

**Ogłoszenie o wyniku postępowania  
Dostawy****Zakup i sukcesywna dostawa żywności na potrzeby Szkoły Podstawowej im. Henryka Sienkiewicza w Łysych w roku 2025****SEKCJA I - ZAMAWIAJĄCY****1.1.) Rola zamawiającego**

Postępowanie prowadzone jest samodzielnie przez zamawiającego

**1.2.) Nazwa zamawiającego:** Szkoła Podstawowa im. Henryka Sienkiewicza w Łysych**1.4) Krajowy Numer Identyfikacyjny:** REGON 000564719**1.5) Adres zamawiającego****1.5.1.) Ulica:** Szkolna 1**1.5.2.) Miejscowość:** Łyse**1.5.3.) Kod pocztowy:** 07-437**1.5.4.) Województwo:** mazowieckie**1.5.5.) Kraj:** Polska**1.5.6.) Lokalizacja NUTS 3:** PL924 - Ostrołęcki**1.5.7.) Numer telefonu:** +48 29 77 25 001**1.5.9.) Adres poczty elektronicznej:** splyse@gminalyse.pl**1.5.10.) Adres strony internetowej zamawiającego:** <https://splyse.pl>**1.6.) Adres strony internetowej prowadzonego postępowania:**<https://splyse.ezamawiajacy.pl>**1.7.) Rodzaj zamawiającego:** Zamawiający publiczny - jednostka sektora finansów publicznych - jednostka samorządu terytorialnego**1.8.) Przedmiot działalności zamawiającego:** Edukacja**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:**

Zakup i sukcesywna dostawa żywności na potrzeby Szkoły Podstawowej im. Henryka Sienkiewicza w Łysych w roku 2025

**2.4.) Identyfikator postępowania:** ocds-148610-078aa559-6844-49e4-b4b9-ce4fa6904c19**2.5.) Numer ogłoszenia:** 2024/BZP 00679789**2.6.) Wersja ogłoszenia:** 01**2.7.) Data ogłoszenia:** 2024-12-31**2.8.) Zamówienie albo umowa ramowa zostały ujęte w planie postępowań:** Nie**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:** 2024/BZP 00590284**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:** SP.271.1.2024**4.2.) Zamawiający udziela zamówienia w częściach, z których każda stanowi przedmiot odrębnego postępowania:** Nie**4.3.) Wartość zamówienia:** 266353,57 PLN**4.4.) Rodzaj zamówienia:** Dostawy**Część 1****4.5.1.) Krótki opis przedmiotu zamówienia**

5.1 Przedmiotem zamówienia jest: „Zakup i sukcesywna dostawa żywności na potrzeby Szkoły Podstawowej im. Henryka Sienkiewicza w Łysych w roku 2025”. Miejsce dostawy: Szkoła Podstawowa im. Henryka Sienkiewicza w Łysych, ul. Szkolna 1, 07-437 Łyse. Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia stanowi załącznik nr 1 do SWZ.

5.2. Kod według Wspólnego Słownika Zamówień (CPV ): 15000000-8 – żywność, napoje, tytoń i produkty pokrewne.

**I. ARTYKUŁY SPOŻYWCZE**

Każdy oferowany artykuł powinien być oznakowany etykietą zawierającą następujące dane: nazwa środka spożywczego, nazwa producenta, wykaz składników występujących w środku spożywczym, termin przydatności do spożycia.

• Produkty z długoterminowym okresem przydatności do spożycia muszą posiadać co najmniej 6 miesięczną datę przydatności do spożycia licząc od daty ich dostarczenia do Zamawiającego.

• Makarony mają być sporządzone z najwyższej jakości mąki durum, po ugotowaniu makaron nie skleja się, jest twardy i sprężysty, zachowuje naturalny zapach i kolor.

• Przyprawy – zapach świeży po otwarciu produktów, bez oznak spleśnienia, grudek.

• Fasola, groch – nasiona nie powinny być zbutwiałe, spleśniałe.

• Produkty sypkie, takie jak ryż, kasze – mają być najwyższej jakości, po ugotowaniu nie sklejać się.

• Produkty z puszek bez pleśni, mętej konsystencji.

Produkty w puszkach winny być wyposażone w elementy do otwierania ręcznego (bez konieczności używania otwieracza mechanicznego). L.p. Przedmiot zamówienia Jedn. miary Ilość 1. Barszcz czerwony w proszku 30g szt 10,00

2.

Bazyli 10 g

szt

13,00

3.

Biszkopty 150g

op

40,00

4.

Budyń z cukrem 30g

szt

10,00

5.

Chrupki kukurydziane 100 g

szt

10,00

6.

Chrzan w słoiczku 190 g

szt

10,00

7.

Ciasteczka zbożowe z morelą 300 g

op

10,00

8.

Cukier puder 1kg

szt

2,00

9.

Cukier trzcinowy 1 kg

szt

210,00

10.

Cukier wanilinowy 30g

szt

35,00

11.

Curry 10 g

szt

16,00

12.

Czosnek suszony 10 g

op

20,00

23

13.

Dżem różne smaki niskosłodzony, minimalna zawartość owoców 40%, bez dodatku chemicznych substancji dodatkowych do żywności ( substancji żelujących, zagęszczających, regulatorów kwasowości, przeciwutleniaczy) 280g

szt

50,00

14.

Herbata czarna 88x2g typu Lipton lub równoważna z naturalnym aromatem w saszetkach

op

6,00

15.

Herbata owocowa 20 torebek różne smaki 40 g

op

40,00

16.

Kakao gorzkie extra ( kakao o obniżonej wartości tłuszczu 10-12%) 150g

szt

20,00

17.

Kasza jęczmienna 400 g

op

180,00

18.

Kawa zbożowa 200 g

op

20,00

19.

Ketchup 500 g

szt

7,00

20.

Kisiel z cukrem 30 g

szt

30,00

21.

Koncentrat pomidorowy 30% w słoiku pasteryzowany, bez sztucznych barwników i konserwantów 280 g

szt

360,00

22.

Konfitura różne smaki, bez sztucznych barwników i konserwantów 240g

szt

45,00

23.

Kukurydza konserwowa 330 g

szt

45,00

24.

Kwasek cytrynowy 10 g

szt

30,00

25.

Liść laurowy 500 g

op

3,00

26.

Lubczyk 10 g

szt

5,00

27.

Majeranek 500 g

szt

6,00

28.

Makaron drobny różne kształty 5 jajeczny z pszenicy durum 500g

op

137,00

29.

Makaron świderki 5 jajeczny z pszenicy durum 500g

szt

850,00

30.

Mąka pszenna tortowa typ 450 1 kg

kg

81,00

31.

Mąka ziemniaczana 100% skrobi ziemniaczanej 1 kg

kg

10,00

32.

Mieszanka studencka 100 g

szt

10,00

33.

Miód wielokwiatowy , naturalny 0,9 kg

op

26,00

34.

Morela suszona 100 g

szt

10,00

35.

Mus owocowy 120 g

szt

10,00

36.

Musztarda w słoiczku 190 g

szt

10,00

37.

Ocet spirytusowy 10 % 1L

l

10,00

38.

Olej rzepakowy z pierwszego tłoczenia 100% rafinowany, filtrowany na zimno ( kwasy jednonienasycone powyżej 50 % i wielonienasycone poniżej 40 %) 3l

op

165,00

39.

Oregano 10 g

szt

20,00

40.

Pałeczki kukurydziane 50 g

szt

10,00

41.

Papryka słodka 10 g

szt

150,00

42.

Paprykarz szczeciński 330 g

szt

20,00

43.

