

**Ogłoszenie o wyniku postępowania
Dostawy
Sukcesywne dostawy pieczywa do Zakładu Karnego w Gębarzewie**

SEKCJA I - ZAMAWIAJĄCY

1.1.) Rola zamawiającego

Postępowanie prowadzone jest samodzielnie przez zamawiającego

1.2.) Nazwa zamawiającego: Zakład Karny w Gębarzewie

1.4) Krajowy Numer Identyfikacyjny: REGON 000791131

1.5) Adres zamawiającego

1.5.1.) Ulica: Prosta 1

1.5.2.) Miejscowość: Żydowo

1.5.3.) Kod pocztowy: 62-241

1.5.4.) Województwo: wielkopolskie

1.5.5.) Kraj: Polska

1.5.6.) Lokalizacja NUTS 3: PL418 - Poznański

1.5.7.) Numer telefonu: 61 429-23-00

1.5.8.) Numer faksu: 61 426-24-53

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

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

1.6.) Adres strony internetowej prowadzonego postępowania:

<https://platformazakupowa.pl/transakcja/1271573>

1.7.) Rodzaj zamawiającego: Zamawiający publiczny - inna państwowa jednostka organizacyjna nieposiadająca osobowości prawnej

1.8.) Przedmiot działalności zamawiającego: Inna działalność

Zakład Karny

SEKCJA II – INFORMACJE PODSTAWOWE

2.1.) Ogłoszenie dotyczy:

Zamówienia publicznego

2.2.) Ogłoszenie dotyczy usług społecznych i innych szczególnych usług: Nie

2.3.) Nazwa zamówienia albo umowy ramowej:

Sukcesywne dostawy pieczywa do Zakładu Karnego w Gębarzewie

2.4.) Identyfikator postępowania: ocds-148610-5044f118-1b6c-427e-9d38-bef933105485

2.5.) Numer ogłoszenia: 2026/BZP 00198868

2.6.) Wersja ogłoszenia: 01

2.7.) Data ogłoszenia: 2026-04-15

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

2.9.) Numer planu postępowań w BZP: 2026/BZP 00125832/01/P

2.10.) Identyfikator pozycji planu postępowań:

1.2.1 Sukcesywne dostawy pieczywa

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: 2026/BZP 00138954

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: D/Kw.2232.1.2026

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

4.3.) Wartość zamówienia: 395735,00 PLN

4.4.) Rodzaj zamówienia: Dostawy

4.5.1.) Krótki opis przedmiotu zamówienia

Przedmiotem zamówienia są sukcesywne dostawy do siedziby Zamawiającego tj. Zakładu Karnego w Gębarzewie, ul. Prosta 1, 62-241 Żydowo pieczywa w następującej ilości i asortymencie:

W skład niniejszego zadania wchodzi następujące towary:

L p. Przedmiot zamówienia. Jednostka miary Szacunkowe ilości przedmiotu zamówienia *

1. 2. 3. 4.

1. Chleb pszenno – żytni kg 95 000

2. Chleb pszenny kg 14 500

3. Chleb razowy kg 6 000

4. Bułka tarta kg 600

5. Bułka pszenna średnia szt. 2 000

Wymagania klasyfikacyjne:

CHLEB PSZENNO - ŻYTNI – wykonany z mąki mieszanej pszennej i żytniej, o gramaturze 400g, krojony, porcjowany, jednolitego gatunku, kształtu i gramatury.

Zamawiany chleb musi być: świeży, dobrej jakości, konsystencji jednolitej, zwartej, wolny od wad eliminujących go ze spożycia, dostarczane partie danego towaru

3w ramach częściowych dostaw winny być jednakowego gatunku, gramatury, rodzaju oraz terminu przydatności do spożycia.

Cechy dyskwalifikujące zamawiany asortyment: obce posmaki, zapachy, smak gorzki, kwaśny, zbyt słony, niesłony, chleb stęchły, mdły; zanieczyszczenia mechaniczne, chleb o skórce oddzielającej się od miększu, zabrudzony, spalony, niedopieczony, o miększu lepkiem, z zakalcem, kruszącym się, z obecnością grudek mąki lub soli; objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie, uszkodzenia mechaniczne, bochenki zdeformowane, zgniecione; obecność szkodników, brak oznakowania bochenków.

