

Ogłoszenie nr 510104862-N-2020 z dnia 16-06-2020 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 Numer referencyjny: 08/2020

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: 537636-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: 08/2020

Numer referencyjny (jeżeli dotyczy):

08/2020

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:

1. Ananasy - owoce powinny być świeże, czyste, zdrowe, o prawidłowym kształcie dojrzałe bez oparzelin słonecznych i uszkodzeń mechanicznych, kaliber 10. kg 15 2. Arbuz - owoc powinien być dojrzały, miąższ soczysty o barwie czerwonej, skórka czysta, zdrowa bez uszkodzeń, o wadze 3-5 kg, pakowany luzem kg 60 3. Awokado - owoc jest intensywnie zielony, żółty lub fioletowy, bez uszkodzeń zewnętrznych, kaliber 14. szt. 10 4. Bakłażan - duży o dł. powyżej 16cm, barwy

skórki ciemnofioletowej kg 5 5. 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 miąższu mierzoną 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 240 6 Bataty – korzenie o kształcie jajowatym, ok 14 cm. kg 10 7 Bazylia świeża - sadzona w doniczce, bez oznak wędnięcia szt. 2 8 Biała rzodkiew - korzenie powinny być jędrne, nie popękane, nie sparciałe, bez uszkodzeń przez szkodniki kg 35 9 Borowik suszony kl. I - stosunek trzonków do kapeluszy powinien przedstawiać się jak 1:1 w 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 10 Botwinka - czysta, świeża, nie zwiędnięta, zdrowa, właściwie zabarwiona bez plam i uszkodzeń, bez zanieczyszczeń biologicznych typu mszyce kg 15 11 Brzoskwinia świeża - kaliber B, owoce powinny być całe, zdrowe, nie zaparzone, bez plam, uszkodzeń, waga 1 szt 120-150 gr kg 80 12 Buraki ćwikłowe - klasy pierwszej, nie powinny być zaparzone, zamrażnięte, zapleśniałe, - korzenie o średnicy 4-8 cm i zabarwieniu w przekroju ciemnoczerwonym; jędrne i soczyste w środku, pakowane w worki lub skrzynki opak max 10 kg kg 60 13 Cebula – kl. I. powinna być zdrowa, bez uszkodzeń, jędra, czysta; nie powinna być, zaparzona; Pakowana w worki. - max 10 kg kg 20 14 Cebula czerwona - powinna być zdrowa, bez uszkodzeń, jędra, czysta, nie powinna być zmrożona, zaparzona: pakowana w worki - opak max 5 kg kg 5 15 Cukinia żółta, zielona - zdrowa, cała, bez uszkodzeń, bez śladów gnicia, bez plam, jędra. kg 20 16 Cytryny - gatunek I - o barwie żółtej, bez nadmiernie wyrośniętych części końcowych i zgrubień, jędra, soczysta, bez uszkodzeń i zapleśnień, kaliber minimum 4 lub większe. kg 100 17 Czosnek - klasy I główka czosnku powinna być cała zwarta, twarda, o wielkości 3 cm i ząbkach jędrnych, pokrytych całkowicie łuską, pakowany w standardowe opakowanie kg 2 18 Fasola Piękny Jaś - nasiona nie powinny być zbutwiałe, spleśniałe; pakowane w worki o wadze 5 kg kg 10 19 Granat dojrzały z błyszczącą lekko popękaną skórką w kolorze czerwieni lub fioletu 300-330 gr - waga 1 szt. 20 20 Grapefruity - żółty, bez uszkodzeń mechanicznych, nie nadmarznięte 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 15 21 Grapefruity - czerwony, bez uszkodzeń mechanicznych, nie nadmarznięte 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 15 22 Groch łuskany - o barwie żółtej nie powinien posiadać zapachu stęchlizny, pleśni kg 12 23 Gruszki - gatunek I nie powinny być zmrożone, nie nadgniłe, jędrne, soczyste, bez uszkodzeń naskórka, kaliber 60+ kg 100 24 Jabłka Extra - gatunek Extra; owoc prawidłowo wykształcony o typowym dla odmiany kształcie, zabarwieniu, smaku i zapachu. Waga jednej szt. min 150-200 g/szt. Odmiany typu rubin, gala, Ligol. - pakowane w skrzynki lub kartony kg 160 25 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 odgnieceń 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 26 Kapusta biała młoda - bez oznak zgnilizny, szkodników, zaparzeń, główka o wadze 1.50-2 kg kg 120 27 Kapusta czerwona - główki powinny być nie mniejsze niż 1000 g bez uszkodzeń kg 30 28 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 25 29 Kapusta pekińska - bez oznak zgnilizny, zaparzeń, liście jędrne koloru jasnozielonego pakowana pojedynczo o wadze min 700 g kg 20 30 Kielki buraka op min 200 g szt. 4 31 Kielki lucerny op min 250 g szt. 4 32 Kielki rzodkiewki op min 250 g szt. 4

