

**Ogłoszenie o wyniku postępowania  
Dostawy**

**Dostawa artykułów żywnościowych do stołówki szkolnej w Zespole Szkolno-Przedszkolnym w Sierakowicach od stycznia do grudnia 2023 roku**

**SEKCJA I - ZAMAWIAJĄCY**

**1.1.) Rola zamawiającego**

Postępowanie prowadzi podmiot, któremu powierzono przeprowadzenie postępowania

**1.2.) Nazwa zamawiającego:** Gmina Sośnicowice

**1.4) Krajowy Numer Identyfikacyjny:** REGON 276257788

**1.5) Adres zamawiającego**

**1.5.1.) Ulica:** Rynek 19

**1.5.2.) Miejscowość:** Sośnicowice

**1.5.3.) Kod pocztowy:** 44-153

**1.5.4.) Województwo:** śląskie

**1.5.5.) Kraj:** Polska

**1.5.6.) Lokalizacja NUTS 3:** PL229 - Gliwicki

**1.5.9.) Adres poczty elektronicznej:** spsierakowice@o2.pl

**1.5.10.) Adres strony internetowej zamawiającego:** <http://sosnicowice.i-gmina.pl/>

**1.6.) Adres strony internetowej prowadzonego postępowania:**

<https://platformazakupowa.pl/pn/sosnicowice>

**1.7.) Rodzaj zamawiającego:** Zamawiający publiczny - jednostka sektora finansów publicznych - jednostka samorządu terytorialnego

**1.8.) Przedmiot działalności zamawiającego:** Ogólne usługi publiczne

**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:**

Dostawa artykułów żywnościowych do stołówki szkolnej w Zespole Szkolno-Przedszkolnym w Sierakowicach od stycznia do grudnia 2023 roku

**2.4.) Identyfikator postępowania:** ocds-148610-88cf00d6-709c-11ed-aea3-5a7c432eaced

**2.5.) Numer ogłoszenia:** 2023/BZP 00019395

**2.6.) Wersja ogłoszenia:** 01

**2.7.) Data ogłoszenia:** 2023-01-10

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

**2.9.) Numer planu postępowań w BZP:** 2022/BZP 00052599/18/P

**2.10.) Identyfikator pozycji planu postępowań:**

1.2.4 Dostawa artykułów żywnościowych do stołówki szkolnej w Zespole Szkolno-Przedszkolnym w Sierakowicach od stycznia do grudnia 2023 roku

**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: 2022/BZP 00467954/01

### 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: ZP-22/2022

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): 196747,96 PLN

4.4.) Rodzaj zamówienia: Dostawy

#### Część 1

##### 4.5.1.) Krótki opis przedmiotu zamówienia

1. Przedmiotem zamówienia jest sukcesywna dostawa artykułów żywnościowych do stołówki szkolnej w Zespole Szkolno-Przedszkolnym w Sierakowicach od 1 stycznia do 31 grudnia 2023 roku.
2. Przedmiot zamówienia został podzielony na części:

Numer zadania:

Część I: ARTYKUŁY OGÓLNOSPOŻYWCZE, NABIAŁ, JAJA, WARZYWA I OWOCE MROŻONE, RYBY MROŻONE, WYROBY GARMAŻERYJNE, PIECZYWO

3. Przedmiot zamówienia został określony w załączniku do Formularza ofertowego, stanowiącego załącznik nr 1 do SWZ – Formularzu kalkulacyjno-cenowym.

4. Zamawiający dopuszcza składanie ofert częściowych (na poszczególne części zamówienia). Jeden wykonawca może złożyć ofertę na jedną, kilka lub wszystkie części. Nie dopuszcza się składania ofert, które nie obejmują wszystkich pozycji danej części Zamówienia.

5. Ilość poszczególnego rodzaju asortymentu, wchodzącego w skład przedmiotu zamówienia określa Formularz kalkulacyjno-cenowy, stanowiący załącznik do Formularza ofertowego.

6. Podane w Formularzu kalkulacyjno-cenowym ilości są ilościami szacunkowymi. Zamawiający zastrzega sobie możliwość ograniczenia zakresu przedmiotowego i ilościowego zamówień, a tym samym mniejszej ilości produktów niż wskazana w Formularzu asortymentowo-cenowym z uwagi na zmiany ilości żywionych osób. Zamawiający zobowiązuje się do zlecenia dostaw w przedmiocie zamówienia do wysokości min. 70 % wartości brutto zamówienia. Wykonawcy nie przysługuje roszczenie z tytułu zamówienia przez Zamawiającego mniejszej ilości produktów niż określona w formularzu asortymentowo-cenowym. Zamawiający zastrzega sobie możliwość rozszerzenia listy produktów w zależności od zaistniałych potrzeb.

Zamawiający zastrzega sobie możliwość zawieszenia zakupu artykułów żywnościowych w okresie obowiązywania umowy tj. w okresie przerwy wakacyjnej/ dni wolnych od zajęć lekcyjnych zgodnych z harmonogramem pracy placówki /lub w przypadku zamknięcia szkoły z powodu np. pandemii COVID- 19, lub innych nieprzewidzianych na dzień wszczęcia postępowania sytuacji.

7. Zamawiający zastrzega sobie prawo dokonywania przesunięć ilościowych między pozycjami zawartymi w formularzu kalkulacyjno-cenowym w ramach danej części zamówienia.

8. Wykonawca zobowiązany jest uzupełnić formularz kalkulacyjno – cenowy poprzez wskazanie w jego treści cen jednostkowych poszczególnych artykułów żywnościowych i złożyć go wraz z ofertą.

Formularz kalkulacyjno-cenowy przedstawia ilość asortymentu, jako szacunkowe odniesienie do planowanych zakupów. Wykonawca zobowiązany jest do stosowania cen, które wskaże w formularzu kalkulacyjno – cenowym przez cały okres trwania Umowy.

9. Wymagania dotyczące przedmiotu zamówienia:

- 1) Wykonawca dostarczy przedmiot zamówienia specjalistycznym środkiem transportu przystosowanym do przewozu żywności, zgodnie z obowiązującymi przepisami i decyzją właściwego państwowego powiatowego inspektora sanitarnego, stwierdzającą spełnienie warunków do higienicznego przewozu określonych produktów spożywczych, na własny koszt w terminach, asortymencie i ilościach zgodnie z bieżącym zapotrzebowaniem Zamawiającego,
- 2) Wykonawca zabezpieczy należycie towar na czas przewozu (opakowania, pojemniki przystosowane do przewozu danego asortymentu) i ponosi całkowitą odpowiedzialność za dostawę i jakość dostarczanego towaru,
- 3) Opakowania będą wypożyczone Zamawiającemu nieodpłatnie lub zostaną wliczone w cenę towaru,
- 4) Koszty przewozu, zabezpieczenia towaru i ubezpieczenia na czas przewozu ponosi Wykonawca,

