

Ogłoszenie o wyniku postępowania

Dostawy

DOSTAWA ŻYWNOŚCI DO STOŁÓWKI DLA ZESPOŁU SZKOŁY PODSTAWOWEJ nr II I PRZEDSZKOLA W ZAGNAŃSKU od 01.09.2026 r. do 31.08.2027 r

SEKCJA I - ZAMAWIAJĄCY

1.1.) Rola zamawiającego

Postępowanie prowadzone jest samodzielnie przez zamawiającego

1.2.) Nazwa zamawiającego: ZESPÓŁ SZKOŁY PODSTAWOWEJ NR 2 I PRZEDSZKOLA W ZAGNAŃSKU

1.4) Krajowy Numer Identyfikacyjny: REGON 260018300

1.5) Adres zamawiającego

1.5.1.) Ulica: ul. Turystyczna 59

1.5.2.) Miejscowość: Zagnańsk

1.5.3.) Kod pocztowy: 26-050

1.5.4.) Województwo: świętokrzyskie

1.5.5.) Kraj: Polska

1.5.6.) Lokalizacja NUTS 3: PL721 - Kielecki

1.5.7.) Numer telefonu: 41 3113275

1.5.8.) Numer faksu: 41 3113275

1.5.9.) Adres poczty elektronicznej: spnr2@zagnansk.pl

1.5.10.) Adres strony internetowej zamawiającego: <https://zagnansk.edu.pl/>

1.6.) Adres strony internetowej prowadzonego postępowania:

<http://platformazakupowa.pl/pn/zagnansk>

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:

DOSTAWA ŻYWNOŚCI DO STOŁÓWKI DLA ZESPOŁU SZKOŁY PODSTAWOWEJ nr II I PRZEDSZKOLA W ZAGNAŃSKU od 01.09.2026 r. do 31.08.2027 r

2.4.) Identyfikator postępowania: ocds-148610-912e2191-cb62-4fee-8872-40c0624bfef2

2.5.) Numer ogłoszenia: 2026/BZP 00442946

2.6.) Wersja ogłoszenia: 01

2.7.) Data ogłoszenia: 2026-09-17

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

2.9.) Numer planu postępowań w BZP: 2026/BZP 00331642/01/P

2.10.) Identyfikator pozycji planu postępowań:

1.2.1 DOSTAWA ŻYWNOŚCI DO STOŁÓWKI DLA ZESPOŁU SZKOŁY PODSTAWOWEJ nr II I PRZEDSZKOLA W ZAGNAŃSKU od 01.09.2026 r. do 31.08.2027 r

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 00331859

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.26.1.2026

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

4.3.) Wartość zamówienia: 347333,33 PLN

4.4.) Rodzaj zamówienia: Dostawy

Część 1

4.5.1.) Krótki opis przedmiotu zamówienia

Część NR 1: ARTYKUŁY SPOŻYWCZE (Kod CPV: 15800000-6)

Wymagania asortymentowe: Kasze, ryże, makarony, maki, przyprawy jednorodne i mieszanki, oleje, oliwy, przetwory w słoikach/puszkach, bakalie, płatki śniadaniowe (w tym jaglane), żywność bezglutenowa. Parametry minimalne: Przyprawy: Intensywny, naturalny zapach po otwarciu, produkt sypki, bez grudek i zawilgocenia. Kategoryczny zakaz dodawania glutamianu sodu, soli oraz sztucznych barwników. Makarony: Wyprodukowane z maki wysokiej jakości z dodatkiem pszenicy durum (semoliny). Po ugotowaniu twarde, sprężyste, nieklejące się. Przetwory: Słoiki i puszki nienaruszone, bez rdzy i bombażu. Zawartość bez śladów pleśni czy mętnej, śluzowatej zalewy. Pakowanie: Oryginalne, czyste opakowania producenta chroniące przed wilgocią. Termin przydatności: Towar dostarczony nie później niż w połowie jego całkowitego okresu przydatności do spożycia.

Harmonogram: 2 razy w tygodniu, w godzinach 05:00 – 07:00 (w zależności od jadłospisu) Rozładunek: Kierowca/konwojent Wykonawcy zapewnia wniesienie pojemników z zamówieniem bezpośrednio do wskazanych przez Zamawiającego pomieszczeń bloku żywieniowego.

Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia zawiera załącznik nr 1 do SWZ – opis przedmiotu Zamówienia, załącznik nr 2.1 – 2.9 zawiera wymagany przez Zamawiającego asortyment wraz z ilościami.

