

Ogłoszenie nr 510179009-N-2019 z dnia 27-08-2019 r.

**Centralny Ośrodek Sportu w Warszawie, Ośrodek Przygotowań Olimpijskich im. Feliksa Stamma we Władysławowie: Sukcesywne dostawy 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: 584332-N-2019

**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):

**I.2) RODZAJ ZAMAWIAJĄCEGO:**

Inny: Instytucja gospodarki budżetowej

**SEKCJA II: PRZEDMIOT ZAMÓWIENIA**

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

Sukcesywne dostawy pieczywa świeżego wraz z usługą transportu do Ośrodka Przygotowań Olimpijskich we Władysławowie

**Numer referencyjny(jeżeli dotyczy):**

Sprawa 26/2019

**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. 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 900 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 5800 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 3700 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 500 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 2050 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 80 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 Gburschi szt 200 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 4000 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: 0,035 kg szt 52000 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 200 11 Chleb jogurtowy - pieczywo pszenno-żytnie z jogurtem, z mąki pszennej, wody, jogurtu naturalnego, mleka odtłuszczonego, żywe kultury bakterii, mąki żytniej, mąki słodowej jęczmiennej, ekstraru słodowego, drożdży, soli, pleju rzepakowego, mąki sojowej waga 0.40 kg szt 1400 12 Chleb bogactwo ziaren-pieczywo pszenno-żytnie z dodatkiem ziaren-mąka pszenna, naturalny zakwas żytni, siemię lniane, ziarna słonecznika , ziarna soi, płatki owsiane, ziarna żyta, pszenicy, owsa, jęczmienia, sezamu. woda, drożdże, sól, kwas askorbinowy- waga min 0.35 kg szt 200 13 Pieczywo pszenno-żytnie typu Krajan-skład mąka pszenna , mąka żytnia, siemię lnu, słonecznik. drożdże, sól, mąka sojowa-waga 500 gr, niekrojony szt 1000 14 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 8000 15 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 2500 16 Pieczywo pszenno-żytnie wieloziarniste wzbogacone kwasem foliowym-mieszanina ziaren/ziarna słonecznika, siemię lniane brązowe, sezam, ziarna żyta, pszenicy, mąka żytnia, drożdże, glukoza, płatki ziemniaczane-waga 1 szt -0.40 kg szt 300 17 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 800 18 Pieczywo pszenne - produkowane metodą tradycyjną na naturalnym zakwasie pszennym z dodatkiem wody, mieszanki wieloziarnistej, twarogu, drożdży, słoju jęczmiennego, soli, masa netto: 350g, kształt: prostokątny, typu alpejski szt 2000 19 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 2200 20 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  
1200 21 chleb pszeno-żytni z lnem-mąka pszennna graham,siemię lniane.mąka  
żytnia,drożdże,mąka słodowa jęczmienna.ekstrat słodowy jęczmienny.gluten pszenny,mąka  
sojowa,olej rzepakowy kwas askorbinowy-waga 1 szt 0.40 kg szt 600

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

**Zamówienie było podzielone na części:**

nie

**II.5) Główny Kod CPV: 15810000-9**

**Dodatkowe kody CPV: 15811100-7, 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: 23/08/2019**

**IV.2) Całkowita wartość zamówienia**

**Wartość bez VAT 97282.50**

**Waluta PLN**

**IV.3) INFORMACJE O OFERTACH**

Liczba otrzymanych ofert: 1

w tym:

liczba otrzymanych ofert od małych i średnich przedsiębiorstw: 1

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: Al. Piekarnia Cukiernia Sp. z o.o., Sp. k.

Email wykonawcy:

Adres pocztowy: ul. Złota 50,

Kod pocztowy: 84-105

Miejscowość: Karwia

Kraj/woj.: pomorskie

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 117164.10

Oferta z najniższą ceną/kosztem 117164.10

Oferta z najwyższą ceną/kosztem 117164.10

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.