuje łatwe w krojenie w cienkie plastry. Smak charakterystyczny dla danego wyrobu. Niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości.
21 Polędwica sopocka - otrzymana z peklowanych mięśni polędwicy wieprzowej bez warkocza i mizdry, wędzona, bez dodatku składników zwiększających wodochłonność 100 g wyrobu powinno być wyprodukowane z nie mniej niż 108 g polędwicy wieprzowej. Smak charakterystyczny dla danego wyrobu. Niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości.
22 Baleron- - karczek wieprzowy bez kości, w całości lub dużych częściach. Surowiec mięsny peklowany, masowany, w osłonce i sznurowany, albo w siatce kurczliwej, wędzony, gotowany. Niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości
23 Salceson - wędlina podrobowa wieprzowa o niskiej zawartości tłuszczu, grubo rozdrobniona, parzona, otrzymana z ozorów wieprzowych peklowanych (nie mniej niż 50%), podgardla skórowanego, wątroby wieprzowej, serc wieprzowych, skórek wieprzowych, krwi wieprzowej, przyprawiona, parzona; nie dopuszcza się używania mięsa odkostnionego mechanicznie (MOM)
24 Kiełbasa parówkowa - Kiełbasa wieprzowa, drobno rozdrobniona (surowce mięsno-tłuszczowe zostały rozdrobnione na cząstki o wielkości poniżej 5mm) lub homogenizowana (surowce mięsno-tłuszczowe zostały zhomogenizowane), wędzona, parzona, otrzymana z mięsa wieprzowego (nie mniej niż 65%), tłuszczu wieprzowego, w tym dopuszczalne podgardle skórowane i emulsja ze skórek, z dodatkiem przypraw aromatyczno-smakowych charakterystycznych dla tego wyrobu i innych dozwolonych substancji dodatkowych, bez dodatku mięsa odkostnionego mechanicznie. Niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości.
25 Szynka konserwowa. - Wyrób blokowy. Wyrób blokowy. Nie mniej niż 65-70% mięsa. Wyrób parzony, nie wędzony, z peklowanych mięśni szynki wieprzowej, o wyjątkowym charakterystycznym smaku i zapachu. Na przekroju różowa. Smak charakterystyczny dla danego wyrobu. Wyrób blokowy. Niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości
26 Szynka wieprzowa wędzona wiejska - Nie mniej niż 95% mięsa, wyrób z mięśni szynki wieprzowej, o wyjątkowym charakterystycznym smaku i zapachu, bez dodatku składników zwiększających wodochłonność.
100 g wyrobu powinno być wyprodukowane z nie mniej niż 118 g mięśni wieprzowych. Na przekroju różowa. Smak charakterystyczny dla danego wyrobu. Niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości

4.5.3.) Główny kod CPV: 15100000-9 - Produkty zwierzęce, mięso i produkty mięsne

4.5.4.) Dodatkowy kod CPV:

15131130-5 - Wędliny

4.5.5.) Wartość części: 653562,00 PLN

Część 2

4.5.1.) Krótki opis przedmiotu zamówienia
Zadanie 2 Drób, wyroby z drobiu
Lp. Opis przedmiotu zamówienia
1 Kurczak świeży - tuszka drobiowa pozbawiona wnętrzności. Budowa kośćca prawidłowa, bez zanieczyszczeń, bez rażących wybroczyn na powierzchni skóry, wolna od cyst na grzebieniu mostka, bez otwartych złamań kończyn. Zapach naturalny, charakterystyczny dla świeżego mięsa drobiowego. Barwa skóry od jasno kremowej żółtej. Niedopuszczalny zapach świadczący o nieświeżości.
2 Uda drobiowe (noga z kurczaka) - Element z kością i skórą, zawierający udo i podudzie, barwa skóry kremowa, barwa