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

4.5.5.) Wartość części: 60614,76 PLN

Część 2

4.5.1.) Krótki opis przedmiotu zamówienia

Część NR 2: MIĘSO WIEPRZOWE I WOŁOWE (Kod CPV: 15100000-9) Parametry minimalne: Klasa I z bezpośredniego rozbioru. Mięso chude, bez ścięgien, powięzi, błon i chrząstek. Powierzchnia sucha i matowa, barwa od bladoróżowej do czerwonej. Zapach swoisty, świeży – bez oznak zaparzenia, kwaśnienia czy rozkładu. Konsystencja jędrna, sprężysta (śląd po naciśnięciu palcem natychmiast znika). Sok mięsny przezroczysty, bez nadmiernego wycieku osocza. Ograniczenia: Maksymalny tłuszcz międzymięśniowy do 15%, całkowity zakaz tłuszczu zewnętrznego. Barwa tłuszczu biała lub jasnokremowa. Absolutny zakaz nastrzykiwania wodą i dodawania substancji chemicznych (fosforanów, białek obcych). Wołowina wyłącznie ze zwierząt do 24. miesiąca życia. Wymóg opakowania bezpieczeństwa: Każdy asortyment mięsa musi być dostarczony w oddzielnym, czystym, zdezynfekowanym, zamykanym pokrywą plastikowym pojemniku transportowym (Euro) posiadającym atest do kontaktu z żywnością. Niedopuszczalny transport w workach foliowych luzem. Ciąg chłodniczy: Transport w temperaturze 0°C do +4°C z ciągłym monitoringiem temperatury i aktualną książką sanitarną pojazdu. Harmonogram: 2 razy w tygodniu, w godzinach 05:00 – 07:00. (w zależności od jadłospisu) Rozładunek: Kierowca/konwojent Wykonawcy zapewnia wniesienie pojemników bezpośrednio do wskazanych przez Zamawiającego pomieszczeń bloku żywieniowego. Wykonawca przez cały okres umowy musi posiadać aktualną decyzję właściwego organu Inspekcji Weterynaryjnej lub Państwowej Inspekcji Sanitarnej na obrót hurtowy/produkcję oraz dokument potwierdzający wdrożenie i nadzór nad systemem HACCP

Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia zawiera załącznik nr 1 do SWZ – opis przedmiotu Zamówienia, załącznik nr 2.1 – 2.9 zawiera wymagany przez Zamawiającego asortyment wraz z ilościami.

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

4.5.5.) Wartość części: 33333,33 PLN

Część 3

4.5.1.) Krótki opis przedmiotu zamówienia

Część NR 3: MIĘSO: DRÓB I PRODUKTY DROBIOWE (ŚWIEŻE) (Kod CPV: 15112000-6) Parametry minimalne: Wyłącznie klasa handlowa „A” (zgodnie z rozporządzeniem WE nr 543/2008) z bezpośredniego rozbioru. Tuszki i elementy (filety, udka) całkowicie pozbawione piór, pałek puchowych, złamanych i wystających kości, siniaków oraz plam krwi. Barwa jasnoróżowa, mięso czyste, bez widocznych substancji obcych. Mięso świeże, chłodzone – brak śladów wcześniejszego mrożenia. Ograniczenia: Zakaz stosowania zabiegów zwiększających masę (brak nastrzykiwania wodą), zakaz stosowania konserwantów. Wymóg opakowania bezpieczeństwa: Dostawa wyłącznie w czystych, zdezynfekowanych plastikowych pojemnikach z pokrywą, przeznaczonych tylko do drobiu. Każdy element (np. osobno filet, osobno porcja rosółowa) w osobnym pojemniku. Ciąg chłodniczy: Temperatura transportu 0°C do +4°C wraz z rejestrem temperatury z trasy. Harmonogram: 2 razy w tygodniu, w godzinach 05:00 – 07:00. (w zależności od jadłospisu) Rozładunek: Kierowca/konwojent Wykonawcy zapewnia wniesienie pojemników bezpośrednio do wskazanych przez Zamawiającego pomieszczeń bloku żywieniowego. Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia zawiera załącznik nr 1 do SWZ – opis przedmiotu Zamówienia, załącznik nr 2.1 – 2.9 zawiera wymagany przez Zamawiającego asortyment wraz z ilościami.

4.5.3.) Główny kod CPV: 15112000-6 - Drób

4.5.5.) Wartość części: 48626,67 PLN

Część 4

4.5.1.) Krótki opis przedmiotu zamówienia

Część NR 4: MROŻONKI: Ryby, przetwory rybne oraz mrożonki warzywne i owocowe (Kod CPV: 15331170-7, 15220000-6) Parametry minimalne: Ryby: Filety mrożone bez skóry i bez ości (bezpieczne dla dzieci, np. miruna, dorsz). Glazura (lód) ochronna maksymalnie do 5-10% (wartość musi być jasno zadeklarowana). Zapach świeży, rybny, brak zapachu amoniaku czy jeliczenia.

Warzywa i owoce mrożone: Mieszanki i produkty jednogatunkowe, czyste, sypane, o naturalnym zabarwieniu.

Zabezpieczenie przed rozmrożeniem: Produkty muszą być całkowicie zamrożone i sypane wewnątrz opakowania jednostkowego. Wykrycie zbrylenia (jednej twardej bryły lodowej) świadczy o wcześniejszym rozmrożeniu i skutkuje natychmiastowym odrzuceniem dostawy. Wymóg opakowania i transportu: Produkty przewożone w specjalistycznej mroźni samochodowej w temperaturze -18°C lub niższej. Dostawa do bloku żywieniowego w czystych plastikowych pojemnikach zbiorczych, zabezpieczających przed pękaniem worków jednostkowych. Termin przydatności: Minimum 6 miesięcy od daty dostawy. Harmonogram: 1-2 razy w tygodniu, w godzinach 05:00 – 07:00. (w zależności od jadłospisu) Rozładunek: Kierowca/konwojent Wykonawcy zapewnia wniesienie pojemników bezpośrednio do wskazanych przez Zamawiającego pomieszczeń bloku żywieniowego. Wykonawca przez cały okres umowy musi posiadać aktualną decyzję właściwego organu Inspekcji Weterynaryjnej lub Państwowej Inspekcji Sanitarnej na obrót hurtowy/produkcję oraz dokument potwierdzający wdrożenie i nadzór nad systemem HACCP

Zamawiający w części 4 art., mrożonki i ryby wymaga od Wykonawcy udostępnienia lub bezpłatnej dzierżawy 3 zamrażarek o pojemności 271 l na czas obowiązywania umowy.

Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia zawiera załącznik nr 1 do SWZ – opis przedmiotu Zamówienia, załącznik nr 2.1 – 2.9 zawiera wymagany przez Zamawiającego asortyment wraz z ilościami.

4.5.3.) Główny kod CPV: 15331170-9 - Warzywa mrożone

4.5.5.) Wartość części: 61960,00 PLN

Część 5

4.5.1.) Krótki opis przedmiotu zamówienia

Część NR 5: NABIAŁ (w tym produkty dla diet) (Kod CPV: 15500000-3)

Parametry minimalne: Mleko (świeże oraz UHT), twarogi, jogurty naturalne i smakowe, kefiry, śmietana, sery żółte, masło ekstra (min. 82% tłuszczu). Skład czysty, bez zagęszczaczy chemicznych, żelatyny czy skrobi modyfikowanej w jogurtach. Produkty dietetyczne: Nabiał bez laktozowy (zawartość laktozy < 0,01 g / 100 g). Napoje roślinne (sojowy, owsiany) w 100% roślinne, bez dodatku cukru i stabilizatorów chemicznych. Margaryna w 100% bezmleczna (bez serwatki, kazeiny i maślanki).

Wymóg opakowania bezpieczeństwa: Produkty pakowane w czyste, zbiorcze skrzynki plastikowe, uniemożliwiające gniecenie i uszkodzenie kubków czy kartonów. Śmietana lub jogurty w wiaderkach muszą posiadać nienaruszoną plombę producenta.

Ciąg chłodniczy i daty ważności: Transport w temperaturze +2°C do +6°C (nie dotyczy mleka UHT przed otwarciem).

Terminy przydatności w dniu dostawy: Mleko świeże, twarogi: min. 5 dni. Jogurty, śmietany, kefiry: min. 10 dni. Masło ekstra: min. 14 dni. Sery żółte: min. 21 dni.

Mleko UHT, napoje roślinne: min. 60 dni. Harmonogram: 2-3 razy w tygodniu, w godzinach 05:00 – 07:00. (w zależności od jadłospisu) Rozładunek: Kierowca/konwojent Wykonawcy zapewnia wniesienie pojemników bezpośrednio do wskazanych przez Zamawiającego pomieszczeń bloku żywieniowego.

Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia zawiera załącznik nr 1 do SWZ – opis przedmiotu Zamówienia, załącznik nr 2.1 – 2.9 zawiera wymagany przez Zamawiającego asortyment wraz z ilościami.

