Ogłoszenie o wyniku postępowania
Dostawy
Dostawa produktów i artykułów spożywczych na potrzeby Szkoły Podstawowej w Radawcu Dużym

SEKCJA I - ZAMAWIAJĄCY

1.1.) Rola zamawiającego
Postępowanie prowadzone jest samodzielnie przez zamawiającego

1.2.) Nazwa zamawiającego: Gmina Konopnica

1.4) Krajowy Numer Identyfikacyjny: REGON 431019678

1.5) Adres zamawiającego

1.5.1.) Ulica: Kozubszczyzna 127A

1.5.2.) Miejscowość: Motycz

1.5.3.) Kod pocztowy: 21-030

1.5.4.) Województwo: lubelskie

1.5.5.) Kraj: Polska

1.5.6.) Lokalizacja NUTS 3: PL814 - Lubelski

1.5.9.) Adres poczty elektronicznej: sekretariat@konopnica.eu

1.5.10.) Adres strony internetowej zamawiającego: www.konopnica.eu

1.6.) Adres strony internetowej prowadzonego postępowania:
https://pzp.konopnica.eu

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 produktów i artykułów spożywczych na potrzeby Szkoły Podstawowej w Radawcu Dużym

2.4.) Identyfikator postępowania: ocds-148610-57bc9697-542a-11ed-9171-f6b7c7d59353

2.5.) Numer ogłoszenia: 2023/BZP 00033646

2.6.) Wersja ogłoszenia: 01

2.7.) Data ogłoszenia: 2023-01-16

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

2.9.) Numer planu postępowań w BZP: 2022/BZP 00024390/09/P

2.10.) Identyfikator pozycji planu postępowań:

1.2.8 Dostawa produktów i artykułów spożywczych na potrzeby Szkoły Podstawowej w Radawcu Dużym

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 00409015/01

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: IPP.271.31.2022

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): 145460,38 PLN

4.4.) Rodzaj zamówienia: Dostawy

Część 1

4.5.1.) Krótki opis przedmiotu zamówienia
1 Przedmiotem zamówienia jest sukcesywna Dostawa produktów i artykułów spożywczych na potrzeby stołówki Szkoły Podstawowej w Radawcu Dużym

2 Przedmiot zamówienia podzielono na 6 części:
Część I – Artykuły ogólnospożywcze

3 Szczegółowy zakres zamówienia określony jest w Załączniku 1.1-6 do SWZ – Formularz asortymentowo-cenowy.
4 Podane w Załączniku nr 1.1-6 do SWZ ilości artykułów są wielkościami szacunkowymi i mogą ulec zmianie w trakcie trwania umowy. Ostateczne ilości zamawianych produktów będą wynikać z faktycznych potrzeb Zamawiającego. Zmniejszenie ilości zamówionych produktów nie spowoduje obniżenia wartości zamówienia o więcej niż 50% zaoferowanej kwoty. Nie wyczerpanie kwoty umownej w okresie obowiązywania umowy pozostaje bez jakichkolwiek roszczeń odszkodowawczych ze strony Wykonawcy.
5 W przypadku, gdy zostaną wykorzystane ilości orientacyjne artykułów zawartych w danej pozycji cennika, Wykonawca zobowiązuje się do realizowania zamówienia tych artykułów, w ilości przekraczającej ilości podane w formularzu w cenie przetargowej do końca terminu realizacji umowy. Zamawiający zastrzega, że zwiększenie ilości artykułów spożywczych będzie się wahać maksymalnie do 15 %.
6 Dostarczany towar musi odpowiadać Polskim Normom przenoszącym normy europejskie lub normom innych państw członkowskich Europejskiego Obszaru Gospodarczego przenoszących te normy albo Polskim Normom.
7 Wykonawca gwarantuje dostawy produktów wyprodukowanych zgodnie z obowiązującymi normami oraz dopuszczonych do obrotu i używania na terenie Polski zgodnie z ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t.j. Dz. U. z 2020 r. poz. 2021 z późn. zm.) oraz ustawą z dnia 21 grudnia 2000 r. o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych (t.j. Dz. U. z 2022 r. poz.1688 z późn. zm.).
8 Zamawiający wymaga, aby dostarczane produkty spełniały następujące wymogi:
1) Jakość dostarczanych produktów winna być zgodna z obowiązującymi przepisami oraz atestami dla produktów pierwszego gatunku / klasy.
2) Artykuły ogólnospożywcze, produkty rybne, warzywa i owoce mrożone – przyprawy dostępne w handlu w opakowaniach zamkniętych, przyprawy w postaci sproszkowanej lub wysuszonych owoców, nie mogą zawierać glutaminianu sodu. Filet rybny bez skóry przechowywany w temperaturze -18°C, przechowywany nie dłużej niż 6 miesięcy. Nabiał – produkty świeże, otrzymane z mleka krowiego poddanego odpowiedniej obróbce, sterylizacji, bez konserwantów, bez sztucznych aromatów i barwników, substancji zagęszczających, regulatorów kwasowości, syropu glukozowo-fruktozowego.
Jaja konsumpcyjne czyste, oznakowane weterynaryjnym numerem zakładu oraz zdezynfekowane za pomocą promienia ultrafioletowego
3) Mięsa i wędliny – świeże, niemrożone o barwie typowej dla danego gatunku mięsa, bez przebarwień. Wędliny produkowane z wysokiej klasy mięsa, o wysokich walorach sensorycznych, bez konserwantów, z wyjątkiem azotanów i azotynów, bez skórek wieprzowych, bez mięsa mechanicznie. Mięso ze zwierząt pochodzenia polskiego bez okrywy tłuszczowej, ścięgien oraz błon. Dostawca, na każde żądanie Zamawiającego, zobowiązany jest przedstawić stosowne zaświadczenie właściwego lekarza weterynarii poświadczające badanie dostarczanego mięsa.
4) Mięso drobiowe – świeże, niemrożone o barwie, zapachu, smaku i soczystości odpowiedniej dla danego gatunku.
5) Pieczywo – wyroby świeże, produkowane z mąki najwyższej jakości, bez środków konserwujących, skórka chrupiąca równomiernie zabarwiona do danego rodzaju pieczywa.
6) Owoce i warzywa klasa I, świeże, dojrzałe, sezonowe, czyste o charakterystycznej barwie i zapachu, bez oznak zepsucia i pleśni, w całości, nie przetworzone, odmiany wyłącznie jadalne, a nie pastewne warzywa krajowe, a w sezonie jesienno-zimowym także importowane, bez oznak pleśnienia i gnicia, bez objawów zepsucia i jakichkolwiek chorób, bez uszkodzeń mechanicznych, bez uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki, bez śladów przemrożeń.
7) Nabiał – produkty świeże, otrzymane z mleka krowiego poddanego odpowiedniej obróbce, sterylizacji, bez konserwantów, bez sztucznych aromatów i barwników, substancji zagęszczających, regulatorów kwasowości, syropu glukozowo-fruktozowego.
8) Jaja konsumpcyjne czyste, oznakowane weterynaryjnym numerem zakładu oraz zdezynfekowane za pomocą promienia ultrafioletowego.;Artykuły zapakowane muszą być w zamkniętych i nienaruszonych opakowaniach bez oznak fizycznego

