

Mieroszów Sokołowski: Dostawa mięsa i przetworów mięsnych do Sanatoria Dolnośląskie sp. z o.o...

Numer ogłoszenia: 40340 - 2010; data zamieszczenia: 12.02.2010

OGŁOSZENIE O UDZIELENIU ZAMÓWIENIA - Dostawy

Zamieszczanie ogłoszenia: obowiązkowe.

Ogłoszenie dotyczy: zamówienia publicznego.

Czy zamówienie było przedmiotem ogłoszenia w Biuletynie Zamówień Publicznych: tak, numer ogłoszenia w BZP: 21774 - 2010r.

Czy w Biuletynie Zamówień Publicznych zostało zamieszczone ogłoszenie o zmianie ogłoszenia: nie.

SEKCJA I: ZAMAWIAJĄCY

I. 1) NAZWA I ADRES: Sanatoria Dolnośląskie sp. z o.o., ul. Parkowa 3, 58-350 Mieroszów Sokołowski, woj. dolnośląskie, tel. 0-74 8458391, faks 0-74 8458237.

I. 2) RODZAJ ZAMAWIAJĄCEGO: Podmiot prawa publicznego.

SEKCJA II: PRZEDMIOT ZAMÓWIENIA

II.1) Nazwa nadana zamówieniu przez zamawiającego: Dostawa mięsa i przetworów mięsnych do Sanatoria Dolnośląskie sp. z o.o....

II.2) Rodzaj zamówienia: Dostawy.

II.3) Określenie przedmiotu zamówienia: Produkt CPV Polska Norma Opis przewidywana ilość kg.rok 1 Baleron drobiowy prasowany 15131135-0 PN-A-86526;1996 Grubo rozdrobniony w skład którego wchodzi 100% mięsa z indyka, parzony, zawartość białka nie mniej niż 16%, tłuszczu nie więcej niż 10% 80 2 Filet z indyka 15112220-4 PN-92.A.86 522 Mięśnie piersiowe pozbawione skóry, kości i ścięgien, prawidłowo wykrwawione, bez przebarwień i uszkodzeń mechanicznych oraz bez zanieczyszczeń obcych oraz krwi 180 3 Filety z kurczaka 15112200-8 PN-A-86524 Mięśnie piersiowe pozbawione skóry, kości i ścięgien, prawidłowo wykrwawione, bez przebarwień i uszkodzeń mechanicznych oraz bez zanieczyszczeń obcych oraz krwi 1 120 4 Kurczak świeży 15112130-6 PN-A-86526 Tuszka kurczaka patroszona, bez podrobów, schłodzona do temperatury -1 do +4 ,czysta, bez jakichkolwiek widocznych zanieczyszczeń obcych oraz krwi 3 490 5 Polędwica drobiowa.szynkówka drobiowa 15131135-0 PN-A-86526;1996 Grubo rozdrobniona w skład której wchodzi 100% mięsa z indyka, parzona, nie wędzona, zawartość białka nie mniej niż 16%, tłuszczu nie więcej niż 10% 977 6 Porcja rosółowa Korpusy 15113 200-8 PN-A-86526 Element uzyskany z rozbioru tuszki kurczaka, schłodzony bez przebarwień i u uszkodzeń mechanicznych oraz bez zanieczyszczeń obcych oraz krwi 1 870 7 Udko z kurczaka. Świeże 15112200-8 PN-A-86524 Uda właściwie umięśnione, linia cięta równa, nie dopuszcza się wylewów krwawych w mięśniach 750 8 Żołądki drobiowe 15113000-3 PN-A-86523 schłodzone zgodne z normą 50 9 Mięso gulaszowe z indyka 15112220-4 PN-92.A.86 522 Mięśnie piersiowe pozbawione skóry, kości i ścięgien, prawidłowo wykrwawione, bez przebarwień i uszkodzeń mechanicznych oraz bez zanieczyszczeń obcych oraz krwi 260 10