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

4.5.5.) Wartość części: 52100,00 PLN

Część 6

4.5.1.) Krótki opis przedmiotu zamówienia

Część NR 6: Produkty mięsno-wędliniarskie (wędlina) (Kod CPV: 15131130-5) 1. Parametry minimalne i rygorystyczne
 Asortyment: Wędliny parzone, wędzone, pieczone, parówki i kielbaski. Zawartość mięsa: Zawartość czystego mięsa w produkcie gotowym musi wynosić minimum 85% dla wędlin w bloku/plastrach oraz minimum 90% czystego mięsa (z szynki wieprzowej lub drobiu) dla parówek i kielbasek. Limit tłuszczu Zgodnie z nowym rozporządzeniem MZ, maksymalna zawartość tłuszczu w dostarczanych produktach wędliniarskich nie może przekraczać 10 g w 100 g produktu. Limit soli/sodu: Maksymalna zawartość soli w gotowym produkcie nie może przekraczać 1,2 g na 100 g produktu. Zakaz substancji dodatkowych: Kategoryczny, absolutny zakaz obecności: MOM (mięsa oddzielonego mechanicznie), MDOM (mięsa debonowanego mechanicznie). Glutaminianu sodu i innych wzmacniaczy smaku (E620–E625). Fosforanów i polifosforanów dodawanych w celu wiązania wody (E450–E452). Sztucznych barwników. Cechy organoleptyczne i świeżość
 Wygląd: Powierzchnia batonów/bloków czysta, sucha. Plastry spójne, o jednolitej strukturze, niewykazujące tendencji do rozpadania się. Wady niedopuszczalne: Całkowity brak śladów oślizłości, zazielenienia, zasinień, wycieku osocza, galarety lub tłuszczu wewnątrz opakowania. Smak i zapach: Delikatny, swoisty dla świeżych wędlin (w zależności od procesu: wędzenia, parzenia lub pieczenia), bez nut kwaśnych, stęchłych lub zjełczałych. Wymóg opakowania bezpieczeństwa (Ochrona przed odrzuceniem dostawy) Konfekcjonowanie: Wędliny w blokach lub fabrycznie plastrowane muszą być pakowane próżniowo (VAC) lub w atmosferze ochronnej (MAP) bezpośrednio u producenta. Plastikowe pojemniki transportowe: Wszystkie wędliny muszą być dostarczane w czystych, zdezynfekowanych, wykonanych z tworzywa sztucznego i zamykanych szczelną pokrywą pojemnikach transportowych (typu Euro), posiadających atest do kontaktu z żywnością. Zakaz mieszania: Wprowadza się bezwzględny zakaz umieszczania w jednym pojemniku zbiorczym wędlin surowych/wędzonych (np. kabanosy, kielbasy wędzone) razem z wędlinami gotowanymi/parzonymi (np. szynka gotowana, parówki). Odmowa przyjęcia: Dostarczenie wędlin w uszkodzonych workach foliowych luzem, w brudnych skrzynkach lub bez pokrywy ochronnej skutkuje natychmiastowym odrzuceniem dostawy w całości na koszt Wykonawcy.
 Ciąg chłodniczy i wymagania sanitarno-weterynaryjne Temperatura: Dostawa wyspecjalizowanym transportem chłodniczym (z aktualną decyzją Sanepidu/Weterynarii) w temperaturze od +2°C do +4°C (obniżono górną granicę z +6°C na +4°C, co zapewnia wyższe bezpieczeństwo mikrobiologiczne wędlin plastrowanych). Wykonawca zapewnia monitoring temperatury w trasie. Wykonawca przez cały okres umowy musi posiadać aktualną decyzję właściwego organu Inspekcji Weterynaryjnej lub Państwowej Inspekcji Sanitarnej na obrót hurtowy/produkcję oraz dokument potwierdzający wdrożenie i nadzór nad systemem HACCP. Logistyka i terminy ważności Termin przydatności: W dniu dostawy wędliny w nienaruszonych opakowaniach zbiorczych/jednostkowych muszą posiadać minimum 10 dni pozostałego okresu przydatności do spożycia. Harmonogram dostaw: 2 razy w tygodniu (zgodnie z zamówieniem szkoły), ściśle w przedziale godzinowym 05:00 – 07:00. Rozładunek: Kierowca/konwojent Wykonawcy zapewnia wniesienie pojemników bezpośrednio do wskazanych przez Zamawiającego pomieszczeń bloku żywieniowego.
 Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia zawiera załącznik nr 1 do SWZ – opis przedmiotu Zamówienia, załącznik nr 2.1 – 2.9 zawiera wymagany przez Zamawiającego asortyment wraz z ilościami.

4.5.3.) Główny kod CPV: 15131130-5 - Wędliny

4.5.5.) Wartość części: 10450,00 PLN

Część 7

4.5.1.) Krótki opis przedmiotu zamówienia

Część NR 7: Pieczywo i wyroby piekarskie (Kod CPV: 15811000-6)

Parametry minimalne i normy ustawowe

Asortyment: Chleb tradycyjny (np. pszenno-żytni), chleb razowy, chleb graham, bułki pszenne bułki grahamki, bułki wieloziarniste, bułka tarta.

Proces produkcji: Pieczywo musi być produkowane metodami tradycyjnymi, na naturalnym zakwasie (w przypadku pieczywa żytniego i mieszanego) lub na drożdżach. Bezwzględny zakaz stosowania ciasta głęboko mrożonego, mieszanek piekarniczych instant oraz sztucznych konserwantów chemicznych przedłużających świeżość. Limit soli Zgodnie z aktualnymi przepisami prawa żywnościowego dla jednostek oświaty, maksymalna zawartość soli w dostarczonym pieczywie nie może przekraczać 1,2 g na 100 g produktu gotowego. Skład: Czysty, oparty na mące, wodzie, zakwasie/drożdżach i soli. Niedopuszczalny jest dodatek syropu glukozowo-fruktozowego, karmelu (jako sztucznego barwnika do chlebów "ciemnych") oraz tłuszczów utwardzonych. Cechy organoleptyczne i jakość Świeżość: Dostawy codzienne. Pieczywo w momencie dostawy musi być świeże, całkowicie wystudzone (pieczywo ciepłe, pakowane w skrzynki paruje, co przyspiesza proces rozwoju pleśni i niszczy strukturę miękiszu). Wygląd: Skórka prawidłowo i równomiernie wypieczona, chrupiąca, nieprzypalona, bez spękań i pęcherzy. Miększość elastyczny, równomiernie porowaty, bez zakalców, smug i grudek mąki. Po lekkim naciśnięciu palcem miększość musi natychmiast wracać do pierwotnego kształtu. Smak i zapach: Charakterystyczny dla danego gatunku pieczywa (lekko kwaskowaty dla żytniego, swoisty dla pszennego), bez posmaku goryczy, stęchlizny czy zapachów obcych.

