Ogłoszenie o wyniku postępowania
Dostawy
„Dostawa produktów żywieniowych do ZkiW nr 1 w Pelplinie”

SEKCJA I - ZAMAWIAJĄCY

1.1.) Rola zamawiającego
Postępowanie prowadzone jest samodzielnie przez zamawiającego

1.2.) Nazwa zamawiającego: Zespół Kształcenia i Wychowania nr 1 w Pelplinie

1.4) Krajowy Numer Identyfikacyjny: REGON 221516735

1.5) Adres zamawiającego

1.5.1.) Ulica: Sambora 5a

1.5.2.) Miejscowość: Pelplin

1.5.3.) Kod pocztowy: 83-130

1.5.4.) Województwo: pomorskie

1.5.5.) Kraj: Polska

1.5.6.) Lokalizacja NUTS 3: PL638 - Starogardzki

1.5.9.) Adres poczty elektronicznej: zamowienia.publiczne@pelplin.pl

1.5.10.) Adres strony internetowej zamawiającego: https://www.sp1pelplin.pl/

1.6.) Adres strony internetowej prowadzonego postępowania:
https://platformazakupowa.pl/pn/pelplin

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:
„Dostawa produktów żywieniowych do ZkiW nr 1 w Pelplinie”

2.4.) Identyfikator postępowania: ocds-148610-2a3eca81-5d8a-4a62-bd5d-745df1971ba1

2.5.) Numer ogłoszenia: 2025/BZP 00071050

2.6.) Wersja ogłoszenia: 01

2.7.) Data ogłoszenia: 2025-01-28

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

2.9.) Numer planu postępowań w BZP: 2024/BZP 00059285/03/P

2.10.) Identyfikator pozycji planu postępowań:

1.2.2 Dostawa produktów żywieniowych na rok 2025

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 00668800

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: SZP.271.1.2024

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 1 – ARTYKUŁY SPOŻYWCZE
1. Towar należy dostarczać co dzień do godz. 6.30. Ze względu na dużą ilość dzieci korzystających z posiłków w placówce Zamawiającego tj. ponad 300 posiłków dziennie, w tym pierwszy posiłek jest podawany o godz. 8.00, a obiady zaczynają się od godz. 10.30, a kończą o godz. 14.00. W związku z powyższym żeby usprawnić pracę w kuchni, w przypadku wadliwego lub nieświeżego towaru należy go wymienić w ciągu pól godziny, tak żeby personel w kuchni zdążył na czas przygotować posiłki.
2. Zamówienia będą składanymi telefonicznie lub drogą e-mail.
3. Zamawiany asortyment Wykonawca zobowiązany będzie dostarczyć na własny koszt do siedziby Zamawiającego.
Dostarczane artykuły muszą posiadać pierwszą klasę jakości (ze względu na charakter i właściwości produktu) i właściwy okres przydatności do spożycia, w opakowaniach dopuszczonych do kontaktu z żywnością, które powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, czyste bez obcych zapachów, zabrudzeń, pleśni i uszkodzeń mechanicznych. Ponadto Zamawiający zastrzega, że dostarczany asortyment musi być świeży. W przypadku wskazania przez Zamawiającego w charakterystyce przedmiotu zamówienia produktów o gramaturze, która nie występuje na rynku, Wykonawca zobowiązany jest zapewnić produkty o najbardziej zbliżonej gramaturze i przeliczyć ich cenę zgodnie z podanymi w formularzu oferty. Zamawiający, będzie odbierał artykułu sukcesywnie w miarę potrzeb.
Wykonawca zobowiązuje się:
a. dostarczać produkty, które są dopuszczone do sprzedaży,
b. dostarczać artykuły nie wykazujące oznak nieświeżości lub zepsucia, świeże, zgodnie z Systemami Bezpieczeństwa Jakości Żywności i Polskimi Normami Żywieniowymi oraz okresem przydatności do spożycia dla danego produktu,
c. w zależności od rodzaju asortymentu dostarczać go w zamkniętych i nieuszkodzonych opakowaniach, które będą posiadać nadrukowaną informację o nazwie środka spożywczego (skład), informację w sprawie producenta (nazwie), dacie przydatności do spożycia oraz gramaturze/litrażu,
d. dostarczać produkty pierwszego gatunku,
e. dostarczać produkty czyste, niezabrudzone, nieuszkodzone mechanicznie, spełniające wymagania jakościowe, dotyczące przechowywania, pakowania i transportu zawarte w Polskich Normach, posiadające właściwe atesty, certyfikaty oraz posiadające ważne terminy ważności do spożycia,
f. dostarczać asortyment własnym transportem, na swój koszt zgodnie z wymogami sanitarnymi i HACCP, w sposób zapobiegającym utracie walorów smakowych i odżywczych,
g. realizować zamówienia do siedziby Zamawiającego środkami transportowymi dostosowanymi do przewozu artykułów spożywczych, w warunkach zapewniających utrzymanie właściwej ich jakości,
h. zagwarantować dowóz surowców w pojemnikach oraz opakowaniach posiadających atest PZH odnoście dopuszczenia do kontaktu z żywnością tak, by dostawy realizowane były zgodnie z zasadami „dobrej praktyki higienicznej” (dotyczy to głównie: stanu higienicznego samochodu, higieny osobistej kierowcy, daty przydatności do spożycia, temperatury przewozu),
i. wnieść przedmiot zamówienia do pomieszczeń wskazanych przez Zamawiającego, znajdujących się w jego siedzibie.
Dostawa, rozładunek i wniesienie realizowane będą na koszt dostawy wkalkulowany w cenę dostarczanych produktów.
4. Zamawiający zaznacza, iż podane w Formularzu asortymentowo-cenowym ilości są szacunkowym zapotrzebowaniem na okres trwania umowy. Zamawiający zastrzega sobie prawo do wykorzystania niepełnej ilości asortymentu. Zamawiający wykorzysta 80% ilości produktów określonych w zadaniu. Pozostałe 20% ilości produktów Zamawiający wykorzysta w razie zaistnienia takiej potrzeby. Z tytułu nie wykorzystania pełnej ilości asortymentu nie przysługują Wykonawcy wobec Zamawiającego roszczenia odszkodowawcze.