Serca drobiowe 15114000-0 PN-A-86523 Serca pozbawione osierdzia i pni naczyń krwionośnych, bez skrzepów krwi, schłodzone do temperatury +4 80. Produkt CPV Polska Norma Opis przewidywana ilość kg.rok 11 Boczek surowy 15131220-3 PN-A-82007;1996 Mięso schłodzone, nie mrożone, spełniające wymagania normy 180 12 Boczek wędz.parzony 15131220-3 PN-A-82007;1996 Boczek wieprzowy wędzony parzony bez widocznych załogów solanki 140 13 Flaki woł. krojone luz 15114000-0 PN 86.A82004 Zgodne z normą, opakowanie pierwotne- worki PAPE (pakowane w modyfikow. atmosferze) 240 14 Karkówka b.k 15113000-3 PN 86.A82002 Element uzyskany zgodnie z normą ze sztuk młodych schłodzony, nie mrożony 865 15 Łopátka b.k bez skóry 15113000-3 PN 86.A82002 Mięso z łopatki odtłuszczone oraz pozbawione ścięgien i tłuszczu śródmięśniowego 1 170 16 Mieso mielone wieprzowe 15110000-2 PN-65.A-82000 Zawartość tłuszczu nie więcej niż 30%, zawartość kolagenu w stosunku do zawartości białka nie więcej niż 18% 180 17 Mięso gulaszowe wieprzowe 15113300-6 PN-A 82011 Mięso schłodzone, nie mrożone, spełniające wymagania normy 2 900 18 Połęd. sopocka wieprz 15131133-6 PN-A-82007;1996 Wędzonka wieprzowa całomięśniowa, otrzymywana ze schabu obrobionego, zawartość białka nie mniej niż 18%, tłuszczu nie więcej niż 8% 84 19 Schab b.k 15113000-3 PN 86.A82002 Mięso schłodzone, nie mrożone, spełniające wymagania normy 810 20 Schab z kością 15113100-4 PN 86.A82002 Mięso schłodzone, nie mrożone, spełniające wymagania normy 360 21 Słonina PN-86.A-82002 Mięso schłodzone, nie mrożone, spełniające wymagania normy 750 22 Smalec 15412100-0 PN-90.A-85802 Mięso schłodzone, nie mrożone, spełniające wymagania normy 465 23 Wątroba wieprzowa 15112300-0 PN-86.A-82004 Mięso schłodzone, nie mrożone, spełniające wymagania normy 640 24 Żeberka, mostki wieprzowe 15113000-3 PN-A-82002 Mięso schłodzone, nie mrożone, spełniające wymagania normy 65 L.p. Produkt CPV Polska Norma Opis przewidywana ilość kg.rok 25 Blok Tyrolski 15131133-6 PN-A-82007;1996 Średnio rozdrobniony wieprzowo (80%)- wołowa (20%), parzona , w osłonce poliamidowej, zawartość białka nie mniej niż 10%, tłuszczu nie więcej niż 30% 335 26 Kaszanka 15131134-3 PN-A-82007;1996 Kaszanka z podrobów wieprzowych, w osłonce naturalnej - kiełbaśnicy, zawartość tłuszczu nie więcej niż 40% 500 27 Kiełbasa biała parzona 15131133-6 PN-A-82007;1996 Średnio rozdrobniona surowa; wieprzowo (90%)- wołowa (10%) , w osłonce naturalnej zawartość białka nie mniej niż 12%, tłuszcz nie więcej niż 30% , wody nie więcej niż 66% 95 28 Kiełbasa podwawelska 15131133-6 PN-A-82007;1996 Średnio rozdrobniona wieprzowa, wędzona, parzona , w osłonce naturalnej - kiełbaśnicy, zawartość białka nie mniej niż 13%, tłuszczu nie więcej niż 35% 150 29 Kiełbasa sucha krakowska 15131133-6 PN-A-82028;2002 Grubo rozdrobniona; czysto wieprzowa podsuszana do uzyskania 65% wydajności w stosunku do surowca , zawartość białka nie mniej niż 18% , tłuszczu nie więcej niż 30% 25 30 Kiełbasa szynkowa 15131133-6 PN-A-82007;1996 Grubo rozdrobniona; czysto wieprzowa w osłonce białkowej wędzona, parzona o zawartości białka nie mniejszej niż 16% i tłuszczu nie więcej niż 25% 725 31 Kiełbasa szynkowa drob. 15131135-0 PN-A-86526;1996 Grubo rozdrobniona; czysto drobiowa w osłonce białkowej wędzona, parzona o zawartości białka nie mniejszej niż 16% i tłuszczu nie więcej niż 10% 120 32 Kiełbasa śląska 15131133-6 PN-A-82007;1996 Średnio rozdrobniona wieprzowa, wędzona, parzona, w osłonce naturalnej kiełbaśnicy zawartość białka nie mniej niż 13% ,tłuszczu nie więcej niż 35% 250 33 Kiełbasa śląska drob. 15131135-0 PN-A-86526;1996 Grubo rozdrobniona; czysto drobiowa w osłonce białkowej wędzona ,parzona, podsuszana zawartość białka nie mniej niż16%, tłuszczu nie więcej niż 10% 60 34 Kiełbasa żywiecka drob. 15131133-6 PN-A-86526;1996 Grubo rozdrobniona; czysto drobiowa w osłonce białkowej wędzona ,parzona, podsuszana zawartość białka nie mniej niż16%, tłuszczu nie więcej niż 10% 170 35 Kiełbasa krakowska parzona 15131133-6 PN-A-82007;1996 Zgodnie z normą 993 36 Kiełbasa typu Dobra 15131133-6 PN-A-82007;1996 Kiełbasa średnio rozdrobniona wysokowydajna z mięsa wieprzowego i

