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-148610-1273c06e-622d-11ee-9aa3-96d3b4440790

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-148610-1273c06e-622d-11ee-9aa3-96d3b4440790

2.5.) Numer ogłoszenia: 2023/BZP 00527149

2.6.) Wersja ogłoszenia: 01

2.7.) Data ogłoszenia: 2023-12-01

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

2.9.) Numer planu postępowań w BZP: 2023/BZP 00005041/29/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 00426298

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: 45/2023

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

4.3.) Łączna wartość poszczególnych części zamówienia: 349149,55 PLN

4.3.1) Wartość zamówienia stanowiącego przedmiot tego postępowania (bez VAT): 105275 PLN

4.4.) Rodzaj zamówienia: Dostawy

4.5.1.) Krótki opis przedmiotu zamówienia

Lp. Nazwa oraz opis wymaganych cech danego asortymentu jm ilość
1. Ananasy - owoce powinny być swieże,czyste,zdrowe,o prawidłowym kształcie dojrzałe bez oparzelin słonecznych i uszkodzeń mechanicznych, kaliber 10. kg 30
2. Arbuz-owoc powinien być dojrzały,miąższ soczysty,o barwie czerwonej,skórka czysta,zdrowa,bez uszkodzeń,o wadze 3-5 kg kg 450
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 - kg 2600
6. Bataty – korzenie o kształcie jajowatym, ok 14 cm. kg 30
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. brukiew-czysta,bez oznak gnicia,bez szkodników kg 30
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 600
14. Cebula g kg 300
15. Cebula czerwona kg 25
16. Cukinia żółta, zielona - zdrowa, cała, bez uszkodzeń, bez śladów gnicia, bez plam, jędrna. kg 100
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 650
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 80
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 15
21. Granat dojrzały z błyszczącą lekko popękaną skorką w kolorze czerwieni lub fioletu 300-330 gr-waga 1 szt szt. 20
22. Grapefruity kg 50
23. Groch łuskany - o barwie żółtej nie powinien posiadać zapachu stęchlizny, pleśni ,opakowanie etykietowane max do 5 kg kg 40
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 2300
26. Kalarepa: szt. 15

27. Kapusta biała -bez oznak zgnilizny,szkodników,zaparzeń,głowka o wadze min 1.50 kg kg 550
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 300
29. Kapusta kwaszona- kg 80
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 65
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 600
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 900
41. Melon - owoc powinien być nie nadgnity i nie nadmarznięty, czysty bez uszkodzeń, plam chorobowych, jędrny,dojrzały,kaliber 5 i więcej. kg 350
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. 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 850
45. 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 600
46. 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 200
47. 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
48. Papryka świeża pomarańczowa - owoc powinien być dojrzały, o odpowiedniej barwie, bez uszkodzeń, nie zwiędnięty, bez plam, jędrny, kg 120
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 120
51. Papryka świeża, żółta - owoc powinien być dojrzały, o odpowiedniej barwie, bez uszkodzeń, nie zwiędnięty, bez plam, jędrny, kg 100
52. Pieczarka-wybór kl.I.powinna być zdrowa,twarda o białej barwie,średniej wielkości,bez plam -opak max 500 gr kg 10
53. Pietruszka korzeń - korzeń powinien być zdrowy, bez śladów chorób, jędrny, bez oznak zgnilizny, kg 50
54. Pietruszka Natka - pęczki o wadze min 100g, bez oznak zaparzenia, zapleśnienia, bez zmian barwy Kg 40
55. Pomarańcze - klasy I, owoce powinny być całe, zdrowe, czyste, nie zaparzone, nie zmarznięte , nie zwiędnięte, bez plam i uszkodzeń, jędrne, soczyste, o właściwym smaku i aromacie,zabezpieczone przed uszkodzeniami podczas transportu-opakowanie max 15 kg kg 250
56. Pomidor premium Polski-powinny być zdrowe,jędrne,o jednolitej wielkośći i kształcie,bez uszkodzeń naskórka,o jednolitym zabarwieniu czerwonym właściwym dla danego gatunku, miąższ soczysty,waga 1 szt .min.100 g /,pakowany w kartony lub skrzynki max 6 kg- z oryginalną etykietą zawierającą nazwę produktu,pochodzenie,nazwa producenta kg 1800
57. Pomidory koktajlowe/czerwone,żółte/- powinny być zdrowe, bez plam chorobowych, jędrne, nie zwiędnięte, nie pomarszczone, dojrzałe,gatunek I kg 40
58. Por -wybór I klasa,liście barwy zielonej,bez liści nadgniłych,zaparzeń kg 70
59. 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 130
60. Salata fryza-klasa I-bez oznak zgnilizny,zaparzeń,szkodników kg 15
61. Sałata lodowa - bez oznak zgnilizny, zaparzeń, bez przerośnięć i szkodników typu ślimaki. Pakowana osobno w folie,główka nie mniejsza niż 150 gr kg 170
62. Sałata zielona masłowa - wybór I, waga główki nie mniejsza niż 200g, bez oznak zgnilizny, zaparzeń, bez przerośnięć i szkodników typu ślimaki kg 300
63. Seler - korzenie czyste, zdrowe, całe, bez uszkodzeń, bez śladów gnicia, o miąższu białym ; pakowane w worki -opak

max 10 kg,waga 1 szt min.150 g kg 350
64. Seler naciowy - powinien być barwy zielonej, czysty, nie zwiędły, bez części pożółkłych kg 20
65. Szczaw świeży gruntowy -jędrny,nie obwiędnięty,bez oznak gnicia kg 20
66. 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 130
67. Winogrono o barwie ciemnofioletowej- kl. Ekstra lub L, owoce w opakowaniu powinny być jednej odmiany nie zapleśniałe niezafermentowane, nie nadgnite; kg 20
68. Winogrono o barwie żółtozielonej – kl. ekstra lub L, owoce w opakowaniu powinny być jednej odmiany nie zapleśniałe niezafermentowane, nie nadgnite . kg 20
69. Ziemniaki -powinny być zdrowe,kształtne,suche,czyste bez ziemi,nieuszkodzone,jednolitej odmiany,kształt owalny,jednakowej wielkości-opakowanie max 15 kg kg 11500

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: 117854,64 PLN

6.3.) Cena lub koszt oferty z najwyższą ceną lub kosztem: 118064,55 PLN

6.4.) Cena lub koszt oferty wykonawcy, któremu udzielono zamówienia: 117854,64 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: Mikro przedsiębiorca

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

7.3.1) Nazwa (firma) wykonawcy, któremu udzielono zamówienia: PH AKMAK Alicja i Krzysztof Szymańscy S.C

7.3.2) Krajowy Numer Identyfikacyjny: 192662380

7.3.3) Ulica: Pucka

7.3.4) Miejscowość: Miroszyno

7.3.5) Kod pocztowy: 84-103

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: 2023-10-31

8.2.) Wartość umowy/umowy ramowej: 117854,64 PLN

8.3.) Okres realizacji zamówienia albo umowy ramowej: 4 miesiące