

**Ogłoszenie o wyniku postępowania  
Dostawy****Sukcesywne dostawy pieczywa cz. I oraz ciast i ciastek -cz. II do Ośrodka Przygotowań Olimpijskich we Władysławowie  
wraz z usługą transportu****SEKCJA I - ZAMAWIAJĄCY****1.1.) Rola zamawiającego**

Postępowanie prowadzone jest samodzielnie przez zamawiającego

**1.2.) Nazwa zamawiającego:** Centralny Ośrodek Sportu z siedzibą w Warszawie, (00-449), ul. Łazienkowska 6A, Ośrodek Przygotowań Olimpijskich we Władysławowie (84-120) ul. Żeromskiego 52**1.4) Krajowy Numer Identyfikacyjny:** REGON 14273335600035**1.5) Adres zamawiającego****1.5.1.) Ulica:** Żeromskiego 52**1.5.2.) Miejscowość:** Władysławowo**1.5.3.) Kod pocztowy:** 84-120**1.5.4.) Województwo:** pomorskie**1.5.5.) Kraj:** Polska**1.5.6.) Lokalizacja NUTS 3:** PL634 - Gdański**1.5.9.) Adres poczty elektronicznej:** przetargi.wladyslawowo@cos.pl**1.5.10.) Adres strony internetowej zamawiającego:** www.bip.cos.pl**1.6.) Adres strony internetowej prowadzonego postępowania:**<https://ezamowienia.gov.pl/mp-client/search/list/ocds-148610-ef2e4fb5-d220-11ee-875e-a22221c84ba7>**1.7.) Rodzaj zamawiającego:** Zamawiający publiczny - jednostka sektora finansów publicznych - instytucja gospodarki budżetowej**1.8.) Przedmiot działalności zamawiającego:** Inna działalność

sport

**SEKCJA II – INFORMACJE PODSTAWOWE****2.1.) Ogłoszenie dotyczy:**

Zamówienia publicznego

**2.2.) Ogłoszenie dotyczy usług społecznych i innych szczególnych usług:** Nie**2.3.) Nazwa zamówienia albo umowy ramowej:**

Sukcesywne dostawy pieczywa cz. I oraz ciast i ciastek -cz. II do Ośrodka Przygotowań Olimpijskich we Władysławowie wraz z usługą transportu

**2.4.) Identyfikator postępowania:** ocds-148610-ef2e4fb5-d220-11ee-875e-a22221c84ba7**2.5.) Numer ogłoszenia:** 2024/BZP 00249637**2.6.) Wersja ogłoszenia:** 01**2.7.) Data ogłoszenia:** 2024-03-19**2.8.) Zamówienie albo umowa ramowa zostały ujęte w planie postępowań:** Tak**2.9.) Numer planu postępowań w BZP:** 2024/BZP 00019710/08/P**2.10.) Identyfikator pozycji planu postępowań:**

1.2.9 Sukcesywne dostawy pieczywa cz. I oraz ciast i ciastek -cz. II do Ośrodka Przygotowań Olimpijskich we Władysławowie wraz z usługą transportu

**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:** 2024/BZP 00217161

### 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:** 10/2024

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

**4.3.1) Wartość zamówienia stanowiącego przedmiot tego postępowania (bez VAT):** 99993 PLN

**4.4.) Rodzaj zamówienia:** Dostawy

#### Część 1

##### 4.5.1.) Krótki opis przedmiotu zamówienia

Część I – Sukcesywne dostawy pieczywa do Ośrodka Przygotowań Olimpijskich we Władysławowie wraz z usługą transportu

Lp. Nazwa oraz opis wymaganych cech danego asortymentu - kryteria stosowane w celu oceny równoważności (jeżeli dotyczy) jm ilość

