Ogłoszenie o wyniku postępowania
Dostawy
Sukcesywne dostawy warzyw i owoców świeżych do Ośrodka Przygotowań Olimpijskich we Władysławowie wraz z usługą transportu

SEKCJA I - ZAMAWIAJĄCY

1.1.) Rola zamawiającego
Postępowanie prowadzone jest samodzielnie przez zamawiającego

1.2.) Nazwa zamawiającego: Centralny Ośrodek Sportu z siedzibą w Warszawie, (00-449), ul. Łazienkowska 6A, Ośrodek Przygotowań Olimpijskich we Władysławowie (84-120) ul. Żeromskiego 52

1.4) Krajowy Numer Identyfikacyjny: REGON 14273335600035

1.5) Adres zamawiającego

1.5.1.) Ulica: Żeromskiego 52

1.5.2.) Miejscowość: Władysławowo

1.5.3.) Kod pocztowy: 84-120

1.5.4.) Województwo: pomorskie

1.5.5.) Kraj: Polska

1.5.6.) Lokalizacja NUTS 3: PL634 - Gdański

1.5.7.) Numer telefonu: 58 674 63 50

1.5.9.) Adres poczty elektronicznej: przetargi.wladyslawowo@cos.pl

1.5.10.) Adres strony internetowej zamawiającego: www.bip.cos.pl

1.6.) Adres strony internetowej prowadzonego postępowania:
https://ezamowienia.gov.pl/mp-client/search/list/ocds-148610-443afcea-1fcc-11ee-a60c-9ec5599dddc1

1.7.) Rodzaj zamawiającego: Zamawiający publiczny - jednostka sektora finansów publicznych - instytucja gospodarki budżetowej

1.8.) Przedmiot działalności zamawiającego: Inna działalność

sport

SEKCJA II – INFORMACJE PODSTAWOWE

2.1.) Ogłoszenie dotyczy:

Zamówienia publicznego

2.2.) Ogłoszenie dotyczy usług społecznych i innych szczególnych usług: Nie

2.3.) Nazwa zamówienia albo umowy ramowej:
Sukcesywne dostawy warzyw i owoców świeżych do Ośrodka Przygotowań Olimpijskich we Władysławowie wraz z usługą transportu

2.4.) Identyfikator postępowania: ocds-148610-443afcea-1fcc-11ee-a60c-9ec5599dddc1

2.5.) Numer ogłoszenia: 2023/BZP 00355356

2.6.) Wersja ogłoszenia: 01

2.7.) Data ogłoszenia: 2023-08-17

2.8.) Zamówienie albo umowa ramowa zostały ujęte w planie postępowań: Tak

2.9.) Numer planu postępowań w BZP: 2023/BZP 00005041/17/P

2.10.) Identyfikator pozycji planu postępowań:

1.2.6 Sukcesywne dostawy warzyw i owoców świeżych do Ośrodka Przygotowań Olimpijskich we Władysławowie wraz z usługą transportu

2.11.) Czy zamówienie albo umowa ramowa dotyczy projektu lub programu współfinansowanego ze środków Unii

Europejskiej: Nie

2.13.) Zamówienie/umowa ramowa było poprzedzone ogłoszeniem o zamówieniu/ogłoszeniem o zamiarze zawarcia umowy: Tak

2.14.) Numer ogłoszenia: 2023/BZP 00300668

SEKCJA III – TRYB UDZIELENIA ZAMÓWIENIA LUB ZAWARCIA UMOWY RAMOWEJ

3.1.) Tryb udzielenia zamówienia wraz z podstawą prawną Zamówienie udzielane jest w trybie podstawowym na podstawie: art. 275 pkt 1 ustawy

SEKCJA IV – PRZEDMIOT ZAMÓWIENIA

4.1.) Numer referencyjny: 27/2023

4.2.) Zamawiający udziela zamówienia w częściach, z których każda stanowi przedmiot odrębnego postępowania: Tak

4.3.1) Wartość zamówienia stanowiącego przedmiot tego postępowania (bez VAT): 96998,50 PLN