uszkodzenia. Produkty w puszkach winny być wyposażone w elementy do otwierania ręcznego, bez pomocy otwieracza mechanicznego.
10) Dostarczone produkty mają być oznakowane zgodnie z obowiązującymi przepisami, tj. oznakowanie musi zawierać co najmniej nazwę, pod którą środek jest wprowadzony do obrotu, wykaz i ilości składników lub kategorii składników, zawartość netto w opakowaniu, datę minimalnej trwałości lub termin przydatności do spożycia, warunki przechowywania, firmę i adres producenta lub przedsiębiorcy paczkującego środek spożywczy, nazwę i adres producenta. Etykieta powinna być sporządzona w języku polskim.

4.5.3.) Główny kod CPV: 15000000-8 - Żywność, napoje, tytoń i produkty pokrewne

4.5.4.) Dodatkowy kod CPV:

15800000-6 - Różne produkty spożywcze

15900000-7 - Napoje, tytoń i produkty podobne

03142500-3 - Jaja

4.5.5.) Wartość części: 39538,48 PLN

Część 2

4.5.1.) Krótki opis przedmiotu zamówienia
1 Przedmiotem zamówienia jest sukcesywna Dostawa produktów i artykułów spożywczych na potrzeby stołówki Szkoły Podstawowej w Radawcu Dużym

