

Ogłoszenie o wyniku postępowania
Dostawy
„ZAKUP I SUKCESYWNA DOSTAWA PRODUKTÓW NA POTRZEBY KUCHNI PRZEDSZKOLA SAMORZĄDOWEGO I
ODDZIAŁU ŻŁOBKOWEGO GMINY ZAMBRÓW”

SEKCJA I - ZAMAWIAJĄCY

1.1.) Rola zamawiającego

Postępowanie prowadzone jest samodzielnie przez zamawiającego

1.2.) Nazwa zamawiającego: Przedszkole Samorządowe Gminy Zambrów

1.4) Krajowy Numer Identyfikacyjny: REGON 380599005

1.5) Adres zamawiającego

1.5.1.) Ulica: Fabryczna 8A

1.5.2.) Miejscowość: Zambrów

1.5.3.) Kod pocztowy: 18-300

1.5.4.) Województwo: podlaskie

1.5.5.) Kraj: Polska

1.5.6.) Lokalizacja NUTS 3: PL842 - Łomżyński

1.5.7.) Numer telefonu: 737271031

1.5.9.) Adres poczty elektronicznej: przedszkole@ugzambrow.pl

1.5.10.) Adres strony internetowej zamawiającego: <https://psgz.dlaprzedzkoli.eu/>

1.6.) Adres strony internetowej prowadzonego postępowania:

<https://platformazakupowa.pl/pn/zambrow>

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

1.8.) Przedmiot działalności zamawiającego: Edukacja

SEKCJA II – INFORMACJE PODSTAWOWE

2.1.) Ogłoszenie dotyczy:

Zamówienia publicznego

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

2.3.) Nazwa zamówienia albo umowy ramowej:

„ZAKUP I SUKCESYWNA DOSTAWA PRODUKTÓW NA POTRZEBY KUCHNI PRZEDSZKOLA SAMORZĄDOWEGO I ODDZIAŁU ŻŁOBKOWEGO GMINY ZAMBRÓW”

2.4.) Identyfikator postępowania: ocds-148610-4cabd494-d377-43ec-8f6e-b74d6bb2d1fd

2.5.) Numer ogłoszenia: 2026/BZP 00327254

2.6.) Wersja ogłoszenia: 01

2.7.) Data ogłoszenia: 2026-07-07

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

2.9.) Numer planu postępowań w BZP: 2026/BZP 00275129/01/P

2.10.) Identyfikator pozycji planu postępowań:

1.2.1 „ZAKUP I SUKCESYWNA DOSTAWA PRODUKTÓW NA POTRZEBY KUCHNI PRZEDSZKOLA SAMORZĄDOWEGO I ODDZIAŁU ŻŁOBKOWEGO GMINY ZAMBRÓW”

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 00276195

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: PSGZ.271.1.2026

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

4.3.) Wartość zamówienia: 160100 PLN

4.4.) Rodzaj zamówienia: Dostawy

Część 1

4.5.1.) Krótki opis przedmiotu zamówienia

Przedmiot zamówienia w zakresie części I dotyczy zakupu i dostawy mięsa i produktów mięsnych oraz drobiu. Dostawa odbywać się będzie w zależności od bieżących potrzeb Zamawiającego. Towar musi być dostarczany następnego dnia od daty złożenia zamówienia.

- mięso, wędliny powinny być niemrożone, świeże z ważną datą ważności do spożycia, dostarczane w czystych, zamkniętych pojemnikach
- mięso surowe nie może być przewożone z wędlinami
- dostarczanie towaru własnym transportem spełniającym wymagania sanitarne i higieniczne
- w przypadku dostarczenia wadliwego towaru reklamacja zostanie zgłoszona telefonicznie, wykonawca zobowiąże się wymienić towar na wolny od wad
- zamawiający zastrzega sobie prawo do zmiany zamówienia przynajmniej na dzień przed jego realizacją (dotyczy to surowców do natychmiastowego spożycia)

Szczegółowy wykaz ilościowy i asortymentowy dla części I:

Lp. Nazwa Towaru j.m. Szacowana ilość dostawy od 1.07.2026r. do 31.12.2026r.

- 1 Kielbasa krakowska podsuszana, wieprzowa grubo rozdrobniona, wędzona, parzona, pieczona, suszona, w osłonce niejadalnej, w 100g produktu min. 120g mięsa wieprzowego, bez MOM, o obniżonej zawartości soli i tłuszczu kg 5
- 2 Szynka wieprzowa pieczona, min. 90% mięsa, bez fosforanów i glutaminianu sodu bez MOM, o obniżonej zawartości soli i tłuszczu kg 12
- 3 Kielbasa szynkowa wysokomięsna min. 95% mięsa bez MOM, o obniżonej zawartości soli i tłuszczu kg 5
- 4 Kielbasa drobno rozdrobniona z dodatkiem cielęciny, min 90% mięsa bez MOM, o obniżonej zawartości soli i tłuszczu kg 6
- 5 Łopatka wieprzowa bez kości, bez skóry (mięso świeże, nie mrożone) barwa; ciemnoróżowa, zapach swoisty, charakterystyczny dla każdego rodzaju mięsa, bez nastrzyku, klasa jakości I. W przypadku produktu luzem do każdej dostawy wymagany dokument handlowy zastępujący etykietę. kg 85
- 6 Parówki z szynki min. 90% mięsa i nie więcej niż 10g tłuszczu w 100g, bez konserwantów i MOM kg 50
- 7 Polędwica sopocka, zawartość mięsa powyżej 90%, bez MOM, termin przydatności do spożycia 10 dni od daty dostawy, max 10g tłuszczu/100g kg 15
- 8 Schab bez kości świeży, marmurkowy o jasno różowej barwie i zapachu typowym dla produktu, środkowy, bez warkocza (mięso świeże, nie mrożone) barwa ciemnoróżowa, zapach swoisty, charakterystyczny dla każdego rodzaju mięsa, bez nastrzyku, klasa jakości I. W przypadku produktu luzem do każdej dostawy wymagany dokument handlowy zastępujący etykietę. kg 90
- 9 Szynka wieprzowa, zawartość mięsa powyżej 90%, max 10g tłuszczu/100g, bez fosforanów i glutaminianu sodu bez MOM, o obniżonej zawartości soli i tłuszczu termin przydatności do spożycia 10 dni od daty dostawy kg 10
- 10 Szynka gotowana wieprzowa 90% mięsa i nie więcej niż 10g tłuszczu w 100g, bez fosforanów i glutaminianu sodu bez MOM, o obniżonej zawartości soli i tłuszczu kg 12
- 11 Szynka delikatna drobiowa 90% mięsa i nie więcej niż 10g tłuszczu w 100g, bez fosforanów i glutaminianu sodu bez MOM, o obniżonej zawartości soli i tłuszczu, termin przydatności do spożycia 10 dni od daty

dostawy kg 10

12 Szynka B/K, "kulka" mięso świeże – nie

mrożone, element pozbawiony kości i tkanki tłuszczowej, bez ścięgien, wyselekcjonowany z udźca. Produkt pakowany w opakowania hermetyczne lub w pojemniki z pokrywą typu Euro. W przypadku produktu luzem do każdej dostawy wymagany dokument handlowy zastępujący etykietę. kg 50

13 Kielbasa żywiecka, wieprzowa, średnio

rozdrobiona, wędzona, parzona, podsuszana w osłonce niejadalnej, zawartość mięsa minimum 90%, termin przydatności do spożycia 10 dni od daty

dostawy, bez fosforanów i glutaminianu sodu bez MOM, o obniżonej zawartości soli i tłuszczu kg 5

14 Polędwica miodowa 90% mięsa i nie więcej niż 10g tłuszczu w 100g, bez fosforanów i glutaminianu sodu bez MOM, o obniżonej zawartości soli i tłuszczu, termin przydatności do spożycia 10 dni od daty

dostawy kg 6

15 Schab pieczony, zawartość mięsa

powyżej 90%, bez fosforanów i glutaminianu sodu bez MOM, o obniżonej zawartości soli i tłuszczu kg 8

16 Szynka wędzona 90% mięsa, bez fosforanów i glutaminianu sodu bez MOM, o obniżonej zawartości soli i tłuszczu kg 8

17 Filet z piersi indyka, świeży, bez nastrzyku (mięso z tuszek indyka zawierające mięśnie piersiowe, bez skóry, kości klatki piersiowej, grzbietu i ścięgien), pakowane w pojemniki z pokrywą typu „Euro”/opakowanie foliowe zgrzane kg 60

18 Filet z indyka pieczony 90% mięsa, bez fosforanów i glutaminianu sodu bez MOM, o obniżonej zawartości soli i tłuszczu kg 10

19 Filet z kurczaka pieczony 90% mięsa, bez fosforanów i glutaminianu sodu bez MOM, o obniżonej zawartości soli i tłuszczu kg 8

20 Filet wędzony z indyka 90% mięsa, bez fosforanów i glutaminianu sodu bez MOM, o obniżonej zawartości soli i tłuszczu kg 7

21 Filet z piersi kurczaka, świeży, bez nastrzyku, nastrzyku, pakowane w pojemniki z pokrywą typu Euro/opakowanie foliowe zgrzane kg 80

22 Kielbasa sucha drobiowa (min. 90% mięsa, max 10g tłuszczu na 100g) bez fosforanów i glutaminianu sodu bez MOM, o obniżonej zawartości soli i tłuszczu kg 7

23 Pasztet z całego kurczaka (min. 80% mięsa, bez konserwantów, z obniżoną ilością soli i tłuszczu, bez MOM) kg 5

24 Podudzie z kurczaka świeże, świeży

element mięsny drobiowy, bez nastrzyku, pakowane w pojemniki z pokrywą typu „Euro”/opakowanie foliowe zgrzane kg 70

