

Ogłoszenie nr 510129167-N-2020 z dnia 16-07-2020 r.

Centralny Ośrodek Sportu w Warszawie, Ośrodek Przygotowań Olimpijskich im. Feliksa Stamma we Władysławowie: Sukcesywne dostawy warzyw i owoców świeżych wraz z usługą transportu do Ośrodka Przygotowań Olimpijskich we Władysławowie

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: 555720-N-2020

Ogłoszenie o zmianie ogłoszenia zostało zamieszczone w Biuletynie Zamówień Publicznych:
nie

SEKCJA I: ZAMAWIAJĄCY

I. 1) NAZWA I ADRES:

Centralny Ośrodek Sportu w Warszawie, Ośrodek Przygotowań Olimpijskich im. Feliksa Stamma we Władysławowie, Krajowy numer identyfikacyjny 32790700060000, ul. Żeromskiego 52, 84-120 Władysławowo, woj. pomorskie, państwo Polska, tel. 586 746 314, e-mail przetargi.wladyslawowo@cos.pl, faks 586 746 350.
Adres strony internetowej (url): www.bip.cos.pl

I.2) RODZAJ ZAMAWIAJĄCEGO:

Inny: Instytucja gospodarki budżetowej

SEKCJA II: PRZEDMIOT ZAMÓWIENIA

II.1) Nazwa nadana zamówieniu przez zamawiającego:

Sukcesywne dostawy warzyw i owoców świeżych wraz z usługą transportu do Ośrodka Przygotowań Olimpijskich we Władysławowie

Numer referencyjny(jeżeli dotyczy):

13/2020

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:

Ananasy - owoce powinny być świeże, czyste, zdrowe, o prawidłowym kształcie dojrzałe bez oparzelin słonecznych i uszkodzeń mechanicznych, kaliber 10. kg 45 Arbuz - owoc powinien być dojrzały ,mięsz soczysty o barwie czerwonej ,skórka czysta, zdrowa bez uszkodzeń, o wadze 3-5 kg, pakowany luzem kg 300 Awokado - owoc jest intensywnie zielony, żółty lub fioletowy, bez uszkodzeń zewnętrznych, kaliber 14. szt. 30 Bakłażan - duży o dł. powyżej 16cm, barwy skórki ciemnofioletowej kg 20 Banan - klasy I, owoc powinien posiadać barwę skórki

