

**Ogłoszenie o zamówieniu
Dostawy**

„Dostawa produktów żywnościowych do Zespołu Szkolno-Przedszkolnego w Daleszycach”

SEKCJA I - ZAMAWIAJĄCY

1.1.) Rola zamawiającego

Postępowanie prowadzone jest samodzielnie przez zamawiającego

1.2.) Nazwa zamawiającego: Zespół Szkolno - Przedszkolny w Daleszycach

1.4) Krajowy Numer Identyfikacyjny: REGON 260478728

1.5) Adres zamawiającego

1.5.1.) Ulica: Sienkiewicza 11B

1.5.2.) Miejscowość: Daleszyce

1.5.3.) Kod pocztowy: 26-021

1.5.4.) Województwo: świętokrzyskie

1.5.5.) Kraj: Polska

1.5.6.) Lokalizacja NUTS 3: PL721 - Kielecki

1.5.9.) Adres poczty elektronicznej: daleszyce1@poczta.onet.pl

1.5.10.) Adres strony internetowej zamawiającego: <https://zspdaleszyce.edupage.org/>

1.6.) Rodzaj zamawiającego: Zamawiający publiczny - jednostka sektora finansów publicznych - jednostka samorządu terytorialnego

1.7.) 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 produktów żywnościowych do Zespołu Szkolno-Przedszkolnego w Daleszycach”

2.4.) Identyfikator postępowania: ocds-148610-febb1e2f-5679-11ec-8c2d-66c2f1230e9c

2.5.) Numer ogłoszenia: 2021/BZP 00300609/01

2.6.) Wersja ogłoszenia: 01

2.7.) Data ogłoszenia: 2021-12-06 12:07

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

2.9.) Numer planu postępowań w BZP: 2021/BZP 00019379/02/P

2.10.) Identyfikator pozycji planu postępowań:

1.2.1 Dostawa produktów żywnościowych do Zespołu Szkolno Przedszkolnego w Daleszycach

2.11.) O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się wyłącznie wykonawcy, o których mowa w art. 94 ustawy: Nie

2.14.) Czy zamówienie albo umowa ramowa dotyczy projektu lub programu współfinansowanego ze środków Unii Europejskiej: Nie

2.16.) Tryb udzielenia zamówienia wraz z podstawą prawną

Zamówienie udzielane jest w trybie podstawowym na podstawie: art. 275 pkt 1 ustawy

SEKCJA III – UDOSTĘPNIANIE DOKUMENTÓW ZAMÓWIENIA I KOMUNIKACJA

3.1.) Adres strony internetowej prowadzonego postępowania

<https://miniportal.uzp.gov.pl/Postepowania>

3.2.) Zamawiający zastrzega dostęp do dokumentów zamówienia: Nie

3.4.) Wykonawcy zobowiązani są do składania ofert, wniosków o dopuszczenie do udziału w postępowaniu, oświadczeń oraz innych dokumentów wyłącznie przy użyciu środków komunikacji elektronicznej: Tak

3.5.) Informacje o środkach komunikacji elektronicznej, przy użyciu których zamawiający będzie komunikował się z wykonawcami - adres strony internetowej: <https://miniportal.uzp.gov.pl>,
<https://epuap.gov.pl/wps/portal>

3.6.) Wymagania techniczne i organizacyjne dotyczące korespondencji elektronicznej:

Informacje o środkach komunikacji elektronicznej, przy użyciu których Zamawiający będzie komunikował się z Wykonawcami, oraz informacje o wymaganiach technicznych i organizacyjnych sporządzania, wysyłania i odbierania korespondencji elektronicznej.

1. W postępowaniu o udzielenie zamówienia komunikacja między Zamawiającym a Wykonawcami odbywa się drogą elektroniczną przy użyciu miniPortalu <https://miniportal.uzp.gov.pl>, ePUAPu <https://epuap.gov.pl/wps/portal>

2. Wykonawca zamierzający wziąć udział w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego, musi posiadać konto na ePUAP. Wykonawca posiadający konto na ePUAP ma dostęp do formularzy: złożenia, zmiany, wycofania oferty lub wniosku oraz do formularza do komunikacji.

3. Wymagania techniczne i organizacyjne wysyłania i odbierania korespondencji elektronicznej przekazywanej przy ich użyciu, opisane zostały w Regulaminie korzystania z miniPortalu dostępnym pod adresem <https://miniportal.uzp.gov.pl/WarunkiUslugi> oraz Regulaminie ePUAP.

4. Wykonawca przystępując do niniejszego postępowania o udzielenie zamówienia publicznego, akceptuje warunki korzystania z miniPortalu, określone w Regulaminie miniPortalu oraz zobowiązuje się korzystając z miniPortalu przestrzegać postanowień tego regulaminu.

5. Maksymalny rozmiar plików przesyłanych za pośrednictwem dedykowanych formularzy do złożenia i wycofania oferty oraz do komunikacji wynosi 150 MB.

6. Za datę przekazania oferty, oświadczenia, o którym mowa w art. 125 ust. 1 ustawy Pzp, podmiotowych środków dowodowych, przedmiotowych środków dowodowych oraz innych informacji, oświadczeń lub dokumentów, przekazywanych w postępowaniu, przyjmuje się datę ich przekazania na ePUAP.

7. W postępowaniu o udzielenie zamówienia korespondencja (inna niż oferta Wykonawcy i załączniki do oferty) odbywa się elektronicznie za pośrednictwem dedykowanego formularza dostępnego na ePUAP oraz udostępnionego przez miniPortal (Formularz do komunikacji). Korespondencja przesłana za pomocą tego formularza nie może być szyfrowana. We wszelkiej korespondencji związanej z niniejszym postępowaniem Zamawiający i Wykonawcy posługują się numerem ogłoszenia (BZP).

8. Przekazanie korespondencji w sposób opisany w ust. 7 wymaga obowiązkowego poinformowania Zamawiającego o przekazaniu wiadomości na adres e-mail wskazany w rozdziale I „Zamawiający”

(niedopełnienie tego obowiązku uznane będzie jako nieskuteczne przekazanie dokumentów). Zamawiający może również komunikować się z Wykonawcami za pomocą poczty elektronicznej, e-mail wskazanym w rozdziale I – „Zamawiającego” i „Prowadzącego postępowanie”

9. Zamawiający nie przewiduje sposobu komunikowania się z Wykonawcami w inny sposób niż przy użyciu środków komunikacji elektronicznej, wskazanych w SWZ.

10. Postępowanie o udzielenie zamówienia prowadzi się w języku polskim. II. Opis sposobu przygotowania oferty.

11. Oferta musi być sporządzona w języku polskim, w formie elektronicznej lub w postaci elektronicznej w formacie danych: .pdf, .doc, .docx, .rtf, .xps, .odt i opatrzona kwalifikowanym podpisem elektronicznym, podpisem zaufanym lub podpisem osobistym.

12. W celu korzystania z systemu miniPortal konieczne jest dysponowanie przez użytkownika urządzeniem teleinformatycznym z dostępem do sieci Internet. Aplikacja działa na Platformie Windows, Mac i Linux.

13. Sposób zaszyfrowania oferty opisany został w Instrukcji użytkownika dostępnej na miniPortalu (odbywa się automatycznie).

14. Do przygotowania oferty konieczne jest posiadanie przez osobę upoważnioną do reprezentowania Wykonawcy kwalifikowanego podpisu elektronicznego, podpisu osobistego lub podpisu zaufanego. Szczegółowe informacje w rozdziale IX i XIV SWZ.

3.8.) Zamawiający wymaga sporządzenia i przedstawienia ofert przy użyciu narzędzi elektronicznego modelowania danych budowlanych lub innych podobnych narzędzi, które nie są ogólnie dostępne: Nie

3.12.) Oferta - katalog elektroniczny: Nie dotyczy

3.14.) Języki, w jakich mogą być sporządzane dokumenty składane w postępowaniu:

polski

3.15.) RODO (obowiązek informacyjny): Zgodnie z art. 13 ust. 1 i 2 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/679 z dnia 27 kwietnia 2016 r. w sprawie ochrony osób fizycznych w związku z przetwarzaniem danych osobowych i w sprawie swobodnego przepływu takich danych oraz uchylenia dyrektywy 95/46/WE (ogólne rozporządzenie o ochronie danych) (Dz. Urz. UE L 119 z 04.05.2016, str. 1), dalej „RODO”, informuję, że:

administratorem Pani/Pana danych osobowych jest Gmina Daleszyce, Plac Staszica 9, 26-021 Daleszyce;

inspektorem ochrony danych osobowych w Gminie Daleszyce jest Pan Robert Pytlik, e-mail: iod@abi-net.pl, tel. 604 901 125

Pani/Pana dane osobowe przetwarzane będą na podstawie art. 6 ust. 1 lit. c RODO w celu związanym z niniejszym postępowaniem o udzielenie zamówienia publicznego;

odbiorcami Pani/Pana danych osobowych będą osoby lub podmioty, którym udostępniona zostanie dokumentacja postępowania w oparciu o art. 74 ustawy z dnia 11 września 2019 r. – Prawo zamówień publicznych (Dz. U. z 2021 r. poz. 1129 z późn. zm.);

Pani/Pana dane osobowe będą przechowywane, zgodnie z art. 78 ust. 1 ustawy Pzp, przez okres 4 lat od dnia zakończenia postępowania o udzielenie zamówienia lub na okres przechowywania tych danych zgodnie z wytycznymi o dofinansowania z środków UE;

obowiązek podania przez Panią/Pana danych osobowych bezpośrednio Pani/Pana dotyczących jest wymogiem ustawowym określonym w przepisach ustawy Pzp, związanym z udziałem w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego; konsekwencje niepodania określonych danych wynikają z ustawy Pzp;

w odniesieniu do Pani/Pana danych osobowych decyzje nie będą podejmowane w sposób zautomatyzowany, stosowanie do art. 22 RODO;

posiada Pani/Pan:

– na podstawie art. 15 RODO prawo dostępu do danych osobowych Pani/Pana dotyczących;

– na podstawie art. 16 RODO prawo do sprostowania Pani/Pana danych osobowych **;

– na podstawie art. 18 RODO prawo żądania od administratora ograniczenia przetwarzania danych osobowych z zastrzeżeniem przypadków, o których mowa w art. 18 ust. 2 RODO ***;

– prawo do wniesienia skargi do Prezesa Urzędu Ochrony Danych Osobowych, gdy uzna Pani/Pan, że

przetwarzanie danych osobowych Pani/Pana dotyczących narusza przepisy RODO;

nie przysługuje Pani/Panu:

– w związku z art. 17 ust. 3 lit. b, d lub e RODO prawo do usunięcia danych osobowych;

– prawo do przenoszenia danych osobowych, o którym mowa w art. 20 RODO;

– na podstawie art. 21 RODO prawo sprzeciwu, wobec przetwarzania danych osobowych, gdyż podstawą prawną przetwarzania Pani/Pana danych osobowych jest art. 6 ust. 1 lit. c RODO.

Jednocześnie Zamawiający przypomina o ciążyącym na Pani/Panu obowiązku informacyjnym wynikającym z art. 14 RODO względem osób fizycznych, których dane przekazane zostaną Zamawiającemu w związku z prowadzonym postępowaniem i które Zamawiający pośrednio pozyska od Wykonawcy biorącego udział w postępowaniu, chyba że ma zastosowanie co najmniej jedno z włączeń, o których mowa w art. 14 ust. 5 RODO.