25 Skrzydło z indyka świeży element

mięsny drobiowy, bez nastrzyku, pakowane w pojemniki z pokrywą typu „Euro”/opakowanie foliowe zgrzane kg 50

26 Udziec z indyka bez skóry - bez skóry, kości, chrząstek, pojedynczy, bez nastrzyku, klasa jakości I. W przypadku produktu luzem do każdej dostawy wymagany dokument handlowy zastępujący etykietę kg 80

27 Korpus z kurczaka elementy tuszki kurczaka pozbawione piersi, udek, świeży element

mięsny drobiowy, bez nastrzyku, pakowane w pojemniki z pokrywą typu „Euro”/opakowanie foliowe zgrzane kg 50

28 Kurczak cały, waga ok. 1,5kg, wypatroszony (mięso świeże, nie mrożone) oczyszczony, umyty, o zapachu charakterystycznym dla kurczaka świeżego, skóra bez przebarwień, bez nastrzyku, klasa jakości I. W przypadku produktu luzem do każdej dostawy wymagany dokument handlowy zastępujący etykietę. kg 20

29 Ćwiartka z kurczaka, świeży element

mięsny drobiowy, bez nastrzyku, pakowane w pojemniki z pokrywą typu „Euro”/opakowanie foliowe zgrzane, waga jednej sztuki od 250 do 280 g kg 15

30 Korpus z indyka elementy tuszki indyka pozbawione piersi, udek, świeży element mięsny drobiowy, bez nastrzyku,

pakowane w pojemniki z pokrywą typu „Euro”/opakowanie foliowe zgrzane kg 40

3. Artykuły spożywcze jeżeli jest to wymagane muszą być dostarczane w opakowaniach jednostkowych opisanych w formularzu ofertowym lub w opakowaniu o gramaturze bardzo zbliżonej, nie mniejszej niż opisana przez Zamawiającego.

4. Dostawa artykułów spożywczych obejmuje dostarczenie ich przez Wykonawcę własnym transportem do budynku Przedzkoła Samorządowego Gminy Zambrów oraz wniesienie towaru do pomieszczenia magazynowego w budynku placówki. Koszty i ryzyko transportu ponosi Wykonawca.

5. W przypadku towarów posiadających nazwy towarowe ma zastosowanie zapis „lub równoważny”, 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.

6. Oprócz składu liczą się walory smakowe produktów, dlatego nie jest możliwa dostawa produktu równoważnego bez uzgodnienia i akceptacji Zamawiającego.

7. Produkty spożywcze objęte dostawą powinny spełniać wymogi sanitarno-epidemiologiczne i zasady systemu HACCP w zakładach żywienia zbiorowego między innymi:

- a) Posiadać odpowiednie specyfikacje jakościowe lub atesty,
- b) Posiadać odpowiednie oznakowanie, czyli datę minimalnej trwałości i termin przydatności do spożycia,
- c) Posiadać odpowiedni system przewożenia towarów - zachowanie rozdzielności transportu,
- d) Posiadać odpowiednią temperaturę podczas transportu i warunki sanitarne pojazdu,

8. Muszą odpowiadać normom jakościowym a w przypadku warzyw i owoców świeżych muszą być klasy I, którą określa Rozporządzenie Wykonawcze Komisji (UE) Nr 543/2011 z dnia 7 czerwca 2011 r. ustanawiające szczegółowe zasady stosowania rozporządzenia Rady Europy (WE) nr 1234/2007 w odniesieniu do sektora owoców i warzyw oraz sektora przetworzonych owoców i warzyw.

9. Transport oferowanych artykułów spożywczych musi odpowiadać wymaganiom sanitarnym dotyczącym środków transportu żywności określonych przepisami ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 roku o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2022r., poz.2132)

10. Wykonawca dostarczy produkty spełniające wymagania, o których mowa w Rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016r. w sprawie grup środków przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań, jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach (D.U. 2016, poz. 1154).

11. Na każde żądanie Zamawiającego Wykonawca jest zobowiązany okazać w stosunku do każdego produktu odpowiedni certyfikat zgodności z Polską Normą lub normami europejskimi.

12. Zamawiający zastrzega sobie prawo odmówienia przyjęcia dostarczonych towarów, jeżeli wystąpią jakiegokolwiek nieprawidłowości, co do jakości, terminu przydatności do spożycia danego produktu, bądź będzie on przewożony w nieodpowiednich warunkach. W takim przypadku Zamawiający może zastosować kary umowne o których mowa w §5 Umowy, z rozwiązaniem umowy włącznie.

13. Wykonawca jest obowiązany do uznania reklamacji wad ukrytych dostarczonych produktów i bezzwłocznej wymiany produktów wadliwych oraz uznania zwrotu produktów przeterminowanych lub nieświeżych. Wymiana na towar pełnowartościowy dokonana zostanie przez Wykonawcę w terminie nie dłuższym jak podany przez Zamawiającego w zgłoszeniu tego faktu, jednak nie później jak w ciągu 24 godzin.

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: 30000 PLN

Część 2

4.5.1.) Krótki opis przedmiotu zamówienia

Przedmiot zamówienia w zakresie części II dotyczy zakupu i dostawy nabiału. Dostawa odbywać się będzie w zależności od bieżących potrzeb Zamawiającego. Towar musi być dostarczany następnego dnia od daty złożenia zamówienia.

Szczegółowy wykaz ilościowy i asortymentowy dla części II :

Lp. Nazwa Towaru j.m. Szacowana ilość dostawy od 1.07.2026r. do 31.12.2026r.

1 Jogurt naturalny typu greckiego (w opak 400 gram) szt 40

2 Jogurt owocowy – różne smaki (w opak 150g) szt 340

3 Jogurt naturalny 1kg, zawartość tłuszczu 2%, szt 140

4 Jogurt naturalny śmietankowy bez laktozy 9% tł. 220g, szt 20

5 Jogurt wegański na bazie mleka kokosowego 150g szt 30

6 Masło „extra” w kostkach (200 gram) o zawartości tłuszczu 82%. szt 60

7 Masło „śmietankowe” w kostkach (200 gram) o zmniejszonej zawartości tłuszczu 60%. szt 500

8 Masło bez laktozy w kostkach (200 gram) o zawartości tłuszczu 82%. szt 10

9 Maślanka naturalna 1l, opakowanie karton, szt 70

10 Maślanka naturalna owocowa (różne smaki) 1l, szt 60

11 Kefir naturalny 400g, składniki: szt 40

12 Mleko 3,2%/2%/1,5% 1l, produkt pasteryzowany / UHT. szt 3000

13 Mleko 3,2%/2%/1,5% bez laktozy 1l Cechy dyskwalifikujące: obce posmaki, zapachy, zmiana barwy mleka, rozwarstwienie, objawy pleśnienia, fermentacji, jęczenia, psucia, zaniżona zawartość tłuszczu, zafałszowanie, rozwodnienie szt 20

14 Mleko ze słomką 200ml Cechy dyskwalifikujące: obce posmaki, zapachy, zmiana barwy mleka, rozwarstwienie, objawy pleśnienia, fermentacji, jęczenia, psucia, zaniżona zawartość tłuszczu, zafałszowanie, rozwodnienie. dozwolona zawartość maksymalnie 10g cukrów w 100ml produktu gotowego do spożycia, dozwolona zawartość wyłącznie naturalnych składników szt 1600

15 Mleko kozie 2%/3,2% 0,5l pasteryzowane/UHT opakowanie karton. Cechy dyskwalifikujące: obce posmaki, zapachy, zmiana barwy mleka, rozwarstwienie, objawy pleśnienia, fermentacji, jęczenia, psucia, zaniżona zawartość tłuszczu, zafałszowanie, rozwodnienie szt 20

16 Ser żółty typ gouda/morski/edamski/salami w blokach 1 kg. Produkt pełnotłusty, konsystencja jednolita w całej masie, elastyczna, zwarta, smak łagodny, Cechy dyskwalifikujące: obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednorodność, zdeformowane kształty, objawy pleśnienia, jęczenia, psucia, zaniżona zawartość tłuszczu, brak oznakowania serów, ich

uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia. Termin przydatności do spożycia min. 30 dni od daty dostawy. kg 25
 17 Serek wiejski naturalny opak. 200g. Opakowanie: kubek zamknięty folią, smak czysty, łagodny, lekko kwaskowy, Konsystencja jednolita z grudkami, luźna, barwa biała. Termin przydatności do spożycia 10 dni od daty dostawy, dozwolona zawartość maksymalnie 10g cukrów w 100ml produktu gotowego do spożycia, dozwolona zawartość wyłącznie naturalnych składników szt 100

18 Ser żółty bez laktozy plastry 150g szt 10

19 Serek homogenizowany różne smaki opak. 150 gram. Opakowanie: kubek zamknięty folią, smak i zapach łagodny, charakterystyczny dla danego składnika smakowego. Konsystencja jednolita, zwarta, bez grudek, lekko luźna. Cechy dyskwalifikujące: obce posmaki, zapachy, zmiana barwy mleka, rozwarstwienie, objawy pleśnienia, fermentacji, jełczenia, psucia, uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia, dozwolona zawartość maksymalnie 10g cukrów w 100ml produktu gotowego do spożycia, dozwolona zawartość wyłącznie naturalnych składników. Termin przydatności do spożycia 14 dni od daty dostawy szt 500

20 Serek homogenizowany waniliowy bez laktozy 150 gram, bez skrobi modyfikowanej, sztucznych aromatów i barwników. Cechy dyskwalifikujące: obce posmaki, zapachy, zmiana barwy mleka, rozwarstwienie, objawy pleśnienia, fermentacji, jełczenia, psucia, uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia, dozwolona zawartość maksymalnie 10g cukrów w 100ml produktu gotowego do spożycia, dozwolona zawartość wyłącznie naturalnych składników szt 15