Passata 690 g

szt  
40,00  
44.  
Pieprz czarny mielony 500 g  
szt  
5,00  
45.  
Pieprz ziołowy 500 g  
szt  
10,00  
46.  
Płatki śniadaniowe kukurydziane 600g typu Corn Flakes lub równoważne bez dodatku cukru z obniżoną zawartością soli  
szt  
30,00  
47.  
Płatki owsiane 500 g  
szt  
20,00  
48.  
Przyprawa do gulaszu 10 g  
szt  
20,00  
49.  
Przyprawa do kurczaka 10 g  
szt  
70,00  
50.  
Przyprawa do pieczenia 10 g  
szt  
20,00  
51.  
Ryż biały długoziaisty 1 kg  
kg  
140,00  
24  
52.  
Ryż paraboliczny 4 x 100 g  
op  
10,00  
53.  
Słonecznik łuskany 100g  
szt  
10,00  
54.  
Sok wieloowocowy w kartoniku 200 g  
szt  
10,00  
55.  
Sos koperkowo-ziołowy 10 g  
szt  
135,00  
56.  
Sól o obniżonej zawartości sodu 1 kg  
kg  
130,00  
57.  
Surówka wielowarzywna  
kg  
20,00  
58.  
Szczaw siekany 330 g  
szt  
120,00  
59.  
Śliwka suszona 100 g  
szt

10,00

60.

Turńczyk kawałki w sosie własnym 170 g

szt

20,00

61.

Vegeta natural 150 g

szt

20,00

62.

Wafle ryżowe z polewą malinową 15 g

szt

10,00

63.

Woda gazowana 1,5 l

op

10,00

64.

Ziele angielskie 500 g

szt

5,00

65.

Zioła prowansalskie 10 g

szt

25,00

66.

Żurek w proszku 30 g

szt

10,00

1. Zamawiający wymaga dostawy towaru dla:

Część 1: Artykuły spożywcze – 2 razy w tygodniu w godzinach od 6.00 do 8.00,

Towar w asortymencie wynikającym z zamówienia należy dostarczyć w nieprzekraczalnym terminie do 18. godzin od złożenia zamówienia chyba że Zamawiający dopuści w zamówieniu inny czas realizacji dostawy.

2. Wykonawca zobowiązuje się do każdorazowego potwierdzenia otrzymanego zamówienia za pośrednictwem poczty elektronicznej na adres e-mail, z którego wypłynęło powiadomienie.

3. Miejscem dostawy będzie: Szkoła Podstawowa im. Henryka Sienkiewicza w Łysych, ul. Szkolna 1, 07-437 Łyse (wniesienie artykułów spożywczych do magazynu przy stołówce szkolnej- II piętro).

4. Potwierdzeniem dokonanego bez uwag odbioru dostarczonych artykułów, będzie akceptacja przez uprawnionego przedstawiciela placówki dokumentu WZ.

5. Wykonawca zobowiązuje się do terminowego dostarczania zamówionych towarów.

6. Wykonawca zobowiązuje się do dowozu towaru na swój koszt, w pojemnikach i opakowaniach zwrotnych i bezzwrotnych, przy użyciu środków transportowych przeznaczonych do przewozu żywności, zgodnie z obowiązującymi przepisami tj. zgodnie z normami sanitarnymi i higienicznymi przewidzianymi dla przewożenia żywności na terenie RP.

7. Wykonawca zobowiązany jest dostarczyć przedmiot umowy, rozładować go i wnieść do miejsca wskazanego przez Zamawiającego w jego siedzibie.

8. Wykonawca zabezpieczy należycie towar na czas przewozu (opakowania, pojemniki przystosowane do przewozu danego asortymentu) i ponosi całkowitą odpowiedzialność za dostawę i jakość dostarczonego towaru.

9. Za realizację umowy odpowiedzialni są ze strony Zamawiającego: P. Anna Domurad.

10. Wykonawca zobowiązany jest dostarczyć towar wysokiej jakości tj. I – go gatunku, świeży (termin przydatności do spożycia widocznie oznakowany na opakowaniu-jeżeli takowe istnieje), spełniający normy jakościowe (PN) dla danego asortymentu, wysokiej jakości sensorycznej i mikrobiologicznej, spełniać wymogi sanitarno-epidemiologiczne oraz zasady HACCP. Zamawiający zastrzega sobie prawo żądania dla zaoferowanego asortymentu przedłożenia pisemnego potwierdzenia dopuszczającego dany produkt do obrotu i spożycia, wydanego przez organ uprawniony do kontroli jakości artykułów spożywczych.

11. Wykonawca jest zobowiązany na każde wezwanie Zamawiającego przedstawić dokument potwierdzający, że zamawiany towar jest zgodny z opisem przedmiotu zamówienia oraz z wymaganiami opisanymi w SWZ.

12. Wykonawca winien posiadać wymagany atest laboratoryjny na oferowane produkty mięsne, okazywany na każde żądanie Zamawiającego.

13. Ilościowy i jakościowy odbiór towaru będzie dokonywany w miejscu wskazanym przez Zamawiającego w oparciu o złożone zamówienie.

14. Wykonawca bierze na siebie odpowiedzialność za braki i wady powstałe w czasie transportu oraz ponosi z tego tytułu wszelkie skutki materialne i prawne.

30

15. Dostawy artykułów żywnościowych muszą być realizowane zgodnie z zasadami GHP i GMP, posiadać świadectwa jakości przy dostawach mięsa, przetworów mięsnych, mleka i przetworów mlecznych, miodu, ryb oraz przy dostawie jaj aktualne zaświadczenie z Powiatowego Inspektoratu Weterynarii o podleganiu kontroli, dostarczony asortyment dotyczy

mięsa i wyrobów wędliniarskich, powinien posiadać handlowy dokument identyfikacyjny.

16. Dostarczana żywność musi być oznakowana widocznym, czytelnym i nieusuwalnym kodem identyfikacyjnym oraz terminem przydatności do spożycia (nie krótszym niż wskazany w opisie przedmiotu zamówienia), umożliwiającym identyfikację artykułu spożywczego z danej partii produkcyjnej.

17. Produkty nieoznakowane muszą spełniać wymogi pod względem organoleptycznym.

18. Wykonawca, na żądanie Zamawiającego, może użyczyć nieodpłatnie ewentualnie potrzebnych pojemników przy każdorazowej dostawie towaru do siedziby Zamawiającego na okres do następnej dostawy.

19. Przy posiadaniu towaru w innych niż podanych przez Zamawiającego opakowaniach, Wykonawca winien przeliczyć wartość opakowania do gramatury podanej przez Zamawiającego. Nie dotyczy to sytuacji, gdy spełnione jest minimum wymagane przez Zamawiającego a jednostką miary są sztuki.

20. Przedmiot zamówienia będzie pochodził z bieżącej produkcji, będzie wytwarzany zgodnie z zasadami GMP (Dobrej Praktyki Produkcyjnej), musi być dopuszczony do obrotu i sprzedaży zgodnie z obowiązującymi przepisami.

**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

15830000-5 - Cukier i produkty pokrewne

15840000-8 - Kakao; czekolada i wyroby cukiernicze

15850000-1 - Produkty z ciasta makaronowego

15870000-7 - Przyprawy i przyprawy korzenne

15890000-3 - Różne produkty spożywcze i produkty suszone

15600000-4 - Produkty przemiału ziarna, skrobi i produktów skrobiowych

15400000-2 - Oleje i tłuszcze zwierzęce lub roślinne

15330000-0 - Przetworzone owoce i warzywa

**4.5.5.) Wartość części:** 30037,64 PLN

## Część 2

### 4.5.1.) Krótki opis przedmiotu zamówienia

5.1 Przedmiotem zamówienia jest: „Zakup i sukcesywna dostawa żywności na potrzeby Szkoły Podstawowej im. Henryka Sienkiewicza w Łysych w roku 2025”. Miejsce dostawy: Szkoła Podstawowa im. Henryka Sienkiewicza w Łysych, ul. Szkolna 1, 07-437 Łyse. Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia stanowi załącznik nr 1 do SWZ.

5.2. Kod według Wspólnego Słownika Zamówień (CPV): 15000000-8 – żywność, napoje, tytoń i produkty pokrewne.

### II. MLEKO, PRODUKTY MLECZNE, JAJA

Produkty mleczarskie cechować ma świeżość, dobry smak po otwarciu produktów, niezbyrlone sery naturalne, gęste jogurty.

• Termin przydatności produktów do spożycia ma być nie krótszy niż 14 dni od dnia dostawy do Zamawiającego.

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

• Jaja konsumpcyjne muszą być oznakowane weterynaryjnym numerem zakładu produkcyjnego. Jaja w dniu dostawy do Zamawiającego nie będą starsze niż 7 dni od daty pakowania.

L.p. Przedmiot zamówienia Jedn. miary Ilość

1.