złocistą, dopuszczalne są niewielkie wady kształtu i wady powierzchniowe do 2 cm2 powierzchni paluszka i nie mogą wpływać ujemnie na prezentację całego opakowania. Jeśli chodzi o wielkość bananów określa się ją długością jadalnego mięszu mierzona po wypukłej stronie paluszka, która powinna wynosić minimum 14 cm. Drugim parametrem wielkości jest szerokość mierzona na przekroju poprzecznym paluszka, która powinna wynosić min. 27 mm.(Rozporządzenie Wykonawcze Komisji (UE) nr 1333/2011 z dnia 19 grudnia 2011 r. ustanawiające normy handlowe dotyczące bananów) kg 1200 Bataty – korzenie o kształcie jajowatym, ok 14 cm. kg 15 Bazylija świeża - sadzona w doniczce, bez oznak więdnienia szt. 5 Biała rzodkiew - korzenie powinny być jędrne, nie popękane, nie sparciałe, bez uszkodzeń przez szkodniki kg 100 Borowik suszony kl. I -stosunek trzonków do kapeluszy powinien przedstawiać się jak 1:1w tym ilość trzonków luzem nie większa niż 20 %,o wilgotności nie większej niż 20 %,nie dopuszcza się zawartości grzybów innych gatunków, zanieczyszczeń oraz obcego zapachu kg 0,5 Botwinka-czysta, świeża, niezwiędnięta, zdrowa, właściwie zabarwiona bez plam i uszkodzeń, bez zanieczyszczeń biologicznych typu mszyce kg 30 Brzoskwinia świeża-kaliber B, owoce powinny być całe, zdrowe, niezaparzone, bez plam, uszkodzeń, waga 1 szt. 120-150 gr kg 300 Buraki ćwikłowe - klasy pierwszej, nie powinny być zaparzone, zamrożone, zapleśniałe, - korzenie o średnicy 4-8cm i zabarwieniu w przekroju ciemnoczerwonym; jędrne i soczyste w środku, pakowane w worki lub skrzynki opak max 10 kg kg 300 Cebula – kl. I. powinna być zdrowa, bez uszkodzeń, jędrna, czysta; nie powinna być , zaparzona; Pakowana w worki.-max 10 kg kg 60 Cebula czerwona - powinna być zdrowa, bez uszkodzeń, jędrna, czysta, nie powinna być zamrożona, zaparzona: pakowana w worki-opak max 5 kg kg 20 Cukinia żółta, zielona - zdrowa, cała, bez uszkodzeń, bez śladów gnicia, bez plam, jędrna. kg 120 Cytryny - gatunek I - o barwie żółtej, bez nadmiernie wyrośniętych części końcowych i zgrubień, jędrna, soczysta, bez uszkodzeń i zapleśnień, kaliber minimum 4 lub większe. kg 450 Czosnek - klasy I główka czosnku powinna być cała zwarta, twarda, o wielkości 3cm i ząbkach jędrnych , pokrytych całkowicie łuską, pakowany w standardowe opakowanie kg 20 Fasola Piękny Jaś - nasiona nie powinny być zbutwiałe, spleśniałe; pakowane w worki o wadze 5kg kg 20 Granat - dojrzały z błyszczącą lekko popękaną skórką w kolorze czerwieni lub fioleto 300-330 gr-waga 1 szt. 20 Grapefruity - żółty, bez uszkodzeń mechanicznych, nienadmarznięte nie nadgniłe, bez plam, wolne od uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki, o dojrzałości konsumpcyjnej; soczyste, jędrne. Powinny posiadać cienką skórkę. pakowany w kartonach, kaliber 4/45 lub większe. kg 50 Grapefruity- czerwony, bez uszkodzeń mechanicznych, nienadmarznięte nie nadgniłe, bez plam, wolne od uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki, o dojrzałości konsumpcyjnej, jędrne, soczyste, powinny posiadać cienką skórkę, pakowany w kartonach, kaliber 4/45 lub większe. kg 50 Groch łuskany - o barwie żółtej nie powinien posiadać zapachu stęchlizny, pleśni kg 12 Gruszki - gatunek I nie powinny być zamrożone, nie nadgniłe, jędrne, soczyste, bez uszkodzeń naskórka, kaliber 60+ kg 250 Jabłka Extra- gatunek Extra; owoc prawidłowo wykształcony o typowym dla odmiany kształcie, zabarwieniu, smaku i zapachu. Waga jednej szt. min 150-200g/szt. Odmiany typu rubin, gala, ligol. -pakowane w skrzynki lub kartony kg 800 Kalarepa: cała, zdrowa; nie dopuszcza się kalarepy z objawami zepsucia, czysta, wolna od jakichkolwiek widocznych zanieczyszczeń obcych, o świeżym wyglądzie, wolna od szkodników, wolna od uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki, bez oznak wyrastania kwiatostanu, bez odgniecen i skaleczeń, (zagojone lekkie pęknięcia dopuszczalne), nie zdrewniała, jednolita w partii pod względem zabarwienia, gładka, powinna mieć liście obcięte, korzeń przycięty na długość 0,5 cm. Średnica poprzeczna - nie mniejsza niż 8 cm) szt. 15 Kapusta biała młoda -bez oznak zgnilizny, szkodników, zaparzeń, główka o wadze 1.50-2 kg kg 500 Kapusta czerwona - główki powinny być nie mniejsze niż 1000g bez uszkodzeń kg 250 Kapusta kwaszona- klasa I powinna mieć barwę białą lub jasnokremową z odcieniem żółtawym, smak słono-kwaśny, bez obcych zapachów; skrawki kapusty powinny być jędrne i chrupkie, może zawierać dodatek marchwi kg 50 Kapusta pekińska - bez oznak zgnilizny, zaparzeń, liście jędrne koloru jasnozielonego pakowana pojedynczo o wadze min 700g kg 240 Kiełki buraka op min 200g szt. 4 Kiełki lucerny op min 250g szt. 4 Kiełki rzodkiewki op min 250g szt. 4 Kiwi - klasy Ekstra; owoce bez uszkodzeń mechanicznych, niezamrożone, niezwiędnięte; jędrne, pakowane w kartonach lub skrzynkach

