

Ogłoszenie nr 510414009-N-2021 z dnia 09.02.2021 r.

Centralny Ośrodek Sportu w Warszawie, Ośrodek Przygotowań Olimpijskich im. Feliksa Stamma we Władysławowie: Dostawy sukcesywne 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: 777075-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 warzyw i owoców świeżych wraz z usługą transportu do Ośrodka Przygotowań Olimpijskich we Władysławowie

Numer referencyjny(jeżeli dotyczy):

43/2020

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:

Wartość szacunkowa zamówienia nie przekracza kwoty określonej w przepisach wydanych na podstawie art. 11 ust. 8 ustawy z dnia 29 stycznia 2004r. Prawo zamówień publicznych (Dz. U. z 2019 r. poz.1843 ze. zm.). 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. 1. Ananasy - owoc powinien być nie zwiędnięty, skorupka twarda, kaliber 10. kg 100 2. Awokado - owoc jest intensywnie zielony, żółty lub fioletowy, bez uszkodzeń zewnętrznych, kaliber 14. szt. 40 3. Bakłażan - duży o dł. powyżej 16cm, barwy skórki ciemnofioletowej kg 30 4. 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 1600 5. Bataty – korzenie o kształcie jajowatym, ok 14 cm. kg 20 6. Bazylia świeża - sadzona w doniczce, bez oznak wędnięcia szt. 5 7. Biała rzodkiew - korzenie powinny być jędrne, nie popękane, nie sparciałe, bez uszkodzeń przez szkodniki kg 150 8. Borowik suszony kl. I -stosunek trzonek do kapeluszy powinien przedstawiać się jak 1:1 w tym ilość trzonek 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 9. Borówka amerykańska-świeża,dojrzała,sucha,czysta,nie uszkodzona,zdrowa i jednolitej barwie,wolna od szkodników, opak min 250 gr-max 1000 gr kg 10 10. Brukiew-klasa I,bez oznak zgnilizny kg 30 11. 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 standardowe skrzynki kg 320 12. Cebula – kl. I. powinna być zdrowa, bez uszkodzeń, jędrna, czysta; nie powinna być , zaparzona; Pakowana w standardowe worki. kg 150 13. Cebula czerwona - powinna być zdrowa, bez uszkodzeń, jędrna, czysta, nie powinna być zamrożona, zaparzona: pakowana w standardowe worki kg 30 14. Cukinia zielona - zdrowa, cała, bez uszkodzeń, bez śladów gnicia, bez plam, jędrna. kg 100 15. Cytryny - gatunek I - o barwie żółtej, bez nadmiernie wyrośniętych części końcowych i zgrubień, jędrna, soczysta, bez uszkodzeń i zapleśnien , kaliber minimum 4 lub większe. kg 400 16. Czosnek - klasy I główka czosnku powinna być cała zwarta, twarda, o wielkości 3cm i ząbkach jędrnych , pokrytych całkowicie łuską, pakowany w standardowe opakowanie kg 25 17. Dynia-klasy I,nie nadgnita,bez plam i uszkodzeń kg 40 18. Fasola Piękny Jaś - nasiona nie powinny być zbutwiałe, spleśniałe; pakowane w worki o wadze min 1 kg max 5kg kg 30 19. Granat-owoc bez uszkodzeń szt. 25 20. Grapefruity - żółty, bez uszkodzeń mechanicznych, nie nadmarznięte nie nadgnięte, bez plam, wolne od uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki, o dojrzałości konsumpcyjnej; soczyste, jędrne. Powinny posiadać ciekłą skórkę. pakowany w kartonach max 15 kg, kaliber 4/45 lub większe. kg 200 21. Grapefruity- czerwony, bez uszkodzeń mechanicznych, nie nadmarznięte nie nadgnięte, bez plam, wolne od uszkodzeń spowodowanych przez

