

Ogłoszenie nr 510414040-N-2021 z dnia 09.02.2021 r.

**Centralny Ośrodek Sportu w Warszawie, Ośrodek Przygotowań Olimpijskich im. Feliksa Stamma we Władysławowie: Dostawy sukcesywne artykułów spożywczych różnych wraz z usługą transportu do Ośrodka Przygotowań Olimpijskich we Władysławowie**

### **OGŁOSZENIE O UDZIELENIU ZAMÓWIENIA - Dostawy**

**Zamieszczanie ogłoszenia:**

obowiązkowe

**Ogłoszenie dotyczy:**

zamówienia publicznego

**Zamówienie dotyczy projektu lub programu współfinansowanego ze środków Unii Europejskiej**

nie

**Zamówienie było przedmiotem ogłoszenia w Biuletynie Zamówień Publicznych:**

tak

Numer ogłoszenia: 765941-N-2020

**Ogłoszenie o zmianie ogłoszenia zostało zamieszczone w Biuletynie Zamówień Publicznych:**

nie

## **SEKCJA I: ZAMAWIAJĄCY**

### **I. 1) NAZWA I ADRES:**

Centralny Ośrodek Sportu w Warszawie, Ośrodek Przygotowań Olimpijskich im. Feliksa Stamma we Władysławowie, Krajowy numer identyfikacyjny 32790700060000, ul. Żeromskiego 52, 84-120 Władysławowo, woj. pomorskie, państwo Polska, tel. 586 746 314, e-mail przetargi.wladyslawowo@cos.pl, faks 586 746 350.

Adres strony internetowej (url): [www.bip.cos.pl](http://www.bip.cos.pl)

### **I.2) RODZAJ ZAMAWIAJĄCEGO:**

Inny: Instytucja Gospodarki Budżetowej

## **SEKCJA II: PRZEDMIOT ZAMÓWIENIA**

### **II.1) Nazwa nadana zamówieniu przez zamawiającego:**

Dostawy sukcesywne artykułów spożywczych różnych wraz z usługą transportu do Ośrodka Przygotowań Olimpijskich we Władysławowie

**Numer referencyjny**(jeżeli dotyczy):

39/2020

## **II.2) Rodzaj zamówienia:**

Dostawy

## **II.3) Krótki opis przedmiotu zamówienia (wielkość, zakres, rodzaj i ilość dostaw, usług lub robót budowlanych lub określenie zapotrzebowania i wymagań ) a w przypadku partnerstwa innowacyjnego - określenie zapotrzebowania na innowacyjny produkt, usługę lub roboty budowlane:**

