**Ogłoszenie o wyniku postępowania**
**Dostawy**
**Dostawy warzyw, owoców i kiszonek do Zakładu Karnego w Raciborzu**

## SEKCJA I - ZAMAWIAJĄCY

**1.1.) Rola zamawiającego**
Postępowanie prowadzone jest samodzielnie przez zamawiającego

**1.2.) Nazwa zamawiającego:** Zakład Karny w Raciborzu

**1.4) Krajowy Numer Identyfikacyjny:** REGON 000320213

**1.5) Adres zamawiającego**

**1.5.1.) Ulica:** Eichendorffa 14

**1.5.2.) Miejscowość:** Racibórz

**1.5.3.) Kod pocztowy:** 47-400

**1.5.4.) Województwo:** śląskie

**1.5.5.) Kraj:** Polska

**1.5.6.) Lokalizacja NUTS 3:** PL227 - Rybnicki

**1.5.7.) Numer telefonu:** 324539600

**1.5.8.) Numer faksu:** 324542731

**1.5.9.) Adres poczty elektronicznej:** zk_raciborz@sw.gov.pl

**1.5.10.) Adres strony internetowej zamawiającego:** www.sw.gov.pl

**1.6.) Adres strony internetowej prowadzonego postępowania:**
miniportal.uzp.gov.pl/Postepowania

**1.7.) Rodzaj zamawiającego:** Zamawiający publiczny - inna państwowa jednostka organizacyjna nieposiadająca osobowości prawnej

**1.8.) Przedmiot działalności zamawiającego:** Porządek i bezpieczeństwo 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:**
Dostawy warzyw, owoców i kiszonek do Zakładu Karnego w Raciborzu

**2.4.) Identyfikator postępowania:** ocds-148610-a054a86a-3528-11ed-9171-f6b7c7d59353

**2.5.) Numer ogłoszenia:** 2022/BZP 00423802

**2.6.) Wersja ogłoszenia:** 01

**2.7.) Data ogłoszenia:** 2022-11-04

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

**2.9.) Numer planu postępowań w BZP:** 2022/BZP 00071551/05/P

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

1.2.2 Dostawy art. spożywczych II

**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 00351630/01

## 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:** DKw.2232.7.2022

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

**4.3.) Wartość zamówienia:** 333650 PLN

**4.4.) Rodzaj zamówienia:** Dostawy

**Część 1**

**4.5.1.) Krótki opis przedmiotu zamówienia**
część 1: ziemniaki jadalne (niemyte, bez oznak gnicia)- 130000kg
ZIEMNIAKI JADALNE
Wymagania:
Niemyte, bez oznak gnicia
muszą spełniać wymagania Rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 29 października 2003 r. w sprawie szczegółowych wymagań w zakresie jakości handlowej ziemniaków (Dz.U.03.194.1900)
Bulwy: jędrne, bez objawów zwiędnięcia;
zdrowe, bez objawów zaparzeń, zmarznięcia i gnicia; bez szkodników i śladów po szkodnikach; bez obcych zanieczyszczeń, bez grudek ziemi; prawidłowo wykształcone;
bez zawilgocenia powierzchniowego;
bez obcych zapachów i smaków;
jednolite odmianowo (kształt typowy dla danej odmiany, miąższ średnio zwięzły, nie rozsypującym się,
bulwy duże okrągłoowalne, oczka płytkie, skórka gładka);
bez pustych miejsc w środku ziemniaka;
średnica:
poprzeczna od 4 cm,
podłużna od 6 cm;
dopuszczalne tolerancje dla ziemniaka: kłębów nie odpowiadających wymaganiom jakościowym – 5 %,
bez ran powstałych podczas zbioru lub pakowania;
nie dopuszcza się :
zaparzonych - bulwy pozbawione turgoru, z oznakami więdnięcia, z widocznym zaciemnieniem miąższu na przekroju, rozciągającym się między powierzchnią bulwy a pierścieniem wiązek przewodzących, niekiedy sięgającym w głąb miąższu, a czasami z pękającym miąższem;porośniętych kiełkami powyżej 3mm
zapleśniałych - bulwy pokryte pleśnią na części lub całej powierzchni;
zmarzniętych - bulwy, w których po skaleczeniu skórki paznokciem lub na przekroju wyczuwa się kryształki lodu, lub bulwy miękkie, z których wycieka woda; na przekroju tkanki zdrowej i obumarłej tworzy się strefa zaciemniona lub nieregularna szczelina;
bulw ze śladami po gryzoniach, z objawami zepsucia;
zanieczyszczonych środkami ochrony roślin - bulwy z pozostałością środków ochrony roślin w formie stałej, ciekłej lub z pozostałością obcych zapachów Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 14 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy Opakowania stanowią worki raszlowe od 25kg do 30kg wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.
Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, pleśni i uszkodzeń mechanicznych.

