

**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

1.5.9.) 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://miniportal.uzp.gov.pl/>

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-bd5901d9-bbe3-11ec-aa46-6a814e8de928

2.5.) Numer ogłoszenia: 2022/BZP 00138280/01

2.6.) Wersja ogłoszenia: 01

2.7.) Data ogłoszenia: 2022-04-28 08:55

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

2.9.) Numer planu postępowań w BZP: 2022/BZP 00019693/04/P

2.10.) Identyfikator pozycji planu postępowań:

1.2.6 Dostawy mięsa i wędlin

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: 2022/BZP 00123212/01

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: 15/2022

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): 49244,90 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
2. 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 wskazanym normom. wymagane jest złożenie odpowiedniego oświadczenia o treści wskazanej w pkt. 8 oferty, a zamawiający zastrzega sobie prawo do żądania przedstawienia odpowiednich dokumentów potwierdzających powyższe okoliczności i jakość produktów przy danej dostawie

3. Szczegółowy zakres zamówienia przedstawiono w poniższej tabeli:

Lp. Asortyment oraz kryteria stosowane w celu oceny równoważności, w poz. których dotyczy Jm Ilość

1. 2. 3. 4.

1. Baleron gotowany wieprzowy typu OLEWNIK, Duda, Balcerzak lub produkt równoważny kg 15

2. Boczek wędzony plastry (pakowany w opakowania od 0,5-1kg max) typu Kamieniarz, Morliny, Kościerzyna lub produkt równoważny kg 18

3. Boczek wędzony/parzony Z/S chudy typu KAMIENIARZ, Wolarek, Duda, Darpol lub produkt równoważny. kg 55

4. cienkie parówki wieprzowo - cielęce z dodatkiem

aromatycznych przypraw, Produkt parzony w osłonce kolagenowej. skład: mięso cielęce co najmniej 40%, mięso wieprzowe co najmniej 60% typu Nove, Viando, tarczyński lub produkt równoważny kg 65

5. Filet złocisty z kurczaka - soczysta wędlina z fileta drobiowego o zawartości mięsa min 75% typu Duda, Indykpol lub produkt równoważny kg 35

6. Frankfurterki - produkt bezglutenowy kg 2

7. 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 kg 70

8. Kielbasa biała surowa, wieprzowa, w osłonce naturalnej z majerankiem typu Morliny, Nowak, Peklimar lub produkt równoważny kg 50

9. Kielbasa krakowska sucha - produkt bezglutenowy kg 2

10. kielbasa szynkowa - Gruba, parzona kielbasa wieprzowa, lekko podwędzana typu Tarczyński, JBB, Olewnik, Duda, Kier lub produkt równoważny kg 25

11. Kielbasa śląska ekstra kielbasa średniorozdrobniona, z mięsa wieprzowego i wołowego typu Lukullus, NOVE, Nowak, Olewnik lub produkt równoważny kg 65

12. Kielbasa żywiecka bez E-/konserwantów/-delikatnie podsuszana typu Staropolskie Wędliny lub produkt równoważny kg 55

13. Kielbaski typu Paryżanki, Berlinetki - mięso wieprzowe, częściowo odtłuszczone, pakowane max 1.50 kg, typu Pekpol, Morliny, Elk Mazury lub produkt równoważny kg 135

14. Kielbaski typu pyszne kielbasa średniorozdrobniona wieprzowa (małe kielbaski) opak. o wadze max 2 kg typu MORLINY, Prosiaczek, Nowak lub produkt równoważny kg 135

15. Kielbaski z fileta - mięso drobiowe z indyka, grubomielone, podwędzane Opak max 1 kg Typu Drobimex, Tarczyński lub produkt równoważny kg 60