- 5) Towar musi być świeży, I gatunku, najwyższej jakości dopuszczony do obrotu zgodnie z obowiązującymi normami, atestami, terminami przydatności do spożycia, którego termin ważności upływa nie wcześniej niż 5 dni po dacie dostawy, z nienaruszonymi cechami pierwotnymi opakowania - w tym szczególnie towar spełniający wymogi Polskiej Normy, wymogi określone w ustawie,
- 6) Dostawy przedmiotu zamówienia będą odbywały się partiami - od poniedziałku do piątku, w zależności od rzeczywistych potrzeb Zamawiającego. Upoważniony przez Zamawiającego pracownik będzie dokonywał zamówienia telefonicznie (sporządzając notatkę z tej czynności) lub pisemnie (wysyłając zamówienie na wskazany przez wykonawcę adres mailowy) najpóźniej do godziny 15.00 dnia roboczego poprzedzającego dzień dostawy.
- 7) Towar musi zostać dostarczony do siedziby Zamawiającego w godzinach od 7.00 do 10:00 codziennie od poniedziałku do piątku (z wyłączeniem dni, w których stołówka szkolna nie wydaje obiadów), własnym transportem, na własny koszt i własne ryzyko.
- Za dostarczenie towarów do magazynu stołówki szkolnej oferta wykonawcy otrzyma w kryterium oceny ofert „sposób dostawy” 40 pkt, natomiast za dostarczenie towaru na parter budynku, w którym mieści się siedziba szkoły, w tym kryterium oferta wykonawcy otrzyma 0 pkt.
- 8) Zamawiający nie będzie dostosowywał terminów dostaw do możliwości logistycznych i dystrybucyjnych Wykonawcy.
- 9) W razie stwierdzenia przez Zamawiającego w trakcie odbioru niezgodności asortymentu z zamówieniem, co do ilości lub jakości środków spożywczych, Wykonawca zobowiązany jest w tym samym dniu dostarczyć na własny koszt i ryzyko brakujące środki spożywcze i/lub wymienić wadliwy asortyment na nowy wolny od wad. Zamawiający może wyznaczyć inny termin dostawy reklamowanego, brakującego lub niezgodnego z zamówieniem środka spożywczego.
- 10) Potwierdzenie odbioru dostawy przez Zamawiającego nastąpi po dostarczeniu przez Wykonawcę brakującego lub wolnego od wad środka spożywczego. Zamawiający przyjmie fakturę VAT dopiero po dostarczeniu artykułów spożywczych zgodnych z zamówieniem.

10. Wszystkie produkty muszą być najwyższej jakości, tj:

Artykuły spożywcze i przyprawy - zapach świeży po otwarciu produktów, bez oznak spleśnienia, grudek, produkty gotowane sypkie, bez sklejanania się twarde sprężyste, produkty z puszek bez pleśni, mętnej konsystencji.

Owoce i warzywa mrożone - bez uszkodzeń, odpowiednio mrożone.

Mięso, wędliny, drób - barwa mięsa świeżego powinna być blad różowa do czerwonej, soczyste, barwa, zapach, konsystencja, powierzchnia i przekrój mają świadczyć o świeżości produktu, wędliny konsystencja ścisła, barwa na przekroju jasno różowa, smak i zapach charakterystyczny dla mięsa peklowanego, parzonego i użytych przypraw, dopuszczalne pojedyncze skupiska galarety.

Owoce i warzywa świeże - powinny być nie zwiędnięte, skorupka twarda, bez uszkodzeń zewnętrznych, owoce kulisto-stożkowate, dopuszcza nieregularne, intensywnie kolor, skóra gładka, tłustawa, lśniąca, miąższ mają zielonkawobiały, soczysty.

Warzywa korzenne- korzenie powinny być jędrne, nie popękane, nie sparciałe, bez uszkodzeń przez szkodniki, bez plam.

Warzywa- klasy pierwszej, nie powinny być zaparzone, zamrożone, zapleśniałe, Fasola- nasiona nie powinny być zbutwiałe, spleśniałe;

Owoce, warzywa liściaste – bez plam, zdrowe, bez uszkodzeń.

Ziemniaki-powinny być zdrowe, kształtne, suche, czyste bez ziemi, piasku, nieuszkodzone, jednolitej odmiany, kształt owalny, bez oznak zgnilizny.

Jaja - świeże, czyste, które nie mają uszkodzonej skorupki.

Nabiał - świeżość, dobry smak po otwarciu produktów, niezbylone sery naturalne, gęste jogurty. Oleje, tłuszcze zwierzęce i roślinne -olej przejrzysty, tłuszcze dobrej jakości nie zjełczałe.

Napoje - soki bez dodatku cukrów, zdrowe owocowe różne smaki.

Makarony - sporządzone z najwyższej jakości mąki, zawiera pszenice durum, po ugotowaniu nie skleja się, jest twardy i sprężysty, zachowuje naturalny, zapach i kolor,

Mąka - sypka konsystencja, drobna granulacja, czysta.

Ryby świeże, mrożone - odpowiednio całe, zapach smak świeży, po odmrózeniu nie rozpadają się, bez glazury SHP.

Pieczewo chrupkie, świeże nie mrożone.

**4.5.3.) Główny kod CPV:** 15800000-6 - Różne produkty spożywcze

**4.5.4.) Dodatkowy kod CPV:**

15870000-7 - Przyprawy i przyprawy korzenne

15500000-3 - Produkty mleczarskie

03142500-3 - Jaja

15331170-9 - Warzywa mrożone

15220000-6 - Ryby mrożone, filety rybne i pozostałe mięso ryb

**4.5.5.) Wartość części:** 78861,78 PLN

**Część 2**

**4.5.1.) Krótki opis przedmiotu zamówienia**

1. Przedmiotem zamówienia jest sukcesywna dostawa artykułów żywnościowych do stołówki szkolnej w Zespole Szkolno-Przedszkolnym w Sierakowicach od 1 stycznia do 31 grudnia 2023 roku.
2. Przedmiot zamówienia został podzielony na części:

Numer zadania:

Część II MIĘSO, WĘDLINY, DRÓB

3. Przedmiot zamówienia został określony w załączniku do Formularza ofertowego, stanowiącego załącznik nr 1 do SWZ – Formularzu kalkulacyjno-cenowym.

4. Zamawiający dopuszcza składanie ofert częściowych (na poszczególne części zamówienia). Jeden wykonawca może złożyć ofertę na jedną, kilka lub wszystkie części. Nie dopuszcza się składania ofert, które nie obejmują wszystkich pozycji danej części Zamówienia.

5. Ilość poszczególnego rodzaju asortymentu, wchodzącego w skład przedmiotu zamówienia określa Formularz kalkulacyjno-cenowy, stanowiący załącznik do Formularza ofertowego.