2 Przedmiot zamówienia podzielono na 6 części:

Część II – Mięsa, wędliny i drób

3 Szczegółowy zakres zamówienia określony jest w Załączniku 1.1-6 do SWZ – Formularz asortymentowo-cenowy.
4 Podane w Załączniku nr 1.1-6 do SWZ ilości artykułów są wielkościami szacunkowymi i mogą ulec zmianie w trakcie trwania umowy. Ostateczne ilości zamawianych produktów będą wynikać z faktycznych potrzeb Zamawiającego. Zmniejszenie ilości zamówionych produktów nie spowoduje obniżenia wartości zamówienia o więcej niż 50% zaoferowanej kwoty. Nie wyczerpanie kwoty umownej w okresie obowiązywania umowy pozostaje bez jakichkolwiek roszczeń odszkodowawczych ze strony Wykonawcy.
5 W przypadku, gdy zostaną wykorzystane ilości orientacyjne artykułów zawartych w danej pozycji cennika, Wykonawca zobowiązuje się do realizowania zamówienia tych artykułów, w ilości przekraczającej ilości podane w formularzu w cenie przetargowej do końca terminu realizacji umowy. Zamawiający zastrzega, że zwiększenie ilości artykułów spożywczych będzie się wahać maksymalnie do 15 %.
6 Dostarczany towar musi odpowiadać Polskim Normom przenoszącym normy europejskie lub normom innych państw członkowskich Europejskiego Obszaru Gospodarczego przenoszących te normy albo Polskim Normom.
7 Wykonawca gwarantuje dostawy produktów wyprodukowanych zgodnie z obowiązującymi normami oraz dopuszczonych do obrotu i używania na terenie Polski zgodnie z ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t.j. Dz. U. z 2020 r. poz. 2021 z późn. zm.) oraz ustawą z dnia 21 grudnia 2000 r. o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych (t.j. Dz. U. z 2022 r. poz. 1688 z późn. zm.).
8 Zamawiający wymaga, aby dostarczane produkty spełniały następujące wymogi:
1) Jakość dostarczanych produktów winna być zgodna z obowiązującymi przepisami oraz atestami dla produktów pierwszego gatunku / klasy.
2) Artykuły ogólnospożywcze, produkty rybne, warzywa i owoce mrożone – przyprawy dostępne w handlu w opakowaniach zamkniętych, przyprawy w postaci sproszkowanej lub wysuszonych owoców, nie mogą zawierać glutaminianu sodu. Filet rybny bez skóry przechowywany w temperaturze -18°C, przechowywany nie dłużej niż 6 miesięcy. Nabiał – produkty świeże, otrzymane z mleka krowiego poddanego odpowiedniej obróbce, sterylizacji, bez konserwantów, bez sztucznych aromatów i barwników, substancji zagęszczających, regulatorów kwasowości, syropu glukozowo-fruktozowego.
Jaja konsumpcyjne czyste, oznakowane weterynaryjnym numerem zakładu oraz zdezynfekowane za pomocą promienia ultrafioletowego
3) Mięsa i wędliny – świeże, niemrożone o barwie typowej dla danego gatunku mięsa, bez przebarwień. Wędliny produkowane z wysokiej klasy mięsa, o wysokich walorach sensorycznych, bez konserwantów, z wyjątkiem azotanów i azotynów, bez skórek wieprzowych, bez mięsa mechanicznie. Mięso ze zwierząt pochodzenia polskiego bez okrywy tłuszczowej, ścięgien oraz błon. Dostawca, na każde żądanie Zamawiającego, zobowiązany jest przedstawić stosowne zaświadczenie właściwego lekarza weterynarii poświadczające badanie dostarczanego mięsa.
4) Mięso drobiowe – świeże, niemrożone o barwie, zapachu, smaku i soczystości odpowiedniej dla danego gatunku.
5) Pieczywo – wyroby świeże, produkowane z mąki najwyższej jakości, bez środków konserwujących, skórka chrupiąca równomiernie zabarwiona do danego rodzaju pieczywa.
6) Owoce i warzywa klasa I, świeże, dojrzałe, sezonowe, czyste o charakterystycznej barwie i zapachu, bez oznak zepsucia i pleśni, w całości, nie przetworzone, odmiany wyłącznie jadalne, a nie pastewne warzywa krajowe, a w sezonie jesienno-zimowym także importowane, bez oznak pleśnienia i gnicia, bez objawów zepsucia i jakichkolwiek chorób, bez uszkodzeń

mechanicznych, bez uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki, bez śladów przemrożeń.
7) Nabiał – produkty świeże, otrzymane z mleka krowiego poddanego odpowiedniej obróbce, sterylizacji, bez konserwantów, bez sztucznych aromatów i barwników, substancji zagęszczających, regulatorów kwasowości, syropu glukozowo-fruktozowego.
8) Jaja konsumpcyjne czyste, oznakowane weterynaryjnym numerem zakładu oraz zdezynfekowane za pomocą promienia ultrafioletowego.;Artykuły zapakowane muszą być w zamkniętych i nienaruszonych opakowaniach bez oznak fizycznego uszkodzenia. Produkty w puszkach winny być wyposażone w elementy do otwierania ręcznego, bez pomocy otwieracza mechanicznego.
10) Dostarczone produkty mają być oznakowane zgodnie z obowiązującymi przepisami, tj. oznakowanie musi zawierać co najmniej nazwę, pod którą środek jest wprowadzony do obrotu, wykaz i ilości składników lub kategorii składników, zawartość netto w opakowaniu, datę minimalnej trwałości lub termin przydatności do spożycia, warunki przechowywania, firmę i adres producenta lub przedsiębiorcy paczkującego środek spożywczy, nazwę i adres producenta. Etykieta powinna być sporządzona w języku polskim.

4.5.3.) Główny kod CPV: 15000000-8 - Żywność, napoje, tytoń i produkty pokrewne

4.5.5.) Wartość części: 28157,70 PLN

Część 3

4.5.1.) Krótki opis przedmiotu zamówienia
1 Przedmiotem zamówienia jest sukcesywna Dostawa produktów i artykułów spożywczych na potrzeby stołówki Szkoły Podstawowej w Radawcu Dużym