21 Ser twarogowy kremowy, śmietankowy, naturalny, opak. 200 gram, bez skrobi modyfikowanej, sztucznych aromatów i barwników. Opakowanie: kubek zamknięty folią, smak i zapach czysty, łagodny, lekko kwaskowy, Konsystencja jednolita, kremowa. Termin przydatności do spożycia 20 dni od daty dostawy, dozwolona zawartość maksymalnie 10g cukrów w 100ml produktu gotowego do spożycia, dozwolona zawartość wyłącznie naturalnych składników szt 70

22 Jogurt owocowy z ziarnami zbóż – różne smaki opak. 150 gram minimum 2 rodzaje ziaren (jęczmień, owies).

Opakowanie: kubek plastikowy zamknięty folią, smak i zapach czysty, łagodny, charakterystyczny dla danego owocu, bez obcych posmaków i zapachów. Konsystencja jednolita, gęsta z widocznymi kawałkami owoców oraz ziaren. Termin przydatności do spożycia 30 dni od daty dostawy, dozwolona zawartość maksymalnie 10g cukrów w 100ml produktu gotowego do spożycia, dozwolona zawartość wyłącznie naturalnych składników szt 200

23 Śmietana 30% 500ml, bez karagenu. Wymagania klasyfikacyjne: struktura i konsystencja – jednolita, zwarta, bez grudek, barwa naturalna, smak i zapach – czysty, łagodny, lekko kwaśny, aromatyczny. Cechy dyskwalifikujące: obce posmaki, zapachy, zmiana barwy mleka, rozwarstwienie, objawy pleśnienia, fermentacji, jełczenia, psucia, uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia szt 100

24 Śmietana kwaśna 18% 400ml bez zagęstników w postaci skrobi modyfikowanej Wymagania klasyfikacyjne: wygląd – jednolita, gęsta ciecz, o barwie białej, bez rozwarstwień, bez posmaków i zapachów obcych. Cechy dyskwalifikujące: obce posmaki, zapachy, zmiana barwy mleka, rozwarstwienie, objawy pleśnienia, fermentacji, jełczenia, psucia, uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia szt 50

25 Ser twarogowy mielony 1kg szt 130

26 Twaróg półtłusty 1kg kg 15

27 Ser twarogowy plastry naturalny 150g szt 40

28 Ser kozi w plastrach 150g szt 10

29 Ser kozi do smarowania opak. 150 gram, szt 20

30 Ser parmezan 200 gram, dozwolona zawartość wyłącznie naturalnych składników szt 10

31 Ser mozzarella 125 gram (w zalewie), dozwolona zawartość wyłącznie naturalnych składników szt 15

32 Ser feta 270 gram, ser sałatkowo- kanapkowy półtłusty, szt 10

33 Napój roślinny sojowy opakowanie karton, pojemność 1l, szt 100

34 Napój roślinny owsiany opakowanie karton, pojemność 1l, szt 100

35 Napój roślinny migdałowy opakowanie karton, pojemność 1l, szt 50

36 Tofu naturalne opakowanie foliowe, waga 180 gram, szt 5

37 Śmietanka wegańska 180 gram, szt 10

38 Mleko acidofilne, opakowanie 200ml, produkt naturalny, . szt 40

39 Mleko kokosowe, opakowanie karton, pojemność 1l szt 20

3. Artykuły spożywcze jeżeli jest to wymagane muszą być dostarczane w opakowaniach jednostkowych opisanych w formularzu ofertowym lub w opakowaniu o gramaturze bardzo zbliżonej, nie mniejszej niż opisana przez Zamawiającego.

4. Dostawa artykułów spożywczych obejmuje dostarczenie ich przez Wykonawcę własnym transportem do budynku Przedszkola Samorządowego Gminy Zambrów oraz wniesienie towaru do pomieszczenia magazynowego w budynku placówki. Koszty i ryzyko transportu ponosi Wykonawca.

5. W przypadku towarów posiadających nazwy towarowe ma zastosowanie zapis „lub równoważny”, 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.

6. Oprócz składu liczą się walory smakowe produktów, dlatego nie jest możliwa dostawa produktu równoważnego bez uzgodnienia i akceptacji Zamawiającego.

7. Produkty spożywcze objęte dostawą powinny spełniać wymogi sanitarno-epidemiologiczne i zasady systemu HACCP w zakładach żywienia zbiorowego między innymi:

- Posiadać odpowiednie specyfikacje jakościowe lub atesty,
- Posiadać odpowiednie oznakowanie, czyli datę minimalnej trwałości i termin przydatności do spożycia,
- Posiadać odpowiedni system przewożenia towarów - zachowanie rozdzielności transportu,
- Posiadać odpowiednią temperaturę podczas transportu i warunki sanitarne pojazdu,

8. Muszą odpowiadać normom jakościowym a w przypadku warzyw i owoców świeżych muszą być klasy I, którą określa

Rozporządzenie Wykonawcze Komisji (UE) Nr 543/2011 z dnia 7 czerwca 2011 r. ustanawiające szczegółowe zasady stosowania rozporządzenia Rady Europy (WE) nr 1234/2007 w odniesieniu do sektora owoców i warzyw oraz sektora przetworzonych owoców i warzyw.

9. Transport oferowanych artykułów spożywczych musi odpowiadać wymaganiom sanitarnym dotyczącym środków transportu żywności określonych przepisami ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 roku o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2022r., poz.2132)

10. Wykonawca dostarczy produkty spełniające wymagania, o których mowa w Rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016r. w sprawie grup środków przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań, jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach (D.U. 2016, poz. 1154).

11. Na każde żądanie Zamawiającego Wykonawca jest zobowiązany okazać w stosunku do każdego produktu odpowiedni certyfikat zgodności z Polską Normą lub normami europejskimi.

12. Zamawiający zastrzega sobie prawo odmówienia przyjęcia dostarczonych towarów, jeżeli wystąpią jakiegokolwiek nieprawidłowości, co do jakości, terminu przydatności do spożycia danego produktu, bądź będzie on przewożony w nieodpowiednich warunkach. W takim przypadku Zamawiający może zastosować kary umowne o których mowa w §5 Umowy, z rozwiązaniem umowy włącznie.

13. Wykonawca jest obowiązany do uznania reklamacji wad ukrytych dostarczonych produktów i bezzwłocznej wymiany produktów wadliwych oraz uznania zwrotu produktów przeterminowanych lub nieświeżych. Wymiana na towar pełnowartościowy dokonana zostanie przez Wykonawcę w terminie nie dłuższym jak podany przez Zamawiającego w zgłoszeniu tego faktu, jednak nie później jak w ciągu 24 godzin.

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

4.5.5.) Wartość części: 30000 PLN

Część 3

4.5.1.) Krótki opis przedmiotu zamówienia

Przedmiot zamówienia w zakresie części III dotyczy zakupu i dostawy przypraw i suchych produktów spożywczych żywienia zbiorowego. Dostawa odbywać się będzie w zależności od bieżących potrzeb Zamawiającego. Towar musi być dostarczany następnego dnia od daty złożenia zamówienia.

Szczegółowy wykaz ilościowy i asortymentowy dla części III:

Lp. Nazwa Towaru j.m. Szacowana ilość dostawy od 1.07.2026r. do 31.12.2026r.

1 Ananas w plastrach w lekkim syropie, owoce jędrne dojrzałe o złocistej barwie, produkt pasteryzowany, masa netto po odsączeniu 460 gram szt 60

2 Baton zbożowy 25 gram szt 100

3 Baton owocowo-orzechowy 25 gram szt 100

4 Bazylika 10 g szt 15

5 Biszkopty 120g szt 200

6 Brzoskwinie połówki w lekkim syropie, produkt pasteryzowany, masa netto po odsączeniu 470 g szt 60

7 Budyń o smaku czekoladowym waga 38g szt 50

8 Chrupki kukurydziane opakowanie 50g szt 350

9 Ciastka owsiane 50g szt 200

10 Cieciora konserwowa w puszcze lub słoiku w zalewie przeźroczystej, masa po odsączeniu 400g szt 40

11 Groszek konserwowy zielony w puszcze w zalewie przeźroczystej, masa po odsączeniu 400g szt 20

12 Cukier kryształ biały 1kg szt 30

13 Cukier puder 500g szt 20

14 Ekstrakt naturalny wanilii, opakowanie 30 ml, bez zawartości sztucznych aromatów szt 30

15 Curry 20g, opakowanie szczelne pozwalające zachować aromat szt 15

16 Czosnek granulowany 20g szt 150

17 Cynamon 15g szt 10

18 Daktyle suszone bez pestek, opakowanie foliowe, waga 1kg szt 40

19 Drożdże świeże, opakowanie 100g szt 5

20 Dżem owocowy o zawartości 100% owocowy (różne smaki) opakowanie szklane 280g szt 80

21 Fasola konserwowa biała/czerwona, opakowanie puszka metalowa nie może mieć zarysowań i wgnieceń, masa 400g szt 100

22 Groch łuskany połówki, opakowanie 1kg kg 12

23 Herbata owocowa 20 torebek, różne smaki 100% naturalna szt 40

24 Herbata czarna 100 torebek szt 7

25 Herbata miętowa 20 torebek 100% naturalna szt 15

26 Herbata rumiankowa 20 torebek 100% naturalna szt 15

27 Herbatniki 100g, szt 500

28 Imbir 15g opakowanie szczelne pozwalające zachować aromat szt 5

29 Kakao naturalne 150 g szt 16

30 Kasza bulgur 1kg kg 20

31 Kasza gryczana 1kg kg 25

- 32 Kasza jaglana 1kg kg 30
- 33 Kasza jęczmienna gruba 1kg kg 6
- 34 Kasza kukurydziana 1kg kg 15
- 35 Kasza kuskus perłowy 1kg kg 30
- 36 Kasza manna 1kg kg 20
- 37 Kasza pęczak 1kg kg 10
- 38 Kawa zbożowa rozpuszczalna opakowanie karton 150g szt 10
- 39 Ketchup łagodny waga 480g, użyto minimum 145g pomidorów na 100g szt 30
- 40 Koncentrat pomidorowy, zawartość ekstraktu ogólnego 28-30% opakowanie karton/słoik szklany, masa 900ml szt 30
- 41 Kukurydza konserwowa, opakowanie puszka metalowa nie może mieć zarysowań i wgnieceń, masa 400g szt 30
- 42 Kurkuma 15g szt 10
- 43 Liść laurowy 6g