6. Podane w Formularzu kalkulacyjno-cenowym ilości są ilościami szacunkowymi. Zamawiający zastrzega sobie możliwość ograniczenia zakresu przedmiotowego i ilościowego zamówień, a tym samym mniejszej ilości produktów niż wskazana w Formularzu asortymentowo-cenowym z uwagi na zmiany ilości żywionych osób. Zamawiający zobowiązuje się do zlecenia dostaw w przedmiocie zamówienia do wysokości min. 70 % wartości brutto zamówienia. Wykonawcy nie przysługuje roszczenie z tytułu zamówienia przez Zamawiającego mniejszej ilości produktów niż określona w formularzu asortymentowo-cenowym. Zamawiający zastrzega sobie możliwość rozszerzenia listy produktów w zależności od zaistniałych potrzeb.

Zamawiający zastrzega sobie możliwość zawieszenia zakupu artykułów żywnościowych w okresie obowiązywania umowy tj. w okresie przerwy wakacyjnej/ dni wolnych od zajęć lekcyjnych zgodnych z harmonogramem pracy placówki /lub w przypadku zamknięcia szkoły z powodu np. pandemii COVID- 19, lub innych nieprzewidzianych na dzień wszczęcia postępowania sytuacji.

7. Zamawiający zastrzega sobie prawo dokonywania przesunięć ilościowych między pozycjami zawartymi w formularzu kalkulacyjno-cenowym w ramach danej części zamówienia.

8. Wykonawca zobowiązany jest uzupełnić formularz kalkulacyjno – cenowy poprzez wskazanie w jego treści cen jednostkowych poszczególnych artykułów żywnościowych i złożyć go wraz z ofertą.

Formularz kalkulacyjno-cenowy przedstawia ilość asortymentu, jako szacunkowe odniesienie do planowanych zakupów. Wykonawca zobowiązany jest do stosowania cen, które wskaże w formularzu kalkulacyjno – cenowym przez cały okres trwania Umowy.

9. Wymagania dotyczące przedmiotu zamówienia:

- 1) Wykonawca dostarczy przedmiot zamówienia specjalistycznym środkiem transportu przystosowanym do przewozu żywności, zgodnie z obowiązującymi przepisami i decyzją właściwego państwowego powiatowego inspektora sanitarnego, stwierdzającą spełnienie warunków do higienicznego przewozu określonych produktów spożywczych, na własny koszt w terminach, asortymencie i ilościach zgodnie z bieżącym zapotrzebowaniem Zamawiającego,
- 2) Wykonawca zabezpieczy należycie towar na czas przewozu (opakowania, pojemniki przystosowane do przewozu danego asortymentu) i ponosi całkowitą odpowiedzialność za dostawę i jakość dostarczanego towaru,
- 3) Opakowania będą wypożyczone Zamawiającemu nieodpłatnie lub zostaną wliczone w cenę towaru,
- 4) Koszty przewozu, zabezpieczenia towaru i ubezpieczenia na czas przewozu ponosi Wykonawca,
- 5) Towar musi być świeży, I gatunku, najwyższej jakości dopuszczony do obrotu zgodnie z obowiązującymi normami, atestami, terminami przydatności do spożycia, którego termin ważności upływa nie wcześniej niż 5 dni po dacie dostawy, z nienaruszonymi cechami pierwotnymi opakowania - w tym szczególnie towar spełniający wymogi Polskiej Normy, wymogi określone w ustawie,
- 6) Dostawy przedmiotu zamówienia będą odbywały się partiami - od poniedziałku do piątku, w zależności od rzeczywistych potrzeb Zamawiającego. Upoważniony przez Zamawiającego pracownik będzie dokonywał zamówienia telefonicznie (sporządzając notatkę z tej czynności) lub pisemnie (wysyłając zamówienie na wskazany przez wykonawcę adres mailowy) najpóźniej do godziny 15.00 dnia roboczego poprzedzającego dzień dostawy.
- 7) Towar musi zostać dostarczony do siedziby Zamawiającego w godzinach od 7.00 do 10:00 codziennie od poniedziałku do piątku (z wyłączeniem dni, w których stołówka szkolna nie wydaje obiadów), własnym transportem, na własny koszt i własne ryzyko.  
Za dostarczenie towarów do magazynu stołówki szkolnej oferta wykonawcy otrzyma w kryterium oceny ofert „sposób dostawy” 40 pkt, natomiast za dostarczenie towaru na parter budynku, w którym mieści się siedziba szkoły, w tym kryterium oferta wykonawcy otrzyma 0 pkt.
- 8) Zamawiający nie będzie dostosowywał terminów dostaw do możliwości logistycznych i dystrybucyjnych Wykonawcy.
- 9) W razie stwierdzenia przez Zamawiającego w trakcie odbioru niezgodności asortymentu z zamówieniem, co do ilości lub jakości środków spożywczych, Wykonawca zobowiązany jest w tym samym dniu dostarczyć na własny koszt i ryzyko

brakujące środki spożywcze i/lub wymienić wadliwy asortyment na nowy wolny od wad. Zamawiający może wyznaczyć inny termin dostawy reklamowanego, brakującego lub niezgodnego z zamówieniem środka spożywczego.

10) Potwierdzenie odbioru dostawy przez Zamawiającego nastąpi po dostarczeniu przez Wykonawcę brakującego lub wolnego od wad środka spożywczego. Zamawiający przyjmie fakturę VAT dopiero po dostarczeniu artykułów spożywczych zgodnych z zamówieniem.

10. Wszystkie produkty muszą być najwyższej jakości, tj:

Artykuły spożywcze i przyprawy - zapach świeży po otwarciu produktów, bez oznak spleśnienia, grudek, produkty gotowane sypkie, bez sklejania się twarde sprężyste, produkty z puszek bez pleśni, mętnej konsystencji.

Owoce i warzywa mrożone - bez uszkodzeń, odpowiednio mrożone.

Mięso, wędliny, drób - barwa mięsa świeżego powinna być białoróżowa do czerwonej, soczyste, barwa, zapach, konsystencja, powierzchnia i przekrój mają świadczyć o świeżości produktu, wędliny konsystencja ścisła, barwa na przekroju jasno różowa, smak i zapach charakterystyczny dla mięsa peklowanego, parzonego i użytych przypraw, dopuszczalne pojedyncze skupiska galarety.

Owoce i warzywa świeże - powinny być nie zwiędnięte, skorupka twarda, bez uszkodzeń zewnętrznych, owoce kulisto-stożkowate, dopuszcza nieregularne, intensywnie kolor, skóra gładka, tłustawa, lśniąca, miąższ mają zielonkawobiały, soczysty.

Warzywa korzenne- korzenie powinny być jędrne, nie popękane, nie sparciałe, bez uszkodzeń przez szkodniki, bez plam.

Warzywa- klasy pierwszej, nie powinny być zaparzone, zamrożone, zapleśniałe, Fasola- nasiona nie powinny być zbutwiałe, spleśniałe;

Owoce, warzywa liściaste – bez plam, zdrowe, bez uszkodzeń.

