

Centralny Ośrodek Sportu - Ośrodek Przygotowań Olimpijskich w Zakopanem: Sukcesywne dostawy mięsa i wędlin do Centralnego Ośrodka Sportu – Ośrodka Przygotowań Olimpijskich w Zakopanem

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: 577404-N-2018

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

SEKCJA I: ZAMAWIAJĄCY

I. 1) NAZWA I ADRES:

Centralny Ośrodek Sportu - Ośrodek Przygotowań Olimpijskich w Zakopanem, Krajowy numer identyfikacyjny 14273335600042, ul. ul. Bronisława Czecha 1, 34500 Zakopane, woj. małopolskie, państwo Polska, tel. 182 012 274, e-mail zamowienia.zakopane@cos.pl, faks 182 014 906.
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 mięsa i wędlin do Centralnego Ośrodka Sportu – Ośrodka Przygotowań Olimpijskich w Zakopanem

Numer referencyjny (jeżeli dotyczy):

DZP/Z/XI/21/06/2018

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:

Mięsa i wędliny w zakresie opisanym w SIWZ Przedmiotem zamówienia są dostawy produktów mięsa i wędlin do COS-OPU w Zakopanem. Oferowane produkty muszą być wysokiej jakości, spełniać wymagania jakościowe dotyczące przechowywania, pakowania i transportu zawarte w Polskich normach, posiadać odpowiednie atesty, certyfikaty, zgodnie z zasadami Dobrej Praktyki Produkcyjnej i Dobrej Praktyki Higienicznej oraz systemu HACCP. Zamawiane produkty będą przechowywane u zamawiającego, w pojemnikach wykonawcy do czasu kolejnej dostawy (pojemniki czyste, bez obcych zapachów, mające atesty, powinny być przeznaczone tylko do danego rodzaju asortymentu). Produkty mogą posiadać fabryczne opakowania, zabezpieczające przed uszkodzeniem produktów i ich zniszczeniem. Produkty muszą być czyste i wolne od jakichkolwiek widocznych zanieczyszczeń obcych, wolne od szkodników i uszkodzeń przez nie spowodowanych, bez nadmiernego zawilgocenia powierzchniowego, bez obcych zapachów i smaków. Uwaga: Przedmiot zamówienia musi odpowiadać Polskim normom przenoszącym normy europejskie lub normom innych państw członkowskich Europejskiego Obszaru Gospodarczego przenoszących te normy, lub parametrom odnoszącym się do tych norm. Ze względu na fakt, że klientami Zamawiającego są głównie grupy sportowe o wysokich wymaganiach żywieniowych i dietetycznych Zamawiający oczekuje produktów o wysokiej jakości. Wszystkie podane powyżej ilości produktów i asortymentu są szacunkowe i mogą ulec zmianie w trakcie trwania umowy. Ostateczne ilości zamawianych produktów będą wynikać z faktycznych potrzeb Zamawiającego w okresie obowiązywania umowy co Wykonawca akceptuje bez uwag. Zamawiający nie gwarantuje realizacji całości przedmiotu zamówienia. Rzeczywiste ilości przedmiotu zamówienia dostarczone przez wykonawcę w okresie obowiązywania umowy będą uzależnione od bieżących potrzeb Zamawiającego. Nie wyczerpanie kwoty umownej w okresie obowiązywania umowy pozostaje bez jakichkolwiek roszczeń odszkodowawczych ze strony Wykonawcy. Ceny jednostkowe brutto podane przez Wykonawców będą stałe i nie zmieniane w okresie obowiązywania umowy. Wszelkie użyte nazwy i parametry mają na celu tylko i wyłącznie przedstawienie oczekiwań jakościowych Zamawiającego. Zamawiający dopuszcza zastosowanie produktów równoważnych w stosunku do produktów w/w, jednakże o tej samej gramaturze i składzie i podobnych walorach. Wykonawca zobowiązany jest zgodnie z dyspozycją art. 30 ust. 5 Ustawy poinformować Zamawiającego o fakcie złożenia oferty równoważnej poprzez załączenie wykazu innych niż w siwz produktów oraz kart katalogowych lub podobnych dokumentów. Produkty równoważne, to produkty o parametrach porównywalnych lub lepszych, aniżeli uwzględnione w dokumentacji przetargowej. UDOWODNIENIE RÓWNOWAŻNOŚCI LEŻY PO STRONIE WYKONAWCY. Dla zapewnienia bezpieczeństwa żywności i żywienia Wykonawca winien posiadać