**4.5.3.) Główny kod CPV:** 03212100-1 - Ziemniaki

**4.5.5.) Wartość części:** 154700,00 PLN

**Część 2**

**4.5.1.) Krótki opis przedmiotu zamówienia**
1 BURAKI ĆWIKŁOWE -13 000 kg
WYMAGANIA
Wygląd korzeni:Świeże, całe, zdrowe (bez oznak gnicia, śladów pleśni, zmarznięcia), czyste, jędrne, wolne od szkodników i szkód przez nich wyrządzonych, pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej, jednolite pod względem odmiany i wielkości

Barwa na przekroju:Ciemnoczerwona, charakterystyczna dla odmiany
Zapach:Niedopuszczalny obcy
Średnica korzeni mierzona w najszerszym przekroju, od 4 do 10cm
Okres przydatności do spożycia buraków ćwikłowych deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 14 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy
Opakowania stanowią worki raszlowe od 10 kg do 30kg lub skrzynki do 20kg wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.
Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, pleśni i uszkodzeń mechanicznych.
2 CEBULA BIAŁA-15000kg
WYMAGANIA :
Wygląd: Cała, ścisła, jędrna, czysta, zdrowa (bez objawów gnicia, śladów pleśni, zmarznięcia), dojrzała ( przynajmniej 2/3 masy główki jest utworzone z liści bezblaszkowych), wystarczająco sucha, bez objawów wyrośnięcia lub kiełkowania, z zaschniętą szyjką i korzeniami, wolna od szkodników i uszkodzeń przez nich wyrządzonych, pozbawiona nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej;
dopuszczalne są lekkie zabrudzenia nie pokrywające więcej niż jednej piątej części powierzchni pojedynczej cebuli oraz powierzchowne pęknięcia i brak części łuski zewnętrznej (pod warunkiem, że miąższ cebuli jest chroniony) jeżeli nie wpływają one na ogólny wygląd produktu, jego jakość, trwałość i prezentację w opakowaniu
Kształt :Kulisty, lekko spłaszczony lub wydłużony, dopuszczalne są niewielkie wady kształtu
Barwa:
- łuski suchej: Jasnożółta do jasnobrązowej
- łuski mięsistej : białokremowa lub kremowozielona
dopuszczalne są niewielkie wady zabarwienia
Smak i zapach: Niedopuszczalny obcy
Jednolitość: Jednolita pod względem pochodzenia, odmiany, jakości i wielkości
Średnica: nie mniej niż 4 cm
Okres przydatności do spożycia cebuli deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 14 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy
Opakowania stanowią worki raszlowe od 10 kg do 30kg wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.
Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, pleśni i uszkodzeń mechanicznych.
3 MARCHEW-25000 kg
WYMAGANIA:
Wygląd korzeni: Świeże, jędrne, całe, zdrowe (bez oznak gnicia, śladów pleśni, uszkodzeń spowodowanych przez mróz), czyste, wolne od szkodników i szkód przez nich wyrządzonych, niezdrewniałe, proste, kształtne (bez bocznych rozgałęzień i rozwidleń), pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej, tj. należycie osuszone po umyciu, bez oznak świadczących o wyrastaniu korzenia w pęd nasienny; nać powinna być równo ucięta na wierzchołku marchwi, bez uszkodzenia korzenia; dopuszczalne są niewielkie wady kształtu, zabarwienia, zabliźnione pęknięcia, niewielkie pęknięcia lub bruzdy powstałe w wyniku czynności manipulacyjnych lub mycia pod warunkiem, że nie wpływają one ujemnie na ogólny wygląd produktów, jakość, utrzymanie jakości i prezentację w opakowaniu
