

Ogłoszenie nr 510410122-N-2021 z dnia 29.01.2021 r.

**Centralny Ośrodek Sportu w Warszawie, Ośrodek Przygotowań Olimpijskich im. Feliksa Stamma we Władysławowie: SUKCESYWNE
DOSTAWY MIĘSA DROBIEGO 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: 763235-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 MIĘSA DROBIOWEGO WRAZ Z USŁUGĄ TRANSPORTU DO OŚRODKA PRZYGOTOWAŃ OLIMPIJSKICH
WE WŁADYSŁAWOWIE

Numer referencyjny(jeżeli dotyczy):

37/2020

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. Kurczaki -schłodzony kg 250 2. Filet z piersi indyczej -schłodzony-zamykany hermetycznie-waga opak max 2 kg kg 1200 3. Filet z kurczaka -schłodzony-zamykany hermetycznie-waga opakowania max 5 kg kg 2500 4. Wątróbka z kurcząt -schłodzona kg 150 5. Żołądki drobiowe -świeże kg 50 6. Skrzydła z kurczaka - świeże kg 350 7. Bioderka z kurczaka - świeże kg 1700 8. Pałki z kurczaka - świeże kg 1200 9. Szyje b/s z indyka kl. I Świeże kg 10 10. Porcje rosołowe z kaczki św kg 25 11. Udziec z indyka trybowany - schłodzony-pakowany hermetycznie-waga opakowania max 5 kg kg 60 12. Porcje rosołowe -świeże kg 650 13. Kaczka -mrożona kg 20 16. Noga z kaczki -klasa A mrożona-pakowana hermetycznie-waga opakowania max 2 kg kg 35 3. 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 wskazanym normom. Wymagane jest złożenie odpowiedniego oświadczenia o którym mowa w pkt. VI.5. SIWZ, a Zamawiający zastrzega sobie prawo do żądania przedstawienia odpowiednich dokumentów potwierdzających powyższe okoliczności i jakość produktów przy danej dostawie 4. Wymagania organoleptyczne 1. Powierzchnia - gładka, nie zakrwawiona, nie postrzępiona, bez opiłków kości, przekrwień, głębszych nacięć; powierzchnia tkanki mięśniowej i tłuszczowej połyskująca, sucha lub lekko wilgotna; niedopuszczalna oślizgłość, nalot pleśni 2. Czystość - mięso czyste, bez śladów jakichkolwiek zanieczyszczeń 3. Barwa mięsa jasnoróżowa do czerwonej, charakterystyczna dla danego rodzaju mięsa, dopuszczalne zmatowienie, niedopuszczalny odcień szary lub zielonkawy 4. Barwa tłuszczu biała z odcieniem kremowym lub lekko różowym 5. Konsystencja jędrna i elastyczna 6. Zapach - swoisty, charakterystyczny dla mięsa świeżego, bez oznak zaparzenia i rozpoczynającego się psucia; niedopuszczalny zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy 5. Przeznaczenie konsumenckie - dla wszystkich grup konsumenckich, a szczególnie dla sportowców, do spożycia po obróbce termicznej 6. Pakowanie i znakowanie pojemników a. Każdy asortyment produktów powinien być dostarczony w oddzielnym i zamkniętym pojemniku, wykonanym z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością. b. Do każdego pojemnika powinna być dołączona etykieta zawierająca, co najmniej następujące dane: - nazwę produktu, - termin przydatności do spożycia, - nazwę dostawcy – producenta, adres, - warunki przechowywania, - oznaczenie partii produkcyjnej oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem c. Oznakowanie pojemników winno być zgodne z dokumentami dostawy

II.4) Informacja o częściach zamówienia:

Zamówienie było podzielone na części:

nie

II.5) Główny Kod CPV: 15112000-6

Dodatkowe kody CPV: 15112110-0, 15112120-3, 15112130-6, 15112140-9, 15112300-9, 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: 12/01/2021

IV.2) Całkowita wartość zamówienia

Wartość bez VAT 87917.50

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: ELBLĄSKIE CENTRUM MIĘSNE „EL-HURT” Produkcja i Handel Jolanta Grudzień, Zbigniew Grudzień Sp. j.

Email wykonawcy:

Adres pocztowy: ul. Kochanowskiego 11

Kod pocztowy: 82-300

Miejscowość: Elbląg

Kraj/woj.:

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 67934.60

Oferta z najniższą ceną/kosztem 67934.60

Oferta z najwyższą ceną/kosztem 72777.65

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.