Ogłoszenie o wyniku postępowania
Dostawy
,,Sukcesywna dostawa artykułów żywnościowych w roku 2026 do Zespołu Szkolno- Przedszkolnego w Strzebiniu"

SEKCJA I - ZAMAWIAJĄCY

1.1.) Rola zamawiającego
Postępowanie prowadzi podmiot, któremu powierzono przeprowadzenie postępowania

1.2.) Nazwa zamawiającego: Gmina Koszęcin

1.3.) Oddział zamawiającego: UG Koszęcin

1.4) Krajowy Numer Identyfikacyjny: REGON 151398468

1.5) Adres zamawiającego

1.5.1.) Ulica: Powstańców 10

1.5.2.) Miejscowość: Koszęcin

1.5.3.) Kod pocztowy: 42-286

1.5.4.) Województwo: śląskie

1.5.5.) Kraj: Polska

1.5.6.) Lokalizacja NUTS 3: PL228 - Bytomski

1.5.7.) Numer telefonu: 34 3576 100

1.5.8.) Numer faksu: 34 3576 108

1.5.9.) Adres poczty elektronicznej: koszecin@koszecin.pl

1.5.10.) Adres strony internetowej zamawiającego: www.koszecin.pl

1.6.) Adres strony internetowej prowadzonego postępowania:
https://ezamowienia.gov.pl/mp-client/search/list/ocds-148610-a44fcda0-8668-46da-b5d6-c45945fcfdb2

1.7.) Rodzaj zamawiającego: Zamawiający publiczny - jednostka sektora finansów publicznych - jednostka samorządu terytorialnego

1.8.) Przedmiot działalności zamawiającego: Inna działalność

Kierowanie podstawowymi rodzajami działalności publicznej

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:
,,Sukcesywna dostawa artykułów żywnościowych w roku 2026 do Zespołu Szkolno- Przedszkolnego w Strzebiniu"

2.4.) Identyfikator postępowania: ocds-148610-a44fcda0-8668-46da-b5d6-c45945fcfdb2

2.5.) Numer ogłoszenia: 2026/BZP 00047120

2.6.) Wersja ogłoszenia: 01

2.7.) Data ogłoszenia: 2026-01-19

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

2.9.) Numer planu postępowań w BZP: 2025/BZP 00061085/11/P

2.10.) Identyfikator pozycji planu postępowań:

1.2.3 Sukcesywna dostawa artykułów żywnościowych w roku 2026 do Zespołu Szkolno- Przedszkolnego w Strzebiniu

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 00504515

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: IZ.271.19.2025

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
Przedmiotem zamówienia jest : Mięso świeże: wołowe, wieprzowe i cielęce, produkty mięsne, wędliny.
Zakres zamówienia obejmuje:
1.Sukcesywny zakup i dostawę artykułów żywnościowych do stołówki szkolnej i przedszkolnej w 2026 roku. Dostawy będą odbywać się sukcesywnie, w zależności od bieżącego zapotrzebowania Zamawiającego, do budynku Zespołu Szkolno-Przedszkolnego w Strzebiniu, ul. Lompy 9; 42-288 Strzebiń, na podstawie zgłoszeń Zamawiającego przy użyciu środków komunikacji elektronicznej lub telefonicznie, o czym szerzej poniżej.
2. Dostarczony przedmiot zamówienia będzie zgodny z wymogami ustawy z 25 sierpnia 2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t.j. Dz. U. z 2023 r. poz. 1448 z późn. zm.).
3. Produkty spożywcze objęte dostawą powinny spełniać wymogi sanitarno –epidemiologiczne i zasady systemu HACCP w zakładach żywienia zbiorowego między innymi:
1) posiadać odpowiednie specyfikacje jakościowe lub atesty,
2) posiadać odpowiednie oznakowanie, czyli datę minimalnej trwałości i termin przydatności do spożycia,
3) posiadać odpowiednią temperaturę podczas transportu i warunki sanitarne pojazdu.
4. Na każde żądanie Zamawiającego Wykonawca jest zobowiązany okazać w stosunku do każdego produktu odpowiedni certyfikat zgodności z Polską Normą lub normami europejskimi.
5. Wykonawca będzie dostarczał artykuły spożywcze odpowiadające normom jakościowym właściwym dla danego rodzaju produktów, które obowiązują na terenie Polski, o aktualnych terminach przydatności do spożycia nie krótszych niż połowa okresu przydatności do spożycia określonego przez producenta, a produktów sypkich i przypraw min. 3 miesiące. Opakowania dostarczanych przez Wykonawcę artykułów spożywczych muszą być oznakowane widoczną datą terminu przydatności do spożycia.
6. Asortyment dostarczany będzie w sposób gwarantujący jego ochronę przed uszkodzeniami transportowymi.
7. W przypadku gdy dostarczone artykuły będą uszkodzone lub ulegną uszkodzeniu podczas transportu, zostaną przez Wykonawcę wymienione na nowe w tym samym dniu.
8. Wszystkie artykuły suche powinny być pakowane w czyste opakowania jednostkowe przeznaczone do kontaktu z żywnością chroniące zawartość przed uszkodzeniem. Kasze powinny być suche, bez obecności szkodników oraz uszkodzeń przez nich wyrządzonych, bez śladów pleśni czy
wilgoci. Nie dopuszczalne są produkty uszkodzone, połamane, a także zniszczone lub otwarte opakowania albo hermetycznie nieszczelne, bądź dostarczane w opakowaniach zastępczych/nieoryginalnych. Dostarczane produkty muszą być zgodne z obowiązującym Rozporządzeniem Ministra Zdrowia na czas realizacji dostawy. Opakowania powinny posiadać etykiety ze składem surowcowym i wartością odżywczą zawartą w 100 g produktu.
9. Artykuły piekarskie powinny być dostarczane suche, bez obecności szkodników oraz uszkodzeń przez nich wyrządzonych, bez śladów pleśni czy wilgoci, bez obcych zapachów. Nie dopuszczalne są produkty uszkodzone mechanicznie, połamane, niewyrośnięte, zakalcowate wewnątrz lub o zbyt ciemnym kolorze skórki. Zawartość cukru, soli i tłuszczu w w/w produktach zgodnie z obowiązującym Rozporządzeniem Ministra Zdrowia na czas realizacji dostawy. Wymagane są etykiety ze składem surowcowym i wartością odżywczą zawartą w 100 g produktu.
10. Warzywa, owoce, ziemniaki powinny być:
1) Wygląd: zdrowe (bez śladów gnicia i pleśni), wolne od szkodników i uszkodzeń przez nich wyrządzonych, nie zwiędnięte, czyste, nie uszkodzone;
2) Barwa: Typowa dla odmiany;
3) Smak i zapach: niedopuszczalny obcy smak, posmak czy zapach;
4) Jednolitość: jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, jakości, wielkości i możliwie w tym samym stopniu dojrzałości i rozwoju;
5) Opakowanie: towar winien być przewożony w opakowaniach do tego przeznaczonych wykonane z materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością, nie uszkodzone, niezamoczone i czyste, bez śladów pleśni i obcych zapachów.