Ziemniaki-powinny być zdrowe, kształtne, suche, czyste bez ziemi, piasku, nieuszkodzone, jednolitej odmiany, kształt owalny, bez oznak zgnilizny.

Jaja - świeże, czyste, które nie mają uszkodzonej skorupki.

Nabiał - świeżość, dobry smak po otwarciu produktów, niezbylone sery naturalne, gęste jogurty. Oleje, tłuszcze zwierzęce i roślinne -olej przejrzysty, tłuszcze dobrej jakości nie zjełczałe.

Napoje - soki bez dodatku cukrów, zdrowe owocowe różne smaki.

Makarony - sporządzone z najwyższej jakości mąki, zawiera pszenice durum, po ugotowaniu nie skleja się, jest twardy i sprężysty, zachowuje naturalny, zapach i kolor,

Mąka - sypka konsystencja, drobna granulacja, czysta.

Ryby świeże, mrożone - odpowiednio całe, zapach smak świeży, po odmrożeniu nie rozpadają się, bez glazury SHP.

Pieczewo chrupkie, świeże nie mrożone.

**4.5.3.) Główny kod CPV:** 15100000-9 - Produkty zwierzęce, mięso i produkty mięsne

**4.5.4.) Dodatkowy kod CPV:**

15112000-6 - Drób

**4.5.5.) Wartość części:** 73170,71 PLN

### Część 3

#### 4.5.1.) Krótki opis przedmiotu zamówienia

1. Przedmiotem zamówienia jest sukcesywna dostawa artykułów żywnościowych do stołówki szkolnej w Zespole Szkolno-Przedszkolnym w Sierakowicach od 1 stycznia do 31 grudnia 2023 roku.

2. Przedmiot zamówienia został podzielony na części:

Numer zadania:

Część III WARZYWA I OWOCE ŚWIEŻE

3. Przedmiot zamówienia został określony w załączniku do Formularza ofertowego, stanowiącego załącznik nr 1 do SWZ – Formularzu kalkulacyjno-cenowym.

4. Zamawiający dopuszcza składanie ofert częściowych (na poszczególne części zamówienia). Jeden wykonawca może złożyć ofertę na jedną, kilka lub wszystkie części. Nie dopuszcza się składania ofert, które nie obejmują wszystkich pozycji danej części Zamówienia.

5. Ilość poszczególnego rodzaju asortymentu, wchodzącego w skład przedmiotu zamówienia określa Formularz kalkulacyjno-cenowy, stanowiący załącznik do Formularza ofertowego.

6. Podane w Formularzu kalkulacyjno-cenowym ilości są ilościami szacunkowymi. Zamawiający zastrzega sobie możliwość ograniczenia zakresu przedmiotowego i ilościowego zamówień, a tym samym mniejszej ilości produktów niż wskazana w Formularzu asortymentowo-cenowym z uwagi na zmiany ilości żywionych osób. Zamawiający zobowiązuje się do zlecenia dostaw w przedmiocie zamówienia do wysokości min. 70 % wartości brutto zamówienia. Wykonawcy nie przysługuje roszczenie z tytułu zamówienia przez Zamawiającego mniejszej ilości produktów niż określona w formularzu asortymentowo-cenowym. Zamawiający zastrzega sobie możliwość rozszerzenia listy produktów w zależności od

zaistniałych potrzeb.

Zamawiający zastrzega sobie możliwość zawieszenia zakupu artykułów żywnościowych w okresie obowiązywania umowy tj. w okresie przerwy wakacyjnej/ dni wolnych od zajęć lekcyjnych zgodnych z harmonogramem pracy placówki /lub w przypadku zamknięcia szkoły z powodu np. pandemii COVID- 19, lub innych nieprzewidzianych na dzień wszczęcia postępowania sytuacji.

7. Zamawiający zastrzega sobie prawo dokonywania przesunięć ilościowych między pozycjami zawartymi w formularzu kalkulacyjno-cenowym w ramach danej części zamówienia.

8. Wykonawca zobowiązany jest uzupełnić formularz kalkulacyjno – cenowy poprzez wskazanie w jego treści cen jednostkowych poszczególnych artykułów żywnościowych i złożyć go wraz z ofertą.

Formularz kalkulacyjno-cenowy przedstawia ilość asortymentu, jako szacunkowe odniesienie do planowanych zakupów. Wykonawca zobowiązany jest do stosowania cen, które wskaże w formularzu kalkulacyjno – cenowym przez cały okres trwania Umowy.

9. Wymagania dotyczące przedmiotu zamówienia:

- 1) Wykonawca dostarczy przedmiot zamówienia specjalistycznym środkiem transportu przystosowanym do przewozu żywności, zgodnie z obowiązującymi przepisami i decyzją właściwego państwowego powiatowego inspektora sanitarnego, stwierdzającą spełnienie warunków do higienicznego przewozu określonych produktów spożywczych, na własny koszt w terminach, asortymencie i ilościach zgodnie z bieżącym zapotrzebowaniem Zamawiającego,
  - 2) Wykonawca zabezpieczy należycie towar na czas przewozu (opakowania, pojemniki przystosowane do przewozu danego asortymentu) i ponosi całkowitą odpowiedzialność za dostawę i jakość dostarczanego towaru,
  - 3) Opakowania będą wypożyczone Zamawiającemu nieodpłatnie lub zostaną wliczone w cenę towaru,
  - 4) Koszty przewozu, zabezpieczenia towaru i ubezpieczenia na czas przewozu ponosi Wykonawca,
  - 5) Towar musi być świeży, I gatunku, najwyższej jakości dopuszczony do obrotu zgodnie z obowiązującymi normami, atestami, terminami przydatności do spożycia, którego termin ważności upływa nie wcześniej niż 5 dni po dacie dostawy, z nienaruszonymi cechami pierwotnymi opakowania - w tym szczególnie towar spełniający wymogi Polskiej Normy, wymogi określone w ustawie,
  - 6) Dostawy przedmiotu zamówienia będą odbywały się partiami - od poniedziałku do piątku, w zależności od rzeczywistych potrzeb Zamawiającego. Upoważniony przez Zamawiającego pracownik będzie dokonywał zamówienia telefonicznie (sporządzając notatkę z tej czynności) lub pisemnie (wysyłając zamówienie na wskazany przez wykonawcę adres mailowy) najpóźniej do godziny 15.00 dnia roboczego poprzedzającego dzień dostawy.
  - 7) Towar musi zostać dostarczony do siedziby Zamawiającego w godzinach od 7.00 do 10:00 codziennie od poniedziałku do piątku (z wyłączeniem dni, w których stołówka szkolna nie wydaje obiadów), własnym transportem, na własny koszt i własne ryzyko.
- Za dostarczenie towarów do magazynu stołówki szkolnej oferta wykonawcy otrzyma w kryterium oceny ofert „sposób dostawy” 40 pkt, natomiast za dostarczenie towaru na parter budynku, w którym mieści się siedziba szkoły, w tym kryterium oferta wykonawcy otrzyma 0 pkt.
- 8) Zamawiający nie będzie dostosowywał terminów dostaw do możliwości logistycznych i dystrybucyjnych Wykonawcy.
  - 9) W razie stwierdzenia przez Zamawiającego w trakcie odbioru niezgodności asortymentu z zamówieniem, co do ilości lub jakości środków spożywczych, Wykonawca zobowiązany jest w tym samym dniu dostarczyć na własny koszt i ryzyko brakujące środki spożywcze i/lub wymienić wadliwy asortyment na nowy wolny od wad. Zamawiający może wyznaczyć inny termin dostawy reklamowanego, brakującego lub niezgodnego z zamówieniem środka spożywczego.
  - 10) Potwierdzenie odbioru dostawy przez Zamawiającego nastąpi po dostarczeniu przez Wykonawcę brakującego lub wolnego od wad środka spożywczego. Zamawiający przyjmie fakturę VAT dopiero po dostarczeniu artykułów spożywczych zgodnych z zamówieniem.