4.5.3.) Główny kod CPV: 15890000-3 - Różne produkty spożywcze i produkty suszone

4.5.4.) Dodatkowy kod CPV:

15870000-7 - Przyprawy i przyprawy korzenne

15860000-4 - Kawa, herbata i podobne produkty

15850000-1 - Produkty z ciasta makaronowego

15800000-6 - Różne produkty spożywcze

4.5.5.) Wartość części: 210000 PLN

Część 2

4.5.1.) Krótki opis przedmiotu zamówienia
CZĘŚĆ 2 – PIECZYWO I WYROBY CIASTKARSKIE
1. Towar należy dostarczać co dzień do godz. 6.30. Ze względu na dużą ilość dzieci korzystających z posiłków w placówce Zamawiającego tj. ponad 300 posiłków dziennie, w tym pierwszy posiłek jest podawany o godz. 8.00, a obiady zaczynają się od godz. 10.30, a kończą o godz. 14.00. W związku z powyższym żeby usprawnić pracę w kuchni, w przypadku wadliwego lub nieświeżego towaru należy go wymienić w ciągu pól godziny, tak żeby personel w kuchni zdążył na czas przygotować posiłki.
2. Zamówienia będą składanymi telefonicznie lub drogą e-mail.
3. Zamawiany asortyment Wykonawca zobowiązany będzie dostarczyć na własny koszt do siedziby Zamawiającego.
Dostarczane artykuły muszą posiadać pierwszą klasę jakości (ze względu na charakter i właściwości produktu) i właściwy okres przydatności do spożycia, w opakowaniach dopuszczonych do kontaktu z żywnością, które powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, czyste bez obcych zapachów, zabrudzeń, pleśni i uszkodzeń mechanicznych. Ponadto Zamawiający zastrzega, że dostarczany asortyment musi być świeży. W przypadku wskazania przez Zamawiającego w charakterystyce przedmiotu zamówienia produktów o gramaturze, która nie występuje na rynku, Wykonawca zobowiązany jest zapewnić produkty o najbardziej zbliżonej gramaturze i przeliczyć ich cenę zgodnie z podanymi w formularzu oferty. Zamawiający, będzie odbierał artykułu sukcesywnie w miarę potrzeb.
Wykonawca zobowiązuje się:
a. dostarczać produkty, które są dopuszczone do sprzedaży,
b. dostarczać artykuły nie wykazujące oznak nieświeżości lub zepsucia, świeże, zgodnie z Systemami Bezpieczeństwa Jakości Żywności i Polskimi Normami Żywieniowymi oraz okresem przydatności do spożycia dla danego produktu,
c. w zależności od rodzaju asortymentu dostarczać go w zamkniętych i nieuszkodzonych opakowaniach, które będą posiadać nadrukowaną informację o nazwie środka spożywczego (skład), informację w sprawie producenta (nazwie), dacie przydatności do spożycia oraz gramaturze/litrażu,
d. dostarczać produkty pierwszego gatunku,
e. dostarczać produkty czyste, niezabrudzone, nieuszkodzone mechanicznie, spełniające wymagania jakościowe, dotyczące przechowywania, pakowania i transportu zawarte w Polskich Normach, posiadające właściwe atesty, certyfikaty oraz posiadające ważne terminy ważności do spożycia,