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 340
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 2900
3. 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 850
4. Pieczywo pszenne - produkowane metodą tradycyjną na naturalnym kwasie pszennym z dodatkiem wody, mieszanki wieloziarnistej, twarogu, drożdży, słodu jęczmiennego, soli, masa netto: 350g, kształt: prostokątny, typu alpejski szt 860
5. 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 1350
- 6 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 140
- 7 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 630
- 8 Pieczywo o niskiej zawartości węglowodanów i podwyższonej zawartości białka, - z dodatkiem słonecznika, siemienia lnianego, sezamu i otrębów pszennych. Minimalna zawartość białka 20g /100 g r produktu, Maksymalna zawartość węglowodanów 7 g/100g produktu netto: 0,35 kg,/niekrojony, krojony paczkowany/,typu Pro-Body szt 1000
- 9 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 1000
- 10 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 20
- 11 Chleb żytni z dynią-pieczywo żytnie z dodatkiem dyni,posypane pestkami dyni,składniki:zakwas żytni,woda,maka żytnia,pestki dyni,sól.drożdże,mąka pszenna,gluten pszenicy,ekstrakt ze słodu jęczmiennego, -waga min.400 g,niekrojony szt 1000
- 12 Pieczywo tostowe-pieczywo pszenne,/krojone/składniki:mąka pszenna,woda, drożdże,olej rzepakowy,cukier,sól,-waga

max.1 kg kg 80

13 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 150

14 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

15 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

16 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 1000

17 Bułki koktailowe różne/kajzerka, grahamka, z ziarnami/ do odpieku- pakowane po max 25 szt-waga 1 szt min. 30 g szt

2400

18 Bułka koktajlowa wielozłazista – 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 3500

**4.5.3.) Główny kod CPV: 15811100-7 - Chleb**

**4.5.5.) Wartość części: 82078 PLN**

## Część 2

### 4.5.1.) Krótki opis przedmiotu zamówienia

Część II - Sukcesywne dostawy ciast i ciastek do Ośrodka Przygotowań Olimpijskich we Władysławowie wraz z usługą transportu

Lp. Nazwa oraz opis wymaganych cech danego asortymentu jm ilość

1. Jabłecznik - o kształcie prostokątnym, ciasto biszkoptowe - tłuszczowe, przekładane jabłkami prażonymi z cynamonem, wykończone pomadą, o wysokości minimum 4 cm, kg 20

2. Sernik typu wiedeński na bazie kruchego spodu, z masą serową z dodatkiem rodzynek i skórą pomarańczową, wykończone polewą czekoladową, o wysokości minimum 4 cm kg 20

3. Sernik typu królewski na bazie kruchego spodu, z masą serową z dodatkiem rodzynek i skórą pomarańczową, wykończone tartym kruchym ciastem z kakao, o wysokości minimum 5 cm kg 20

4. Babki piaskowa, cytrynowa, kakao - babki biszkoptowo-tłuszczowe wypiekane w foremkach, babki piaskowe wykończone pomadą, cytrynowe wykończone pomadą i skórą cytrynową, babki z kakao polewą czekoladową waga 1 szt 300-350 gr kg 20

5. Drożdżówka z owocami - ciasto drożdżowe do wyboru z jagodą lub śliwką, wykończone kruszonką i pomadą-wysokość min 5 cm kg 45

6. rogaliki małe z nadzieniem owocowym, waga jednostkowa 1 szt min. 25 gr kg 45

7. pączki małe drożdżowe - kształt owalny z nadzieniem owocowym, adwokatem /wykończone pomadą-waga jednostkowa 1 szt 25-40 gr kg 50

8. Sakiewka-ciastka w kształcie sakiewek z owocami / np. z jabłkiem, czarną porzeczką/wykończone lukrową polewą. waga jednostkowa 1 szt 30-45 gr kg 40

9. Ciasteczka omleciaki małe kg 20

10. Marczełło /placki biszkoptowe kakaowe przekładane masą czekoladową z bakaliami/kostka lub trójkąt o wadze min 150 gr szt 220

11. Sernik wiedeński //kruche ciasto, masa serowa, kostka lub trójkąt o wadze min 150 gr szt 180

12. Sernik z brzoskwiną kruche ciasto, masa serowa z brzoskwiniami, ubite białko /kostka lub trójkąt o wadze min. 150 gr szt 180

13. Sernik królewski /kruche ciasto kakaowe, masa serowa, tarte ciasto kruche/ kostka lub trójkąt o wadze min 150 gr szt 80

14. KOSTKA MOCCA-czekoladowy biszkopt przełożony kremem cappuccino, całość opruszona kawą. waga 1 szt min. 150 g szt 220

15. Ciastko owocowe z galaretką na biszkopcie z truskawką, jagodą lub brzoskwiną, waga 1 szt min. 150 g szt 120

16. ciasto wiśniowa uczta-ciasto na spodzie o smaku orzechowym, z warstwą masy serowej, wykończone wiśniami zalane galaretką-kostka lub trójkąt o wadze min. 150 gr szt 40