11. Mrożonki powinny być pakowane w czyste opakowania jednostkowe przeznaczone do kontaktu z żywnością chroniące zawartość przed uszkodzeniem. Mrożonki powinny być suche, bez obecności szkodników oraz uszkodzeń przez nich wyrządzonych, bez śladów pleśni. Nie dopuszczalne są produkty uszkodzone, połamane, a także zniszczone lub otwarte opakowania albo hermetycznie nieszczelne. Zamawiający wymaga aby towar, który zostanie zamówiony przywożony był w temp. minimum (–18 C) i pakowany w folię.
12. Mięso, wędliny, drób, kiełbasy powinny być przewożone w opakowaniach do tego przeznaczonych wykonane z materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością, nie uszkodzone, nie zamoczone i czyste, bez śladów pleśni i obcych zapachów. W przypadku kiełbas wymagane są etykiety ze składem surowcowym i wartością odżywczą zawartą w 100 g produktu. Ilość dostarczanego towaru nie może być większa niż gramatura podana w zamówieniu na dany dzień.
13. W przypadku towarów posiadających nazwy towarowe ma zastosowanie zapis „lub równoważny" (zgodnie z art. 99 ust. 5 ustawy Pzp) gdy przedmiotu zamówienia nie można opisać za pomocą dostatecznie dokładnych określeń. Zamawiający może w opisie przedmiotu zamówienia zastosować znaki towarowe wraz z zapisem "lub równoważny".
Produkty równoważne, to produkty o parametrach porównywalnych lub lepszych, nie pogorszonych.
14. Wykonawca zobowiązany jest wykazać, że dostarczany przez niego asortyment, spełnia minimalne wymagania Zamawiającego.
15. Zamówienie obejmuje transport na koszt i ryzyko Wykonawcy.
16. Wykonawca dostarczony towar złoży w miejscu wskazanym przez Zamawiającego.
17. Zamawiający będzie zamawiał u Wykonawcy wybrane artykuły żywnościowe na podstawie warunków określonych w umowie pocztą elektroniczną, lub w uzasadnionych przypadkach telefonicznie z udokumentowanym potwierdzeniem złożenia zamówienia, z 1 dniowym wyprzedzeniem do godziny 12:00, a Wykonawca zobowiązany jest do realizacji wystawionego przez Zamawiającego zamówienia w wyznaczonym w zamówieniu terminie.
18. Dostawa produktów będzie realizowana w dni powszednie w godzinach 7.00 – 9.00 (z wyłączeniem dni, w których stołówka nie podaje obiadów), bezpłatnym transportem Wykonawcy do siedziby Zamawiającego, do wskazanych pomieszczeń.
19. Zamawiający może odmówić odbioru dostawy w przypadku braków ilościowych i jakościowych . Wówczas uznaje się, iż Wykonawca nie dotrzymał terminu dostawy.
20. Reklamacje będą realizowane w terminie maksymalnie 1,5 godziny (90 minut) od zgłoszenia lub w terminie wskazanym przez Wykonawcę w druku ofertowym.

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

4.5.4.) Dodatkowy kod CPV:

15112000-6 - Drób

4.5.5.) Wartość części: 54872,33 PLN

Część 2

4.5.1.) Krótki opis przedmiotu zamówienia
Przedmiotem zamówienia są: Warzywa świeże i owoce.
Zakres zamówienia obejmuje:
1.Sukcesywny zakup i dostawa w 2026 r. artykułów żywnościowych do stołówki szkolnej i przedszkolnej. Dostawy będą odbywać się sukcesywnie, w zależności od bieżącego zapotrzebowania Zamawiającego, do budynku Zespołu Szkolno-Przedszkolnego w Strzebiniu, ul. Lompy 9 42-288 Strzebiń, na podstawie zgłoszeń Zamawiającego przy użyciu środków komunikacji elektronicznej lub telefonicznie, o czym szerzej poniżej.
2. Dostarczony przedmiot zamówienia będzie zgodny z wymogami ustawy z 25 sierpnia 2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t.j. Dz. U. z 2023 r. poz. 1448 z późn. zm.).
3. Produkty spożywcze objęte dostawą powinny spełniać wymogi sanitarno –epidemiologiczne i zasady systemu HACCP w zakładach żywienia zbiorowego między innymi:
1) posiadać odpowiednie specyfikacje jakościowe lub atesty,
2) posiadać odpowiednie oznakowanie, czyli datę minimalnej trwałości i termin przydatności do spożycia,
3) posiadać odpowiednią temperaturę podczas transportu i warunki sanitarne pojazdu.
4. Na każde żądanie Zamawiającego Wykonawca jest zobowiązany okazać w stosunku do każdego produktu odpowiedni certyfikat zgodności z Polską Normą lub normami europejskimi.
5. Wykonawca będzie dostarczał artykuły spożywcze odpowiadające normom jakościowym właściwym dla danego rodzaju produktów, które obowiązują na terenie Polski, o aktualnych terminach przydatności do spożycia nie krótszych niż połowa okresu przydatności do spożycia określonego przez producenta, a produktów sypkich i przypraw min. 3 miesiące. Opakowania dostarczanych przez Wykonawcę artykułów spożywczych muszą być oznakowane widoczną datą terminu przydatności do spożycia.
6. Asortyment dostarczany będzie w sposób gwarantujący jego ochronę przed uszkodzeniami transportowymi.
7. W przypadku gdy dostarczone artykuły będą uszkodzone lub ulegną uszkodzeniu podczas transportu, zostaną przez Wykonawcę wymienione na nowe w tym samym dniu.
8. Wszystkie artykuły suche powinny być pakowane w czyste opakowania jednostkowe przeznaczone do kontaktu z żywnością chroniące zawartość przed uszkodzeniem. Kasze powinny być suche, bez obecności szkodników oraz uszkodzeń przez nich wyrządzonych, bez śladów pleśni czy
wilgoci. Nie dopuszczalne są produkty uszkodzone, połamane, a także zniszczone lub otwarte opakowania albo hermetycznie nieszczelne, bądź dostarczane w opakowaniach zastępczych/nieoryginalnych. Dostarczane produkty muszą