szt 25

- 44 Lubczyk 10g opakowanie szczelne pozwalające zachować aromat szt 80
- 45 Majeranek otarty 20g opakowanie szczelne pozwalające zachować aromat szt 60
- 46 Majonez opakowanie szklane, waga 900 g szt 30
- 47 Makaron dwujajeczny/czterojajeczny z mąki pszennej opakowanie 400 g, na bazie jaj szt 50
- 48 Makaron bez jajeczny, 100% pszenicy durum, opakowanie foliowe 400g szt 50
- 49 Makaron bezglutenowy ryżowy nitki 200g, zawartość mąki ryżowej min 92% szt 5
- 50 Makaron bezglutenowy kukurydziany (różne kształty) opakowanie foliowe 250g szt 5
- 51 Makaron pełnoziarnisty z mąki pszennej pełnoziarnistej, różne kształty, opakowanie foliowe 400g szt 50
- 52 Makaron w kształcie ryżu z mąki pszennej, opakowanie foliowe 250g szt 20
- 53 Zacierka jajeczna, opakowanie foliowe 250g szt 50
- 54 Masło orzechowe opakowanie 500g, 100% naturalne szt 15
- 55 Mąka kukurydziana 500g szt 25
- 56 Mąka tortowa extra pszenna typ 450/550 1kg szt 130
- 57 Mąka owsiana 1 kg szt 5
- 58 Mąka ryżowa 1kg szt 5
- 59 Skrobia ziemniaczana 1kg szt 10
- 60 Migdały płatki 100g szt 10
- 61 Migdały całe 100g szt 20
- 62 Orzechy laskowe 100g szt 20
- 63 Orzechy nerkowca 100g szt 20
- 64 Orzechy włoskie 100g szt 20
- 65 Rodzynki sułtańskie 100g szt 200
- 66 Śliwki suszone 100g szt 20
- 67 Morele suszone 100g szt 20
- 68 Żurawina suszona 100g szt 20
- 69 Miód pszczeli naturalny 1kg szt 150
- 70 Mus owocowy 120g 100% szt 2000
- 71 Ocet jabłkowy 500ml szt 15
- 72 Olej rzepakowy 1l szt 90
- 73 Oliwa z oliwek 1l szt 20
- 74 Oregano 10g szt 10
- 75 Otręby owsiane 200g szt 20
- 76 Paluszki bez soli 180g szt 150
- 77 Papryka mielona słodka 20g szt 90
- 78 Pieprz cytrynowy mielony 20g szt 20
- 79 Pieprz czarny mielony 20g szt 50
- 80 Pieprz biały 15g szt 10
- 81 Pieprz ziołowy 30g szt 150
- 82 Zioła prowansalskie 10g szt 10
- 83 Płatki jaglane 400g szt 10
- 84 Płatki orkiszowe 200g szt 30
- 85 Płatki owsiane 500g szt 30
- 86 Płatki ryżowe 500g szt 30
- 87 Płatki żytnie 400g szt 20
- 88 Pomidory suszone w oleju 900g szt 12
- 89 Pulpą pomidorowa 2500g szt 3
- 90 Pomidor suszony płatki 500g szt 5
- 91 Ryż biały 1kg szt 10
- 92 Ryż długoziarnisty biały basmati 500g szt 10
- 93 Ryż jaśminowy biały opakowanie 500g szt 10
- 94 Ryż brązowy pełnoziarnisty 500g szt 15
- 95 Sezam opakowanie 150g szt 10

- 96 Sezamki klasyczne 27g szt 400
- 97 Słonecznik łuskany 100g szt 700
- 98 Smoothie owocowe 250ml 100% szt 200
- 99 Sok wielowocowy 100% tłoczony kartonik 200ml szt 350
- 100 Dynia pestki 200g szt 15
- 101 Siemię lniane 400g szt 10
- 102 Soczewica czerwona 1kg kg 10
- 103 Soczewica zielona 1kg kg 10
- 104 Mieszanek 18 naturalnych ziół, skład: naturalne zioła w zmiennych proporcjach: czosnek, majeranek, cebula, papryka, kolendra, pieprz czarny, imbir, gorczyca, kurkuma, kminek, liść laurowy, rozmaryn, 500g szt 5
- 105 Sok tłoczony 5l 100% naturalny szt 170
- 106 Sok tłoczony 200ml opakowanie kubek 100% naturalny szt 700
- 107 Sok pomarańczowy 1l 100% szt 25
- 108 Żelatyna spożywcza wieprzowa 500g szt 5
- 109 Agar 100g szt 10
- 110 Herbata lipowa 20 torebek 100% szt 10
- 111 Sól morską 1000g, szt 15
- 112 Sól jodowana 1000g, szt 10
- 113 Szczaw konserwowy 900g szt 20
- 114 Tuńczyk w sosie własnym, masa po odsączeniu 120g szt 10
- 115 Tuńczyk w oliwie z oliwek, masa po odsączeniu 120g szt 10
- 116 Tuńczyk w oleju słonecznikowym, masa po odsączeniu 120g szt 10
- 117 Tymianek 10g szt 10
- 118 Łosoś wędzony na ciepło, klasa jakości I 100g szt 10
- 119 Wafle ryżowe ze słonecznikiem 120g szt 15
- 120 Wafle kukurydziane, opakowanie foliowe 120g szt 15
- 121 Wafle jaglane niesolone, wafle kukurydziano-jaglane 120g szt 15
- 122 Wafle gryczane 120g szt 15
- 123 Podpłomyki bez dodatku cukru 70g szt 200
- 124 Wafle soczewicowe 100g szt 15
- 125 Woda źródlana butelka 5l szt 160
- 126 Woda mineralna niegazowana 5l szt 50
- 127 Ziele angielskie 15g szt 50
- 128 Powidła śliwkowe 280g szt 30
- 129 Jabłka suszone 18g szt 200
- 130 Soda oczyszczona spożywcza opakowanie 70g szt 10

3. Artykuły spożywcze jeżeli jest to wymagane muszą być dostarczane w opakowaniach jednostkowych opisanych w formularzu ofertowym lub w opakowaniu o gramaturze bardzo zbliżonej, nie mniejszej niż opisana przez Zamawiającego.

4. Dostawa artykułów spożywczych obejmuje dostarczenie ich przez Wykonawcę własnym transportem do budynku Przedsiębiorstwa Samorządowego Gminy Zambrów oraz wniesienie towaru do pomieszczenia magazynowego w budynku placówki. Koszty i ryzyko transportu ponosi Wykonawca.

5. W przypadku towarów posiadających nazwy towarowe ma zastosowanie zapis „lub równoważny”, 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.

6. Oprócz składu liczą się walory smakowe produktów, dlatego nie jest możliwa dostawa produktu równoważnego bez uzgodnienia i akceptacji Zamawiającego.

7. Produkty spożywcze objęte dostawą powinny spełniać wymogi sanitarno-epidemiologiczne i zasady systemu HACCP w zakładach żywienia zbiorowego między innymi:

- a) Posiadać odpowiednie specyfikacje jakościowe lub atesty,
- b) Posiadać odpowiednie oznakowanie, czyli datę minimalnej trwałości i termin przydatności do spożycia,
- c) Posiadać odpowiedni system przewożenia towarów - zachowanie rozdzielności transportu,
- d) Posiadać odpowiednią temperaturę podczas transportu i warunki sanitarne pojazdu,

8. Muszą odpowiadać normom jakościowym a w przypadku warzyw i owoców świeżych muszą być klasy I, którą określa Rozporządzenie Wykonawcze Komisji (UE) Nr 543/2011 z dnia 7 czerwca 2011 r. ustanawiające szczegółowe zasady stosowania rozporządzenia Rady Europy (WE) nr 1234/2007 w odniesieniu do sektora owoców i warzyw oraz sektora przetworzonych owoców i warzyw.

9. Transport oferowanych artykułów spożywczych musi odpowiadać wymaganiom sanitarnym dotyczącym środków transportu żywności określonych przepisami ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 roku o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2022r., poz.2132)

10. Wykonawca dostarczy produkty spełniające wymagania, o których mowa w Rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016r. w sprawie grup środków przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań, jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach (D.U. 2016, poz. 1154).

11. Na każde żądanie Zamawiającego Wykonawca jest zobowiązany okazać w stosunku do każdego produktu odpowiedni

certyfi k at zgodności z Polską Normą lub normami europejskimi.

12. Zamawiający zastrzega sobie prawo odmówienia przyjęcia dostarczonych towarów, jeżeli wystąpią jakiegokolwiek nieprawidłowości, co do jakości, terminu przydatności do spożycia danego produktu, bądź będzie on przewożony w nieodpowiednich warunkach. W takim przypadku Zamawiający może zastosować kary umowne o których mowa w §5 Umowy, z rozwiązaniem umowy włącznie.