4.4.) Rodzaj zamówienia: Dostawy

4.5.1.) Krótki opis przedmiotu zamówienia

1. Ananasy - owoce powinny być swieże,czyste,zdrowe,o prawidłowym kształcie dojrzałe bez oparzelin słonecznych i uszkodzeń mechanicznych, kaliber 10. kg 20
2. Arbuz-owoc powinien być dojrzały,miąższ soczysty,o barwie czerwonej,skórka czysta,zdrowa,bez uszkodzeń,o wadze 3-5 kg kg 700
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 ciemnofiloetowej kg 20
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 prezentacje 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 1800
6. Bataty – korzenie o kształcie jajowatym, ok 14 cm. kg 15
7. Bazylia świeża - sadzona w doniczce, bez oznak więdnięcia szt. 5
8. Biała rzodkiew - korzenie powinny być jędrne, nie popękane, nie sparciałe, bez uszkodzeń przez szkodniki kg 120
9. Borowik suszony kl. I -stosunek trzonków do kapeluszy powinien przedstawiać się jak 1:1w 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 1
10. Borówka amerykańska-świeża,dojrzała,sucha,czysta,nie uszkodzona,zdrowa o jednolitej barwie,wolna od szkodników,opak min 250 gr-max 500 gr kg 5
11. Botwinka-czysta,świeżą,nie zwiędnięta,zdrowa,właściwie zabarwiona,bez plam,uszkodzeń,bez zanieczyszczeń biologicznych typu mszyce kg 15
12. Brzoskwinia świeża,soczysta,dojrzała,jędrna,sucha,bez uszkodzeń,waga 1 szt 120-150 gr kg 200
13. Buraki ćwikłowe - klasy pierwszej, nie powinny być zaparzone, zamarznięte, zapleśniałe,- korzenie o średnicy 4-8cm i zabarwieniu w przekroju ciemnoczerwonym; jędrne i soczyste w środku, pakowane w worki lub skrzynki opak max 10 kg kg 400
14. Cebula – kl. I. powinna być zdrowa, bez uszkodzeń, jędrna, czysta; nie powinna być , zaparzona; Pakowana w worki.- min 1 kg max 10 kg kg 230
15. Cebula czerwona - powinna być zdrowa, bez uszkodzeń, jędrna, czysta, nie powinna być zmarznięta, zaparzona: pakowana w worki-opak min.1 kg -max 5kg kg 25
16. Cukinia żółta, zielona - zdrowa, cała, bez uszkodzeń, bez śladów gnicia, bez plam, jędrna. kg 70
17. Cytryny - powinny być zdrowe o nienaruszonej tkance,bez uszkodzeń,nie zaparzone,nie uszkodzone przez mroz,nie poplamione,czyste,dojrzałe,soczyste,zabezpieczone przed uszkodzeniem podczas transportu, kaliber minimum 4 lub większe. kg 500
18. Czosnek -Klasy I,główka czosnku powinna być zwarta,twarda o wielkości 3 cm i jędrnych ząbkach,pokrytych całkowicie łuską-pakowamy max 1 kg kg 50
19. Dynia świeża-dojrzała,miąższ soczysty o barwie pomarańczowej,skórka zdrowa, ,czysta,bez uszkodzeń naskórka kg 25
20. Fasola Piękny Jaś - opakowanie etykietowane o wadze max do 5 kg,czysty,o odpowiedniej barwie,bez uszkodzeń,bez oznak pleśni,bez nadpsuć,bez szkodników,zanieczyszczeń chemicznych. kg 10
21. Granat dojrzały z błyszczącą lekko popękaną skorką w kolorze czerwieni lub fioletu 300-330 gr-waga 1 szt szt. 20
22. Grapefruity -/ żółty, zielone,różowe/ 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,zabezpieczone przed uszkodzeniem podczas transportu,wielkość 1 szt 250-300 g kg 50
23. Groch łuskany - o barwie żółtej nie powinien posiadać zapachu stęchlizny, pleśni ,opakowanie etykietowane max do 5 kg kg 15

