

Ogłoszenie nr 510410447-N-2021 z dnia 29.01.2021 r.

Centralny Ośrodek Sportu w Warszawie, Ośrodek Przygotowań Olimpijskich im. Feliksa Stamma we Władysławowie: Dostawy sukcesywne wędlin wraz z usługą transportu do Ośrodka Przygotowań Olimpijskich we Władysławowie

OGŁOSZENIE O UDZIELENIU ZAMÓWIENIA - Dostawy

Zamieszczanie ogłoszenia:

obowiązkowe

Ogłoszenie dotyczy:

zamówienia publicznego

Zamówienie dotyczy projektu lub programu współfinansowanego ze środków Unii Europejskiej

nie

Zamówienie było przedmiotem ogłoszenia w Biuletynie Zamówień Publicznych:

tak

Numer ogłoszenia: 770526-N-2020

Ogłoszenie o zmianie ogłoszenia zostało zamieszczone w Biuletynie Zamówień Publicznych:

nie

SEKCJA I: ZAMAWIAJĄCY

I. 1) NAZWA I ADRES:

Centralny Ośrodek Sportu w Warszawie, Ośrodek Przygotowań Olimpijskich im. Feliksa Stamma we Władysławowie, Krajowy numer identyfikacyjny 32790700060000, ul. Żeromskiego 52, 84-120 Władysławowo, woj. pomorskie, państwo Polska, tel. 586 746 314, e-mail przetargi.wladyslawowo@cos.pl, faks 586 746 350.

Adres strony internetowej (url): www.bip.cos.pl

I.2) RODZAJ ZAMAWIAJĄCEGO:

Inny: Instytucja Gospodarki Budżetowej

SEKCJA II: PRZEDMIOT ZAMÓWIENIA

II.1) Nazwa nadana zamówieniu przez zamawiającego:

Dostawy sukcesywne wędlin wraz z usługą transportu do Ośrodka Przygotowań Olimpijskich we Władysławowie





Numer referencyjny(jeżeli dotyczy):

40/2020

II.2) Rodzaj zamówienia:

Dostawy

II.3) Krótki opis przedmiotu zamówienia (wielkość, zakres, rodzaj i ilość dostaw, usług lub robót budowlanych lub określenie zapotrzebowania i wymagań) a w przypadku partnerstwa innowacyjnego - określenie zapotrzebowania na innowacyjny produkt, usługę lub roboty budowlane:

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/lub pozwolenia potwierdzające, że poprzez odpowiednie odniesienie dokładnie oznaczone produkty będące przedmiotem dostawy odpowiadają określonym normom. Wymagane jest złożenie odpowiedniego oświadczenia o którym mowa w pkt. 6.3. SIWZ, a Zamawiający zastrzega sobie prawo do żądania przedstawienia odpowiednich dokumentów potwierdzających powyższe okoliczności i jakość produktów przy danej dostawie. 3.3. Każdy asortyment produktów powinien być dostarczony w oddzielnym i zamkniętym pojemniku, wykonanym z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Do każdego pojemnika powinna być dołączona etykieta zawierająca, co najmniej następujące dane: - nazwę produktu, - termin przydatności do spożycia, - nazwę dostawcy – producenta, adres, - warunki przechowywania, - oznaczenie partii produkcyjnej oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem Oznakowanie pojemników winno być zgodne z dokumentami dostawy. Wymagania ogólne: Produkty przedstawione przez Wykonawcę muszą odpowiadać opisowi przedstawionemu przez Zamawiającego. Ogólne wymagania jakościowe - Wyroby muszą odpowiadać wymaganiom norm: PN-A-82007 - przetwory mięsne, wędliny BN084/8014-05 – wędliny Wymagania wspólne dla asortymentu:  Klasa I, świeże, wystudzone, osłonki ściśle przylegające, równomiernie pomarszczone (kiełbasy suche w osłonkach naturalnych), brak przebarwień na powierzchni. Niedopuszczalne są zacieki tłuszczu i galarety pod osłonką, jej pęknięcia i wyciek farszu.  Opakowania transportowe stanowią pojemniki plastikowe, z pokrywami, czyste, bez obcych zapachów, mające atest, powinny być przeznaczone tylko do jednego asortymentu.  Walory smakowe: smak czysty, wyraźny dla użytych dodatków, wyczuwalność przypraw i smaku wędzenia, brak grudek, brak obcych polotów smakowych  Walory zapachowe: wyczuwalny czysty, wyraźny zapach, charakterystyczny dla danego gatunku, brak obcych polotów zapachowych. 3.4. Szczegółowy opis zamówienia określono w załączniku nr 4 do SIWZ stanowiącym jednocześnie formularz cenowy. W szczegółowym opisie przedmiotu zamówienia zostały określone standardy jakościowe odnoszące się do wszystkich istotnych cech przedmiotu zamówienia Lp. ASORTYMENT Jm. Ilość 1. Baleron gotowany wieprzowy typu OLEWNIK, Duda, Balcerzak lub produkt równoważny kg 120 2. Parówki z fileta drobiowego Zawartość mięsa drobiowego min 80 %, JBB, Indykpol, Morliny. lub produkt równoważny kg 140 3. Boczek wędzony plastry (pakowany w opakowania od 0,5-1kg max) typu Kamieniarz, Morliny, Kościerzyna lub produkt równoważny kg 85 4. Boczek wędzony/parzony Z/S chudy typu KAMIENIARZ, Wolarek, Duda, Darpol lub produkt równoważny. kg 200 5. Frankfurterki, kiełbaski wieprzowe, wędzone, parzone, w osłonce kalogenowej, wędzone na kolor złoto-brązowy, o zawartości min 85% mięsa, opakowanie MAP wielkości 0,5 do 1,5 kg typu MORLINY, JBB, Duda lub produkt równoważny kg 210 6 Kiełbasa biała surowa, wieprzowa, w osłonce naturalnej z majerankiem typu Morliny, Nowak, Peklimar lub produkt równoważny kg 180 7 Kiełbasa myśliwska extra podsuszana produkowana z chudej wieprzowiny i wołowiny, z dodatkiem przypraw typu Olewnik, Madej & Wróbel, Nove lub produkt równoważny kg 210 8 Szynka z czarnuszką-wędzonka wyprodukowana z mięśnia szynki wieprzowej z delikatnym tłuszczkiem, o wyraźnym smaku i aromacie dzięki ziarenkom czarnuszki typu ZM Poliwczak lub produkt równoważny..... kg 140 9 Kiełbasa śląska ekstra kiełbasa średniorozdrobniona, z mięsa wieprzowego i wołowego typu Lukullus, NOVE, Nowak, Olewnik lub produkt równoważny kg 210 10 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. typu Staropolskie Wędliny , Tarczyński, lub produkt równoważny kg 345 11 Schab naturalny bez polifosforanów wieprzowy waga około 3 kg .typu Lukulus, Sokołów lub produkt równoważny kg 200 12 krupnioki-kaszanka na grilla typu JBB,STW lub produkt równoważny..... kg 40 13 salceson ozorkowy - wędlina wieprzowa z ozorów i mięsa mielonego z wyrazistymi przyprawami. Produkt parzony z dodatkiem krwi wieprzowej . typu Duda, JBB, Nowak lub produkt równoważny kg 40 14 Szynka konserwowa wieprzowa w bloku-firmy Duda lub produkt równoważny..... kg 180 15 Kielbaski typu pyszne kielbasa średniorozdrobniona wieprzowa (małe kielbaski) 1,5 kg MAP typu MORLINY, Prosiaczek, Nowak lub produkt równoważny kg 380 16 kielbasa szynkowa - Gruba, parzona kielbasa wieprzowa,lekko podwędzana typu Tarczyński, JBB, Olewnik,Duda,Kier lub produkt równoważny kg 100 17 Kielbaski z fileta - mięso drobiowe z indyka, grubomielone. Opak 0.5-1 kg Typu Drobimex,Tarczyński lub produkt równoważny kg 180 18 Krakowska sucha, grubo rozdrobniona z mięsa wieprzowego z dodatkiem przypraw. Produkt wędzony i parzony a następnie suszony. MAP typu Balcerzak,Kier.Staropolskie Wędliny lub produkt równoważny kg 300 19 Pierś delikatesowa z kurcząt - szynka z wysokiej jakości fileta z pierśi z kurczaka o jednolitej strukturze, wysokiej mięsności min 80% typu Swojscy, Indyk-pol, drobimex lub produkt równoważny kg 190 20 Luncheon Meat - mielonka wieprzowa.konsystencja ścisła typu SOKOŁÓW, JBB, Nowak lub produkt równoważny. kg 150 21 Ogonówka wędzona - wędzonka wieprzowa,parzona,peklowana typu Hańderek, Sokołów,Kier lub produkt równoważny kg 150 22 Boczek Rolowany z polędwiczką, typu Kier,Staropolscy lub produkt równoważny kg 60 23 Parówki wieprzowe grube np. Parówkowa bosmańska typu Nowak, Morliny, Majer lub produkt równoważny kg 80 24 cienkie parówki wieprzowo - cielęce z dodatkiem aromatycznych przypraw, Produkt parzony w osłonce kolagenowej. typu Nove, Viando, tarczyński lub produkt równoważny kg 330 25 Kielbaski typu Paryżanki, Berlinetki - mięso wieprzowe,częściowo odtłuszczone,pakowane max 1.50 kg,typu Pekpol, Morliny, Elk Mazury lub produkt równoważny kg 330 26 Pasztet pieczony drobiowy grubo mielony z indykiem i gęsiną, typu Indykpol, Duda,Roldrob lub produkt równoważny kg 25 27 Pasztet zapiekany wieprzowy typu Sokołów, Duda, Nik-Pol, JBB lub produkt równoważny kg 35 28 Pasztet z żurawiną lub skórką pomarańczową lub owocami -pasztet drobiowo-wieprzowy z dodatkami, grubo mielony, pieczony w formie,typu Indykpol,Viando lub produkt równoważny..... kg 110 29 Pasztetowa ze szczypiorkiem skład tłuszcz wieprzowy, mięso wieprzowe, wątróbka, szczypiorek, sól i przyprawy o wadze 250-300g g typu PEKLIMAR, Nowak, DUDA lub produkt równoważny kg 50 30 Pierśi z kurczaka wędzone typu suwałki,Animex lub produkt równoważny kg 190 31 Polędwica łososiowa, wędzonka surowa wędzona ze schabu wieprzowego typu Swojscy, Pini, Prosiaczek lub produkt równoważny kg 220 32 Polędwica typu sopocka polędwica wieprzowa poddana wędzeniu i parzeniu typu Balcerzak,Staropolskie Wędliny lub produkt równoważny kg 260 33 Indyk gotowany-wyprodukowany z całego fileta z indyka o niskiej zawartości tłuszczów poniżej 3%,wysoka mięsność ze 113 gr mięsa-100 gr produktu,wysoka zawartość białka,bez dodatku fosforanów,typu Tarczyński lub produkt równoważny 250 34 Salami wieprzowe i wieprzowo-wołowe, w otoczce z przypraw i bez otoczki (do wyboru w trakcie realizacji zamówienia) typu Zimbo,Tarczyński lub produkt równoważny kg 140 35 parówki z szynki - cienkie parówki bez osłonek wyprodukowane z szynki wieprzowej. Zawartość mięsa min 95 %. Zapach i smak charakterystyczny dla parówek, kolor mięsa jasnoróżowy. typu Sokołów, Tarczyński, Nowak lub produkt równoważny kg 350 36 Szynka typu dębowa - szynka wędzona, parzona, naturalnie krucha, zawartość mięsa wieprzowego 95% typu Pekpol, Handerek, Balcerzak lub produkt równoważny kg 220 37 Schab tradycyjnie wędzony - schab wędzony dymem.ciemna barwa z wyraźnym aromatem typu Balcerzak,Kabanos lub produkt równoważny kg 190 38 Konserwa Tyrolska - mięsność ok 90% typu łuków lub produkt równoważny kg 130 39 Szynka typu królewiecka wieprzowa - wysokogatunkowa wędlina drobiowa typu tarczyński, JBB, lub produkt równoważny kg 100 40 Szynka typu wiejska - wyrób wędzony i parzony mięso wieprzowe z szynki typu Nikpol, Nowe, Warmia lub produkt równoważny kg 140 41 Szynka - extra tradycyjna staropolska receptura, wędzona na ciemno, wieprzowa np..szynka z komina typu SOKOŁÓW, Duda, Swojscy lub produkt równoważny kg 140 42 Szynka zrazowa-szynka z części zrazowej/udzca wieprzowego/parzona,wędzona,zawartość mięsa wieprzowego