Wymogi dotyczące opakowań i czystości (Zabezpieczenie przed odrzuceniem dostawy)

Plastikowe skrzynki transportowe: Pieczywo musi być dostarczane w czystych, zdezynfekowanych, ażurowych skrzynkach plastikowych przeznaczonych wyłącznie do transportu wyrobów piekarskich. Zakaz stosowania opakowań brudnych:

Niedopuszczalne jest dostarczanie pieczywa w skrzynkach brudnych, zakurzonych, z resztkami starego pieczywa lub w uszkodzonych workach foliowych luzem. Zabezpieczenie w transporcie: Skrzynki wewnątrz pojazdu muszą być skutecznie zabezpieczone przed kurzem, pyłem, owadami oraz wpływem czynników atmosferycznych (opady, wilgoć). Bułka tarta: Musi

być dostarczana w szczelnych, fabrycznie zamkniętych opakowaniach foliowych (np. 1 kg lub 5 kg) uniemożliwiających zawilgocenie, z pełną etykietą producenta. Logistyka, terminy i procedura odbioru Harmonogram dostaw: Sukcesywnie, codziennie od poniedziałku do piątku (w dni pracy kuchni szkolnej), ściśle w przedziale godzinowym 05:00 – 07:00. Rozładunek: Kierowca/konwojent Wykonawcy zapewnia w ramach ceny wniesienie skrzynek z pieczywem bezpośrednio do wskazanych przez Zamawiającego pomieszczeń bloku żywieniowego. Termin przydatności: Pieczywo świeże (chleb, bułki): przydatność bieżąca (24–48 godzin od momentu wypieku). Bułka tarta: minimum 3 miesiące pozostałego okresu przydatności w dniu dostawy.

Prawo do reklamacji: W przypadku dostarczenia pieczywa niespełniającego norm (np. niewystudzone, z zakalce, w brudnych skrzynkach, dostarczone po godzinie 07:00), Zamawiający odmawia przyjęcia towaru. Wykonawca ma obowiązek dowieźć pieczywo zgodne z opisem w czasie maksymalnie 2 godzin od zgłoszenia.

Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia zawiera załącznik nr 1 do SWZ – opis przedmiotu Zamówienia, załącznik nr 2.1 – 2.9 zawiera wymagany przez Zamawiającego asortyment wraz z ilościami.

4.5.3.) Główny kod CPV: 15811000-6 - Pieczywo

4.5.5.) Wartość części: 13893,33 PLN

Część 8

4.5.1.) Krótki opis przedmiotu zamówienia

Część NR 8: Warzywa i owoce (świeże) (Kod CPV: 03221000-6, 03222000-3)

Parametry minimalne i normy jakościowe

Klasa jakości: Wszystkie dostarczane warzywa i owoce muszą odpowiadać wymaganiom Klasy I według powszechnie obowiązujących norm handlowych UE dla świeżych owoców i warzyw. Stan ogólny: Produkty muszą być: Zdrowe, jędrne, całe, czyste, bez nadmiernego zawilgocenia zewnętrznego. W odpowiedniej fazie dojrzałości zbiorczej i konsumpcyjnej (niedopuszczalny towar niedojrzały lub przejrzały, wykazujący cechy „mączystości” czy zaparzenia). Całkowicie wolne od śladów gnicia, pleśnienia, zaplamień, zwiędnięcia, zgniecenia oraz śladów żerowania szkodników (owadów, gryzoni) i chorób grzybowych.

Warzywa korzeniowe i ziemniaki: Marchew, pietruszka, seler, buraki oraz ziemniaki kulinarne muszą być wstępnie oczyszczone (płukane lub szczotkowane z ziemi i błota). Niedopuszczalne są ziemniaki oraz warzywa korzeniowe wykazujące ślady kiełkowania, porażenia parchem lub zazielenienia skórki (wysoka zawartość toksycznej solaniny, zabronionej w żywieniu dzieci). Wymóg opakowań bezpieczeństwa (Ochrona przed zanieczyszczeniem) Atestowane skrzynki plastikowe: Wszystkie warzywa i owoce (szczególnie gatunki miękkie, liściaste i nietrwałe, np. pomidory, ogórki, sałaty, rzodkiewka, owoce jagodowe, jabłka) muszą być dostarczane w czystych, zdezynfekowanych, sztywnych skrzynkach plastikowych (ażurowych lub pełnych), posiadających atest do kontaktu z żywnością. Zabezpieczenie przed gnieniem: Wysokość ułożenia produktów w skrzynkach musi uniemożliwiać gnienie się warzyw i owoców pod własnym ciężarem. Zakaz stosowania opakowań brudnych i zastępczych: Niedopuszczalny jest transport w brudnych skrzynkach z tworzywa, kartonach z odzysku po innych towarach, czy w workach foliowych luzem (powoduje to zaparzenie i szybkie gnienie żywności). Ziemniaki i cebula mogą być dostarczane w czystych, nowych workach rastrowych o wadze dostosowanej do wymogów BHP szkoły. Logistyka, temperatura i ochrona transportu

Harmonogram dostaw: Sukcesywnie, 2–3 razy w tygodniu (w zależności od bieżącego zamówienia i jadłospisu szkoły), ściśle w przedziale godzinowym 05:00 – 07:00.

Warunki transportu: Transport musi odbywać się pojazdami czystymi, przeznaczonymi do przewozu żywności. W okresie letnim (upały) transport musi chronić towar przed zwiędnięciem i przegrzaniem (zalecana temperatura +4°C do +12°C w zależności od asortymentu). W okresie zimowym (mrozy) pojazd musi być izolowany termicznie – dostarczenie warzyw lub owoców przemrożonych (szczególnie ziemniaków, pomidorów, cytrusów) skutkuje natychmiastową odmową przyjęcia całej dostawy.