Barwa: Charakterystyczna dla odmiany, jednolita, dopuszcza się zielone lub fioletowe/purpurowe wierzchołki o długości do 1cm w przypadku marchwi o długości nieprzekraczającej 10 cm, oraz do 2cm w przypadku pozostałej marchwi
Smak i zapach: Niedopuszczalny obcy
Jednolitość: Jednolita pod względem pochodzenia, odmiany, jakości i wielkości
Średnica korzeni mierzona w najszerszym przekroju,nie mniej niż 2 cm
Okres przydatności do spożycia marchwi deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 14 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy
Opakowania stanowią worki raszlowe od 10 kg do 30kg lub skrzynki do 20kg wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.
Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, pleśni i uszkodzeń mechanicznych.
4 PIETRUSZKA KORZENIOWA-6000 kg
WYMAGANIA:
Wygląd korzeni: Zdrowe (bez oznak gnicia, śladów pleśni, zmarznięcia), czyste, twarde, jędrne, kształtne (bez rozwidleń i bocznych rozgałęzień), bez stłuczeń, pęknięć oraz ordzawień skórki, wolne od uszkodzeń spowodowanych przez choroby i szkodniki, pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej; nać pietruszki powinna być równo oberwana lub obcięta tuż przy główce, tak aby korzeń był nieuszkodzony
Barwa korzenia na przekroju Biała do biało kremowej
Smak i zapach: Niedopuszczalny obcy
Jednolitość Jednolita w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany, jakości i wielkości
Średnica korzenia, mierzona w najszerszym miejscu,nie mniej niż 20 mm
Okres przydatności do spożycia pietruszki korzeniowej deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 14 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy
Opakowania stanowią worki raszlowe od 10kg do 30kg lub skrzynki do 20kg wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, pleśni i uszkodzeń mechanicznych.
5 SELER KORZENIOWY-10000 kg
WYMAGANIA:
wygląd: Kształtne, twarde, jędrne, bez pustych przestrzeni na przekroju podłużnym, czyste, bez stłuczeń i ordzawień skórki, zdrowe (bez oznak gnicia, śladów pleśni, zmarznięcia), wolne od owadów i szkodników oraz uszkodzeń spowodowanych przez choroby i szkodniki, pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej, bez oznak wyrastania pędu kwiatostanowego
Barwa na przekroju: Biała do białokremowej
Smak i zapach:Niedopuszczalny obcy
Jednolitość: Jednolity pod względem pochodzenia, odmiany, jakości i wielkości
Średnica korzenia, mierzona w najszerszym miejscu nie mniej niż 70 mm
Okres przydatności do spożycia selera korzeniowego deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 14 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy
Opakowania stanowią worki raszlowe od 10 kg do 30 kg lub skrzynki do 20kg wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.
Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, pleśni i uszkodzeń mechanicznych.