SEKCJA IV – PRZEDMIOT ZAMÓWIENIA

4.1.1.) Przed wszczęciem postępowania przeprowadzono konsultacje rynkowe: Nie

4.1.2.) Numer referencyjny: ZSPD.26.3.2021

4.1.3.) Rodzaj zamówienia: Dostawy

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

4.1.8.) Możliwe jest składanie ofert częściowych: Tak

4.1.9.) Liczba części: 11

4.1.10.) Ofertę można składać na wszystkie części

4.1.11.) Zamawiający ogranicza liczbę części zamówienia, którą można udzielić jednemu wykonawcy: Nie

4.1.13.) Zamawiający uwzględnia aspekty społeczne, środowiskowe lub etykiety w opisie przedmiotu zamówienia: Nie

4.2. Informacje szczegółowe odnoszące się do przedmiotu zamówienia:

Część 1

4.2.2.) Krótki opis przedmiotu zamówienia

Zadanie nr 1 Mrożonki

1) Zamawiający wymaga, aby:

- na opakowaniach zbiorczych oraz na opakowaniach jednostkowych była nazwa (logo) producenta;
- produkty były świeże i pierwszej jakości;
- produkty były oznakowane widocznym, aktualnym terminem przydatności do spożycia;
- produkty z długoterminowym okresem przydatności do spożycia muszą posiadać co najmniej 6 miesięczną datę przydatności do spożycia licząc od daty ich dostarczenia do Zamawiającego;
- przetworzone (tj. wędliny, przetwory mięsne, konserwy) zgodnie z polską normą posiadały etykiety określające nazwę handlową produktu, procentowy skład surowcowy (tj. % zawartość mięsa w wędlinie, substancje stosowane w produkcji);
- mięso świeże pochodziło ze zwierząt do lat 3 i było pochodzenia polskiego;
- dostarczane produkty posiadały etykietę produktu – handlowy dokument identyfikacyjny (HDI);
- mięso świeże nie może zawierać okrywy tłuszczowej;
- produkty z krótkim okresem przechowywania odpowiednio powinny posiadać co najmniej 4 dniowy termin przydatności do spożycia dla mięsa, wędlin i przetworów mięsnych świeżych oraz w przypadku wyrobów wędliniarskich paczkowanych co najmniej 14 dniowy termin do spożycia

Wykonawca zobowiązany jest do:

- sukcesywnego dostarczania przedmiotu zamówienia w asortymencie i ilości zgodnej ze złożonym zamówieniem, w uzgodnionych przez Zamawiającego dniach i godzinach,
- dostarczania towarów opakowanych i przewożonych w warunkach zgodnych z wymaganiami HACCP,
- realizowania dostaw zgodnie z wymogami sanitarnymi określonymi w Rozporządzeniu Ministra Zdrowia w sprawie wymagań sanitarnych dotyczących środków transportu żywności, substancji pomagających w przetwarzaniu, dozwolonych substancji dodatkowych i innych składników żywności (tekst jednolity Dz. U. z 2003r. nr 21 poz. 179),
- dostarczania produktów spełniających wymagania określone w Ustawie o bezpieczeństwie żywności i żywienia ((Dz. U. z 2020 poz. 2021 ze zmianami).
- dostarczania towarów środkiem transportu określonym w dokumentach dopuszczających środek transportu do przewozu towaru,
- dostarczania towarów do magazynu w siedzibie Zamawiającego, transportem na własny koszt i ryzyko,
- dokonywania we własnym zakresie wyładunku i wniesienia dostarczanego towaru do pomieszczeń magazynowych Zamawiającego,
- terminowego dostarczania zamówionych towarów; w przypadku nie dostarczenia przez Wykonawcę towarów w terminie lub złej jakości, Zamawiającemu przysługuje prawo zakupu danego towaru u innego podmiotu i obciążenia Wykonawcy kosztem tego zakupu; w przypadku dostarczenia towaru po terminie lub złej jakości Zamawiający ma prawo odmówić jego przyjęcia;
- do pokrycia kosztów wykonanych badań fizykochemicznych i sensorycznych dostarczanych produktów w dowolnym okresie obowiązywania umowy, celem stwierdzenia przez Zamawiającego ich zgodności z polskimi normami i etykietą produktu zawierającą skład surowcowy.

2) Dostarczane artykuły muszą spełniać wymagania wymienione w obowiązujących przepisach prawa dotyczącego żywności w szczególności:

- Ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2020 poz. 2021 ze zmianami).
- Ustawy z dnia 21 grudnia 2000 r. o jakości handlowej artykułów rolno – spożywczych. (Dz. U. z 2005 r. Nr 187, poz. 1577 ze zm.). (Dz., U z 2021 r poz. 224 ze zmianami)
- Rozporządzenia (WE) Nr 178/2002 Parlamentu Europejskiego i Rady Ministra dnia 28 stycznia 2002 r. ustalające ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego, powołujące Europejski Urząd ds. bezpieczeństwa żywności oraz ustanawiające procedury w zakresie bezpieczeństwa żywności.
- Rozporządzenia (WE) Nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004r. w sprawie higieny środków spożywczych.
- Rozporządzenia (WE) Nr 1935/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 27 października 2004r., w sprawie materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością oraz uchylające Dyrektywy 80/590/EWG i 89/109/EWG.
- Rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 10 lipca 2007 r. w sprawie znakowania środków spożywczych (Dz. U. Nr 137, poz. 966 ze zm.).

3) Dostawy przedmiotu zamówienia, będą realizowane codziennie w dni w których odbywają się zajęcia lekcyjne w godzinach od 07:00 do 08:00 w asortymencie i ilościach zamawianych w dzień poprzedzający dostawę, w opakowaniach przewidzianych w umowie – pod rygorem odmowy przyjęcia dostawy i dokonania zapłaty.

Zamawiający zastrzega sobie możliwość w formie pisemnej (poza sytuacją w której stosowane będzie prawo opcji) zmniejszenia przyjętych ilości, w sytuacjach których Zamawiający nie mógł przewidzieć w chwili jej zawarcia (np. zmiany ilości żywionych osób). Wartością umowy będzie

wówczas końcowa wartość faktycznie zrealizowanych dostaw. Zamawiający nie będzie ponosił ujemnych skutków spowodowanych zmniejszeniem ilości i wartości dostaw przewidzianych w SWZ.

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

4.2.8.) Zamówienie obejmuje opcje: Tak

4.2.9) Rodzaj i maksymalna wartość opcji oraz okoliczności skorzystania z opcji:

Zamawiający informuje, że przy dostawach będących przedmiotem zamówienia stosuje prawo opcji, oznacza to, że podane ilości są wielkościami maksymalnymi, które należy wycenić w ofercie cenowej. Zamawiający, będzie odbierał artykuły sukcesywnie w miarę potrzeb. Natomiast gwarantowana ilość artykułów, które zostaną odebrane to 60% (wyjątek: sytuacja nadzwyczajna, np. epidemia, pandemia) artykułów wymienionych w Załącznikach od Nr 1a do Nr 1k.

4.2.10.) Okres realizacji zamówienia albo umowy ramowej: 12 miesiące

4.2.11.) Zamawiający przewiduje wznowienia: Nie

4.2.13.) Zamawiający przewiduje udzielenie dotychczasowemu wykonawcy zamówień na podobne usługi lub roboty budowlane: Nie

4.3.) Kryteria oceny ofert:

4.3.1.) Sposób oceny ofert: 1. Przy wyborze oferty Zamawiający będzie się kierował kryteriami określonymi poniżej.

2. Ocenie będą podlegać wyłącznie oferty nie podlegające odrzuceniu.

3. Za najkorzystniejszą zostanie uznana oferta z najwyższą ilością punktów określonych w kryteriach.

4. W sytuacji, gdy Zamawiający nie będzie mógł dokonać wyboru najkorzystniejszej oferty ze względu na to, że zostały złożone oferty o takiej samej ilości przyznanych punktów, wezwie Wykonawców, którzy złożyli te oferty, do złożenia w terminie określonym przez Zamawiającego ofert dodatkowych zawierających nową cenę. Wykonawcy, składając oferty dodatkowe, nie mogą zaoferować cen wyższych niż zaoferowane w uprzednio złożonych przez nich ofertach.

5. W toku badania i oceny ofert Zamawiający może żądać od Wykonawców wyjaśnień dotyczących treści złożonych przez nich ofert lub innych składanych dokumentów lub oświadczeń. Wykonawcy są zobowiązani do przedstawienia wyjaśnień w terminie wskazanym przez Zamawiającego.

6. Zamawiający wybiera najkorzystniejszą ofertą w terminie związania ofertą określonym w SWZ.

7. Jeżeli termin związania ofertą upłynie przed wyborem najkorzystniejszej oferty, Zamawiający wezwie Wykonawcę, którego oferta otrzymała najwyższą ocenę, do wyrażenia, w wyznaczonym przez Zamawiającego terminie, pisemnej zgody na wybór jego oferty.

8. W przypadku braku zgody, o której mowa w ust. 7, oferta podlega odrzuceniu, a Zamawiający zwraca się o wyrażenie takiej zgody do kolejnego Wykonawcy, którego oferta została najwyższej oceniona, chyba, że zachodzą przesłanki do unieważnienia postępowania.

4.3.2.) Sposób określania wagi kryteriów oceny ofert: Procentowo

4.3.3.) Stosowane kryteria oceny ofert: Wyłącznie kryterium ceny

Kryterium 1

4.3.5.) Nazwa kryterium: Cena

4.3.6.) Waga: 100

4.3.10.) Zamawiający określa aspekty społeczne, środowiskowe lub innowacyjne, żąda etykiet lub stosuje rachunek kosztów cyklu życia w odniesieniu do kryterium oceny ofert: Nie

Część 2

4.2.2.) Krótki opis przedmiotu zamówienia

Zadanie nr 2 Ryby

1) Zamawiający wymaga, aby:

- na opakowaniach zbiorczych oraz na opakowaniach jednostkowych była nazwa (logo) producenta;
- produkty były świeże i pierwszej jakości;
- produkty były oznakowane widocznym, aktualnym terminem przydatności do spożycia;
- produkty z długoterminowym okresem przydatności do spożycia muszą posiadać co najmniej 6 miesięczną datę przydatności do spożycia licząc od daty ich dostarczenia do Zamawiającego;
- przetworzone (tj. wędliny, przetwory mięsne, konserwy) zgodnie z polską normą posiadały etykiety określające nazwę handlową produktu, procentowy skład surowcowy (tj. % zawartość mięsa w wędlinie, substancje stosowane w produkcji);
- mięso świeże pochodziło ze zwierząt do lat 3 i było pochodzenia polskiego;
- dostarczane produkty posiadały etykietę produktu – handlowy dokument identyfikacyjny (HDI);
- mięso świeże nie może zawierać okrywy tłuszczowej;
- produkty z krótkim okresem przechowywania odpowiednio powinny posiadać co najmniej 4 dniowy termin przydatności do spożycia dla mięsa, wędlin i przetworów mięsnych świeżych oraz w przypadku wyrobów wędliniarskich paczkowanych co najmniej 14 dniowy termin do spożycia

