Ogłoszenie o wyniku postępowania
Dostawy
Sukcesywne dostawy pieczywa do Zakładu Karnego w Kluczborku oraz do Oddziału Zewnętrznego w Sierakowie Śląskim

SEKCJA I - ZAMAWIAJĄCY

1.1.) Rola zamawiającego
Postępowanie prowadzone jest samodzielnie przez zamawiającego

1.2.) Nazwa zamawiającego: Zakład Karny w Kluczborku

1.4) Krajowy Numer Identyfikacyjny: REGON 000321000

1.5) Adres zamawiającego

1.5.1.) Ulica: Katowicka, 4

1.5.2.) Miejscowość: Kluczbork

1.5.3.) Kod pocztowy: 46-200

1.5.4.) Województwo: opolskie

1.5.5.) Kraj: Polska

1.5.6.) Lokalizacja NUTS 3: PL524 - Opolski

1.5.9.) Adres poczty elektronicznej: zk_kluczbork@sw.gov.pl

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

1.6.) Adres strony internetowej prowadzonego postępowania:
https://ezamowienia.gov.pl/mp-client/search/list/ocds-148610-68b59f16-936f-11ee-ba3b-4e891c384685

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:
Sukcesywne dostawy pieczywa do Zakładu Karnego w Kluczborku oraz do Oddziału Zewnętrznego w Sierakowie Śląskim

2.4.) Identyfikator postępowania: ocds-148610-68b59f16-936f-11ee-ba3b-4e891c384685

2.5.) Numer ogłoszenia: 2024/BZP 00039432

2.6.) Wersja ogłoszenia: 01

2.7.) Data ogłoszenia: 2024-01-16

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

2.9.) Numer planu postępowań w BZP: 2023/BZP 00149638/04/P

2.10.) Identyfikator pozycji planu postępowań:

1.2.5 Sukcesywne dostawy pieczywa Do Zakładu Karnego w Kluczborku oraz Oddziału Zewnętrznego w Sierakowie Śląskim

2.11.) Czy zamówienie albo umowa ramowa dotyczy projektu lub programu współfinansowanego ze środków Unii Europejskiej: Nie

2.13.) Zamówienie/umowa ramowa było poprzedzone ogłoszeniem o zamówieniu/ogłoszeniem o zamiarze zawarcia umowy: Tak

2.14.) Numer ogłoszenia: 2023/BZP 00533240

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.2232.24.2023.EK

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

4.4.) Rodzaj zamówienia: Dostawy

Część 1

4.5.1.) Krótki opis przedmiotu zamówienia
CZĘŚĆ NR 1- PIECZYWO - dostawa do ZK w Kluczborku:
1. Chleb mieszany pszenno-żytni - Szacunkowa ilość na dostawę: 138 kg (dostawy codziennie od poniedziałku do soboty).

Preferencje zamawiającego w zakresie jakości:
Chleb świeży, bochenki o wadze 0,35 kg krojone (grubość kromki 11-13 mm) pakowane w folię, wyrabiane z ok. 70% mąki pszennej i ok. 30% mąki żytniej na kwasie, kwasie z dodatkiem drożdży lub drożdżach, z dodatkiem soli, mleka, ekstraktu słodowego i innych surowców określonych recepturą.
Zapach: powinien być czysty z właściwym aromatem, niedopuszczalny jest zapach stęchły, spalony i inny obcy.
Konsystencja: miękisz powinien być elastyczny, równomiernie porowaty, pory drobne o cienkich ściankach, ściśle związane ze skórką, bez zakalca i grudek mąki.
Barwa: skórka powinna być równomiernie zabarwiona, o odcieniu typowym dla danego rodzaju pieczywa, ściśle połączona z miękiszem, grubość skórki nie mniejsza niż 2,5 mm.
Oznakowanie: metki na każdym bochenku powinny zawierać:
nazwę środka spożywczego, składniki występujące w środku spożywczym, datę minimalnej trwałości, dane identyfikujące wagę netto, warunki przechowywania, dane identyfikujące producenta produktu, dane identyfikujące miejsce pochodzenia.
Cechy dyskwalifikujące: obce posmaki, zapachy, smak gorzki, kwaśny, zbyt słony, niesłony, stęchły, nalot pleśni, zawilgocenie powierzchni, uszkodzenie, połamanie, pieczywo o skórce oddzielającej się od miękiszu, zabrudzone, spalone, niedopieczone, o miękiszu lepkim, z zakalcem, kruszącym się, z obecnością grudek mąki lub soli, - obecność szkodników żywych, martwych oraz ich pozostałości, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia.
Trwałość: Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 4 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy. Dostawy odbywać się będą bezpośrednio do jednostki organizacyjnej SW codziennie od poniedziałku do soboty. kg 25 000;
2. Chleb pszenny -Szacunkowa ilość na dostawę: 16 kg (dostawy codziennie od poniedziałku do soboty).
Preferencje zamawiającego w zakresie jakości:
Chleb świeży, bochenki o wadze 0,35 kg krojone (grubość kromki 11-13 mm) pakowane w folię.
Zapach: powinien być czysty z właściwym aromatem, niedopuszczalny jest zapach stęchły, spalony i inny obcy.
Konsystencja: miękisz powinien być elastyczny, równomiernie porowaty, pory drobne o cienkich ściankach, ściśle związane ze skórką, bez zakalca i grudek mąki. Barwa: skórka powinna być równomiernie zabarwiona, o odcieniu żółto-złotym.
Oznakowanie: metki na każdym bochenku powinny zawierać: nazwę środka spożywczego, składniki występujące w środku spożywczym, datę minimalnej trwałości, dane identyfikujące wagę netto, warunki przechowywania, dane identyfikujące producenta produktu, dane identyfikujące miejsce pochodzenia.
Cechy dyskwalifikujące: obce posmaki, zapachy, smak gorzki, kwaśny, zbyt słony, niesłony, stęchły, nalot pleśni, zawilgocenie powierzchni, uszkodzenie, połamanie, pieczywo o skórce oddzielającej się od miękiszu, zabrudzone, spalone, niedopieczone, o miękiszu lepkim, z zakalcem, kruszącym się, z obecnością grudek mąki lub soli, obecność szkodników żywych, martwych oraz ich pozostałości, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia.
Trwałość: Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 4 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy. Dostawy odbywać się będą bezpośrednio do jednostki organizacyjnej SW codziennie od poniedziałku do soboty. kg 2 950;
3. Bułka tarta - Szacunkowa ilość na dostawę: 17 kg (dostawa co 2 tygodnie).