Deser mleczny 150 g typu Bakuś lub równoważny

szt

10,00

2.

Jaja kurze 70 g

szt

2000,00

3.

Jogurt do kieszonki 90 g typu Bakuś lub równoważny

szt

10,00

4.

Jogurt naturalny / typu greckiego 450 g bez mleka w proszku, bez substancji słodzących, w składzie tylko mleko pasteryzowane, bez aromatów i barwników, bez syropu glukozowo- fruktozowego

szt

250,00

5.  
Jogurt pitny różne smaki 330 g  
szt  
10,00
6.  
Masło polskie extra 200 g , zawartość tłuszczu minimum 82%  
szt  
280,00
7.  
Mleko uht 3,2% 1L  
l  
1100,00
8.  
Ser twarogowy 250 g typu Milandia lub równoważny  
szt  
10,00
9.  
Ser żółty krojony w plastrach 150g, zawartość tłuszczu minimalna 25% typu Gouda lub równoważny  
szt  
120,00
10.  
Serek homogenizowany 200 g, bez dodatku skrobi modyfikowanej, sztucznych aromatów i barwników, syropu glukozowo-fruktozowego, różne smaki  
szt  
10,00
11.  
Serek mascarpone 250 g  
szt  
10,00
12.  
Serek wiejski z owocami 150 g, bez sztucznych barwników i aromatów  
szt  
10,00
13.  
Śmietana 18% 500 g świeża bez dodatków i konserwantów  
op  
200,00
- 25
14.  
Twarożek śmietankowy (różne smaki) 150 g  
szt  
200,00
15.  
Twaróg mielony (wiaderko) 1 kg  
op  
10,00
16.  
Twaróg półtłusty 250 g świeży, bez konserwantów  
kg  
100,00

1. Zamawiający wymaga dostawy towaru dla:

Część 2: Mleko, produkty mleczne, jaja – 2 razy w tygodniu w godzinach od 6.00 do 8.00,

Towar w asortymencie wynikającym z zamówienia należy dostarczyć w nieprzekraczalnym terminie do 18. godzin od złożenia zamówienia chyba że Zamawiający dopuści w zamówieniu inny czas realizacji dostawy.

2. Wykonawca zobowiązuje się do każdorazowego potwierdzenia otrzymanego zamówienia za pośrednictwem poczty elektronicznej na adres e-mail, z którego wypłynęło powiadomienie.

3. Miejscem dostawy będzie: Szkoła Podstawowa im. Henryka Sienkiewicza w Łysych, ul. Szkolna 1, 07-437 Łyse (wniesienie artykułów spożywczych do magazynu przy stołówce szkolnej- II piętro).

4. Potwierdzeniem dokonanego bez uwag odbioru dostarczonych artykułów, będzie akceptacja przez uprawnionego przedstawiciela placówki dokumentu WZ.

5. Wykonawca zobowiązuje się do terminowego dostarczania zamówionych towarów.

6. Wykonawca zobowiązuje się do dowozu towaru na swój koszt, w pojemnikach i opakowaniach zwrotnych i bezzwrotnych, przy użyciu środków transportowych przeznaczonych do przewozu żywności, zgodnie z obowiązującymi przepisami tj. zgodnie z normami sanitarnymi i higienicznymi przewidzianymi dla przewożenia żywności na terenie RP.

7. Wykonawca zobowiązany jest dostarczyć przedmiot umowy, rozładować go i wnieść do miejsca wskazanego przez Zamawiającego w jego siedzibie.

8. Wykonawca zabezpieczy należycie towar na czas przewozu (opakowania, pojemniki przystosowane do przewozu danego asortymentu) i ponosi całkowitą odpowiedzialność za dostawę i jakość dostarczonego towaru.

9. Za realizację umowy odpowiedzialni są ze strony Zamawiającego: P. Anna Domurad.

10. Wykonawca zobowiązany jest dostarczyć towar wysokiej jakości tj. I – go gatunku, świeży (termin przydatności do spożycia widocznie oznakowany na opakowaniu-jeżeli takowe istnieje), spełniający normy jakościowe (PN) dla danego asortymentu, wysokiej jakości sensorycznej i mikrobiologicznej, spełniać wymogi sanitarno-epidemiologiczne oraz zasady HACCP. Zamawiający zastrzega sobie prawo żądania dla zaoferowanego asortymentu przedłożenia pisemnego potwierdzenia dopuszczającego dany produkt do obrotu i spożycia, wydanego przez organ uprawniony do kontroli jakości artykułów spożywczych.

11. Wykonawca jest zobowiązany na każde wezwanie Zamawiającego przedstawić dokument potwierdzający, że zamawiany towar jest zgodny z opisem przedmiotu zamówienia oraz z wymaganiami opisanymi w SWZ.

12. Wykonawca winien posiadać wymagany atest laboratoryjny na oferowane produkty mięsne, okazywany na każde żądanie Zamawiającego.

13. Ilościowy i jakościowy odbiór towaru będzie dokonywany w miejscu wskazanym przez Zamawiającego w oparciu o złożone zamówienie.

14. Wykonawca bierze na siebie odpowiedzialność za braki i wady powstałe w czasie transportu oraz ponosi z tego tytułu wszelkie skutki materialne i prawne.

30

15. Dostawy artykułów żywnościowych muszą być realizowane zgodnie z zasadami GHP i GMP, posiadać świadectwa jakości przy dostawach mięsa, przetworów mięsnych, mleka i przetworów mlecznych, miodu, ryb oraz przy dostawie jaj aktualne zaświadczenie z Powiatowego Inspektoratu Weterynarii o podleganiu kontroli, dostarczony asortyment dotyczy mięsa i wyrobów wędliniarskich, powinien posiadać handlowy dokument identyfikacyjny.

16. Dostarczana żywność musi być oznakowana widocznym, czytelnym i nieusuwalnym kodem identyfikacyjnym oraz terminem przydatności do spożycia (nie krótszym niż wskazany w opisie przedmiotu zamówienia), umożliwiającym identyfikację artykułu spożywczego z danej partii produkcyjnej.

17. Produkty nieoznakowane muszą spełniać wymogi pod względem organoleptycznym.

18. Wykonawca, na żądanie Zamawiającego, może użyć nieodpłatnie ewentualnie potrzebnych pojemników przy każdorazowej dostawie towaru do siedziby Zamawiającego na okres do następnej dostawy.

19. Przy posiadaniu towaru w innych niż podanych przez Zamawiającego opakowaniach, Wykonawca winien przeliczyć wartość opakowania do gramatury podanej przez Zamawiającego. Nie dotyczy to sytuacji, gdy spełnione jest minimum wymagane przez Zamawiającego a jednostką miary są sztuki.

20. Przedmiot zamówienia będzie pochodził z bieżącej produkcji, będzie wytwarzany zgodnie z zasadami GMP (Dobrej Praktyki Produkcyjnej), musi być dopuszczony do obrotu i sprzedaży zgodnie z obowiązującymi przepisami.

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

**4.5.4.) Dodatkowy kod CPV:**

15500000-3 - Produkty mleczarskie

15530000-2 - Masło

03142500-3 - Jaja

**4.5.5.) Wartość części:** 14929,12 PLN

### Część 3

#### 4.5.1.) Krótki opis przedmiotu zamówienia

5.1 Przedmiotem zamówienia jest: „Zakup i sukcesywna dostawa żywności na potrzeby Szkoły Podstawowej im. Henryka Sienkiewicza w Łysych w roku 2025”. Miejsce dostawy: Szkoła Podstawowa im. Henryka Sienkiewicza w Łysych, ul. Szkolna 1, 07-437 Łyse. Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia stanowi załącznik nr 1 do SWZ.