10. Wszystkie produkty muszą być najwyższej jakości, tj:

Artykuły spożywcze i przyprawy - zapach świeży po otwarciu produktów, bez oznak spleśnienia, grudek, produkty gotowane sypkie, bez sklejania się twarde sprężyste, produkty z puszek bez pleśni, mętnej konsystencji.

Owoce i warzywa mrożone - bez uszkodzeń, odpowiednio mrożone.

Mięso, wędliny, drób - barwa mięsa świeżego powinna być białoróżowa do czerwonej, soczyste, barwa, zapach, konsystencja, powierzchnia i przekrój mają świadczyć o świeżości produktu, wędliny konsystencja ścisła, barwa na przekroju jasno różowa, smak i zapach charakterystyczny dla mięsa peklowanego, parzonego i użytych przypraw, dopuszczalne pojedyncze skupiska galarety.

Owoce i warzywa świeże - powinny być nie zwiędnięte, skorupka twarda, bez uszkodzeń zewnętrznych, owoce kulisto-stożkowate, dopuszcza nieregularne, intensywnie kolor, skóra gładka, tłustawa, lśniąca, miąższ mają zielonkawobiały, soczysty.

Warzywa korzenne- korzenie powinny być jędrne, nie popękane, nie sparciałe, bez uszkodzeń przez szkodniki, bez plam.

Warzywa- klasy pierwszej, nie powinny być zaparzone, zamrożone, zapleśniałe, Fasola- nasiona nie powinny być zbutwiałe, spleśniałe;

Owoce, warzywa liściaste – bez plam, zdrowe, bez uszkodzeń.

Ziemniaki-powinny być zdrowe, kształtne, suche, czyste bez ziemi, piasku, nieuszkodzone, jednolitej odmiany, kształt owalny, bez oznak zgnilizny.

Jaja - świeże, czyste, które nie mają uszkodzonej skorupki.

Nabiał - świeżość, dobry smak po otwarciu produktów, niezbyrlone sery naturalne, gęste jogurty. Oleje, tłuszcze zwierzęce i roślinne -olej przejrzysty, tłuszcze dobrej jakości nie zjełczałe.

Napoje - soki bez dodatku cukrów, zdrowe owocowe różne smaki.

Makarony - sporządzone z najwyższej jakości mąki, zawiera pszenice durum, po ugotowaniu nie skleja się, jest twardy i sprężysty, zachowuje naturalny, zapach i kolor,

Mąka - sypka konsystencja, drobna granulacja, czysta.

Ryby świeże, mrożone - odpowiednio całe, zapach smak świeży, po odmrożeniu nie rozpadają się, bez glazury SHP.

Pieczywo chrupkie, świeże nie mrożone.

**4.5.3.) Główny kod CPV:** 15300000-1 - Owoce, warzywa i podobne produkty

**4.5.5.) Wartość części:** 28455,28 PLN

#### Część 4

##### 4.5.1.) Krótki opis przedmiotu zamówienia

1. Przedmiotem zamówienia jest sukcesywna dostawa artykułów żywnościowych do stołówki szkolnej w Zespole Szkolno-Przedszkolnym w Sierakowicach od 1 stycznia do 31 grudnia 2023 roku.

2. Przedmiot zamówienia został podzielony na części:

Numer zadania:

#### Część IV RYBY ŚWIEŻE

3. Przedmiot zamówienia został określony w załączniku do Formularza ofertowego, stanowiącego załącznik nr 1 do SWZ – Formularzu kalkulacyjno-cenowym.

4. Zamawiający dopuszcza składanie ofert częściowych (na poszczególne części zamówienia). Jeden wykonawca może złożyć ofertę na jedną, kilka lub wszystkie części. Nie dopuszcza się składania ofert, które nie obejmują wszystkich pozycji danej części Zamówienia.

5. Ilość poszczególnego rodzaju asortymentu, wchodzącego w skład przedmiotu zamówienia określa Formularz kalkulacyjno-cenowy, stanowiący załącznik do Formularza ofertowego.

6. Podane w Formularzu kalkulacyjno-cenowym ilości są ilościami szacunkowymi. Zamawiający zastrzega sobie możliwość ograniczenia zakresu przedmiotowego i ilościowego zamówień, a tym samym mniejszej ilości produktów niż wskazana w Formularzu asortymentowo-cenowym z uwagi na zmiany ilości żywionych osób. Zamawiający zobowiązuje się do zlecenia dostaw w przedmiocie zamówienia do wysokości min. 70 % wartości brutto zamówienia. Wykonawcy nie przysługuje roszczenie z tytułu zamówienia przez Zamawiającego mniejszej ilości produktów niż określona w formularzu asortymentowo-cenowym. Zamawiający zastrzega sobie możliwość rozszerzenia listy produktów w zależności od zaistniałych potrzeb.

Zamawiający zastrzega sobie możliwość zawieszenia zakupu artykułów żywnościowych w okresie obowiązywania umowy tj. w okresie przerwy wakacyjnej/ dni wolnych od zajęć lekcyjnych zgodnych z harmonogramem pracy placówki /lub w przypadku zamknięcia szkoły z powodu np. pandemii COVID- 19, lub innych nieprzewidzianych na dzień wszczęcia postępowania sytuacji.

7. Zamawiający zastrzega sobie prawo dokonywania przesunięć ilościowych między pozycjami zawartymi w formularzu kalkulacyjno-cenowym w ramach danej części zamówienia.

8. Wykonawca zobowiązany jest uzupełnić formularz kalkulacyjno – cenowy poprzez wskazanie w jego treści cen jednostkowych poszczególnych artykułów żywnościowych i złożyć go wraz z ofertą.

Formularz kalkulacyjno-cenowy przedstawia ilość asortymentu, jako szacunkowe odniesienie do planowanych zakupów. Wykonawca zobowiązany jest do stosowania cen, które wskaże w formularzu kalkulacyjno – cenowym przez cały okres trwania Umowy.