2 Przedmiot zamówienia podzielono na 6 części:

Część III – Mrożonki i ryby

3 Szczegółowy zakres zamówienia określony jest w Załączniku 1.1-6 do SWZ – Formularz asortymentowo-cenowy.
4 Podane w Załączniku nr 1.1-6 do SWZ ilości artykułów są wielkościami szacunkowymi i mogą ulec zmianie w trakcie trwania umowy. Ostateczne ilości zamawianych produktów będą wynikać z faktycznych potrzeb Zamawiającego. Zmniejszenie ilości zamówionych produktów nie spowoduje obniżenia wartości zamówienia o więcej niż 50% zaoferowanej kwoty. Nie wyczerpanie kwoty umownej w okresie obowiązywania umowy pozostaje bez jakichkolwiek roszczeń odszkodowawczych ze strony Wykonawcy.
5 W przypadku, gdy zostaną wykorzystane ilości orientacyjne artykułów zawartych w danej pozycji cennika, Wykonawca zobowiązuje się do realizowania zamówienia tych artykułów, w ilości przekraczającej ilości podane w formularzu w cenie przetargowej do końca terminu realizacji umowy. Zamawiający zastrzega, że zwiększenie ilości artykułów spożywczych będzie się wahać maksymalnie do 15 %.
6 Dostarczany towar musi odpowiadać Polskim Normom przenoszącym normy europejskie lub normom innych państw członkowskich Europejskiego Obszaru Gospodarczego przenoszących te normy albo Polskim Normom.
7 Wykonawca gwarantuje dostawy produktów wyprodukowanych zgodnie z obowiązującymi normami oraz dopuszczonych do obrotu i używania na terenie Polski zgodnie z ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t.j. Dz. U. z 2020 r. poz. 2021 z późn. zm.) oraz ustawą z dnia 21 grudnia 2000 r. o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych (t.j. Dz. U. z 2022 r. poz. 1688 z późn. zm.).
8 Zamawiający wymaga, aby dostarczane produkty spełniały następujące wymogi:
1) Jakość dostarczanych produktów winna być zgodna z obowiązującymi przepisami oraz atestami dla produktów pierwszego gatunku / klasy.
2) Artykuły ogólnospożywcze, produkty rybne, warzywa i owoce mrożone – przyprawy dostępne w handlu w opakowaniach zamkniętych, przyprawy w postaci sproszkowanej lub wysuszonych owoców, nie mogą zawierać glutaminianu sodu. Filet rybny bez skóry przechowywany w temperaturze -18°C, przechowywany nie dłużej niż 6 miesięcy. Nabiał – produkty świeże, otrzymane z mleka krowiego poddanego odpowiedniej obróbce, sterylizacji, bez konserwantów, bez sztucznych aromatów i barwników, substancji zagęszczających, regulatorów kwasowości, syropu glukozowo-fruktozowego.
Jaja konsumpcyjne czyste, oznakowane weterynaryjnym numerem zakładu oraz zdezynfekowane za pomocą promienia ultrafioletowego
3) Mięsa i wędliny – świeże, niemrożone o barwie typowej dla danego gatunku mięsa, bez przebarwień. Wędliny produkowane z wysokiej klasy mięsa, o wysokich walorach sensorycznych, bez konserwantów, z wyjątkiem azotanów i azotynów, bez skórek wieprzowych, bez mięsa mechanicznie. Mięso ze zwierząt pochodzenia polskiego bez okrywy tłuszczowej, ścięgien oraz błon. Dostawca, na każde żądanie Zamawiającego, zobowiązany jest przedstawić stosowne zaświadczenie właściwego lekarza weterynarii poświadczające badanie dostarczanego mięsa.
4) Mięso drobiowe – świeże, niemrożone o barwie, zapachu, smaku i soczystości odpowiedniej dla danego gatunku.
5) Pieczywo – wyroby świeże, produkowane z mąki najwyższej jakości, bez środków konserwujących, skórka chrupiąca równomiernie zabarwiona do danego rodzaju pieczywa.
6) Owoce i warzywa klasa I, świeże, dojrzałe, sezonowe, czyste o charakterystycznej barwie i zapachu, bez oznak zepsucia i pleśni, w całości, nie przetworzone, odmiany wyłącznie jadalne, a nie pastewne warzywa krajowe, a w sezonie jesienno-zimowym także importowane, bez oznak pleśnienia i gnicia, bez objawów zepsucia i jakichkolwiek chorób, bez uszkodzeń mechanicznych, bez uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki, bez śladów przemrożeń.

7) Nabiał – produkty świeże, otrzymane z mleka krowiego poddanego odpowiedniej obróbce, sterylizacji, bez konserwantów, bez sztucznych aromatów i barwników, substancji zagęszczających, regulatorów kwasowości, syropu glukozowo-fruktozowego.
8) Jaja konsumpcyjne czyste, oznakowane weterynaryjnym numerem zakładu oraz zdezynfekowane za pomocą promienia ultrafioletowego.;Artykuły zapakowane muszą być w zamkniętych i nienaruszonych opakowaniach bez oznak fizycznego uszkodzenia. Produkty w puszkach winny być wyposażone w elementy do otwierania ręcznego, bez pomocy otwieracza mechanicznego.
10) Dostarczone produkty mają być oznakowane zgodnie z obowiązującymi przepisami, tj. oznakowanie musi zawierać co najmniej nazwę, pod którą środek jest wprowadzony do obrotu, wykaz i ilości składników lub kategorii składników, zawartość netto w opakowaniu, datę minimalnej trwałości lub termin przydatności do spożycia, warunki przechowywania, firmę i adres producenta lub przedsiębiorcy paczkującego środek spożywczy, nazwę i adres producenta. Etykieta powinna być sporządzona w języku polskim.