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

**4.5.4.) Dodatkowy kod CPV:**

03221100-7 - Warzywa korzeniowe i bulwiaste

03221111-7 - Burak ćwikłowy

03221112-4 - Marchew

03221113-1 - Cebula

03221110-0 - Warzywa korzeniowe

**4.5.5.) Wartość części:** 107400 PLN

**Część 3**

**4.5.1.) Krótki opis przedmiotu zamówienia**
1 KAPUSTA BIAŁA
WYMAGANIA :
Wygląd Główki: powinny być świeże, czyste, zdrowe (bez objawów gnicia, śladów pleśni), zwarte, bez oznak kwitnienia, wolne od owadów i szkodników oraz uszkodzeń spowodowanych przez choroby i szkodniki, pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej;
łodyga powinna być ucięta nieco poniżej najniższego poziomu wyrastania liści; liście powinny pozostać mocno przytwierdzone, a miejsce cięcia powinno być czyste;
dopuszczalne są nieznaczne obicia, przycięcia liści zewnętrznych, niewielkie pęknięcia zewnętrznych liści oraz nieznaczne uszkodzenia spowodowane mrozem, pod warunkiem że nie mają one wpływu na ogólny wygląd, jakość, zachowanie jakości oraz prezentację w opakowaniu
Smak i zapach: Niedopuszczalny obcy
Jednolitość: Jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany, jakości, kształtu i koloru
Masa główki, nie mniej niż, g
- kapusta biała wczesna 700
- kapusta biała 1200
Opakowania stanowią worki raszlowe od 15 kg do 30kg lub skrzynki do 20kg wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.
Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, pleśni i uszkodzeń mechanicznych.
Okres przydatności do spożycia kapusty białej deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 14 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy 12 000 kg
2 KAPUSTA CZERWONA
WYMAGANIA
Wygląd Główki : powinny być świeże, czyste, zdrowe (bez oznak gnicia, śladów pleśni), zwarte, wolne od owadów i szkodników oraz uszkodzeń spowodowanych przez choroby i szkodniki, pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej, bez oznak kwitnienia;
łodyga powinna być ucięta nieco poniżej najniższego poziomu wyrastania liści; liście powinny pozostać mocno przytwierdzone, a miejsce cięcia powinno być czyste;
dopuszczalne są nieznaczne obicia, przycięcia liści zewnętrznych, niewielkie pęknięcia zewnętrznych liści oraz nieznaczne uszkodzenia spowodowane mrozem, pod warunkiem że nie mają one wpływu na ogólny wygląd, jakość, zachowanie jakości oraz prezentację w opakowaniu

Smak i zapach: Niedopuszczalny obcy
Jednolitość: Jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany, jakości, kształtu i koloru
Masa główki, nie mniej niż, 800g
Okres przydatności do spożycia kapusty czerwonej deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 14 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy. Opakowanie stanowią worki raszlowe od 15 kg do 30kg lub skrzynki do 20kg wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.
Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, pleśni i uszkodzeń mechanicznych. 7 000 kg

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

**4.5.4.) Dodatkowy kod CPV:**

03221400-0 - Warzywa kapustne

03221410-3 - Kapusta

**4.5.5.) Wartość części:** 32800 PLN

**Część 4**

**4.5.1.) Krótki opis przedmiotu zamówienia**
JABŁKA kl. I
Wymagania
Wygląd: Całe, zdrowe ( nie dopuszcza się owoców z objawami zepsucia lub z takimi zmianami, które czynią je niezdatnymi do spożycia) , czyste, praktycznie wolne od jakichkolwiek widocznych zanieczyszczeń obcych (Owoce powinny być wolne od śladów ziemi, brudu, pozostałości środków ochrony roślin) , praktycznie wolne od szkodników , praktycznie wolne od uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki ( Owoce muszą być wolne od uszkodzeń spowodowanych przez owady, które powodują ich niezdatność do spożycia), wolne od nadmiernego zawilgocenia powierzchniowego (Niedopuszczalne są owoce wilgotne. Natomiast dopuszczalne jest lekkie zawilgocenie owoców spowodowane różnicą temperatur po wystawieniu owoców z chłodni.) , bez obcych zapachów i/lub smaków
Owoce powinny być wystarczająco rozwinięte, aby osiągnąć pełny stan dojrzałości typowy dla danej odmiany, ale nie mogą być przejrzałe gdyż to mogłoby ujemnie wpłynąć na ich przydatność do spożycia. Niedopuszczalne są owoce: nie w pełni rozwinięte lub niedojrzałe, które więdną w czasie składowania oraz są kwaśne i twarde co dyskwalifikuje je pod względem przydatności do spożycia, przejrzałe, owoce, które po wystawieniu z chłodni wykazują wady takie jak wewnętrzne zbrązowienie, oparzelinę przechowalniczą czy wady spowodowane zbyt niską temperaturą.
Jabłka powinny być jednolite, tj. tej samej odmiany praz zbliżonej wielkości
Średnica owoców, mierzona w najszerszym przekroju poprzecznym, nie mniej niż 45 mm
Okres przydatności do spożycia jabłek deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 14 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy
Opakowania stanowią skrzynki do 25kg wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.
Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, pleśni i uszkodzeń mechanicznych. -12 000 kg