9. Wymagania dotyczące przedmiotu zamówienia:

- 1) Wykonawca dostarczy przedmiot zamówienia specjalistycznym środkiem transportu przystosowanym do przewozu żywności, zgodnie z obowiązującymi przepisami i decyzją właściwego państwowego powiatowego inspektora sanitarnego, stwierdzającą spełnienie warunków do higienicznego przewozu określonych produktów spożywczych, na własny koszt w terminach, asortymencie i ilościach zgodnie z bieżącym zapotrzebowaniem Zamawiającego,
- 2) Wykonawca zabezpieczy należycie towar na czas przewozu (opakowania, pojemniki przystosowane do przewozu danego asortymentu) i ponosi całkowitą odpowiedzialność za dostawę i jakość dostarczanego towaru,
- 3) Opakowania będą wypożyczone Zamawiającemu nieodpłatnie lub zostaną wliczone w cenę towaru,
- 4) Koszty przewozu, zabezpieczenia towaru i ubezpieczenia na czas przewozu ponosi Wykonawca,
- 5) Towar musi być świeży, I gatunku, najwyższej jakości dopuszczony do obrotu zgodnie z obowiązującymi normami, atestami, terminami przydatności do spożycia, którego termin ważności upływa nie wcześniej niż 5 dni po dacie dostawy, z nienaruszonymi cechami pierwotnymi opakowania - w tym szczególnie towar spełniający

wymogi Polskiej Normy, wymogi określone w ustawie,

6) Dostawy przedmiotu zamówienia będą odbywały się partiami - od poniedziałku do piątku, w zależności od rzeczywistych potrzeb Zamawiającego. Upoważniony przez Zamawiającego pracownik będzie dokonywał zamówienia telefonicznie (sporządzając notatkę z tej czynności) lub pisemnie (wysyłając zamówienie na wskazany przez wykonawcę adres mailowy) najpóźniej do godziny 15.00 dnia roboczego poprzedzającego dzień dostawy.

7) Towar musi zostać dostarczony do siedziby Zamawiającego w godzinach od 7.00 do 10:00 codziennie od poniedziałku do piątku (z wyłączeniem dni, w których stołówka szkolna nie wydaje obiadów), własnym transportem, na własny koszt i własne ryzyko.

Za dostarczenie towarów do magazynu stołówki szkolnej oferta wykonawcy otrzyma w kryterium oceny ofert „sposób dostawy” 40 pkt, natomiast za dostarczenie towaru na parter budynku, w którym mieści się siedziba szkoły, w tym kryterium oferta wykonawcy otrzyma 0 pkt.

8) Zamawiający nie będzie dostosowywał terminów dostaw do możliwości logistycznych i dystrybucyjnych Wykonawcy.

9) W razie stwierdzenia przez Zamawiającego w trakcie odbioru niezgodności asortymentu z zamówieniem, co do ilości lub jakości środków spożywczych, Wykonawca zobowiązany jest w tym samym dniu dostarczyć na własny koszt i ryzyko brakujące środki spożywcze i/lub wymienić wadliwy asortyment na nowy wolny od wad. Zamawiający może wyznaczyć inny termin dostawy reklamowanego, brakującego lub niezgodnego z zamówieniem środka spożywczego.

10) Potwierdzenie odbioru dostawy przez Zamawiającego nastąpi po dostarczeniu przez Wykonawcę brakującego lub wolnego od wad środka spożywczego. Zamawiający przyjmie fakturę VAT dopiero po dostarczeniu artykułów spożywczych zgodnych z zamówieniem.

10. Wszystkie produkty muszą być najwyższej jakości, tj:

Artykuły spożywcze i przyprawy - zapach świeży po otwarciu produktów, bez oznak spleśnienia, grudek, produkty gotowane sypkie, bez sklejanania się twarde sprężyste, produkty z puszek bez pleśni, mętnej konsystencji.

Owoce i warzywa mrożone - bez uszkodzeń, odpowiednio mrożone.

Mięso, wędliny, drób - barwa mięsa świeżego powinna być białoróżowa do czerwonej, soczyste, barwa, zapach, konsystencja, powierzchnia i przekrój mają świadczyć o świeżości produktu, wędliny konsystencja ścisła, barwa na przekroju jasno różowa, smak i zapach charakterystyczny dla mięsa peklowanego, parzonego i użytych przypraw, dopuszczalne pojedyncze skupiska galarety.

Owoce i warzywa świeże - powinny być nie zwiędnięte, skorupka twarda, bez uszkodzeń zewnętrznych, owoce kulisto-stożkowate, dopuszcza nieregularne, intensywnie kolor, skóra gładka, tłustawa, lśniąca, miąższ mają zielonkawobiały, soczysty.

Warzywa korzenne- korzenie powinny być jędrne, nie popękane, nie sparciałe, bez uszkodzeń przez szkodniki, bez plam.

Warzywa- klasy pierwszej, nie powinny być zaparzone, zamrożone, zapleśniałe, Fasola- nasiona nie powinny być zbutwiałe, spleśniałe;

Owoce, warzywa liściaste – bez plam, zdrowe, bez uszkodzeń.

Ziemniaki-powinny być zdrowe, kształtne, suche, czyste bez ziemi, piasku, nieuszkodzone, jednolitej odmiany, kształt owalny, bez oznak zgnilizny.

Jaja - świeże, czyste, które nie mają uszkodzonej skorupki.

Nabiał - świeżość, dobry smak po otwarciu produktów, niezbyrlone sery naturalne, gęste jogurty. Oleje, tłuszcze zwierzęce i roślinne -olej przejrzysty, tłuszcze dobrej jakości nie zjełczałe.

Napoje - soki bez dodatku cukrów, zdrowe owocowe różne smaki.

Makarony - sporządzone z najwyższej jakości mąki, zawiera pszenice durum, po ugotowaniu nie skleja się, jest twardy i sprężysty, zachowuje naturalny, zapach i kolor,

Mąka - sypka konsystencja, drobna granulacja, czysta.

Ryby świeże, mrożone - odpowiednio całe, zapach smak świeży, po odmrożeniu nie rozpadają się, bez glazury SHP.

Pieczewo chrupkie, świeże nie mrożone.

**4.5.3.) Główny kod CPV: 03311000-2 - Ryby**

**4.5.5.) Wartość części: 8130,08 PLN**

## Część 5

### 4.5.1.) Krótki opis przedmiotu zamówienia

1. Przedmiotem zamówienia jest sukcesywna dostawa artykułów żywnościowych do stołówki szkolnej w Zespole Szkolno-Przedszkolnym w Sierakowicach od 1 stycznia do 31 grudnia 2023 roku.

2. Przedmiot zamówienia został podzielony na części:

Numer zadania:

### Część V ZIEMNIAKI

3. Przedmiot zamówienia został określony w załączniku do Formularza ofertowego, stanowiącego załącznik nr 1 do SWZ – Formularzu kalkulacyjno-cenowym.