min 75% typu Balcerzak, Staropolskie wędliny lub produkt równoważny kg 220 43 Mortadela - typu Nowak, JBB, Duda lub produkt równoważny kg 45 44 Wędlina Krakowska drobiowa, zawartość mięsa drobiowego powyżej 70% typu DUDA, Kier lub produkt równoważny kg 120 45 Szynka konserwowa drobiowa w bloku, zawartość mięsa drobiowego min 75% typu nowak, drobimex lub produkt równoważny kg 170 46 Wędzonka krotoszyńska - wędzonka surowa bez skóry, wyprodukowana z elementu zawierającego w sobie przycięty (od strony karkówki i biodrówki) schab oraz kilkucentymetrowy fragment boczku-typu PEKLIMAR, Morliny, Łuków, Warmia lub produkt równoważny kg 140 47 Pierś miodowa - produkt drobiowy z dodatkiem wieprzowiny, parzony, zawartość mięsa drobiowego min 40% typu DUDA, CEDROB lub produkt równoważny kg 180 48 Filet złocisty z kurczaka - soczysta wędlina z fileta drobiowego o zawartości mięsa min 75% typu Duda, Indykpol lub produkt równoważny kg 135 49 Kiełbasa żywiecka bez E-/konserwantów/-delikatnie podsuszana typu Staropolskie Wędliny lub produkt równoważny kg 290 50 Kiełbasa krakowska sucha - produkt bezglutenowy kg 2 51 Parówki z szynki - produkt bezglutenowy kg 2 52 Polędwica sopocka - produkt bezglutenowy kg 2 53 Frankfurterki - produkt bezglutenowy kg 2 54 Polędwica drobiowa z majerankiem typu Duda lub produkt równoważny kg 250 55 Szynka wędzona tradycyjnie z górnej części udźca typu Nikpol, Balcerzak lub produkt równoważny kg 120