17. Ciasto biszkoptowe z kremem kokosowym udekorowane żurawiną-kostka lub trójkąt o wadze min 150 gr szt 50

18. Jabłecznik z bezą -jabłecznik z bezą 16% posypyany maślaną kruszonką 5%-kostka lub trójkąt o wadze min 150 gr szt 180

19. ciastka bankietówki- różne gatunki/sernik na zimno z galaretką i owocami, tiramisu-ciasto biszkoptowe nasączone kawą rozpuszczalną i winiakiem z kremem o smaku tiramisu-waga 1 szt min. 80 g szt 35

20. Ciastka typu tartaletki różne smaki-ciastka deserowe na bazie ciasta kruchego dekorowane w zależności od smaku

/kremem budyniowym z malinami, kremem budyniowym z borówką amerykańską i malinami, kremem budyniowym i truskawkami/ waga 1 szt min. 100 g szt 40

21. Ciastko typu Leśny mech biszkoptowo-tłuszczowe z dodatkiem szpinaku, przełożone kremem o smaku waniliowym oraz galaretką o smaku wiśniowym, waga 1 szt min. 150 g szt 40

22. Sernik typu zielona łączka - ciasto na biszkopcie z puszystą masą serowo-śmietanową z dodatkiem galaretek o różnych smakach, waga 1 szt min. 150 g szt 50

**4.5.3.) Główny kod CPV:** 15812000-3 - Wyroby ciastkarskie i ciasta

**4.5.5.) Wartość części:** 17915 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:** 1

**6.1.1.) Liczba otrzymanych ofert wariantowych:** 0

**6.1.2.) Liczba ofert dodatkowych:** 0

**6.1.3.) Liczba otrzymanych od MŚP:** 0

**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:** 85930 PLN

**6.3.) Cena lub koszt oferty z najwyższą ceną lub kosztem:** 85930 PLN

**6.4.) Cena lub koszt oferty wykonawcy, któremu udzielono zamówienia:** 85930 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:** Średni przedsiębiorca

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

**7.3.1) Nazwa (firma) wykonawcy, któremu udzielono zamówienia:** AL PIEKARNIA - CUKIERNIA SPÓŁKA Z OGRANICZONĄ ODPOWIEDZIALNOŚCIĄ SPÓŁKA KOMANDYTOWA

**7.3.2) Krajowy Numer Identyfikacyjny:** REGON 221727120

**7.3.3) Ulica:** Kłanino ul. Piekarnicza 1

**7.3.4) Miejscowość:** Władysławowo

**7.3.5) Kod pocztowy:** 84-107

**7.3.6.) Województwo:** pomorskie

**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: 2024-03-05

8.2.) Wartość umowy/umowy ramowej: 85930 PLN

8.3.) Okres realizacji zamówienia albo umowy ramowej: 6 miesiące

**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: 1

6.1.1.) Liczba otrzymanych ofert wariantowych: 0

6.1.2.) Liczba ofert dodatkowych: 0

6.1.3.) Liczba otrzymanych od MŚP: 0

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: 18643,30 PLN

6.3.) Cena lub koszt oferty z najwyższą ceną lub kosztem: 18643,30 PLN

6.4.) Cena lub koszt oferty wykonawcy, któremu udzielono zamówienia: 18643,30 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: Średni przedsiębiorca

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

7.3.1) Nazwa (firma) wykonawcy, któremu udzielono zamówienia: AL PIEKARNIA - CUKIERNIA SPÓŁKA Z OGRANICZONĄ ODPOWIEDZIALNOŚCIĄ SPÓŁKA KOMANDYTOWA

7.3.2) Krajowy Numer Identyfikacyjny: REGON 221727120

7.3.3) Ulica: Kłanino ul. Piekarnicza 1

7.3.4) Miejscowość: Władysławowo

7.3.5) Kod pocztowy: 84-107

7.3.6.) Województwo: pomorskie

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: 2024-03-05

8.2.) Wartość umowy/umowy ramowej: 18643,30 PLN

**8.3.) Okres realizacji zamówienia albo umowy ramowej: 6 miesiące**