

Ogłoszenie nr 510395072-N-2021 z dnia 04.01.2021 r.

Centralny Ośrodek Sportu w Warszawie, Ośrodek Przygotowań Olimpijskich im. Feliksa Stamma we Władysławowie: Dostawy sukcesywne ryb oraz przetworów rybnych 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: 765123-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:

Dostawy sukcesywne ryb oraz przetworów rybnych wraz z usługą transportu do Ośrodka Przygotowań Olimpijskich we Władysławowie

Numer referencyjny(jeżeli dotyczy):

38/2020

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. SOLA FILET - limanda żółtopłetwa (bez skóry, mrożony, kl.I ,opakowanie max 5 kg netto)Należy podać cenę jednostkową w odniesieniu do wagi surowca bez glazury kg 30 2. DORSZ FILET - Bałtycki (ze skórą - mrożony IQF,k.l, opakowanie max 5 kg netto-należy podać cenę jednostkową w odniesieniu do wagi surowca bez glazury kg 700 3. SANDACZ FILET (mrożony ze skórą, IQF , kl I, opakowanie max 5 kg netto)Należy podać cenę jednostkową w odniesieniu do wagi surowca bez glazury kg 450 4. MINTAJ FILET (mrożony IQF, bez skóry,

kl I, opakowanie max 5 kg)-należy podać cenę jednostkową w odniesieniu do wagi surowca bez glazury kg 100 5. FLĄDRA FILET (mrożony IQF, kl I,opakowanie max 5 kg)- należy podać cenę jednostkową w odniesieniu do wagi surowca bez glazury kg 650 6. MORSZCZUK FILET (mrożony SHP, bez skóry kl I, opakowanie max 5 kg-należy podać cenę jednostkową w odniesieniu do wagi surowca bez glazury) kg 600 7 PANGA FILET (mrożona IQF, bez skóry kl I, opakowanie 5 kg netto)-należy podać cenę jednostkową w odniesieniu do wagi surowca bez glazury kg 60 8 TILAPIA FILET (mrożona IQF, bez skóry kl I, najlepsza jakość, opakowanie 10 kg -należy podać cenę jednostkową w odniesieniu do wagi surowca bez glazury kg 1200 9 Filet z okonia-mrożony IQF,klasa I,opak max 10 kg-należy podać cenę jednostkową w odniesieniu do wagi surowca bez glazury kg 120 10 FILET Z DORSZA BAŁTYCKIEGO (ze skórą - świeży,kl.I,dostarczany w okresie połowu,waga jednego fileta min 350 g,opakowanie max 10 kg-należy podać cenę jednostkową w odniesieniu do wagi surowca bez glazury kg 600 11 FILET Z ŁOSOSIA NORWESKIEGO (ze skórą świeży, kl. I, 1 filet o wadze min 1 kg, trymowany bez ości) opak max 10 kg kg 100 12 FILET Z PSTRĄGA (świeży, ze skórą,waga jednego fileta min 250 gr-opakowanie max 10 kg kg 1300 13 PŁATY ŚLEDZIOWE (świeże, klasa I,)- opak max 5 kg,należy podać cenę netto w odniesieniu do wagi surowca netto po odcieku kg 25 14 ŁOSOŚ NORWESKI (wędzony na zimno, płat, świeży, waga 1 szt min 1 kg kg 8 15 ŁOSOŚ NORWESKI (wędzony na zimno , krojony w plastry , świeży, opakowanie max 200 gr kg 8 16 PŁAT Z MAKRELI (wędzony na ciepło, świeży, kl I, opakowanie max 4 kg kg 35 17 MAKRELA WĘDZONA CAŁA (wędzona na ciepło, świeży, kl