5.2. Kod według Wspólnego Słownika Zamówień (CPV): 15000000-8 – żywność, napoje, tytoń i produkty pokrewne.

#### III. MIĘSO WIEPRZOWE, WĘDLINY, DRÓB

- Mięso najwyższej jakości, świeże, niemrożone, nierozmrażane, o barwie i zapachu charakterystycznych dla danego rodzaju, jędrne, elastyczne, pochodzące z produkcji krajowej.
- Wędliny najwyższej jakości, świeże, osłony ściśle przylegające do farszu, o czystej, suchej powierzchni i charakterystycznym dla danego asortymentu zapachu i wyglądzie.
- Wędliny powinny być pakowane w atmosferze chronionej.
- Barwa mięsa wieprzowego świeżego powinna być bladorożowa do czerwonej, mięso powinno być soczyste, barwa, zapach, konsystencja, powierzchnia i przekrój mają świadczyć o świeżości produktu, dopuszczana niewielka naturalna ilość okrywy tłuszczowej.
- W przypadku mięs tłustych np. karczek oraz błon np. schab b/k. Wędliny, szynki i kielbasy – zawartość mięsa min. 70%, wytwarzane bez MOM, smak i zapach charakterystyczny.
- Dla mięsa peklowanego, parzonego i użytych przypraw, konsystencja ścisła, barwa na przekroju jasno różowa.
- Termin przydatności produktów do spożycia ma być nie krótszy niż 14 dni od daty dostawy do Zamawiającego dla wędlin i kielbas oraz 5 dni dla mięsa świeżego.
- Mięso najwyższej jakości, świeże, niemrożone, nierozmrażane, o barwie i zapachu charakterystycznych dla danego

rodzaju, jędrne, elastyczne, pochodzące z produkcji krajowej.

- Mięso nie może być pakowane próżniowo.
- Barwa mięsa drobiowego świeżego powinna być bladoróżowa, mięso powinno być soczyste, barwa, zapach, konsystencja, powierzchnia i przekrój mają świadczyć o świeżości produktu.
- Termin przydatności produktów do spożycia ma być nie krótszy niż 5 dni od dnia dostawy do Zamawiającego. L.p.

Przedmiot zamówienia Jedn. miary Ilość

1.  
Boczek wędzony parzony bez dodatku chemicznych substancji dodatkowych do żywności

kg  
80,00

2.  
Filet z indyka mięso świeże nie mrożone

kg  
320,00

3.  
Filet z kurczaka mięso świeże nie mrożone

kg  
350,00

4.  
Karkówka wieprzowa mięso świeże nie mrożone

kg  
200,00

5.  
Kiełbasa cienka ( śląska, swojska) zawartość mięsa powyżej 80 %

kg  
100,00

6.  
Kiełbasa żywiecka lub inna równoważna

kg  
10,00

7.  
Kurczak cały mięso świeże nie mrożone

kg  
120,00

8.  
Łopátka wieprzowa mięso świeże nie mrożone

kg  
100,00

9.  
Parówki z fileta indyczego zawartość mięsa minimum 93%, bez glutaminianu sodu, hermetycznie pakowane, bez dodatku chemicznych substancji dodatkowych do żywności

kg  
30,00

10.  
Paszтет drobiowy 190 g

op  
150,00

11.  
Podudzie z kurczaka mięso świeże nie mrożone

kg  
400,00

12.  
Polędwica sopocka bez dodatku substancji dodatkowych do żywności

kg  
10,00

13.  
Kiełbasa cienka biała parzona min 82% mięsa bez dodatku substancji dodatkowych do żywności

kg  
10,00

14.  
Polędwiczka wieprzowa mięso świeże nie mrożone

kg  
350,00

15.  
Schab wieprzowy bez kości , mięso świeże nie mrożone

kg

100,00

26

16.

Schab cygański bez dodatku chemicznych substancji dodatkowych do żywności (wzmacniacze smaku, przeciwutleniacze, substancje konserwujące)

kg

10,00

17.

Szynka dębowa bez dodatku chemicznych substancji dodatkowych do żywności (wzmacniacze smaku, przeciwutleniacze, substancje konserwujące)

kg

10,00

18.

Schab z liściem bez dodatku chemicznych substancji dodatkowych do żywności (wzmacniacze smaku, przeciwutleniacze, substancje konserwujące)

kg

10,00

19.

Szynka wieprzowa mięso świeże nie mrożone

kg

850,00

1. Zamawiający wymaga dostawy towaru dla:

Część 3: Mięso wieprzowe, wędliny, drób – 3 razy w tygodniu w godzinach od 6.00 do 8.00,

Towar w asortymencie wynikającym z zamówienia należy dostarczyć w nieprzekraczalnym terminie do 18. godzin od złożenia zamówienia chyba że Zamawiający dopuści w zamówieniu inny czas realizacji dostawy.

2. Wykonawca zobowiązuje się do każdorazowego potwierdzenia otrzymanego zamówienia za pośrednictwem poczty elektronicznej na adres e-mail, z którego wypłynęło powiadomienie.

3. Miejscem dostawy będzie: Szkoła Podstawowa im. Henryka Sienkiewicza w Łysych, ul. Szkolna 1, 07-437 Łyse (wniesienie artykułów spożywczych do magazynu przy stołówce szkolnej- II piętro).

4. Potwierdzeniem dokonanego bez uwag odbioru dostarczonych artykułów, będzie akceptacja przez uprawnionego przedstawiciela placówki dokumentu WZ.

5. Wykonawca zobowiązuje się do terminowego dostarczania zamówionych towarów.

6. Wykonawca zobowiązuje się do dowozu towaru na swój koszt, w pojemnikach i opakowaniach zwrotnych i bezzwrotnych, przy użyciu środków transportowych przeznaczonych do przewozu żywności, zgodnie z obowiązującymi przepisami tj. zgodnie z normami sanitarnymi i higienicznymi przewidzianymi dla przewożenia żywności na terenie RP.

7. Wykonawca zobowiązany jest dostarczyć przedmiot umowy, rozładować go i wnieść do miejsca wskazanego przez Zamawiającego w jego siedzibie.

8. Wykonawca zabezpieczy należycie towar na czas przewozu (opakowania, pojemniki przystosowane do przewozu danego asortymentu) i ponosi całkowitą odpowiedzialność za dostawę i jakość dostarczonego towaru.

9. Za realizację umowy odpowiedzialni są ze strony Zamawiającego: P. Anna Domurad.

10. Wykonawca zobowiązany jest dostarczyć towar wysokiej jakości tj. I – go gatunku, świeży (termin przydatności do spożycia widocznie oznakowany na opakowaniu-jeżeli takowe istnieje), spełniający normy jakościowe (PN) dla danego asortymentu, wysokiej jakości sensorycznej i mikrobiologicznej, spełniać wymogi sanitarno-epidemiologiczne oraz zasady HACCP. Zamawiający zastrzega sobie prawo żądania dla zaoferowanego asortymentu przedłożenia pisemnego potwierdzenia dopuszczającego dany produkt do obrotu i spożycia, wydanego przez organ uprawniony do kontroli jakości artykułów spożywczych.

11. Wykonawca jest zobowiązany na każde wezwanie Zamawiającego przedstawić dokument potwierdzający, że zamawiany towar jest zgodny z opisem przedmiotu zamówienia oraz z wymaganiami opisanymi w SWZ.

12. Wykonawca winien posiadać wymagany atest laboratoryjny na oferowane produkty mięsne, okazywany na każde żądanie Zamawiającego.

13. Ilościowy i jakościowy odbiór towaru będzie dokonywany w miejscu wskazanym przez Zamawiającego w oparciu o złożone zamówienie.

14. Wykonawca bierze na siebie odpowiedzialność za braki i wady powstałe w czasie transportu oraz ponosi z tego tytułu wszelkie skutki materialne i prawne.

30

15. Dostawy artykułów żywnościowych muszą być realizowane zgodnie z zasadami GHP i GMP, posiadać świadectwa jakości przy dostawach mięsa, przetworów mięsnych, mleka i przetworów mlecznych, miodu, ryb oraz przy dostawie jaj aktualne zaświadczenie z Powiatowego Inspektoratu Weterynarii o podleganiu kontroli, dostarczony asortyment dotyczy mięsa i wyrobów wędliniarskich, powinien posiadać handlowy dokument identyfikacyjny.

16. Dostarczana żywność musi być oznakowana widocznym, czytelnym i nieusuwalnym kodem identyfikacyjnym oraz terminem przydatności do spożycia (nie krótszym niż wskazany w opisie przedmiotu zamówienia), umożliwiającym identyfikację artykułu spożywczego z danej partii produkcyjnej.

17. Produkty nieoznakowane muszą spełniać wymogi pod względem organoleptycznym.

18. Wykonawca, na żądanie Zamawiającego, może użyczyć nieodpłatnie ewentualnie potrzebnych pojemników przy każdorazowej dostawie towaru do siedziby Zamawiającego na okres do następnej dostawy.