1. BUDYŃ- śmietankowy, waniliowy, czekoladowy, powinien charakteryzować się dobrą rozpuszczalnością w wodzie, nie powinien podchodzić wodą po przyrządzeniu, po zagotowaniu powinien mieć wyrazisty smak, kolor i gęstą konsystencję nie zawierającą grudek. Wydajność 120g/1 l mleka. Opakowanie min 90 g max 1,50 kg firmy Winiary lub produkt równoważny\*/..... kg 200 2. GALARETKA OWOCOWA (Ananas, truskawka, wiśnia, pomarańcza, cytryna)- powinna charakteryzować się dobrą rozpuszczalnością w wodzie, nie powinna podchodzić wodą po przyrządzeniu, po zagotowaniu powinna mieć wyrazisty smak, kolor i odpowiednio gęstą konsystencję, nie zawierającą grudek, wydajność 160g/1litr. pakowana min 90 gr max a'1,2 kg firmy Winiary lub produkt równoważny\*/..... kg 250 3. KISIEL OWOCOWY -powinien charakteryzować się dobrą rozpuszczalnością w wodzie, nie powinien podchodzić wodą po przyrządzeniu, po zagotowaniu powinien mieć wyrazisty smak, kolor i odpowiednio gęstą konsystencję nie zawierającą grudek. wydajność 160g/1l pakowany min 90 gr max a'1,30 kg firmy Winiary lub produkt równoważny\*/..... kg 220 4. CHRZAN TARTY - Skład: chrzan, cukier, ocet, skrobia, sól, kwas cytrynowy, przeciwutleniacze, Charakteryzuje się śnieżno białym kolorem, ostry w smaku. waga samego surowca netto w szklanym opakowaniu jednostkowym max 900 g typu Rolnik, Frutico lub produkt równoważny..... Cenę należy podać w odniesieniu do wagi netto wskazanej na opakowaniu kg 70 5. KETCHUP porcjowany saszetka Skład Pomidory (min 120 g na 100 g ketchupu), ocet, cukier, sól, naturalne aromaty przypraw (m.in. seler), przyprawy. - opakowanie min 15g np. firmy Fanex, Heinz lub produkt równoważny\*/..... Cenę należy podać w odniesieniu do wagi netto wskazanej na opakowaniu. szt 30000 6. MUSZTARDA porcjowana saszetka - Skład: Woda, gorczyca (min 25%), ocet spirytusowy, sól, cukier, regulator kwasowości- kwas cytrynowy, substancje konserwujące – siarczyny. opakowanie saszetka min. 10,5 gr firmy develey, Roleski, Heinz lub produkt równoważny\*/.....Cenę należy podać w odniesieniu do wagi netto wskazanej na opakowaniu. szt 11000 7. MUSZTARDA SAREPSKA - umiarkowanie ostra o tradycyjnym smaku, gęstej konsystencji i stonowanej barwie z widocznymi ciemnymi kawałeczkami gorzycy, firmy Dawtona, Frutico lub produkt równoważny\*/..... opak min 0.50 kg max 1 kg. Cenę należy podać w odniesieniu do wagi netto wskazanej na opakowaniu. kg 220 8. RYŻ DŁUGOZIARNISTY paraboiled - preparowany tremicznie, ugotowany na sypko powinien zachowywać swoje właściwości podczas przetrzymywania go w grzanych bufetach, po ugotowaniu nie klei i pozostaje sypki nawet po wielokrotnym podgrzewaniu, ziarno ryżu nie rozpadada się, nie rozdwaja, ma jednolity kształt, kolor jasnożółty, podczas barmowania w przeciągu min. 3 godz. nie zmienia swoich właściwości (nie rozkleja się) opak min 1 kg max 5 kg np. firmy Kupiec, ESCA, Dripol lub produkt równoważny\*/..... kg 1000 9. Makaron Cannelloni - 100% semoliny z twardej pszenicy DURUM, suchy makaron ma zwartą strukturę i bursztynowy kolor - makaron ugotowany al dente powinien zachowywać swoje właściwości podczas przetrzymywania go w grzanych bufetach. Powinien być sprężysty, nie kleić się po ugotowaniu, bez pstracin, podczas barmowania w przeciągu min. 3 godz. nie zmienia swoich właściwości (nie rozpada się). Po ugotowaniu nie powinien mieć jasnoszarej barwy, nie powinien być miękki, lepki, rozpadający się. opakowanie max 1 kg typu Primo Gusto, Lubella, Malma lub produkt równoważny\*/..... kg 25 10. Makaron Pene - (rurki) -100% semoliny z twardej pszenicy DURUM, suchy makaron ma zwartą strukturę i bursztynowy kolor - makaron ugotowany al dente powinien zachowywać swoje właściwości podczas przetrzymywania go w grzanych bufetach. Powinien być sprężysty, nie kleić się po ugotowaniu, bez pstracin, podczas barmowania w przeciągu min. 3 godz. nie zmienia swoich właściwości (nie rozpada się). Po ugotowaniu