4. Zamawiający dopuszcza składanie ofert częściowych (na poszczególne części zamówienia). Jeden wykonawca może



złożyć ofertę na jedną, kilka lub wszystkie części. Nie dopuszcza się składania ofert, które nie obejmują wszystkich pozycji danej części Zamówienia.

5. Ilość poszczególnego rodzaju asortymentu, wchodzącego w skład przedmiotu zamówienia określa Formularz kalkulacyjno-cenowy, stanowiący załącznik do Formularza ofertowego.

6. Podane w Formularzu kalkulacyjno-cenowym ilości są ilościami szacunkowymi. Zamawiający zastrzega sobie możliwość ograniczenia zakresu przedmiotowego i ilościowego zamówień, a tym samym mniejszej ilości produktów niż wskazana w Formularzu asortymentowo-cenowym z uwagi na zmiany ilości żywionych osób. Zamawiający zobowiązuje się do zlecenia dostaw w przedmiocie zamówienia do wysokości min. 70 % wartości brutto zamówienia. Wykonawcy nie przysługuje roszczenie z tytułu zamówienia przez Zamawiającego mniejszej ilości produktów niż określona w formularzu asortymentowo-cenowym. Zamawiający zastrzega sobie możliwość rozszerzenia listy produktów w zależności od zaistniałych potrzeb.

Zamawiający zastrzega sobie możliwość zawieszenia zakupu artykułów żywnościowych w okresie obowiązywania umowy tj. w okresie przerwy wakacyjnej/ dni wolnych od zajęć lekcyjnych zgodnych z harmonogramem pracy placówki /lub w przypadku zamknięcia szkoły z powodu np. pandemii COVID- 19, lub innych nieprzewidzianych na dzień wszczęcia postępowania sytuacji.

7. Zamawiający zastrzega sobie prawo dokonywania przesunięć ilościowych między pozycjami zawartymi w formularzu kalkulacyjno-cenowym w ramach danej części zamówienia.

8. Wykonawca zobowiązany jest uzupełnić formularz kalkulacyjno – cenowy poprzez wskazanie w jego treści cen jednostkowych poszczególnych artykułów żywnościowych i złożyć go wraz z ofertą.

Formularz kalkulacyjno-cenowy przedstawia ilość asortymentu, jako szacunkowe odniesienie do planowanych zakupów. Wykonawca zobowiązany jest do stosowania cen, które wskaże w formularzu kalkulacyjno – cenowym przez cały okres trwania Umowy.

9. Wymagania dotyczące przedmiotu zamówienia:

- 1) Wykonawca dostarczy przedmiot zamówienia specjalistycznym środkiem transportu przystosowanym do przewozu żywności, zgodnie z obowiązującymi przepisami i decyzją właściwego państwowego powiatowego inspektora sanitarnego, stwierdzającą spełnienie warunków do higienicznego przewozu określonych produktów spożywczych, na własny koszt w terminach, asortymencie i ilościach zgodnie z bieżącym zapotrzebowaniem Zamawiającego,
- 2) Wykonawca zabezpieczy należycie towar na czas przewozu (opakowania, pojemniki przystosowane do przewozu danego asortymentu) i ponosi całkowitą odpowiedzialność za dostawę i jakość dostarczanego towaru,
- 3) Opakowania będą wypożyczone Zamawiającemu nieodpłatnie lub zostaną wliczone w cenę towaru,
- 4) Koszty przewozu, zabezpieczenia towaru i ubezpieczenia na czas przewozu ponosi Wykonawca,
- 5) Towar musi być świeży, I gatunku, najwyższej jakości dopuszczony do obrotu zgodnie z obowiązującymi normami, atestami, terminami przydatności do spożycia, którego termin ważności upływa nie wcześniej niż 5 dni po dacie dostawy, z nienaruszonymi cechami pierwotnymi opakowania - w tym szczególnie towar spełniający wymogi Polskiej Normy, wymogi określone w ustawie,
- 6) Dostawy przedmiotu zamówienia będą odbywały się partiami - od poniedziałku do piątku, w zależności od rzeczywistych potrzeb Zamawiającego. Upoważniony przez Zamawiającego pracownik będzie dokonywał zamówienia telefonicznie (sporządzając notatkę z tej czynności) lub pisemnie (wysyłając zamówienie na wskazany przez wykonawcę adres mailowy) najpóźniej do godziny 15.00 dnia roboczego poprzedzającego dzień dostawy.
- 7) Towar musi zostać dostarczony do siedziby Zamawiającego w godzinach od 7.00 do 10:00 codziennie od poniedziałku do piątku (z wyłączeniem dni, w których stołówka szkolna nie wydaje obiadów), własnym transportem, na własny koszt i własne ryzyko.  
Za dostarczenie towarów do magazynu stołówki szkolnej oferta wykonawcy otrzyma w kryterium oceny ofert „sposób dostawy” 40 pkt, natomiast za dostarczenie towaru na parter budynku, w którym mieści się siedziba szkoły, w tym kryterium oferta wykonawcy otrzyma 0 pkt.
- 8) Zamawiający nie będzie dostosowywał terminów dostaw do możliwości logistycznych i dystrybucyjnych Wykonawcy.
- 9) W razie stwierdzenia przez Zamawiającego w trakcie odbioru niezgodności asortymentu z zamówieniem, co do ilości lub jakości środków spożywczych, Wykonawca zobowiązany jest w tym samym dniu dostarczyć na własny koszt i ryzyko brakujące środki spożywcze i/lub wymienić wadliwy asortyment na nowy wolny od wad. Zamawiający może wyznaczyć inny termin dostawy reklamowanego, brakującego lub niezgodnego z zamówieniem środka spożywczego.
- 10) Potwierdzenie odbioru dostawy przez Zamawiającego nastąpi po dostarczeniu przez Wykonawcę brakującego lub wolnego od wad środka spożywczego. Zamawiający przyjmie fakturę VAT dopiero po dostarczeniu artykułów spożywczych zgodnych z zamówieniem.

10. Wszystkie produkty muszą być najwyższej jakości, tj:

Artykuły spożywcze i przyprawy - zapach świeży po otwarciu produktów, bez oznak spleśnienia, grudek, produkty gotowane sypkie, bez sklejania się twarde sprężyste, produkty z puszek bez pleśni, mętnej konsystencji.

Owoce i warzywa mrożone - bez uszkodzeń, odpowiednio mrożone.

Mięso, wędliny, drób - barwa mięsa świeżego powinna być białoróżowa do czerwonej, soczyste, barwa, zapach, konsystencja, powierzchnia i przekrój mają świadczyć o świeżości produktu, wędliny konsystencja ścisła, barwa na

przekroju jasno różowa, smak i zapach charakterystyczny dla mięsa peklowanego, parzonego i użytych przypraw, dopuszczalne pojedyncze skupiska galarety.