II.4) Informacja o częściach zamówienia:

Zamówienie było podzielone na części:

nie

II.5) Główny Kod CPV: 15131130-5

Dodatkowe kody CPV: 15131135-0, 15131410-2, 15131120-2, 63200000-1

SEKCJA III: PROCEDURA

III.1) TRYB UDZIELENIA ZAMÓWIENIA

Przetarg nieograniczony

III.2) Ogłoszenie dotyczy zakończenia dynamicznego systemu zakupów

nie

III.3) Informacje dodatkowe:

SEKCJA IV: UDZIELENIE ZAMÓWIENIA

IV.1) DATA UDZIELENIA ZAMÓWIENIA: 15/01/2021

IV.2) Całkowita wartość zamówienia

Wartość bez VAT 163348.90

Waluta PLN

IV.3) INFORMACJE O OFERTACH

Liczba otrzymanych ofert: 1

w tym:

liczba otrzymanych ofert od małych i średnich przedsiębiorstw: 1

liczba otrzymanych ofert od wykonawców z innych państw członkowskich Unii Europejskiej: 0

liczba otrzymanych ofert od wykonawców z państw niebędących członkami Unii Europejskiej: 0

liczba ofert otrzymanych drogą elektroniczną: 0

IV.4) LICZBA ODRZUCONYCH OFERT: 0

IV.5) NAZWA I ADRES WYKONAWCY, KTÓREMU UDZIELONO ZAMÓWIENIA

Zamówienie zostało udzielone wykonawcom wspólnie ubiegającym się o udzielenie:

nie

Nazwa wykonawcy: Grażyna Salawa prowadząca działalność gospodarczą pod nazwą „MAS-DROB” Grażyna Salawa

Email wykonawcy:

Adres pocztowy: Ul. Pucka 28

Kod pocztowy: 81-036

Miejscowość: Gdynia

Kraj/woj.: pomorskie

Wykonawca jest małym/średnim przedsiębiorcą:

tak

Wykonawca pochodzi z innego państwa członkowskiego Unii Europejskiej:

nie

Wykonawca pochodzi z innego państwa nie będącego członkiem Unii Europejskiej:

nie

IV.6) INFORMACJA O CENIE WYBRANEJ OFERTY/ WARTOŚCI ZAWARTEJ UMOWY ORAZ O OFERTACH Z NAJNIŻSZĄ I NAJWYŻSZĄ CENĄ/KOSZTEM

Cena wybranej oferty/wartość umowy 168033.14

Oferta z najniższą ceną/kosztem 168033.14

Oferta z najwyższą ceną/kosztem 168033.14

Waluta: PLN

IV.7) Informacje na temat podwykonawstwa

Wykonawca przewiduje powierzenie wykonania części zamówienia podwykonawcy/podwykonawcom

nie

Wartość lub procentowa część zamówienia, jaka zostanie powierzona podwykonawcy lub podwykonawcom:

IV.8) Informacje dodatkowe:

IV.9) UZASADNIENIE UDZIELENIA ZAMÓWIENIA W TRYBIE NEGOCJACJI BEZ OGŁOSZENIA, ZAMÓWIENIA Z WOLNEJ

RĘKI ALBO ZAPYTANIA O CENĘ

IV.9.1) Podstawa prawna

Postępowanie prowadzone jest w trybie na podstawie art. ustawy Pzp.

IV.9.2) Uzasadnienie wyboru trybu

Należy podać uzasadnienie faktyczne i prawne wyboru trybu oraz wyjaśnić, dlaczego udzielenie zamówienia jest zgodne z przepisami.