wdrożony system analizy zagrożeń i krytycznych punktów kontroli HACCAP. Dowóz artykułów i produktów każdorazowo na koszt i ryzyko transportem Wykonawcy do internatu sportowego „Zakopane” zlokalizowanego w Zakopanem przy ul. B. Czecha 1, sukcesywnie – zgodnie ze składanymi zamówieniami częściowymi. Obowiązkiem Wykonawcy jest wniesienie towaru w wyznaczonym przez odbierającego miejscu. Zamawiający zastrzega sobie prawo odmowy przyjęcia towaru oraz dokonania za niego zapłaty w przypadku nie wniesienia w wyznaczone miejsce (nie dopuszcza się pozostawienia dostawy na tzw. rampie). Zamówienia Zamawiający będzie składał faksem lub e-mailem lub telefonicznie najpóźniej do godziny 16.00 dnia poprzedzającego datę dostawy. Dostawy zamówionej partii przedmiotu zamówienia odbywać się będą do godziny zadeklarowanej w ofercie lub innej wskazanej w następnym dniu po złożeniu zamówienia. Zamawiający ustala, że zamówienia dotyczące poniedziałków oraz dni poświątecznych składane będą w piątek lub dzień poprzedzający dzień lub dni świąteczne. Wykonawca powinien posiadać atesty i pozwolenia potwierdzające, że poprzez odpowiednie odniesienie dokładnie oznaczone produkty będące przedmiotem dostawy odpowiadają określonym normom i wymaganiom opisanym w SIWZ. Zamawiający zastrzega sobie prawo do żądania przedstawienia odpowiednich dokumentów potwierdzających jakość produktów przy danej dostawie. Dostarczane produkty (mięsa i wędliny) muszą być wysokiej jakości, muszą spełniać wymagania jakościowe, dotyczące przechowywania, pakowania i transportu zawarte w Polskich Normach oraz posiadać ważne terminy przydatności do spożycia. Wykonawca dostarczać będzie w/w artykuły własnym transportem, na swój koszt, zgodnie z wymogami sanitarnymi i HACCP, w sposób zapobiegający utracie walorów smakowych i odżywczych. Termin płatności: 30 dni od dnia dostarczenia faktury, forma płatności: przelew. Dostarczane produkty muszą być metkowane według nazw które wymieniane będą w zamówieniach częściowych lub muszą być właściwie oznaczone, w taki sposób aby umożliwić ich identyfikację zgodnie ze składanym zamówieniem. Dopuszcza się transport powyższych opakowań jednostkowych luzem w pojemnikach z tworzywa sztucznego bądź w tzw. zgrzewkach w sposób uniemożliwiający ich zniszczenie oraz zanieczyszczenie podczas przewozu. Pojemniki oraz opakowania muszą posiadać atest PZH dopuszczający do kontaktu z żywnością. Pojemniki transportowe powinny być gładkie, czyste, bezwonne, łatwe do mycia i odkażania, zapewniające zachowanie właściwej jakości w czasie transportu. Transport do siedziby zamawiającego powinien być realizowany środkami transportowymi dostosowanymi do przewozu przedmiotu zamówienia w warunkach zapewniających utrzymanie właściwej jakości. Pozostałe zapisy we wzorze umowy. Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia zawarty jest w załączniku nr 2 do SIWZ. Pozostałe szczegóły w istotnych postanowieniach umowy.

II.4) Informacja o częściach zamówienia:

Zamówienie było podzielone na części:
nie

II.5) Główny Kod CPV: 15100000-9

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: 29/06/2018

IV.2) Całkowita wartość zamówienia

Wartość bez VAT 199254.56

Waluta: zł

IV.3) INFORMACJE O OFERTACH

Liczba otrzymanych ofert: 1

w tym:

liczba otrzymanych ofert od małych i średnich przedsiębiorstw: 1

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: Wiesław Leśniak Zakłady Mięsne

Email wykonawcy:

Adres pocztowy: Axentowicza 20a

Kod pocztowy: 33-300

Miejscowość: Nowy Sącz

Kraj/woj.: małopolskie

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 227972.33

Oferta z najniższą ceną/kosztem 227972.33

Oferta z najwyższą ceną/kosztem 227972.33

Waluta: zł

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.

Drukuj