13. Wykonawca jest obowiązany do uznania reklamacji wad ukrytych dostarczonych produktów i bezzwłocznej wymiany produktów wadliwych oraz uznania zwrotu produktów przeterminowanych lub nieświeżych. Wymiana na towar pełnowartościowy dokonana zostanie przez Wykonawcę w terminie nie dłuższym jak podany przez Zamawiającego w zgłoszeniu tego faktu, jednak nie później jak w ciągu 24 godzin

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

4.5.4.) Dodatkowy kod CPV:

15890000-3 - Różne produkty spożywcze i produkty suszone

4.5.5.) Wartość części: 42000 PLN

Część 4

4.5.1.) Krótki opis przedmiotu zamówienia

Przedmiot zamówienia w zakresie części IV dotyczy zakupu i dostawy świeżego pieczywa i wyrobów piekarniczych. Dostawa odbywać się będzie w zależności od bieżących potrzeb Zamawiającego. Towar musi być dostarczany następnego dnia od daty złożenia zamówienia.

Szczegółowy wykaz ilościowy i asortymentowy dla części IV:

Lp. Nazwa Towaru j.m. Szacowana ilość dostawy od 1.07.2026r. do 31.12.2026r.

1 Bułka grahamka 70g, zawartość mąki pszennej graham min. 60%, na kwasie z dodatkiem soli. Kształt podłużny lub okrągły. Niedopuszczalne jest stosowanie

do produkcji półproduktów mrożonych oraz polepszaczy do pieczywa. Opakowanie zbiorcze – kosz z tworzywa polietylenowego, nieuszkodzony, bez zanieczyszczeń. Produkt pakowany z etykietą zawierającą niezbędne informacje, produkt niepakowany ze specyfikacją zawierającą przynajmniej:

wykaz składników, wykaz alergenów, informację o wartości odżywczej, informację o dacie minimalnej trwałości/terminie przydatności do spożycia, dopuszczalna zawartość 10 g cukrów w 100 g produktu gotowego do spożycia, 10 g tłuszczu w 100 g produktu gotowego do spożycia i 1 g soli w 100 g produktu gotowego do spożycia szt 600

2 Bułka kukurydziana 70g, zawartość mąki

kukurydzianej min. 18%, na kwasie z dodatkiem soli. Kształt podłużny lub okrągły. Niedopuszczalne jest stosowanie do produkcji półproduktów mrożonych

oraz polepszaczy do pieczywa. Opakowanie zbiorcze – kosz z tworzywa polietylenowego, nieuszkodzony, bez zanieczyszczeń. Produkt pakowany z etykietą zawierającą niezbędne informacje, produkt niepakowany ze specyfikacją zawierającą przynajmniej:

wykaz składników, wykaz alergenów, informację o wartości odżywczej, informację o dacie minimalnej trwałości/terminie przydatności do spożycia, dopuszczalna zawartość 10 g cukrów w 100 g produktu gotowego do spożycia, 10 g tłuszczu w 100 g produktu gotowego do spożycia i 1 g soli w 100 g produktu gotowego do spożycia szt 200

3 Bułka otrębowa 40g, pieczywo pszenne z otrębami. Niedopuszczalne jest stosowanie

do produkcji półproduktów mrożonych oraz polepszaczy do pieczywa. Opakowanie zbiorcze – kosz z tworzywa polietylenowego, nieuszkodzony, bez zanieczyszczeń. Produkt pakowany z etykietą zawierającą niezbędne informacje, produkt niepakowany ze specyfikacją zawierającą przynajmniej:

wykaz składników, wykaz alergenów, informację o wartości odżywczej, informację o dacie minimalnej trwałości/terminie przydatności do spożycia, dopuszczalna zawartość 10 g cukrów w 100 g produktu gotowego do spożycia, 10 g tłuszczu w 100 g produktu gotowego do spożycia i 1 g soli w 100 g produktu gotowego do spożycia szt 100

4 Bułka sznytka 70g, pieczywo pszenne o składzie, mąka pszenna, woda, drożdże, sól, wygląd okrągły, barwa jasnobrązowa. Niedopuszczalne jest stosowanie

do produkcji półproduktów mrożonych oraz polepszaczy do pieczywa. Opakowanie zbiorcze – kosz z tworzywa polietylenowego, nieuszkodzony, bez zanieczyszczeń. Produkt pakowany z etykietą zawierającą niezbędne informacje, produkt niepakowany ze specyfikacją zawierającą przynajmniej:

wykaz składników, wykaz alergenów, informację o wartości odżywczej, informację o dacie minimalnej trwałości/terminie przydatności do spożycia, dopuszczalna zawartość 10 g cukrów w 100 g produktu gotowego do spożycia, 10 g tłuszczu w 100 g produktu gotowego do spożycia i 1 g soli w 100 g produktu gotowego do spożycia szt 100

5 Bułka pszenna typu kajzerka 50g. Skład: zawartość mąki

pszennej min. 80%, na kwasie z

dodatkiem drożdży lub na drożdżach z dodatkiem soli. Kształt okrągły z krzyżowym podziałem, skorka gładka lub lekko chropowata, złocista. Niedopuszczalne jest stosowanie

do produkcji półproduktów mrożonych oraz polepszaczy do pieczywa. Opakowanie zbiorcze – kosz z tworzywa polietylenowego, nieuszkodzony, bez zanieczyszczeń. Produkt pakowany z etykietą zawierającą niezbędne informacje, produkt niepakowany ze specyfikacją zawierającą przynajmniej:

wykaz składników, wykaz alergenów, informację o wartości odżywczej, informację o dacie minimalnej trwałości/terminie przydatności do spożycia, dopuszczalna zawartość 10 g cukrów w 100 g produktu gotowego do spożycia, 10 g tłuszczu w 100 g produktu gotowego do spożycia i 1 g soli w 100 g produktu gotowego do spożycia szt 1500

6 Bułka maślana 80g, pieczywo pszenne drożdżowe, wygląd okrągły, dekorowany kruszonką, barwa brązowa, połyskliwa. Niedopuszczalne jest stosowanie

do produkcji półproduktów mrożonych oraz polepszaczy do pieczywa. Opakowanie zbiorcze – kosz z tworzywa polietylenowego, nieuszkodzony, bez zanieczyszczeń. Produkt pakowany z etykietą zawierającą niezbędne informacje, produkt niepakowany ze specyfikacją zawierającą przynajmniej:

wykaz składników, wykaz alergenów, informację o wartości odżywczej, informację o dacie minimalnej trwałości/terminie przydatności do spożycia, dopuszczalna zawartość 10 g cukrów w 100 g produktu gotowego do spożycia, 10 g tłuszczu w 100 g produktu gotowego do spożycia i 1 g soli w 100 g produktu gotowego do spożycia szt 150

7 Chałka 400g, pieczywo pszenne

drożdżowe, wygląd podłużny, kształt warkocza, dekorowany kruszonką, barwa brązowa, połyskliwa, smak i zapach swoisty, bez obcego zapachu. Niedopuszczalne jest stosowanie

do produkcji półproduktów mrożonych oraz polepszaczy do pieczywa. Opakowanie zbiorcze – kosz z tworzywa polietylenowego, nieuszkodzony, bez zanieczyszczeń. Produkt pakowany z etykietą zawierającą niezbędne informacje, produkt niepakowany ze specyfikacją zawierającą przynajmniej:

wykaz składników, wykaz alergenów, informację o wartości odżywczej, informację o dacie minimalnej trwałości/terminie przydatności do spożycia, dopuszczalna zawartość 10 g cukrów w 100 g produktu gotowego do spożycia, 10 g tłuszczu w 100 g produktu gotowego do spożycia i 1 g soli w 100 g produktu gotowego do spożycia szt 40

8 Bułka owsiana 50g szt 250

9 Bułka dyniowo - słonecznikowa 60g szt 250

10 Bułka wieloziarnista 70g szt 200

11 Bułka tarta 400g szt 300

13 Chleb rodzynekowy 400g pszenno- żytni szt 30

14 Chleb razowy 500g szt 20

15 Chleb żytni ze słonecznikiem 350g szt 30

16 Chleb pszenno-żytni krojony z makiem 500g szt 120

17 Chleb tostowy krojony 500g szt 30

18 Chleb bez glutenu 400g szt 10

19 Chleb żytni z dynią 400g szt 20

3. Artykuły spożywcze jeżeli jest to wymagane muszą być dostarczane w opakowaniach jednostkowych opisanych w formularzu ofertowym lub w opakowaniu o gramaturze bardzo zbliżonej, nie mniejszej niż opisana przez Zamawiającego.

4. Dostawa artykułów spożywczych obejmuje dostarczenie ich przez Wykonawcę własnym transportem do budynku Przedszkola Samorządowego Gminy Zambrów oraz wniesienie towaru do pomieszczenia magazynowego w budynku placówki. Koszty i ryzyko transportu ponosi Wykonawca.

5. W przypadku towarów posiadających nazwy towarowe ma zastosowanie zapis „lub równoważny”, 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.

6. Oprócz składu liczą się walory smakowe produktów, dlatego nie jest możliwa dostawa produktu równoważnego bez uzgodnienia i akceptacji Zamawiającego.

7. Produkty spożywcze objęte dostawą powinny spełniać wymogi sanitarno-epidemiologiczne i zasady systemu HACCP w zakładach żywienia zbiorowego między innymi:

a) Posiadać odpowiednie specyfikacje jakościowe lub atesty,

b) Posiadać odpowiednie oznakowanie, czyli datę minimalnej trwałości i termin przydatności do spożycia,

c) Posiadać odpowiedni system przewożenia towarów - zachowanie rozdzielności transportu,

d) Posiadać odpowiednią temperaturę podczas transportu i warunki sanitarne pojazdu,

8. Muszą odpowiadać normom jakościowym a w przypadku warzyw i owoców świeżych muszą być klasy I, którą określa Rozporządzenie Wykonawcze Komisji (UE) Nr 543/2011 z dnia 7 czerwca 2011 r. ustanawiające szczegółowe zasady stosowania rozporządzenia Rady Europy (WE) nr 1234/2007 w odniesieniu do sektora owoców i warzyw oraz sektora przetworzonych owoców i warzyw.

