

Ogłoszenie nr 510197848-N-2019 z dnia 19-09-2019 r.

Dom Pomocy Społecznej w Nowej Wsi Elckiej: Dostawa mięsa i wędlin

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: 586875-N-2019

Ogłoszenie o zmianie ogłoszenia zostało zamieszczone w Biuletynie Zamówień Publicznych:

tak

Numer ogłoszenia: 540182781-N-2019

SEKCJA I: ZAMAWIAJĄCY

I. 1) NAZWA I ADRES:

Dom Pomocy Społecznej w Nowej Wsi Elckiej, Krajowy numer identyfikacyjny 3046800000000, ul. Lipowa 1, 19-321 Nowa Wieś Elcka, woj. warmińsko-mazurskie, państwo Polska, tel. 087 6197770, 6197779, e-mail dpsnwe@fantex.pl, faks 876 197 490.

Adres strony internetowej (url): www.dpsnwe.fantex.pl

I.2) RODZAJ ZAMAWIAJĄCEGO:

Jednostki organizacyjne administracji samorządowej

SEKCJA II: PRZEDMIOT ZAMÓWIENIA

II.1) Nazwa nadana zamówieniu przez zamawiającego:

Dostawa mięsa i wędlin

Numer referencyjny (jeżeli dotyczy):

PN/DPSNWE/10/2019

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:

1 Baleron wysokogatunkowy (mający w składzie minimum 90% surowego karczku) 35 kg 2 Blok mięsny drobiowy. Produkt drobno rozdrobniony, parzony (mięso z kurczaka minimum 73%) 20 kg 3 Boczek pieczony, podpiekany (boczek wieprzowy minimum 79%) 10 kg 4 Boczek wędzony parzony (boczek wieprzowy minimum 85%) 150 kg 5 Boczek surowy bez żeberk 130 kg 6 Boczek-rolada wysokogatunkowa (mająca w składzie minimum 85% boczku wieprzowego) 25 kg 7 Ćwiartka z kurczaka 600 kg 8 Filet z kurczaka surowy (vacum) 220 kg 9 Filet z indyka surowy (vacum) 60 kg 10 Filet drobiowy, parzony (grubo rozdrobniony, mający w składzie minimum 66% mięsa z fileta drobiowego surowego) 40 kg 11 Filet z indyka wędzony (mająca w składzie minimum 70% surowego fileta z indyka) 40 kg 12 Flak wołowy krojony gotowany (hermetycznie zamknięty w opakowaniach od 1k wzwyż) 200 kg 13 Galareta z mięsem wieprzowym (minimum 50% mięsa) 80 kg 14 Galareta z mięsem drobiowym (minimum 50% mięsa) 80 kg 15 Golonka tylnia surowa z/k 50 kg 16 Golonka prasowana, parzona, w bloku (mająca w składzie minimum 60% mięsa wieprzowego) 30 kg 17 Indyk w galarecie 60 kg 18 Kurczak w galarecie 60 kg 19 Kabanos wieprzowo-drobiowy o średnicy 1cm i małym stopniu wysuszenia (mający w składzie na 100g gotowego produktu minimum 60g mięsa wieprzowego i 50g mięsa drobiowego) 70 kg 20 Karczek wieprzowy b/k (vacum) 170 kg 21 Kaszanka pieczona (mająca w składzie minimum 50% mięsa wieprzowego, w tym tłuszcz wieprzowy co