Rozładunek: Kierowca/konwojent Wykonawcy zapewnia wniesienie skrzynek bezpośrednio do wskazanych przez Zamawiającego pomieszczeń bloku żywieniowego. Procedura kontrolna i prawo do natychmiastowej reklamacji Kontrola przy odbiorze: Upoważniony pracownik szkoły dokonuje oceny wizualnej i wagowej każdej partii towaru. W przypadku stwierdzenia wad (np. obecność sztuk zgniłych, nadmierne zabrudzenie błotem, dostarczenie w workach zamiast czystych skrzynek, spóźnienie po godzinie 07:00), Zamawiający odmawia przyjęcia kwestionowanej partii. Czas na wymianę wadliwego towaru: Wykonawca zobowiązany jest dostarczyć towar wolny od wad i w pełni zgodny z wymaganiami OPZ w czasie maksymalnie 2 godzin od momentu zgłoszenia (telefonicznego lub mailowego), na własny koszt.

Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia zawiera załącznik nr 1 do SWZ – opis przedmiotu Zamówienia, załącznik nr 2.1 – 2.9 zawiera wymagany przez Zamawiającego asortyment wraz z ilościami.

4.5.3.) Główny kod CPV: 03221000-6 - Warzywa

4.5.5.) Wartość części: 61145,24 PLN

Część 9

4.5.1.) Krótki opis przedmiotu zamówienia

Część NR 9: Jaja kurze świeże spożywcze (Kod CPV: 03142500-3)

1. Parametry minimalne i normy jakościowe (Zgodność z przepisami)

Klasa jakości: Wyłącznie Klasa A (jaja świeże, przeznaczone do konsumpcji bezpośredniej i przetwórstwa kuchennego). Klasa wagowa: Klasa M (średnie, o masie od 53 g do 63 g) lub Klasa L (duże, o masie od 63 g do 73 g) –

zgodnie z bieżącym zamówieniem Zamawiającego.

System chowu (Rygorystyczny warunek zdrowotny): Zamawiający dopuszcza wyłącznie jaja pochodzące z chowu ściółkowego (kod 2) lub wolnowybiegowego (kod 1). Kategorycznie zabrania się dostarczania jaj z chowu klatkowego (kod 3) ze względu na podwyższone ryzyko mikrobiologiczne oraz wytyczne jakościowe dla żywienia dzieci.

Stan skorupki: Skorupa jaja musi być czysta, sucha, nieuszkodzona (bez pęknięć, rys i nieszczelności), pozbawiona śladów krwi, odchodów, pierza oraz jakichkolwiek innych zabrudzeń zewnętrznych. Znakowanie na skorupce: Każde jajo musi posiadać fabryczny, czytelny, wyraźny i nieusuwalny stempel z kodem producenta, określającym system chowu, kraj pochodzenia (PL) oraz weterynaryjny numer identyfikacyjny fermi.

Wymóg opakowań bezpieczeństwa (Ochrona przed potłuczeniem i zakażeniem)

Konfekcjonowanie: Jaja muszą być pakowane w fabrycznie nowe, czyste, suche i nienaruszone wytłaczanki kartonowe (po 10 sztuk lub zbiorcze po 30 sztuk). Niedopuszczalne jest stosowanie wytłaczanek brudnych, zawilgoconych lub używanych, stanowiących ryzyko zakażenia krzyżowego (np. bakteriami Salmonella). Pojemniki transportowe: Wytłaczanki z jajami na czas transportu muszą być umieszczone w czystych, sztywnych, zamykanych pokrywą plastikowych pojemnikach transportowych posiadających atest do kontaktu z żywnością, uniemożliwiających zgniecenie jaj podczas jazdy i rozładunku. Logistyka, ciąg chłodniczy i wymagania weterynaryjne Harmonogram dostaw: Sukcesywnie, 1 raz w tygodniu (lub zgodnie z bieżącym jadłospisem szkoły), ściśle w przedziale godzinowym 05:00 – 07:00.

Warunki transportu: Transport w czystych, zdezynfekowanych pojazdach przystosowanych do przewozu żywności, w temperaturze stałej, optymalnej dla jaj (zalecana temperatura od +5°C do +14°C). Towar musi być chroniony przed gwałtownymi wstrząsami oraz skrajnymi temperaturami (upał/mróż). Wymagane dokumenty: Wykonawca przez cały okres umowy musi posiadać aktualną decyzję właściwego organu Inspekcji Weterynaryjnej na obrót/dystrybucję jaj oraz dokument potwierdzający wdrożenie i nadzór nad systemem HACCP. Każda dostawa musi posiadać handlowy dokument identyfikacyjny partii. Rozładunek: Kierowca/konwojent Wykonawcy zapewnia wniesienie pojemników z jajami bezpośrednio do wskazanych przez Zamawiającego pomieszczeń bloku żywieniowego.