4.5.3.) Główny kod CPV: 15000000-8 - Żywność, napoje, tytoń i produkty pokrewne

4.5.4.) Dodatkowy kod CPV:

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

15331170-9 - Warzywa mrożone

4.5.5.) Wartość części: 20690,50 PLN

Część 4

4.5.1.) Krótki opis przedmiotu zamówienia
1 Przedmiotem zamówienia jest sukcesywna Dostawa produktów i artykułów spożywczych na potrzeby stołówki Szkoły Podstawowej w Radawcu Dużym

2 Przedmiot zamówienia podzielono na 6 części:

Część IV – Pieczywo i wyroby cukiernicze

3 Szczegółowy zakres zamówienia określony jest w Załączniku 1.1-6 do SWZ – Formularz asortymentowo-cenowy.
4 Podane w Załączniku nr 1.1-6 do SWZ ilości artykułów są wielkościami szacunkowymi i mogą ulec zmianie w trakcie trwania umowy. Ostateczne ilości zamawianych produktów będą wynikać z faktycznych potrzeb Zamawiającego. Zmniejszenie ilości zamówionych produktów nie spowoduje obniżenia wartości zamówienia o więcej niż 50% zaoferowanej kwoty. Nie wyczerpanie kwoty umownej w okresie obowiązywania umowy pozostaje bez jakichkolwiek roszczeń odszkodowawczych ze strony Wykonawcy.
5 W przypadku, gdy zostaną wykorzystane ilości orientacyjne artykułów zawartych w danej pozycji cennika, Wykonawca zobowiązuje się do realizowania zamówienia tych artykułów, w ilości przekraczającej ilości podane w formularzu w cenie przetargowej do końca terminu realizacji umowy. Zamawiający zastrzega, że zwiększenie ilości artykułów spożywczych będzie się wahać maksymalnie do 15 %.
6 Dostarczany towar musi odpowiadać Polskim Normom przenoszącym normy europejskie lub normom innych państw członkowskich Europejskiego Obszaru Gospodarczego przenoszących te normy albo Polskim Normom.
7 Wykonawca gwarantuje dostawy produktów wyprodukowanych zgodnie z obowiązującymi normami oraz dopuszczonych do obrotu i używania na terenie Polski zgodnie z ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t.j. Dz. U. z 2020 r. poz. 2021 z późn. zm.) oraz ustawą z dnia 21 grudnia 2000 r. o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych (t.j. Dz. U. z 2022 r. poz. 1688 z późn. zm.).
8 Zamawiający wymaga, aby dostarczane produkty spełniały następujące wymogi:
1) Jakość dostarczanych produktów winna być zgodna z obowiązującymi przepisami oraz atestami dla produktów pierwszego gatunku / klasy.
2) Artykuły ogólnospożywcze, produkty rybne, warzywa i owoce mrożone – przyprawy dostępne w handlu w opakowaniach zamkniętych, przyprawy w postaci sproszkowanej lub wysuszonych owoców, nie mogą zawierać glutaminianu sodu. Filet rybny bez skóry przechowywany w temperaturze -18°C, przechowywany nie dłużej niż 6 miesięcy. Nabiał – produkty świeże, otrzymane z mleka krowiego poddanego odpowiedniej obróbce, sterylizacji, bez konserwantów, bez sztucznych aromatów i barwników, substancji zagęszczających, regulatorów kwasowości, syropu glukozowo-fruktozowego.
Jaja konsumpcyjne czyste, oznakowane weterynaryjnym numerem zakładu oraz zdezynfekowane za pomocą promienia ultrafioletowego
3) Mięsa i wędliny – świeże, niemrożone o barwie typowej dla danego gatunku mięsa, bez przebarwień. Wędliny produkowane z wysokiej klasy mięsa, o wysokich walorach sensorycznych, bez konserwantów, z wyjątkiem azotanów i azotynów, bez skórek wieprzowych, bez mięsa mechanicznie. Mięso ze zwierząt pochodzenia polskiego bez okrywy tłuszczowej, ścięgien oraz błon. Dostawca, na każde żądanie Zamawiającego, zobowiązany jest przedstawić stosowne zaświadczenie właściwego lekarza weterynarii poświadczające badanie dostarczanego mięsa.
4) Mięso drobiowe – świeże, niemrożone o barwie, zapachu, smaku i soczystości odpowiedniej dla danego gatunku.
5) Pieczywo – wyroby świeże, produkowane z mąki najwyższej jakości, bez środków konserwujących, skórka chrupiąca równomiernie zabarwiona do danego rodzaju pieczywa.

6) Owoce i warzywa klasa I, świeże, dojrzałe, sezonowe, czyste o charakterystycznej barwie i zapachu, bez oznak zepsucia i pleśni, w całości, nie przetworzone, odmiany wyłącznie jadalne, a nie pastewne warzywa krajowe, a w sezonie jesienno-zimowym także importowane, bez oznak pleśnienia i gnicia, bez objawów zepsucia i jakichkolwiek chorób, bez uszkodzeń mechanicznych, bez uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki, bez śladów przemrożeń.
7) Nabiał – produkty świeże, otrzymane z mleka krowiego poddanego odpowiedniej obróbce, sterylizacji, bez konserwantów, bez sztucznych aromatów i barwników, substancji zagęszczających, regulatorów kwasowości, syropu glukozowo-fruktozowego.
8) Jaja konsumpcyjne czyste, oznakowane weterynaryjnym numerem zakładu oraz zdezynfekowane za pomocą promienia ultrafioletowego.;Artykuły zapakowane muszą być w zamkniętych i nienaruszonych opakowaniach bez oznak fizycznego uszkodzenia. Produkty w puszkach winny być wyposażone w elementy do otwierania ręcznego, bez pomocy otwieracza mechanicznego.
10) Dostarczone produkty mają być oznakowane zgodnie z obowiązującymi przepisami, tj. oznakowanie musi zawierać co najmniej nazwę, pod którą środek jest wprowadzony do obrotu, wykaz i ilości składników lub kategorii składników, zawartość netto w opakowaniu, datę minimalnej trwałości lub termin przydatności do spożycia, warunki przechowywania, firmę i adres producenta lub przedsiębiorcy paczkującego środek spożywczy, nazwę i adres producenta. Etykieta powinna być sporządzona w języku polskim.

