

Ogłoszenie nr 510420603-N-2021 z dnia 03.03.2021 r.

**Centralny Ośrodek Sportu w Warszawie, Ośrodek Przygotowań Olimpijskich im. Feliksa Stamma
we Władysławowie: Dostawy sukcesywne pieczywa świeżego 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: 776302-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

I.2) RODZAJ ZAMAWIAJĄCEGO:

Inny: Instytucja Gospodarki Budżetowej

SEKCJA II: PRZEDMIOT ZAMÓWIENIA

II.1) Nazwa nadana zamówieniu przez zamawiającego:

Dostawy sukcesywne pieczywa świeżego wraz z usługą transportu do Ośrodka Przygotowań
Olimpijskich we Władysławowie

Numer referencyjny (jeżeli dotyczy):

42/2020

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:**

Dostawy sukcesywne pieczywa świeżego wraz z usługą transportu do Ośrodka Przygotowań
Olimpijskich we Władysławowie. Wartość szacunkowa zamówienia nie przekracza kwoty
określonej w przepisach wydanych na podstawie art. 11 ust. 8 ustawy z dnia 29 stycznia 2004r.

Prawo zamówień publicznych (Dz. U. z 2019 r. poz.1843 ze. zm.) 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.

1. Bułka tarta - produkt otrzymany przez rozdrobnienie wysuszonego pieczywa pszennego zwykłego i wyborowego, bez dodatku nasion, nadzień, barwa od szarokremowej do złocistej, o konsystencji sypkiej bez grudek, opakowanie 0,5 kg. kg 600

2. Chleb zwykły - pieczywo mieszane pszenno-żytnie, produkowane metodą tradycyjną na naturalnym kwasie, z dodatkiem wody, soli, drożdży i ewentualnie innych składników uwzględnionych w recepturze, masa netto: 0,5 kg, /niekrojony, krojony paczkowany/, kształt podłużny szt 3600

3. Chleb razowy ze słonecznikiem- chleb wypiekany z żytniej mąki razowej powstałej w wyniku rozdrobnienia oczyszczonego pełnego ziarna żyta, z dodatkiem mąki pszennej, żytniej, słonecznika i innych dodatków przewidzianych recepturą, masa netto: 0,5 kg, /niekrojony, krojony paczkowany/, kształt nadany formą, szt 2400

4. Chleb razowy zwykły – chleb wypiekany z żytniej mąki razowej powstałej w wyniku rozdrobnienia oczyszczonego pełnego ziarna żyta, z dodatkiem mąki pszennej, żytniej i innych dodatków przewidzianych recepturą, masa netto: 0,5 kg, /niekrojony, krojony paczkowany/, kształt nadany formą, szt 350

5. Chleb wieloziarnisty - pieczywo mieszane pszenno-żytnie, produkowane metodą tradycyjną na naturalnym kwasie, zawiera mąkę pszenną, żytnią wodę, sól, drożdże z dodatkiem ziaren (len/słonecznik/ soja/sezam/żyto/pszenica/owies/jęczmień/) i ewentualnie inne składniki uwzględnione w recepturze, masa netto: 0,5 kg, /niekrojony, krojony paczkowany/ szt 600

6. Chleb do żurku – chleb o kształcie wazy, podstawie okrągłej z charakterystycznym uchwytem zrobionym z ciasta, chleb wypiekany z grubo mielonej (razowej) mąki pszennej (graham), z dodatkiem mąki pszennej, drożdży, wody, soli i innych składników przewidzianych recepturą, masa netto: 0,450kg-0.50 kg szt 15

7 Chleb pszenno-żytni – pieczywo mieszane żytnio-pszenne, z dodatkiem płatków ziemniaczanych, wody, drożdży, soli i ewentualnie innych składników uwzględnionych w recepturze, masa netto: 0.55 kg /niekrojony, krojony paczkowany/, kształt nadany formą, typu chleb Gburszczy szt 70

8 Bułka kajzerka – pieczywo pszenne z dodatkiem wody, drożdży, soli, cukru, tłuszczu i ewentualnie innych składników przewidzianych recepturą, kształt kopulasty o podstawie okrągłej z charakterystycznymi nacięciami na powierzchni górnej, masa netto: 0,050kg szt 3000

9 Bułka koktajlowa np. kajzerka,- pieczywo pszenne z dodatkiem wody, drożdży, soli, cukru, tłuszczu i ewentualnie innych składników przewidzianych recepturą, kształt kopulasty o podstawie okrągłej z charakterystycznymi nacięciami na powierzchni górnej, masa netto: min 30 gr szt 18000