najmniej 14%, kasza jęczmienna 12%, cebula smażona oraz przyprawy) 105 kg 22 Kielbasa biała surowa wysokogatunkowa (90% mięsa) 150 kg 23 Kielbasa śląska, średnio rozdrobniona (mająca w składzie minimum 80% mięsa) 90 kg 24 Kielbasa krakowska sucha wieprzowa (mająca w składzie minimum 87% mięsa) 150 kg 25 Kielbasa krakowska parzona (mająca w składzie minimum 60% mięsa) 100 kg 26 Kielbasa podwawelska, średnio rozdrobniona (mająca w składzie min.80% mięsa) 90 kg 27 Kielbasa toruńska, średnio rozdrobniona (mająca w składzie minimum 80% mięsa) 100 kg 28 Kielbasa palcówka wędzona (mająca w składzie minimum 87% mięsa) 50 kg 29 Kielbasa parówkowa, drobno rozdrobniona, wędzona (mająca w składzie minimum 35% mięsa wieprzowego) 130 kg 30 Kielbasa piwna, średnio rozdrobniona, wieprzowa, wędzona (mająca w składzie minimum 64% mięsa wieprzowego) 20 kg 31 Kielbasa szynkowa drobiowo-wieprzowa, grubo rozdrobniona, parzona (mająca w składzie minimum 53% mięsa) 100 kg 32 Kielbasa żywiecka wieprzowa, średnio rozdrobniona, podsuszana, podwędzana (100g gotowego wyrobu wyprodukowane ze 125g mięsa wieprzowego) 90 kg 33 Kielbasa cienka drobiowa, średnio rozdrobniona (mająca w składzie minimum 93% mięsa z piersi kurczaka) 160 kg 34 Kiszka ziemniaczana, wyrób garmazeryjny (mająca w składzie 75% ziemniaków, tłuszcz wieprzowy, mąkę pszenną, cebulę, sól i przyprawy) 130 kg 35 Konserwa mięsna 300g (mająca w składzie minimum 85% mięsa) 500 szt 36 Kości karkowe 160 kg 37 Kości schabowe 200 kg 38 Kurczak cały świeży 220 kg 39 Kurczak gotowany, grubo rozdrobniony (mający w składzie minimum 87% mięsa z piersi kurczaka) 50 kg 40 Łopatka wieprzowa b/k (vacum) 700 kg 41 Mortadela z warzywami, pieczarkami, serem 50 kg 42 Mielonka wieprzowa w bloku (mająca w składzie minimum 60% mięsa) 50 kg 43 Mięso drobne indycze (vacum) 30 kg 44 Nogi wieprzowe 130 kg 45 Ogonówka wędzona, wieprzowa (mająca w składzie min. 80% mięsa wieprzowego) 60 kg 46 Ozory wieprzowe 120 kg 47 Parówki cienkie z dodatkiem cielęciny; produkt homogenizowany, wieprzowo-drobiowo-cielęcy (mający w składzie minimum 66% mięsa wieprzowego, mięso z kurczaka 4%, cielęcina 4%) 100 kg 48 Parówki z szynki (mająca w składzie minimum 90% szynki wieprzowej) 130 kg 49 Paszтет z indykiem, z dodatkiem wieprzowiny, pieczony (mający w składzie minimum 48% mięsa z indyka, mięso wieprzowe 4%, tłuszcz wieprzowy 12%) 80 kg 50 Paszтет drobiowy z dodatkiem wieprzowiny (mający w składzie minimum 52% mięsa z kurczaka, mięso wieprzowe 7%) 80 kg 51 Paszтетowa w osłonce foliowej (mająca w składzie minimum 45% mięsa) 45 kg 52 Paszтетowa we flaku (mająca w składzie minimum 60% mięsa) 45 kg 53 Paszтет drobiowy, drobiowo-wieprzowy w konserwie, w słoiku (300g) 500 szt 54 Podgardle surowe bez skóry 50 kg 55 Podudzie z kurczaka surowe 220 kg 56 Podudzie wędzone z kurczaka (vacum) 280 kg 57 Porcje rosołowe 885 kg 58 Połędwica sopocka wieprzowa (mająca w składzie minimum 64% mięsa) 120 kg 59 Połędwica drobiowa (mająca w składzie minimum 43% mięsa) 70 kg 60 Pieczeń rzymska wieprzowa, pieczona (mająca w składzie minimum 62% mięsa wieprzowego) 50 kg 61 Rolada z kurczaka (mająca w składzie minimum 40% mięsa) 80 kg 62 Salami, kielbasa drobno rozdrobniona, suszona (do wyprodukowania 100g gotowego wyrobu zużyto minimum 54g mięsa wieprzowego i 14g mięsa wołowego) 30 kg 63 Salceson wieprzowo-drobiowy, parzony (mięso z głów wieprzowych minimum 58%, mięso drobiowe mechanicznie oddzielone minimum 10%) 60 kg 64 Schab pieczony, produkt wysokodajny, wieprzowy (mająca w składzie minimum 65% surowego schabu) 100 kg 65 Schab w przyprawach; produkt wędzony, parzony (mający w składzie minimum 60% surowego schabu) 70 kg 66 Schab wp surowy b/k (vacum) 350 kg 67 Schab wędzony wysokogatunkowy (mająca w składzie minimum 90% mięsa) 100 kg 68 Serdelki wieprzowe 130 kg 69 Słonina surowa bez skóry 60 kg 70 Szynka wieprzowa wędzona, parzona, pieczona (mająca w składzie minimum 99% mięsa) 90 kg 71 Szynka wieprzowa gotowana, wysokodajna (mająca w składzie minimum 65% mięsa) 60 kg 72 Szynka wieprzowa tradycyjna, wędzona, wysokodajna (mająca w składzie minimum 97% mięsa) 70 kg 73 Szynka drobiowa konserwowa, produkt blokowy, grubo rozdrobniony (mająca w składzie minimum 65% mięsa) 40 kg 74 Szynka wieprzowa konserwowa, produkt blokowy, grubo rozdrobniony (mająca w składzie minimum 65% mięsa) 50 kg 75 Szynka wp surowa b/k (vacum) 280 kg 76 Udziec z indyka surowy z/k i skórą (vacum) 80 kg 77 Udziec z kurczaka surowy 250 kg 78 Udziec wołowy b/k (vacum) 110 kg 79 Wątróbka drobiowa 90 kg 80 Wieprzowa II-mięso drobne klasy A 45 kg 81 Żołądki drobiowe (vacum) 120 kg

II.4) Informacja o częściach zamówienia:

Zamówienie było podzielone na części:

nie

II.5) Główny Kod CPV: 03000000-1

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: 17/09/2019

IV.2) Całkowita wartość zamówienia

Wartość bez VAT 98449.95

Waluta PLN

IV.3) INFORMACJE O OFERTACH

Liczba otrzymanych ofert: 2

w tym:

liczba otrzymanych ofert od małych i średnich przedsiębiorstw: 2

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: ALBA S.J. Podlaskie Centrum Mięсне Żuraw i Gryko, ul.Bitwy Białostockiej 2D,15-103 Białystok, Filia 4 Ełk

Email wykonawcy:

Adres pocztowy: ul.Łukasiewicza 3

Kod pocztowy: 19-300

Miejscowość: Ełk

Kraj/woj.: warmińsko - mazurskie

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 103372.45

Oferta z najniższą ceną/kosztem 103372.45

Oferta z najwyższą ceną/kosztem 104386.70

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.