

Ogłoszenie nr 510048126-N-2019 z dnia 13-03-2019 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: 515160-N-2019

### **Ogłoszenie o zmianie ogłoszenia zostało zamieszczone w Biuletynie Zamówień Publicznych:**

nie

## SEKCJA I: ZAMAWIAJĄCY

### **I. 1) NAZWA I ADRES:**

Dom Pomocy Społecznej w Nowej Wsi Elckiej, Krajowy numer identyfikacyjny 30468000000000, ul. Lipowa 1, 19-321 Nowa Wieś Elcka, woj. warmińsko-mazurskie, państwo Polska, tel. 087 6197770, 6197779, e-mail [dpsnwe@fantex.pl](mailto:dpsnwe@fantex.pl), faks 876 197 490.

Adres strony internetowej (url): [www.dpsnwe.fantex.pl](http://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/1/2019

### **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%) 25 kg 4 Boczek wędzony parzony (boczek wieprzowy minimum 85%) 150 kg 5 Boczek surowy bez żeberk 180 kg 6 Boczek-rolada wysokogatunkowa (mająca w składzie minimum 85% boczku wieprzowego) 25 kg 7 Czwartka z kurczaka 600 kg 8 Filet z kurczaka surowy (vacum) 240 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) 80 kg 11 Filet z indyka wędzony (mająca w składzie minimum 70% surowego fileta z indyka) 80 kg 12 Flak wołowy krojony gotowany (hermetycznie zamknięty w opakowaniach od 1k wzwyż) 260 kg 13 Galareta z mięsem wieprzowym (minimum 50% mięsa) 150 kg 14 Galareta z mięsem drobiowym (minimum 50% mięsa) 150 kg 15 Golonka prasowana, parzona, w bloku (mająca w składzie minimum 60% mięsa wieprzowego) 30 kg 16 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 17 Karczek wieprzowy b/k (vacum) 130 kg 18 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 19 Kiełbasa biała surowa wysokogatunkowa (90% mięsa) 150 kg 20 Kiełbasa śląska, średnio rozdrobniona (mająca w składzie minimum 80% mięsa) 90 kg 21 Kiełbasa krakowska sucha wieprzowa (mająca w składzie minimum 87% mięsa) 150 kg 22 Kiełbasa krakowska parzona (mająca w składzie minimum 60% mięsa) 100 kg 23 Kiełbasa podwawelska, średnio rozdrobniona (mająca w składzie minimum 80% mięsa) 90 kg 24 Kiełbasa toruńska, średnio