być zgodne z obowiązującym Rozporządzeniem Ministra Zdrowia na czas realizacji dostawy. Opakowania powinny posiadać etykiety ze składem surowcowym i wartością odżywczą zawartą w 100 g produktu.
9. Artykuły piekarskie powinny być dostarczane suche, bez obecności szkodników oraz uszkodzeń przez nich wyrządzonych, bez śladów pleśni czy wilgoci, bez obcych zapachów. Nie dopuszczalne są produkty uszkodzone mechanicznie, połamane, niewyrośnięte, zakalcowate wewnątrz lub o zbyt ciemnym kolorze skórki. Zawartość cukru, soli i tłuszczu w w/w produktach zgodnie z obowiązującym Rozporządzeniem Ministra Zdrowia na czas realizacji dostawy. Wymagane są etykiety ze składem surowcowym i wartością odżywczą zawartą w 100 g produktu.
10. Warzywa, owoce, ziemniaki powinny być:
1) Wygląd: zdrowe (bez śladów gnicia i pleśni), wolne od szkodników i uszkodzeń przez nich wyrządzonych, nie zwiędnięte, czyste, nie uszkodzone;
2) Barwa: Typowa dla odmiany;
3) Smak i zapach: niedopuszczalny obcy smak, posmak czy zapach;
4) Jednolitość: jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, jakości, wielkości i możliwie w tym samym stopniu dojrzałości i rozwoju;
5) Opakowanie: towar winien być przewożony w opakowaniach do tego przeznaczonych wykonane z materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością, nie uszkodzone, niezamoczone i czyste, bez śladów pleśni i obcych zapachów.
11. Mrożonki powinny być pakowane w czyste opakowania jednostkowe przeznaczone do kontaktu z żywnością chroniące zawartość przed uszkodzeniem. Mrożonki powinny być suche, bez obecności szkodników oraz uszkodzeń przez nich wyrządzonych, bez śladów pleśni. Nie dopuszczalne są produkty uszkodzone, połamane, a także zniszczone lub otwarte opakowania albo hermetycznie nieszczelne. Zamawiający wymaga aby towar, który zostanie zamówiony przywożony był w temp. minimum (–18 C) i pakowany w folię.
12. Mięso, wędliny, drób, kiełbasy powinny być przewożone w opakowaniach do tego przeznaczonych wykonane z materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością, nie uszkodzone, nie zamoczone i czyste, bez śladów pleśni i obcych zapachów. W przypadku kiełbas wymagane są etykiety ze składem surowcowym i wartością odżywczą zawartą w 100 g produktu. Ilość dostarczanego towaru nie może być większa niż gramatura podana w zamówieniu na dany dzień.
13. W przypadku towarów posiadających nazwy towarowe ma zastosowanie zapis „lub równoważny" (zgodnie z art. 99 ust. 5 ustawy Pzp) gdy przedmiotu zamówienia nie można opisać za pomocą dostatecznie dokładnych określeń. Zamawiający może w opisie przedmiotu zamówienia zastosować znaki towarowe wraz z zapisem "lub równoważny". Produkty równoważne, to produkty o parametrach porównywalnych lub lepszych, nie pogorszonych.
14. Wykonawca zobowiązany jest wykazać, że dostarczany przez niego asortyment, spełnia minimalne wymagania Zamawiającego.
15. Zamówienie obejmuje transport na koszt i ryzyko Wykonawcy.
16. Wykonawca dostarczony towar złoży w miejscu wskazanym przez Zamawiającego.
17. Zamawiający będzie zamawiał u Wykonawcy wybrane artykuły żywnościowe na podstawie warunków określonych w umowie pocztą elektroniczną, lub w uzasadnionych przypadkach telefonicznie z udokumentowanym potwierdzeniem złożenia zamówienia, z 1 dniowym wyprzedzeniem do godziny 12:00, a Wykonawca zobowiązany jest do realizacji wystawionego przez Zamawiającego zamówienia w wyznaczonym w zamówieniu terminie.
18. Dostawa produktów będzie realizowana w dni powszednie w godzinach 7.00 – 9.00 (z wyłączeniem dni, w których stołówka nie podaje obiadów), bezpłatnym transportem Wykonawcy do siedziby Zamawiającego, do wskazanych pomieszczeń.
19. Zamawiający może odmówić odbioru dostawy w przypadku braków ilościowych i jakościowych . Wówczas uznaje się, iż Wykonawca nie dotrzymał terminu dostawy.
20. Reklamacje będą realizowane w terminie maksymalnie 1,5 godziny (90 minut) od zgłoszenia lub w terminie wskazanym przez Wykonawcę w druku ofertowym

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

4.5.5.) Wartość części: 49273,97 PLN

Część 3

4.5.1.) Krótki opis przedmiotu zamówienia
Przedmiotem zamówienia są produkty mleczarskie- nabiał.
Zakres zamówienia obejmuje:
1. Sukcesywny zakup i dostawa w 2026r. artykułów żywnościowych do stołówki szkolnej i przedszkolnej. Dostawy będą odbywać się sukcesywnie, w zależności od bieżącego zapotrzebowania Zamawiającego, do budynku Zespołu Szkolno-Przedszkolnego w Strzebiniu, ul. Lompy 9; 42-288 Strzebiń, na podstawie zgłoszeń Zamawiającego przy użyciu środków komunikacji elektronicznej lub telefonicznie, o czym szerzej poniżej.
2. Dostarczony przedmiot zamówienia będzie zgodny z wymogami ustawy z 25 sierpnia 2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t.j. Dz. U. z 2023 r. poz. 1448 z późn. zm.).
3. Produkty spożywcze objęte dostawą powinny spełniać wymogi sanitarno –epidemiologiczne i zasady systemu HACCP w zakładach żywienia zbiorowego między innymi:
1) posiadać odpowiednie specyfikacje jakościowe lub atesty,
2) posiadać odpowiednie oznakowanie, czyli datę minimalnej trwałości i termin przydatności do spożycia,
3) posiadać odpowiednią temperaturę podczas transportu i warunki sanitarne pojazdu.
4. Na każde żądanie Zamawiającego Wykonawca jest zobowiązany okazać w stosunku do każdego produktu odpowiedni