Pożądana forma pakowania pojedynczego bochenka:

Chleb pszenno - żytni - pakowany po 400 g. w woreczki foliowe perforowane. Pieczywo przed zafoliowaniem musi być koniecznie odpowiednio wystudzone.

Minimalny okres przydatności do spożycia - 72 godz. od daty dostawy

Opakowanie i oznakowanie dostawy:

Pieczywo powinno być pakowane w kosze plastikowe, które będą zwracane Wykonawcy przy następnej dostawie.

Oznakowanie powinno zawierać: nazwę dostawcy – producenta, adres, nazwę produktu, masę netto produktu, datę – termin produkcji i przydatności do spożycia. Wszystkie wyroby muszą być oznakowane etykietką zawierającą wszystkie niezbędne informacje zgodnie z obowiązującymi przepisami.

CHLEB PSZENNY – wykonany z mąki pszennej o gramaturze 400g, krojony, porcjowany, jednolitego gatunku, kształtu i gramatury.

Zamawiany chleb musi być: świeży, dobrej jakości, konsystencji jednolitej, zwartej, wolny od wad eliminujących go ze spożycia, dostarczane partie danego towaru w ramach częściowych dostaw winny być jednakowego gatunku, gramatury, rodzaju oraz terminu przydatności do spożycia.

Cechy dyskwalifikujące zamawiany asortyment: obce posmaki, zapachy, smak gorzki, kwaśny, zbyt słony, niesłony, chleb stęchły, mdły; zanieczyszczenia mechaniczne, chleb o skórce oddzielającej się od miękiszu, zabrudzony, spalony, niedopieczony, o miękiszu lepkim, z zakalcem, kruszącym się, z obecnością grudek mąki lub soli; objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie, uszkodzenia mechaniczne, bochenki zdeformowane, zgniecione; obecność szkodników brak oznakowania bochenków.

Pożądana forma pakowania pojedynczego bochenka:

Chleb pszenny - pakowany po 400 g. w woreczki foliowe perforowane. Pieczywo przed zafoliowaniem musi być koniecznie odpowiednio wystudzone.

Minimalny okres przydatności do spożycia - 72 godz. od daty dostawy

Opakowanie i oznakowanie dostawy:

Pieczywo powinno być pakowane w kosze plastikowe, które będą zwracane Wykonawcy przy następnej dostawie.

Oznakowanie powinno zawierać: nazwę dostawcy – producenta, adres, nazwę produktu, masę netto produktu, datę – termin produkcji i przydatności do spożycia, wszystkie wyroby muszą być oznakowane etykietką zawierającą wszystkie niezbędne informacje zgodnie z obowiązującymi przepisami.

CHLEB RAZOWY – wykonany z mąki razowej, o gramaturze 400g, krojony, porcjowany, jednolitego gatunku, kształtu i gramatury.

Zamawiany chleb musi być: świeży, dobrej jakości, konsystencji jednolitej, zwartej, wolny od wad eliminujących go ze spożycia, dostarczane partie danego towaru w ramach częściowych dostaw winny być jednakowego gatunku, gramatury, rodzaju oraz terminu przydatności do spożycia.

Cechy dyskwalifikujące zamawiany asortyment: obce posmaki, zapachy, smak gorzki, kwaśny, zbyt słony, niesłony, chleb stęchły, mdły; zanieczyszczenia mechaniczne, chleb o skórce oddzielającej się od miękiszu, zabrudzony, spalony, niedopieczony, o miękiszu lepkim, z zakalcem, kruszącym się, z obecnością grudek mąki lub soli; objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie, uszkodzenia mechaniczne, bochenki zdeformowane, zgniecione; obecność szkodników, brak oznakowania bochenków.

Pożądana forma pakowania pojedynczego bochenka:

Chleb razowy - pakowany po 400 g. w woreczki foliowe perforowane. Pieczywo przed zafoliowaniem musi być koniecznie odpowiednio wystudzone.

Minimalny okres przydatności do spożycia - 72 godz. od daty dostawy

Opakowanie i oznakowanie dostawy:

Pieczywo powinno być pakowane w kosze plastikowe, które będą zwracane Wykonawcy przy następnej dostawie.

Oznakowanie powinno zawierać: nazwę dostawcy – producenta, adres, nazwę produktu, masę netto produktu, datę – termin produkcji i przydatności do spożycia. Wszystkie wyroby muszą być oznakowane etykietką zawierającą wszystkie niezbędne informacje zgodnie z obowiązującymi przepisami.