Owoce i warzywa świeże - powinny być nie zwiędnięte, skorupka twarda, bez uszkodzeń zewnętrznych, owoce kulisto-stożkowate, dopuszcza nieregularne, intensywnie kolor, skóra gładka, tłustawa, lśniąca, miąższ mają zielonkawobiały, soczysty.

Warzywa korzenne- korzenie powinny być jędrne, nie popękane, nie sparciałe, bez uszkodzeń przez szkodniki, bez plam.

Warzywa- klasy pierwszej, nie powinny być zaparzone, zamrożone, zapleśniałe, Fasola- nasiona nie powinny być zbutwiałe, spleśniałe;

Owoce, warzywa liściaste – bez plam, zdrowe, bez uszkodzeń.

Ziemniaki-powinny być zdrowe, kształtne, suche, czyste bez ziemi, piasku, nieuszkodzone, jednolitej odmiany, kształt owalny, bez oznak zgnilizny.

Jaja - świeże, czyste, które nie mają uszkodzonej skorupki.

Nabiał - świeżość, dobry smak po otwarciu produktów, niezbyrlone sery naturalne, gęste jogurty. Oleje, tłuszcze zwierzęce i roślinne -olej przejrzysty, tłuszcze dobrej jakości nie zjełczałe.

Napoje - soki bez dodatku cukrów, zdrowe owocowe różne smaki.

Makarony - sporządzone z najwyższej jakości mąki, zawiera pszenice durum, po ugotowaniu nie skleja się, jest twardy i sprężysty, zachowuje naturalny, zapach i kolor,

Mąka - sypka konsystencja, drobna granulacja, czysta.

Ryby świeże, mrożone - odpowiednio całe, zapach smak świeży, po odmrożeniu nie rozpadają się, bez glazury SHP.

Pieczywo chrupkie, świeże nie mrożone.

**4.5.3.) Główny kod CPV:** 15310000-4 - Ziemniaki i produkty z ziemniaków

**4.5.5.) Wartość części:** 8130,08 PLN

## SEKCJA V ZAKOŃCZENIE POSTĘPOWANIA

### Część 1

## SEKCJA V ZAKOŃCZENIE POSTĘPOWANIA (dla części 1)

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

## SEKCJA VI OFERTY (dla części 1)

**6.1.) Liczba otrzymanych ofert lub wniosków:** 1

**6.1.3.) Liczba otrzymanych od MŚP:** 1

**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:** 75355,42 PLN

**6.3.) Cena lub koszt oferty z najwyższą ceną lub kosztem:** 75355,42 PLN

**6.4.) Cena lub koszt oferty wykonawcy, któremu udzielono zamówienia:** 75355,42 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 (dla części 1)

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

### Wykonawca

**7.2.) Wielkość przedsiębiorstwa wykonawcy:** Mały przedsiębiorca

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

**7.3.1) Nazwa (firma) wykonawcy, któremu udzielono zamówienia:** CHŁODNIA BAŁWANEK Tomasz Leks

**7.3.2) Krajowy Numer Identyfikacyjny:** NIP: 7490010534

7.3.3) Ulica: ul. Dunikowskiego 24

7.3.4) Miejscowość: Kędzierzyn-Koźle

7.3.5) Kod pocztowy: 47-200

7.3.6.) Województwo: opolskie

7.3.7.) Kraj: Polska

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

#### SEKCJA VIII UMOWA (dla części 1)

8.1.) Data zawarcia umowy: 2022-12-22

8.2.) Wartość umowy/umowy ramowej: 75355,42 PLN

8.3.) Okres realizacji zamówienia albo umowy ramowej: 12 miesiące

#### Część 2

#### SEKCJA V ZAKOŃCZENIE POSTĘPOWANIA (dla części 2)

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

#### SEKCJA VI OFERTY (dla części 2)

6.1.) Liczba otrzymanych ofert lub wniosków: 1

6.1.3.) Liczba otrzymanych od MŚP: 1

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: 64785,71 PLN

6.3.) Cena lub koszt oferty z najwyższą ceną lub kosztem: 64785,71 PLN

6.4.) Cena lub koszt oferty wykonawcy, któremu udzielono zamówienia: 64785,71 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 (dla części 2)

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

#### Wykonawca

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

7.3.1) Nazwa (firma) wykonawcy, któremu udzielono zamówienia: P.P.H.U.S-MAS BIS Wojciech Szewczyk

7.3.2) Krajowy Numer Identyfikacyjny: NIP: 9691371688

7.3.3) Ulica: ul. Stefana Batorego 3

7.3.4) Miejscowość: Knurów

7.3.5) Kod pocztowy: 44-194

7.3.6.) Województwo: śląskie

7.3.7.) Kraj: Polska

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

#### SEKCJA VIII UMOWA (dla części 2)

8.1.) Data zawarcia umowy: 2022-12-22

8.2.) Wartość umowy/umowy ramowej: 64785,71 PLN

8.3.) Okres realizacji zamówienia albo umowy ramowej: 12 miesiące

### Część 3

#### SEKCJA V ZAKOŃCZENIE POSTĘPOWANIA (dla części 3)

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

5.2.) **Podstawa prawna unieważnienia postępowania:** art. 255 pkt 1 ustawy

5.2.1.) **Przyczyna unieważnienia postępowania:**

„Zamawiający unieważnia postępowanie o udzielenie zamówienia, jeżeli nie złożono żadnego wniosku o dopuszczenie do udziału w postępowaniu albo żadnej oferty”.

W uzasadnieniu faktycznym w prowadzonym postępowaniu nie została złożona żadna oferta w ww. częściach.

### Część 4

#### SEKCJA V ZAKOŃCZENIE POSTĘPOWANIA (dla części 4)

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

5.2.) **Podstawa prawna unieważnienia postępowania:** art. 255 pkt 3 ustawy

5.2.1.) **Przyczyna unieważnienia postępowania:**

„Zamawiający unieważnia postępowanie o udzielenie zamówienia, jeżeli cena lub koszt najkorzystniejszej oferty lub oferta z najniższą ceną przewyższa kwotę, którą zamawiający zamierza przeznaczyć na sfinansowanie zamówienia, chyba że zamawiający może zwiększyć tę kwotę do ceny lub kosztu najkorzystniejszej oferty”.

### Część 5

#### SEKCJA V ZAKOŃCZENIE POSTĘPOWANIA (dla części 5)

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

5.2.) **Podstawa prawna unieważnienia postępowania:** art. 255 pkt 1 ustawy

5.2.1.) **Przyczyna unieważnienia postępowania:**

„Zamawiający unieważnia postępowanie o udzielenie zamówienia, jeżeli nie złożono żadnego wniosku o dopuszczenie do udziału w postępowaniu albo żadnej oferty”.

W uzasadnieniu faktycznym w prowadzonym postępowaniu nie została złożona żadna oferta w ww. częściach.