nie powinien mieć jasnoszarej barwy, nie powinien być miękki, lepki, rozpadający się opakowanie max 3 kg typu Knorr, Lubella, Malma, Primo Gusto lub produkt równoważny\*/..... kg 650 11. Makaron typu Penette (piórka) - 100% semoliny z twardej pszenicy DURUM, suchy makaron ma zwartą strukturę i bursztynowy kolor - makaron ugotowany al dente powinien zachowywać swoje właściwości podczas przetrzymywania go w grzanych bufetch. Powinien być sprężysty, nie kleić się po ugotowaniu, bez pestocin, podczas bearmowania w przeciągu min. 3 godz. nie zmienia swoich właściwości (nie rozpada się). Po ugotowaniu nie powinien mieć jasnoszarej barwy, nie powinien być miękki, lepki, rozpadający się. opakowanie max 3 kg typu Knorr, Lubella, Malma, Primo Gusto lub produkt równoważny\*/..... kg 10 12. MAKARON typu TAGLIATELLE - (Gniazdka szeroka wstążka) 100% semoliny z twardej pszenicy DURUM, suchy makaron ma zwartą strukturę i bursztynowy kolor - makaron ugotowany al dente powinien zachowywać swoje właściwości podczas przetrzymywania go w grzanych bufetch. Powinien być sprężysty, nie kleić się po ugotowaniu, bez pestocin, podczas bearmowania w przeciągu min. 3 godz. nie zmienia swoich właściwości (nie rozpada się). Po ugotowaniu nie powinien mieć jasnoszarej barwy, nie powinien być miękki, lepki, rozpadający się opakowanie max a' 3kg typu Knorr, Lubella, Malma, Primo Gusto lub produkt równoważny\*/..... kg 50 13. MAKARON -muszelka - 100% semoliny z twardej pszenicy DURUM, suchy makaron ma zwartą strukturę i bursztynowy kolor - makaron ugotowany al dente powinien zachowywać swoje właściwości podczas przetrzymywania go w grzanych bufetch. Powinien być sprężysty, nie kleić się po ugotowaniu, bez pestocin, podczas bearmowania w przeciągu min. 3 godz. nie zmienia swoich właściwości (nie rozpada się). Po ugotowaniu nie powinien mieć jasnoszarej barwy, nie powinien być miękki, lepki, rozpadający się opakowanie max 3 kg typu Knorr, Lubella, Malma, Primo Gusto lub produkt równoważny\*/..... kg 40 14. MAKARON typu FARFALLE - (kokardki) -100% semoliny z twardej pszenicy DURUM, suchy makaron ma zwartą strukturę i bursztynowy kolor - makaron ugotowany al dente powinien zachowywać swoje właściwości podczas przetrzymywania go w grzanych bufetch. Powinien być sprężysty, nie kleić się po ugotowaniu, bez pestocin, podczas bearmowania w przeciągu min. 3 godz. nie zmienia swoich właściwości (nie rozpada się). Po ugotowaniu nie powinien mieć jasnoszarej barwy, nie powinien być miękki, lepki, rozpadający się, opakowanie max 3 kg typu Knorr, Lubella, Malma, Primo Gusto lub produkt równoważny\*/..... kg 180 15. MAKARON -kolanka z falbanką - 100% semoliny z twardej pszenicy DURUM, suchy makaron ma zwartą strukturę i bursztynowy kolor - makaron ugotowany al dente powinien zachowywać swoje właściwości podczas przetrzymywania go w grzanych bufetch. Powinien być sprężysty, nie kleić się po ugotowaniu, bez pestocin, podczas bearmowania w przeciągu min. 3 godz. nie zmienia swoich właściwości (nie rozpada się). Po ugotowaniu nie powinien mieć jasnoszarej barwy, nie powinien być miękki, lepki, rozpadający się, opakowanie max 3 kg typu Knorr, Lubella, Malma, Primo Gusto lub produkt równoważny..... kg 50 16. MAKARON - Łazanki- 100% semoliny z twardej pszenicy DURUM, suchy makaron ma zwartą strukturę i bursztynowy kolor - makaron ugotowany al dente powinien zachowywać swoje właściwości podczas przetrzymywania go w grzanych bufetch. Powinien być sprężysty, nie kleić się po ugotowaniu, bez pestocin, podczas bearmowania w przeciągu min. 3 godz. nie zmienia swoich właściwości (nie rozpada się). Po ugotowaniu nie powinien mieć jasnoszarej barwy, nie powinien być miękki, lepki, rozpadający się, opakowanie max 3 kg lub produkt równoważny\*/..... kg 60 17. MAKARON -Nitka cięta - 100% semoliny z twardej pszenicy DURUM, suchy makaron ma zwartą strukturę i bursztynowy kolor - makaron ugotowany al dente powinien zachowywać swoje właściwości podczas przetrzymywania go w grzanych bufetch. Powinien być sprężysty, nie kleić się po ugotowaniu, bez pestocin, podczas bearmowania w przeciągu min. 3 godz. nie zmienia swoich właściwości (nie rozpada się). Po ugotowaniu nie powinien mieć jasnoszarej barwy, nie powinien być miękki, lepki, rozpadający się, opakowanie max 3 kg typu Knorr, Lubella, Malma, Primo Gusto lub produkt równoważny\*/..... kg 180 18. MAKARON W KSZTAŁCIE RYŻU - 100% semoliny z pszenicy DURUM - makaron ugotowany al dente powinien zachowywać swoje właściwości podczas przetrzymywania go w grzanych bufetch. a' 0,5 - 1,0 kg np. firmy Primo Gusto, lubella lub produkt równoważny\*/..... kg 15 19. MAKARON typu SPAGHETTI -100% semoliny z

