Ogłoszenie o wyniku postępowania
Dostawy
Sukcesywne dostawy pieczywa cz. I oraz ciast i ciastek -cz. II do Ośrodka Przygotowań Olimpijskich we Władysławowie wraz z usługą transportu

SEKCJA I - ZAMAWIAJĄCY

1.1.) Rola zamawiającego
Postępowanie prowadzone jest samodzielnie przez zamawiającego

1.2.) Nazwa zamawiającego: Centralny Ośrodek Sportu z siedzibą w Warszawie, (00-449), ul. Łazienkowska 6A, Ośrodek Przygotowań Olimpijskich we Władysławowie (84-120) ul. Żeromskiego 52

1.4) Krajowy Numer Identyfikacyjny: REGON 14273335600035

1.5) Adres zamawiającego

1.5.1.) Ulica: Żeromskiego 52

1.5.2.) Miejscowość: Władysławowo

1.5.3.) Kod pocztowy: 84-120

1.5.4.) Województwo: pomorskie

1.5.5.) Kraj: Polska

1.5.6.) Lokalizacja NUTS 3: PL634 - Gdański

1.5.9.) Adres poczty elektronicznej: przetargi.wladyslawowo@cos.pl

1.5.10.) Adres strony internetowej zamawiającego: www.bip.cos.pl

1.6.) Adres strony internetowej prowadzonego postępowania:
https://ezamowienia.gov.pl/mp-client/search/list/ocds-148610-f7f08456-f13a-40a1-9964-86335df7f597

1.7.) Rodzaj zamawiającego: Zamawiający publiczny - jednostka sektora finansów publicznych - instytucja gospodarki budżetowej

1.8.) Przedmiot działalności zamawiającego: Inna działalność

sport

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 cz. I oraz ciast i ciastek -cz. II do Ośrodka Przygotowań Olimpijskich we Władysławowie wraz z usługą transportu

2.4.) Identyfikator postępowania: ocds-148610-f7f08456-f13a-40a1-9964-86335df7f597

2.5.) Numer ogłoszenia: 2025/BZP 00121165

2.6.) Wersja ogłoszenia: 01

2.7.) Data ogłoszenia: 2025-02-26

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

2.9.) Numer planu postępowań w BZP: 2025/BZP 00031387/06/P

2.10.) Identyfikator pozycji planu postępowań:

1.2.5 Sukcesywne dostawy pieczywa- część I do Centralnego Ośrodka Sportu - Ośrodka Przygotowań Olimpijskich im. Feliksa Stamma Cetniewo we Władysławowie wraz z usługą transportu

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: 2025/BZP 00109719

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: 04/2025

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

4.3.1) Wartość zamówienia stanowiącego przedmiot tego postępowania (bez VAT): 96077,50 PLN