Waga 1 szt. 100-120 gr kg 100 Koperek świeży klasa I. Wygląd: świeży, zdrowy (bez oznak pleśni, gnicia lub zaparzenia), bez plam, pożółkłych i zaschniętych części, pędów kwiatostanowych i innych zanieczyszczeń obcych (części traw, chwastów), czysty, praktycznie wolny od szkodników i uszkodzeń dopuszczalne jest nieznaczne zwiędnięcie, ale bez zmiany barwy. Barwa: zielona. pęczek min 100g kg 75 Korzeń imbiru-blando-żółte wnętrze, skórka o kolorze od brązowego do kremowego, korzenie całe, świeże kg 2 limonka-klasy I, owoc zdrowy o barwie zielonej, jędrny, soczysty, bez przebarwień kg 3 Mango-owoc nie powinien być zwiędły, bez uszkodzeń. o odpowiedniej barwie i kształcie szt. 30 Marchew - korzeń powinien być czysty, o zdrowej barwie czerwono-pomarańczowej, cały, bez bocznych rozgałęzień, bez uszkodzeń mechanicznych i przez szkodniki; kg 650 Melon - owoc powinien być nie nadgnity i nie nadmarznięty, czysty bez uszkodzeń, plam chorobowych, kaliber 5 i więcej. kg 300 Mieszanka gotowych sałat/roszponka, rucola, radicchio, lodowa, fryza/-opak min 250 gr-max 500gr-bez oznak zgnilizny, zaparzeń, szkodników kg 100 Mięta świeża - sadzona w doniczce szt. 8 Morela-owoc świeży, soczysty, bez oznak gnicia, pleśni kg 200 Nektarynka świeża-kaliber B-owoce powinny być całe, zdrowe, nie zaparzone, bez plam, uszkodzeń kg 240 Ogórek świeży - klasy I, nie powinien być zwiędły; bez uszkodzeń, plam chorobowych, powinien posiadać barwę zieloną typową dla odmiany może być pakowany w folię, niezaparzony kg 750 Ogórki kwaszone- , bez pustych kanałów wewnątrz, smak i zapach charakterystyczny dla ogórków kwaszonych z wyraźnym udziałem przypraw aromatyczno-smakowych. kg 150 Ogórki małosolne - opakowanie wiaderko o wadze 2-3 kg, należy podać cenę netto za 1 kg po odcieku-bez pustych kanałów wewnątrz, smak i zapach charakterystyczny dla ogórków małosolnych z wyraźnym udziałem przypraw aromatyczno-smakowych kg 240 Papryka świeża pomarańczowa - owoc powinien być dojrzały, o odpowiedniej barwie, bez uszkodzeń, niezwiędnięty, bez plam, jędrny, kg 120 Papryka świeża, czerwona - owoc powinien być dojrzały, o odpowiedniej barwie, bez uszkodzeń, niezwiędnięty, bez plam, jędrny, kg 180 Papryka świeża, zielona - owoc powinien być dojrzały, o odpowiedniej barwie, bez uszkodzeń, nie zwiędnięty, bez plam, jędrny, kg 80 Papryka świeża, żółta - owoc powinien być dojrzały, o odpowiedniej barwie, bez uszkodzeń, niezwiędnięty, bez plam, jędrny, kg 100 Pieczarka świeża-jędrna bez uszkodzeń kg 10 Pietruszka korzeń - korzeń powinien być zdrowy, bez śladów chorób, jędrny, bez oznak zgnilizny, kg 15 Pietruszka Natka - pęczki o wadze min 100g, bez oznak zaparzenia, zapleśnienia, bez zmian barwy Kg 60 Pomarańcze - klasy I, owoce powinny być całe, zdrowe, czyste, nie zaparzone, nie zmarznięte , nie zwiędnięte, bez plam i uszkodzeń, jędrne, soczyste, kaliber od 2 do 0 . kg 240 Pomidor malinowy odmiana PINK kaliber BB, Kaliber w mm. 67-82 ; klasy I, powinien być zdrowy, bez plam chorobowych, jędrny, nie zwiędnięty, nie pomarszczony, dojrzały, ciemno czerwonego koloru, bez plam i oznak pleśni. pakowany w skrzynki lub kartony-max 10 kg kg 500 Pomidor premium Polski-powinny być zdrowe, jędrne, o jednolitej wielkości i kształcie, bez uszkodzeń, o jednolitym zabarwieniu czerwonym, kaliber BB/67-82 mm/, pakowany w kartony lub skrzynki max 6 kg kg 360 Pomidory koktajlowe- powinny być zdrowe, bez plam chorobowych, jędrne, niezwiędnięte, niepomarszczone, dojrzałe. kg 40 Por - liście barwy zielonej, bez zaparzeń i liści nadgniłych; kg 30 Rzodkiewka klasa I. Wygląd: zdrowa (bez oznak gnicia, pleśni), czysta, niepopękana, wolna od szkodników i uszkodzeń, dostatecznie osuszona, jeśli była myta; liście, jeśli są pozostawione, powinny być świeże, zdrowe, zielonej barwy; korzonek poniżej zgrubienia może być odcięty. min 10 szt. w pęczku. Wielkość: minimalna średnica 25mm pęczki 150 Sałata lodowa - bez oznak zgnilizny, zaparzeń, bez przerośnięć i szkodników typu ślimaki. Pakowana osobno w folie, główka nie mniejsza niż 150 gr kg 120 Sałata zielona masłowa - wybór I, waga główki nie mniejsza niż 200g, bez oznak zgnilizny, zaparzeń, bez przerośnięć i szkodników typu ślimaki kg 140 Seler - korzenie czyste, zdrowe, całe, bez uszkodzeń, bez śladów gnicia, o miąższu białym; pakowane w worki lub skrzynki standardowe kg 260 Seler naciowy - powinien być barwy zielonej, czysty, nie zwiędły, bez części pożółkłych Min kg 15 Śliwka żółta typu Renkloda-powinny być świeże, dojrzałe, bez zawilgoceń, uszkodzeń, o jednolitym kształcie, wielkości, jednolitym stopniu dojrzałości kg 100 Szczaw świeży gruntowy -jędrny, nieowiędnęty, bez oznak gnicia kg 20 Szczypiorek - natka szczypiorku powinna być zielona na całej długości, ułożona w pęczki i ucięta równo, bez pożółkłych listków, nie powinna być zwiędnięta, zaparzona; pakowana w pęczki o wadze 50g kg