Terminy ważności i procedura natychmiastowej reklamacji Termin przydatności: W dniu dostawy do szkoły jaja muszą posiadać minimum 14 dni pozostałego okresu przydatności do spożycia. Prawo do odrzucenia dostawy: Zamawiający odmówi przyjęcia jaj w przypadku stwierdzenia: pęknięć skorupki, zabrudzeń odchodami, dostarczenia w brudnych lub używanych wytłaczankach, braku stempli na skorupkach lub spóźnienia dostawy po godzinie 07:00. Czas na wymianę: Wykonawca zobowiązany jest dostarczyć towar wolny od wad w czasie maksymalnie 2 godzin od momentu zgłoszenia telefonicznego na swój własny koszt.

Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia zawiera załącznik nr 1 do SWZ – opis przedmiotu Zamówienia, załącznik nr 2.1 – 2.9 zawiera wymagany przez Zamawiającego asortyment wraz z ilościami.

4.5.3.) Główny kod CPV: 03142500-3 - Jaja

4.5.5.) Wartość części: 5210,00 PLN

SEKCJA V ZAKOŃCZENIE POSTĘPOWANIA

Część 1

SEKCJA V ZAKOŃCZENIE POSTĘPOWANIA (dla części 1)

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

SEKCJA VI OFERTY (dla części 1)

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: 60734,60 PLN

6.3.) Cena lub koszt oferty z najwyższą ceną lub kosztem: 62200,47 PLN

6.4.) Cena lub koszt oferty wykonawcy, któremu udzielono zamówienia: 60734,60 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: Mikro przedsiębiorca

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

7.3.1) Nazwa (firma) wykonawcy, któremu udzielono zamówienia: PRZEDSIĘBIORSTWO HANDLOWO-USŁUGOWE "K & K" KATARZYNA MISIEWICZ

7.3.2) Krajowy Numer Identyfikacyjny: 290611411

7.3.3) Ulica: Tumlin-Wykień, 114

7.3.4) Miejscowość: Miedziana Góra

7.3.5) Kod pocztowy: 26-085

7.3.6.) Województwo: świętokrzyskie

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: 2026-08-28

8.2.) Wartość umowy/umowy ramowej: 60734,60 PLN

8.3.) Okres realizacji zamówienia albo umowy ramowej:
Od 2026-09-01 do 2027-08-31

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: 4

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: 3

6.1.7.) Liczba ofert zawierających rażąco niską cenę lub koszt: 2

6.2.) Cena lub koszt oferty z najniższą ceną lub kosztem: 22040,00 PLN

6.3.) Cena lub koszt oferty z najwyższą ceną lub kosztem: 22040,00 PLN

6.4.) Cena lub koszt oferty wykonawcy, któremu udzielono zamówienia: 22040,00 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 (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: Hawed sp. z o.o.

7.3.2) Krajowy Numer Identyfikacyjny: 291120425

7.3.3) Ulica: ul. Górna 25

7.3.4) Miejscowość: Kielce

7.3.5) Kod pocztowy: 25-415

7.3.6.) Województwo: świętokrzyskie

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: 2026-08-28

8.2.) Wartość umowy/umowy ramowej: 22040,00 PLN

8.3.) Okres realizacji zamówienia albo umowy ramowej:

Od 2026-09-01 do 2027-08-31

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: 3

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

6.2.) Cena lub koszt oferty z najniższą ceną lub kosztem: 58608,00 PLN

6.3.) Cena lub koszt oferty z najwyższą ceną lub kosztem: 58608,00 PLN

6.4.) Cena lub koszt oferty wykonawcy, któremu udzielono zamówienia: 58608,00 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 (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:** Hawed sp. z o.o.**7.3.2) Krajowy Numer Identyfikacyjny:** 291120425**7.3.3) Ulica:** ul. Górna 25**7.3.4) Miejscowość:** Kielce**7.3.5) Kod pocztowy:** 25-415**7.3.6.) Województwo:** świętokrzyskie**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:** 2026-08-28**8.2.) Wartość umowy/umowy ramowej:** 58608,00 PLN**8.3.) Okres realizacji zamówienia albo umowy ramowej:**
Od 2026-09-01 do 2027-08-31**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:** 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:** 1**6.1.7.) Liczba ofert zawierających rażąco niską cenę lub koszt:** 0**6.2.) Cena lub koszt oferty z najniższą ceną lub kosztem:** 48083,00 PLN**6.3.) Cena lub koszt oferty z najwyższą ceną lub kosztem:** 49086,00 PLN**6.4.) Cena lub koszt oferty wykonawcy, któremu udzielono zamówienia:** 48083,00 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 (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:** Mateo sp. z o.o.**7.3.2) Krajowy Numer Identyfikacyjny:** 872244546

7.3.3) Ulica: Metalowcow 33

7.3.4) Miejscowość: Dębica

7.3.5) Kod pocztowy: 39-200

7.3.6.) Województwo: podkarpackie

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: 2026-08-27

8.2.) Wartość umowy/umowy ramowej: 48083,00 PLN

8.3.) Okres realizacji zamówienia albo umowy ramowej:
Od 2026-09-01 do 2027-08-31

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: 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: 50675,00 PLN

6.3.) Cena lub koszt oferty z najwyższą ceną lub kosztem: 50675,00 PLN

6.4.) Cena lub koszt oferty wykonawcy, któremu udzielono zamówienia: 50675,00 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 (dla części 5)

