

## 63939-2024 - Wyniki

**Polska – Mięso – Część nr 8 Sukcesywne dostawy produktów zwierzęcych, mięsa i produktów mięsnych**

**OJ S 22/2024 31/01/2024**

**Ogłoszenie o udzieleniu zamówienia lub ogłoszenie o udzieleniu koncesji – tryb standardowy Dostawy**

### 1. Nabywca

---

#### 1.1. Nabywca

Oficjalna nazwa: Dom Pomocy Społecznej dla Osób Przewlekłe Somatycznie Chorych w Myśliborzu

E-mail: [dps@powiatmysliborski.pl](mailto:dps@powiatmysliborski.pl)

Status prawny nabywcy: Instytucja lokalna

Sektor działalności instytucji zamawiającej: Ogólne usługi publiczne

### 2. Procedura

---

#### 2.1. Procedura

Tytuł: Część nr 8 Sukcesywne dostawy produktów zwierzęcych, mięsa i produktów mięsnych

Opis: Mięso drobiowe powinno mieć następujące cechy jakościowe: – elementy właściwe umięśnione, nie dopuszcza się mięśni i skóry niezwiązanych ze sobą, linie cięcia równe, w asortymentach ze skrzydełkami dopuszcza się brak ostatniego członu skrzydła, – połówka oraz ćwiartka przednia mogą być z szyją lub bez szyi, – 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, – zapach naturalny, charakterystyczny dla mięsa danego gatunku drobiu, – niedopuszczalny zapach obcy, zapach świadczący o rozkładzie mięsa przez drobnoustroje oraz zapach zjełczałego tłuszczu. Mięso wieprzowe i wołowe powinno posiadać następujące cechy jakościowe: – mięso czyste, bez śladów zanieczyszczeń ciałem obcym, dobrze wykrwawione, – konsystencja jędrna, elastyczna, odkształcająca się, – smak, przydatność, zapach – swoisty, charakterystyczny dla mięsa, bez oznak zaparzenia i zepsucia. Wędliny i podroby powinny posiadać: – klasę przydatności, świeżość, powierzchnię suchą, osłonkę ściśle przylegającą, równomiernie pomarszczoną, niedopuszczalne zacieki tłuszczu pod osłonką, jej pęknięcia i wyciek farszu, w osłonkach naturalnych lub sztucznych; – przydatność do spożycia wędlin nie może być krótsza niż 15 dni od dnia dostawy towaru; – przydatność do spożycia podrobów nie może być krótsza niż 10 dni od dnia dostawy towaru.

Identyfikator procedury: d964f4fa-ed90-427f-8651-47c9093a0d45

Rodzaj procedury: Otwarta

##### 2.1.1. Przeznaczenie

Charakter zamówienia: Dostawy

Główna klasyfikacja (cpv): 15110000 Mięso

##### 2.1.4. Informacje ogólne

**Podstawa prawna:**

Dyrektywa 2014/24/UE

## 5. Część zamówienia

---

### 5.1. Część zamówienia: LOT-0001

Tytuł: Część nr 8: Sukcesywne dostawy produktów zwierzęcych, mięsa i produktów mięsnych

Opis: Mięso drobiowe powinno mieć następujące cechy jakościowe: – elementy właściwe umięśnione, nie dopuszcza się mięśni i skóry niezwiązanych ze sobą, linie cięcia równe, w asortymentach ze skrzydełkami dopuszcza się brak ostatniego członu skrzydła, – połówka oraz ćwiartka przednia mogą być z szyją lub bez szyi, – 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, – zapach naturalny, charakterystyczny dla mięsa danego gatunku drobiu, – niedopuszczalny zapach obcy, zapach świadczący o rozkładzie mięsa przez drobnoustroje oraz zapach zjełczałego tłuszczu. Mięso wieprzowe i wołowe powinno posiadać następujące cechy jakościowe: – mięso czyste, bez śladów zanieczyszczeń ciałem obcym, dobrze wykrwawione, – konsystencja jędrna, elastyczna, odkształcająca się, – smak, przydatność, zapach – swoisty, charakterystyczny dla mięsa, bez oznak zaparzenia i zepsucia. Wędliny i podroby powinny posiadać: – klasę przydatności, świeżość, powierzchnię suchą, osłonkę ściśle przylegającą, równomiernie pomarszczoną, niedopuszczalne zacieki tłuszczu pod osłonką, jej pęknięcia i wyciek farszu, w osłonkach naturalnych lub sztucznych; – przydatność do spożycia wędlin nie może być krótsza niż 15 dni od dnia dostawy towaru; – przydatność do spożycia podrobów nie może być krótsza niż 10 dni od dnia dostawy towaru.