19. Przy posiadaniu towaru w innych niż podanych przez Zamawiającego opakowaniach, Wykonawca winien przeliczyć

wartość opakowana do gramatury podanej przez Zamawiającego. Nie dotyczy to sytuacji, gdy spełnione jest minimum wymagane przez Zamawiającego a jednostką miary są sztuki.

20. Przedmiot zamówienia będzie pochodził z bieżącej produkcji, będzie wytwarzany zgodnie z zasadami GMP (Dobrej Praktyki Produkcyjnej), musi być dopuszczony do obrotu i sprzedaży zgodnie z obowiązującymi przepisami.

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

**4.5.4.) Dodatkowy kod CPV:**

15113000-3 - Wieprzowina

15111100-0 - Wołowina

15131130-5 - Wędliny

15131135-0 - Wędliny drobiowe

15131500-0 - Produkty drobiowe

15131400-9 - Produkty wieprzowe

15112000-6 - Drób

15112100-7 - Świeży drób

**4.5.5.) Wartość części:** 76416,02 PLN

#### Część 4

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

5.1 Przedmiotem zamówienia jest: „Zakup i sukcesywna dostawa żywności na potrzeby Szkoły Podstawowej im. Henryka Sienkiewicza w Łysych w roku 2025”. Miejsce dostawy: Szkoła Podstawowa im. Henryka Sienkiewicza w Łysych, ul. Szkolna 1, 07-437 Łyse. Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia stanowi załącznik nr 1 do SWZ.

5.2. Kod według Wspólnego Słownika Zamówień (CPV ): 15000000-8 – żywność, napoje, tytoń i produkty pokrewne.

##### IV. PIECZYWO

- Dostarczane pieczywo nie może być mrożone ani rozmrażane.
- Pieczywo nie może być wypiekane z ciasta mrożonego.
- Pieczywo świeże, wyprodukowane w nie wcześniej niż 6 godzin od planowanej dostawy do Zamawiającego, niegumiaste, miękkie, chrupiące, wyprodukowane z najwyższej jakości składników, bez śladów wody i wilgoci.

L.p. Przedmiot zamówienia Jedn. miary Ilość

1.

Bagietka mąka pszenna typ 500-300 g

szt

540,00

2.

Baltonowski krojony mąka pszenna typ 750, mąka żytnia typ 720- 500 g

szt

1600,00

3.

Bułka zwykła (kajzerka) mąka pszenna typ 500-60 g

szt

1100,00

4.

Chałka mąka pszenna typ 1850- 300 g

szt

240,00

5.

Chleb wieloziarnisty krojony- mąka pszenna typ 750, mąka żytnia typ 720 mąka żytnia 2000 - 450 g

szt

290,00

6.

Grahamka mąka pszenna typy 1850 ciemna, grubo mielona, mąka żytnia 2000- 90 g

szt

1800,00

7.

Bułka tarta 1 kg

szt

50,00

8.

Bułka drożdżowa 150 g

szt

10,00

9.

Kanapka z serem i szynka

szt

400,00

1. Zamawiający wymaga dostawy towaru dla:

Część 4: Pieczywo – codziennie w godzinach od 6.00 do 8.00,

Towar w asortymencie wynikającym z zamówienia należy dostarczyć w nieprzekraczalnym terminie do 18. godzin od złożenia zamówienia chyba że Zamawiający dopuści w zamówieniu inny czas realizacji dostawy.

2. Wykonawca zobowiązuje się do każdorazowego potwierdzenia otrzymanego zamówienia za pośrednictwem poczty elektronicznej na adres e-mail, z którego wypłynęło powiadomienie.

3. Miejscem dostawy będzie: Szkoła Podstawowa im. Henryka Sienkiewicza w Łysych, ul. Szkolna 1, 07-437 Łyse (wniesienie artykułów spożywczych do magazynu przy stołówce szkolnej- II piętro).

4. Potwierdzeniem dokonanego bez uwag odbioru dostarczonych artykułów, będzie akceptacja przez uprawnionego przedstawiciela placówki dokumentu WZ.

5. Wykonawca zobowiązuje się do terminowego dostarczania zamówionych towarów.

6. Wykonawca zobowiązuje się do dowozu towaru na swój koszt, w pojemnikach i opakowaniach zwrotnych i bezzwrotnych, przy użyciu środków transportowych przeznaczonych do przewozu żywności, zgodnie z obowiązującymi przepisami tj. zgodnie z normami sanitarnymi i higienicznymi przewidzianymi dla przewożenia żywności na terenie RP.

7. Wykonawca zobowiązany jest dostarczyć przedmiot umowy, rozładować go i wnieść do miejsca wskazanego przez Zamawiającego w jego siedzibie.

8. Wykonawca zabezpieczy należycie towar na czas przewozu (opakowania, pojemniki przystosowane do przewozu danego asortymentu) i ponosi całkowitą odpowiedzialność za dostawę i jakość dostarczonego towaru.

9. Za realizację umowy odpowiedzialni są ze strony Zamawiającego: P. Anna Domurad.

10. Wykonawca zobowiązany jest dostarczyć towar wysokiej jakości tj. I – go gatunku, świeży (termin przydatności do spożycia widocznie oznakowany na opakowaniu-jeżeli takowe istnieje), spełniający normy jakościowe (PN) dla danego asortymentu, wysokiej jakości sensorycznej i mikrobiologicznej, spełniać wymogi sanitarno-epidemiologiczne oraz zasady HACCP. Zamawiający zastrzega sobie prawo żądania dla zaoferowanego asortymentu przedłożenia pisemnego potwierdzenia dopuszczającego dany produkt do obrotu i spożycia, wydanego przez organ uprawniony do kontroli jakości artykułów spożywczych.

11. Wykonawca jest zobowiązany na każde wezwanie Zamawiającego przedstawić dokument potwierdzający, że zamawiany towar jest zgodny z opisem przedmiotu zamówienia oraz z wymaganiami opisanymi w SWZ.

12. Wykonawca winien posiadać wymagany atest laboratoryjny na oferowane produkty mięsne, okazywany na każde żądanie Zamawiającego.

13. Ilościowy i jakościowy odbiór towaru będzie dokonywany w miejscu wskazanym przez Zamawiającego w oparciu o złożone zamówienie.

14. Wykonawca bierze na siebie odpowiedzialność za braki i wady powstałe w czasie transportu oraz ponosi z tego tytułu wszelkie skutki materialne i prawne.

30

15. Dostawy artykułów żywnościowych muszą być realizowane zgodnie z zasadami GHP i GMP, posiadać świadectwa jakości przy dostawach mięsa, przetworów mięsnych, mleka i przetworów mlecznych, miodu, ryb oraz przy dostawie jaj aktualne zaświadczenie z Powiatowego Inspektoratu Weterynarii o podleganiu kontroli, dostarczony asortyment dotyczy mięsa i wyrobów wędliniarskich, powinien posiadać handlowy dokument identyfikacyjny.

16. Dostarczana żywność musi być oznakowana widocznym, czytelnym i nieusuwalnym kodem identyfikacyjnym oraz terminem przydatności do spożycia (nie krótszym niż wskazany w opisie przedmiotu zamówienia), umożliwiającym identyfikację artykułu spożywczego z danej partii produkcyjnej.

17. Produkty nieoznakowane muszą spełniać wymogi pod względem organoleptycznym.

18. Wykonawca, na żądanie Zamawiającego, może użyczyć nieodpłatnie ewentualnie potrzebnych pojemników przy każdorazowej dostawie towaru do siedziby Zamawiającego na okres do następnej dostawy.

19. Przy posiadaniu towaru w innych niż podanych przez Zamawiającego opakowaniach, Wykonawca winien przeliczyć wartość opakowania do gramatury podanej przez Zamawiającego. Nie dotyczy to sytuacji, gdy spełnione jest minimum wymagane przez Zamawiającego a jednostką miary są sztuki.