I, opakowanie max 5 kg kg 70 18 ŚLEDŹ WĘDZONY PŁAT (wędzony na zimno, świeży, kl I, waga jednego fileta min 150 gr,opakowanie max 4 kg kg 15 19 TILAPIA WĘDZONA FILET (wędzona na zimno, klasa I ,waga jedno fileta min 400 gr,opakowanie max 4 kg kg 15 20 SALSA KRAJANKA ŚLEDZIOWA (Krajanka śledziowa z dodatkiem papryki)-opakowanie max 3 kg kg 60 21 KRAJANKA ŚLEDZIOWA ŻYDOWSKA (Krajanka śledziowa z dodatkiem ziół)-opakowanie max 3 kg kg 60 22 SAŁATKA KRABOWA (Sałatka z paluszków surimi z dodatkiem majonezu)-opakowanie max 3 kg kg 10 23 ROLMOPSY KASZUBSKIE (marynowane w oleju z marynowaną cebulą)-opakowanie max 3 kg-należy podać cenę netto w odniesieniu do wagi surowca po odcieku kg 20 24 ROLMOPSY W OCCIE (marynowane w occie z cebulą i ogórkiem)-opakowanie max 3 kg-należy podać cenę netto surowca w w odniesieniu do wagi netto po odcieku kg 10 25 KORECZKI ŚLEDZIOWE Z PAPRYKĄ (marynowane w oleju z marynowaną cebulą i ogórkiem)-opakowanie max 3 kg-należy podać cenę jednostkową w odniesieniu do wagi surowca po odcieku kg 30 26 FILETY ŚLEDZIOWE MARYNOWANE - w occie kl. I, -opakowanie max 4 kg-należy podać cenę jednostkową w odniesieniu do wagi surowca po odcieku kg 35 27 FILETY ŚLEDZIOWE SOLONE - w zalewie solnej kl. I, opakowanie max 4 kg-należy podać cenę jednostkową surowca w odniesieniu do wagi surowca po odcieku kg 15 I. Wymagania ogólne 1. Jakość przyjmowanego surowca musi odpowiadać normom handlowym oraz wymaganiom specyfikacji wewnętrznej zamawiającego, czyli właściwości środków spożywczych określonych jako pożądane – stan idealny do małych odchyleń. 2. Jakość organoleptyczną żywności, której nie można ocenić przy przyjęciu towaru, sprawdzana jest przy produkcji. W przypadku nie spełnienia wymagań surowiec zostaje zwrócony do dostawcy a fakt odnotowany w formularzu reklamacyjnym 3. Znakowanie artykułów spożywczych musi zapewnić ich pełną identyfikowalność. W przypadku nieodpowiedniego oznakowania oraz środków spożywczych po dacie minimalnej trwałości lub przekroczonym terminie przydatności do spożycia nastąpi odmowa przyjęcia, odnotowana w formularzu reklamacyjnym. Na opakowaniu musi być zaznaczona nazwa gatunkowa ryby. 4. Materiał opakowaniowy i transportowy dopuszczony do kontaktu z żywnością 5. Dostawca musi funkcjonować zgodnie z aktualnymi wymaganiami prawa żywnościowego. 6. Sposób dostawy oraz dostarczana żywność musi być zgodna z wszystkimi wymaganiami prawa dotyczącego żywności będącej przedmiotem niniejszego postępowania oraz jej przewozu. II. Wymagania szczegółowe poszczególnych grup asortymentowych – wymagane właściwości żywności (specyfikacja wewnętrzna) Ryby mrożone Opakowanie, opakowanie transportowe, rodzaj mrożenia Opakowanie zewnętrzne: szczelne, woskowane kartony, wewnętrzne: folia; warstwy