Wykonawca zobowiązany jest do:

- sukcesywnego dostarczania przedmiotu zamówienia w asortymencie i ilości zgodnej ze złożonym zamówieniem, w uzgodnionych przez Zamawiającego dniach i godzinach,
- dostarczania towarów opakowanych i przewożonych w warunkach zgodnych z wymaganiami HACCP,
- realizowania dostaw zgodnie z wymogami sanitarnymi określonymi w Rozporządzeniu Ministra Zdrowia w sprawie wymagań sanitarnych dotyczących środków transportu żywności, substancji pomagających w przetwarzaniu, dozwolonych substancji dodatkowych i innych składników żywności (tekst jednolity Dz. U. z 2003r. nr 21 poz. 179),
- dostarczania produktów spełniających wymagania określone w Ustawie o bezpieczeństwie żywności i żywienia ((Dz. U. z 2020 poz. 2021 ze zmianami).
- dostarczania towarów środkiem transportu określonym w dokumentach dopuszczających środek transportu do przewozu towaru,
- dostarczania towarów do magazynu w siedzibie Zamawiającego, transportem na własny koszt i ryzyko,
- dokonywania we własnym zakresie wyładunku i wniesienia dostarczanego towaru do pomieszczeń magazynowych Zamawiającego,
- terminowego dostarczania zamówionych towarów; w przypadku nie dostarczenia przez Wykonawcę towarów w terminie lub złej jakości, Zamawiającemu przysługuje prawo zakupu danego towaru u innego podmiotu i obciążenia Wykonawcy kosztem tego zakupu; w przypadku dostarczenia towaru po terminie lub złej jakości Zamawiający ma prawo odmówić jego przyjęcia;
- do pokrycia kosztów wykonanych badań fizykochemicznych i sensorycznych dostarczanych produktów w dowolnym okresie obowiązywania umowy, celem stwierdzenia przez Zamawiającego ich zgodności z polskimi normami i etykietą produktu zawierającą skład surowcowy.

2) Dostarczane artykuły muszą spełniać wymagania wymienione w obowiązujących przepisach prawa dotyczącego żywności w szczególności:

- Ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2020 poz. 2021 ze zmianami).

- Ustawy z dnia 21 grudnia 2000 r. o jakości handlowej artykułów rolno – spożywczych. (Dz. U. z 2005 r. Nr 187, poz. 1577 ze zm.). (Dz., U z 2021 r poz. 224 ze zmianami)

- Rozporządzenia (WE) Nr 178/2002 Parlamentu Europejskiego i Rady Ministra dnia 28 stycznia 2002 r. ustalające ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego, powołujące Europejski Urząd ds. bezpieczeństwa żywności oraz ustanawiające procedury w zakresie bezpieczeństwa żywności.
- Rozporządzenia (WE) Nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004r. w sprawie higieny środków spożywczych.
- Rozporządzenia (WE) Nr 1935/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 27 października 2004r., w sprawie materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością oraz uchylające Dyrektywy 80/590/EWG i 89/109/EWG.
- Rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 10 lipca 2007 r. w sprawie znakowania środków spożywczych (Dz. U. Nr 137, poz. 966 ze zm.).

3) Dostawy przedmiotu zamówienia, będą realizowane codziennie w dni w których odbywają się zajęcia lekcyjne w godzinach od 07:00 do 08:00 w asortymencie i ilościach zamawianych w dzień poprzedzający dostawę, w opakowaniach przewidzianych w umowie – pod rygorem odmowy przyjęcia dostawy i dokonania zapłaty.

Zamawiający zastrzega sobie możliwość w formie pisemnej (poza sytuacją w której stosowane będzie prawo opcji) zmniejszenia przyjętych ilości, w sytuacjach których Zamawiający nie mógł przewidzieć w chwili jej zawarcia (np. zmiany ilości żywionych osób). Wartością umowy będzie wówczas końcowa wartość faktycznie zrealizowanych dostaw. Zamawiający nie będzie ponosił ujemnych skutków spowodowanych zmniejszeniem ilości i wartości dostaw przewidzianych w SWZ.

4.2.6.) Główny kod CPV: 03311000-2 - Ryby

4.2.8.) Zamówienie obejmuje opcje: Tak

4.2.9) Rodzaj i maksymalna wartość opcji oraz okoliczności skorzystania z opcji:

Zamawiający informuje, że przy dostawach będących przedmiotem zamówienia stosuje prawo opcji, oznacza to, że podane ilości są wielkościami maksymalnymi, które należy wycenić w ofercie cenowej. Zamawiający, będzie odbierał artykuły sukcesywnie w miarę potrzeb. Natomiast gwarantowana ilość artykułów, które zostaną odebrane to 60% (wyjątek: sytuacja nadzwyczajna, np. epidemia, pandemia) artykułów wymienionych w Załącznikach od Nr 1a do Nr 1k.

4.2.10.) Okres realizacji zamówienia albo umowy ramowej: 12 miesiące

4.2.11.) Zamawiający przewiduje wznowienia: Nie

4.2.13.) Zamawiający przewiduje udzielenie dotychczasowemu wykonawcy zamówień na podobne usługi lub roboty budowlane: Nie

4.3.) Kryteria oceny ofert:

4.3.1.) Sposób oceny ofert: 1. Przy wyborze oferty Zamawiający będzie się kierował kryteriami określonymi poniżej.

2. Ocenie będą podlegać wyłącznie oferty nie podlegające odrzuceniu.

3. Za najkorzystniejszą zostanie uznana oferta z najwyższą ilością punktów określonych w kryteriach.

4. W sytuacji, gdy Zamawiający nie będzie mógł dokonać wyboru najkorzystniejszej oferty ze względu na to, że zostały złożone oferty o takiej samej ilości przyznanych punktów, wezwie Wykonawców, którzy złożyli te oferty, do złożenia w terminie określonym przez Zamawiającego ofert dodatkowych zawierających nową cenę. Wykonawcy, składając oferty dodatkowe, nie mogą zaoferować cen wyższych niż zaoferowane w uprzednio złożonych przez nich ofertach.

5. W toku badania i oceny ofert Zamawiający może żądać od Wykonawców wyjaśnień dotyczących treści złożonych przez nich ofert lub innych składanych dokumentów lub oświadczeń. Wykonawcy są zobowiązani do przedstawienia wyjaśnień w terminie wskazanym przez Zamawiającego.

6. Zamawiający wybiera najkorzystniejszą ofertą w terminie związania ofertą określonym w SWZ.

7. Jeżeli termin związania ofertą upłynie przed wyborem najkorzystniejszej oferty, Zamawiający wezwie

Wykonawcę, którego oferta otrzymała najwyższą ocenę, do wyrażenia, w wyznaczonym przez Zamawiającego terminie, pisemnej zgody na wybór jego oferty.

8. W przypadku braku zgody, o której mowa w ust. 7, oferta podlega odrzuceniu, a Zamawiający zwraca się o wyrażenie takiej zgody do kolejnego Wykonawcy, którego oferta została najwyższej oceniona, chyba, że zachodzą przesłanki do unieważnienia postępowania.

4.3.2.) Sposób określania wagi kryteriów oceny ofert: Procentowo

4.3.3.) Stosowane kryteria oceny ofert: Wyłącznie kryterium ceny

Kryterium 1

4.3.5.) Nazwa kryterium: Cena

4.3.6.) Waga: 100

4.3.10.) Zamawiający określa aspekty społeczne, środowiskowe lub innowacyjne, żąda etykiet lub stosuje rachunek kosztów cyklu życia w odniesieniu do kryterium oceny ofert: Nie

Część 3

4.2.2.) Krótki opis przedmiotu zamówienia

Zadanie nr 3 Produkty mleczarskie

1) Zamawiający wymaga, aby:

- na opakowaniach zbiorczych oraz na opakowaniach jednostkowych była nazwa (logo) producenta;
- produkty były świeże i pierwszej jakości;
- produkty były oznakowane widocznym, aktualnym terminem przydatności do spożycia;
- produkty z długoterminowym okresem przydatności do spożycia muszą posiadać co najmniej 6 miesięczną datę przydatności do spożycia licząc od daty ich dostarczenia do Zamawiającego;
- przetworzone (tj. wędliny, przetwory mięsne, konserwy) zgodnie z polską normą posiadały etykiety określające nazwę handlową produktu, procentowy skład surowcowy (tj. % zawartość mięsa w wędlinie, substancje stosowane w produkcji);
- mięso świeże pochodziło ze zwierząt do lat 3 i było pochodzenia polskiego;
- dostarczane produkty posiadały etykietę produktu – handlowy dokument identyfikacyjny (HDI);
- mięso świeże nie może zawierać okrywy tłuszczowej;
- produkty z krótkim okresem przechowywania odpowiednio powinny posiadać co najmniej 4 dniowy termin przydatności do spożycia dla mięsa, wędlin i przetworów mięsnych świeżych oraz w przypadku wyrobów wędliniarskich paczkowanych co najmniej 14 dniowy termin do spożycia

Wykonawca zobowiązany jest do:

- sukcesywnego dostarczania przedmiotu zamówienia w asortymencie i ilości zgodnej ze złożonym zamówieniem, w uzgodnionych przez Zamawiającego dniach i godzinach,
- dostarczania towarów opakowanych i przewożonych w warunkach zgodnych z wymaganiami HACCP,
- realizowania dostaw zgodnie z wymogami sanitarnymi określonymi w Rozporządzeniu Ministra Zdrowia w sprawie wymagań sanitarnych dotyczących środków transportu żywności, substancji pomagających w przetwarzaniu, dozwolonych substancji dodatkowych i innych składników żywności (tekst jednolity Dz. U. z 2003r. nr 21 poz. 179),
- dostarczania produktów spełniających wymagania określone w Ustawie o bezpieczeństwie żywności i żywienia ((Dz. U. z 2020 poz. 2021 ze zmianami).
- dostarczania towarów środkiem transportu określonym w dokumentach dopuszczających środek transportu do przewozu towaru,
- dostarczania towarów do magazynu w siedzibie Zamawiającego, transportem na własny koszt i ryzyko,

- dokonywania we własnym zakresie wyładunku i wniesienia dostarczanego towaru do pomieszczeń magazynowych Zamawiającego,
- terminowego dostarczania zamówionych towarów; w przypadku nie dostarczenia przez Wykonawcę towarów w terminie lub złej jakości, Zamawiającemu przysługuje prawo zakupu danego towaru u innego podmiotu i obciążenia Wykonawcy kosztem tego zakupu; w przypadku dostarczenia towaru po terminie lub złej jakości Zamawiający ma prawo odmówić jego przyjęcia;
- do pokrycia kosztów wykonanych badań fizykochemicznych i sensorycznych dostarczanych produktów w dowolnym okresie obowiązywania umowy, celem stwierdzenia przez Zamawiającego ich zgodności z polskimi normami i etykietą produktu zawierającą skład surowcowy.