Preferencje zamawiającego w zakresie jakości:
Zapach: powinien być czysty z właściwym aromatem, niedopuszczalny jest zapach stęchły, spalony i inny obcy.
Konsystencja: sypka bez grudek i zbryleń.
Barwa: równomiernie zabarwiona, o odcieniu żółto-złotym.
Oznakowanie: metki na każdym opakowaniu powinny zawierać:
nazwę środka spożywczego, składniki występujące w środku spożywczym, datę minimalnej trwałości, dane identyfikujące wagę netto, warunki przechowywania, dane identyfikujące producenta produktu, dane identyfikujące miejsce pochodzenia.
Cechy dyskwalifikujące: obce posmaki, objawy psucia, pleśnienia, zawilgocenie, obecność szkodników żywych, martwych oraz ich pozostałości, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia.
Trwałość: Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 1 miesiąc od daty

dostawy do magazynu odbiorcy. kg 225

4.5.3.) Główny kod CPV: 15811100-7 - Chleb

4.5.4.) Dodatkowy kod CPV:

15811000-6 - Pieczywo

15810000-9 - Pieczywo, świeże wyroby piekarskie i ciastkarskie

4.5.5.) Wartość części: 113305,77 PLN

Część 2

4.5.1.) Krótki opis przedmiotu zamówienia
CZĘŚĆ NR 2- PIECZYWO - dostawa do OZ Sieraków Śląski:
1. Chleb mieszany pszenno-żytni - Szacunkowa ilość na dostawę: 177 kg (dostawy codziennie od poniedziałku do soboty). Preferencje zamawiającego w zakresie jakości:
Chleb świeży, bochenki o wadze 0,35 kg krojone (grubość kromki 11-13 mm) pakowane w folię, wyrabiane z ok. 70% mąki pszennej i ok. 30% mąki żytniej na kwasie, kwasie z dodatkiem drożdży lub drożdżach, z dodatkiem soli, mleka, ekstraktu słodowego i innych surowców określonych recepturą.
Zapach: powinien być czysty z właściwym aromatem, niedopuszczalny jest zapach stęchły, spalony i inny obcy.
Konsystencja: miękisz powinien być elastyczny, równomiernie porowaty, pory drobne o cienkich ściankach, ściśle związane ze skórką, bez zakalca i grudek mąki.
Barwa: skórka powinna być równomiernie zabarwiona, o odcieniu typowym dla danego rodzaju pieczywa, ściśle połączona z miękiszem, grubość skórki nie mniejsza niż 2,5 mm.
Oznakowanie: metki na każdym bochenku powinny zawierać:
nazwę środka spożywczego, składniki występujące w środku spożywczym, datę minimalnej trwałości, dane identyfikujące wagę netto, warunki przechowywania, dane identyfikujące producenta produktu, dane identyfikujące miejsce pochodzenia.
Cechy dyskwalifikujące: - obce posmaki, zapachy, smak gorzki, kwaśny, zbyt słony, niesłony, stęchły, nalot pleśni, zawilgocenie powierzchni, uszkodzenie, połamanie, - pieczywo o skórce oddzielającej się od miękiszu, zabrudzone, spalone, niedopieczone, o miękiszu lepkim, z zakalcem, kruszącym się, z obecnością grudek mąki lub soli, - obecność szkodników żywych, martwych oraz ich pozostałości, - brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia.
Trwałość: Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 4 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy. Dostawy odbywać się będą bezpośrednio do jednostki organizacyjnej SW codziennie od poniedziałku do soboty. kg 32 000
2. Chleb pszenny - Szacunkowa ilość na dostawę: 18 kg (dostawy codziennie od poniedziałku do soboty). Preferencje zamawiającego w zakresie jakości:
Chleb świeży, bochenki o wadze 0,35 kg krojone (grubość kromki 11-13 mm) pakowane w folię.
Zapach: powinien być czysty z właściwym aromatem, niedopuszczalny jest zapach stęchły, spalony i inny obcy.
Konsystencja: miękisz powinien być elastyczny, równomiernie porowaty, pory drobne o cienkich ściankach, ściśle związane ze skórką, bez zakalca i grudek mąki.
Barwa: skórka powinna być równomiernie zabarwiona, o odcieniu żółto-złotym.
Oznakowanie: metki na każdym bochenku powinny zawierać:
nazwę środka spożywczego, składniki występujące w środku spożywczym, datę minimalnej trwałości, dane identyfikujące wagę netto, warunki przechowywania, dane identyfikujące producenta produktu, dane identyfikujące miejsce pochodzenia.