filetów przełożone folią, czyste, nieuszkodzone, szczelne, zamknięte, prawidłowo oznakowane w języku polskim, z podaną procentową zawartością ryby, elementy nie posklejane, łatwe wydobywanie pojedynczych elementów z bloku, bez konieczności rozmrażania całości sposób mrożenia SHP „shatter pack” : oddzielane, poszczególne, układane warstwy filetów foliowymi przekładkami Zawartość glazury Pożądana: 3 – 5 % wagi ryby Klasa jakości I wygląd Brak oznak rozmrożenia, temperatura przy przyjęciu min – 18 °C, filety całe z lub bez skóry, ości i obcych zanieczyszczeń; masa filetu min 300 g, tkanka mięsna jasna o naturalnej barwie, charakterystycznej dla danego gatunku, bez plam i przebarwień, wysusзка powierzchniowa dająca się łatwo zeszkrobać do 10 % powierzchni, a wysusзка głęboka trudna do zeszkrobienia do 5% powierzchni, zapach zapach właściwy dla ryb mrożonych, po rozmrożeniu zapach ryby świeżej, niedopuszczalny gnilny, Smak i zapach po obróbce Właściwy dla świeżej ryby, bez obcych posmaków i zapachów świadczących o rozpadzie gnilnym białka tkanka mięsna Po rozmrożeniu sprężysta, do osłabionej, nie rozpadająca się, o prawidłowym zapachu, niedopuszczalny zapach rozkładającego się białka Właściwości fizykochemiczne i biologiczne Brak zanieczyszczeń fizycznych, chemicznych, brak oznak i obecności pleśni, szkodników, brak zanieczyszczeń mikrobiologicznych i bakterii chorobotwórczych Ryby solone: płaty śledziowe matjasy Opakowanie, opakowanie transportowe, Wiaderka o poj. 2 lub 5 kg, czyste, nieuszkodzone, szczelne, zamknięte, prawidłowo oznakowane w języku polskim, z podaną procentową zawartością filetów wygląd płaty dobrze umięśnione, oprawione, słabo (zawartość soli w tkance mięśniowej od 6 do 14 %), zanurzone w solance, filety błyszczące o naturalnym, jasnym zabarwieniu właściwym dla śledzi, całe, nie uszkodzone, oprawienie staranne, płaty równej wielkości, wyrównane w kształcie Smak i zapach właściwy dla ryb dojrzałych, bez naleciałości znamionujących początek rozkładu, tkanka mięsna mięso właściwie związane, sprężyste, bez rozwarstwień i uszkodzeń, solanka Solanka – czysta lub lekko mętna o charakterystycznym zapachu cechach, bez objawów zepsucia, Właściwości fizykochemiczne i biologiczne Brak zanieczyszczeń fizycznych, chemicznych, brak oznak i obecności pleśni, szkodników, brak zanieczyszczeń mikrobiologicznych i bakterii chorobotwórczych Ryby wędzone: makreła wędzona tuszka Opakowanie, opakowanie transportowe Kartony zewnętrzne z pergaminem wewnątrz, czyste, nieuszkodzone, szczelne, zamknięte, prawidłowo oznakowane w języku polskim wygląd tusze ryb powinny mieć właściwy wygląd, tkanka mięsna powinna być odpowiednio jędrna, prawidłowo, równomiernie wywędzona, niedopuszczalne przewędzenie lub niedowędzenie; całe, nie uszkodzone, z odpowiednio przylegającą skórą Konsystencja Zwarta, charakterystyczna, niedopuszczona rozpadająca się konsystencja i tekstura tkanki mięsnej mazista, Smak i zapach smak i zapach przyjemny, charakterystyczny dla wyrobów wędzonych z określonych gatunków ryb, niedopuszczony: smak i zapach mięsa jełki, gorzki, pleśni, gnilny inny obcy, Właściwości fizykochemiczne i biologiczne Brak zanieczyszczeń fizycznych, chemicznych, brak oznak i obecności pleśni, szkodników, brak zanieczyszczeń mikrobiologicznych i bakterii chorobotwórczych, niedopuszczalne: występowanie pasożytów szkodliwych dla zdrowia ludzkiego lub nadających odrażający wygląd, zanieczyszczenia lub uszkodzenia przez szkodniki np. muchy, szczury itp., obecność plechy pleśni, zawartość metali szkodliwych dla zdrowia powyżej wymagań zawartych w normie IV. Wymagania przy każdej dostawie: 1. do każdej partii wysyłkowej „Handlowy dokument identyfikacyjny”, 2. trwała etykieta w języku polskim zawierająca minimum: producenta, opis asortymentu, temperaturę przechowywania, datę przydatności do spożycia (Zgodna z Rozporządzeniem (UE) nr 1169/2011 z dnia 25.10.2011 w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności), w przypadku ryb mrożonych glazurowanych etykieta musi zawierać informację dotyczącą procentowej zawartości ryby 3. temperatura surowców (mierzona w produkcie) w momencie odbioru dostawy musi mieścić się w zakresie min – 18 ° C 4. Warunki transportowe i higiena dostawy: - muszą być zgodne z zasadami GMP/GHP min: czysta kabina transportowa - dokumenty do wglądu: dopuszczenie środka transportu przez PPIS do przewozu żywności, aktualna karta zdrowia kierowcy, potwierdzenie wykonywania mycia i dezynfekcji pojazdu którym przewożona jest żywność, potwierdzenie zachowania łańcucha chłodniczego - zapisy temperatur z komory transportowej - wymagana czysta odzież ochronna kierowcy oraz schludny,