4.5.3.) Główny kod CPV: 15000000-8 - Żywność, napoje, tytoń i produkty pokrewne

4.5.4.) Dodatkowy kod CPV:

15810000-9 - Pieczywo, świeże wyroby piekarskie i ciastkarskie

4.5.5.) Wartość części: 13055,50 PLN

Część 5

4.5.1.) Krótki opis przedmiotu zamówienia
1 Przedmiotem zamówienia jest sukcesywna Dostawa produktów i artykułów spożywczych na potrzeby stołówki Szkoły Podstawowej w Radawcu Dużym

2 Przedmiot zamówienia podzielono na 6 części:

Część V – Owoce , warzywa i podobne

3 Szczegółowy zakres zamówienia określony jest w Załączniku 1.1-6 do SWZ – Formularz asortymentowo-cenowy.
4 Podane w Załączniku nr 1.1-6 do SWZ ilości artykułów są wielkościami szacunkowymi i mogą ulec zmianie w trakcie trwania umowy. Ostateczne ilości zamawianych produktów będą wynikać z faktycznych potrzeb Zamawiającego. Zmniejszenie ilości zamówionych produktów nie spowoduje obniżenia wartości zamówienia o więcej niż 50% zaoferowanej kwoty. Nie wyczerpanie kwoty umownej w okresie obowiązywania umowy pozostaje bez jakichkolwiek roszczeń odszkodowawczych ze strony Wykonawcy.
5 W przypadku, gdy zostaną wykorzystane ilości orientacyjne artykułów zawartych w danej pozycji cennika, Wykonawca zobowiązuje się do realizowania zamówienia tych artykułów, w ilości przekraczającej ilości podane w formularzu w cenie przetargowej do końca terminu realizacji umowy. Zamawiający zastrzega, że zwiększenie ilości artykułów spożywczych będzie się wahać maksymalnie do 15 %.
6 Dostarczany towar musi odpowiadać Polskim Normom przenoszącym normy europejskie lub normom innych państw członkowskich Europejskiego Obszaru Gospodarczego przenoszących te normy albo Polskim Normom.
7 Wykonawca gwarantuje dostawy produktów wyprodukowanych zgodnie z obowiązującymi normami oraz dopuszczonych do obrotu i używania na terenie Polski zgodnie z ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t.j. Dz. U. z 2020 r. poz. 2021 z późn. zm.) oraz ustawą z dnia 21 grudnia 2000 r. o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych (t.j. Dz. U. z 2022 r. poz. 1688 z późn. zm.).
8 Zamawiający wymaga, aby dostarczane produkty spełniały następujące wymogi:
1) Jakość dostarczanych produktów winna być zgodna z obowiązującymi przepisami oraz atestami dla produktów pierwszego gatunku / klasy.
2) Artykuły ogólnospożywcze, produkty rybne, warzywa i owoce mrożone – przyprawy dostępne w handlu w opakowaniach zamkniętych, przyprawy w postaci sproszkowanej lub wysuszonych owoców, nie mogą zawierać glutaminianu sodu. Filet rybny bez skóry przechowywany w temperaturze -18°C, przechowywany nie dłużej niż 6 miesięcy. Nabiał – produkty świeże, otrzymane z mleka krowiego poddanego odpowiedniej obróbce, sterylizacji, bez konserwantów, bez sztucznych aromatów i barwników, substancji zagęszczających, regulatorów kwasowości, syropu glukozowo-fruktozowego.
Jaja konsumpcyjne czyste, oznakowane weterynaryjnym numerem zakładu oraz zdezynfekowane za pomocą promienia ultrafioletowego
3) Mięsa i wędliny – świeże, niemrożone o barwie typowej dla danego gatunku mięsa, bez przebarwień. Wędliny produkowane z wysokiej klasy mięsa, o wysokich walorach sensorycznych, bez konserwantów, z wyjątkiem azotanów i azotynów, bez skórek wieprzowych, bez mięsa mechanicznie. Mięso ze zwierząt pochodzenia polskiego bez okrywy tłuszczowej, ścięgien oraz błon. Dostawca, na każde żądanie Zamawiającego, zobowiązany jest przedstawić stosowne zaświadczenie właściwego lekarza weterynarii poświadczające badanie dostarczanego mięsa.
4) Mięso drobiowe – świeże, niemrożone o barwie, zapachu, smaku i soczystości odpowiedniej dla danego gatunku.