pszenicy DURUM - makaron ugotowany al dente powinien zachowywać swoje właściwości podczas przetrzymywania go w grzanych bufetch. Powinien być sprężysty, nie kleić się po ugotowaniu, bez pstrycin, podczas bumarowania w przeciągu min. 3 godz. nie zmienia swoich właściwości (nie rozpada się) opakowanie max 3 kg typu Knorr, Lubella, Malma, Primo Gusto lub produkt równoważny\*/..... kg 400 20. MAKARON -świderki-100% semoliny z twardej pszenicy DURUM, suchy makaron ma zwartą strukturę i bursztynowy kolor - makaron ugotowany al dente powinien zachowywać swoje właściwości podczas przetrzymywania go w grzanych bufetch. Powinien być sprężysty, nie kleić się po ugotowaniu, bez pstrycin, podczas bumarowania w przeciągu min. 3 godz. nie zmienia swoich właściwości (nie rozpada się). Po ugotowaniu nie powinien mieć jasnoszarej barwy, nie powinien być miękki, lepki, rozpadający się, opakowanie max 3 kg typu Knorr, Lubella, Malma, Primo Gusto lub produkt równoważny\*/..... kg 500 21. MAKARON typu LASAGNE -100% semoliny z pszenicy DURUM - makaron ugotowany al dente powinien zachowywać swoje właściwości podczas przetrzymywania go w grzanych bufetch. Powinien być sprężysty, nie kleić się po ugotowaniu, bez pstrycin, podczas bumarowania w przeciągu min. 3 godz. nie zmienia swoich właściwości (nie rozpada się) opakowanie max 3 kg typu Knorr, Lubella, Malma, Primo Gusto lub produkt równoważny\*/..... kg 120 22. Makaron -Świderki 3 kolory - 100% semoliny z twardej pszenicy DURUM, suchy makaron ma zwartą strukturę i bursztynowy kolor - makaron ugotowany al dente powinien zachowywać swoje właściwości podczas przetrzymywania go w grzanych bufetch. Powinien być sprężysty, nie kleić się po ugotowaniu, bez pstrycin, podczas bumarowania w przeciągu min. 3 godz. nie zmienia swoich właściwości (nie rozpada się). Po ugotowaniu nie powinien mieć jasnoszarej barwy, nie powinien być miękki, lepki, rozpadający się, opakowanie max 3 kg typu Knorr, Lubella, Malma, Primo Gusto lub produkt równoważny\*/..... kg 200 23. Makarona razowy - różne kształty op max 3 kg np. firmy Lubella, Knor lub produkt równoważny\*/..... kg 120 24. Mieszanka bezglutenowa 4 ziarna BIO-zawiera ziarno słonecznika prażone, siemę lniane brązowe prażone, pestki dyni prażone, sezam łuskany prażony opak min 450 gr typu Denver Food lub produkt równoważny\*/..... kg 5 25. Makaron Tortellini-rodzaj pierścieniowego makaronu. wypełniony farszem np. mięsem, grzybami, szpinakiem itp. Opak max 1 kg np. firmy Knor, Primo Gusto lub produkt równoważny\*/..... kg 10 26. Makaron Bezglutenowy-skład mąka kukurydziana - różne kształty op min 0.5 kg max 1 kg np. typu Barilla, Glutenex, Sotell lub produkt równoważny\*/..... kg 10 27. Pieczywo bezglutenowe różne gatunki/np. owsiane, wielozłazniste jasne i ciemne, ciemne z żurawiną i dynią itp./- op 500g max kg 8 28. PŁATKI KUKURYDZIANE - delikatnie opiekane płatki kukurydziane wyprodukowane z I gatunku kukurydzy. wzbogacone o Witaminy i żelazo. Składniki: kukurydza (min 95 %), typu Nestle, BIFOOD lub produkt równoważny\*/..... opakowanie max 1 kg kg 60 29. PŁATKI KUKURYDZIANE z miodem - delikatnie opiekane płatki kukurydziane wyprodukowane z I gatunku kukurydzy z dodatkiem miodu. wzbogacone o Witaminy i żelazo. Składniki: kukurydza (min 95%), opakowanie max 1kg, typu Nestle lub produkt równoważny\*/..... kg 40 30. PŁATKI KUKURYDZIANE cynamonowe - Zbożowe płatki o smaku cynamonowym, zawierają pełne ziarno. Nie zawiera laktozy i konserwantów. Opakowanie max 1 kg, typu Lubella lub produkt równoważny\*/..... kg 35 31. PŁATKI zbożowe czekoladowe - zbożowe kuleczki o smaku czekoladowym, opakowanie 500g- 1kg, typu ,typu BIFOOD lub produkt równoważny\*/..... kg 300 32. PŁATKI KUKURYDZIANE z miodem i orzechami - delikatnie opiekane płatki kukurydziane wyprodukowane z najwyższej jakości kukurydzy z dodatkiem miodu. wzbogacone o Witaminy i żelazo. Składniki: kukurydza ( min 95%), opakowanie 500g- 1kg, typu Nestle, Bifood lub produkt równoważny\*/..... kg 80 33. PŁATKI KUKURYDZIANE z ziarnami zbóż-opakowanie 300 gr-1 kg, typu fitness -Nestle lub produkt równoważny\*/..... kg 40 34. PŁATKI MUSLI - mieszanka płatków zbożowych, bakalii, orzechów i suszonych owoców, różne rodzaje, opakowanie 500g- 1 kg, typu BIFOOD lub produkt równoważny\*/..... kg 100 35. Majonez -saszetki-skład: olej roślinny min. 70%, woda, ocet, żółtko jaj, cukier, sól, gorczyca -opakowanie min. 10 gr. Cenę należy podać w odniesieniu do wagi netto wskazanej na

