

Ogłoszenie nr 500025801-N-2017 z dnia 08-09-2017 r.

Gmina Miasto Włocławek - Miejska Jadłodajnia "U Świętego Antoniego": Dostawy mięsa i jego wyrobów dla Miejskiej Jadłodajni "U Świętego Antoniego" we Włocławku

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: 562109-N-2017

Ogłoszenie o zmianie ogłoszenia zostało zamieszczone w Biuletynie Zamówień Publicznych:

nie

SEKCJA I: ZAMAWIAJACY

I. 1) NAZWA I ADRES:

Gmina Miasto Włocławek - Miejska Jadłodajnia "U Świętego Antoniego", Krajowy numer identyfikacyjny 34083363300000, ul. ul. Św. Antoniego 11, 87800 Włocławek, woj. kujawsko-pomorskie, państwo Polska, tel. 544 110 380, e-mail jadlodajnia@op.pl, faks 544 110 380.

Adres strony internetowej (url): <http://bip.jadlodajniawloclawek.pl/>

I.2) RODZAJ ZAMAWIAJĄCEGO:

Administracja samorządowa

SEKCJA II: PRZEDMIOT ZAMÓWIENIA

II.1) Nazwa nadana zamówieniu przez zamawiającego:

Dostawy mięsa i jego wyrobów dla Miejskiej Jadłodajni "U Świętego Antoniego" we Włocławku

Numer referencyjny (jeżeli dotyczy):

MJ.AZ.2420-08/2017

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. Przedmiotem zamówienia są dostawy MIĘSA I JEGO WYROBÓW dla Miejskiej Jadłodajni „U Świętego Antoniego”: a) Karczek wieprzowy bez kości – świeży, zawartość

tłuszczu nie więcej niż 15%, zapach charakterystyczny dla mięsa świeżego, barwa mięsa jasnoróżowa, mięso niepoddawane dodatkowym procesom technologicznym typu: uplastycznianie, masowanie, ostrzykiwanie; jednostka miary: kilogram, ilość: 200 kilogramów, b) Boczek wieprzowy surowy bez kości - bez skóry, zawartość tłuszczu nie więcej niż 25%, świeży, zapach charakterystyczny dla mięsa świeżego, barwa mięsa jasnoróżowa, mięso niepoddawane dodatkowym procesom technologicznym typu: uplastycznianie, masowanie, ostrzykiwanie, boczek o grubości do 6 cm; jednostka miary: kilogram, ilość: 50 kilogramów, c) Wątroba wieprzowa – oczyszczona z błon, świeża, zapach charakterystyczny dla mięsa świeżego, barwa mięsa jasnoczerwona; jednostka miary: kilogram, ilość: 800 kilogramów, d) Boczek wędzony wieprzowy, parzony – bez kości i skóry, zawartość tłuszczu nie więcej niż 20%, świeży, zapach charakterystyczny dla mięsa wędzonego, boczek niepoddawany masowaniu, uplastycznianiu, ostrzykiwaniu i innym procesom technologicznym zwiększającym objętość wędliny, boczek o grubości do 6 cm; jednostka miary: kilogram, ilość: 1100 kilogramów, e) Kaszanka wieprzowa - świeża o wadze pojedynczej kaszanki od 130 g do 160 g w flaku naturalnym; jednostka miary: kilogram, ilość: 1000 kilogramów, f) Mięso wieprzowe gulaszowe – drobne, świeże, klasa II A, zawartość tłuszczu nie więcej niż 18%, zapach charakterystyczny dla mięsa świeżego, barwa mięsa jasnoróżowa, mięso niepoddawane dodatkowym procesom technologicznym typu: uplastycznianie, masowanie, ostrzykiwanie; jednostka miary: kilogram, ilość: 1300 kilogramów, g) Łopatka wieprzowa bez kości – świeża, zawartość tłuszczu nie więcej niż 10%, zapach charakterystyczny dla mięsa świeżego, barwa mięsa jasnoróżowa, mięso niepoddawane dodatkowym procesom technologicznym typu: uplastycznianie, masowanie, ostrzykiwanie; jednostka miary: kilogram, ilość: 1300 kilogramów, h) Szyńka surowa wieprzowa bez kości – świeża, zapach charakterystyczny dla mięsa świeżego, barwa jasnoróżowa, mięso niepoddawane dodatkowym procesom technologicznym typu: uplastycznianie, masowanie, ostrzykiwanie. Szyńka typu orzech, kulka, myszka, obrobiona do omięsnej, okostna usunięta, tłuszcz z powierzchni usunięty tak, aby mięśnie nie zostały uszkodzone. Dopuszczona warstwa tłuszczu zewnętrznego do 1 mm. Brak luźnych strzępów mięsa i obłonienia. Wszystkie powierzchniowe żyły usunięte z produktu, niedopuszczalne są chrząstki końca rzepki, pozostałości kości, ususzka i plamki krwi; jednostka miary: kilogram, ilość: 100 kilogramów, i) Schab wieprzowy bez kości – świeży, zapach charakterystyczny dla mięsa świeżego, barwa mięsa jasnoróżowa, okrojony, bez tłuszczu, mięso niepoddawane dodatkowym procesom technologicznym typu: uplastycznianie, masowanie, ostrzykiwanie; bez warkocza bocznego; jednostka miary: kilogram, ilość: 1000 kilogramów, j) Szyńka wieprzowa gotowana – świeża, o zawartości mięsa minimum 70%, krojona w plastry, o przeciętnej wadze plastra od 20 g do 30 g i średnicy plastra od 8 cm do 16 cm, zapach charakterystyczny dla wyrobów gotowanych; jednostka miary: kilogram, ilość: 60 kilogramów, k) Szyńka drobiowa gotowana – świeża, krojona w plastry, o przeciętnej wadze plastra od 10 g do 20 g i średnicy plastra od 6 cm do 12 cm, zapach charakterystyczny dla wyrobów masarskich, świeżych, barwa jasnoróżowa, bez galarety; jednostka miary: kilogram, ilość: 60 kilogramów, l) Kiełbasa parówkowa wieprzowa – świeża, o zawartości tłuszczu nie więcej niż 35% i zawartości mięsa wieprzowego minimum 52%, o wadze pojedynczego serdelka od 95 g do 105 g, zapach charakterystyczny dla wyrobów masarskich, świeżych, barwa jasnoróżowa, produkt w naturalnej osłonce; jednostka miary: kilogram, ilość: 500 kilogramów, m) Kiełbasa podwawelska – świeża, o zawartości mięsa wieprzowego minimum 70%, zapach charakterystyczny dla wyrobów wędzonych, parzonych; jednostka miary: kilogram, ilość: 800 kilogramów, n) Kiełbasa śląska - świeża, o zawartości mięsa wieprzowego minimum