9. Transport oferowanych artykułów spożywczych musi odpowiadać wymaganiom sanitarnym dotyczącym środków transportu żywności określonych przepisami ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 roku o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2022r., poz.2132)

10. Wykonawca dostarczy produkty spełniające wymagania, o których mowa w Rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016r. w sprawie grup środków przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań, jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach (D.U. 2016, poz. 1154).

11. Na każde żądanie Zamawiającego Wykonawca jest zobowiązany okazać w stosunku do każdego produktu odpowiedni certyfikat zgodności z Polską Normą lub normami europejskimi.

12. Zamawiający zastrzega sobie prawo odmówienia przyjęcia dostarczonych towarów, jeżeli wystąpią jakiegokolwiek nieprawidłowości, co do jakości, terminu przydatności do spożycia danego produktu, bądź będzie on przewożony w nieodpowiednich warunkach. W takim przypadku Zamawiający może zastosować kary umowne o których mowa w §5 Umowy, z rozwiązaniem umowy włącznie.

13. Wykonawca jest obowiązany do uznania reklamacji wad ukrytych dostarczonych produktów i bezzwłocznej wymiany produktów wadliwych oraz uznania zwrotu produktów przeterminowanych lub nieświeżych. Wymiana na towar pełnowartościowy dokonana zostanie przez Wykonawcę w terminie nie dłuższym jak podany przez Zamawiającego w

zgłoszeniu tego faktu, jednak nie później jak w ciągu 24 godzin

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

4.5.5.) Wartość części: 10000 PLN

Część 5

4.5.1.) Krótki opis przedmiotu zamówienia

Przedmiot zamówienia w zakresie części V dotyczy zakupu i dostawy świeżych owoców i warzyw oraz jaj. Dostawa odbywać się będzie w zależności od bieżących potrzeb Zamawiającego. Towar musi być dostarczany następnego dnia od daty złożenia zamówienia.

Cechy wspólne dla asortymentu - wygląd charakterystyczny, naturalny dla każdego rodzaju produktu, bez naleciałości pleśniowych, świeże, pierwsza klasa jakości, produkty kierowane na rynek bezpośrednio po zbiorze, jak i po odpowiednim czasie przechowywania w warunkach zapewniających minimalne zmiany w wyglądzie i podstawowych parametrach opisujących ich własności, odpowiednio zapakowane, transport do Zamawiającego musi zapewniać pełnowartościowość produktów.

Zamawiający odmówi przyjęcia warzyw i owoców porażonych mokrą bądź suchą zgnilizną, zapleśniałych, zgnitych, zaparzonych, zwiędniętych, zafermentowanych, porażonych chorobami, z obcym zapachem, uszkodzonych mechanicznie (w tym uszkodzenia powstałe w czasie transportu od Wykonawcy do Zamawiającego zmarznięcia, zaparzenia, zwiędnięcia itp., będące wynikiem transportowania produktów w nieodpowiednich warunkach), uszkodzonych przez szkodniki, z obecnością szkodników lub ich pozostałości, tykawatych, miękkich, ze sparzającymi korzeniami

Szczegółowy wykaz ilościowy i asortymentowy dla części V:

Lp. Nazwa Towaru j.m. Szacowana ilość dostawy od 1.07.2026r. do 31.12.2026r.

- 1 Ananas świeży dojrzały, klasa I, waga 1 kg szt 150
- 2 Arbuz kg 30
- 3 Awokado klasa jakości I szt 15
- 4 Banany kg 400
- 5 Borówka amerykańska klasa jakości I (VI) kg 20
- 6 Botwinka (pęczek) min. 300g szt 15
- 7 Burak ćwikłowy kg 140
- 8 Brokuł świeży szt 15
- 9 Brzoskwinia kg 40
- 10 Cebula kg 100
- 11 Cebula cukrowa kg 30
- 12 Cukinia kg 15
- 13 Cykoria szt 30
- 14 Cytryna kg 15
- 15 Czeresnie sezonowo kg 20
- 16 Czosnek świeży szt 15
- 17 Dynia Hokkaido, klasa jakości I, cała, jędrna, bez uszkodzeń, skaz kg 25
- 18 Dynia piżmowa, o gruszkowatym kształcie, klasa jakości I, cała, jędrna, bez uszkodzeń, skaz kg 25
- 19 Granat klasa jakości I szt 20
- 20 Gruszka luzem kg 250
- 21 Jabłko luzem kg 300
- 22 Kalarepa klasa jakości I szt 120
- 23 Kapusta biała – klasa jakości I, kapusta o świeżym wyglądzie, bez uszkodzeń, bez oznak gnicia kg 60
- 24 Kapusta biała MŁODA – klasa jakości I, kapusta o świeżym wyglądzie, bez uszkodzeń, bez oznak gnicia kg 30
- 25 Kapusta czerwona – klasa jakości I, kapusta o świeżym wyglądzie, bez uszkodzeń, bez oznak gnicia kg 30
- 26 Kapusta pekińska - klasa jakości I, kapusta o świeżym wyglądzie, bez uszkodzeń, bez oznak gnicia kg 30
- 27 Kapusta kiszona, opakowanie wiaderko, klasa jakości I, utrwalona naturalnie bez dodatkowego kwasu octowego, mlekowego, poszatkowana, jędrna, chrupka, bez pleśni, okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 14 dni od daty dostawy kg 70
- 28 Kielki mix smaków, klasa jakości I, 50g szt 50
- 29 Jajka kurze świeże, wytłaczanki 30 sztuk, klasa L, chów ściółkowy (63g-73g) szt 2400
- 30 Kalafior – klasa jakości I, całe, jędrne, o świeżym wyglądzie, różę kalafiora zwarte, wolne od wad takich jak plamy lub ślady zmarznięcia. szt 40
- 31 Kiwi klasa jakości I, owoc twardy, dostatecznie dojrzały, nie zwiędnięty, bez uszkodzeń mechanicznych kg 200
- 32 Koperek świeży (pęczek), klasa jakości I, waga pęczka min. 150g, ładny, zielony (bez pożółkłych części), czysty, bez objawów gnicia, pleśni, bez uszkodzeń mechanicznych szt 160
- 33 Malina świeża, opakowanie 125g, klasa jakości I, bez oznak gnicia, pleśni szt 20
- 34 Mandarynka luzem bezpestkowa, słodka, klasa jakości I, odpowiednio dojrzała, soczysty miąższ, bez uszkodzeń, oznak gnicia i pleśni kg 120
- 35 Morela – klasa jakości I, odpowiednio dojrzałe, słodkie, zdrowe, bez oznak wyschnięcia, gnicia, pleśni, zepsucia kg 30
- 36 Mango klasa jakości I, świeży, całe, jędrne, bez uszkodzeń, skaz, oznak zepsucia szt 20
- 37 Marchew – klasa jakości I, korzeń całe, czysty (należy osuszyć po umyciu), bez żadnych uszkodzeń kg 230

38 Mięta świeża – w doniczce, ładne, zielone liście, bez oznak zwiędnięcia lub gnicia szt 10

39 Melon miódowy kg 150

40 Sałata mix 150g szt 60

41 Natka pietruszki (pęczek) szt 180

42 Nektarynka kg 40

43 Ogórek kiszony kg 70

44 Ogórek małosolny sezonowo kg 20

45 Ogórek zielony kg 230

46 Papryka czerwona/żółta świeża kg 115

47 Pietruszka korzeń kg 150

48 Pomarańcza kg 115

49 Pomidor kg 100

50 Pomidor malinowy kg 100

51 Pomidor koktajlowy kg 12

52 Por szt 50

53 Rzepa biała kg 15

54 Rzodkiewka pęczek 290

55 Rukola szt 25

56 Roszponka szt 35

57 Sałata lodowa szt 70

58 Sałata masłowa szt 30

59 Sałata rzymska op. 500g szt 35

60 Seler korzeń kg 170

61 Szcypior (pęczek) minimum 100g szt 100

62 Szpinak świeży szt 10

63 Pomelo szt 30

64 Śliwka węgierka kg 50

65 Śliwka hiszpańska duża ciemna kg 50

66 Truskawki kg 70

67 Winogrono białe kg 70

68 Winogrono ciemne kg 70

69 Ziemniaki kg 1700

70 Fasolka szparagowa żółta/zielona kg 30

3. Artykuły spożywcze jeżeli jest to wymagane muszą być dostarczane w opakowaniach jednostkowych opisanych w formularzu ofertowym lub w opakowaniu o gramaturze bardzo zbliżonej, nie mniejszej niż opisana przez Zamawiającego.

4. Dostawa artykułów spożywczych obejmuje dostarczenie ich przez Wykonawcę własnym transportem do budynku Przedszkola Samorządowego Gminy Zambrów oraz wniesienie towaru do pomieszczenia magazynowego w budynku placówki. Koszty i ryzyko transportu ponosi Wykonawca.

5. W przypadku towarów posiadających nazwy towarowe ma zastosowanie zapis „lub równoważny”, 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.

6. Oprócz składu liczą się walory smakowe produktów, dlatego nie jest możliwa dostawa produktu równoważnego bez uzgodnienia i akceptacji Zamawiającego.