opakowaniu-typu Heinz,Fanex lub produkt równoważny\*/..... szt 10000 36. Sliwka suszona wędzona-gat.I  
-opakowanie max 200 gr kg 5 37. KETCHUP łagodny,pikantny - woda, pomidory (min 200g na 100g ketchupu), cukier,skrobia kukurydziana -  
substancja zagęszczająca, sól, ocet, kwas cytrynowy - regulator kwasowości, przyprawy. opakowanie butelka plastikowa max 1kg.Cenę należy  
podać w odniesieniu do wagi netto wskazanej na opakowaniu typu Dawtona, Włocławek,Roleski lub produkt równoważny\*/..... kg  
200 38. ORZECH WŁOSKI ŁUSKANY - gatunek I, jasnobrązowe połówki bez szkodników typu Bakalland,Helcom lub produkt równoważny\*/, -  
opakownia min 100 gr max 0.50 kg..... kg 130 39. RODZYNKI SUŁTAŃSKIE - gatunek I, charakteryzują się  
brązowym, ciemnoburystynowym kolorem, intensywnym i słodkim zapachem, pierwszej jakości, sprężyste i miękkie . opakowane max 500 gr,typu  
Bakalland,Helcom lub produkt równoważny\*/..... kg 180 40. ŚLIWKA KALIFORNIJSKA drylowana- Gatunek I, o  
mięsistej strukturze, nie wysuszona, opakowanie max 0.50 kg,typu Helcom,Bakallnad lub produkt równoważny\*/..... kg 180 41.  
MIGDAŁY PŁATKI - gatunek I, jednolitego jasnobrązowego koloru, płatki nie połamane. pakowane max 0,50 kg,typu Japar lub produkt  
równoważny\*/..... kg 80 42. MIGDAŁY CAŁE - Gatunek I, opakowanie max 0.50 kg,typu Japar lub produkt  
równoważny\*/..... kg 2 43. ORZECH ŁASKOWY- Gatunek I, łuskany, opakowanie max 0.50 kg,typu Japar lub  
produkt równoważny\*/...../ kg 2 44. Pestki dyni Gatunek I, łuskane,opakowanie max 0.50 kg,typu Japar lub produkt  
równoważny\*/..... kg 25 45. MORELE SUSZONE - Gatunek I,opakowanie max 0.50 kg,typu Bakalland,Japar lub  
produkt równoważny\*/..... kg 100 46. Daktyle suszone-opakowanie max 0.50 kg,typu Bakalland lub produkt  
równoważny\*/..... kg 140 47. Ananas kostka - gatunek I,w lekkim syropie-puszka metalowa,waga surowca netto w opakowaniu  
jednostkowym (bez odcieku) max do 3 kg-należy podać cenę netto za 1 kg surowca po odcieku,typu Kier lub produkt  
równoważny\*/..... kg 440 48. ANANASY PLASTRY- w lekkim syropie gatunek I- waga surowca netto w  
opakowaniu jednostkowym (bez odcieku) max 3kg-należy podać cenę netto surowca za 1 kg po odcieku,typu KIER lub produkt  
równoważny\*/..... kg 180 49. BRZOSKWINIE POŁÓWKI - w lekkim syropie - gatunek I opakowanie puszką  
metalowa , waga surowca netto w opakowaniu jednostkowym (bez odcieku) max 3kg -należy podać cenę netto surowca za 1 kg po odcieku,typu  
KIER lub produkt równoważny\*/..... kg 480 50. GRUSZKI POŁÓWKI w syropie - gatunek I,opakowanie puszką  
metalowa,waga surowca netto w opakowaniu jednostkowym (bez odcieku) max 3kg-należy podać cenę netto surowca za 1 kg po odcieku,typu  
KIER lub produkt równoważny\*/..... kg 360 51. KOKTAJL OWOCOWY W SYROPIE- skład: (brzoskwinie, gruszka, ananasy,  
winogrona, papaja), gatunek I, opakowanie puszką metalowa,,. waga surowca netto w opakowaniu jednostkowym (bez odcieku) max 3kg -należy  
podać cenę netto surowca za 1 kg po odcieku,typu DRIPOL,HELCOM lub produkt równoważny\*/..... kg 380 52.  
FASOLA CZERWONA - gatunek I, puszką metalowa, waga surowca netto w opakowaniu jednostkowym (bez odcieku) max 3kg -należy podać  
cenę netto surowca za 1 kg po odcieku,typu Bonduella,Dawtona lub produkt równoważny\*/..... kg 350  
53. GROSZEK KONSERWOWY gatunek I - puszką metalowa, waga surowca netto w opakowaniu jednostkowym (bez odcieku) max 3kg -należy  
podać cenę netto surowca za 1 kg po odcieku,typu Dawtona lub produkt równoważny\*/..... kg 80 54.  
KUKURYDZA KONSERWOWA gatunek I, opakowanie puszką metalowa, waga surowca netto w opakowaniu jednostkowym (bez odcieku) max  
3kg-należy podać cenę netto surowca za 1 kg po odcieku,typu Jamar,Dawtona,Bonduella lub produkt równoważny\*/..... kg 600  
55. KIELKI FASOLI MUNG - gatunek I,opakowanie puszką metalowawaga surowca netto w opakowaniu jednostkowym (bez odcieku) max 500  
g-należy podać cenę netto surowca za 1 kg po odcieku,typu KIER lub produkt równoważny\*/..... kg 35 56.  
SAŁATKA typu HAWAI - warzywa w różnych proporcjach ( kukurydza słodka, marchew w kostkach, seler korzenny w kostkach, zielona papryka,  
ananas), waga netto surowca w opakowaniu jednostkowym (bez odcieku) max 2000 g -należy podać cenę netto surowca za 1 kg po odcieku typu