mięśni różowo-czerwona. Zapach naturalny, charakterystyczny dla świeżego mięsa drobiowego. Waga 220-270g. Niedopuszczalny zapach świadczący o nieświeżości.
3 Filet z kurczaka - pojedynczy - Mięsień piersiowy z pozostawionym medalionem, pozbawiony skóry, kości i ścięgien; barwa różowa, zapach charakterystyczny dla świeżego mięsa. Niedopuszczalny zapach świadczący o nieświeżości mięsa drobiowego.
4 porcja rosołowa - element uzyskany z rozbioru kurczaka, schłodzony, bez przebarwień i uszkodzeń mechanicznych oraz zanieczyszczeń obcych oraz krwi. Barwa charakterystyczna, jasnoróżowa, bez krwawych wylewów, naturalna, bez resztek upierzenia. Zapach - naturalny, swoisty, charakterystyczny dla mięsa drobiowego świeżego, bez oznak zaparzenia i psucia, niedopuszczalny zapach świadczący o nieświeżości lub inny.
5 Żołądki drobiowe (z kurczaka) - świeże, uzyskane podczas patroszenia tuszki kurczęcej, przecięte na pół i pozbawione części niejadalnych, żołądek mięśniowy oczyszczony z treści pokarmowej i pozbawiony rogowatego nabłonka, z odciętym przy mięśniu żołądkiem gruczołowym i dwunastnicą, tłuszcz usunięty; dopuszcza się niewielkie uszkodzenia mięśnia żołądka oraz pozostałość tkanki łącznej i niewielką ilość tkanki tłuszczowej; nie poddane procesowi mrożenia; Niedopuszczalny zapach świadczący o nieświeżości.
6 Wątróbka z kurczaka - świeża, 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.

7 Polędwica z kurczaka (z pasieki) - Wyrób otrzymany z całych lub grubo rozdrobnionych peklowanych mięśni piersiowych drobiowych (nie mniej niż 85%), bez udziału innych drobno rozdrobnionych surowców mięsno – tłuszczowych, niewędzony, parzony; nie dopuszcza się użycia MDOM (mięsa drobiowego odkostnionego mechanicznie)
8 Szynka z indyka - Wyrób otrzymany z całych lub grubo rozdrobnionych peklowanych mięśni piersiowych z indyka (nie mniej niż 85%), bez udziału innych drobno rozdrobnionych surowców mięsno – tłuszczowych, niewędzony, parzony; nie dopuszcza się użycia MDOM (mięsa drobiowego odkostnionego mechanicznie)

4.5.3.) Główny kod CPV: 15100000-9 - Produkty zwierzęce, mięso i produkty mięsne

4.5.4.) Dodatkowy kod CPV:

15112000-6 - Drób

4.5.5.) Wartość części: 194166,00 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: 533572,20 PLN

6.3.) Cena lub koszt oferty z najwyższą ceną lub kosztem: 679190,40 PLN

6.4.) Cena lub koszt oferty wykonawcy, któremu udzielono zamówienia: 569898,00 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: Zakład Mięsny Smak-Górno sp. z o. o.

7.3.2) Krajowy Numer Identyfikacyjny: 8140001110

7.3.3) Ulica: ul. Centralna 4

7.3.4) Miejscowość: Górno

7.3.5) Kod pocztowy: 36-051

7.3.6.) Województwo: podkarpackie

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: 2025-04-17

8.2.) Wartość umowy/umowy ramowej: 569898,00 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: 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: 173250,00 PLN

6.3.) Cena lub koszt oferty z najwyższą ceną lub kosztem: 187425,00 PLN

6.4.) Cena lub koszt oferty wykonawcy, któremu udzielono zamówienia: 173250,00 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: Średni przedsiębiorca

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

7.3.1) Nazwa (firma) wykonawcy, któremu udzielono zamówienia: Zakład Przetwórstwa Mięsnego Kabanos SP. z. o. o.

7.3.2) Krajowy Numer Identyfikacyjny: 8171890240

7.3.3) Ulica: ul. Wenecka 20

7.3.4) Miejscowość: Przecław

7.3.5) Kod pocztowy: 39-320

7.3.6.) Województwo: podkarpackie

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: 2025-04-17

8.2.) Wartość umowy/umowy ramowej: 173250,00 PLN

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