wołowego. Produkowana w pętach, pakowana w paczce MAP. 320 37 Kiełbasa zwyczajna extra 15131130-5 PN-A82007 Zgodnie z normą 830 38 Mielonka tyrolski 15131133-6 PN-A-82007;1996 Średnio rozdrobniona wieprzowa, parzona, w osłonce poliamidowej, zawartość białka nie mniej niż 10%, tłuszczu nie więcej niż 30% 320 39 Mielonka z indyka 15131135-0 PN-A-86526 blok 200 40 Mortadela 15131133-6 PN-A-82007;1996 Kiełbasa drobno rozdrobniona homogenizowana; wieprzowo (90%)- wołowa (10%), parzona wędzona o zawartości białka nie mniej niż 10%, tłuszczu 35% 730 41 Parówka cieńka 15131133-6 PN-A-82007;1996 Drobno rozdrobniona homogenizowana czysto wieprzowa, wędzona, parzona, zawartość białka nie mniej niż 10%, tłuszczu nie więcej niż 35% 1 380 42 Parówka cieńka drob. 15131135-0 PN-A-82007;1996 Drobno rozdrobniona homogenizowana czysto drobiowa, wędzona, parzona w osłonce wiskozowej 460 43 Pasztetowa delikates. 15131310-1 PN-A-82007;1996 Pasztetowa czysto wieprzowa w osłonce sztucznej, parzona zawartość tłuszczu nie więcej niż 40% 523 44 Pasztet podwędz. pieczony 15131310-1 PN-A-82007;1996 Pasztetowa gotowana, wędzona, w skład zasadniczy której wchodzi 40% wieprzowiny kl.2, 25% wątroby wieprz. lub cielęcej, 20% tłuszczu, 5% słoniny, 10% kaszy mąki 170 45 Pieczeń śląska 15131133-6 PN-A-82007 Zgodnie z normą 180 46 Salceson w bloku 15131133-6 PN-A-82007;1996 Salceson gotowany czysto wieprzowy w osłonkach z tworzywa sztucznego zawartość tłuszczu nie więcej niż 35,5% 80 47 Salceson drob. 15131135-0 PN-A-86526;1996 Salceson gotowany czysto drobiowy w osłonkach poliamidowych, zawartość białka nie mniej niż 9%, tłuszczu nie więcej niż 25% 510 48 Serdelki 15131135-0 PN-A-82007;1996 Drobno rozdrobniona homogenizowana czysto wieprzowa, wędzona, parzona, zawartość białka nie mniej niż 10%, tłuszczu nie więcej niż 35% 945 49 Szyńka b.k bez skóry 15113000-3 PN-86.A82002 Mięso od szynki odtłuszczone oraz pozbawione ścięgien i tłuszczu śródmięśniowego 420 50 Szyńka gotowana wędzona. ogonówka 15131133-6 PN-A-82007 Zgodnie z normą 835 51 Szyńka konserwowa 15131133-6 PN-A-82007;1996 Szyńka w bloku w skład której wchodzi mięso wieprzowe kl.I pochodzące tylko z trybowania szynki, zawartość białka nie mniej niż 14%, tłuszczu nie więcej niż 20% 853 52 Szyńka mini 15131133-6 PN-A-82007;1996 Zgodnie z normą 250 53 Szyńka tyrolska 15131410-2 PN-A-82007 wieprzowa drobnorozdrobniona blok 200 54 Szyńka wileńska. miodowa 15131133-6 PN-A-82007;1996 Szyńka w bloku w skład której wchodzi mięso wieprzowe kl.I pochodzące tylko z trybowania szynki, zawartość białka nie mniej niż 14%, tłuszczu nie więcej niż 20% 320 55 Szyńka z indyka. pasowana 15131135-0 PN-A-86526;1996 Szyńka w bloku w skład której wchodzi mięso drobiowe, zawartość białka nie mniej niż 16%, tłuszczu nie więcej niż 10% 490