5) Pieczywo – wyroby świeże, produkowane z mąki najwyższej jakości, bez środków konserwujących, skórka chrupiąca równomiernie zabarwiona do danego rodzaju pieczywa.
6) Owoce i warzywa klasa I, świeże, dojrzałe, sezonowe, czyste o charakterystycznej barwie i zapachu, bez oznak zepsucia i pleśni, w całości, nie przetworzone, odmiany wyłącznie jadalne, a nie pastewne warzywa krajowe, a w sezonie jesienno-zimowym także importowane, bez oznak pleśnienia i gnicia, bez objawów zepsucia i jakichkolwiek chorób, bez uszkodzeń mechanicznych, bez uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki, bez śladów przemrożeń.
7) Nabiał – produkty świeże, otrzymane z mleka krowiego poddanego odpowiedniej obróbce, sterylizacji, bez konserwantów, bez sztucznych aromatów i barwników, substancji zagęszczających, regulatorów kwasowości, syropu glukozowo-fruktozowego.
8) Jaja konsumpcyjne czyste, oznakowane weterynaryjnym numerem zakładu oraz zdezynfekowane za pomocą promienia ultrafioletowego.;Artykuły zapakowane muszą być w zamkniętych i nienaruszonych opakowaniach bez oznak fizycznego uszkodzenia. Produkty w puszkach winny być wyposażone w elementy do otwierania ręcznego, bez pomocy otwieracza mechanicznego.
10) Dostarczone produkty mają być oznakowane zgodnie z obowiązującymi przepisami, tj. oznakowanie musi zawierać co najmniej nazwę, pod którą środek jest wprowadzony do obrotu, wykaz i ilości składników lub kategorii składników, zawartość netto w opakowaniu, datę minimalnej trwałości lub termin przydatności do spożycia, warunki przechowywania, firmę i adres producenta lub przedsiębiorcy paczkującego środek spożywczy, nazwę i adres producenta. Etykieta powinna być sporządzona w języku polskim.

4.5.3.) Główny kod CPV: 15000000-8 - Żywność, napoje, tytoń i produkty pokrewne

4.5.4.) Dodatkowy kod CPV:

15300000-1 - Owoce, warzywa i podobne produkty

4.5.5.) Wartość części: 9418,20 PLN

Część 6

4.5.1.) Krótki opis przedmiotu zamówienia
1 Przedmiotem zamówienia jest sukcesywna Dostawa produktów i artykułów spożywczych na potrzeby stołówki Szkoły Podstawowej w Radawcu Dużym

2 Przedmiot zamówienia podzielono na 6 części:

Część VI – Dania gotowe

3 Szczegółowy zakres zamówienia określony jest w Załączniku 1.1-6 do SWZ – Formularz asortymentowo-cenowy.
4 Podane w Załączniku nr 1.1-6 do SWZ ilości artykułów są wielkościami szacunkowymi i mogą ulec zmianie w trakcie trwania umowy. Ostateczne ilości zamawianych produktów będą wynikać z faktycznych potrzeb Zamawiającego. Zmniejszenie ilości zamówionych produktów nie spowoduje obniżenia wartości zamówienia o więcej niż 50% zaoferowanej kwoty. Nie wyczerpanie kwoty umownej w okresie obowiązywania umowy pozostaje bez jakichkolwiek roszczeń odszkodowawczych ze strony Wykonawcy.
5 W przypadku, gdy zostaną wykorzystane ilości orientacyjne artykułów zawartych w danej pozycji cennika, Wykonawca zobowiązuje się do realizowania zamówienia tych artykułów, w ilości przekraczającej ilości podane w formularzu w cenie przetargowej do końca terminu realizacji umowy. Zamawiający zastrzega, że zwiększenie ilości artykułów spożywczych będzie się wahać maksymalnie do 15 %.
6 Dostarczany towar musi odpowiadać Polskim Normom przenoszącym normy europejskie lub normom innych państw członkowskich Europejskiego Obszaru Gospodarczego przenoszących te normy albo Polskim Normom.
7 Wykonawca gwarantuje dostawy produktów wyprodukowanych zgodnie z obowiązującymi normami oraz dopuszczonych do obrotu i używania na terenie Polski zgodnie z ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t.j. Dz. U. z 2020 r. poz. 2021 z późn. zm.) oraz ustawą z dnia 21 grudnia 2000 r. o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych (t.j. Dz. U. z 2022 r. poz.1688 z późn. zm.).
8 Zamawiający wymaga, aby dostarczane produkty spełniały następujące wymogi:
1) Jakość dostarczanych produktów winna być zgodna z obowiązującymi przepisami oraz atestami dla produktów pierwszego gatunku / klasy.
2) Artykuły ogólnospożywcze, produkty rybne, warzywa i owoce mrożone – przyprawy dostępne w handlu w opakowaniach zamkniętych, przyprawy w postaci sproszkowanej lub wysuszonych owoców, nie mogą zawierać glutaminianu sodu. Filet rybny bez skóry przechowywany w temperaturze -18°C, przechowywany nie dłużej niż 6 miesięcy. Nabiał – produkty świeże, otrzymane z mleka krowiego poddanego odpowiedniej obróbce, sterylizacji, bez konserwantów, bez sztucznych aromatów i barwników, substancji zagęszczających, regulatorów kwasowości, syropu glukozowo-fruktozowego.
Jaja konsumpcyjne czyste, oznakowane weterynaryjnym numerem zakładu oraz zdezynfekowane za pomocą promienia ultrafioletowego
3) Mięsa i wędliny – świeże, niemrożone o barwie typowej dla danego gatunku mięsa, bez przebarwień. Wędliny produkowane z wysokiej klasy mięsa, o wysokich walorach sensorycznych, bez konserwantów, z wyjątkiem azotanów i azotynów, bez skórek wieprzowych, bez mięsa mechanicznie. Mięso ze zwierząt pochodzenia polskiego bez okrywy tłuszczowej, ścięgien oraz błon. Dostawca, na każde żądanie Zamawiającego, zobowiązany jest przedstawić stosowne