Bonduelle lub produkt równoważny\*/..... kg 140 57. SAŁATKA typu "SOMBRERO"- skład:kukurydza słodka min.30%, groszek, fasola szparagowa zielona,marchew w kostkach, seler w kostkach, czerwona papryka, fasola czerwona) puszka metalowa waga netto surowca w opakowaniu jednostkowym (bez odcieku) max 2500 g-należy podać cenę netto za 1 kg surowca po odcieku typu Bonduelle lub produkt równoważny\*/..... kg 150 58. OGÓRKI konserwowe - gatunek I, marynowane z cebulką i papryką - waga surowca netto w opakowaniu jednostkowym (bez odcieku) w szklanym opakowaniu max do 700 gr-należy podać cenę netto surowca za 1 kg po odcieku typu Rolnik,Krakus lub produkt równoważny\*/..... kg 220 59. PIECZARKA MARYNOWANA CAŁA - gatunek I, waga surowca netto w opakowaniu jednostkowym (bez odcieku) w szklanym opakowaniu max do 800gr-należy podać cenę surowca netto za 1 kg po odcieku typu Rolnik,Bonduelle lub produkt równoważny\*/..... kg 240 60. Ogórki konserwowe w zalewie musztardowej-produkt pasteryzowany,skład-ogórki min.48%,ocet spirytusowy,musztarda,mieszanka warzyw,gorczyca,przyprawy-naczynie szklane,opakowanie max 1 kg/należy podać cenę surowca netto za 1 kg po odcieku,firmy PROVITUS lub produkt równoważny\*/..... kg 100 61. Karczochy serca - gatunek I, waga surowca netto w opakowaniu jednostkowym (bez odcieku) opakowanie puszka 400gr - 2,5 kg max-należy podać cenę surowca netto za 1 kg po odcieku,typu KIER lub produkt równoważny\*/..... kg 15 62. OLEJ uniwersalny - opakowanie 1 litr. 3 lub 5l,typu popularny,Beskidzki,Marlibo lub produkt równoważny\*/..... 1 3200 63. Olej kokosowy - op max 500 gr typu Helcom lub produkt równoważny\*/..... kg 5 64. OLIWKI ZIELONE DRYLOWANE - opakowanie słoik, waga surowca netto w opakowaniu jednostkowym (bez odcieku) max do 800 gr-należy podać cenę surowca netto za 1 kg po odcieku,typu DRIPOL lub produkt równoważny\*/..... kg 5 65. OLIWKI CZARNE DRYLOWANE - opakowanie słoik, waga surowca netto w opakowaniu jednostkowym (bez odcieku) max do 800 gr-należy podać cenę surowca netto za 1 kg po odcieku,typu DRIPOL lub produkt równoważny\*/..... kg 5 66. OLIWKI ZIELONE cięte - opakowanie puszka, waga surowca netto w opakowaniu jednostkowym (bez odcieku) max do 3kg-należy podać cenę surowca netto za 1 kg po odcieku,typu KIER,Helcom lub produkt równoważny\*/..... kg 130 67. OLIWKI Czarne cięte - opakowanie puszka, waga surowca netto w opakowaniu jednostkowym (bez odcieku) max do 3kg-należy podać cenę surowca netto za 1 kg po odcieku,typu KIER,Helcom lub produkt równoważny\*/..... kg 130 68. TUNCZYK W SOSIE WŁASNYM ( kawałki ) - Gatunek I, opakowanie puszka, waga surowca netto w opakowaniu jednostkowym (bez odcieku) opak min 200 gr max do 1500 gr -należy podać cenę surowca netto za 1 kg po odcieku ..... \*/ kg 20 69. OCET 10% spirytusowy - opakowanie butelka szklana lub plastikowa o pojemności min 0.5 l max 1 litr..... \*/ 1 280 70. OCET WINNY - gatunek I biały,opak.butelka o pojemności max 1l..... \*/ 1 7 71. Ocet WINNY - garunek I czerwony butelka o pojemności max 1 l ..... \*/ 1 7 72. JABŁKA PRAŻONE typu "SZARLOTKA" - waga surowca netto w opakowaniu jednostkowym (bez odcieku) w szklanym opakowaniu min 950 gr max a 3 kg-należy podać cenę netto surowca za 1 kg po odcieku typu Ronik,Prospana,Bakalland lub produkt równoważny\*/..... kg 600 73. OGÓRKI KANAPKOWE - gatunek I,opakowanie słoik szklany,waga surowca netto w opakowaniu jednostkowym (bez odcieku) max do 500 gr, typu Rolnik,FRUTICO -należy podać cenę netto surowca za 1 kg po odcieku,typu Rolnik lub produkt równoważny\*/..... kg 220 74. SELER WIÓRKI - opakowanie słoik szklany,waga surowca netto w opakowaniu jednostkowym (bez odcieku) max 1 kg typu Rolnik -należy podać cenę netto surowca za 1 kg po odcieku typu Rolnik.KIER lub produkt równoważny\*/..... kg 30 75. OLEJ z pestek winogron - butelka max 1 litr ,typu Gaccia Doro lub produkt równoważny\*/..... 1 100 76. Marchew z groszkiem-opakowanie słoik waga max 1 kg-należy podać cenę w odniesieniu do 1 kg samego surowca po odcieku,typu rolnik,Kwidzyń,Dawtona,Pudliszki lub produkt równoważny\*/..... 1 60 77. Oliwa z