Cechy dyskwalifikujące: - obce posmaki, zapachy, smak gorzki, kwaśny, zbyt słony, niesłony, stęchły, nalot pleśni, zawilgocenie powierzchni, uszkodzenie, połamanie, - pieczywo o skórce oddzielającej się od miękiszu, zabrudzone, spalone, niedopieczone, o miękiszu lepkim, z zakalcem, kruszącym się, z obecnością grudek mąki lub soli, - obecność szkodników żywych, martwych oraz ich pozostałości, - brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia.
Trwałość: Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 4 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy. Dostawy odbywać się będą bezpośrednio do jednostki organizacyjnej SW codziennie od poniedziałku do soboty. Kg 3 200
3. Bułka tarta - Szacunkowa ilość na dostawę: 27 kg (dostawa co 2 tygodnie). Preferencje zamawiającego w zakresie jakości:
Zapach: powinien być czysty z właściwym aromatem, niedopuszczalny jest zapach stęchły, spalony i inny obcy.
Konsystencja: sypka bez grudek i zbryleń.
Barwa: równomiernie zabarwiona, o odcieniu żółto-złotym.
Oznakowanie: metki na każdym opakowaniu powinny zawierać:
nazwę środka spożywczego, składniki występujące w środku spożywczym, datę minimalnej trwałości, dane identyfikujące wagę netto, warunki przechowywania, dane identyfikujące producenta produktu, dane identyfikujące miejsce pochodzenia.
Cechy dyskwalifikujące: - obce posmaki, objawy psucia, pleśnienia, zawilgocenie, - obecność szkodników żywych, martwych oraz ich pozostałości, - brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia.
Trwałość: Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 1 miesiąc od daty dostawy do magazynu odbiorcy, kg 350.

4.5.3.) Główny kod CPV: 15811100-7 - Chleb

4.5.3.) Słowny kod CPV: 15811100-7 - Chleb

4.5.4.) Dodatkowy kod CPV:

15811000-6 - Pieczywo

4.5.5.) Wartość części: 142964,33 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: 2

6.1.3.) Liczba otrzymanych od MŚP: 2

6.1.4.) Liczba ofert wykonawców z siedzibą w państwach EOG innych niż państwo zamawiającego: 0

6.1.5.) Liczba ofert wykonawców z siedzibą w państwie spoza EOG: 0

6.1.6.) Liczba ofert odrzuconych, w tym liczba ofert zawierających rażąco niską cenę lub koszt: 0

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

6.2.) Cena lub koszt oferty z najniższą ceną lub kosztem: 89835,50 PLN

6.3.) Cena lub koszt oferty z najwyższą ceną lub kosztem: 94104,50 PLN

6.4.) Cena lub koszt oferty wykonawcy, któremu udzielono zamówienia: 94104,50 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: Piekarnia JAZON II Paweł Poryzała

7.3.2) Krajowy Numer Identyfikacyjny: 7691393832

7.3.4) Miejscowość: Dobrzelów

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: 2023-12-27

8.2.) Wartość umowy/umowy ramowej: 94104,50 PLN

8.3.) Okres realizacji zamówienia albo umowy ramowej:
do 2024-06-30

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: 3

6.1.3.) Liczba otrzymanych od MŚP: 3

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: 112632,00 PLN

6.3.) Cena lub koszt oferty z najwyższą ceną lub kosztem: 116959,50 PLN

6.4.) Cena lub koszt oferty wykonawcy, któremu udzielono zamówienia: 112632,00 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: Średni przedsiębiorca

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

7.3.1) Nazwa (firma) wykonawcy, któremu udzielono zamówienia: Zakład Produkcji Artykułów Spożywczych „MISTER” Karol Binkowski, Ryszard Binkowski Sp. J. Zakład Pracy Chronionej

7.3.2) Krajowy Numer Identyfikacyjny: 6610200769

7.3.4) Miejscowość: Jeziorko

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: 2023-12-27

8.2.) Wartość umowy/umowy ramowej: 112632,00 PLN

8.3.) Okres realizacji zamówienia albo umowy ramowej:
do 2024-06-30