zaświadczenie właściwego lekarza weterynarii poświadczające badanie dostarczanego mięsa.
4) Mięso drobiowe – świeże, niemrożone o barwie, zapachu, smaku i soczystości odpowiedniej dla danego gatunku.
5) Pieczywo – wyroby świeże, produkowane z mąki najwyższej jakości, bez środków konserwujących, skórka chrupiąca równomiernie zabarwiona do danego rodzaju pieczywa.
6) Owoce i warzywa klasa I, świeże, dojrzałe, sezonowe, czyste o charakterystycznej barwie i zapachu, bez oznak zepsucia i pleśni, w całości, nie przetworzone, odmiany wyłącznie jadalne, a nie pastewne warzywa krajowe, a w sezonie jesienno-zimowym także importowane, bez oznak pleśnienia i gnicia, bez objawów zepsucia i jakichkolwiek chorób, bez uszkodzeń mechanicznych, bez uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki, bez śladów przemrożeń.
7) Nabiał – produkty świeże, otrzymane z mleka krowiego poddanego odpowiedniej obróbce, sterylizacji, bez konserwantów, bez sztucznych aromatów i barwników, substancji zagęszczających, regulatorów kwasowości, syropu glukozowo-fruktozowego.
8) Jaja konsumpcyjne czyste, oznakowane weterynaryjnym numerem zakładu oraz zdezynfekowane za pomocą promienia ultrafioletowego.;Artykuły zapakowane muszą być w zamkniętych i nienaruszonych opakowaniach bez oznak fizycznego uszkodzenia. Produkty w puszkach winny być wyposażone w elementy do otwierania ręcznego, bez pomocy otwieracza mechanicznego.
10) Dostarczone produkty mają być oznakowane zgodnie z obowiązującymi przepisami, tj. oznakowanie musi zawierać co najmniej nazwę, pod którą środek jest wprowadzony do obrotu, wykaz i ilości składników lub kategorii składników, zawartość netto w opakowaniu, datę minimalnej trwałości lub termin przydatności do spożycia, warunki przechowywania, firmę i adres producenta lub przedsiębiorcy paczkującego środek spożywczy, nazwę i adres producenta. Etykieta powinna być sporządzona w języku polskim.

4.5.3.) Główny kod CPV: 15000000-8 - Żywność, napoje, tytoń i produkty pokrewne

4.5.4.) Dodatkowy kod CPV:

15894300-4 - Dania gotowe

4.5.5.) Wartość części: 34600,00 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 unieważnieniem

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

5.2.1.) Przyczyna unieważnienia postępowania:

cena najkorzystniejszej oferty przewyższa kwotę, którą zamawiający zamierza przeznaczyć na sfinansowanie zamówienia.

Część 2

SEKCJA V ZAKOŃCZENIE POSTĘPOWANIA (dla części 2)

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:

cena najkorzystniejszej oferty przewyższa kwotę, którą zamawiający zamierza przeznaczyć na sfinansowanie zamówienia.

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: 1

6.1.1.) Liczba otrzymanych ofert wariantowych: 0

6.1.2.) Liczba ofert dodatkowych: 0

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: 17893,40 PLN

6.3.) Cena lub koszt oferty z najwyższą ceną lub kosztem: 17893,40 PLN

6.4.) Cena lub koszt oferty wykonawcy, któremu udzielono zamówienia: 17893,40 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

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

7.3.1) Nazwa (firma) wykonawcy, któremu udzielono zamówienia: Przedsiębiorstwo Produkcyjno Handlowo Usługowe Ireneusz Welman

7.3.2) Krajowy Numer Identyfikacyjny: 715-100-68-08

7.3.3) Ulica: ul. Żytnia 21,

7.3.4) Miejscowość: Kraśnik

7.3.5) Kod pocztowy: 23-200

7.3.6.) Województwo: lubelskie

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: 2022-12-01

8.2.) Wartość umowy/umowy ramowej: 17893,40 PLN

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

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:

cena najkorzystniejszej oferty przewyższa kwotę, którą zamawiający zamierza przeznaczyć na sfinansowanie zamówienia.

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 3 ustawy

5.2.1.) Przyczyna unieważnienia postępowania:

cena najkorzystniejszej oferty przewyższa kwotę, którą zamawiający zamierza przeznaczyć na sfinansowanie zamówienia.

Część 6

SEKCJA V ZAKOŃCZENIE POSTĘPOWANIA (dla części 6)

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:

cena najkorzystniejszej oferty przewyższa kwotę, którą zamawiający zamierza przeznaczyć na sfinansowanie zamówienia.