f. dostarczać asortyment własnym transportem, na swój koszt zgodnie z wymogami sanitarnymi i HACCP, w sposób zapobiegającym utracie walorów smakowych i odżywczych,
g. realizować zamówienia do siedziby Zamawiającego środkami transportowymi dostosowanymi do przewozu artykułów spożywczych, w warunkach zapewniających utrzymanie właściwej ich jakości,
h. zagwarantować dowóz surowców w pojemnikach oraz opakowaniach posiadających atest PZH odnoście dopuszczenia do kontaktu z żywnością tak, by dostawy realizowane były zgodnie z zasadami „dobrej praktyki higienicznej” (dotyczy to głównie: stanu higienicznego samochodu, higieny osobistej kierowcy, daty przydatności do spożycia, temperatury przewozu),
i. wnieść przedmiot zamówienia do pomieszczeń wskazanych przez Zamawiającego, znajdujących się w jego siedzibie.
Dostawa, rozładunek i wniesienie realizowane będą na koszt dostawy wkalkulowany w cenę dostarczanych produktów.
4. Zamawiający zaznacza, iż podane w Formularzu asortymentowo-cenowym ilości są szacunkowym zapotrzebowaniem na okres trwania umowy. Zamawiający zastrzega sobie prawo do wykorzystania niepełnej ilości asortymentu. Zamawiający wykorzysta 80% ilości produktów określonych w zadaniu. Pozostałe 20% ilości produktów Zamawiający wykorzysta w razie zaistnienia takiej potrzeby. Z tytułu nie wykorzystania pełnej ilości asortymentu nie przysługują Wykonawcy wobec Zamawiającego roszczenia odszkodowawcze.

4.5.3.) Główny kod CPV: 15810000-9 - Pieczywo, świeże wyroby piekarskie i ciastkarskie

4.5.5.) Wartość części: 41000 PLN

Część 3

4.5.1.) Krótki opis przedmiotu zamówienia
CZĘŚĆ 3 – MIĘSO I PRODUKTY WĘDLINIARSKIE
1. Towar należy dostarczać co dzień do godz. 6.30. Ze względu na dużą ilość dzieci korzystających z posiłków w placówce Zamawiającego tj. ponad 300 posiłków dziennie, w tym pierwszy posiłek jest podawany o godz. 8.00, a obiady zaczynają się od godz. 10.30, a kończą o godz. 14.00. W związku z powyższym żeby usprawnić pracę w kuchni, w przypadku wadliwego lub nieświeżego towaru należy go wymienić w ciągu pól godziny, tak żeby personel w kuchni zdążył na czas przygotować posiłki.
2. Zamówienia będą składanymi telefonicznie lub drogą e-mail.
3. Zamawiany asortyment Wykonawca zobowiązany będzie dostarczyć na własny koszt do siedziby Zamawiającego.
Dostarczane artykuły muszą posiadać pierwszą klasę jakości (ze względu na charakter i właściwości produktu) i właściwy okres przydatności do spożycia, w opakowaniach dopuszczonych do kontaktu z żywnością, które powinny zabezpieczać

produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, czyste bez obcych zapachów, zabrudzeń, pleśni i uszkodzeń mechanicznych. Ponadto Zamawiający zastrzega, że dostarczany asortyment musi być świeży. W przypadku wskazania przez Zamawiającego w charakterystyce przedmiotu zamówienia produktów o gramaturze, która nie występuje na rynku, Wykonawca zobowiązany jest zapewnić produkty o najbardziej zbliżonej gramaturze i przeliczyć ich cenę zgodnie z podanymi w formularzu oferty. Zamawiający, będzie odbierał artykułu sukcesywnie w miarę potrzeb.
Wykonawca zobowiązuje się:
a. dostarczać produkty, które są dopuszczone do sprzedaży,
b. dostarczać artykuły nie wykazujące oznak nieświeżości lub zepsucia, świeże, zgodnie z Systemami Bezpieczeństwa Jakości Żywności i Polskimi Normami Żywieniowymi oraz okresem przydatności do spożycia dla danego produktu,
c. w zależności od rodzaju asortymentu dostarczać go w zamkniętych i nieuszkodzonych opakowaniach, które będą posiadać nadrukowaną informację o nazwie środka spożywczego (skład), informację w sprawie producenta (nazwie), dacie przydatności do spożycia oraz gramaturze/litrażu,
d. dostarczać produkty pierwszego gatunku,
e. dostarczać produkty czyste, niezabrudzone, nieuszkodzone mechanicznie, spełniające wymagania jakościowe, dotyczące przechowywania, pakowania i transportu zawarte w Polskich Normach, posiadające właściwe atesty, certyfikaty oraz posiadające ważne terminy ważności do spożycia,
f. dostarczać asortyment własnym transportem, na swój koszt zgodnie z wymogami sanitarnymi i HACCP, w sposób zapobiegającym utracie walorów smakowych i odżywczych,
g. realizować zamówienia do siedziby Zamawiającego środkami transportowymi dostosowanymi do przewozu artykułów spożywczych, w warunkach zapewniających utrzymanie właściwej ich jakości,
h. zagwarantować dowóz surowców w pojemnikach oraz opakowaniach posiadających atest PZH odnoście dopuszczenia do kontaktu z żywnością tak, by dostawy realizowane były zgodnie z zasadami „dobrej praktyki higienicznej” (dotyczy to głównie: stanu higienicznego samochodu, higieny osobistej kierowcy, daty przydatności do spożycia, temperatury przewozu),
i. wnieść przedmiot zamówienia do pomieszczeń wskazanych przez Zamawiającego, znajdujących się w jego siedzibie.
Dostawa, rozładunek i wniesienie realizowane będą na koszt dostawy wkalkulowany w cenę dostarczanych produktów.
4. Zamawiający zaznacza, iż podane w Formularzu asortymentowo-cenowym ilości są szacunkowym zapotrzebowaniem na okres trwania umowy. Zamawiający zastrzega sobie prawo do wykorzystania niepełnej ilości asortymentu. Zamawiający wykorzysta 80% ilości produktów określonych w zadaniu. Pozostałe 20% ilości produktów Zamawiający wykorzysta w razie zaistnienia takiej potrzeby. Z tytułu nie wykorzystania pełnej ilości asortymentu nie przysługują Wykonawcy wobec Zamawiającego roszczenia odszkodowawcze.