szkodniki, o dojrzałości konsumpcyjnej, jędrne, soczyste, powinny posiadać cienką skórkę pakowany w kartonach max 15 kg kaliber 4/45 lub większe. kg 200 22. Groch łuskany - o barwie żółtej nie powinien posiadać zapachu stęchlizny, pleśni -opak min 1 kg max 5 kg kg 20 23. Gruszki - gatunek I nie powinny być zmarznięte, nie nadgniłe, jędrne, soczyste, bez uszkodzeń, waga min.1 szt-150 gr kg 450 24. Jabłka Extra- gatunek Extra; owoc prawidłowo wykształcony o typom dla odmiany kształcie, zabarwieniu , smaku i zapachu. Waga jednej szt. min 150-200g/szt. Odmiany typu rubin,gala,ligoll -pakowane w skrzynki lub kartony max 14 kg kg 1200 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 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. 20 26. Kapusta biała - nie powinna być uszkodzona, przerośnięta, zaparzona, bez obecności gąsienic; pakowane w skrzyniach lub luzem,główka o wadze 1.50-2 kg kg 400 27. Kapusta czerwona - nie powinna być uszkodzona,porośnięta,zaparzona,bez obecności larw,gąsienic.Główki powinny być nie mniejsze niż 1000 gr,pakowane w skrzynki lub worki o wadze max 10 kg kg 250 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 .opakowanie min 1 kg/netto/ max netto 5 kg kg 150 29. Kapusta pekińska - bez oznak zgnilizny, zaparzeń, liście jędrne koloru jasnozielonego pakowana pojedynczo o wadze min 700g kg 160 30. Karambola-kaliber 24-owoc o jędrnej skórcie,pozbawionej widocznych przebarwień i uszkodzeń szt. 10 31. Kielki buraka op min 200g szt. 5 32. Kielki jarmużu opak min 50 gr-bez znak zgnilizny szt. 5 33. Kielki lucerny op min 250g szt. 10 34. Kielki rzodkiewki op min 250g szt. 10 35. Kiwi - klasy Ekstra; owoce bez uszkodzeń mechanicznych, niezmarznięte, niezwiędnięte; jędrne, pakowane w kartonach lub skrzynkach standardowych Waga 1 szt. min 90g kg 200 36. 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 100 37. Korzeń imbiru – blado-żółte wewnątrz i skórka o kolorze od brązowego do kremowego, całe świeże korzenie kg 2 38. Limonka - klasy I, owoc zdrowy, o barwie zielonej, jędrny, soczysty bez przebarwień kg 4 39. Mandarynki-kaliber 4-owoce powinny być całe,zdrowe,nie zaparzone,bez plam i uszkodzeń-opakowanie max 10 kg kg 350 40. Mango-owoc nie powinien być zwiędły,bez uszkodzeń,bez szkodników szt. 20 41. Marchew - korzeń powinien być czysty, o zdrowej barwie czerwono-pomarańczowej, cały, bez bocznych rozgałęzień, bez uszkodzeń mechanicznych i przez szkodniki; kg 700 42. Melon - owoc powinien być nie nadgnity i nie nadmarznięty, czysty bez uszkodzeń, plam chorobowych, kaliber 5 i więcej. kg 450 43. Mieszanka gotowych sałat/roszponka,rukola,radicchio,lodowa,fryza/opakowanie min 250 gr-max 500 gr,świeża,bez oznak zgnilizny,zaparzeń,szkodników kg 50 44. Mięta świeża - sadzona w doniczce szt. 5 45. 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 650 46. Ogórki kwaszone- , bez pustych kanałów wewnątrz, smak i zapach charakterystyczny dla ogórków kwaszonych z wyraźnym udziałem przypraw aromatyczno-smakowych. Opak max 3 kg netto/bez zalewy/ kg 300 47. Papryka peperoni (ostra) - owoc powinien być dojrzały, o odpowiedniej barwie, bez uszkodzeń, nie zwiędnięty, bez plam, jędrny, kg 2 48. Papryka świeża pomarańczowa - owoc powinien być dojrzały, o odpowiedniej barwie, bez uszkodzeń, nie zwiędnięty, bez plam, jędrny, kg 150 49. Papryka świeża, czerwona - owoc powinien być dojrzały, o odpowiedniej barwie, bez uszkodzeń, nie zwiędnięty, bez plam, jędrny, kg 150 50. Papryka świeża, zielona - owoc powinien być dojrzały, o odpowiedniej barwie, bez uszkodzeń, nie zwiędnięty, bez plam, jędrny, kg 150 51. Papryka świeża, żółta - owoc powinien być dojrzały, o odpowiedniej barwie, bez uszkodzeń, nie zwiędnięty, bez plam, jędrny, kg 150 52. Pieczarka świeża-jędrna,bez uszkodzeń opak max 5 kg kg 24 53. Pietruszka korzeń - korzeń powinien być zdrowy, bez śladów chorób, jędrny, bez oznak zgnilizny, kg 20 54. Pietruszka Natka - pęczki o wadze min 100g, bez oznak