Wewnętrzny identyfikator: CUW.131.94.2023.ReM

#### 5.1.1. Przeznaczenie

Charakter zamówienia: Dostawy

Główna klasyfikacja (cpv): 15100000 Produkty zwierzęce, mięso i produkty mięsne

#### 5.1.6. Informacje ogólne

Projekt zamówienia niefinansowany z funduszy UE

Zamówienie jest objęte zakresem Porozumienia w sprawie zamówień rządowych (GPA): nie

#### 5.1.10. Kryteria udzielenia zamówienia

**Kryterium:**

Rodzaj: Cena

Opis: Cena 100%

Opis stosowanej metody, jeżeli nie można przypisać wagi kryteriom: W postępowaniu zastosowano jako jedyne kryterium "cenę" o wadze pkt. 100.

#### 5.1.15. Techniki

**Umowa ramowa:**

Brak umowy ramowej

**Informacje o dynamicznym systemie zakupów:**

Brak dynamicznego systemu zakupów

#### 5.1.16. Dalsze informacje, mediacja i odwołanie

Organ odwoławczy: Krajowa Izba Odwoławcza

## 6. Wyniki

---

Wartość wszystkich umów przyznanych w tym zawiadomieniu: 272 335,77 PLN

## 6.1. Wyniki – ID części zamówienia: LOT-0001

Status wyboru zwycięzcy: Wyłoniono co najmniej jednego zwycięzcę.

## 8. Organizacje

---

### 8.1. ORG-0001

Oficjalna nazwa: Dom Pomocy Społecznej dla Osób Przewlekłe Somatycznie Chorych w Myśliborzu

Numer rejestracyjny: 5971457845

Miejscowość: Myślibórz

Kod pocztowy: 74-300

Podpodział krajowy (NUTS): Szczecinecko-pyrzycki (PL427)

Kraj: Polska

E-mail: [dps@powiatmysliborski.pl](mailto:dps@powiatmysliborski.pl)

Telefon: 957473031

**Role tej organizacji:**

Nabywca

### 8.1. ORG-0002

Oficjalna nazwa: Krajowa Izba Odwoławcza

Numer rejestracyjny: 0000000000

Miejscowość: Warszawa

Kod pocztowy: 02-676

Podpodział krajowy (NUTS): Miasto Warszawa (PL911)

Kraj: Polska

E-mail: [iod.kio@uzp.gov.pl](mailto:iod.kio@uzp.gov.pl)

Telefon: (22) 458 78 40

**Role tej organizacji:**

Organ odwoławczy

### 8.1. ORG-0004

Oficjalna nazwa: BRUNO TASSI sp. z o.o.

Numer rejestracyjny: 5272359947

Miejscowość: Warszawa

Kod pocztowy: 03-310

Podpodział krajowy (NUTS): Miasto Warszawa (PL911)

Kraj: Polska

E-mail: [szczecin@bruno-tassi.pl](mailto:szczecin@bruno-tassi.pl)

Telefon: 604558667

**Role tej organizacji:**

## Informacje o ogłoszeniu

---

Identyfikator/wersja ogłoszenia: 8ca26801-0d0b-4266-a312-952f27479eeb - 01

Typ formularza: Wyniki

Rodzaj ogłoszenia: Ogłoszenie o udzieleniu zamówienia lub ogłoszenie o udzieleniu koncesji – tryb standardowy

Podrodzaj ogłoszenia: 29

Ogłoszenie – data wysłania: 29/01/2024 14:33:03 (UTC+00:00) czas zachodnioeuropejski,  
GMT

Języki, w których przedmiotowe ogłoszenie jest oficjalnie dostępne: polski

Numer publikacji ogłoszenia: 63939-2024

Numer wydania Dz.U. S: 22/2024

Data publikacji: 31/01/2024