20. Przedmiot zamówienia będzie pochodził z bieżącej produkcji, będzie wytwarzany zgodnie z zasadami GMP (Dobrej Praktyki Produkcyjnej), musi być dopuszczony do obrotu i sprzedaży zgodnie z obowiązującymi przepisami:

**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:** 18176,94 PLN

## Część 5

### 4.5.1.) Krótki opis przedmiotu zamówienia

5.1 Przedmiotem zamówienia jest: „Zakup i sukcesywna dostawa żywności na potrzeby Szkoły Podstawowej im. Henryka Sienkiewicza w Łysych w roku 2025”. Miejsce dostawy: Szkoła Podstawowa im. Henryka Sienkiewicza w Łysych, ul. Szkolna 1, 07-437 Łyse. Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia stanowi załącznik nr 1 do SWZ.

5.2. Kod według Wspólnego Słownika Zamówień (CPV ): 15000000-8 – żywność, napoje, tytoń i produkty pokrewne.

#### V. WARZYWA, OWOCE, ZIEMNIAKI

- Owoce i warzywa wszystkie klasy pierwszej – powinny być świeże, nie zwiędnięte, bez uszkodzeń zewnętrznych.
- Owoce i warzywa cechować się będą regularnym kształtem właściwym dla danego gatunku, będą wolne od szkodników, zanieczyszczeń, oznak wyrastania korzenia w pęd nasienny, wolne od oznak wędnięcia, wyschnięcia, gnicia.
- Warzywa nie powinny być zaparzone, zamrożone, zapleśniałe.
- Warzywa korzenne – korzenie powinny być jędrne, nie popękane, nie sparciałe, bez uszkodzeń przez szkodniki, bez plam.
- Ziemniaki – powinny być zdrowe, kształtne, suche, czyste bez ziemi, piasku, nieuszkodzone, jednolitej odmiany, kształt owalny.
- Warzywa liściaste – bez plam, uszkodzeń.

27

- Owoce – skóra gładka, miąższ soczysty, bez jakichkolwiek oznak nieświeżości i zepsucia.

L.p. Przedmiot zamówienia Jedn. miary Ilość

1.

Banan

kg

1440,00

2.

Borówka amerykańska 250 g

op

10,00

3.

Brzoskwinia

kg

10,00

4.

Cebula

kg

165,00

5.

Cytryna

kg

50,00

6.

Fasola drobna 400 g

op

140,00

7.

Groch połówki 400 g

op

40,00

8.

Gruszka

kg

900,00

9.

Jabłko sezonowe krajowe, słodkie

kg

1000,00

10.

Kapusta biała 1 szt ok 4 kg

szt

140,00

11.

Kapusta biała kiszona , bez dodatku octu w zamykanym wiaderku 1 kg

kg

200,00

12.

Kapusta czerwona główka

kg

75,00

13.

Kapusta pekińska 700 g

szt  
175,00  
14.  
Koper pęczek 50g  
szt  
250,00  
15.  
Mandarynka 1 kg  
op  
30,00  
16.  
Marchew korzeń  
kg  
500,00  
17.  
Natka pietruszki pęczek 50g  
szt  
400,00  
18.  
Nektarynka  
kg  
10,00  
19.  
Ogórek kiszony bez dodatku octu 1 kg  
op  
62,00  
20.  
Ogórek zielony świeży  
kg  
600,00  
21.  
Papryka świeża  
kg  
230,00  
22.  
Pieczarki 500 g  
kg  
45,00  
23.  
Pietruszka korzeń  
kg  
240,00  
24.  
Pomarańcza  
kg  
206,00  
25.  
Pomidor  
kg  
90,00  
26.  
Pomidor koktajlowy typu cherry 250g  
op  
750,00  
27.  
Por  
szt  
120,00  
28.  
Rzodkiewka pęczek 200g  
szt  
120,00  
29.  
Sałata lodowa 500 g  
szt  
270,00

30.  
Sałata masłowa 250 g  
szt  
40,00  
31.  
Seler korzeń  
kg  
240,00  
32.  
Szczypior pęczek 50g  
szt  
130,00  
33.  
Ziemniak  
kg  
9000,00  
34.  
Burak  
kg  
100,00  
35.  
Czosnek główka  
szt  
10,00

1. Zamawiający wymaga dostawy towaru dla:

Część 5: Warzywa, owoce, ziemniaki – 2 razy w tygodniu w godzinach od 6.00 do 8.00,

Towar w asortymencie wynikającym z zamówienia należy dostarczyć w nieprzekraczalnym terminie do 18. godzin od złożenia zamówienia chyba że Zamawiający dopuści w zamówieniu inny czas realizacji dostawy.

2. Wykonawca zobowiązuje się do każdorazowego potwierdzenia otrzymanego zamówienia za pośrednictwem poczty elektronicznej na adres e-mail, z którego wypłynęło powiadomienie.

3. Miejscem dostawy będzie: Szkoła Podstawowa im. Henryka Sienkiewicza w Łysych, ul. Szkolna 1, 07-437 Łyse (wniesienie artykułów spożywczych do magazynu przy stołówce szkolnej- II piętro).

4. Potwierdzeniem dokonanego bez uwag odbioru dostarczonych artykułów, będzie akceptacja przez uprawnionego przedstawiciela placówki dokumentu WZ.

5. Wykonawca zobowiązuje się do terminowego dostarczania zamówionych towarów.

6. Wykonawca zobowiązuje się do dowozu towaru na swój koszt, w pojemnikach i opakowaniach zwrotnych i bezzwrotnych, przy użyciu środków transportowych przeznaczonych do przewozu żywności, zgodnie z obowiązującymi przepisami tj. zgodnie z normami sanitarnymi i higienicznymi przewidzianymi dla przewożenia żywności na terenie RP.

7. Wykonawca zobowiązany jest dostarczyć przedmiot umowy, rozładować go i wnieść do miejsca wskazanego przez Zamawiającego w jego siedzibie.

8. Wykonawca zabezpieczy należycie towar na czas przewozu (opakowania, pojemniki przystosowane do przewozu danego asortymentu) i ponosi całkowitą odpowiedzialność za dostawę i jakość dostarczonego towaru.

9. Za realizację umowy odpowiedzialni są ze strony Zamawiającego: P. Anna Domurad.

10. Wykonawca zobowiązany jest dostarczyć towar wysokiej jakości tj. I – go gatunku, świeży (termin przydatności do spożycia widocznie oznakowany na opakowaniu-jeżeli takowe istnieje), spełniający normy jakościowe (PN) dla danego asortymentu, wysokiej jakości sensorycznej i mikrobiologicznej, spełniać wymogi sanitarno-epidemiologiczne oraz zasady HACCP. Zamawiający zastrzega sobie prawo żądania dla zaoferowanego asortymentu przedłożenia pisemnego potwierdzenia dopuszczającego dany produkt do obrotu i spożycia, wydanego przez organ uprawniony do kontroli jakości artykułów spożywczych.

11. Wykonawca jest zobowiązany na każde wezwanie Zamawiającego przedstawić dokument potwierdzający, że zamawiany towar jest zgodny z opisem przedmiotu zamówienia oraz z wymaganiami opisanymi w SWZ.

12. Wykonawca winien posiadać wymagany atest laboratoryjny na oferowane produkty mięsne, okazywany na każde żądanie Zamawiającego.

13. Ilościowy i jakościowy odbiór towaru będzie dokonywany w miejscu wskazanym przez Zamawiającego w oparciu o złożone zamówienie.

14. Wykonawca bierze na siebie odpowiedzialność za braki i wady powstałe w czasie transportu oraz ponosi z tego tytułu wszelkie skutki materialne i prawne.

30

15. Dostawy artykułów żywnościowych muszą być realizowane zgodnie z zasadami GHP i GMP, posiadać świadectwa jakości przy dostawach mięsa, przetworów mięsnych, mleka i przetworów mlecznych, miodu, ryb oraz przy dostawie jaj aktualne zaświadczenie z Powiatowego Inspektoratu Weterynarii o podleganiu kontroli, dostarczony asortyment dotyczy mięsa i wyrobów wędliniarskich, powinien posiadać handlowy dokument identyfikacyjny.

16. Dostarczana żywność musi być oznakowana widocznym, czytelnym i nieusuwalnym kodem identyfikacyjnym oraz terminem przydatności do spożycia (nie krótszym niż wskazany w opisie przedmiotu zamówienia), umożliwiającym identyfikację artykułu spożywczego z danej partii produkcyjnej.