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

4.5.5.) Wartość części: 110000 PLN

Część 4

4.5.1.) Krótki opis przedmiotu zamówienia
CZĘŚĆ 4 – WARZYWA I OWOCE
1. Towar należy dostarczać co dzień do godz. 6.30. Ze względu na dużą ilość dzieci korzystających z posiłków w placówce Zamawiającego tj. ponad 300 posiłków dziennie, w tym pierwszy posiłek jest podawany o godz. 8.00, a obiady zaczynają się od godz. 10.30, a kończą o godz. 14.00. W związku z powyższym żeby usprawnić pracę w kuchni, w przypadku wadliwego lub nieświeżego towaru należy go wymienić w ciągu pól godziny, tak żeby personel w kuchni zdążył na czas przygotować posiłki.
2. Zamówienia będą składanymi telefonicznie lub drogą e-mail.
3. Zamawiany asortyment Wykonawca zobowiązany będzie dostarczyć na własny koszt do siedziby Zamawiającego.
Dostarczane artykuły muszą posiadać pierwszą klasę jakości (ze względu na charakter i właściwości produktu) i właściwy okres przydatności do spożycia, w opakowaniach dopuszczonych do kontaktu z żywnością, które powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, czyste bez obcych zapachów, zabrudzeń, pleśni i uszkodzeń mechanicznych. Ponadto Zamawiający zastrzega, że dostarczany asortyment musi być świeży. W przypadku wskazania przez Zamawiającego w charakterystyce przedmiotu zamówienia produktów o gramaturze, która nie występuje na rynku, Wykonawca zobowiązany jest zapewnić produkty o najbardziej zbliżonej gramaturze i przeliczyć ich cenę zgodnie z podanymi w formularzu oferty. Zamawiający, będzie odbierał artykułu sukcesywnie w miarę potrzeb.
Wykonawca zobowiązuje się:
a. dostarczać produkty, które są dopuszczone do sprzedaży,
b. dostarczać artykuły nie wykazujące oznak nieświeżości lub zepsucia, świeże, zgodnie z Systemami Bezpieczeństwa Jakości Żywności i Polskimi Normami Żywieniowymi oraz okresem przydatności do spożycia dla danego produktu,
c. w zależności od rodzaju asortymentu dostarczać go w zamkniętych i nieuszkodzonych opakowaniach, które będą posiadać nadrukowaną informację o nazwie środka spożywczego (skład), informację w sprawie producenta (nazwie), dacie przydatności do spożycia oraz gramaturze/litrażu,
d. dostarczać produkty pierwszego gatunku,
e. dostarczać produkty czyste, niezabrudzone, nieuszkodzone mechanicznie, spełniające wymagania jakościowe, dotyczące przechowywania, pakowania i transportu zawarte w Polskich Normach, posiadające właściwe atesty, certyfikaty oraz posiadające ważne terminy ważności do spożycia,
f. dostarczać asortyment własnym transportem, na swój koszt zgodnie z wymogami sanitarnymi i HACCP, w sposób

zapobiegającym utracie walorów smakowych i odżywczych,
g. realizować zamówienia do siedziby Zamawiającego środkami transportowymi dostosowanymi do przewozu artykułów spożywczych, w warunkach zapewniających utrzymanie właściwej ich jakości,
h. zagwarantować dowóz surowców w pojemnikach oraz opakowaniach posiadających atest PZH odnoście dopuszczenia do kontaktu z żywnością tak, by dostawy realizowane były zgodnie z zasadami „dobrej praktyki higienicznej" (dotyczy to głównie: stanu higienicznego samochodu, higieny osobistej kierowcy, daty przydatności do spożycia, temperatury przewozu),
i. wnieść przedmiot zamówienia do pomieszczeń wskazanych przez Zamawiającego, znajdujących się w jego siedzibie. Dostawa, rozładunek i wniesienie realizowane będą na koszt dostawy wkalkulowany w cenę dostarczanych produktów.
4. Zamawiający zaznacza, iż podane w Formularzu asortymentowo-cenowym ilości są szacunkowym zapotrzebowaniem na okres trwania umowy. Zamawiający zastrzega sobie prawo do wykorzystania niepełnej ilości asortymentu. Zamawiający wykorzysta 80% ilości produktów określonych w zadaniu. Pozostałe 20% ilości produktów Zamawiający wykorzysta w razie zaistnienia takiej potrzeby. Z tytułu nie wykorzystania pełnej ilości asortymentu nie przysługują Wykonawcy wobec Zamawiającego roszczenia odszkodowawcze.