33 Kiwi - klasy Ekstra; owoce bez uszkodzeń mechanicznych, niezmarzniete, niezwiędnięte; jędrne, pakowane w kartonach lub skrzynkach Waga 1 szt. 100-120 gr kg 25 34 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 20 35 Mango-owoc nie powinien być zwiędły, bez uszkodzeń. o odpowiedniej barwie i kształcie szt. 15 36 Marchew - korzeń powinien być czysty, o zdrowej barwie czerwono-pomarańczowej, cały, bez bocznych rozgałęzień, bez uszkodzeń mechanicznych i przez szkodniki; kg 200 37 Melon - owoc powinien być nie nadgnity i nie nadmarznity, czysty bez uszkodzeń, plam chorobowych, kaliber 5 i więcej. kg 70 38 Mieszanka gotowych sałat/roszponka, rucola, radicchio, lodowa, fryza/-opak min 250 gr-max 500gr-bez oznak zgnilizny, zaparzeń, szkodników kg 25 39 Mięta świeża - sadzona w doniczce szt. 4 40 Nektarynka świeża-kaliber B-owoce powinny być całe, zdrowe, nie zaparzone, bez plam, uszkodzeń kg 100 41 Ogórek świeży - klasy I, nie powinien być zwiędły; bez uszkodzeń, plam chorobowych, powinien posiadać barwę zieloną typową dla odmiany może być pakowany w folię, nie zaparzony kg 200 42 Ogórki kwaszone- , bez pustych kanałów wewnątrz, smak i zapach charakterystyczny dla ogórków kwaszonych z wyraźnym udziałem przypraw aromatyczno-smakowych. kg 45 43 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 60 44 Papryka świeża pomarańczowa - owoc powinien być dojrzały, o odpowiedniej barwie, bez uszkodzeń, nie zwiędnięty, bez plam, jędrny, kg 15 45 Papryka świeża, czerwona - owoc powinien być dojrzały, o odpowiedniej barwie, bez uszkodzeń, nie zwiędnięty, bez plam, jędrny, kg 25 46 Papryka świeża, zielona - owoc powinien być dojrzały, o odpowiedniej barwie, bez uszkodzeń, nie zwiędnięty, bez plam, jędrny, kg 15 47 Papryka świeża, żółta - owoc powinien być dojrzały, o odpowiedniej barwie, bez uszkodzeń, nie zwiędnięty, bez plam, jędrny, kg 15 48 Pieczarka świeża-jędra bez uszkodzeń kg 10 49 Pietruszka korzeń - korzeń powinien być zdrowy, bez śladów chorób, jędrny, bez oznak zgnilizny, kg 5 50 Pietruszka Natka - pęczki o wadze min 100g, bez oznak zaparzenia, zapleśnienia, bez zmian barwy Kg 15 51 Pomarańcze - klasy I, owoce powinny być całe, zdrowe, czyste, nie zaparzone, nie zmarzniete , nie zwiędnięte, bez plam i uszkodzeń, jędrne, soczyste, kaliber od 2 do 0 . kg 120 52 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 200 53 Pomidor premium Polski-powinny być zdrowe, jędrne, o jednolitek wielkości i kształcie, bez uszkodzeń, o jednolitym zabarwieniu czerwonym, kliber BB/67-82 mm/, pakowany w kartony lub skrzynki max 6 kg kg 80 54 Pomidory koktajlowe- powinny być zdrowe, bez plam chorobowych, jędrne, nie zwiędnięte, nie pomarszczone, dojrzałe. kg 20 55 Por - liście barwy zielonej, bez zaparzeń i liści nadgniętych; kg 10 56 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 50 57 Sałata lodowa - bez oznak zgnilizny, zaparzeń, bez przerośnięć i szkodników typu ślimaki. Pakowana osobno w folie, główka nie mniejsza niż 150 gr kg 10 58 Sałata zielona masłowa - wybór I, waga główki nie mniejsza niż 200g, bez oznak zgnilizny, zaparzeń, bez przerośnięć i szkodników typu ślimaki kg 25 59 Seler - korzenie czyste, zdrowe, całe, bez uszkodzeń, bez śladów gnicia, o miąższu białym ; pakowane w worki lub skrzynki standardowe kg 50 60 Seler naciowy - powinien być barwy zielonej, czysty, nie zwiędły, bez części pożółkłych Min kg 5 61 Sliwka żółta typu Renkloda-powinny być świeże, dojrzałe, bez zawilgoceń, uszkodzeń, o jednolitym kształcie, wielkości, jednolitym stopniu dojrzałości kg 20 62 Szczaw świeży gruntowy -jędry, nie obwiędnięty, bez oznak gnicia kg 20 63 Szczypiorek - natka szczypioru 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 25 64 Truskawka - gatunek extra, owoce o najwyższej jakości, kształcie, zabarwieniu w typowym dla danej odmiany, nie powinny być zaparzone, zapleśniałe, sucha, czysta kg 60 65 Winogrono o barwie ciemnofioletowej- kl. ekstra, owoce w opakowaniu powinny być jednej odmiany nie zapleśniałe niezafermentowane, nie