17. Produkty nieoznakowane muszą spełniać wymogi pod względem organoleptycznym.

18. Wykonawca, na żądanie Zamawiającego, może użyczyć nieodpłatnie ewentualnie potrzebnych pojemników przy każdorazowej dostawie towaru do siedziby Zamawiającego na okres do następnej dostawy.

19. Przy posiadaniu towaru w innych niż podanych przez Zamawiającego opakowaniach, Wykonawca winien przeliczyć wartość opakowania do gramatury podanej przez Zamawiającego. Nie dotyczy to sytuacji, gdy spełnione jest minimum wymagane przez Zamawiającego a jednostką miary są sztuki.

20. Przedmiot zamówienia będzie pochodził z bieżącej produkcji, będzie wytwarzany zgodnie z zasadami GMP (Dobrej Praktyki Produkcyjnej), musi być dopuszczony do obrotu i sprzedaży zgodnie z obowiązującymi przepisami.

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

**4.5.4.) Dodatkowy kod CPV:**

03100000-2 - Produkty rolnictwa i ogrodnictwa

03212100-1 - Ziemniaki

03221000-6 - Warzywa

03222000-3 - Owoce i orzechy

**4.5.5.) Wartość części:** 81765,22 PLN

## Część 6

### 4.5.1.) Krótki opis przedmiotu zamówienia

5.1 Przedmiotem zamówienia jest: „Zakup i sukcesywna dostawa żywności na potrzeby Szkoły Podstawowej im. Henryka Sienkiewicza w Łysych w roku 2025”. Miejsce dostawy: Szkoła Podstawowa im. Henryka Sienkiewicza w Łysych, ul. Szkolna 1, 07-437 Łyse. Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia stanowi załącznik nr 1 do SWZ.

5.2. Kod według Wspólnego Słownika Zamówień (CPV ): 15000000-8 – żywność, napoje, tytoń i produkty pokrewne.

#### VI. MROŻONKI, RYBY MROŻONE I ŚWIEŻE

• Owoce i warzywa mrożone najwyższej jakości, pierwszego gatunku, o kształcie i barwie charakterystycznej dla produktu wyjściowego, sypkie, nie zbrylone.

28

• Mrożone warzywa i owoce będą w odpowiedni sposób zamrożone, nie będą nosić oznak rozmrożenia i ponownego zamrożenia (poszczególne warzywa i owoce są w worku luźne, nie stanowią jednej zmrożonej bryły).

• Mrożonki będą posiadać termin przydatności do spożycia nie krótszy niż 4 miesiące od daty dostawy towaru do Zamawiającego.

• Ryby świeże – mięso ryb powinno mieć świeży zapach, być pozbawione ości, jędrne i sprężyste, po lekkim naciśnięciu natychmiast wracać do stanu wyjściowego.

• Łuski – bez uszkodzeń, przylegające do skóry.

• Ryby mrożone – bez glazury, zapach smak świeży, po odmrożeniu nie rozpadają się.

• Mrożone filety i inne produkty rybne mrożone mają być mrożone metodą SHP lub IQF.

• Termin przydatności do spożycia świeżych oraz wędzonych ryb ma być nie krótszy niż 5 dni od daty dostawy do Zamawiającego, a w przypadku produktów mrożonych – nie krótszy niż 4 miesiące od daty dostawy.

L.p. Przedmiot zamówienia Jedn. miary Ilość

1.

Brokuły mrożone różyczki 1 kg

kg

100,00

2.

Dorsz mrożony bez glazury 1 kg

kg

40,00

3.

Fasola szparagowa zielona cięta mrożona 1 kg

kg

100,00

4.

Filet z miruny mrożony bez glazury 1 kg

kg

300,00

5.

Kalafior mrożony różyczki 1 kg

kg

100,00

6.

Kostka panierowana

kg

240,00

7.

Łosoś wędzony kawałki, nie mrożony 100g

op

100,00

8.

Marchewka mini 1 kg

kg

40,00

9.

Owoce mrożone (różne)

kg

10,00

10.

Paluszki rybne 6 kg

op

60,00

11.

Włoszczyzna paski 1 kg

kg

300,00

12.

Śliwka mrożona 1 kg

kg

10,00

13.

Wiśnia mrożona 1 kg

kg

10,00

14.

Malina mrożona 1 kg

kg

10,00

15.

Truskawka mrożona 1 kg

kg

10,00

16.

Pyzy z mięsem 1 kg

kg

10,00

17.

Seler mrożony kostka 1 kg

kg

10,00

18.

Pietruszka mrożona kostka 1 kg

kg

10,00

19.

Marchew mrożona kostka 1 kg

kg

10,00

20.

Groszek mrożony 1 kg

kg

10,00

1. Zamawiający wymaga dostawy towaru dla:

Część 6: Mrożonki, ryby mrożone i świeże – 1 raz w tygodniu w godzinach od 6.00 do 8.00.

Towar w asortymencie wynikającym z zamówienia należy dostarczyć w nieprzekraczalnym terminie do 18. godzin od złożenia zamówienia chyba że Zamawiający dopuści w zamówieniu inny czas realizacji dostawy.

2. Wykonawca zobowiązuje się do każdorazowego potwierdzenia otrzymanego zamówienia za pośrednictwem poczty elektronicznej na adres e-mail, z którego wypłynęło powiadomienie.

3. Miejscem dostawy będzie: Szkoła Podstawowa im. Henryka Sienkiewicza w Łysych, ul. Szkolna 1, 07-437 Łyse (wniesienie artykułów spożywczych do magazynu przy stołówce szkolnej- II piętro).

4. Potwierdzeniem dokonanego bez uwag odbioru dostarczonych artykułów, będzie akceptacja przez uprawnionego

przedstawiciela placówki dokumentu WZ.

5. Wykonawca zobowiązuje się do terminowego dostarczania zamówionych towarów.

6. Wykonawca zobowiązuje się do dowozu towaru na swój koszt, w pojemnikach i opakowaniach zwrotnych i bezzwrotnych, przy użyciu środków transportowych przeznaczonych do przewozu żywności, zgodnie z obowiązującymi przepisami tj. zgodnie z normami sanitarnymi i higienicznymi przewidzianymi dla przewożenia żywności na terenie RP.

7. Wykonawca zobowiązany jest dostarczyć przedmiot umowy, rozładować go i wnieść do miejsca wskazanego przez Zamawiającego w jego siedzibie.

8. Wykonawca zabezpieczy należycie towar na czas przewozu (opakowania, pojemniki przystosowane do przewozu danego asortymentu) i ponosi całkowitą odpowiedzialność za dostawę i jakość dostarczonego towaru.

9. Za realizację umowy odpowiedzialni są ze strony Zamawiającego: P. Anna Domurad.

10. Wykonawca zobowiązany jest dostarczyć towar wysokiej jakości tj. I – go gatunku, świeży (termin przydatności do spożycia widocznie oznakowany na opakowaniu-jeżeli takowe istnieje), spełniający normy jakościowe (PN) dla danego asortymentu, wysokiej jakości sensorycznej i mikrobiologicznej, spełniać wymogi sanitarno-epidemiologiczne oraz zasady HACCP. Zamawiający zastrzega sobie prawo żądania dla zaoferowanego asortymentu przedłożenia pisemnego potwierdzenia dopuszczającego dany produkt do obrotu i spożycia, wydanego przez organ uprawniony do kontroli jakości artykułów spożywczych.

11. Wykonawca jest zobowiązany na każde wezwanie Zamawiającego przedstawić dokument potwierdzający, że zamawiany towar jest zgodny z opisem przedmiotu zamówienia oraz z wymaganiami opisanymi w SWZ.

12. Wykonawca winien posiadać wymagany atest laboratoryjny na oferowane produkty mięsne, okazywany na każde żądanie Zamawiającego.

13. Ilościowy i jakościowy odbiór towaru będzie dokonywany w miejscu wskazanym przez Zamawiającego w oparciu o złożone zamówienie.

14. Wykonawca bierze na siebie odpowiedzialność za braki i wady powstałe w czasie transportu oraz ponosi z tego tytułu wszelkie skutki materialne i prawne.