4.4.) Rodzaj zamówienia: Dostawy

Część 1

4.5.1.) Krótki opis przedmiotu zamówienia
Część I – Sukcesywne dostawy pieczywa do Ośrodka Przygotowań Olimpijskich we Władysławowie wraz z usługą transportu
Lp. Nazwa oraz opis wymaganych cech danego asortymentu - kryteria stosowane w celu oceny równoważności (jeżeli dotyczy) jm ilość
1. Bułka tarta - produkt otrzymany przez rozdrobnienie wysuszonego pieczywa pszennego zwykłego i wyborowego, bez dodatku nasion, nadzień , barwa od szarokremowej do złocistej, o konsystencji sypkiej bez grudek, opakowanie 0,5 kg. kg 500
2. Chleb zwykły - pieczywo mieszane pszenno-żytnie, produkowane metodą tradycyjną na naturalnym kwasie, z dodatkiem wody, soli, drożdży i ewentualnie innych składników uwzględnionych w recepturze, masa netto: min. 0,5 kg, /niekrojony, krojony paczkowany/ , kształt podłużny szt 4000
3. Chleb wieloziarnisty o niskim indeksie glikemicznym – pieczywo pszenno-żytnie, z dodatkiem wielu ziaren np. słonecznika, siemienia lnianego, dyni, oraz innych składników przewidzianych recepturą , chleb o niskim wskaźniku glikemicznym nie większym niż 56, kształt podłużny, /niekrojony/, masa netto: min. 0,30 kg szt 750
4. Pieczywo pszenne - produkowane metodą tradycyjną na naturalnym zakwasie pszennym z dodatkiem wody, mieszanki wieloziarnistej, twarogu, drożdży, słodu jęczmiennego, soli, masa netto: min. 350g, kształt: prostokątny,typu alpejski lub produkt równoważny szt 850
5. Chleb razowy ze słonecznikiem- chleb wypiekany z żytniej mąki razowej powstałej w wyniku rozdrobnienia oczyszczonego pełnego ziarna żyta, z dodatkiem mąki pszennej, żytniej, słonecznika i innych dodatków przewidzianych recepturą , masa netto: min. 0,5 kg, /niekrojony, krojony paczkowany/, kształt nadany formą, szt 800
6 Chleb razowy zwykły – chleb wypiekany z żytniej mąki razowej powstałej w wyniku rozdrobnienia oczyszczonego pełnego ziarna żyta, z dodatkiem mąki pszennej, żytniej i innych dodatków przewidzianych recepturą , masa netto: min. 0,5 kg, /niekrojony, krojony paczkowany/, kształt nadany formą, szt 650
7 Chleb wieloziarnisty - pieczywo mieszane pszenno-żytnie, produkowane metodą tradycyjną na naturalnym kwasie, zawiera mąkę pszenną, żytnią wodę, sól, drożdże z dodatkiem ziaren (len/słonecznik/ soja/sezam/żyto/pszenica/owies/jęczmień/) i ewentualnie inne składniki uwzględnione w recepturze, masa netto: min. 0,5 kg, /niekrojony, krojony paczkowany/ szt 800
8 Pieczywo o niskiej zawartości węglowodanów i podwyższonej zawartości białka, - z dodatkiem słonecznika, siemia lnianego, sezamu i otrębów pszennych. Minimalna zawartość białka 20g /100 g rpoduktu, Maksymalna zawartość węglowodanów 7 g/100g produktu
netto: min. 0,35 kg,/niekrojony, krojony paczkowany/,typu Pro-Body lub produkt równoważny szt 200
9 Pieczywo pszenno-żytnie z pszenicą orkiszową-typu chleb orkiszowy,skład-mieszanka na bazie pszenicy Orkisz co najmniej 31%,zakwas na bazie pszenicy Orkisz,regulator kwasowości,,mąka pszenna orkiszowa pełnoziarnista nie mniej niż 7,5%-waga min 400 gr szt 800
10 Chleb do żurku – chleb o kształcie wazy , podstawie okrągłej z charakterystycznym uchwytem zrobionym z ciasta, chleb wypiekany z grubo mielonej (razowej) mąki pszennej (graham), z dodatkiem mąki pszennej, drożdży, wody, soli i innych składników przewidzianych recepturą, masa netto: 0,450kg-0.50 kg szt 50
11 Chleb żytni z dynią-pieczywo żytnie z dodatkiem dyni,posypane pestkami dyni,składniki:zakwas żytni,woda,maka żytnia,pestki dyni,sół.drożdże,mąka pszenna,gluten pszenicy,ekstrakt ze słodu jęczmiennego, -waga min.400 g,niekrojony szt 1000