7 z 10

do mięsa - opakowanie słoik szklany waga wsadu max 0.5 kg -typu ŁOWICZ lub produkt równoważny\*/-należy podać cenę netto za 1 kg w odniesieniu do wagi netto wskazanej na opakowaniu.....\*/ kg 20 114. Żurawina suszona opak min 500 gr max 1 kg,typu Bakalland,Japar lub produkt równoważny\*/..... kg 60 115. Kasza manna - opak,max 1 kg,typu KUPIEC lub produkt równoważny\*/..... kg 180 116. Mąka kukurydziana - opakowanie 1 kg,typu Melwit lub produkt równoważny\*/..... kg 5 117. Cukier brązowy trzcinowy - opakowanie 1 kg,typu Helcom lub produkt równoważny\*/..... kg 2 118. Pędy bambusa - opakowanie szklane, waga surowca netto w opakowaniu jednostkowym (bez odcieku) max 500 gr-należy podać cenę netto surowca za 1 kg po odcieku,typu KIER lub produkt równoważny\*/..... kg 20 119. Musztarda Francuska - z całymi ziarnami gorczycy opakowanie - max 500g typu Kamis lub produkt równoważny\*/..... kg 20 120. Ocet Balsamiczny- but. szklana a' 500ml max,typu HELCOM lub produkt równoważny\*/..... 1 10 121. Kardamon mielony - opakowanie 20g- 60g .....\*/ kg 0,5 122. imbir mielony - opakowanie od 500g-1kg kg 2 123. Tortilla pszenna - rozmiar max 32 cm.....\*/ kg 160 124. Wafle ryżowe (różne smaki) - op max 250 g,typu Sonko lub produkt równoważny\*/..... kg 5 125. Olej arachdowy - opakowanie 1 l max .....\*/ l 20 126. Olej Lniany - opakowanie max 1 l .....\*/ l 5 127. Ciecierzycy /sucha/- opakowanie max 0.50 kg .....\*/ kg 10 128. Papryka konserwowa czerwona paski - gatunek I, waga surowca netto w opakowaniu jednostkowym (bez odcieku) max 2500 g-należy podać cenę surowca netto za 1 kg po odcieku typu Kier lub produkt równoważny\*/..... kg 50 129. Masło orzechowe kremowe-skład-orzeszki ziemne,olej słonecznikowy,całkowicie uwodniony tłuszcz palmowy,może zawierać również inne orzechy-opakowanie szklane o pojemności max 0.50 kg-firmy Felix-należy podać cenę netto za 1 kg w odniesieniu do wagi surowca wskazanego na opakowaniu.....\*/ kg 150 130. Kakao naturalne zawartość tłuszczu kakaowego min 10%-max 12%,opak .max 100 gr typu Celiko,Wawel lub produkt równoważny\*/..... kg 2 131. Proszek do pieczenia, opakowanie max 50 gr.....\*/ kg 8 3.2. Dostarczane produkty muszą być wysokiej jakości, muszą spełniać wymagania jakościowe, dotyczące przechowywania, pakowania i transportu zawarte w Polskich normach przenoszących normy europejskie oraz posiadać ważne terminy przydatności do spożycia, a Wykonawca powinien posiadać atesty i/lub pozwolenia potwierdzające, że poprzez odpowiednie odniesienie dokładnie oznaczone produkty będące przedmiotem dostawy odpowiadają określonym normom. Wymagane jest złożenie odpowiedniego oświadczenia o którym mowa w pkt. 6.3. SIWZ, a Zamawiający zastrzega sobie prawo do żądania przedstawienia odpowiednich dokumentów potwierdzających powyższe okoliczności i jakość produktów przy danej dostawie. 3.3. Każdy asortyment produktów powinien być dostarczony w oddzielnym i zamkniętym pojemniku, wykonanym z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Do każdego pojemnika powinna być dołączona etykieta zawierająca, co najmniej następujące dane: - nazwę produktu, - termin przydatności do spożycia, - nazwę dostawcy – producenta, adres, - warunki przechowywania, - oznaczenie partii produkcyjnej oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem Oznakowanie pojemników winno być zgodne z dokumentami dostawy