nadgnite; kg 20 66 Winogrono o barwie żółtozielonej – kl. ekstra lub L, owoce w opakowaniu powinny być jednej odmiany nie zapleśniałe niezafermentowane, nie nadgnite . kg 20 67 Ziemniaki młode- powinny być zdrowe, kształtne, suche, czyste bez ziemi, piaku, nieuszkodzone, jednolitej odmiany, kształt owalny, jednakowej wielkości kg 1400 68 ziemniaki -powinny być zdrowe, kształtne, suche, jednolite odmianowo bez pustych miejsc w środku, bez oznak pleśni, porośnięć oraz bez uszkodzeń mechanicznych kg 400 1. Oferowane produkty powinny spełniać następujące minimalne wymagania jakościowe: 1) całe i zdrowe, nie dopuszcza się produktów z objawami gnicia lub zepsucia, które czynią je niezdatnymi do spożycia, 2) czyste, wolne od jakichkolwiek widocznych zanieczyszczeń obcych (w zależności od produktu dopuszczalne są odchylenia dotyczące śladów ziemi), 3) wolne od szkodników, 4) wolne od uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki, 5) bez nadmiernego zawilgocenia powierzchniowego, 6) bez obcych zapachów i/lub smaków, 7) dostatecznie rozwinięte i odpowiednio dojrzałe, 8) wolne od oparzeń słonecznych, odbić i wad spowodowanych np. gradem 9) Dopuszcza się następujące nieznaczne odstępstwa pod warunkiem, że wady te nie wpływają na ogólny wygląd produktu , jego jakość oraz jakość przechowywania: 10) nieznaczne wady kształtu 11) nieznaczne wady przebarwienia 2. Każda dostawa dokonywana jest na koszt Wykonawcy, jego własnym transportem, przystosowanym do tego celu, zgodnie z wszelkimi normami i przepisami obowiązującymi w tym zakresie. 3. Zastrzega się, iż podane w niniejszym załączniku ilości warzyw i owoców świeżych, są ilościami orientacyjnymi , szacowanymi przez Zamawiającego na okres realizacji zamówienia. Zamawiający będzie składał zapotrzebowanie w zależności od faktycznych potrzeb co oznacza , że podane ilości mogą ulec zmianie, co nie jest odstępstwem od umowy . 4. Zastrzega się, iż podane ceny poszczególnego asortymentu nie mogą ulec zmianie w trakcie realizacji dostaw, za wyjątkiem zmiany ustawy o podatku od towarów i usług. W tym przypadku ceny jednostkowe brutto zmieniają się o wielkość , o jaką zmieni się stawka podatku. Należy wycenić wszystkie pozycje zawarte w załączniku cenowym. Podane ceny winny być cenami ostatecznymi, tj. zawierającymi ewentualne rabaty, dopłaty lub upusty oraz koszty dostawy. Wszystkie ceny należy podać w złotych, do dwóch miejsc po przecinku. 5. Wykonawca odbierać będzie niezwłocznie i bezpłatnie od Zamawiającego zwrotne opakowania, kartony, skrzynie itp. w których dostarczany jest towar 3. Dostarczane produkty powinny odpowiadać wymaganiom zawartym w Polskich Normach przenoszących normy europejskie a w szczególności być świeże i odpowiedniej jakości oraz posiadać atesty i/lub certyfikaty higieniczno – sanitarne, a na żądanie Zamawiającego, do wskazanej dostawy powinien być załączany dokument potwierdzenie tych wymagań. Na potwierdzenie czego Zamawiający żąda oświadczenia jak w pkt. VI.5 SIWZ.

II.4) Informacja o częściach zamówienia:

Zamówienie było podzielone na części:

nie

II.5) Główny Kod CPV: 03212100-1

Dodatkowe kody CPV: 03221100-7, 03220000-9, 03221230-7, 03221240-0, 03221250-3, 03221260-6, 03221270-9, 03221300-9, 03221400-0, 03222110-7, 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: 02/06/2020

IV.2) Całkowita wartość zamówienia

Wartość bez VAT 21638

Waluta PLN

IV.3) INFORMACJE O OFERTACH

Liczba otrzymanych ofert: 3

w tym:

liczba otrzymanych ofert od małych i średnich przedsiębiorstw: 3

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: Alicja, Krzysztof Szymańscy prowadzący działalność gospodarczą w formie spółki cywilnej pod nazwą P.H. AKMAK S.C.

Email wykonawcy:

Adres pocztowy: Mieroszyno, ul. Pucka 11,

Kod pocztowy: 84-103

Miejscowość: Łebcz

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 19811.90

Oferta z najniższą ceną/kosztom 19811.90

Oferta z najwyższą ceną/kosztom 22790.35

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.