16. Konserwa Tyrolska - mięsność ok 90%, drobno mielona typu Łuków lub produkt równoważny kg 40

17. 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 60

18. krupnioki-kaszanka na grilla typu JBB, STW lub produkt równoważny..... kg 30

19. Luncheon Meat - mielonka wieprzowa. konsystencja ścisła typu SOKOŁÓW, JBB, Nowak lub produkt równoważny. kg 30

20. Mortadela - typu Nowak, JBB, Duda lub produkt równoważny kg 17

21. Ogonówka wędzona - wędzonka wieprzowa, parzona, peklowana typu Hańderek, Sokołów, Kier lub produkt równoważny kg 55
22. Parówki wieprzowe grube np. Parówkowa bosmańska typu Nowak, Morliny, Majer lub produkt równoważny kg 30
23. Parówki z fileta drobiowego Zawartość mięsa drobiowego min 80 %, JBB, Indykpol, Morliny. lub produkt równoważny kg 100
24. 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 90
25. Parówki z szynki - produkt bezglutenowy kg 2
26. Pasztet pieczony drobiowy grubo mielony z indykiem i gęsiną, typu Indykpol, Duda, Roldrob, Indykpol lub produkt równoważny kg 7
27. Pasztet z żurawiną, śliwką - pasztet drobiowo-wieprzowy z dodatkami, grubo mielony, pieczony w formie, typu Indykpol, Viando lub produkt równoważny..... kg 25
28. 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 15
29. Piersi z kurczaka wędzone - opakowanie max 1 kg typu Roldrobi, Animex lub produkt równoważny kg 50
30. Pierś delikatesowa z kurcząt - szynka z wysokiej jakości fileta z piersi z kurczaka o jednolitej strukturze, wysokiej mięsności min 80% typu Swojscy, Indyk-pol, drobimex lub produkt równoważny kg 50
31. Pierś miodowa - produkt drobiowy z dodatkiem wieprzowiny, parzony, zawartość mięsa drobiowego min 40% typu DUDA, CEDROB lub produkt równoważny kg 55
32. Polędwica drobiowa z majerankiem typu Duda lub produkt równoważny kg 65
33. Polędwica łososiowa, wędzonka surowa wędzona ze schabu wieprzowego typu Swojscy, Pini, Prosiaczek lub produkt równoważny kg 55
34. Polędwica sopocka - produkt bezglutenowy kg 2
35. Polędwica typu sopocka polędwica wieprzowa poddana wędzeniu i parzeniu typu Balcerzak, Staropolskie Wędliny lub produkt równoważny kg 75
36. Salami wieprzowe i wieprzowo-wołowe, w otoczkę z przyparaw i bez otoczki (do wyboru w trakcie realizacji zamówienia) typu Zimbo, Tarczyński lub produkt równoważny kg 45
37. 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 15
38. Schab tradycyjnie wędzony - schab wędzony dymem. ciemna barwa z wyraźnym aromatem typu Balcerzak, Kabanos lub produkt równoważny kg 45
39. Szynka - extra tradycyjna staropolska receptura, wędzona na ciemno, wieprzowa np. szynka z komina typu SOKOŁÓW, Duda, Swojscy lub produkt równoważny kg 60
40. szynka biała - Wyprodukowana z mięsa wieprzowego z szynki, peklowana, parzona. Z wyraźną otoczką z przypraw. Barwa mięsa na przekroju różowa, dopuszczalne przetłuszczenia śródmieśniowe. Konsystencja ścisła, krucha. Smak i zapach charakterystyczny dla szynki peklowanej, parzonej, umiarkowanie słony. typu Staropolskie Wędliny, Tarczyński, lub produkt równoważny kg 85
41. szynka gotowana- skład: szynka wieprzowa co najmniej 55%, aromaty w tym aromat dymu wędzarniczego, białko sojowe, białko wieprzowe, sól, skrobia ziemniaczana kg 50
42. Szynka konserwowa drobiowa w bloku, zawartość mięsa drobiowego min 75% typu nowak, drobimex lub produkt równoważny kg 55
43. Szynka konserwowa wieprzowa w bloku-firmy Duda lub produkt równoważny..... kg 50
44. Szynka typu dębowa - szynka wędzona, parzona, naturalnie krucha, zawartość mięsa wieprzowego 95% typu Pekpol, Handerek, Balcerzak lub produkt równoważny kg 65
45. Szynka typu wiejska - wyrób wędzony i parzony mięso wieprzowe z szynki typu Nikpol, Nowe, Warmia lub produkt równoważny kg 35
46. 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 80
47. Szynka zrazowa-szynka z części zrazowej/udźca wieprzowego/parzona, wędzona, zawartość mięsa wieprzowego min 75% typu Balcerzak, Staropolskie wędliny lub produkt równoważny kg 65
48. Wędlina Krakowska drobiowa, zawartość mięsa drobiowego powyżej 70% typu DUDA, Kier lub produkt równoważny kg 35
49. 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 55
50. Produkty przedstawione przez Wykonawcę muszą odpowiadać opisowi przedstawionemu przez Zamawiającego.
5. Ilość podana w kolumnie 4 powyższej tabeli jest szacunkowa. Zamawiający będzie dokonywał zamówień częściowych według faktycznych potrzeb.
6. W pozycjach dotyczących produktów wskazanych z nazwy handlowej oraz producenta. Zamawiający dopuszcza składanie ofert równoważnych, spełniających walory smakowe, jakościowe oraz wielkość wymienionych produktów; W kol. 2 powyższej Zamawiający podał kryteria stosowane w celu oceny równoważności.
7. 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 (kielbasy 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 połotów smakowych
- Walory zapachowe: wyczuwalny czysty, wyraźny zapach, charakterystyczny dla danego gatunku, brak obcych połotów zapachowych

4.5.3.) Główny kod CPV: 15131120-2 - Produkty wędliniarskie

4.5.4.) Dodatkowy kod CPV:

15131130-5 - Wędliny

15131135-0 - Wędliny drobiowe

15131410-2 - Szynka

SEKCJA V ZAKOŃCZENIE POSTĘPOWANIA

5.1.) Postępowanie zakończyło się zawarciem umowy albo unieważnieniem postępowania: Postępowanie/cześć postępowania zakończyła się unieważnieniem

5.2.) Podstawa prawna unieważnienia postępowania: art. 255 pkt 1 ustawy

5.2.1.) Przyczyna unieważnienia postępowania:

W postępowaniu nie złożono żadnej oferty.