certyfikat zgodności z Polską Normą lub normami europejskimi.
5. Wykonawca będzie dostarczał artykuły spożywcze odpowiadające normom jakościowym właściwym dla danego rodzaju produktów, które obowiązują na terenie Polski, o aktualnych terminach przydatności do spożycia nie krótszych niż połowa okresu przydatności do spożycia określonego przez producenta, a produktów sypkich i przypraw min. 3 miesiące. Opakowania dostarczanych przez Wykonawcę artykułów spożywczych muszą być oznakowane widoczną datą terminu przydatności do spożycia.
6. Asortyment dostarczany będzie w sposób gwarantujący jego ochronę przed uszkodzeniami transportowymi.
7. W przypadku gdy dostarczone artykuły będą uszkodzone lub ulegną uszkodzeniu podczas transportu, zostaną przez Wykonawcę wymienione na nowe w tym samym dniu.
8. Wszystkie artykuły suche powinny być pakowane w czyste opakowania jednostkowe przeznaczone do kontaktu z żywnością chroniące zawartość przed uszkodzeniem. Kasze powinny być suche, bez obecności szkodników oraz uszkodzeń przez nich wyrządzonych, bez śladów pleśni czy wilgoci. Nie dopuszczalne są produkty uszkodzone, połamane, a także zniszczone lub otwarte opakowania albo hermetycznie nieszczelne, bądź dostarczane w opakowaniach zastępczych/nieoryginalnych. Dostarczane produkty muszą być zgodne z obowiązującym Rozporządzeniem Ministra Zdrowia na czas realizacji dostawy. Opakowania powinny posiadać etykiety ze składem surowcowym i wartością odżywczą zawartą w 100 g produktu.
9. Artykuły piekarskie powinny być dostarczane suche, bez obecności szkodników oraz uszkodzeń przez nich wyrządzonych, bez śladów pleśni czy wilgoci, bez obcych zapachów. Nie dopuszczalne są produkty uszkodzone mechanicznie, połamane, niewyrośnięte, zakalcowate wewnątrz lub o zbyt ciemnym kolorze skórki. Zawartość cukru, soli i tłuszczu w w/w produktach zgodnie z obowiązującym Rozporządzeniem Ministra Zdrowia na czas realizacji dostawy. Wymagane są etykiety ze składem surowcowym i wartością odżywczą zawartą w 100 g produktu.
10. Warzywa, owoce, ziemniaki powinny być:
1) Wygląd: zdrowe (bez śladów gnicia i pleśni), wolne od szkodników i uszkodzeń przez nich wyrządzonych, nie zwiędnięte, czyste, nie uszkodzone;
2) Barwa: Typowa dla odmiany;
3) Smak i zapach: niedopuszczalny obcy smak, posmak czy zapach;
4) Jednolitość: jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, jakości, wielkości i możliwie w tym samym stopniu dojrzałości i rozwoju;
5) Opakowanie: towar winien być przewożony w opakowaniach do tego przeznaczonych wykonane z materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością, nie uszkodzone, nie zamoczone i czyste, bez śladów pleśni i obcych zapachów.
11. Mrożonki powinny być pakowane w czyste opakowania jednostkowe przeznaczone do kontaktu z żywnością chroniące zawartość przed uszkodzeniem. Mrożonki powinny być suche, bez obecności szkodników oraz uszkodzeń przez nich wyrządzonych, bez śladów pleśni. Nie dopuszczalne są produkty uszkodzone, połamane, a także zniszczone lub otwarte opakowania albo hermetycznie nieszczelne. Zamawiający wymaga aby towar, który zostanie zamówiony przywożony był w temp. minimum (–18 C) i pakowany w folię.
12. Mięso, wędliny, drób, kiełbasy powinny być przewożone w opakowaniach do tego przeznaczonych wykonane z materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością, nie uszkodzone, nie zamoczone i czyste, bez śladów pleśni i obcych zapachów. W przypadku kiełbas wymagane są etykiety ze składem surowcowym i wartością odżywczą zawartą w 100 g produktu. Ilość dostarczanego towaru nie może być większa niż gramatura podana w zamówieniu na dany dzień.
13. W przypadku towarów posiadających nazwy towarowe ma zastosowanie zapis „lub równoważny" (zgodnie z art. 99 ust. 5 ustawy Pzp) gdy przedmiotu zamówienia nie można opisać za pomocą dostatecznie dokładnych określeń. Zamawiający może w opisie przedmiotu zamówienia zastosować znaki towarowe wraz z zapisem "lub równoważny".
Produkty równoważne, to produkty o parametrach porównywalnych lub lepszych, nie pogorszonych.
14. Wykonawca zobowiązany jest wykazać, że dostarczany przez niego asortyment, spełnia minimalne wymaganiaZamawiającego.
15. Zamówienie obejmuje transport na koszt i ryzyko Wykonawcy.
16. Wykonawca dostarczony towar złoży w miejscu wskazanym przez Zamawiającego.
17. Zamawiający będzie zamawiał u Wykonawcy wybrane artykuły żywnościowe na podstawie warunków określonych w umowie pocztą elektroniczną, lub w uzasadnionych przypadkach telefonicznie z udokumentowanym potwierdzeniem złożenia zamówienia, z 1 dniowym wyprzedzeniem do godziny 12:00, a Wykonawca zobowiązany jest do realizacji wystawionego przez Zamawiającego zamówienia w wyznaczonym w zamówieniu terminie.
18. Dostawa produktów będzie realizowana w dni powszednie w godzinach 7.00 – 9.00 (z wyłączeniem dni, w których stołówka nie podaje obiadów), bezpłatnym transportem Wykonawcy do siedziby Zamawiającego, do wskazanych pomieszczeń.
19. Zamawiający może odmówić odbioru dostawy w przypadku braków ilościowych i jakościowych . Wówczas uznaje się, iż Wykonawca nie dotrzymał terminu dostawy.
20. Reklamacje będą realizowane w terminie maksymalnie 1,5 godziny (90 minut) od zgłoszenia lub w terminie wskazanym przez Wykonawcę w druku ofertowym.

4.5.3.) Główny kod CPV: 15500000-3 - Produkty mleczarskie

4.5.4.) Dodatkowy kod CPV:

03142500-3 - Jaja

4.5.5.) Wartość części: 40451,25 PLN

Część 4

4.5.1.) Krótki opis przedmiotu zamówienia
Przedmiotem zamówienia jest pieczywo i wybory piekarnicze.
Zakres zamówienia obejmuje:
1. Sukcesywny zakup i dostawa w 2026 r. artykułów żywnościowych do stołówki szkolnej i przedszkolnej. Dostawy będą odbywać się sukcesywnie, w zależności od bieżącego zapotrzebowania Zamawiającego, do budynku Zespołu Szkolno-Przedszkolnego w Strzebiniu, ul. Lompy 9; 42-288 Strzebiń, na podstawie zgłoszeń Zamawiającego przy użyciu środków komunikacji elektronicznej lub telefonicznie, o czym szerzej poniżej.
2. Dostarczony przedmiot zamówienia będzie zgodny z wymogami ustawy z 25 sierpnia 2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t.j. Dz. U. z 2023 r. poz. 1448 z późn. zm.).
3. Produkty spożywcze objęte dostawą powinny spełniać wymogi sanitarno –epidemiologiczne i zasady systemu HACCP w zakładach żywienia zbiorowego między innymi:
1) posiadać odpowiednie specyfikacje jakościowe lub atesty,
2) posiadać odpowiednie oznakowanie, czyli datę minimalnej trwałości i termin przydatności do spożycia,
3) posiadać odpowiednią temperaturę podczas transportu i warunki sanitarne pojazdu.
4. Na każde żądanie Zamawiającego Wykonawca jest zobowiązany okazać w stosunku do każdego produktu odpowiedni certyfikat zgodności z Polską Normą lub normami europejskimi.
5. Wykonawca będzie dostarczał artykuły spożywcze odpowiadające normom jakościowym właściwym dla danego rodzaju produktów, które obowiązują na terenie Polski, o aktualnych terminach przydatności do spożycia nie krótszych niż połowa okresu przydatności do spożycia określonego przez producenta, a produktów sypkich i przypraw min. 3 miesiące. Opakowania dostarczanych przez Wykonawcę artykułów spożywczych muszą być oznakowane widoczną datą terminu przydatności do spożycia.
6. Asortyment dostarczany będzie w sposób gwarantujący jego ochronę przed uszkodzeniami transportowymi.
7. W przypadku gdy dostarczone artykuły będą uszkodzone lub ulegną uszkodzeniu podczas transportu, zostaną przez Wykonawcę wymienione na nowe w tym samym dniu.
8. Wszystkie artykuły suche powinny być pakowane w czyste opakowania jednostkowe przeznaczone do kontaktu z żywnością chroniące zawartość przed uszkodzeniem. Kasze powinny być suche, bez obecności szkodników oraz uszkodzeń przez nich wyrządzonych, bez śladów pleśni czy wilgoci. Nie dopuszczalne są produkty uszkodzone, połamane, a także zniszczone lub otwarte opakowania albo hermetycznie nieszczelne, bądź dostarczane w opakowaniach zastępczych/nieoryginalnych. Dostarczane produkty muszą być zgodne z obowiązującym Rozporządzeniem Ministra Zdrowia na czas realizacji dostawy. Opakowania powinny posiadać etykiety ze składem surowcowym i wartością odżywczą zawartą w 100 g produktu.
9. Artykuły piekarskie powinny być dostarczane suche, bez obecności szkodników oraz uszkodzeń przez nich wyrządzonych, bez śladów pleśni czy wilgoci, bez obcych zapachów. Nie dopuszczalne są produkty uszkodzone mechanicznie, połamane, niewyrośnięte, zakalcowate wewnątrz lub o zbyt ciemnym kolorze skórki. Zawartość cukru, soli i tłuszczu w w/w produktach zgodnie z obowiązującym Rozporządzeniem Ministra Zdrowia na czas realizacji dostawy. Wymagane są etykiety ze składem surowcowym i wartością odżywczą zawartą w 100 g produktu.
10. Warzywa, owoce, ziemniaki powinny być:
1) Wygląd: zdrowe (bez śladów gnicia i pleśni), wolne od szkodników i uszkodzeń przez nich wyrządzonych, nie zwiędnięte, czyste, nie uszkodzone;
2) Barwa: Typowa dla odmiany;
3) Smak i zapach: niedopuszczalny obcy smak, posmak czy zapach;
4) Jednolitość: jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, jakości, wielkości i możliwie w tym samym stopniu dojrzałości i rozwoju;
5) Opakowanie: towar winien być przewożony w opakowaniach do tego przeznaczonych wykonane z materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością, nie uszkodzone, nie zamoczone i czyste, bez śladów pleśni i obcych zapachów.
11. Mrożonki powinny być pakowane w czyste opakowania jednostkowe przeznaczone do kontaktu z żywnością chroniące zawartość przed uszkodzeniem. Mrożonki powinny być suche, bez obecności szkodników oraz uszkodzeń przez nich wyrządzonych, bez śladów pleśni. Nie dopuszczalne są produkty uszkodzone, połamane, a także zniszczone lub otwarte opakowania albo hermetycznie nieszczelne. Zamawiający wymaga aby towar, który zostanie zamówiony przywożony był w temp. minimum (–18 C) i pakowany w folię.
12. Mięso, wędliny, drób, kiełbasy powinny być przewożone w opakowaniach do tego przeznaczonych wykonane z materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością, nie uszkodzone, nie zamoczone i czyste, bez śladów pleśni i obcych zapachów. W przypadku kiełbas wymagane są etykiety ze składem surowcowym i wartością odżywczą zawartą w 100 g produktu. Ilość dostarczanego towaru nie może być większa niż gramatura podana w zamówieniu na dany dzień.
13. W przypadku towarów posiadających nazwy towarowe ma zastosowanie zapis „lub równoważny" (zgodnie z art. 99 ust. 5 ustawy Pzp) gdy przedmiotu zamówienia nie można opisać za pomocą dostatecznie dokładnych określeń. Zamawiający może w opisie przedmiotu zamówienia zastosować znaki towarowe wraz z zapisem "lub równoważny". Produkty równoważne, to produkty o parametrach porównywalnych lub lepszych, nie pogorszonych.
14. Wykonawca zobowiązany jest wykazać, że dostarczany przez niego asortyment, spełnia minimalne wymagania Zamawiającego.
15. Zamówienie obejmuje transport na koszt i ryzyko Wykonawcy.
16. Wykonawca dostarczony towar złoży w miejscu wskazanym przez Zamawiającego.
17. Zamawiający będzie zamawiał u Wykonawcy wybrane artykuły żywnościowe na podstawie warunków określonych w umowie pocztą elektroniczną, lub w uzasadnionych przypadkach telefonicznie z udokumentowanym potwierdzeniem

złożenia zamówienia, z 1 dniowym wyprzedzeniem do godziny 12:00, a Wykonawca zobowiązany jest do realizacji wystawionego przez Zamawiającego zamówienia w wyznaczonym w zamówieniu terminie.
18. Dostawa produktów będzie realizowana w dni powszednie w godzinach 7.00 – 9.00 (z wyłączeniem dni, w których stołówka nie podaje obiadów), bezpłatnym transportem Wykonawcy do siedziby Zamawiającego, do wskazanych pomieszczeń.
19. Zamawiający może odmówić odbioru dostawy w przypadku braków ilościowych i jakościowych . Wówczas uznaje się, iż Wykonawca nie dotrzymał terminu dostawy.
20. Reklamacje będą realizowane w terminie maksymalnie 1,5 godziny (90 minut) od zgłoszenia lub w terminie wskazanym przez Wykonawcę w druku ofertowym.