7. Produkty spożywcze objęte dostawą powinny spełniać wymogi sanitarno-epidemiologiczne i zasady systemu HACCP w zakładach żywienia zbiorowego między innymi:

- a) Posiadać odpowiednie specyfikacje jakościowe lub atesty,
- b) Posiadać odpowiednie oznakowanie, czyli datę minimalnej trwałości i termin przydatności do spożycia,
- c) Posiadać odpowiedni system przewożenia towarów - zachowanie rozdzielności transportu,
- d) Posiadać odpowiednią temperaturę podczas transportu i warunki sanitarne pojazdu,

8. Muszą odpowiadać normom jakościowym a w przypadku warzyw i owoców świeżych muszą być klasy I, którą określa Rozporządzenie Wykonawcze Komisji (UE) Nr 543/2011 z dnia 7 czerwca 2011 r. ustanawiające szczegółowe zasady stosowania rozporządzenia Rady Europy (WE) nr 1234/2007 w odniesieniu do sektora owoców i warzyw oraz sektora przetworzonych owoców i warzyw.

9. Transport oferowanych artykułów spożywczych musi odpowiadać wymaganiom sanitarnym dotyczącym środków transportu żywności określonych przepisami ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 roku o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2022r., poz.2132)

10. Wykonawca dostarczy produkty spełniające wymagania, o których mowa w Rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016r. w sprawie grup środków przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań, jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach (D.U. 2016, poz. 1154).

11. Na każde żądanie Zamawiającego Wykonawca jest zobowiązany okazać w stosunku do każdego produktu odpowiedni certyfikat zgodności z Polską Normą lub normami europejskimi.

12. Zamawiający zastrzega sobie prawo odmówienia przyjęcia dostarczonych towarów, jeżeli wystąpią jakiegokolwiek nieprawidłowości, co do jakości, terminu przydatności do spożycia danego produktu, bądź będzie on przewożony w nieodpowiednich warunkach. W takim przypadku Zamawiający może zastosować kary umowne o których mowa w §5

Umowy, z rozwiązaniem umowy włącznie.

13. Wykonawca jest obowiązany do uznania reklamacji wad ukrytych dostarczonych produktów i bezzwłocznej wymiany produktów wadliwych oraz uznania zwrotu produktów przeterminowanych lub nieświeżych. Wymiana na towar pełnowartościowy dokonana zostanie przez Wykonawcę w terminie nie dłuższym jak podany przez Zamawiającego w zgłoszeniu tego faktu, jednak nie później jak w ciągu 24 godzin.

4.5.3.) Główny kod CPV: 03221200-8 - Warzywa owocowe

4.5.4.) Dodatkowy kod CPV:

15300000-1 - Owoce, warzywa i podobne produkty

03142500-3 - Jaja

4.5.5.) Wartość części: 36100 PLN

Część 6

4.5.1.) Krótki opis przedmiotu zamówienia

Przedmiot zamówienia w zakresie części VI dotyczy zakupu i dostawy mrożonych ryb, warzyw, owoców i wyrobów garmażeryjnych. Dostawa odbywać się będzie w zależności od bieżących potrzeb Zamawiającego. Towar musi być dostarczany następnego dnia od daty złożenia zamówienia.

- mrożonki mają być dostarczone do placówki nie rozmrożone
- dostarczanie towaru własnym transportem spełniającym wymagania sanitarne i higieniczne
- w przypadku dostarczenia wadliwego towaru reklamacja zostanie zgłoszona telefonicznie, wykonawca zobowiąże się wymienić towar na wolny od wad

Szczegółowy wykaz ilościowy i asortymentowy dla części VI:

Lp. Nazwa Towaru j.m. Szacowana ilość dostawy od 1.07.2026r. do 31.12.2026r.

1 Brokuły 2,5 kg kg 8

2 Porzeczka czarna mrożona 2,5kg kg 6

3 Fasola szparagowa cięta 2,5 kg kg 10

4 Jagoda 2,5 kg kg 8

5 Mango 2,5kg kg 15

6 Marchew kostka mrożona 2,5 kg kg 15

7 Marchewka mini 2,5kg kg 40

8 Mieszanka kompotowa mrożona 2,5kg kg 15

9 Paluszki rybne 100g podsmażane na oleju rzepakowym, zawartość ryby minimum 60%, MSC - Certyfikat

Zrównoważonego Rybołówstwa MSC - z certyfikowanych łowisk MSC, minimum 60% fileta z białej ryby

(mintaj/dorsz/morszczuk/miruna) kg 20

10 Ryba miruna mrożona, filety bez ości, bez skóry kg 100

11 Ryba mintaj, głęboko mrożony, bez ości, bez skóry kg 20

12 Dorsz atlantycki filet rybny głęboko mrożony bez skóry, bez ości kg 20

13 Łosoś filet mrożony, filety bez ości, bez skóry kg 20

14 Szpinak mrożony rozdrobniony 2,5 kg kg 6

15 Truskawki mrożone 2,5kg kg 30

16 Wiśnia mrożona 2,5kg kg 20

17 Mieszanka 7 składnikowa 2,5kg kg 10

18 Kalafior mrożony 2,5kg kg 40

19 Groszek mrożony 2,5kg kg 16

20 Marchew kostka z groszkiem mrożona 2,5kg kg 50

21 Brukselka 2,5kg kg 5

22 Dynia kostka 2,5kg kg 30

23 Porzeczka czerwona mrożona 2,5 kg kg 10

24 Malina 2,5kg kg 10

25 Jeżyna 2,5kg kg 10

26 Pierogi z mięsem drobiowym

i marchewką głęboko mrożone,

zawartość mięsa minimum 25%, bez zawartości syntetycznych dodatków do żywności, sztucznych aromatów i barwników, w szczególności wzmacniaczy smaku kg 25

27 Pyzy z mięsem, głęboko mrożone

o zawartości ziemniaków gotowanych

nie mniej niż 45%, minimalna zawartość

farszu mięsnego 10%, %, bez zawartości syntetycznych dodatków do żywności, sztucznych aromatów i barwników, w szczególności wzmacniaczy smaku kg 25

28 Pierogi z twarogiem głęboko mrożone,

zawartość twarogu minimum 40%, %, bez zawartości syntetycznych dodatków do żywności, sztucznych aromatów i barwników, w szczególności wzmacniaczy smaku kg 25

29 Pierogi z owocami głęboko mrożone, zawartość owoców minimum 30%, %, bez zawartości syntetycznych dodatków do żywności, sztucznych aromatów i barwników, w szczególności wzmacniaczy smaku kg 25

30 Pierogi ruskie z ziemniaków gotowanych

i sera twarogowego głęboko mrożone ,

minimalna zawartość farszu 20%, %, bez zawartości syntetycznych dodatków do żywności, sztucznych aromatów i barwników, w szczególności wzmacniaczy smaku kg 25

31 Pierogi ze szpinakiem głęboko mrożone,

zawartość szpinaku minimum 20%, %, bez zawartości syntetycznych dodatków do żywności, sztucznych aromatów i barwników, w szczególności wzmacniaczy smaku kg 25

32 Ziemniaki opiekane - części ziemniaków skórką, wstępnie podsmażone na oleju rzepakowym , opakowanie 2,5 kg.

Produkt głęboko mrożony, bez śladów wcześniejszego rozmrożenia i ponownego zamrożenia. kg 25

2. Artykuły spożywcze jeżeli jest to wymagane muszą być dostarczane w opakowaniach jednostkowych opisanych w formularzu ofertowym lub w opakowaniu o gramaturze bardzo zbliżonej, nie mniejszej niż opisana przez Zamawiającego.

3. Dostawa artykułów spożywczych obejmuje dostarczenie ich przez Wykonawcę własnym transportem do budynku Przedszkola Samorządowego Gminy Zambrów oraz wniesienie towaru do pomieszczenia magazynowego w budynku placówki. Koszty i ryzyko transportu ponosi Wykonawca.

4. W przypadku towarów posiadających nazwy towarowe ma zastosowanie zapis „lub równoważny”, 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.

5. Oprócz składu liczą się walory smakowe produktów, dlatego nie jest możliwa dostawa produktu równoważnego bez uzgodnienia i akceptacji Zamawiającego.

6. Produkty spożywcze objęte dostawą powinny spełniać wymogi sanitarno-epidemiologiczne i zasady systemu HACCP w zakładach żywienia zbiorowego między innymi:

a) Posiadać odpowiednie specyfikacje jakościowe lub atesty,

b) Posiadać odpowiednie oznakowanie, czyli datę minimalnej trwałości i termin przydatności do spożycia,

c) Posiadać odpowiedni system przewożenia towarów - zachowanie rozdzielności transportu,

d) Posiadać odpowiednią temperaturę podczas transportu i warunki sanitarne pojazdu,

7. Muszą odpowiadać normom jakościowym a w przypadku warzyw i owoców świeżych muszą być klasy I, którą określa Rozporządzenie Wykonawcze Komisji (UE) Nr 543/2011 z dnia 7 czerwca 2011 r. ustanawiające szczegółowe zasady stosowania rozporządzenia Rady Europy (WE) nr 1234/2007 w odniesieniu do sektora owoców i warzyw oraz sektora przetworzonych owoców i warzyw.

8. Transport oferowanych artykułów spożywczych musi odpowiadać wymaganiom sanitarnym dotyczącym środków transportu żywności określonych przepisami ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 roku o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2022r., poz.2132)

9. Wykonawca dostarczy produkty spełniające wymagania, o których mowa w Rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016r. w sprawie grup środków przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań, jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach (D.U. 2016, poz. 1154).

10. Na każde żądanie Zamawiającego Wykonawca jest zobowiązany okazać w stosunku do każdego produktu odpowiedni certyfikat zgodności z Polską Normą lub normami europejskimi.

11. Zamawiający zastrzega sobie prawo odmówienia przyjęcia dostarczonych towarów, jeżeli wystąpią jakiegokolwiek nieprawidłowości, co do jakości, terminu przydatności do spożycia danego produktu, bądź będzie on przewożony w nieodpowiednich warunkach. W takim przypadku Zamawiający może zastosować kary umowne o których mowa w §5 Umowy, z rozwiązaniem umowy włącznie.