24. Gruszki - gatunek I ,powinny być świeże,jędrne,bez uszkodzeń naskórka,nie poobijane,czyste,nie zagrzybione,bez śladów pleśni,pakowane w kartony lub skrzynki,zabezpieczone przed uszkodzeniem podczas transportu,waga opakowania max 15 kg,waga 1 szt-150-200 g kg 500
25. Jabłka - gatunek I; owoc prawidłowo wykształcony o typowym dla odmiany kształcie, zabarwieniu , smaku i zapachu. Waga jednej szt. Min.180 -200 g. Odmiany typu LOBO, rubin,gala,Ligol. -pakowane w skrzynki lub kartony max 14 kg kg 1600
26. 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
27. Kapusta biała -bez oznak zgnilizny,szkodników,zaparzeń,głowka o wadze min 1.50 kg kg 400
28. Kapusta czerwona -nie powinna być uszkodzona,porośnięta,zaparzona,bez obecności larw,gąsienic.Główki powinny być nie mniejsze niż 1 kg,pakowane w skrzynki lub worki o wadze max 10 kg kg 150
29. 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 ,opak 1-5 kg netto/należy podać wagę samego surowca-po odcieku/ kg 40
30. Kapusta pekińska - bez oznak zgnilizny, zaparzeń, liście jędrne koloru jasnozielonego pakowana pojedynczo o wadze min 700g kg 120
31. Kiełki buraka op min 200g szt. 3
32. Kiełki lucerny op min 250g szt. 3
33. Kiełki rzodkiewki op min 250g szt. 3
34. Kiwi - klasy Ekstra; owoce bez uszkodzeń mechanicznych, niezmarznięte, niezwiędnięte; jędrne, pakowane w kartonach lub skrzynkach Waga 1 szt. 100-120 gr kg 40
35. 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
36. Korzeń imbiru-blado-żółte wnętrze,skórka o kolorze od brązowego do kremowego,korzenie całe,świeże kg 8
37. limonka-klasy I,owoc zdrowy o barwie zielonej,jędrny,soczysty,bez przebarwień kg 5
38. mandarynka-kl.I,owoce powinny być zdrowe,czyste,nie zaparzone,nie zmarznięte,soczyste-opakowanie max 10 kg kg 100
39. Mango-owoc nie powinien być zwiędły,bez uszkodzeń.o odpowiedniej barwie i kształcie szt. 10
40. Marchew - korzeń powinien być czysty, o zdrowej barwie czerwono-pomarańczowej, cały, bez bocznych rozgałęzień, bez uszkodzeń mechanicznych i przez szkodniki; opak max 10 kg kg 630
41. Melon - owoc powinien być nie nadgnity i nie nadmarznięty, czysty bez uszkodzeń, plam chorobowych, jędrny,dojrzały,kaliber 5 i więcej. kg 200
42. Mieszanka gotowych sałat/roszponka,rucola,radicchio,lodowa,fryza/-opak min 250 gr-max 500gr-bez oznak zgnilizny,zaparzeń,szkodników kg 30
43. Mięta świeża - sadzona w doniczce ,kl.I szt. 15
44. Morele-owoc świeży,soczysty,bez oznak gnicia,pleśni kg 300
45. Nektarynka swieżą,jędrna,dojrzała,bez uszkodzeń naskórka,plam -waga 1 szt 120-150 g kg 200
46. Ogórek świeży - klasy I, nie powinien być zwiędły; bez uszkodzeń, plam chorobowych, powinien posiadać barwę zieloną typową dla odmiany,nie może być pakowany w folię, nie zaparzony kg 700
47. Ogórki kwaszone- , bez pustych kanałów wewnątrz, smak i zapach charakterystyczny dla ogórków kwaszonych z wyraźnym udziałem przypraw aromatyczno-smakowych.Opakowanie min.1 kg/netto bez zalewy/ max 3 kg/netto bez zalewy/-należy podać cenę za 1 kg surowca po odcieku kg 250
48. Ogórki małosolne-bez pustych kanałów wewnątrz,smak i zapach charakterystyczny dla ogórków małósolnych,z wyraźnym udziałem przypraw aromatyczno-smakowych-opakowanie wiaderko o wadze netto 2-3 kg/należy podać cenę netto za 1 kg surowca-po odcieku/ kg 400
49. Papryka ostra/czuszka/owoc powinien być dojrzały,o odpowiedniej barwie oraz wielkości i kształcie,bez oznak zgnilizny,nadpsucia,porażenia chorobami,popękania,uszkodzenia,zapleśnień,zafermentowana kg 5
50. Papryka świeża pomarańczowa - owoc powinien być dojrzały, o odpowiedniej barwie, bez uszkodzeń, nie zwiędnięty, bez plam, jędrny, kg 120
51. Papryka świeża, czerwona - , kg 160
52. Papryka świeża, zielona - kg 120
53. Papryka świeża, żółta - kg 120
54. Pieczarka-wybór kr kg 10
55. Pietruszka korzeń - kg 40
56. Pietruszka Natka - Kg 60
57. Pomarańcze - kg 100
58. Pomidor kg 1400
59. Pomidory koktajlowe/czerwone,żółte/- powinny być zdrowe, bez plam chorobowych, jędrne, nie zwiędnięte, nie pomarszczone, dojrzałe,gatunek I kg 60
60. Por -wybór I klasa,liście barwy zielonej,bez liści nadgniłych,zaparzeń kg 45
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 100
62. Salata fryza-klasa I-bez oznak zgnilizny,zaparzeń,szkodników kg 25
63. Sałata lodowa - kg 130
64. Sałata zielona masłowa - kg 230
65. Seler - kg 300
66. Seler naciowy - powinien być barwy zielonej, czysty, nie zwiędły, bez części pożółkłych kg 20
67. Szczaw świeży gruntowy -kg 20
68. Szczypiorek - kg 110
69. Winogrono o barwie ciemnofioletowej- kg 20
70. Winogrono o barwie żółtozielonej – kg 20
71. Ziemniaki - kg 8500