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

4.5.5.) Wartość części: 17639,92 PLN

Część 5

4.5.1.) Krótki opis przedmiotu zamówienia
Przedmiotem zamówienia są mrożonki i ryby mrożone.
Zakres zamówienia obejmuje:
1. Sukcesywny zakup i dostawa w 2026 r. artykułów żywnościowych do stołówki szkolnej i przedszkolnej. Dostawy będą odbywać się sukcesywnie, w zależności od bieżącego zapotrzebowania Zamawiającego, do budynku Zespołu Szkolno-Przedszkolnego w Strzebiniu, ul. Lompy 9; 42-288 Strzebiń, na podstawie zgłoszeń Zamawiającego przy użyciu środków komunikacji elektronicznej lub telefonicznie, o czym szerzej poniżej.
2. Dostarczony przedmiot zamówienia będzie zgodny z wymogami ustawy z 25 sierpnia 2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t.j. Dz. U. z 2023 r. poz. 1448 z późn. zm.).
3. Produkty spożywcze objęte dostawą powinny spełniać wymogi sanitarno –epidemiologiczne i zasady systemu HACCP w zakładach żywienia zbiorowego między innymi:
1) posiadać odpowiednie specyfikacje jakościowe lub atesty,
2) posiadać odpowiednie oznakowanie, czyli datę minimalnej trwałości i termin przydatności do spożycia,
3) posiadać odpowiednią temperaturę podczas transportu i warunki sanitarne pojazdu.
4. Na każde żądanie Zamawiającego Wykonawca jest zobowiązany okazać w stosunku do każdego produktu odpowiedni certyfikat zgodności z Polską Normą lub normami europejskimi.
5. Wykonawca będzie dostarczał artykuły spożywcze odpowiadające normom jakościowym właściwym dla danego rodzaju produktów, które obowiązują na terenie Polski, o aktualnych terminach przydatności do spożycia nie krótszych niż połowa okresu przydatności do spożycia określonego przez producenta, a produktów sypkich i przypraw min. 3 miesiące. Opakowania dostarczanych przez Wykonawcę artykułów spożywczych muszą być oznakowane widoczną datą terminu przydatności do spożycia.
6. Asortyment dostarczany będzie w sposób gwarantujący jego ochronę przed uszkodzeniami transportowymi.
7. W przypadku gdy dostarczone artykuły będą uszkodzone lub ulegną uszkodzeniu podczas transportu, zostaną przez Wykonawcę wymienione na nowe w tym samym dniu.
8. Wszystkie artykuły suche powinny być pakowane w czyste opakowania jednostkowe przeznaczone do kontaktu z żywnością chroniące zawartość przed uszkodzeniem. Kasze powinny być suche, bez obecności szkodników oraz uszkodzeń przez nich wyrządzonych, bez śladów pleśni czy wilgoci. Nie dopuszczalne są produkty uszkodzone, połamane, a także zniszczone lub otwarte opakowania albo hermetycznie nieszczelne, bądź dostarczane w opakowaniach zastępczych/nieoryginalnych. Dostarczane produkty muszą być zgodne z obowiązującym Rozporządzeniem Ministra Zdrowia na czas realizacji dostawy. Opakowania powinny posiadać etykiety ze składem surowcowym i wartością odżywczą zawartą w 100 g produktu.
9. Artykuły piekarskie powinny być dostarczane suche, bez obecności szkodników oraz uszkodzeń przez nich wyrządzonych, bez śladów pleśni czy wilgoci, bez obcych zapachów. Nie dopuszczalne są produkty uszkodzone mechanicznie, połamane, niewyrośnięte, zakalcowate wewnątrz lub o zbyt ciemnym kolorze skórki. Zawartość cukru, soli i tłuszczu w w/w produktach zgodnie z obowiązującym Rozporządzeniem Ministra Zdrowia na czas realizacji dostawy. Wymagane są etykiety ze składem surowcowym i wartością odżywczą zawartą w 100 g produktu.
10. Warzywa, owoce, ziemniaki powinny być:
1) Wygląd: zdrowe (bez śladów gnicia i pleśni), wolne od szkodników i uszkodzeń przez nich wyrządzonych, nie zwiędnięte, czyste, nie uszkodzone;
2) Barwa: Typowa dla odmiany;
3) Smak i zapach: niedopuszczalny obcy smak, posmak czy zapach;
4) Jednolitość: jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, jakości, wielkości i możliwie w tym samym stopniu dojrzałości i rozwoju;
5) Opakowanie: towar winien być przewożony w opakowaniach do tego przeznaczonych wykonane z materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością, nie uszkodzone, nie zamoczone i czyste, bez śladów pleśni i obcych zapachów.
11. Mrożonki powinny być pakowane w czyste opakowania jednostkowe przeznaczone do kontaktu z żywnością chroniące zawartość przed uszkodzeniem. Mrożonki powinny być suche, bez obecności szkodników oraz uszkodzeń przez nich wyrządzonych, bez śladów pleśni. Nie dopuszczalne są produkty uszkodzone, połamane, a także zniszczone lub otwarte opakowania albo hermetycznie nieszczelne. Zamawiający wymaga aby towar, który zostanie zamówiony przywożony był w temp. minimum (–18 C) i pakowany w folię.

12. Mięso, wędliny, drób, kiełbasy powinny być przewożone w opakowaniach do tego przeznaczonych wykonane z materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością, nie uszkodzone, nie zamoczone i czyste, bez śladów pleśni i obcych zapachów. W przypadku kiełbas wymagane są etykiety ze składem surowcowym i wartością odżywczą zawartą w 100 g produktu. Ilość dostarczanego towaru nie może być większa niż gramatura podana w zamówieniu na dany dzień.
13. W przypadku towarów posiadających nazwy towarowe ma zastosowanie zapis „lub równoważny" (zgodnie z art. 99 ust. 5 ustawy Pzp) gdy przedmiotu zamówienia nie można opisać za pomocą dostatecznie dokładnych określeń. Zamawiający może w opisie przedmiotu zamówienia zastosować znaki towarowe wraz z zapisem "lub równoważny". Produkty równoważne, to produkty o parametrach porównywalnych lub lepszych, nie pogorszonych.
14. Wykonawca zobowiązany jest wykazać, że dostarczany przez niego asortyment, spełnia minimalne wymagania Zamawiającego.
15. Zamówienie obejmuje transport na koszt i ryzyko Wykonawcy.
16. Wykonawca dostarczony towar złoży w miejscu wskazanym przez Zamawiającego.
17. Zamawiający będzie zamawiał u Wykonawcy wybrane artykuły żywnościowe na podstawie warunków określonych w umowie pocztą elektroniczną, lub w uzasadnionych przypadkach telefonicznie z udokumentowanym potwierdzeniem złożenia zamówienia, z 1 dniowym wyprzedzeniem do godziny 12:00, a Wykonawca zobowiązany jest do realizacji wystawionego przez Zamawiającego zamówienia w wyznaczonym w zamówieniu terminie.
18. Dostawa produktów będzie realizowana w dni powszednie w godzinach 7.00 – 9.00 (z wyłączeniem dni, w których stołówka nie podaje obiadów), bezpłatnym transportem Wykonawcy do siedziby Zamawiającego, do wskazanych pomieszczeń.
19. Zamawiający może odmówić odbioru dostawy w przypadku braków ilościowych i jakościowych . Wówczas uznaje się, iż Wykonawca nie dotrzymał terminu dostawy.
20. Reklamacje będą realizowane w terminie maksymalnie 1,5 godziny (90 minut) od zgłoszenia lub w terminie wskazanym przez Wykonawcę w druku ofertowym.