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

4.5.5.) Wartość części: 90000 PLN

Część 5

4.5.1.) Krótki opis przedmiotu zamówienia
CZĘŚĆ 5 – MROŻONKI I RYBY
1. Towar należy dostarczać co dzień do godz. 6.30. Ze względu na dużą ilość dzieci korzystających z posiłków w placówce Zamawiającego tj. ponad 300 posiłków dziennie, w tym pierwszy posiłek jest podawany o godz. 8.00, a obiady zaczynają się od godz. 10.30, a kończą o godz. 14.00. W związku z powyższym żeby usprawnić pracę w kuchni, w przypadku wadliwego lub nieświeżego towaru należy go wymienić w ciągu pól godziny, tak żeby personel w kuchni zdążył na czas przygotować posiłki.
2. Zamówienia będą składanymi telefonicznie lub drogą e-mail.
3. Zamawiany asortyment Wykonawca zobowiązany będzie dostarczyć na własny koszt do siedziby Zamawiającego.
Dostarczane artykuły muszą posiadać pierwszą klasę jakości (ze względu na charakter i właściwości produktu) i właściwy okres przydatności do spożycia, w opakowaniach dopuszczonych do kontaktu z żywnością, które powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, czyste bez obcych zapachów, zabrudzeń, pleśni i uszkodzeń mechanicznych. Ponadto Zamawiający zastrzega, że dostarczany asortyment musi być świeży. W przypadku wskazania przez Zamawiającego w charakterystyce przedmiotu zamówienia produktów o gramaturze, która nie występuje na rynku, Wykonawca zobowiązany jest zapewnić produkty o najbardziej zbliżonej gramaturze i przeliczyć ich cenę zgodnie z podanymi w formularzu oferty. Zamawiający, będzie odbierał artykułu sukcesywnie w miarę potrzeb.
Wykonawca zobowiązuje się:
a. dostarczać produkty, które są dopuszczone do sprzedaży,
b. dostarczać artykuły nie wykazujące oznak nieświeżości lub zepsucia, świeże, zgodnie z Systemami Bezpieczeństwa Jakości Żywności i Polskimi Normami Żywieniowymi oraz okresem przydatności do spożycia dla danego produktu,
c. w zależności od rodzaju asortymentu dostarczać go w zamkniętych i nieuszkodzonych opakowaniach, które będą posiadać nadrukowaną informację o nazwie środka spożywczego (skład), informację w sprawie producenta (nazwie), dacie przydatności do spożycia oraz gramaturze/litrażu,
d. dostarczać produkty pierwszego gatunku,
e. dostarczać produkty czyste, niezabrudzone, nieuszkodzone mechanicznie, spełniające wymagania jakościowe, dotyczące przechowywania, pakowania i transportu zawarte w Polskich Normach, posiadające właściwe atesty, certyfikaty oraz posiadające ważne terminy ważności do spożycia,
f. dostarczać asortyment własnym transportem, na swój koszt zgodnie z wymogami sanitarnymi i HACCP, w sposób zapobiegającym utracie walorów smakowych i odżywczych,
g. realizować zamówienia do siedziby Zamawiającego środkami transportowymi dostosowanymi do przewozu artykułów spożywczych, w warunkach zapewniających utrzymanie właściwej ich jakości,
h. zagwarantować dowóz surowców w pojemnikach oraz opakowaniach posiadających atest PZH odnoście dopuszczenia do kontaktu z żywnością tak, by dostawy realizowane były zgodnie z zasadami „dobrej praktyki higienicznej" (dotyczy to głównie: stanu higienicznego samochodu, higieny osobistej kierowcy, daty przydatności do spożycia, temperatury przewozu),
i. wnieść przedmiot zamówienia do pomieszczeń wskazanych przez Zamawiającego, znajdujących się w jego siedzibie. Dostawa, rozładunek i wniesienie realizowane będą na koszt dostawy wkalkulowany w cenę dostarczanych produktów.
4. Zamawiający zaznacza, iż podane w Formularzu asortymentowo-cenowym ilości są szacunkowym zapotrzebowaniem na okres trwania umowy. Zamawiający zastrzega sobie prawo do wykorzystania niepełnej ilości asortymentu. Zamawiający wykorzysta 80% ilości produktów określonych w zadaniu. Pozostałe 20% ilości produktów Zamawiający wykorzysta w razie zaistnienia takiej potrzeby. Z tytułu nie wykorzystania pełnej ilości asortymentu nie przysługują Wykonawcy wobec Zamawiającego roszczenia odszkodowawcze.

