

Ogłoszenie nr 510004218-N-2019 z dnia 08-01-2019 r.

"SOLPARK KLESZCZÓW" Sp. z o.o.: DOSTAWA MIĘSA, PRODUKTÓW MIĘSNYCH, PODROBÓW ORAZ WĘDLIN I WYROBÓW WĘDLINIARSKICH DO OBIEKTÓW „SOLPARK KLESZCZÓW” SP. Z O.O.

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: 654773-N-2018

Ogłoszenie o zmianie ogłoszenia zostało zamieszczone w Biuletynie Zamówień Publicznych:

nie

SEKCJA I: ZAMAWIAJĄCY

I. 1) NAZWA I ADRES:

"SOLPARK KLESZCZÓW" Sp. z o.o., Krajowy numer identyfikacyjny 10068625300000, ul. ul. Sportowa 8, 97410 Kleszczów, woj. łódzkie, państwo Polska, tel. 44 731 65 00, e-mail biuro@kompleks-solpark.pl, faks .
Adres strony internetowej (url): www.solpark.bip.kleszczow.pl

I.2) RODZAJ ZAMAWIAJĄCEGO:

Inny: SPÓŁKA Z OGRANICZONĄ ODPOWIEDZIALNOŚCIĄ

SEKCJA II: PRZEDMIOT ZAMÓWIENIA

II.1) Nazwa nadana zamówieniu przez zamawiającego:

DOSTAWA MIĘSA, PRODUKTÓW MIĘSNYCH, PODROBÓW ORAZ WĘDLIN I WYROBÓW WĘDLINIARSKICH DO OBIEKTÓW „SOLPARK KLESZCZÓW” SP. Z O.O.

Numer referencyjny (jeżeli dotyczy):

CRZPU/14/2018

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:

1.1. Przedmiotem zamówienia jest dostawa mięsa, produktów mięsnych, podrobów, wędlin i wyrobów wędliniarskich do obiektów „SOLPARK KLESZCZÓW” Sp. z o.o. w Kleszczowie, o wysokiej jakości zdrowotnej spełniającej wymogi określone przepisami Ustawy z 25 sierpnia 2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2018 r. poz. 1541) oraz aktów wykonawczych do niej i wytworzone zgodnie z obowiązującymi przepisami, w szczególności: a) Ustawa z dnia 16 grudnia 2005 o produktach pochodzenia zwierzęcego (Dz. U. z 2017 r. poz. 242) b) Rozporządzenie (WE) nr 853/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004r. ustanawiającym szczególne przepisy dotyczące higieny w odniesieniu do żywności pochodzenia zwierzęcego (Dz. Urz. UE L 139 z 30.04.2004, str. 55, z późn. zm.) - Dz. Urz. UE Polskie wydanie specjalne, rozdz. 3, t. 45, str. 14) oraz w przepisach Unii Europejskiej wydanych w trybie tego rozporządzenia. c) Rozporządzenie (WE) nr 854/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. ustanawiającym szczególne przepisy dotyczące organizacji urzędowych kontroli w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego przeznaczonych do spożycia przez ludzi (Dz. Urz. UE L 139 z 30.04.2004, str. 206 z późn. zm) – Dz. Urz. UE Polskie wydanie specjalne, rozdz. 3, t. 45, str. 75) oraz w przepisach Unii Europejskiej wydanych w trybie tego rozporządzenia. d) Ustawa z dnia 29 stycznia 2004r. o Inspekcji Weterynaryjnej (tekst jednolity Dz. U. z 2018r. poz. 1557) zapewniających bezpieczeństwo konsumenta, odpowiadających jakości handlowej określonej w obowiązujących przepisach o jakości handlowej i deklarowanej przez producenta w jego oznakowaniu. 1.2 Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia określa Załącznik nr 4 do niniejszej Specyfikacji Istotnych Warunków Zamówienia, będący jednocześnie Formularzem cenowym. 1.3. Przedmiot zamówienia określony w pkt. 1.1. obejmuje dostawy mięsa, produktów mięsnych, podrobów, wędlin i wyrobów wędliniarskich, które są: a) dopuszczone do sprzedaży, b) świeże i pierwszego gatunku, c) wolne od wad, d) oznakowane widoczną nazwą handlową produktu oraz aktualnym terminem ważności i terminem produkcji (terminem przydatności do spożycia pozwalającym na przechowywanie go przez okres co najmniej 72 godzin od dnia dostawy do obiektów Zamawiającego), e) zgodne z obowiązującymi normami stawianymi towarom. 1.4. Przedmiot zamówienia będzie dostarczany przez Wykonawcę w pojemnikach przeznaczonych do kontaktów z żywnością, zamkniętych (każdy asortyment w oddzielnym zamkniętym pojemniku) zawierający zapis daty, godziny produkcji, pieczęć producenta (nazwa i adres) oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem. Opakowania jednostkowe dla produktów muszą być suche, czyste, bez uszkodzeń mechanicznych i obcych zapachów oraz powinny zapewnić ochronę przed uszkodzeniami mechanicznymi oraz zanieczyszczeniami, jak również odpowiednie warunki w czasie przechowywania i transportu. 1.5. Do każdej dostawy przedmiotu zamówienia dołączony zostanie Handlowy Dokument Identyfikacyjny zawierający informacje dotyczące producenta, datę produkcji oraz datę ważności. 1.6. Częstotliwość dostaw: Dostawa następować będzie w dniach pracy obiektu (od poniedziałku do soboty z wyłączeniem dni ustawowo wolnych od pracy), do 6 (sześciu) razy w tygodniu, do obiektu Zamawiającego, w godzinach określonych przez Zamawiającego tj. 6.00-12.00. W przypadku stosunkowo małej ilości cząstkowej dostawy towaru – w zakresie planowanego terminu dostawy – Zamawiający może uwzględnić sugestie Wykonawcy. 1.7. Transport do siedziby Zamawiającego będzie realizowany środkami transportu dostosowanymi do przewozu żywności zgodnie z obowiązującymi przepisami w warunkach zapewniających utrzymanie właściwej jakości. Natomiast osoby wykonujące zamówienia (tj. kierowcy i pomocnicy) muszą posiadać aktualne zaświadczenie lekarskie, zezwalające na pracę w kontakcie z żywnością. 1.8. Wykonawca zobowiązany jest do dostarczania towarów do obiektów Zamawiającego transportem na własny koszt i ryzyko. 1.9. Wykonawca zobowiązany jest do dokonywania we własnym zakresie wyładunku i wniesienia dostarczonego towaru do pomieszczeń magazynowych Zamawiającego wskazanych przez przedstawiciela Zamawiającego (strefa magazynowa lub strefa przyjęcia towaru). 1.10. Wielkość poszczególnych dostaw Zamawiający będzie określał na podstawie pisemnego zamówienia wysłanego w formie elektronicznej na adres e-mail z potwierdzeniem przyjęcia zamówienia, z którego zamówienie zostało złożone w terminie nie później niż 6 godzin od złożenia zamówienia i ze wskazaniem planowanej daty i godziny dostawy mając na uwadze pkt. 1.12b. W sytuacji, gdy skorzystanie ze skrzynki e-mailowej będzie niemożliwe z powodu usterek technicznych dopuszcza się przekazanie zamówienia: a) Faksem z wynikiem OK. / WYSŁANIE UDANE u Zamawiającego; b) lub złożenie telefonicznie. Zamawiający zastrzega sobie możliwość korekty zamówienia do godziny 15:30 przed dniem realizacji zamówienia. 1.11. Termin realizacji zamówienia przez Wykonawcę nie może być dłuższy niż 2 (słownie: dwa) dni robocze od dnia przesłania zamówienia przez Zamawiającego. 1.12. Zamawiający w zamówieniu wyszczególni: a) nazwę asortymentu i ilość, b) termin realizacji dostawy, c) ewentualne specyficzne warunki zamówienia 1.13. Ilość asortymentu będącego przedmiotem zamówienia określona w formularzu cenowym stanowiącej załącznik nr 4 do SIWZ jest ilością szacunkową. Zamawiający zastrzega sobie prawo do jednostronnego ograniczenia ilości i związanej z nią wartości przedmiotu umowy do faktycznie zamówionego asortymentu w zależności od rzeczywistych potrzeb w okresie obowiązywania niniejszej umowy wynikających z rodzaju diet klientów oraz ze zmiennej ilości klientów Zamawiającego uzależnionych od zakresu zarezerwowanych szkoleń, konferencji, eventów, sezonu, w związku z zakresem świadczonych usług i prowadzonej przez Zamawiającego działalności. Zamawiający dopuszcza także możliwość dokonania zakupu asortymentu spoza Formularza cenowego, jeśli zaistnieje konieczność dokonania zakupu z uwagi na przyjazd gości oczekujących przygotowania niestandardowych – mało popularnych posiłków itp.; wartość dokonanych zakupów spoza Formularza cenowego, zostanie doliczona do wartości niniejszego zamówienia. Zamawiający będzie regulował należności tylko za faktycznie dokonane dostawy przedmiotu zamówienia w zależności od rzeczywistych potrzeb w okresie obowiązywania niniejszej umowy wynikające z rodzaju diet klientów oraz ze zmiennej ilości klientów Zamawiającego uzależnionych od zakresu zarezerwowanych szkoleń, konferencji, eventów, sezonu, w związku z zakresem świadczonych usług i prowadzonej przez Zamawiającego działalności, z uwzględnieniem kwoty wskazanej przez Zamawiającego do której będzie realizowane zamówienie. 1.14. Zamawiający zastrzega sobie możliwość zmiany rodzaju asortymentu w czasie wykonywania umowy jeżeli produkt zaofertowany przez Wykonawcę zostanie wycofany z produkcji – w tej sytuacji po uzgodnieniu z Zamawiającym, Wykonawca może zaproponować inny produkt równoważny nie gorszy jakościowo po cenach zaproponowanych dla produktu wycofanego. 1.15. W pozycjach dotyczących produktów wskazanych z nazwy handlowej Zamawiający dopuszcza składanie ofert równoważnych. Pod pojęciem produktu równoważnego Zamawiający