10 Bułka koktajlowa grahamka – bułka wypiekana z grubo mielonej (razowej) mąki pszennej (graham), z dodatkiem mąki pszennej, drożdży, wody, tłuszczu, soli, cukru i ewentualnie innych składników przewidzianych recepturą, bułka o kształcie okrągłym, masa netto: 0,035kg szt 4000

11 Chleb jogurtowy-pieczywo pszenno-żytnie z jogurtem, z mąki pszennej, wody, jogurtu naturalnego, mleka odtłuszczonego, żywe kultury bakterii, mąki żytniej, mąki słodowej jęczmiennej, ekstraktu słodowego, drożdży, soli, pleju rzepakowego, mąki sojowej waga 0.40 kg szt 1000

12 Pieczywo pszenno-żytnie typu Krajana-skład mąka pszenna, mąka żytnia, siemię lnu, słonecznik, drożdże, sól, mąka sojowa-waga 500 gr, niekrojony szt 900

13 Bułka koktajlowa wieloziarnista – pieczywo pszenne z dodatkiem wody, drożdży, cukru, soli, tłuszczu, ziaren oraz ewentualnie innych składników określonych w recepturze, kształt okrągły, masa netto: 0,035 kg szt 14000

14 Chleb wieloziarnisty o niskim indeksie glikemicznym – pieczywo pszenno-żytnie, z dodatkiem wielu ziaren np. słonecznika, siemienia lnianego, dyni, oraz innych składników przewidzianych recepturą, chleb o niskim wskaźniku glikemicznym nie większym niż 56, kształt podłużny, /niekrojony/, masa netto: 0,30 kg szt 1900

15 Pieczywo tostowe – pieczywo wypiekane z

mąki pszennej z dodatkiem wody, drożdży soli, tłuszczu, cukru i ewentualnie innych składników przewidzianych recepturą, chleb o kształcie nadanym formą, /niekrojony, krojony paczkowany/, masa netto: 0,55kg szt 80 16 Pieczywo pszenne - produkowane metodą tradycyjną na naturalnym zakwasie pszennym z dodatkiem wody, mieszanki wieloziarnistej, twarogu, drożdży, słodu jęczmiennego, soli, masa netto: 350g, kształt: prostokątny, typu alpejski szt 950 17 Pieczywo o niskiej zawartości węglowodanów i podwyższonej zawartości białka, - z dodatkiem słonecznika, siemienia lnianego, sezamu i otrębów pszennych. Minimalna zawartość białka 20g /100 g produktu, Maksymalna zawartość węglowodanów 7 g/100g produktu netto: 0,35 kg, /niekrojony, krojony paczkowany/, typu Pro-Body szt 2000 18 Chleb żytni na zakwasie-waga mac 500 gr szt 500 19 Pieczywo pszenno-żytnie z pszenicą orkiszową-typu chleb orkiszowy, skład-mieszanka na bazie pszenicy Orkisz co najmniej 31%, zakwas na bazie pszenicy Orkisz, regulator kwasowości, mąka pszenna orkiszowa pełnoziarnista nie mniej niż 7,5%-waga min 400 gr szt 2500

II.4) Informacja o częściach zamówienia:

Zamówienie było podzielone na części:

nie

II.5) Główny Kod CPV: 15810000-9

Dodatkowe kody CPV: 15811400-0, 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: 16/02/2021

IV.2) Całkowita wartość zamówienia

Wartość bez VAT 67648.56

Waluta PLN

IV.3) INFORMACJE O OFERTACH

Liczba otrzymanych ofert: 0

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

Nazwa wykonawcy: PIEKARNIA – CIASTKARNIA, HANDEL DETALICZNY, Eugeniusz Głodowski

Email wykonawcy:

Adres pocztowy: ul. Krzywoustego 25

Kod pocztowy: 84-300

Miejscowość: Lębork

Kraj/woj.:

Wykonawca jest małym/średnim przedsiębiorcą:

tak

Wykonawca pochodzi z innego państwa członkowskiego Unii Europejskiej:

nie

Wykonawca pochodzi z innego państwa nie będącego członkiem Unii Europejskiej:

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 66502

Oferta z najniższą ceną/kosztem 66502

Oferta z najwyższą ceną/kosztem 69692

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.