rozdrobiona (mająca w składzie minimum 80% mięsa) 100 kg 25 Kiełbasa palcówka wędzona (mająca w składzie minimum 87% mięsa) 50 kg 26 Kiełbasa parówkowa, drobno rozdrobniona, wędzona (mająca w składzie minimum 35% mięsa wieprzowego) 100 kg 27 Kiełbasa piwna, średnio rozdrobniona, wieprzowa, wędzona (mająca w składzie minimum 64% mięsa wieprzowego) 20 kg 28 Kiełbasa szynkowa drobiowo-wieprzowa, grubo rozdrobniona, parzona (mająca w składzie minimum 53% mięsa) 100 kg 29 Kiełbasa żywiecka wieprzowa, średnio rozdrobniona, podsuszana, podwędzana (100g gotowego wyrobu wyprodukowane ze 125g mięsa wieprzowego) 90 kg 30 Kiełbasa cienka drobiowa, średnio rozdrobniona (mająca w składzie minimum 93% mięsa z piersi kurczaka) 160 kg 31 Kiszka ziemniaczana, wyrób garmażeryjny (mająca w składzie 75% ziemniaków, tłuszcz wieprzowy, mąkę pszenną, cebulę, sól i przyprawy) 130 kg 32 Konserwa mięsna 300g (mająca w składzie minimum 85% mięsa) 50 szt 33 Kości karkowe 160 kg 34 Kości schabowe 200 kg 35 Kurczak cały świeży 220 kg 36 Kurczak gotowany, grubo rozdrobniony (mający w składzie minimum 87% mięsa z piersi kurczaka) 30 kg 37 Łopatka wieprzowa b/k (vacum) 630 kg 38 Mortadela z warzywami, pieczarkami, serem 50 kg 39 Mielonka wieprzowa w bloku (mająca w składzie minimum 60% mięsa) 50 kg 40 Mięso drobne indycze (vacum) 30 kg 41 Ogonówka wędzona, wieprzowa (mająca w składzie minimum 80% mięsa wieprzowego) 60 kg 42 Ozory wieprzowe 120 kg 43 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 44 Parówki z szynki (mająca w składzie minimum 90% szynki wieprzowej) 130 kg 45 Pasztet z indykiem, z dodatkiem wieprzowiny, pieczony (mający w składzie minimum 48% mięsa z indyka, mięso wieprzowe 4%, tłuszcz wieprzowy 12%) 80 kg 46 Pasztet drobiowy z dodatkiem wieprzowiny (mający w składzie minimum 52% mięsa z kurczaka, mięso wieprzowe 7%) 80 kg 47 Pasztetowa w osłonce foliowej (mająca w składzie minimum 45% mięsa) 45 kg 48 Pasztetowa we flaku (mająca w składzie minimum 60% mięsa) 45 kg 49 Pasztet drobiowy, drobiowo-wieprzowy w konserwie, w słoiku (300g) 300 szt 50 Podgardle surowe bez skóry 50 kg 51 Podudzie z kurczaka surowe 180 kg 52 Podudzie wędzone z kurczaka (vacum) 280 kg 53 Porcje rosółowe 750 kg 54 Polędwica sopocka wieprzowa (mająca w składzie minimum 64% mięsa) 170 kg 55 Polędwica drobiowa (mająca w składzie minimum 43% mięsa) 70 kg 56 Pieczeń rzymska wieprzowa, pieczona (mająca w składzie minimum 62% mięsa wieprzowego) 50 kg 57 Rolada z kurczaka (mająca w składzie minimum 40% mięsa) 80 kg 58 Salami, kiełbasa drobno rozdrobniona, suszona (do wyprodukowania 100g gotowego wyrobu zużyto minimum 54g mięsa wieprzowego i 14g mięsa wołowego) 30 kg 59 Salceson wieprzowo-drobiowy, parzony (mięso z głów wieprzowych minimum 58%, mięso drobiowe mechanicznie oddzielone minimum 10%) 60 kg 60 Schab pieczony, produkt wysokodajny, wieprzowy (mająca w składzie minimum 65% surowego schabu) 100 kg 61 Schab w przyprawach; produkt wędzony, parzony (mający w składzie minimum 60% surowego schabu) 100 kg 62 Schab wp surowy b/k (vacum) 300 kg 63 Schab wędzony wysokogatunkowy (mająca w składzie minimum 90% mięsa) 100 kg 64 Serdelki wieprzowe 50 kg 65 Słonina surowa bez skóry 80 kg 66 Szynka wieprzowa wędzona, parzona, pieczona (mająca w składzie minimum 99% mięsa) 90 kg 67 Szynka wieprzowa gotowana, wysokodajna (mająca w składzie minimum 65% mięsa) 60 kg 68 Szynka wieprzowa tradycyjna, wędzona, wysokodajna (mająca w składzie minimum 97% mięsa) 70 kg 69 Szynka drobiowa konserwowa, produkt blokowy, grubo rozdrobniony (mająca w składzie minimum 65% mięsa) 40 kg 70 Szynka wieprzowa konserwowa, produkt blokowy, grubo rozdrobniony (mająca w składzie minimum 65% mięsa) 50 kg 71 Szynka wp surowa b/k (vacum) 230 kg 72 Udziec z indyka surowy z/k i skórą (vacum) 80 kg 73 Udziec z kurczaka surowy 220 kg 74 Udziec wołowy b/k (vacum) 110 kg 75 Wątróbka drobiowa 90 kg 76 Wieprzowa II-mięso drobne klasy A 130 kg 77 Żołądki z indyka (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:** 11/03/2019

**IV.2) Całkowita wartość zamówienia**

**Wartość bez VAT** 84408.45

**Waluta** PLN

**IV.3) INFORMACJE O OFERTACH**

Liczba otrzymanych ofert: 3

w tym:

liczba otrzymanych ofert od małych i średnich przedsiębiorstw: 3

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 Mięsne 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** 88628.84

Oferta z najniższą ceną/kosztom 88628.84

Oferta z najwyższą ceną/kosztom 106294.14

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.