estetyczny, nie budzący zastrzeżeń co do higieny wygląd 5. W przypadku nie spełnienia w/w kryteriów oraz wątpliwości co do zachowania łańcucha chłodniczego nastąpi odmowa przyjęcia żywności Uwagi ogólne 1. Produkty przedstawione przez Wykonawcę muszą odpowiadać opisowi przedstawionemu przez Zamawiającego. Ponadto należy bezwzględnie dostosować się do gramatury lub pojemności (tam gdzie podano) jako maksymalna z dopuszczeniem tolerancji +/- 20%. Podanie gramatury lub pojemności nie mieszczącej się w granicach wyznaczonych przez Zamawiającego spowoduje odrzucenie oferty jako nie odpowiadającej treści SIWZ. 2. Ogólna zasada: Cenę jednostkową produktów należy podać w odniesieniu do wagi netto bez opakowania. 3. Cenę jednostkową produktów w zalewach, syropach itp. określonych jednostką miary w „kg” należy podać w odniesieniu do wagi netto surowca za 1 kg po odcieku, tj. bez opakowania i zalewy. 4. Ceny jednostkowe oraz wartość należy podać w zaokrągleniu do dwóch miejsc po przecinku. 5. Ilość podana w kolumnie 4 powyższej tabeli jest szacunkowa. Zamawiający będzie dokonywał zamówień częściowych według faktycznych potrzeb i wagi (pojemności) opakowań. 6. W pozycjach dotyczących produktów wskazanych z nazwy handlowej oraz producenta. Zamawiający dopuszcza składanie ofert równoważnych, spełniających walory smakowe, jakościowe oraz wielkość wymienionych produktów; 7. Zgodnie z art. 30 ust. 5 ustawy Prawo Zamówień Publicznych wykonawca, który powołuje się na rozwiązania równoważne opisywanym przez Zamawiającego, jest obowiązany wykazać, że oferowane przez niego produkty spełniają wymagania stawiane przez zamawiającego. Powinien tego dokonać w formie opisowej (np. załączyć karty produktu, folder z opisem produktu, zdjęcia itp.). Dostarczane produkty muszą być wysokiej jakości, muszą spełniać wymagania jakościowe, dotyczące przechowywania, pakowania i transportu zawarte w Polskich normach przenoszących normy europejskie oraz posiadać ważne terminy przydatności do spożycia, a Wykonawca powinien posiadać atesty i/lub pozwolenia potwierdzające, że poprzez odpowiednie odniesienie dokładnie oznaczone produkty będące przedmiotem dostawy odpowiadają określonym normom. Wymagane jest złożenie odpowiedniego oświadczenia o którym mowa w pkt. 6.3. SIWZ, a Zamawiający zastrzega sobie prawo do żądania przedstawienia odpowiednich dokumentów potwierdzających powyższe okoliczności i jakość produktów przy danej dostawie.

II.4) Informacja o częściach zamówienia:

Zamówienie było podzielone na części:

nie

II.5) Główny Kod CPV: 03311000-2

Dodatkowe kody CPV: 15220000-6, 15234000-7, 15243000-3, 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: 23/12/2020

IV.2) Całkowita wartość zamówienia

Wartość bez VAT 152012.50

Waluta PLN

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: Koryb Sp. z o.o. Sp.k.

Email wykonawcy:

Adres pocztowy: ul. Zamkowa 20

Kod pocztowy: 84-100

Miejscowość: Puck

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 165898

Oferta z najniższą ceną/kosztom 165898

Oferta z najwyższą ceną/kosztom 165898

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.