2) Dostarczane artykuły muszą spełniać wymagania wymienione w obowiązujących przepisach prawa dotyczącego żywności w szczególności:

- Ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2020 poz. 2021 ze zmianami).
- Ustawy z dnia 21 grudnia 2000 r. o jakości handlowej artykułów rolno – spożywczych. (Dz. U. z 2005 r. Nr 187, poz. 1577 ze zm.). (Dz., U z 2021 r poz. 224 ze zmianami)
- Rozporządzenia (WE) Nr 178/2002 Parlamentu Europejskiego i Rady Ministra dnia 28 stycznia 2002 r. ustalające ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego, powołujące Europejski Urząd ds. bezpieczeństwa żywności oraz ustanawiające procedury w zakresie bezpieczeństwa żywności.
- Rozporządzenia (WE) Nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004r. w sprawie higieny środków spożywczych.
- Rozporządzenia (WE) Nr 1935/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 27 października 2004r., w sprawie materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością oraz uchylające Dyrektywy 80/590/EWG i 89/109/EWG.
- Rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 10 lipca 2007 r. w sprawie znakowania środków spożywczych (Dz. U. Nr 137, poz. 966 ze zm.).

3) Dostawy przedmiotu zamówienia, będą realizowane codziennie w dni w których odbywają się zajęcia lekcyjne w godzinach od 07:00 do 08:00 w asortymencie i ilościach zamawianych w dzień poprzedzający dostawę, w opakowaniach przewidzianych w umowie – pod rygorem odmowy przyjęcia dostawy i dokonania zapłaty.

Zamawiający zastrzega sobie możliwość w formie pisemnej (poza sytuacją w której stosowane będzie prawo opcji) zmniejszenia przyjętych ilości, w sytuacjach których Zamawiający nie mógł przewidzieć w chwili jej zawarcia (np. zmiany ilości żywionych osób). Wartością umowy będzie wówczas końcowa wartość faktycznie zrealizowanych dostaw. Zamawiający nie będzie ponosił ujemnych skutków spowodowanych zmniejszeniem ilości i wartości dostaw przewidzianych w SWZ.

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

4.2.8.) Zamówienie obejmuje opcje: Tak

4.2.9) Rodzaj i maksymalna wartość opcji oraz okoliczności skorzystania z opcji:

Zamawiający informuje, że przy dostawach będących przedmiotem zamówienia stosuje prawo opcji, oznacza to, że podane ilości są wielkościami maksymalnymi, które należy wycenić w ofercie cenowej. Zamawiający, będzie odbierał artykuły sukcesywnie w miarę potrzeb. Natomiast gwarantowana ilość artykułów, które zostaną odebrane to 60% (wyjątek: sytuacja nadzwyczajna, np. epidemia, pandemia) artykułów wymienionych w Załącznikach od Nr 1a do Nr 1k.

4.2.10.) Okres realizacji zamówienia albo umowy ramowej: 12 miesiące

4.2.11.) Zamawiający przewiduje wznowienia: Nie

4.2.13.) Zamawiający przewiduje udzielenie dotychczasowemu wykonawcy zamówień na podobne usługi lub roboty budowlane: Nie

4.3.) Kryteria oceny ofert:

4.3.1.) Sposób oceny ofert: 1. Przy wyborze oferty Zamawiający będzie się kierował kryteriami określonymi poniżej.

2. Ocenie będą podlegać wyłącznie oferty nie podlegające odrzuceniu.

3. Za najkorzystniejszą zostanie uznana oferta z najwyższą ilością punktów określonych w kryteriach.

4. W sytuacji, gdy Zamawiający nie będzie mógł dokonać wyboru najkorzystniejszej oferty ze względu na to, że zostały złożone oferty o takiej samej ilości przyznanych punktów, wezwie Wykonawców, którzy złożyli te oferty, do złożenia w terminie określonym przez Zamawiającego ofert dodatkowych zawierających nową cenę. Wykonawcy, składając oferty dodatkowe, nie mogą zaoferować cen wyższych niż zaoferowane w uprzednio złożonych przez nich ofertach.

5. W toku badania i oceny ofert Zamawiający może żądać od Wykonawców wyjaśnień dotyczących treści złożonych przez nich ofert lub innych składanych dokumentów lub oświadczeń. Wykonawcy są zobowiązani do przedstawienia wyjaśnień w terminie wskazanym przez Zamawiającego.

6. Zamawiający wybiera najkorzystniejszą ofertą w terminie związania ofertą określonym w SWZ.

7. Jeżeli termin związania ofertą upłynie przed wyborem najkorzystniejszej oferty, Zamawiający wezwie Wykonawcę, którego oferta otrzymała najwyższą ocenę, do wyrażenia, w wyznaczonym przez Zamawiającego terminie, pisemnej zgody na wybór jego oferty.

8. W przypadku braku zgody, o której mowa w ust. 7, oferta podlega odrzuceniu, a Zamawiający zwraca się o wyrażenie takiej zgody do kolejnego Wykonawcy, którego oferta została najwyżej oceniona, chyba, że zachodzą przesłanki do unieważnienia postępowania.

4.3.2.) Sposób określania wagi kryteriów oceny ofert: Procentowo

4.3.3.) Stosowane kryteria oceny ofert: Wyłącznie kryterium ceny

Kryterium 1

4.3.5.) Nazwa kryterium: Cena

4.3.6.) Waga: 100

4.3.10.) Zamawiający określa aspekty społeczne, środowiskowe lub innowacyjne, żąda etykiet lub stosuje rachunek kosztów cyklu życia w odniesieniu do kryterium oceny ofert: Nie

Część 4

4.2.2.) Krótki opis przedmiotu zamówienia

Zadanie nr 4 Pieczywo

1) Zamawiający wymaga, aby:

- na opakowaniach zbiorczych oraz na opakowaniach jednostkowych była nazwa (logo) producenta;
- produkty były świeże i pierwszej jakości;
- produkty były oznakowane widocznym, aktualnym terminem przydatności do spożycia;
- produkty z długoterminowym okresem przydatności do spożycia muszą posiadać co najmniej 6 miesięczną datę przydatności do spożycia licząc od daty ich dostarczenia do Zamawiającego;
- przetworzone (tj. wędliny, przetwory mięsne, konserwy) zgodnie z polską normą posiadały etykiety określające nazwę handlową produktu, procentowy skład surowcowy (tj. % zawartość mięsa w wędlinie, substancje stosowane w produkcji);
- mięso świeże pochodziło ze zwierząt do lat 3 i było pochodzenia polskiego;
- dostarczane produkty posiadały etykietę produktu – handlowy dokument identyfikacyjny (HDI);
- mięso świeże nie może zawierać okrywy tłuszczowej;

- produkty z krótkim okresem przechowywania odpowiednio powinny posiadać co najmniej 4 dniowy termin przydatności do spożycia dla mięsa, wędlin i przetworów mięsnych świeżych oraz w przypadku wyrobów wędliniarskich paczkowanych co najmniej 14 dniowy termin do spożycia

Wykonawca zobowiązany jest do:

- sukcesywnego dostarczania przedmiotu zamówienia w asortymencie i ilości zgodnej ze złożonym zamówieniem, w uzgodnionych przez Zamawiającego dniach i godzinach,
- dostarczania towarów opakowanych i przewożonych w warunkach zgodnych z wymaganiami HACCP,
- realizowania dostaw zgodnie z wymogami sanitarnymi określonymi w Rozporządzeniu Ministra Zdrowia w sprawie wymagań sanitarnych dotyczących środków transportu żywności, substancji pomagających w przetwarzaniu, dozwolonych substancji dodatkowych i innych składników żywności (tekst jednolity Dz. U. z 2003r. nr 21 poz. 179),
- dostarczania produktów spełniających wymagania określone w Ustawie o bezpieczeństwie żywności i żywienia ((Dz. U. z 2020 poz. 2021 ze zmianami).
- dostarczania towarów środkiem transportu określonym w dokumentach dopuszczających środek transportu do przewozu towaru,
- dostarczania towarów do magazynu w siedzibie Zamawiającego, transportem na własny koszt i ryzyko,
- dokonywania we własnym zakresie wyładunku i wniesienia dostarczanego towaru do pomieszczeń magazynowych Zamawiającego,
- terminowego dostarczania zamówionych towarów; w przypadku nie dostarczenia przez Wykonawcę towarów w terminie lub złej jakości, Zamawiającemu przysługuje prawo zakupu danego towaru u innego podmiotu i obciążenia Wykonawcy kosztem tego zakupu; w przypadku dostarczenia towaru po terminie lub złej jakości Zamawiający ma prawo odmówić jego przyjęcia;
- do pokrycia kosztów wykonanych badań fizykochemicznych i sensorycznych dostarczanych produktów w dowolnym okresie obowiązywania umowy, celem stwierdzenia przez Zamawiającego ich zgodności z polskimi normami i etykietą produktu zawierającą skład surowcowy.

2) Dostarczane artykuły muszą spełniać wymagania wymienione w obowiązujących przepisach prawa dotyczącego żywności w szczególności:

- Ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2020 poz. 2021 ze zmianami).
- Ustawy z dnia 21 grudnia 2000 r. o jakości handlowej artykułów rolno – spożywczych. (Dz. U. z 2005 r. Nr 187, poz. 1577 ze zm.). (Dz., U z 2021 r poz. 224 ze zmianami)
- Rozporządzenia (WE) Nr 178/2002 Parlamentu Europejskiego i Rady Ministra dnia 28 stycznia 2002 r. ustalające ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego, powołujące Europejski Urząd ds. bezpieczeństwa żywności oraz ustanawiające procedury w zakresie bezpieczeństwa żywności.
- Rozporządzenia (WE) Nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004r. w sprawie higieny środków spożywczych.
- Rozporządzenia (WE) Nr 1935/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 27 października 2004r., w sprawie materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością oraz uchylające Dyrektywy 80/590/EWG i 89/109/EWG.
- Rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 10 lipca 2007 r. w sprawie znakowania środków spożywczych (Dz. U. Nr 137, poz. 966 ze zm.).

3) Dostawy przedmiotu zamówienia, będą realizowane codziennie w dni w których odbywają się zajęcia lekcyjne w godzinach od 07:00 do 08:00 w asortymencie i ilościach zamawianych w dzień poprzedzający dostawę, w opakowaniach przewidzianych w umowie – pod rygorem odmowy przyjęcia dostawy i dokonania zapłaty.

Zamawiający zastrzega sobie możliwość w formie pisemnej (poza sytuacją w której stosowane będzie prawo opcji) zmniejszenia przyjętych ilości, w sytuacjach których Zamawiający nie mógł przewidzieć w chwili jej zawarcia (np. zmiany ilości żywionych osób). Wartością umowy będzie wówczas końcowa wartość faktycznie zrealizowanych dostaw. Zamawiający nie będzie ponosił ujemnych skutków spowodowanych zmniejszeniem ilości i wartości dostaw przewidzianych w SWZ.

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

4.2.8.) Zamówienie obejmuje opcje: Tak

4.2.9) Rodzaj i maksymalna wartość opcji oraz okoliczności skorzystania z opcji:

Zamawiający informuje, że przy dostawach będących przedmiotem zamówienia stosuje prawo opcji, oznacza to, że podane ilości są wielkościami maksymalnymi, które należy wycenić w ofercie cenowej. Zamawiający, będzie odbierał artykuły sukcesywnie w miarę potrzeb. Natomiast gwarantowana ilość artykułów, które zostaną odebrane to 60% (wyjątek: sytuacja nadzwyczajna, np. epidemia, pandemia) artykułów wymienionych w Załącznikach od Nr 1a do Nr 1k.