70%, o wadze jednej sztuki od 95 g do 105 g, zapach charakterystyczny dla wyrobów wędzonych, parzonych; jednostka miary: kilogram, ilość: 600 kilogramów, o) Kości wieprzowe - od schabu lub od karkówki, świeże, zapach charakterystyczny dla mięsa świeżego; jednostka miary: kilogram, ilość: 800 kilogramów, p) Mielonka – świeża, o zawartości mięsa wieprzowego minimum 50%, zapach charakterystyczny dla wyrobów masarskich, świeżych, barwa jasnoróżowa, w batonie, bez galarety. Dopuszczalny jest produkt w sztucznej osłonce; jednostka miary: kilogram, ilość: 600 kilogramów, q) Smalec – biały, świeży, w opakowaniu do 1 kg; jednostka miary: kilogram, ilość: 200 kilogramów, r) Słonina – świeża, bez skóry; jednostka miary: kilogram, ilość: 70 kilogramów, s) Polędwica sopocka gotowana – świeża, krojona w plastry, o przeciętnej wadze plastra od 10 g do 20 g i średnicy plastra od 6 cm do 12 cm, zapach charakterystyczny dla wyrobów masarskich, świeżych, barwa jasnoróżowa, bez galarety, zawartość mięsa wieprzowego minimum 70%; jednostka miary: kilogram, ilość: 50 kilogramów, t) Polędwica drobiowa gotowana – świeża, krojona w plastry, o przeciętnej wadze plastra od 20 g do 30 g i średnicy plastra od 8 cm do 16 cm, zapach charakterystyczny dla wyrobów gotowanych, o zawartości mięsa minimum 70%; jednostka miary: kilogram, ilość: 50 kilogramów. 2. Jakość wymienionego wyżej asortymentu nie może odbiegać od jakości towaru dostępnego w ogólnej sieci handlowej. 3. Wykonawca zapewnia transport MIĘSA I JEGO WYROBÓW do magazynu w siedzibie zamawiającego na własny koszt, dlatego cena oferty musi zawierać koszty transportu i rozładunku. 4. Transport przedmiotowych artykułów, o których mowa w pkt. III/1 musi odbywać się w warunkach spełniających wymogi sanitarno – epidemiologiczne. 5. Miejscem dostaw jest magazyn Miejskiej Jadłodajni „U Świętego Antoniego” przy ul. Św. Antoniego 11 we Włocławku. 6. Ilość przedmiotowych artykułów, o których mowa w pkt. III/1 może ulec zmianie wartościowo maksymalnie o minus 15 % ogółem od wartości umowy na dostawy w/w przedmiotu zamówienia. 7. Zamawiający będzie zamawiał określoną partię towaru telefonicznie lub faksem z jednodniowym wyprzedzeniem, najpóźniej do godziny 13:00. 8. Dostawy będą odbywać się sukcesywnie przez okres obowiązywania umowy, ilościowo według zapotrzebowania zamawiającego, tj. nie częściej niż cztery razy w tygodniu każdorazowo od godziny 7:00 do godziny 9:00. W przypadku stwierdzenia w trakcie odbioru dostawy braków ilościowych i jakościowych Wykonawca dostarcza towar wolny od wad jakościowych i uzupełnienia braki ilościowe: w terminie do dwóch godzin od momentu zgłoszenia reklamacji. 9. Przedmiot zamówienia musi odpowiadać parametrom ilościowym i jakościowym określonym przez zamawiającego.

II.4) Informacja o częściach zamówienia:

Zamówienie było podzielone na części:

nie

II.5) Główny Kod CPV: 15100000-9

Dodatkowe kody CPV: 15110000-2, 15111000-9, 15113000-3, 15130000-8, 15131100-6, 15131120-2, 15131134-3, 15131135-0

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: 08/09/2017

IV.2) Całkowita wartość zamówienia

Wartość bez VAT 275285.50

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: Zakład Ubojowo - Masarski "ROM - MIĘS" Roman Matera

Email wykonawcy:

Adres pocztowy: ul. Dobrzyńska 5

Kod pocztowy: 87-603

Miejscowość: Wielgie

Kraj/woj.: kujawsko - 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 103200.30

Oferta z najniższą ceną/kosztem 103200.30

Oferta z najwyższą ceną/kosztem 106407.00

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.

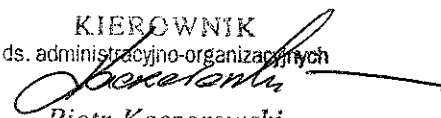
IV.9.2) Uzasadnienie wyboru trybu

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

WZ DYREKTORA

KIEROWNIK

ds. administracyjno-organizacyjnych



Piotr Kaczorowski