rozumie produkty o nie gorszych parametrach jakościowych, posiadające te same walory organoleptyczne (jak zapach, barwa, konsystencja) oraz zawierające w swoim składzie co najmniej te same surowce użyte do produkcji, tą samą gramaturę/pojemność co artykuły określone przez Zamawiającego. 1.16. W przypadku gdy Wykonawca będzie oferował artykuł równoważny, ma obowiązek zaznaczyć ten fakt i produkt równoważny w formularzu cenowym (złącznik nr 4 SIWZ kolumna II, wpisując asortyment równoważny). Zgodnie z art. 30 ust. 5 ustawy Pzp Wykonawca, który powołuje się na rozwiązania równoważne opisywane przez Zamawiającego, jest obowiązany wykazać, że oferowane przez niego produkty spełniają wymagania stawiane przez Zamawiającego. Nie wskazanie produktów równoważnych traktowane będzie, jako deklaracja zastosowania produktów wymienionych w dokumentacji przetargowej, gdzie Przedmiotem zamówienia jest dostawa mięsa, produktów mięsnych, podrobów oraz wędlin i wyrobów wędliniarskich do obiektów „SOLPARK KLESZCZÓW” Sp. z o.o.

II.4) Informacja o częściach zamówienia:

Zamówienie było podzielone na części:

nie

II.5) Główny Kod CPV: 15100000-9

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: 28/12/2018

IV.2) Całkowita wartość zamówienia

Wartość bez VAT 334051.60

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 UDZIELENO ZAMÓWIENIA

Zamówienie zostało udzielone wykonawcom wspólnie ubiegającym się o udzielenie:

nie

Nazwa wykonawcy: 1) ZPMiG „SMAK” Sp. j. ,
 Email wykonawcy: smakkleszczow@wp.pl
 Adres pocztowy: 97-410 Kleszczów, ul. Główna 88
 Kod pocztowy: 97-410
 Miejscowość: Kleszczów
 Kraj/woj.: łódzkie

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 355844.49

Oferta z najniższą ceną/kosztem 355844.49

Oferta z najwyższą ceną/kosztem 357836.86

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.

Drukuj