4.2.10.) Okres realizacji zamówienia albo umowy ramowej: 12 miesiące

4.2.11.) Zamawiający przewiduje wznowienia: Nie

4.2.13.) Zamawiający przewiduje udzielenie dotychczasowemu wykonawcy zamówień na podobne usługi lub roboty budowlane: Nie

4.3.) Kryteria oceny ofert:

4.3.1.) Sposób oceny ofert: 1. Przy wyborze oferty Zamawiający będzie się kierował kryteriami określonymi poniżej.

2. Ocenie będą podlegać wyłącznie oferty nie podlegające odrzuceniu.

3. Za najkorzystniejszą zostanie uznana oferta z najwyższą ilością punktów określonych w kryteriach.

4. W sytuacji, gdy Zamawiający nie będzie mógł dokonać wyboru najkorzystniejszej oferty ze względu na to, że zostały złożone oferty o takiej samej ilości przyznanych punktów, wezwie Wykonawców, którzy złożyli te oferty, do złożenia w terminie określonym przez Zamawiającego ofert dodatkowych zawierających nową cenę. Wykonawcy, składając oferty dodatkowe, nie mogą zaoferować cen wyższych niż zaoferowane w uprzednio złożonych przez nich ofertach.

5. W toku badania i oceny ofert Zamawiający może żądać od Wykonawców wyjaśnień dotyczących treści złożonych przez nich ofert lub innych składanych dokumentów lub oświadczeń. Wykonawcy są zobowiązani do przedstawienia wyjaśnień w terminie wskazanym przez Zamawiającego.

6. Zamawiający wybiera najkorzystniejszą ofertą w terminie związania ofertą określonym w SWZ.

7. Jeżeli termin związania ofertą upłynie przed wyborem najkorzystniejszej oferty, Zamawiający wezwie Wykonawcę, którego oferta otrzymała najwyższą ocenę, do wyrażenia, w wyznaczonym przez Zamawiającego terminie, pisemnej zgody na wybór jego oferty.

8. W przypadku braku zgody, o której mowa w ust. 7, oferta podlega odrzuceniu, a Zamawiający zwraca się o wyrażenie takiej zgody do kolejnego Wykonawcy, którego oferta została najwyżej oceniona, chyba, że zachodzą przesłanki do unieważnienia postępowania.

4.3.2.) Sposób określania wagi kryteriów oceny ofert: Procentowo

4.3.3.) Stosowane kryteria oceny ofert: Wyłącznie kryterium ceny

Kryterium 1

4.3.5.) Nazwa kryterium: Cena

4.3.6.) Waga: 100

4.3.10.) Zamawiający określa aspekty społeczne, środowiskowe lub innowacyjne, żąda etykiet lub stosuje rachunek kosztów cyklu życia w odniesieniu do kryterium oceny ofert: Nie

Część 5

4.2.2.) Krótki opis przedmiotu zamówienia

Zadanie nr 5 Jaja

1) Zamawiający wymaga, aby:

- na opakowaniach zbiorczych oraz na opakowaniach jednostkowych była nazwa (logo) producenta;
- produkty były świeże i pierwszej jakości;
- produkty były oznakowane widocznym, aktualnym terminem przydatności do spożycia;
- produkty z długoterminowym okresem przydatności do spożycia muszą posiadać co najmniej 6 miesięczną datę przydatności do spożycia licząc od daty ich dostarczenia do Zamawiającego;
- przetworzone (tj. wędliny, przetwory mięsne, konserwy) zgodnie z polską normą posiadały etykiety określające nazwę handlową produktu, procentowy skład surowcowy (tj. % zawartość mięsa w wędlinie, substancje stosowane w produkcji);
- mięso świeże pochodziło ze zwierząt do lat 3 i było pochodzenia polskiego;
- dostarczane produkty posiadały etykietę produktu – handlowy dokument identyfikacyjny (HDI);
- mięso świeże nie może zawierać okrywy tłuszczowej;
- produkty z krótkim okresem przechowywania odpowiednio powinny posiadać co najmniej 4 dniowy termin przydatności do spożycia dla mięsa, wędlin i przetworów mięsnych świeżych oraz w przypadku wyrobów wędliniarskich paczkowanych co najmniej 14 dniowy termin do spożycia

Wykonawca zobowiązany jest do:

- sukcesywnego dostarczania przedmiotu zamówienia w asortymencie i ilości zgodnej ze złożonym zamówieniem, w uzgodnionych przez Zamawiającego dniach i godzinach,
- dostarczania towarów opakowanych i przewożonych w warunkach zgodnych z wymaganiami HACCP,
- realizowania dostaw zgodnie z wymogami sanitarnymi określonymi w Rozporządzeniu Ministra Zdrowia w sprawie wymagań sanitarnych dotyczących środków transportu żywności, substancji pomagających w przetwarzaniu, dozwolonych substancji dodatkowych i innych składników żywności (tekst jednolity Dz. U. z 2003r. nr 21 poz. 179),
- dostarczania produktów spełniających wymagania określone w Ustawie o bezpieczeństwie żywności i żywienia ((Dz. U. z 2020 poz. 2021 ze zmianami).
- dostarczania towarów środkiem transportu określonym w dokumentach dopuszczających środek transportu do przewozu towaru,
- dostarczania towarów do magazynu w siedzibie Zamawiającego, transportem na własny koszt i ryzyko,
- dokonywania we własnym zakresie wyładunku i wniesienia dostarczanego towaru do pomieszczeń magazynowych Zamawiającego,
- terminowego dostarczania zamówionych towarów; w przypadku nie dostarczenia przez Wykonawcę towarów w terminie lub złej jakości, Zamawiającemu przysługuje prawo zakupu danego towaru u innego podmiotu i obciążenia Wykonawcy kosztem tego zakupu; w przypadku dostarczenia towaru po terminie lub złej jakości Zamawiający ma prawo odmówić jego przyjęcia;
- do pokrycia kosztów wykonanych badań fizykochemicznych i sensorycznych dostarczanych produktów w dowolnym okresie obowiązywania umowy, celem stwierdzenia przez Zamawiającego ich zgodności z polskimi normami i etykietą produktu zawierającą skład surowcowy.

2) Dostarczane artykuły muszą spełniać wymagania wymienione w obowiązujących przepisach prawa dotyczącego żywności w szczególności:

- Ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2020 poz. 2021 ze zmianami).

- Ustawy z dnia 21 grudnia 2000 r. o jakości handlowej artykułów rolno – spożywczych. (Dz. U. z 2005 r. Nr 187, poz. 1577 ze zm.). (Dz., U z 2021 r poz. 224 ze zmianami)
- Rozporządzenia (WE) Nr 178/2002 Parlamentu Europejskiego i Rady Ministra dnia 28 stycznia 2002 r. ustalające ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego, powołujące Europejski Urząd ds. bezpieczeństwa żywności oraz ustanawiające procedury w zakresie bezpieczeństwa żywności.
- Rozporządzenia (WE) Nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004r. w sprawie higieny środków spożywczych.
- Rozporządzenia (WE) Nr 1935/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 27 października 2004r., w sprawie materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością oraz uchylające Dyrektywy 80/590/EWG i 89/109/EWG.
- Rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 10 lipca 2007 r. w sprawie znakowania środków spożywczych (Dz. U. Nr 137, poz. 966 ze zm.).

3) Dostawy przedmiotu zamówienia, będą realizowane codziennie w dni w których odbywają się zajęcia lekcyjne w godzinach od 07:00 do 08:00 w asortymencie i ilościach zamawianych w dzień poprzedzający dostawę, w opakowaniach przewidzianych w umowie – pod rygorem odmowy przyjęcia dostawy i dokonania zapłaty.

Zamawiający zastrzega sobie możliwość w formie pisemnej (poza sytuacją w której stosowane będzie prawo opcji) zmniejszenia przyjętych ilości, w sytuacjach których Zamawiający nie mógł przewidzieć w chwili jej zawarcia (np. zmiany ilości żywionych osób). Wartością umowy będzie wówczas końcowa wartość faktycznie zrealizowanych dostaw. Zamawiający nie będzie ponosił ujemnych skutków spowodowanych zmniejszeniem ilości i wartości dostaw przewidzianych w SWZ.

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

4.2.8.) Zamówienie obejmuje opcje: Tak

4.2.9) Rodzaj i maksymalna wartość opcji oraz okoliczności skorzystania z opcji:

Zamawiający informuje, że przy dostawach będących przedmiotem zamówienia stosuje prawo opcji, oznacza to, że podane ilości są wielkościami maksymalnymi, które należy wycenić w ofercie cenowej. Zamawiający, będzie odbierał artykuły sukcesywnie w miarę potrzeb. Natomiast gwarantowana ilość artykułów, które zostaną odebrane to 60% (wyjątek: sytuacja nadzwyczajna, np. epidemia, pandemia) artykułów wymienionych w Załącznikach od Nr 1a do Nr 1k.

4.2.10.) Okres realizacji zamówienia albo umowy ramowej: 12 miesiące

4.2.11.) Zamawiający przewiduje wznowienia: Nie

4.2.13.) Zamawiający przewiduje udzielenie dotychczasowemu wykonawcy zamówień na podobne usługi lub roboty budowlane: Nie

4.3.) Kryteria oceny ofert:

4.3.1.) Sposób oceny ofert: 1. Przy wyborze oferty Zamawiający będzie się kierował kryteriami określonymi poniżej.

2. Ocenie będą podlegać wyłącznie oferty nie podlegające odrzuceniu.

3. Za najkorzystniejszą zostanie uznana oferta z najwyższą ilością punktów określonych w kryteriach.

4. W sytuacji, gdy Zamawiający nie będzie mógł dokonać wyboru najkorzystniejszej oferty ze względu na to, że zostały złożone oferty o takiej samej ilości przyznanych punktów, wezwie Wykonawców, którzy złożyli te oferty, do złożenia w terminie określonym przez Zamawiającego ofert dodatkowych zawierających nową cenę. Wykonawcy, składając oferty dodatkowe, nie mogą zaoferować cen wyższych niż zaoferowane w uprzednio złożonych przez nich ofertach.

5. W toku badania i oceny ofert Zamawiający może żądać od Wykonawców wyjaśnień dotyczących treści złożonych przez nich ofert lub innych składanych dokumentów lub oświadczeń. Wykonawcy są zobowiązani do przedstawienia wyjaśnień w terminie wskazanym przez Zamawiającego.

6. Zamawiający wybiera najkorzystniejszą ofertą w terminie związania ofertą określonym w SWZ.
7. Jeżeli termin związania ofertą upłynie przed wyborem najkorzystniejszej oferty, Zamawiający wezwie Wykonawcę, którego oferta otrzymała najwyższą ocenę, do wyrażenia, w wyznaczonym przez Zamawiającego terminie, pisemnej zgody na wybór jego oferty.
8. W przypadku braku zgody, o której mowa w ust. 7, oferta podlega odrzuceniu, a Zamawiający zwraca się o wyrażenie takiej zgody do kolejnego Wykonawcy, którego oferta została najwyższej oceniona, chyba, że zachodzą przesłanki do unieważnienia postępowania.