**4.5.3.) Główny kod CPV:** 03222321-9 - Jabłka

**4.5.5.) Wartość części:** 30000 PLN

**Część 5**

**4.5.1.) Krótki opis przedmiotu zamówienia**
1 KAPUSTA KISZONA (PN-77701:1997)
produkt otrzymany z poszatkowanej białej kapusty, poddanej kiszeniu poprzez zasolenie i fermentację. Po ukiszeniu charakteryzuje się barwą kremowo-białą z żółtawym odcieniem. Posiada smak kwaskowy oraz specyficzny dla kapusty kwaszonej zapach. (Lekko kwaśna, chrupiąca i jędrna) Konsystencja chrupiąca, twarda, bez sztucznych barwników i konserwantów. Kapusta kwaszona ma postać podłużnych skrawków, powstałych po rozdrobnieniu główek kapusty białej, zanurzonych w jasnoszarym soku (tzw. kwasie). Do wyrobu używa się kapusty białej oraz soli kamiennej - nie jodowanej
- cechy dyskwalifikujące:
obce posmaki, zapachy, smak mocno słony, stęchły,
niedostateczna ocena organoleptyczna produktu,
objawy zapleśnienia, psucia, nadmierna miękkość,
obecność szkodników żywych, martwych, oraz ich pozostałości,
Pakowanie:
Opakowania stanowią wiaderka lub beczki wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością o pojemności od 20 kg do 120 kg
Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, pleśni i uszkodzeń mechanicznych.
Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam
na opakowaniach.

Okres przydatności do spożycia kapusty kiszonej deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 60 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy
6 500 kg
(masa netto po odcieku)
2 OGÓREK KISZONY (PN-72/A-77700)
produkt otrzymany z ogórków gruntowych z dodatkiem roślinnych przypraw aromatyczno-smakowych, w słonej zalewie, poddany naturalnemu procesowi fermentacji mlekowej, z ewentualnym dodatkiem kwasu sorbowego – w przypadku opakowań niehermetycznych, lub utrwalony w procesie pasteryzacji w opakowaniach hermetycznie zamkniętych
Wygląd:
Barwa ogórków oliwkwozielona, kształt możliwie prosty, powierzchnia wolna od uszkodzeń mechanicznych i plam chorobowych.
Barwa zalewy od białoszarej do zielonkawoszarej, bez oznak śluzowacenia i zapleśnienia
Konsystencja i przekrój poprzeczny:
Ogórki jędrne, chrupkie, komory nasienne prawidłowo wypełnione
Smak i zapach: Charakterystyczny dla ogórków kwaszonych, z wyczuwalnym smakiem i zapachem przypraw, bez obcych posmaków i zapachów. Konsystencja chrupiąca, twarda, bez sztucznych barwników i konserwantów. Wymagania: ogórki odpowiednim stopniu zakwaszenia , z przyprawami ( koper, czosnek, sól ) .
Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz dozwolonych substancji dodatkowych zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem ) ).
cechy dyskwalifikujące:
obce posmaki, zapachy, smak mocno słony, stęchły,
niedostateczna ocena organoleptyczna produktu,
objawy zapleśnienia, psucia, nadmierna miękkość,
obecność szkodników żywych, martwych, oraz ich pozostałości,
Pakowanie:
Opakowania stanowią wiaderka lub beczki wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością o pojemności od 10kg do 80 kg
Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, pleśni i uszkodzeń mechanicznych.
Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam
na opakowaniach.
Znakowanie:
Do partii dostawczej należy dołączyć specyfikację zawierającą następujące informacje:
nazwę produktu, nazwę odmiany, nazwę dostawcy – producenta, adres, kraj pochodzenia, warunki przechowywania, klasę jakości handlowej oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.
Przechowywanie: Zgodnie z zaleceniami producenta
Okres przydatności do spożycia ogórków kiszonych deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 60 dni od daty dostawy do magazynu Zamawiającego
6 500 kg
(masa netto po odcieku)