150 Truskawka - gatunek extra, owoce o najwyższej jakości, kształcie, zabarwieniu w typowym dla danej odmiany, nie powinny być zaparzone, zapleśniałe, sucha, czysta kg 120 Winogrono o barwie ciemnofioletowej- kl. ekstra, owoce w opakowaniu powinny być jednej odmiany nie zapleśniałe niezafermentowane, nienadgnite; kg 100 Winogrono o barwie żółtozielonej – kl. ekstra lub L, owoce w opakowaniu powinny być jednej odmiany nie zapleśniałe niezafermentowane, nie nadgnite . kg 100 Ziemniaki młode-powinny być zdrowe, kształtne, suche, czyste bez ziemi, piasku, nieuszkodzone, jednolitej odmiany, kształt owalny, jednakowej wielkości kg 4800

II.4) Informacja o częściach zamówienia:

Zamówienie było podzielone na części:

nie

II.5) Główny Kod CPV: 03221000-6

Dodatkowe kody CPV: 03212100-1, 03221100-7, 03220000-9, 03221230-7, 03221240-0, 03221250-3, 03221260-6, 03221270-9, 03221300-9, 03221400-0, 0322110-7, 03222200-5, 03222330-5, 63200000-1

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: 13/07/2020

IV.2) Całkowita wartość zamówienia

Wartość bez VAT 46420.90

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: STEMAR sp.zo.o.

Email wykonawcy:

Adres pocztowy: UL. Portowa 3

Kod pocztowy: 84-120

Miejscowość: Władysławowo

Kraj/woj.: 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 48864.10

Oferta z najniższą ceną/kosztem 48864.10

Oferta z najwyższą ceną/kosztem 56840.60

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.