4.3.2.) Sposób określania wagi kryteriów oceny ofert: Procentowo

4.3.3.) Stosowane kryteria oceny ofert: Wyłącznie kryterium ceny

Kryterium 1

4.3.5.) Nazwa kryterium: Cena

4.3.6.) Waga: 100

4.3.10.) Zamawiający określa aspekty społeczne, środowiskowe lub innowacyjne, żąda etykiet lub stosuje rachunek kosztów cyklu życia w odniesieniu do kryterium oceny ofert: Nie

Część 6

4.2.2.) Krótki opis przedmiotu zamówienia

Zadanie nr 6 Produkty przemiału zbóż

1) Zamawiający wymaga, aby:

- na opakowaniach zbiorczych oraz na opakowaniach jednostkowych była nazwa (logo) producenta;
- produkty były świeże i pierwszej jakości;
- produkty były oznakowane widocznym, aktualnym terminem przydatności do spożycia;
- produkty z długoterminowym okresem przydatności do spożycia muszą posiadać co najmniej 6 miesięczną datę przydatności do spożycia licząc od daty ich dostarczenia do Zamawiającego;
- przetworzone (tj. wędliny, przetwory mięsne, konserwy) zgodnie z polską normą posiadały etykiety określające nazwę handlową produktu, procentowy skład surowcowy (tj. % zawartość mięsa w wędlinie, substancje stosowane w produkcji);
- mięso świeże pochodziło ze zwierząt do lat 3 i było pochodzenia polskiego;
- dostarczane produkty posiadały etykietę produktu – handlowy dokument identyfikacyjny (HDI);
- mięso świeże nie może zawierać okrywy tłuszczowej;
- produkty z krótkim okresem przechowywania odpowiednio powinny posiadać co najmniej 4 dniowy termin przydatności do spożycia dla mięsa, wędlin i przetworów mięsnych świeżych oraz w przypadku wyrobów wędliniarskich paczkowanych co najmniej 14 dniowy termin do spożycia

Wykonawca zobowiązany jest do:

- sukcesywnego dostarczania przedmiotu zamówienia w asortymencie i ilości zgodnej ze złożonym zamówieniem, w uzgodnionych przez Zamawiającego dniach i godzinach,
- dostarczania towarów opakowanych i przewożonych w warunkach zgodnych z wymaganiami HACCP,
- realizowania dostaw zgodnie z wymogami sanitarnymi określonymi w Rozporządzeniu Ministra Zdrowia w sprawie wymagań sanitarnych dotyczących środków transportu żywności, substancji pomagających w przetwarzaniu, dozwolonych substancji dodatkowych i innych składników żywności (tekst jednolity Dz. U. z 2003r. nr 21 poz. 179),
- dostarczania produktów spełniających wymagania określone w Ustawie o bezpieczeństwie żywności i żywienia ((Dz. U. z 2020 poz. 2021 ze zmianami).
- dostarczania towarów środkiem transportu określonym w dokumentach dopuszczających środek transportu do przewozu towaru,

- dostarczania towarów do magazynu w siedzibie Zamawiającego, transportem na własny koszt i ryzyko,
- dokonywania we własnym zakresie wyładunku i wniesienia dostarczanego towaru do pomieszczeń magazynowych Zamawiającego,
- terminowego dostarczania zamówionych towarów; w przypadku nie dostarczenia przez Wykonawcę towarów w terminie lub złej jakości, Zamawiającemu przysługuje prawo zakupu danego towaru u innego podmiotu i obciążenia Wykonawcy kosztem tego zakupu; w przypadku dostarczenia towaru po terminie lub złej jakości Zamawiający ma prawo odmówić jego przyjęcia;
- do pokrycia kosztów wykonanych badań fizykochemicznych i sensorycznych dostarczanych produktów w dowolnym okresie obowiązywania umowy, celem stwierdzenia przez Zamawiającego ich zgodności z polskimi normami i etykietą produktu zawierającą skład surowcowy.

2) Dostarczane artykuły muszą spełniać wymagania wymienione w obowiązujących przepisach prawa dotyczącego żywności w szczególności:

- Ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2020 poz. 2021 ze zmianami).
- Ustawy z dnia 21 grudnia 2000 r. o jakości handlowej artykułów rolno – spożywczych. (Dz. U. z 2005 r. Nr 187, poz. 1577 ze zm.). (Dz., U z 2021 r poz. 224 ze zmianami)
- Rozporządzenia (WE) Nr 178/2002 Parlamentu Europejskiego i Rady Ministra dnia 28 stycznia 2002 r. ustalające ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego, powołujące Europejski Urząd ds. bezpieczeństwa żywności oraz ustanawiające procedury w zakresie bezpieczeństwa żywności.
- Rozporządzenia (WE) Nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004r. w sprawie higieny środków spożywczych.
- Rozporządzenia (WE) Nr 1935/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 27 października 2004r., w sprawie materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością oraz uchylające Dyrektywy 80/590/EWG i 89/109/EWG.
- Rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 10 lipca 2007 r. w sprawie znakowania środków spożywczych (Dz. U. Nr 137, poz. 966 ze zm.).

3) Dostawy przedmiotu zamówienia, będą realizowane codziennie w dni w których odbywają się zajęcia lekcyjne w godzinach od 07:00 do 08:00 w asortymencie i ilościach zamawianych w dzień poprzedzający dostawę, w opakowaniach przewidzianych w umowie – pod rygorem odmowy przyjęcia dostawy i dokonania zapłaty.

Zamawiający zastrzega sobie możliwość w formie pisemnej (poza sytuacją w której stosowane będzie prawo opcji) zmniejszenia przyjętych ilości, w sytuacjach których Zamawiający nie mógł przewidzieć w chwili jej zawarcia (np. zmiany ilości żywionych osób). Wartością umowy będzie wówczas końcowa wartość faktycznie zrealizowanych dostaw. Zamawiający nie będzie ponosił ujemnych skutków spowodowanych zmniejszeniem ilości i wartości dostaw przewidzianych w SWZ.

4.2.6.) Główny kod CPV: 15600000-4 - Produkty przemiału ziarna, skrobi i produktów skrobiowych

4.2.8.) Zamówienie obejmuje opcje: Tak

4.2.9) Rodzaj i maksymalna wartość opcji oraz okoliczności skorzystania z opcji:

Zamawiający informuje, że przy dostawach będących przedmiotem zamówienia stosuje prawo opcji, oznacza to, że podane ilości są wielkościami maksymalnymi, które należy wycenić w ofercie cenowej. Zamawiający, będzie odbierał artykuły sukcesywnie w miarę potrzeb. Natomiast gwarantowana ilość artykułów, które zostaną odebrane to 60% (wyjątek: sytuacja nadzwyczajna, np. epidemia, pandemia) artykułów wymienionych w Załącznikach od Nr 1a do Nr 1k.

4.2.10.) Okres realizacji zamówienia albo umowy ramowej: 12 miesiące

4.2.11.) Zamawiający przewiduje wznowienia: Nie

4.2.13.) Zamawiający przewiduje udzielenie dotychczasowemu wykonawcy zamówień na podobne usługi lub roboty budowlane: Nie

4.3.) Kryteria oceny ofert:

4.3.1.) Sposób oceny ofert: 1. Przy wyborze oferty Zamawiający będzie się kierował kryteriami określonymi poniżej.
2. Ocenie będą podlegały wyłącznie oferty nie podlegające odrzuceniu.
3. Za najkorzystniejszą zostanie uznana oferta z najwyższą ilością punktów określonych w kryteriach.
4. W sytuacji, gdy Zamawiający nie będzie mógł dokonać wyboru najkorzystniejszej oferty ze względu na to, że zostały złożone oferty o takiej samej ilości przyznanych punktów, wezwie Wykonawców, którzy złożyli te oferty, do złożenia w terminie określonym przez Zamawiającego ofert dodatkowych zawierających nową cenę. Wykonawcy, składając oferty dodatkowe, nie mogą zaoferować cen wyższych niż zaoferowane w uprzednio złożonych przez nich ofertach.
5. W toku badania i oceny ofert Zamawiający może żądać od Wykonawców wyjaśnień dotyczących treści złożonych przez nich ofert lub innych składanych dokumentów lub oświadczeń. Wykonawcy są zobowiązani do przedstawienia wyjaśnień w terminie wskazanym przez Zamawiającego.
6. Zamawiający wybiera najkorzystniejszą ofertą w terminie związania ofertą określonym w SWZ.
7. Jeżeli termin związania ofertą upłynie przed wyborem najkorzystniejszej oferty, Zamawiający wezwie Wykonawcę, którego oferta otrzymała najwyższą ocenę, do wyrażenia, w wyznaczonym przez Zamawiającego terminie, pisemnej zgody na wybór jego oferty.
8. W przypadku braku zgody, o której mowa w ust. 7, oferta podlega odrzuceniu, a Zamawiający zwraca się o wyrażenie takiej zgody do kolejnego Wykonawcy, którego oferta została najwyższej oceniona, chyba, że zachodzą przesłanki do unieważnienia postępowania.

4.3.2.) Sposób określania wagi kryteriów oceny ofert: Procentowo

4.3.3.) Stosowane kryteria oceny ofert: Wyłącznie kryterium ceny

Kryterium 1

4.3.5.) Nazwa kryterium: Cena

4.3.6.) Waga: 100

4.3.10.) Zamawiający określa aspekty społeczne, środowiskowe lub innowacyjne, żąda etykiet lub stosuje rachunek kosztów cyklu życia w odniesieniu do kryterium oceny ofert: Nie

Część 7

4.2.2.) Krótki opis przedmiotu zamówienia

Zadanie nr 7 Olej

1) Zamawiający wymaga, aby:

- na opakowaniach zbiorczych oraz na opakowaniach jednostkowych była nazwa (logo) producenta;
- produkty były świeże i pierwszej jakości;
- produkty były oznakowane widocznym, aktualnym terminem przydatności do spożycia;
- produkty z długoterminowym okresem przydatności do spożycia muszą posiadać co najmniej 6 miesięczną datę przydatności do spożycia licząc od daty ich dostarczenia do Zamawiającego;
- przetworzone (tj. wędliny, przetwory mięsne, konserwy) zgodnie z polską normą posiadały etykiety określające nazwę handlową produktu, procentowy skład surowcowy (tj. % zawartość mięsa w wędlinie, substancje stosowane w produkcji);
- mięso świeże pochodziło ze zwierząt do lat 3 i było pochodzenia polskiego;
- dostarczane produkty posiadały etykietę produktu – handlowy dokument identyfikacyjny (HDI);

- mięso świeże nie może zawierać okrywy tłuszczowej;
- produkty z krótkim okresem przechowywania odpowiednio powinny posiadać co najmniej 4 dniowy termin przydatności do spożycia dla mięsa, wędlin i przetworów mięsnych świeżych oraz w przypadku wyrobów wędliniarskich paczkowanych co najmniej 14 dniowy termin do spożycia

Wykonawca zobowiązany jest do:

- sukcesywnego dostarczania przedmiotu zamówienia w asortymencie i ilości zgodnej ze złożonym zamówieniem, w uzgodnionych przez Zamawiającego dniach i godzinach,
- dostarczania towarów opakowanych i przewożonych w warunkach zgodnych z wymaganiami HACCP,
- realizowania dostaw zgodnie z wymogami sanitarnymi określonymi w Rozporządzeniu Ministra Zdrowia w sprawie wymagań sanitarnych dotyczących środków transportu żywności, substancji pomagających w przetwarzaniu, dozwolonych substancji dodatkowych i innych składników żywności (tekst jednolity Dz. U. z 2003r. nr 21 poz. 179),
- dostarczania produktów spełniających wymagania określone w Ustawie o bezpieczeństwie żywności i żywienia ((Dz. U. z 2020 poz. 2021 ze zmianami).
- dostarczania towarów środkiem transportu określonym w dokumentach dopuszczających środek transportu do przewozu towaru,
- dostarczania towarów do magazynu w siedzibie Zamawiającego, transportem na własny koszt i ryzyko,
- dokonywania we własnym zakresie wyładunku i wniesienia dostarczanego towaru do pomieszczeń magazynowych Zamawiającego,
- terminowego dostarczania zamówionych towarów; w przypadku nie dostarczenia przez Wykonawcę towarów w terminie lub złej jakości, Zamawiającemu przysługuje prawo zakupu danego towaru u innego podmiotu i obciążenia Wykonawcy kosztem tego zakupu; w przypadku dostarczenia towaru po terminie lub złej jakości Zamawiający ma prawo odmówić jego przyjęcia;
- do pokrycia kosztów wykonanych badań fizykochemicznych i sensorycznych dostarczanych produktów w dowolnym okresie obowiązywania umowy, celem stwierdzenia przez Zamawiającego ich zgodności z polskimi normami i etykietą produktu zawierającą skład surowcowy.