zaparzenia, zapleśnienia, bez zmian barwy Kg 60 55. 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 500 56. Pomidor kaliber oznaczenie: BB, UE: G, 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 o standardowej wadze kg 240 57. Pomidor malinowy odmiana PINK, kaliber BB w mm. 67-82/klasy I, powinien być zdrowy, bez plam chorobowych, jędrny, nie zwiędnięty, nie pomarszczony, dojrzały, ciemni czerwonego koloru, bez plam o oznak pleśni, pakowany w skrzynki lub kartony max 10 kg kg 900 58. Pomidory koktajlowe- powinny być zdrowe, bez plam chorobowych, jędrne, nie zwiędnięte, nie pomarszczone, dojrzałe. kg 200 59. Por - liście barwy zielonej, bez zaparzeń i liści nadgniłych; kg 30 60. Rozmaryn świeży - sadzony w doniczce, bez oznak wędnięcia szt. 5 61. 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 200 62. Sałata rzymska-kl. I, bez oznak zgnilizny, zaparzeń, liście jędrne koloru ciemnozielonego, kg 10 63. sałata FRYZA-klasa I, bez oznak zgnilizny, zaparzeń, szkodników kg 10 64. Sałata lodowa - bez oznak zgnilizny, zaparzeń, bez przerośnięć i szkodników typu ślimaki. Pakowana osobno w folie kg 120 65. Sałata Raddicchio - klasa I, bez oznak zgnilizny, zaparzeń, szkodników, liście jędrne, przylegające do siebie, bez plam waga główki min 250g. kg 10 66. Sałata roszonek - opakowanie min 100 g kg 5 67. Sałata RUCOLA - opakowanie plastikowe waga netto 250g kg 5 68. Sałata zielona masłowa - wybór I, waga główki nie mniejsza niż 200g, bez oznak zgnilizny, zaparzeń, bez przerośnięć i szkodników typu ślimaki kg 250 69. Seler - korzenie czyste, zdrowe, całe, bez uszkodzeń, bez śladów gnicia, o miąższu białym ; pakowane w worki lub skrzynki standardowe kg 160 70. Seler naciowy - powinien być barwy zielonej, czysty, nie zwiędły, bez części pożółkłych Min kg 10 71. 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 140 72. Truskawka - gatunek extra, owoce o najwyższej jakości, kształcie, zabarwieniu w typowym dla danej odmiany, nie powinny być zaparzone, zapleśniałe. kg 20 73. Tymianek świeży-sadzone w doniczce, kl. I, bez oznak wędnięcia szt. 3 74. Winogrono o barwie ciemnofioletowej- kl. ekstra, owoce w opakowaniu powinny być jednej odmiany nie zapleśniałe niezafermentowane, nie nadgnięte; kg 150 75. Winogrono o barwie żółtozielonej – kl. ekstra lub L, owoce w opakowaniu powinny być jednej odmiany nie zapleśniałe niezafermentowane, nie nadgnięte . kg 150 76. Ziemniaki-powinny być zdrowe, kształtne, suche, czyste bez ziemi, piaku, nieuszkodzone, jednolitej odmiany, kształt owalny, jednakowej wielkości kg 4500 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. Podane ceny winny być cenami ostatecznymi, tj. zawierającymi ewentualne rabaty, dopłaty lub upusty oraz koszty dostawy. Wszystkie ceny należy podać w złotych (łącznie z podatkiem VAT), w zaokrągleniu do dwóch miejsc po przecinku. 5. Wykonawca odbierać będzie niezwłocznie i bezpłatnie od Zamawiającego zwrotne opakowania, kartony, skrzynie itp. w których dostarczany jest

towar

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, 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: 28/01/2021

IV.2) Całkowita wartość zamówienia

Wartość bez VAT 67275

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: Srok Wiesław prowadzący działalność gospodarczą pod nazwą Firma Handlowo-Usługowa „STEMAR”

Email wykonawcy: biuro@hurtowniastemar.pl
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 60918

Oferta z najniższą ceną/kosztem 60918

Oferta z najwyższą ceną/kosztem 71531.50

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.