Wykonawca jest obowiązany do uznania reklamacji wad ukrytych dostarczonych produktów i bezzwłocznej wymiany produktów wadliwych oraz uznania zwrotu produktów przeterminowanych lub nieświeżych. Wymiana na towar pełnowartościowy dokonana zostanie przez Wykonawcę w terminie nie dłuższym jak podany przez Zamawiającego w zgłoszeniu tego faktu, jednak nie później jak w ciągu 24 godzin

4.5.3.) Główny kod CPV: 15220000-6 - Ryby mrożone, filety rybne i pozostałe mięso ryb

4.5.4.) Dodatkowy kod CPV:

15331170-9 - Warzywa mrożone

15896000-5 - Produkty głęboko mrożone

15894300-4 - Dania gotowe

4.5.5.) Wartość części: 12000 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: 3

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: 16203,16 PLN

6.3.) Cena lub koszt oferty z najwyższą ceną lub kosztem: 27778,80 PLN

6.4.) Cena lub koszt oferty wykonawcy, któremu udzielono zamówienia: 16203,16 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 1)

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

Wykonawca

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

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

7.3.2) Krajowy Numer Identyfikacyjny: 5272359947

7.3.3) Ulica: ul. Staniewicka 12

7.3.4) Miejscowość: Warszawa

7.3.5) Kod pocztowy: 03-310

7.3.6.) Województwo: mazowieckie

7.3.7.) Kraj: Polska

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

SEKCJA VIII UMOWA (dla części 1)

8.1.) Data zawarcia umowy: 2026-06-26

8.2.) Wartość umowy/umowy ramowej: 16203,16 PLN

8.3.) Okres realizacji zamówienia albo umowy ramowej:
Od 2026-07-01 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 zawarciem umowy

SEKCJA VI OFERTY (dla części 2)

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: 22068,10 PLN

6.3.) Cena lub koszt oferty z najwyższą ceną lub kosztem: 26426,15 PLN

6.4.) Cena lub koszt oferty wykonawcy, któremu udzielono zamówienia: 22068,10 PLN

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

6.6.) Oferta wybranego wykonawcy jest ofertą wariantową: Nie

SEKCJA VII WYKONAWCA, KTÓREMU UDZIELONO ZAMÓWIENIA (dla części 2)

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

Wykonawca

7.2.) Wielkość przedsiębiorstwa wykonawcy: Mały przedsiębiorca

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

7.3.1) Nazwa (firma) wykonawcy, któremu udzielono zamówienia: Hurt i Detal Artykuły Spożywczo Rolne Anna Siekierko

7.3.2) Krajowy Numer Identyfikacyjny: 7221027136

7.3.3) Ulica: ul. Szpitalna 24

7.3.4) Miejscowość: Wysokie Mazowieckie

7.3.5) Kod pocztowy: 18-200

7.3.6.) Województwo: podlaskie

7.3.7.) Kraj: Polska

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

SEKCJA VIII UMOWA (dla części 2)

8.1.) Data zawarcia umowy: 2026-06-26

8.2.) Wartość umowy/umowy ramowej: 22068,10 PLN

8.3.) Okres realizacji zamówienia albo umowy ramowej:

Od 2026-07-01 do 2026-12-31

Część 3

SEKCJA V ZAKOŃCZENIE POSTĘPOWANIA (dla części 3)

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

SEKCJA VI OFERTY (dla części 3)

6.1.) Liczba otrzymanych ofert lub wniosków: 2

6.1.1.) Liczba otrzymanych ofert wariantowych: 0

6.1.2.) Liczba ofert dodatkowych: 0

6.1.3.) Liczba otrzymanych od MŚP: 2

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

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

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

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

6.2.) Cena lub koszt oferty z najniższą ceną lub kosztem: 40739,49 PLN

6.3.) Cena lub koszt oferty z najwyższą ceną lub kosztem: 41269,51 PLN

6.4.) Cena lub koszt oferty wykonawcy, któremu udzielono zamówienia: 40739,49 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: Florek Teresa Florczyk

7.3.2) Krajowy Numer Identyfikacyjny: 5421401880

7.3.3) Ulica: ul. Nowosielska 40D

7.3.4) Miejscowość: Białystok

7.3.5) Kod pocztowy: 15-617

7.3.6.) Województwo: podlaskie

7.3.7.) Kraj: Polska

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

SEKCJA VIII UMOWA (dla części 3)

8.1.) Data zawarcia umowy: 2026-06-26

8.2.) Wartość umowy/umowy ramowej: 40739,49 PLN

8.3.) Okres realizacji zamówienia albo umowy ramowej:
Od 2026-07-01 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 zawarciem umowy

SEKCJA VI OFERTY (dla części 4)

6.1.) Liczba otrzymanych ofert lub wniosków: 1

6.1.1.) Liczba otrzymanych ofert wariantowych: 0

6.1.2.) Liczba ofert dodatkowych: 0

6.1.3.) Liczba otrzymanych od MŚP: 1

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

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

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

- 6.1.7.) Liczba ofert zawierających rażąco niską cenę lub koszt: 0
- 6.2.) Cena lub koszt oferty z najniższą ceną lub kosztem: 3887,63 PLN
- 6.3.) Cena lub koszt oferty z najwyższą ceną lub kosztem: 3887,63 PLN
- 6.4.) Cena lub koszt oferty wykonawcy, któremu udzielono zamówienia: 3887,63 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: Średni przedsiębiorca
- 7.3.) Dane (firmy) wykonawcy, któremu udzielono zamówienia:
- 7.3.1) Nazwa (firma) wykonawcy, któremu udzielono zamówienia: Piekarnia Kraska K. Karwowska-Dołęga Sp. Komandytowa
- 7.3.2) Krajowy Numer Identyfikacyjny: 7180001110
- 7.3.3) Ulica: Ul. Aleja Legionów 145A
- 7.3.4) Miejscowość: Łomża
- 7.3.5) Kod pocztowy: 18-400
- 7.3.6.) Województwo: podlaskie
- 7.3.7.) Kraj: Polska
- 7.3.8.) Czy wykonawca przewiduje powierzenie wykonania części zamówienia podwykonawcom?: Nie

SEKCJA VIII UMOWA (dla części 4)

- 8.1.) Data zawarcia umowy: 2026-06-26
- 8.2.) Wartość umowy/umowy ramowej: 3887,63 PLN
- 8.3.) Okres realizacji zamówienia albo umowy ramowej:
Od 2026-07-01 do 2026-12-31

Część 5

SEKCJA V ZAKOŃCZENIE POSTĘPOWANIA (dla części 5)

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

SEKCJA VI OFERTY (dla części 5)

- 6.1.) Liczba otrzymanych ofert lub wniosków: 2
- 6.1.1.) Liczba otrzymanych ofert wariantowych: 0
- 6.1.2.) Liczba ofert dodatkowych: 0
- 6.1.3.) Liczba otrzymanych od MŚP: 2
- 6.1.4.) Liczba ofert wykonawców z siedzibą w państwach EOG innych niż państwo zamawiającego: 0
- 6.1.5.) Liczba ofert wykonawców z siedzibą w państwie spoza EOG: 0
- 6.1.6.) Liczba ofert odrzuconych, w tym liczba ofert zawierających rażąco niską cenę lub koszt: 0
- 6.1.7.) Liczba ofert zawierających rażąco niską cenę lub koszt: 0
- 6.2.) Cena lub koszt oferty z najniższą ceną lub kosztem: 35189,75 PLN
- 6.3.) Cena lub koszt oferty z najwyższą ceną lub kosztem: 37198,45 PLN

6.4.) Cena lub koszt oferty wykonawcy, któremu udzielono zamówienia: 35189,75 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: Mirosław Popow, Przedsiębiorstwo Handlowo-Usługowe Mango Detal-Hurt

7.3.2) Krajowy Numer Identyfikacyjny: 5431000332

7.3.3) Ulica: ul. Poddolna 63

7.3.4) Miejscowość: Hajnówka

7.3.5) Kod pocztowy: 17-200

7.3.6.) Województwo: podlaskie

7.3.7.) Kraj: Polska

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

SEKCJA VIII UMOWA (dla części 5)

8.1.) Data zawarcia umowy: 2026-06-26

8.2.) Wartość umowy/umowy ramowej: 35189,75 PLN

8.3.) Okres realizacji zamówienia albo umowy ramowej:
Od 2026-07-01 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: 2

6.1.1.) Liczba otrzymanych ofert wariantowych: 0

6.1.2.) Liczba ofert dodatkowych: 0

6.1.3.) Liczba otrzymanych od MŚP: 2

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

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

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

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

6.2.) Cena lub koszt oferty z najniższą ceną lub kosztem: 10533,97 PLN

6.3.) Cena lub koszt oferty z najwyższą ceną lub kosztem: 10733,68 PLN

6.4.) Cena lub koszt oferty wykonawcy, któremu udzielono zamówienia: 10533,97 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: Mały przedsiębiorca

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

7.3.1) Nazwa (firma) wykonawcy, któremu udzielono zamówienia: Neptun Włodzimierz Grochulski

7.3.2) Krajowy Numer Identyfikacyjny: 5421147625

7.3.3) Ulica: ul. Zachodnia 24/21

7.3.4) Miejscowość: Białystok

7.3.5) Kod pocztowy: 15-345

7.3.6.) Województwo: podlaskie

7.3.7.) Kraj: Polska

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

SEKCJA VIII UMOWA (dla części 6)

8.1.) Data zawarcia umowy: 2026-06-26

8.2.) Wartość umowy/umowy ramowej: 10533,97 PLN

8.3.) Okres realizacji zamówienia albo umowy ramowej:
Od 2026-07-01 do 2026-12-31