Wymagania dla wszystkich zadań
Dostawy codzienne od poniedziałku do soboty w godzinach od 6:00 do 8:00 w ilościach i asortymencie zależnym od potrzeb (na żądanie Zamawiającego). Wszystkie produkty muszą posiadać niezbędne dokumenty badań i dopuszczenia do obrotu oraz certyfikaty i atesty wymagane stosownymi przepisami i normami. Wszelkie koszty wydania przedmiotu umowy, w szczególności koszty opakowania, przesłania, załadunku, rozładunku i ubezpieczenia ponosi Wykonawca. Wykonawca zobowiązuje się dostarczać, na swój koszt oraz ryzyko zamówione artykuły do wskazanych przez Zamawiającego spośród niżej wymienionych miejsc dostawy: 1) Specjalistyczny Szpital Chorób Płuc Biały Orzeł Sokołowsko ul. Parkowa, 58-350 Mieroszów; 2) Specjalistyczny Szpital Chorób Płuc, Rościszów 11, 58-250 Pieszyce; 3) Szpital Rehabilitacyjny Hematologiczny dla Dzieci Orlik, Bukowina 1, 57-350 Kudowa Zdrój 4) Sanatorium Uzdrowskie Azalia ul. Ofiar Katynia 3-5, 58-310 Szczawno Zdrój 5) Sanatorium Uzdrowskie Zimowit ul. Chopina 3, 57-340 Duszniki Zdrój

Wymagania dla produktów określonych w zadaniu 1 mięso drobiowe w elementach powinno być prawidłowo wykrwawione i odciknięte, skóra bez przebarwień i uszkodzeń mechanicznych oraz bez resztek upierzenia. Cechy Wymagania Mięso drobiowe w elementach z kością Mięso drobiowe w elementach bez kości Wygląd Elementy właściwie umięśnione; nie dopuszcza się