30

15. Dostawy artykułów żywnościowych muszą być realizowane zgodnie z zasadami GHP i GMP, posiadać świadectwa jakości przy dostawach mięsa, przetworów mięsnych, mleka i przetworów mlecznych, miodu, ryb oraz przy dostawie jaj aktualne zaświadczenie z Powiatowego Inspektoratu Weterynarii o podleganiu kontroli, dostarczony asortyment dotyczy mięsa i wyrobów wędliniarskich, powinien posiadać handlowy dokument identyfikacyjny.

16. Dostarczana żywność musi być oznakowana widocznym, czytelnym i nieusuwalnym kodem identyfikacyjnym oraz terminem przydatności do spożycia (nie krótszym niż wskazany w opisie przedmiotu zamówienia), umożliwiającym identyfikację artykułu spożywczego z danej partii produkcyjnej.

17. Produkty nieoznakowane muszą spełniać wymogi pod względem organoleptycznym.

18. Wykonawca, na żądanie Zamawiającego, może użyczyć nieodpłatnie ewentualnie potrzebnych pojemników przy każdorazowej dostawie towaru do siedziby Zamawiającego na okres do następnej dostawy.

19. Przy posiadaniu towaru w innych niż podanych przez Zamawiającego opakowaniach, Wykonawca winien przeliczyć wartość opakowania do gramatury podanej przez Zamawiającego. Nie dotyczy to sytuacji, gdy spełnione jest minimum wymagane przez Zamawiającego a jednostką miary są sztuki.

20. Przedmiot zamówienia będzie pochodził z bieżącej produkcji, będzie wytwarzany zgodnie z zasadami GMP (Dobrej Praktyki Produkcyjnej), musi być dopuszczony do obrotu i sprzedaży zgodnie z obowiązującymi przepisami.

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

**4.5.4.) Dodatkowy kod CPV:**

15331170-9 - Warzywa mrożone

15300000-1 - Owoce, warzywa i podobne produkty

03310000-5 - Ryby, skorupiaki i produkty wodne

15200000-0 - Ryby przetworzone i konserwowane

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

**4.5.5.) Wartość części:** 45028,63 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

6.1.1.) 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: 1

6.2.) Cena lub koszt oferty z najniższą ceną lub kosztem: 20796,17 PLN

6.3.) Cena lub koszt oferty z najwyższą ceną lub kosztem: 20796,17 PLN

6.4.) Cena lub koszt oferty wykonawcy, któremu udzielono zamówienia: 20796,17 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: Hurt - Detal Art. Spoż. - Rolne Anna Siekierko

7.3.2) Krajowy Numer Identyfikacyjny: 722-102-71-36

7.3.3) Ulica: Szpitalna 24

7.3.4) Miejscowość: Wysokie Mazowieckie

7.3.5) Kod pocztowy: 18-200

7.3.6.) Województwo: mazowieckie

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: 2024-12-13

8.2.) Wartość umowy/umowy ramowej: 20796,17 PLN

8.3.) Okres realizacji zamówienia albo umowy ramowej:

Od 2025-01-01 do 2025-12-31

##### 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: 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: 15227,10 PLN

6.3.) Cena lub koszt oferty z najwyższą ceną lub kosztem: 15227,10 PLN

6.4.) Cena lub koszt oferty wykonawcy, któremu udzielono zamówienia: 15227,10 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: Mały przedsiębiorca

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

7.3.1) Nazwa (firma) wykonawcy, któremu udzielono zamówienia: Hurt - Detal Art. Spoż. - Rolne Anna Siekierko

7.3.2) Krajowy Numer Identyfikacyjny: 722-102-71-36

7.3.3) Ulica: Szpitalna 24

7.3.4) Miejscowość: Wysokie Mazowieckie

7.3.5) Kod pocztowy: 18-200

7.3.6.) Województwo: mazowieckie

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: 2024-12-13

8.2.) Wartość umowy/umowy ramowej: 15227,10 PLN

8.3.) Okres realizacji zamówienia albo umowy ramowej:

Od 2025-01-01 do 2025-12-31

### Część 3

## SEKCJA V ZAKOŃCZENIE POSTĘPOWANIA (dla części 3)

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

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

5.2.1.) Przyczyna unieważnienia postępowania:

Zgodnie z treścią art. 255 pkt 1 ustawy Pzp zamawiający unieważnia postępowanie o udzielenie zamówienia, jeżeli nie złożono żadnego wniosku o dopuszczenie do udziału w postępowaniu albo żadnej oferty.

Na część III. przedmiotowego postępowania w wyznaczonym terminie do siedziby zamawiającego nie wpłynęła żadna oferta.

Zgodnie z powyższym, powodem unieważnienia postępowania jest brak wymaganej przepisami ustawy liczby ważnych ofert, a tym samym obiektywny brak możliwości wyboru przez Zamawiającego oferty najkorzystniejszej.

## SEKCJA VI OFERTY (dla części 3)

6.1.) Liczba otrzymanych ofert lub wniosków: 0

6.1.1.) Liczba otrzymanych ofert wariantowych: 0

6.1.2.) Liczba ofert dodatkowych: 0

6.1.3.) Liczba otrzymanych od MŚP: 0

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

6.5.) Do wyboru najkorzystniejszej oferty zastosowano aukcję elektroniczną: Nie

6.6.) Oferta wybranego wykonawcy jest ofertą wariantową: Nie

#### 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: 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: 1

6.2.) Cena lub koszt oferty z najniższą ceną lub kosztem: 11334,12 PLN

6.3.) Cena lub koszt oferty z najwyższą ceną lub kosztem: 11334,12 PLN

6.4.) Cena lub koszt oferty wykonawcy, któremu udzielono zamówienia: 11334,12 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: Mały przedsiębiorca

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

7.3.1) Nazwa (firma) wykonawcy, któremu udzielono zamówienia: Piekarnia Łyse Jarosław Zakrzewski

7.3.2) Krajowy Numer Identyfikacyjny: 758-203-42-93

7.3.3) Ulica: Wejdo 59B

7.3.4) Miejscowość: Wejdo

7.3.5) Kod pocztowy: 07-438

7.3.6.) Województwo: mazowieckie

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: 2024-12-13

8.2.) Wartość umowy/umowy ramowej: 11334,12 PLN

8.3.) Okres realizacji zamówienia albo umowy ramowej:  
Od 2025-01-01 do 2025-12-31

#### 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: 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: 60782,40 PLN

6.3.) Cena lub koszt oferty z najwyższą ceną lub kosztem: 60782,40 PLN

6.4.) Cena lub koszt oferty wykonawcy, któremu udzielono zamówienia: 60782,40 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 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: P.H.U. Bajno Daniel Karol

7.3.2) Krajowy Numer Identyfikacyjny: 2910120794

7.3.3) Ulica: Sportowa 7

7.3.4) Miejscowość: Kolno

7.3.5) Kod pocztowy: 18-500

7.3.6.) Województwo: podlaskie

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: 2024-12-13

8.2.) Wartość umowy/umowy ramowej: 60782,40 PLN

8.3.) Okres realizacji zamówienia albo umowy ramowej:  
Od 2025-01-01 do 2025-12-31

## 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: 2

6.1.1.) Liczba otrzymanych ofert wariantowych: 0

6.1.2.) Liczba ofert dodatkowych: 0

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: 1

6.2.) Cena lub koszt oferty z najniższą ceną lub kosztem: 19290,20 PLN

6.3.) Cena lub koszt oferty z najwyższą ceną lub kosztem: 35469,00 PLN

6.4.) Cena lub koszt oferty wykonawcy, któremu udzielono zamówienia: 19290,20 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: Średni przedsiębiorca

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

7.3.1) Nazwa (firma) wykonawcy, któremu udzielono zamówienia: NEGRESKO Hurtownia Lodów, Mrożonek i Artykułów Spożywczych

7.3.2) Krajowy Numer Identyfikacyjny: 2910059824

7.3.3) Ulica: Bellottiego 5/58

7.3.4) Miejscowość: Warszawa

7.3.5) Kod pocztowy: 01-022

7.3.6.) Województwo: mazowieckie

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: 2024-12-13

8.2.) Wartość umowy/umowy ramowej: 19290,20 PLN

**8.3.) Okres realizacji zamówienia albo umowy ramowej:**

Od 2025-01-01 do 2025-12-31