BUŁKA TARTA – produkt otrzymany przez rozdrobnienie wysuszonego pieczywa.

Zamawiany asortyment musi być: struktura i konsystencja – sypka, bez grudek, barwa naturalna, może być niejednolita, smak i zapach – charakterystyczny dla suszonego pieczywa;

Cechy dyskwalifikujące zamawiany asortyment: obce posmaki, zapachy, zanieczyszczenia mechaniczne i organiczne, objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie, obecność szkodników, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia.

Minimalny okres przydatności do spożycia – 2 miesiące od daty dostawy

Opakowanie i oznakowanie dostawy:

Materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością o gramaturze do 1 kg

Oznakowanie powinno zawierać: nazwę dostawcy – producenta, adres, nazwę produktu, masę netto produktu, datę – termin produkcji i przydatności do spożycia.

BUŁKA PSZENNA ŚREDNIA typu kajzerka – pieczywo wyrabiane z mąki pszennej o gramaturze 1 szt. - 60g. (okrągła)

Zamawiany asortyment musi być: świeży, dobrej jakości, konsystencji jednolitej, zwartej, wolny od wad eliminujących go ze spożycia, dostarczane partie danego towaru w ramach częściowych dostaw winny być jednakowego gatunku, gramatury, rodzaju oraz terminu przydatności do spożycia.

Cechy dyskwalifikujące zamawiany asortyment: obce posmaki, zapachy, smak gorzki, kwaśny, zbyt słony, niesłony, pieczywo stęchłe, mdłe, zanieczyszczenia mechaniczne, pieczywo zabrudzone, spalone, niedopieczone, o miękiszu lepkiem, z zakalcem, kruszącym się, z obecnością grudek mąki lub soli, objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie, uszkodzenia mechaniczne, bułki zdeformowane, zgniecione, obecność szkodników.

Minimalny okres przydatności do spożycia - 72 godz. od daty dostawy

Opakowanie i oznakowanie dostawy: bułki winny być pakowane w kosze, które będą zwracane Wykonawcy przy następnej dostawie.

4.5.3.) Główny kod CPV: 15800000-6 - Różne produkty spożywcze

4.5.4.) Dodatkowy kod CPV:

15811100-7 - Chleb

15810000-9 - Pieczywo, świeże wyroby piekarskie i ciastkarskie

SEKCJA V ZAKOŃCZENIE POSTĘPOWANIA

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

SEKCJA VI OFERTY

6.1.) Liczba otrzymanych ofert lub wniosków: 6

6.1.1.) Liczba otrzymanych ofert wariantowych: 0

6.1.2.) Liczba ofert dodatkowych: 0

6.1.3.) Liczba otrzymanych od MŚP: 6

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: 1

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

6.2.) Cena lub koszt oferty z najniższą ceną lub kosztem: 363321,00 PLN

6.3.) Cena lub koszt oferty z najwyższą ceną lub kosztem: 399105,00 PLN

6.4.) Cena lub koszt oferty wykonawcy, któremu udzielono zamówienia: 363321,00 PLN

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

6.6.) Oferta wybranego wykonawcy jest ofertą wariantową: Nie

SEKCJA VII WYKONAWCA, KTÓREMU UDZIELONO ZAMÓWIENIA

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

7.2.) Wielkość przedsiębiorstwa wykonawcy: Średni przedsiębiorca

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

7.3.1) Nazwa (firma) wykonawcy, któremu udzielono zamówienia: Piekarnia Cukiernia Międzychód Sp. z o.o. Sp. k.

7.3.2) Krajowy Numer Identyfikacyjny: 5951486312

7.3.3) Ulica: ul. Św. Jana Pawła II 33

7.3.4) Miejscowość: Międzychód

7.3.5) Kod pocztowy: 64-400

7.3.6.) Województwo: wielkopolskie

7.3.7.) Kraj: Polska

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

SEKCJA VIII UMOWA

8.1.) Data zawarcia umowy: 2026-03-30

8.2.) Wartość umowy/umowy ramowej: 363321,00 PLN

8.3.) Okres realizacji zamówienia albo umowy ramowej:
Od 2026-05-01 do 2027-04-30