mięśni i skóry nie związanych ze sobą; linie cięcia równe, gładkie; w asortymentach ze skrzydłami dopuszcza się brak ostatniego członu skrzydła; połówka oraz ćwiartka przednia może być z szyja lub bez szyi Mięśnie piersiowe pozbawione skóry (z wyjątkiem piersi bez kości) kości i ścięgien; dopuszcza się niewielkie rozerwania i nacięcia mięśni powstałe podczas oddzielania od skóry i kośćca Barwa Charakterystyczna, naturalna dla skóry i mięśni danego gatunku drobiu; nie dopuszcza się wylewów krwawych w mięśniach piersi i nóg; dopuszcza się przyciemnienie naturalnej barwy powierzchni elementów mrożonych; dopuszcza się lekkie zaczerwienienie ostatniego członu skrzydła Naturalna, charakterystyczna dla mięśni piersiowych danego gatunku drobiu; nie dopuszcza się wylewów krwawych w mięśniach; dopuszcza się przyciemnienie naturalnej barwy powierzchni mięśni elementów mrożonych Zapach Naturalny, charakterystyczny dla mięsa danego gatunku drobiu; niedopuszczalny zapach obcy, zapach świadczący o procesach rozkładu mięsa przez drobnoustroje oraz zapach zjełczałego tłuszczu Wymagania dla produktów określonych w zadaniu 2 1. czystość - mięso czyste, bez śladów zanieczyszczeń ciałami obcymi, dobrze wykrwawione; 2. konsystencja - jędrna, elastyczna, odkształcająca się; 3. smak i zapach - swoisty, charakterystyczny dla mięsa, bez oznak zaparzenia i zepsucia, nie dopuszczalny zapach płciowy lub moczowy; 4. barwa - od jasnoczerwonej do ciemnoczerwonej; 5. mięso oznakowane przez lekarza weterynarii - zdatne do spożycia, ze sztuk zdrowych; 6. mięso wołowe z bydła młodego (jałówki, wołców, buhajków); 7. mięso wieprzowe nie pochodzące z knurów i loch; 8. opakowanie; pojemniki plastikowe, z pokrywami, czyste, bez obcych zapachów, mające atest kompetencji jednostki resortu zdrowia, powinny być przeznaczone tylko do jednego asortymentu. Wymagania dla produktów określonych w zadaniu 3 1. klasa I, świeże, wystudzone, powierzchnia sucha, osłonka ściśle przylegająca, równomiernie pomarszczona. Niedopuszczalne zacieki tłuszczu i galarety pod osłonką, jej pęknięcia i wyciek farszu, w osłonkach naturalnych lub sztucznych, odcinkach krótkich 10-15 cm, bądź wg zamówienia wagowego, np. 50 g, 100 g, 150 g; 2. opakowania transportowe stanowią pojemniki plastikowe, z pokrywami, czyste, bez obcych zapachów, mające atest kompetencji jednostki resortu zdrowia,...

II.4) Wspólny Słownik Zamówień (CPV): 15.10.00.00-9.

SEKCJA III: PROCEDURA

III.1) TRYB UDZIELENIA ZAMÓWIENIA: Przetarg nieograniczony

III.2) INFORMACJE ADMINISTRACYJNE

- **Zamówienie dotyczy projektu/programu finansowanego ze środków Unii Europejskiej: nie**

SEKCJA IV: UDZIELENIE ZAMÓWIENIA

IV.1) DATA UDZIELENIA ZAMÓWIENIA: 12.02.2010.

IV.2) LICZBA OTRZYMANYCH OFERT: 1.

IV.3) LICZBA ODRZUCONYCH OFERT: 0.

IV.4) NAZWA I ADRES WYKONAWCY, KTÓREMU UDZIELONO ZAMÓWIENIA:

- Zakłady Mięsne Niebieszczanie Sp.j., Proszówka 36, 59-620 Gryfów Śląski, kraj/woj. dolnośląskie.

IV.5) Szacunkowa wartość zamówienia (bez VAT): 280374 PLN.

IV.6) INFORMACJA O CENIE WYBRANEJ OFERTY ORAZ O OFERTACH Z NAJNIŻSZĄ I NAJWYŻSZĄ CENĄ

- **Cena wybranej oferty:** 267150,40
- **Oferta z najniższą ceną:** 267150,40 / **Oferta z najwyższą ceną:** 267150,40
- **Waluta:** PLN.