4.5.3.) Główny kod CPV: 15896000-5 - Produkty głęboko mrożone

4.5.4.) Dodatkowy kod CPV:

15200000-0 - Ryby przetworzone i konserwowane

4.5.5.) Wartość części: 21203,77 PLN

Część 6

4.5.1.) Krótki opis przedmiotu zamówienia
Przedmiotem zamówienia są produkty ogólnospożywcze.
Zakres zamówienia obejmuje :
1.Sukcesywny zakup i dostawa w 2026 r. artykułów żywnościowych do stołówki szkolnej i przedszkolnej. Dostawy będą odbywać się sukcesywnie, w zależności od bieżącego zapotrzebowania Zamawiającego, do budynku Zespołu Szkolno Przedszkolnego w Strzebiniu, ul. Lompy 9; 42-288 Strzebiń, na podstawie zgłoszeń Zamawiającego przy użyciu środków komunikacji elektronicznej lub telefonicznie, o czym szerzej poniżej.
2. Dostarczony przedmiot zamówienia będzie zgodny z wymogami ustawy z 25 sierpnia 2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t.j. Dz. U. z 2023 r. poz. 1448 z późn. zm.).
3. Produkty spożywcze objęte dostawą powinny spełniać wymogi sanitarno –epidemiologiczne i zasady systemu HACCP w zakładach żywienia zbiorowego między innymi:
1) posiadać odpowiednie specyfikacje jakościowe lub atesty,
2) posiadać odpowiednie oznakowanie, czyli datę minimalnej trwałości i termin
przydatności do spożycia,
3) posiadać odpowiednią temperaturę podczas transportu i warunki sanitarne pojazdu.
4. Na każde żądanie Zamawiającego Wykonawca jest zobowiązany okazać w stosunku do każdego produktu odpowiedni certyfikat zgodności z Polską Normą lub normami europejskimi.
5. Wykonawca będzie dostarczał artykuły spożywcze odpowiadające normom jakościowym właściwym dla danego rodzaju produktów, które obowiązują na terenie Polski, o aktualnych terminach przydatności do spożycia nie krótszych niż połowa okresu przydatności do spożycia określonego przez producenta, a produktów sypkich i przypraw min. 3 miesiące. Opakowania dostarczanych przez Wykonawcę artykułów spożywczych muszą być oznakowane widoczną datą terminu przydatności do spożycia.
6. Asortyment dostarczany będzie w sposób gwarantujący jego ochronę przed uszkodzeniami transportowymi.
7. W przypadku gdy dostarczone artykuły będą uszkodzone lub ulegną uszkodzeniu podczas transportu, zostaną przez Wykonawcę wymienione na nowe w tym samym dniu.
8. Wszystkie artykuły suche powinny być pakowane w czyste opakowania jednostkowe przeznaczone do kontaktu z żywnością chroniące zawartość przed uszkodzeniem. Kasze powinny być suche, bez obecności szkodników oraz uszkodzeń przez nich wyrządzonych, bez śladów pleśni czy wilgoci. Nie dopuszczalne są produkty uszkodzone, połamane, a także zniszczone lub otwarte opakowania albo hermetycznie nieszczelne, bądź dostarczane w opakowaniach zastępczych/nieoryginalnych. Dostarczane produkty muszą
być zgodne z obowiązującym Rozporządzeniem Ministra Zdrowia na czas realizacji dostawy. Opakowania powinny posiadać etykiety ze składem surowcowym i wartością odżywczą zawartą w 100 g produktu.
9. Artykuły piekarskie powinny być dostarczane suche, bez obecności szkodników oraz uszkodzeń przez nich wyrządzonych, bez śladów pleśni czy wilgoci, bez obcych zapachów. Nie dopuszczalne są produkty uszkodzone

mechanicznie, połamane, niewyrośnięte, zakalcowate wewnątrz lub o zbyt ciemnym kolorze skórki. Zawartość cukru, soli i tłuszczu w w/w produktach zgodnie z obowiązującym Rozporządzeniem Ministra Zdrowia na czas realizacji dostawy. Wymagane są etykiety ze składem surowcowym i wartością odżywczą zawartą w 100 g produktu.
10. Warzywa, owoce, ziemniaki powinny być:
1) Wygląd: zdrowe (bez śladów gnicia i pleśni), wolne od szkodników i uszkodzeń przez nich wyrządzonych, nie zwiędnięte, czyste, nie uszkodzone;
2) Barwa: Typowa dla odmiany;
3) Smak i zapach: niedopuszczalny obcy smak, posmak czy zapach;
4) Jednolitość: jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, jakości, wielkości i możliwie w tym samym stopniu dojrzałości i rozwoju;
5) Opakowanie: towar winien być przewożony w opakowaniach do tego przeznaczonych wykonane z materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością, nie uszkodzone, nie zamoczone i czyste, bez śladów pleśni i obcych zapachów.
11. Mrożonki powinny być pakowane w czyste opakowania jednostkowe przeznaczone do kontaktu z żywnością chroniące zawartość przed uszkodzeniem. Mrożonki powinny być suche, bez obecności szkodników oraz uszkodzeń przez nich wyrządzonych, bez śladów pleśni. Nie dopuszczalne są produkty uszkodzone, połamane, a także zniszczone lub otwarte opakowania albo hermetycznie nieszczelne. Zamawiający wymaga aby towar, który zostanie zamówiony przywożony był w temp. minimum (–18 C) i pakowany w folię.
12. Mięso, wędliny, drób, kiełbasy powinny być przewożone w opakowaniach do tego przeznaczonych wykonane z materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością, nie uszkodzone, nie zamoczone i czyste, bez śladów pleśni i obcych zapachów. W przypadku kiełbas wymagane są etykiety ze składem surowcowym i wartością odżywczą zawartą w 100 g produktu. Ilość dostarczanego towaru nie może być większa niż gramatura podana w zamówieniu na dany dzień.
13. W przypadku towarów posiadających nazwy towarowe ma zastosowanie zapis „lub równoważny" (zgodnie z art. 99 ust. 5 ustawy Pzp) gdy przedmiotu zamówienia nie można opisać za pomocą dostatecznie dokładnych określeń. Zamawiający może w opisie przedmiotu zamówienia zastosować znaki towarowe wraz z zapisem "lub równoważny". Produkty równoważne, to produkty o parametrach porównywalnych lub lepszych, nie pogorszonych.
14. Wykonawca zobowiązany jest wykazać, że dostarczany przez niego asortyment, spełnia minimalne wymagania Zamawiającego.
15. Zamówienie obejmuje transport na koszt i ryzyko Wykonawcy.
16. Wykonawca dostarczony towar złoży w miejscu wskazanym przez Zamawiającego.
17. Zamawiający będzie zamawiał u Wykonawcy wybrane artykuły żywnościowe na podstawie warunków określonych w umowie pocztą elektroniczną, lub w uzasadnionych przypadkach telefonicznie z udokumentowanym potwierdzeniem złożenia zamówienia, z 1 dniowym wyprzedzeniem do godziny 12:00, a Wykonawca zobowiązany jest do realizacji wystawionego przez Zamawiającego zamówienia w wyznaczonym w zamówieniu terminie.
18. Dostawa produktów będzie realizowana w dni powszednie w godzinach 7.00 – 9.00 (z wyłączeniem dni, w których stołówka nie podaje obiadów), bezpłatnym transportem Wykonawcy do siedziby Zamawiającego, do wskazanych pomieszczeń.
19. Zamawiający może odmówić odbioru dostawy w przypadku braków ilościowych i jakościowych . Wówczas uznaje się, iż Wykonawca nie dotrzymał terminu dostawy.
20. Reklamacje będą realizowane w terminie maksymalnie 1,5 godziny (90 minut) od zgłoszenia lub w terminie wskazanym przez Wykonawcę w druku ofertowym.