12 Pieczywo tostowe-pieczywo pszenne,/krojone/składniki:mąka pszenna,woda, drożdże,olej rzepakowy,cukier,sól,-waga max.1 kg kg 15
13 Chleb pszenno-żytni – pieczywo mieszane żytnio-pszenne,z dodatkiem płatków ziemniaczanych, wody, drożdży, soli i ewentualnie innych składników uwzględnionych w recepturze, masa netto: min. 0.55 kg /niekrojony, krojony paczkowany/, kształt nadany formą,typu chleb Gbursczi lub produkt równoważny szt 300
14 Bułka koktajlowa np. kajzerka,- pieczywo pszenne z dodatkiem wody, drożdży, soli, cukru, tłuszczu i ewentualnie innych składników przewidzianych recepturą, kształt kopulasty o podstawie okrągłej z charakterystycznymi nacięciami na powierzchni górnej, masa netto: min 30 gr szt 20000
15 Bułka koktajlowa grahamka – bułka wypiekana z grubo mielonej (razowej) mąki pszennej (graham), z dodatkiem mąki pszennej, drożdży, wody, tłuszczu, soli, cukru i ewentualnie innych składników przewidzianych recepturą, bułka o kształcie okrągłym, masa netto: min. 0,035kg szt 3000
16 Bułka kajzerka – pieczywo pszenne z dodatkiem wody, drożdży, soli ,cukru, tłuszczu i ewentualnie innych składników przewidzianych recepturą, kształt kopulasty o podstawie okrągłej z charakterystycznymi nacięciami na powierzchni górnej, masa netto: min. 0,050kg szt 3000
17 Bułki koktailowe różne/kajzerka,grahamka,z ziarnami/ do odpieku- pakowane po max 25 szt-waga 1 szt min. 30 g szt 2500
18 Bułka koktajlowa wieloziarnista – pieczywo pszenne z dodatkiem wody, drożdży, cukru, soli, tłuszczu, ziaren oraz ewentualnie innych składników określonych w recepturze, kształt okrągły, masa netto: min. 0,035 kg szt 2500

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

4.5.5.) Wartość części: 83827,50 PLN

Część 2

4.5.1.) Krótki opis przedmiotu zamówienia
Część II - Sukcesywne dostawy ciast i ciastek do Ośrodka Przygotowań Olimpijskich we Władysławowie wraz z usługą transportu
Lp. Nazwa oraz opis wymaganych cech danego asortymentu jm ilość
1. Jabłecznik - o kształcie prostokątnym, ciasto biszkoptowo - tłuszczowe, przekładane jabłkami prażonymi z cynamonem, wykończone pomadą, o wysokości mininum 4 cm, kg 20
2. Sernik typu wiedeński na bazie kruchego spodu, z masą serową z dodatkiem rodzynek i skórką pomarańczową, wykończone polewą czekoladową, o wysokości minimum 4 cm kg 20
3. Sernik typu królewski na bazie kruchego spodu, z masą serową z dodatkiem rodzynek i skórką pomarańczową, wykończone tartym kruchym ciastem z kakao, o wysokości minimum 5 cm kg 20
4. Babki piaskowa,cytrynowa, kakao - babki biszkoptowo-tłuszczowe wypiekane w foremkach,babki piaskowe wykończone pomadą,cytrynowe wykończone pomadą i skórką cytrynową,babki z kakao polewą czekoladową waga 1 szt 300-350 gr kg 20
5. Drożdżówka z owocami - ciasto drożdżowe do wyboru z jagodą lub śliwką, wykończone kruszonką i pomadą-wysokość min 5 cm kg 80
6. rogaliki małe z nadzieniem owocowym, waga jednostkowa 1 szt min. 25 gr kg 45
7. pączki małe drożdżowe -kształt owalny z nadzieniem owocowym, adwokatem /wykończone pomadą-waga jednostkowa 1 szt 25-40 gr kg 50
8. Sakiewka-ciastka w kształcie sakiewek z owocami / np.z jabłkiem, czarną porzeczką/wykończone lukrową polewą. waga jednostkowa 1 szt 30-45 gr kg 40
9. Ciasteczka omleciki małe kg 30
10. paszteciki wykonane z ciasta drożdżowego- z kapustą i grzybami kg 30
11. tort okolicznościowy- jasny biszkopt przekładany kremem, dekorowany, np.. Truskawkowy, czekoladowy. Cytrynowy lub marchello kg 10

4.5.3.) Główny kod CPV: 15812000-3 - Wyroby ciastkarskie i ciasta

4.5.5.) Wartość części: 12250,00 PLN

SEKCJA V ZAKOŃCZENIE POSTĘPOWANIA

Część 1

SEKCJA V ZAKOŃCZENIE POSTĘPOWANIA (dla części 1)

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

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

5.2.1.) Przyczyna unieważnienia postępowania:

brak ofert

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:

brak ofert