2) Dostarczane artykuły muszą spełniać wymagania wymienione w obowiązujących przepisach prawa dotyczącego żywności w szczególności:

- Ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2020 poz. 2021 ze zmianami).
- Ustawy z dnia 21 grudnia 2000 r. o jakości handlowej artykułów rolno – spożywczych. (Dz. U. z 2005 r. Nr 187, poz. 1577 ze zm.). (Dz., U z 2021 r poz. 224 ze zmianami)
- Rozporządzenia (WE) Nr 178/2002 Parlamentu Europejskiego i Rady Ministra dnia 28 stycznia 2002 r. ustalające ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego, powołujące Europejski Urząd ds. bezpieczeństwa żywności oraz ustanawiające procedury w zakresie bezpieczeństwa żywności.
- Rozporządzenia (WE) Nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004r. w sprawie higieny środków spożywczych.
- Rozporządzenia (WE) Nr 1935/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 27 października 2004r., w sprawie materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością oraz uchylające Dyrektywy 80/590/EWG i 89/109/EWG.
- Rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 10 lipca 2007 r. w sprawie znakowania środków spożywczych (Dz. U. Nr 137, poz. 966 ze zm.).

3) Dostawy przedmiotu zamówienia, będą realizowane codziennie w dni w których odbywają się zajęcia lekcyjne w godzinach od 07:00 do 08:00 w asortymencie i ilościach zamawianych w dzień poprzedzający dostawę, w opakowaniach przewidzianych w umowie – pod rygorem

odmowy przyjęcia dostawy i dokonania zapłaty.

Zamawiający zastrzega sobie możliwość w formie pisemnej (poza sytuacją w której stosowane będzie prawo opcji) zmniejszenia przyjętych ilości, w sytuacjach których Zamawiający nie mógł przewidzieć w chwili jej zawarcia (np. zmiany ilości żywionych osób). Wartością umowy będzie wówczas końcowa wartość faktycznie zrealizowanych dostaw. Zamawiający nie będzie ponosił ujemnych skutków spowodowanych zmniejszeniem ilości i wartości dostaw przewidzianych w SWZ.

4.2.6.) Główny kod CPV: 15411100-3 - Olej roślinny

4.2.8.) Zamówienie obejmuje opcje: Tak

4.2.9) Rodzaj i maksymalna wartość opcji oraz okoliczności skorzystania z opcji:

Zamawiający informuje, że przy dostawach będących przedmiotem zamówienia stosuje prawo opcji, oznacza to, że podane ilości są wielkościami maksymalnymi, które należy wycenić w ofercie cenowej. Zamawiający, będzie odbierał artykuły sukcesywnie w miarę potrzeb. Natomiast gwarantowana ilość artykułów, które zostaną odebrane to 60% (wyjątek: sytuacja nadzwyczajna, np. epidemia, pandemia) artykułów wymienionych w Załącznikach od Nr 1a do Nr 1k.

4.2.10.) Okres realizacji zamówienia albo umowy ramowej: 12 miesiące

4.2.11.) Zamawiający przewiduje wznowienia: Nie

4.2.13.) Zamawiający przewiduje udzielenie dotychczasowemu wykonawcy zamówień na podobne usługi lub roboty budowlane: Nie

4.3.) Kryteria oceny ofert:

4.3.1.) Sposób oceny ofert: 1. Przy wyborze oferty Zamawiający będzie się kierował kryteriami określonymi poniżej.

2. Ocenie będą podlegać wyłącznie oferty nie podlegające odrzuceniu.

3. Za najkorzystniejszą zostanie uznana oferta z najwyższą ilością punktów określonych w kryteriach.

4. W sytuacji, gdy Zamawiający nie będzie mógł dokonać wyboru najkorzystniejszej oferty ze względu na to, że zostały złożone oferty o takiej samej ilości przyznanych punktów, wezwie Wykonawców, którzy złożyli te oferty, do złożenia w terminie określonym przez Zamawiającego ofert dodatkowych zawierających nową cenę. Wykonawcy, składając oferty dodatkowe, nie mogą zaoferować cen wyższych niż zaoferowane w uprzednio złożonych przez nich ofertach.

5. W toku badania i oceny ofert Zamawiający może żądać od Wykonawców wyjaśnień dotyczących treści złożonych przez nich ofert lub innych składanych dokumentów lub oświadczeń. Wykonawcy są zobowiązani do przedstawienia wyjaśnień w terminie wskazanym przez Zamawiającego.

6. Zamawiający wybiera najkorzystniejszą ofertą w terminie związania ofertą określonym w SWZ.

7. Jeżeli termin związania ofertą upłynie przed wyborem najkorzystniejszej oferty, Zamawiający wezwie Wykonawcę, którego oferta otrzymała najwyższą ocenę, do wyrażenia, w wyznaczonym przez Zamawiającego terminie, pisemnej zgody na wybór jego oferty.

8. W przypadku braku zgody, o której mowa w ust. 7, oferta podlega odrzuceniu, a Zamawiający zwraca się o wyrażenie takiej zgody do kolejnego Wykonawcy, którego oferta została najwyższej oceniona, chyba, że zachodzą przesłanki do unieważnienia postępowania.

4.3.2.) Sposób określania wagi kryteriów oceny ofert: Procentowo

4.3.3.) Stosowane kryteria oceny ofert: Wyłącznie kryterium ceny

Kryterium 1

4.3.5.) Nazwa kryterium: Cena

4.3.6.) Waga: 100

4.3.10.) Zamawiający określa aspekty społeczne, środowiskowe lub innowacyjne, żąda etykiet

lub stosuje rachunek kosztów cyklu życia w odniesieniu do kryterium oceny ofert: Nie

Część 8

4.2.2.) Krótki opis przedmiotu zamówienia

Zadanie nr 8 Mięso i wędliny

1) Zamawiający wymaga, aby:

- na opakowaniach zbiorczych oraz na opakowaniach jednostkowych była nazwa (logo) producenta;
- produkty były świeże i pierwszej jakości;
- produkty były oznakowane widocznym, aktualnym terminem przydatności do spożycia;
- produkty z długoterminowym okresem przydatności do spożycia muszą posiadać co najmniej 6 miesięczną datę przydatności do spożycia licząc od daty ich dostarczenia do Zamawiającego;
- przetworzone (tj. wędliny, przetwory mięsne, konserwy) zgodnie z polską normą posiadały etykiety określające nazwę handlową produktu, procentowy skład surowcowy (tj. % zawartość mięsa w wędlinie, substancje stosowane w produkcji);
- mięso świeże pochodziło ze zwierząt do lat 3 i było pochodzenia polskiego;
- dostarczane produkty posiadały etykietę produktu – handlowy dokument identyfikacyjny (HDI);
- mięso świeże nie może zawierać okrywy tłuszczowej;
- produkty z krótkim okresem przechowywania odpowiednio powinny posiadać co najmniej 4 dniowy termin przydatności do spożycia dla mięsa, wędlin i przetworów mięsnych świeżych oraz w przypadku wyrobów wędliniarskich paczkowanych co najmniej 14 dniowy termin do spożycia

Wykonawca zobowiązany jest do:

- sukcesywnego dostarczania przedmiotu zamówienia w asortymencie i ilości zgodnej ze złożonym zamówieniem, w uzgodnionych przez Zamawiającego dniach i godzinach,
- dostarczania towarów opakowanych i przewożonych w warunkach zgodnych z wymaganiami HACCP,
- realizowania dostaw zgodnie z wymogami sanitarnymi określonymi w Rozporządzeniu Ministra Zdrowia w sprawie wymagań sanitarnych dotyczących środków transportu żywności, substancji pomagających w przetwarzaniu, dozwolonych substancji dodatkowych i innych składników żywności (tekst jednolity Dz. U. z 2003r. nr 21 poz. 179),
- dostarczania produktów spełniających wymagania określone w Ustawie o bezpieczeństwie żywności i żywienia ((Dz. U. z 2020 poz. 2021 ze zmianami).
- dostarczania towarów środkiem transportu określonym w dokumentach dopuszczających środek transportu do przewozu towaru,
- dostarczania towarów do magazynu w siedzibie Zamawiającego, transportem na własny koszt i ryzyko,
- dokonywania we własnym zakresie wyładunku i wniesienia dostarczanego towaru do pomieszczeń magazynowych Zamawiającego,
- terminowego dostarczania zamówionych towarów; w przypadku nie dostarczenia przez Wykonawcę towarów w terminie lub złej jakości, Zamawiającemu przysługuje prawo zakupu danego towaru u innego podmiotu i obciążenia Wykonawcy kosztem tego zakupu; w przypadku dostarczenia towaru po terminie lub złej jakości Zamawiający ma prawo odmówić jego przyjęcia;
- do pokrycia kosztów wykonanych badań fizykochemicznych i sensorycznych dostarczanych produktów w dowolnym okresie obowiązywania umowy, celem stwierdzenia przez Zamawiającego ich zgodności z polskimi normami i etykietą produktu zawierającą skład surowcowy.

2) Dostarczane artykuły muszą spełniać wymagania wymienione w obowiązujących przepisach prawa dotyczącego żywności w szczególności:

- Ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2020 poz. 2021 ze zmianami).
- Ustawy z dnia 21 grudnia 2000 r. o jakości handlowej artykułów rolno – spożywczych. (Dz. U. z 2005 r. Nr 187, poz. 1577 ze zm.). (Dz., U z 2021 r poz. 224 ze zmianami)
- Rozporządzenia (WE) Nr 178/2002 Parlamentu Europejskiego i Rady Ministra dnia 28 stycznia 2002 r. ustalające ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego, powołujące Europejski Urząd ds. bezpieczeństwa żywności oraz ustanawiające procedury w zakresie bezpieczeństwa żywności.
- Rozporządzenia (WE) Nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004r. w sprawie higieny środków spożywczych.
- Rozporządzenia (WE) Nr 1935/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 27 października 2004r., w sprawie materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością oraz uchylające Dyrektywy 80/590/EWG i 89/109/EWG.
- Rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 10 lipca 2007 r. w sprawie znakowania środków spożywczych (Dz. U. Nr 137, poz. 966 ze zm.).