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

4.5.5.) Wartość części: 52378,13 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: 0

6.2.) Cena lub koszt oferty z najniższą ceną lub kosztem: 33997,60 PLN

6.3.) Cena lub koszt oferty z najwyższą ceną lub kosztem: 33997,60 PLN

6.4.) Cena lub koszt oferty wykonawcy, któremu udzielono zamówienia: 33997,60 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: ,,Masarnia Borowe'' J.B. Pluta Spółka Jawna

7.3.2) Krajowy Numer Identyfikacyjny: 5741932490

7.3.3) Ulica: ul. Długa 114

7.3.4) Miejscowość: Węglowice

7.3.5) Kod pocztowy: 42-133

7.3.6.) Województwo: śląskie

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: 2026-01-02

8.2.) Wartość umowy/umowy ramowej: 57234,70 PLN

8.3.) Okres realizacji zamówienia albo umowy ramowej:
Od 2026-01-02 do 2026-12-31

Część 2

SEKCJA V ZAKOŃCZENIE POSTĘPOWANIA (dla części 2)

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

5.2.) Podstawa prawna unieważnienia postępowania: art. 255 pkt 2 ustawy

5.2.1.) Przyczyna unieważnienia postępowania:

nie złożono żadnej oferty niepodlegającej odrzuceniu

SEKCJA VI OFERTY (dla części 2)

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: 2

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

Część 3

SEKCJA V ZAKOŃCZENIE POSTĘPOWANIA (dla części 3)

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

SEKCJA VI OFERTY (dla części 3)

6.1.) Liczba otrzymanych ofert lub wniosków: 4

6.1.1.) Liczba otrzymanych ofert wariantowych: 0

6.1.2.) Liczba ofert dodatkowych: 0

6.1.3.) Liczba otrzymanych od MŚP: 4

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: 27095,16 PLN

6.3.) Cena lub koszt oferty z najwyższą ceną lub kosztem: 30838,20 PLN

6.4.) Cena lub koszt oferty wykonawcy, któremu udzielono zamówienia: 27095,16 PLN

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

6.6.) Oferta wybranego wykonawcy jest ofertą wariantową: Nie

SEKCJA VII WYKONAWCA, KTÓREMU UDZIELONO ZAMÓWIENIA (dla części 3)

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

Wykonawca

7.2.) Wielkość przedsiębiorstwa wykonawcy: Mały przedsiębiorca

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

7.3.1) Nazwa (firma) wykonawcy, któremu udzielono zamówienia: SEMI Sp. z o.o.

7.3.2) Krajowy Numer Identyfikacyjny: 6312296982

7.3.3) Ulica: ul. Gen. Władysława Andersa 6a

7.3.4) Miejscowość: Gliwice

7.3.5) Kod pocztowy: 44-100

7.3.6.) Województwo: śląskie

7.3.7.) Kraj: Polska

7.3.8.) Czy wykonawca przewiduje powierzenie wykonania części zamówienia podwykonawcom?: Nie

SEKCJA VIII UMOWA (dla części 3)

8.1.) Data zawarcia umowy: 2026-01-02

8.2.) Wartość umowy/umowy ramowej: 38532,07 PLN

8.3.) Okres realizacji zamówienia albo umowy ramowej:
Od 2026-01-02 do 2026-12-31

Część 4

SEKCJA V ZAKOŃCZENIE POSTĘPOWANIA (dla części 4)

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

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

5.2.1.) Przyczyna unieważnienia postępowania:

Zgodnie z dyspozycją ww. przepisu postępowanie o udzieleniu zamówienia unieważnia się, jeżeli nie złożono żadnego wniosku o dopuszczenie do udziału w postępowaniu albo żadnej oferty.

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: 3

6.1.1.) Liczba otrzymanych ofert wariantowych: 0

6.1.2.) Liczba ofert dodatkowych: 0

6.1.3.) Liczba otrzymanych od MŚP: 3

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

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

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

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

6.2.) Cena lub koszt oferty z najniższą ceną lub kosztem: 9431,93 PLN

6.3.) Cena lub koszt oferty z najwyższą ceną lub kosztem: 12978,24 PLN

6.4.) Cena lub koszt oferty wykonawcy, któremu udzielono zamówienia: 9431,93 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: Mały przedsiębiorca

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

7.3.1) Nazwa (firma) wykonawcy, któremu udzielono zamówienia: PROFOOD Sp. z o. o.

7.3.2) Krajowy Numer Identyfikacyjny: 8272304155

7.3.3) Ulica: Spółdzielcza 3

7.3.4) Miejscowość: Brzeźnio

7.3.5) Kod pocztowy: 98-275

7.3.6.) Województwo: śląskie

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: 2026-01-02

8.2.) Wartość umowy/umowy ramowej: 32116,93 PLN

8.3.) Okres realizacji zamówienia albo umowy ramowej:
Od 2026-01-02 do 2026-12-31

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: 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: 31127,42 PLN

6.3.) Cena lub koszt oferty z najwyższą ceną lub kosztem: 31127,42 PLN

6.4.) Cena lub koszt oferty wykonawcy, któremu udzielono zamówienia: 31127,42 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: Zakłady Produkcji Spożywczej AMBI M. Karkut i Wspólnicy Sp. Jawna

7.3.2) Krajowy Numer Identyfikacyjny: 6262786341

7.3.3) Ulica: ul. Składowa 11

7.3.4) Miejscowość: Bytom

7.3.5) Kod pocztowy: 41-902

7.3.6.) Województwo: śląskie

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: 2026-01-02

8.2.) Wartość umowy/umowy ramowej: 60141,12 PLN

8.3.) Okres realizacji zamówienia albo umowy ramowej:
Od 2026-01-02 do 2026-12-31

SEKCJA IX INFORMACJE DODATKOWE

Zamawiający wykluczy z postępowania wykonawców, wobec których zachodzą podstawy wykluczenia, o których mowa w art. 108 ust. 1 pkt. 1-6 ustawy Pzp oraz na podstawie art. 7 ust. 1 ustawy z dnia 13 kwietnia 2022 r. o szczególnych rozwiązaniach w zakresie przeciwdziałania wspieraniu agresji na Ukrainę oraz służących ochronie bezpieczeństwa narodowego (t.j. Dz. U. z 2025 r. poz. 514).