**4.5.3.) Główny kod CPV:** 15331000-7 - Warzywa przetworzone

**4.5.4.) Dodatkowy kod CPV:**

15331142-4 - Kapusta przetworzona

**4.5.5.) Wartość części:** 26000 PLN

**Część 6**

**4.5.1.) Krótki opis przedmiotu zamówienia**
1 FASOLA BIAŁA JEDNOLITA - 1500 kg
Wymagania jakościowe : fasola czysta, cała, zdrowa, jędrna, dobrze wykształcona, bez otworów spowodowanych przez owady, sucha, bez zanieczyszczeń, zapach:naturalny, swoisty, bez zapachu pleśni, stęchlizny i innych obcych zapachów, barwa charakterystyczna dla zdrowych ziaren danego gatunku; niedopuszczalna obecność zanieczyszczeń, tj. ziaren zapleśniałych, szkodników i ich pozostałości,ziaren porażonych strąkowcem
Opakowania jednostkowe - torby wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.
Opakowania jednostkowe powinny zabezpieczać produkt przed zniszczeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, śladów pleśni i uszkodzeń mechanicznych.
Opakowania transportowe - pudła tekturowe od 10kg do 30kg lub worki papierowe trzywarstwowe 25kg, wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.
Opakowania transportowe powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, pleśni, załamań i innych uszkodzeń mechanicznych.
Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 90 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy
2 GROCH OBŁUSKANY POŁÓWKI -1500 kg
(Ziarna grochu siewnego czyszczone, poddane obróbce hydrotermicznej, obłuszczeniu i polerowaniu)

Wymagania jakościowe :groch zdrowy, czysty , cały, zapach: naturalny, swoisty, bez zapachu pleśni, stęchlizny i innych obcych zapachów, barwa: żółta niedopuszczalna obecność strąkowca i innych szkodników lub ich pozostałości,
Opakowania jednostkowe - torby wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.
Opakowania jednostkowe powinny zabezpieczać produkt przed zniszczeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, śladów pleśni i uszkodzeń mechanicznych.
Opakowania transportowe - pudła tekturowe od 10kg do 30kg lub worki papierowe trzywarstwowe 25kg, wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.
Opakowania transportowe powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, pleśni, załamań i innych uszkodzeń mechanicznych.
Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 90 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy

**4.5.3.) Główny kod CPV:** 03212200-2 - Warzywa strączkowe suszone, łuskane

**4.5.4.) Dodatkowy kod CPV:**

03212210-5 - Warzywa strączkowe suszone

03212213-6 - Groch suszony

**4.5.5.) Wartość części:** 12750 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:** 4

**6.1.1.) Liczba otrzymanych ofert wariantowych:** 0

**6.1.2.) Liczba ofert dodatkowych:** 0

**6.1.3.) Liczba otrzymanych od MŚP:** 4

**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:** 1

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

**6.2.) Cena lub koszt oferty z najniższą ceną lub kosztem:** 157700 PLN

**6.3.) Cena lub koszt oferty z najwyższą ceną lub kosztem:** 234000 PLN

**6.4.) Cena lub koszt oferty wykonawcy, któremu udzielono zamówienia:** 157700 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:** Mikro przedsiębiorca