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

Wykonawca

7.2.) Wielkość przedsiębiorstwa wykonawcy: Mikro przedsiębiorca

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

7.3.1) Nazwa (firma) wykonawcy, któremu udzielono zamówienia: PRZEDSIĘBIORSTWO HANDLOWO-USŁUGOWE "K & K" KATARZYNA MISIEWICZ

7.3.2) Krajowy Numer Identyfikacyjny: 9591232680

7.3.3) Ulica: Tumlin-Wykień, 114

7.3.4) Miejscowość: Miedziana Góra

7.3.5) Kod pocztowy: 26-085

7.3.6.) Województwo: świętokrzyskie

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: 2026-08-28

8.2.) Wartość umowy/umowy ramowej: 50675,00 PLN

8.3.) Okres realizacji zamówienia albo umowy ramowej:

Od 2026-09-01 do 2027-08-31

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: 1

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

6.2.) Cena lub koszt oferty z najniższą ceną lub kosztem: 8731,00 PLN

6.3.) Cena lub koszt oferty z najwyższą ceną lub kosztem: 8731,00 PLN

6.4.) Cena lub koszt oferty wykonawcy, któremu udzielono zamówienia: 8731,00 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 (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: Hawed sp. z o.o.

7.3.2) Krajowy Numer Identyfikacyjny: 6572268066

7.3.3) Ulica: ul. Górna 25

7.3.4) Miejscowość: Kielce

7.3.5) Kod pocztowy: 25-415

7.3.6.) Województwo: świętokrzyskie

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: 2026-08-28

8.2.) Wartość umowy/umowy ramowej: 8731,00 PLN

8.3.) Okres realizacji zamówienia albo umowy ramowej:

Od 2026-09-01 do 2027-08-31

Część 7

SEKCJA V ZAKOŃCZENIE POSTĘPOWANIA (dla części 7)

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

SEKCJA VI OFERTY (dla części 7)

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: 15230,00 PLN

6.3.) Cena lub koszt oferty z najwyższą ceną lub kosztem: 15230,00 PLN

6.4.) Cena lub koszt oferty wykonawcy, któremu udzielono zamówienia: 15230,00 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 (dla części 7)

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

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 (dotyczy pełnomocnika, o którym mowa w art. 58 ust. 2 ustawy): Piekarnia ALMADO s.c. G. Domagała, K. Domagała

Nazwy (firmy) pozostałych wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia: Katarzyna Domagała Wspólnik Spółki Cywilnej Piekarnia "Almado"; Grzegorz Domagała Wspólnik Spółki Cywilnej Piekarnia "Almado"

7.3.2) Krajowy Numer Identyfikacyjny: 9590972676

7.3.3) Ulica: Ćmińsk, ul. Podgród 89

7.3.4) Miejscowość: Miedziana Góra

7.3.5) Kod pocztowy: 26-085

7.3.6.) Województwo: świętokrzyskie

7.3.7.) Kraj: Polska

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

SEKCJA VIII UMOWA (dla części 7)

8.1.) Data zawarcia umowy: 2026-08-28

8.2.) Wartość umowy/umowy ramowej: 15230,00 PLN

8.3.) Okres realizacji zamówienia albo umowy ramowej:
Od 2026-09-01 do 2027-08-31

Część 8**SEKCJA V ZAKOŃCZENIE POSTĘPOWANIA (dla części 8)**

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

SEKCJA VI OFERTY (dla części 8)

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: 63636,00 PLN

6.3.) Cena lub koszt oferty z najwyższą ceną lub kosztem: 77123,80 PLN

6.4.) Cena lub koszt oferty wykonawcy, któremu udzielono zamówienia: 63636,00 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 (dla części 8)

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

Wykonawca

7.2.) Wielkość przedsiębiorstwa wykonawcy: Mikro przedsiębiorca

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

7.3.1) Nazwa (firma) wykonawcy, któremu udzielono zamówienia: Sprzedaż Hurtowa i Detaliczna Warzyw i Owoców Sylwia Mazurczak

7.3.2) Krajowy Numer Identyfikacyjny: 6621715827

7.3.3) Ulica: Zbożowa 21

7.3.4) Miejscowość: Kielce

7.3.5) Kod pocztowy: 25-416

7.3.6.) Województwo: świętokrzyskie

7.3.7.) Kraj: Polska

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

SEKCJA VIII UMOWA (dla części 8)

8.1.) Data zawarcia umowy: 2026-08-28

8.2.) Wartość umowy/umowy ramowej: 63636,00 PLN

8.3.) Okres realizacji zamówienia albo umowy ramowej:
Od 2026-09-01 do 2027-08-31

Część 9

SEKCJA V ZAKOŃCZENIE POSTĘPOWANIA (dla części 9)

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:

Na część 9 wpłynęła 1 oferta. Zamawiający w dniu 10 sierpnia 2026 przesłał do Wykonawcy wniosek o zgodę na wydłużenie terminu związania ofertą. Do dnia 18 sierpnia Zamawiający nie otrzymał od Wykonawcy pisemnej zgody. W związku z powyższym Zamawiający działając na podstawie art. 255 pkt 2) ustawy Pzp unieważnia postępowanie o udzielenie zamówienia na Część 9 – Dostawę jaj.

SEKCJA VI OFERTY (dla części 9)

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: 1

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

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

6.6.) Oferta wybranego wykonawcy jest ofertą wariantową: Nie