#### **II.4) Informacja o częściach zamówienia:**

**Zamówienie było podzielone na części:**

nie

#### **II.5) Główny Kod CPV: 15831000-2**

**Dodatkowe kody CPV:** 15831600-8, 15850000-1, 15851110-2, 15871110-8, 15871230-5, 15871210-9, 15871250-1, 15871273-8, 15614100-6, 15613313-5, 15613380-5, 15613100-9, 15613100-9, 15612000-1, 15612000-1, 63200000-1



## **SEKCJA III: PROCEDURA**

### **III.1) TRYB UDZIELENIA ZAMÓWIENIA**

Przetarg nieograniczony

### **III.2) Ogłoszenie dotyczy zakończenia dynamicznego systemu zakupów**

nie

### **III.3) Informacje dodatkowe:**

## **SEKCJA IV: UDZIELENIE ZAMÓWIENIA**

### **IV.1) DATA UDZIELENIA ZAMÓWIENIA: 05/02/2021**

### **IV.2) Całkowita wartość zamówienia**

**Wartość bez VAT** 191425.50

**Waluta** PLN

### **IV.3) INFORMACJE O OFERTACH**

Liczba otrzymanych ofert: 2

w tym:

liczba otrzymanych ofert od małych i średnich przedsiębiorstw: 2

liczba otrzymanych ofert od wykonawców z innych państw członkowskich Unii Europejskiej: 0

liczba otrzymanych ofert od wykonawców z państw niebędących członkami Unii Europejskiej: 0

liczba ofert otrzymanych drogą elektroniczną: 0

### **IV.4) LICZBA ODRZUCONYCH OFERT: 0**

### **IV.5) NAZWA I ADRES WYKONAWCY, KTÓREMU UDZIELONO ZAMÓWIENIA**

Zamówienie zostało udzielone wykonawcom wspólnie ubiegającym się o udzielenie:

nie

### **IV.6) INFORMACJA O CENIE WYBRANEJ OFERTY/ WARTOŚCI ZAWARTEJ UMOWY ORAZ O OFERTACH Z NAJNIŻSZĄ I NAJWYŻSZĄ CENĄ/KOSZTEM**

**Cena wybranej oferty/wartość umowy** 181668.78

Oferta z najniższą ceną/kosztem 181668.78

Oferta z najwyższą ceną/kosztem 189540.05

**Waluta:** PLN

### **IV.7) Informacje na temat podwykonawstwa**

Wykonawca przewiduje powierzenie wykonania części zamówienia podwykonawcy/podwykonawcom

nie

Wartość lub procentowa część zamówienia, jaka zostanie powierzona podwykonawcy lub podwykonawcom:

**IV.8) Informacje dodatkowe:**

**IV.9) UZASADNIENIE UDZIELENIA ZAMÓWIENIA W TRYBIE NEGOCJACJI BEZ OGŁOSZENIA, ZAMÓWIENIA Z WOLNEJ RĘKI ALBO ZAPYTANIA O CENĘ**

**IV.9.1) Podstawa prawna**

Postępowanie prowadzone jest w trybie na podstawie art. ustawy Pzp.

**IV.9.2) Uzasadnienie wyboru trybu**

Należy podać uzasadnienie faktyczne i prawne wyboru trybu oraz wyjaśnić, dlaczego udzielenie zamówienia jest zgodne z przepisami.