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

**7.3.1) Nazwa (firma) wykonawcy, któremu udzielono zamówienia:** Gospodarstwo Rolne Woźniak Mariusz

**7.3.2) Krajowy Numer Identyfikacyjny:** 6621600219

**7.3.3) Ulica:** Sokolina 19A

**7.3.4) Miejscowość:** Czarnocin

**7.3.5) Kod pocztowy:** 28-506

**7.3.6.) Województwo:** świętokrzyskie

**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:** 2022-10-20

**8.2.) Wartość umowy/umowy ramowej:** 154700 PLN

**8.3.) Okres realizacji zamówienia albo umowy ramowej:**
do 2023-10-31

**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:** 4

**6.1.1.) Liczba otrzymanych ofert wariantowych:** 0

**6.1.2.) Liczba ofert dodatkowych:** 0

**6.1.3.) Liczba otrzymanych od MŚP:** 4

**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:** 1

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

**6.2.) Cena lub koszt oferty z najniższą ceną lub kosztem:** 107400 PLN

**6.3.) Cena lub koszt oferty z najwyższą ceną lub kosztem:** 189200 PLN

**6.4.) Cena lub koszt oferty wykonawcy, któremu udzielono zamówienia:** 107400 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**

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

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

**7.3.1) Nazwa (firma) wykonawcy, któremu udzielono zamówienia:** Gospodarstwo Rolne Woźniak Mariusz

**7.3.2) Krajowy Numer Identyfikacyjny:** 6621600219

**7.3.3) Ulica:** Sokolina 19A

**7.3.4) Miejscowość:** Czarnocin

**7.3.5) Kod pocztowy:** 28-506

**7.3.6.) Województwo:** świętokrzyskie

**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:** 2022-10-20

**8.2.) Wartość umowy/umowy ramowej:** 107400 PLN

**8.3.) Okres realizacji zamówienia albo umowy ramowej:**
do 2023-10-31

**Część 3**

## SEKCJA V ZAKOŃCZENIE POSTĘPOWANIA (dla części 3)

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

## SEKCJA VI OFERTY (dla części 3)

**6.1.) Liczba otrzymanych ofert lub wniosków:** 4

**6.1.1.) Liczba otrzymanych ofert wariantowych:** 0

**6.1.2.) Liczba ofert dodatkowych:** 0

**6.1.3.) Liczba otrzymanych od MŚP:** 4

**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:** 1

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

**6.2.) Cena lub koszt oferty z najniższą ceną lub kosztem:** 32800 PLN

**6.3.) Cena lub koszt oferty z najwyższą ceną lub kosztem:** 58400 PLN

**6.4.) Cena lub koszt oferty wykonawcy, któremu udzielono zamówienia:** 32800 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 3)

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

**Wykonawca**

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

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

**7.3.1) Nazwa (firma) wykonawcy, któremu udzielono zamówienia:** Gospodarstwo Warzywne Marcin Koziara

**7.3.2) Krajowy Numer Identyfikacyjny:** 6621577578

**7.3.3) Ulica:** Młodzawy Duże 67

**7.3.4) Miejscowość:** Pińczów

**7.3.5) Kod pocztowy:** 28-400

**7.3.6.) Województwo:** świętokrzyskie

**7.3.7.) Kraj:** Polska

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

## SEKCJA VIII UMOWA (dla części 3)

**8.1.) Data zawarcia umowy:** 2022-10-20

**8.2.) Wartość umowy/umowy ramowej:** 32800 PLN

**8.3.) Okres realizacji zamówienia albo umowy ramowej:**
do 2023-10-31

**Część 4**

## SEKCJA V ZAKOŃCZENIE POSTĘPOWANIA (dla części 4)

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

## SEKCJA VI OFERTY (dla części 4)

**6.1.) Liczba otrzymanych ofert lub wniosków:** 4

**6.1.1.) Liczba otrzymanych ofert wariantowych:** 0

**6.1.2.) Liczba ofert dodatkowych:** 0

**6.1.3.) Liczba otrzymanych od MŚP:** 4

**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:** 1

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

**6.2.) Cena lub koszt oferty z najniższą ceną lub kosztem:** 30000 PLN

**6.3.) Cena lub koszt oferty z najwyższą ceną lub kosztem:** 36000 PLN

**6.4.) Cena lub koszt oferty wykonawcy, któremu udzielono zamówienia:** 30000 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 4)