4.5.3.) Główny kod CPV: 15200000-0 - Ryby przetworzone i konserwowane

4.5.5.) Wartość części: 50000 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 2 ustawy

5.2.1.) Przyczyna unieważnienia postępowania:

Uzasadnienie prawne: art. 255 pkt 2 ustawy z dnia 11 września 2019 r. Prawo zamówień publicznych.
Uzasadnienie faktyczne: Postępowanie unieważnia się na podstawie art. 255 pkt 2 ustawy z dnia 11 września 2019 r. Prawo zamówień publicznych, gdyż jedyna oferta która została złożona w postępowaniu podlega odrzuceniu.

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 1 ustawy

5.2.1.) Przyczyna unieważnienia postępowania:

Uzasadnienie prawne: art. 255 pkt 1 ustawy z dnia 11 września 2019 r. Prawo zamówień publicznych.
Uzasadnienie faktyczne: Postępowanie unieważnia się na podstawie art. 255 pkt 1 ustawy z dnia 11 września 2019 r. Prawo zamówień publicznych, gdyż w toku postępowania nie złożono żadnej oferty.

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 3 ustawy

5.2.1.) Przyczyna unieważnienia postępowania:

Uzasadnienie prawne: art. 255 pkt 3 ustawy z dnia 11 września 2019 r. Prawo zamówień publicznych.
Uzasadnienie faktyczne: Postępowanie unieważnia się na podstawie art. 255 pkt 3 ustawy z dnia 11 września 2019 r. Prawo zamówień publicznych, gdyż cena oferty najkorzystniejszej przekracza możliwości finansowe Zamawiającego, a na dzień dzisiejszy Zamawiający nie ma możliwości, aby zwiększyć kwotę do kwoty oferty najkorzystniejszej.

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

6.1.3.) 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: 82985,70 PLN

6.3.) Cena lub koszt oferty z najwyższą ceną lub kosztem: 82985,70 PLN

6.4.) Cena lub koszt oferty wykonawcy, któremu udzielono zamówienia: 82985,70 PLN

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

6.6.) Oferta wybranego wykonawcy jest ofertą wariantową: Nie

SEKCJA VII WYKONAWCA, KTÓREMU UDZIELONO ZAMÓWIENIA (dla części 4)

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

Wykonawca

7.2.) Wielkość przedsiębiorstwa wykonawcy: Mikro przedsiębiorca

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

7.3.1) Nazwa (firma) wykonawcy, któremu udzielono zamówienia: Sklep Spożywczo Przemysłowy Harnaś Bogdan Truty

7.3.2) Krajowy Numer Identyfikacyjny: 735-249-56-59

7.3.4) Miejscowość: Pelplin

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: 2025-01-28

8.2.) Wartość umowy/umowy ramowej: 82985,70 PLN

8.3.) Okres realizacji zamówienia albo umowy ramowej:
do 2026-02-28

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

6.1.3.) 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: 106652,33 PLN

6.3.) Cena lub koszt oferty z najwyższą ceną lub kosztem: 106652,33 PLN

6.4.) Cena lub koszt oferty wykonawcy, któremu udzielono zamówienia: 106652,33 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: IGLOTEX DYSTRYBUCJA POLSKA SP. Z O.O.

7.3.2) Krajowy Numer Identyfikacyjny: 679-01-75-807

7.3.4) Miejscowość: Skórcz

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: 2025-01-28

8.2.) Wartość umowy/umowy ramowej: 106652,33 PLN

8.3.) Okres realizacji zamówienia albo umowy ramowej:
do 2026-02-28