4.5.3.) Główny kod CPV: 03221000-6 - Warzywa

4.5.4.) Dodatkowy kod CPV:

03212100-1 - Ziemniaki

03220000-9 - Warzywa, owoce i orzechy

03221100-7 - Warzywa korzeniowe i bulwiaste

03221230-7 - Papryka

03221240-0 - Pomidory

03221250-3 - Cukinia

03221270-9 - Ogórki

03221300-9 - Warzywa liściaste

03221400-0 - Warzywa kapustne

03222110-7 - Owoce tropikalne

03222200-5 - Owoce cytrusowe

03222330-5 - Owoce pestkowe

SEKCJA V ZAKOŃCZENIE POSTĘPOWANIA

5.1.) Postępowanie zakończyło się zawarciem umowy albo unieważnieniem postępowania: Postępowanie/cześć postępowania zakończyła się zawarciem umowy

SEKCJA VI OFERTY

6.1.) Liczba otrzymanych ofert lub wniosków: 2

6.1.1.) Liczba otrzymanych ofert wariantowych: 0

6.1.2.) Liczba ofert dodatkowych: 0

6.1.3.) Liczba otrzymanych od MŚP: 2

6.1.4.) Liczba ofert wykonawców z siedzibą w państwach EOG innych niż państwo zamawiającego: 0

6.1.5.) Liczba ofert wykonawców z siedzibą w państwie spoza EOG: 0

6.1.6.) Liczba ofert odrzuconych, w tym liczba ofert zawierających rażąco niską cenę lub koszt: 0

6.1.7.) Liczba ofert zawierających rażąco niską cenę lub koszt: 0

6.2.) Cena lub koszt oferty z najniższą ceną lub kosztem: 86218,05 PLN

6.3.) Cena lub koszt oferty z najwyższą ceną lub kosztem: 96480,20 PLN

6.4.) Cena lub koszt oferty wykonawcy, któremu udzielono zamówienia: 86218,05 PLN

6.5.) Do wyboru najkorzystniejszej oferty zastosowano aukcję elektroniczną: Nie

6.6.) Oferta wybranego wykonawcy jest ofertą wariantową: Nie

SEKCJA VII WYKONAWCA, KTÓREMU UDZIELONO ZAMÓWIENIA

7.1.) Czy zamówienie zostało udzielone wykonawcom wspólnie ubiegającym się o udzielenie zamówienia: Nie

7.2.) Wielkość przedsiębiorstwa wykonawcy: Mały przedsiębiorca

7.3.) Dane (firmy) wykonawcy, któremu udzielono zamówienia:

7.3.1) Nazwa (firma) wykonawcy, któremu udzielono zamówienia: STEMAR SPÓŁKA Z OGRANICZONĄ ODPOWIEDZIALNOŚCIĄ

7.3.2) Krajowy Numer Identyfikacyjny: REGON 383763178

7.3.3) Ulica: ul. Portowa 3

7.3.4) Miejscowość: Władysławowo

7.3.5) Kod pocztowy: 84-120

7.3.6.) Województwo: pomorskie

7.3.7.) Kraj: Polska

7.4.) Czy wykonawca przewiduje powierzenie wykonania części zamówienia podwykonawcom?: Nie

SEKCJA VIII UMOWA

8.1.) Data zawarcia umowy: 2023-07-27

8.2.) Wartość umowy/umowy ramowej: 86218,05 PLN

8.3.) Okres realizacji zamówienia albo umowy ramowej: 2 miesiące