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

**Wykonawca**

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

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

**7.3.1) Nazwa (firma) wykonawcy, któremu udzielono zamówienia:** Gospodarstwo Rolne Woźniak Mariusz

**7.3.2) Krajowy Numer Identyfikacyjny:** 6621600219

**7.3.3) Ulica:** Sokolina 19 A

**7.3.4) Miejscowość:** Czarnocin

**7.3.5) Kod pocztowy:** 28-506

**7.3.6.) Województwo:** świętokrzyskie

**7.3.7.) Kraj:** Polska

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

## SEKCJA VIII UMOWA (dla części 4)

**8.1.) Data zawarcia umowy:** 2022-10-20

**8.2.) Wartość umowy/umowy ramowej:** 30000 PLN

**8.3.) Okres realizacji zamówienia albo umowy ramowej:**
do 2023-10-31

**Część 5**

## SEKCJA V ZAKOŃCZENIE POSTĘPOWANIA (dla części 5)

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

## SEKCJA VI OFERTY (dla części 5)

**6.1.) Liczba otrzymanych ofert lub wniosków:** 4

**6.1.1.) Liczba otrzymanych ofert wariantowych:** 0

**6.1.2.) Liczba ofert dodatkowych:** 0

**6.1.3.) Liczba otrzymanych od MŚP:** 4

**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:** 1

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

**6.2.) Cena lub koszt oferty z najniższą ceną lub kosztem:** 26000 PLN

**6.3.) Cena lub koszt oferty z najwyższą ceną lub kosztem:** 71500 PLN

**6.4.) Cena lub koszt oferty wykonawcy, któremu udzielono zamówienia:** 26000 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 5)

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

**Wykonawca**

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

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

**7.3.1) Nazwa (firma) wykonawcy, któremu udzielono zamówienia:** Gospodarstwo Rolne Woźniak Mariusz

**7.3.2) Krajowy Numer Identyfikacyjny:** 6621600219

**7.3.3) Ulica:** Sokolina 19A

**7.3.4) Miejscowość:** Czarnocin

**7.3.5) Kod pocztowy:** 28-506

**7.3.6.) Województwo:** świętokrzyskie

**7.3.7.) Kraj:** Polska

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

## SEKCJA VIII UMOWA (dla części 5)

**8.1.) Data zawarcia umowy:** 2022-10-20

**8.2.) Wartość umowy/umowy ramowej:** 26000 PLN

**8.3.) Okres realizacji zamówienia albo umowy ramowej:**
do 2023-10-31

**Część 6**

## SEKCJA V ZAKOŃCZENIE POSTĘPOWANIA (dla części 6)

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

## SEKCJA VI OFERTY (dla części 6)

**6.1.) Liczba otrzymanych ofert lub wniosków:** 5

**6.1.1.) Liczba otrzymanych ofert wariantowych:** 0

**6.1.2.) Liczba ofert dodatkowych:** 0

**6.1.3.) Liczba otrzymanych od MŚP:** 5

**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:** 1

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

**6.2.) Cena lub koszt oferty z najniższą ceną lub kosztem:** 12750 PLN

**6.3.) Cena lub koszt oferty z najwyższą ceną lub kosztem:** 28500 PLN

**6.4.) Cena lub koszt oferty wykonawcy, któremu udzielono zamówienia:** 12750 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 6)

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

### Wykonawca

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

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

**7.3.1) Nazwa (firma) wykonawcy, któremu udzielono zamówienia:** F.H.GRACJA Jolanta Zdunek

**7.3.2) Krajowy Numer Identyfikacyjny:** 8321110558

**7.3.3) Ulica:** Mickiewicza 13

**7.3.4) Miejscowość:** Siemkowice

**7.3.5) Kod pocztowy:** 98-354

**7.3.6.) Województwo:** łódzkie

**7.3.7.) Kraj:** Polska

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

## SEKCJA VIII UMOWA (dla części 6)

**8.1.) Data zawarcia umowy:** 2022-10-20

**8.2.) Wartość umowy/umowy ramowej:** 12750 PLN

**8.3.) Okres realizacji zamówienia albo umowy ramowej:**
do 2023-10-31