3) Dostawy przedmiotu zamówienia, będą realizowane codziennie w dni w których odbywają się zajęcia lekcyjne w godzinach od 07:00 do 08:00 w asortymencie i ilościach zamawianych w dzień poprzedzający dostawę, w opakowaniach przewidzianych w umowie – pod rygorem odmowy przyjęcia dostawy i dokonania zapłaty.

Zamawiający zastrzega sobie możliwość w formie pisemnej (poza sytuacją w której stosowane będzie prawo opcji) zmniejszenia przyjętych ilości, w sytuacjach których Zamawiający nie mógł przewidzieć w chwili jej zawarcia (np. zmiany ilości żywionych osób). Wartością umowy będzie wówczas końcowa wartość faktycznie zrealizowanych dostaw. Zamawiający nie będzie ponosił ujemnych skutków spowodowanych zmniejszeniem ilości i wartości dostaw przewidzianych w SWZ.

4.2.6.) Główny kod CPV: 15110000-2 - Mięso

4.2.7.) Dodatkowy kod CPV:

15131130-5 - Wędliny

4.2.8.) Zamówienie obejmuje opcje: Tak

4.2.9) Rodzaj i maksymalna wartość opcji oraz okoliczności skorzystania z opcji:

Zamawiający informuje, że przy dostawach będących przedmiotem zamówienia stosuje prawo opcji, oznacza to, że podane ilości są wielkościami maksymalnymi, które należy wycenić w ofercie cenowej. Zamawiający, będzie odbierał artykuły sukcesywnie w miarę potrzeb. Natomiast gwarantowana ilość artykułów, które zostaną odebrane to 60% (wyjątek: sytuacja nadzwyczajna, np. epidemia, pandemia) artykułów wymienionych w Załącznikach od Nr 1a do Nr 1k.

4.2.10.) Okres realizacji zamówienia albo umowy ramowej: 12 miesiące

4.2.11.) Zamawiający przewiduje wznowienia: Nie

4.2.13.) Zamawiający przewiduje udzielenie dotychczasowemu wykonawcy zamówień na podobne usługi lub roboty budowlane: Nie

4.3.) Kryteria oceny ofert:

4.3.1.) Sposób oceny ofert: 1. Przy wyborze oferty Zamawiający będzie się kierował kryteriami określonymi poniżej.

2. Ocenie będą podlegać wyłącznie oferty nie podlegające odrzuceniu.

3. Za najkorzystniejszą zostanie uznana oferta z najwyższą ilością punktów określonych w kryteriach.

4. W sytuacji, gdy Zamawiający nie będzie mógł dokonać wyboru najkorzystniejszej oferty ze względu na to, że zostały złożone oferty o takiej samej ilości przyznanych punktów, wezwie Wykonawców,

którzy złożyli te oferty, do złożenia w terminie określonym przez Zamawiającego ofert dodatkowych zawierających nową cenę. Wykonawcy, składając oferty dodatkowe, nie mogą zaoferować cen wyższych niż zaoferowane w uprzednio złożonych przez nich ofertach.

5. W toku badania i oceny ofert Zamawiający może żądać od Wykonawców wyjaśnień dotyczących treści złożonych przez nich ofert lub innych składanych dokumentów lub oświadczeń. Wykonawcy są zobowiązani do przedstawienia wyjaśnień w terminie wskazanym przez Zamawiającego.

6. Zamawiający wybiera najkorzystniejszą ofertą w terminie związania ofertą określonym w SWZ.

7. Jeżeli termin związania ofertą upłynie przed wyborem najkorzystniejszej oferty, Zamawiający wezwie Wykonawcę, którego oferta otrzymała najwyższą ocenę, do wyrażenia, w wyznaczonym przez Zamawiającego terminie, pisemnej zgody na wybór jego oferty.

8. W przypadku braku zgody, o której mowa w ust. 7, oferta podlega odrzuceniu, a Zamawiający zwraca się o wyrażenie takiej zgody do kolejnego Wykonawcy, którego oferta została najwyżej oceniona, chyba, że zachodzą przesłanki do unieważnienia postępowania.

4.3.2.) Sposób określania wagi kryteriów oceny ofert: Procentowo

4.3.3.) Stosowane kryteria oceny ofert: Wyłącznie kryterium ceny

Kryterium 1

4.3.5.) Nazwa kryterium: Cena

4.3.6.) Waga: 100

4.3.10.) Zamawiający określa aspekty społeczne, środowiskowe lub innowacyjne, żąda etykiet lub stosuje rachunek kosztów cyklu życia w odniesieniu do kryterium oceny ofert: Nie

Część 9

4.2.2.) Krótki opis przedmiotu zamówienia

Zadanie nr 9 Drób

1) Zamawiający wymaga, aby:

- na opakowaniach zbiorczych oraz na opakowaniach jednostkowych była nazwa (logo) producenta;
- produkty były świeże i pierwszej jakości;
- produkty były oznakowane widocznym, aktualnym terminem przydatności do spożycia;
- produkty z długoterminowym okresem przydatności do spożycia muszą posiadać co najmniej 6 miesięczną datę przydatności do spożycia licząc od daty ich dostarczenia do Zamawiającego;
- przetworzone (tj. wędliny, przetwory mięsne, konserwy) zgodnie z polską normą posiadały etykiety określające nazwę handlową produktu, procentowy skład surowcowy (tj. % zawartość mięsa w wędlinie, substancje stosowane w produkcji);
- mięso świeże pochodziło ze zwierząt do lat 3 i było pochodzenia polskiego;
- dostarczane produkty posiadały etykietę produktu – handlowy dokument identyfikacyjny (HDI);
- mięso świeże nie może zawierać okrywy tłuszczowej;
- produkty z krótkim okresem przechowywania odpowiednio powinny posiadać co najmniej 4 dniowy termin przydatności do spożycia dla mięsa, wędlin i przetworów mięsnych świeżych oraz w przypadku wyrobów wędliniarskich paczkowanych co najmniej 14 dniowy termin do spożycia

Wykonawca zobowiązany jest do:

- sukcesywnego dostarczania przedmiotu zamówienia w asortymencie i ilości zgodnej ze złożonym zamówieniem, w uzgodnionych przez Zamawiającego dniach i godzinach,
- dostarczania towarów opakowanych i przewożonych w warunkach zgodnych z wymaganiami HACCP,
- realizowania dostaw zgodnie z wymogami sanitarnymi określonymi w Rozporządzeniu Ministra Zdrowia w sprawie wymagań sanitarnych dotyczących środków transportu żywności, substancji pomagających w przetwarzaniu, dozwolonych substancji dodatkowych i innych składników

żywności (tekst jednolity Dz. U. z 2003r. nr 21 poz. 179),

- dostarczania produktów spełniających wymagania określone w Ustawie o bezpieczeństwie żywności i żywienia ((Dz. U. z 2020 poz. 2021 ze zmianami).
- dostarczania towarów środkiem transportu określonym w dokumentach dopuszczających środek transportu do przewozu towaru,
- dostarczania towarów do magazynu w siedzibie Zamawiającego, transportem na własny koszt i ryzyko,
- dokonywania we własnym zakresie wyładunku i wniesienia dostarczanego towaru do pomieszczeń magazynowych Zamawiającego,
- terminowego dostarczania zamówionych towarów; w przypadku nie dostarczenia przez Wykonawcę towarów w terminie lub złej jakości, Zamawiającemu przysługuje prawo zakupu danego towaru u innego podmiotu i obciążenia Wykonawcy kosztem tego zakupu; w przypadku dostarczenia towaru po terminie lub złej jakości Zamawiający ma prawo odmówić jego przyjęcia;
- do pokrycia kosztów wykonanych badań fizykochemicznych i sensorycznych dostarczanych produktów w dowolnym okresie obowiązywania umowy, celem stwierdzenia przez Zamawiającego ich zgodności z polskimi normami i etykietą produktu zawierającą skład surowcowy.

2) Dostarczane artykuły muszą spełniać wymagania wymienione w obowiązujących przepisach prawa dotyczącego żywności w szczególności:

- Ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2020 poz. 2021 ze zmianami).
- Ustawy z dnia 21 grudnia 2000 r. o jakości handlowej artykułów rolno – spożywczych. (Dz. U. z 2005 r. Nr 187, poz. 1577 ze zm.). (Dz., U z 2021 r poz. 224 ze zmianami)
- Rozporządzenia (WE) Nr 178/2002 Parlamentu Europejskiego i Rady Ministra dnia 28 stycznia 2002 r. ustalające ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego, powołujące Europejski Urząd ds. bezpieczeństwa żywności oraz ustanawiające procedury w zakresie bezpieczeństwa żywności.
- Rozporządzenia (WE) Nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004r. w sprawie higieny środków spożywczych.
- Rozporządzenia (WE) Nr 1935/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 27 października 2004r., w sprawie materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością oraz uchylające Dyrektywy 80/590/EWG i 89/109/EWG.
- Rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 10 lipca 2007 r. w sprawie znakowania środków spożywczych (Dz. U. Nr 137, poz. 966 ze zm.).

3) Dostawy przedmiotu zamówienia, będą realizowane codziennie w dni w których odbywają się zajęcia lekcyjne w godzinach od 07:00 do 08:00 w asortymencie i ilościach zamawianych w dzień poprzedzający dostawę, w opakowaniach przewidzianych w umowie – pod rygorem odmowy przyjęcia dostawy i dokonania zapłaty.

Zamawiający zastrzega sobie możliwość w formie pisemnej (poza sytuacją w której stosowane będzie prawo opcji) zmniejszenia przyjętych ilości, w sytuacjach których Zamawiający nie mógł przewidzieć w chwili jej zawarcia (np. zmiany ilości żywionych osób). Wartością umowy będzie wówczas końcowa wartość faktycznie zrealizowanych dostaw. Zamawiający nie będzie ponosił ujemnych skutków spowodowanych zmniejszeniem ilości i wartości dostaw przewidzianych w SWZ.

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

4.2.8.) Zamówienie obejmuje opcje: Tak

4.2.9) Rodzaj i maksymalna wartość opcji oraz okoliczności skorzystania z opcji:

Zamawiający informuje, że przy dostawach będących przedmiotem zamówienia stosuje prawo

opcji, oznacza to, że podane ilości są wielkościami maksymalnymi, które należy wycenić w ofercie cenowej. Zamawiający, będzie odbierał artykuły sukcesywnie w miarę potrzeb. Natomiast gwarantowana ilość artykułów, które zostaną odebrane to 60% (wyjątek: sytuacja nadzwyczajna, np. epidemia, pandemia) artykułów wymienionych w Załącznikach od Nr 1a do Nr 1k.

4.2.10.) Okres realizacji zamówienia albo umowy ramowej: 12 miesiące

4.2.11.) Zamawiający przewiduje wznowienia: Nie

4.2.13.) Zamawiający przewiduje udzielenie dotychczasowemu wykonawcy zamówień na podobne usługi lub roboty budowlane: Nie

4.3.) Kryteria oceny ofert:

4.3.1.) Sposób oceny ofert: 1. Przy wyborze oferty Zamawiający będzie się kierował kryteriami określonymi poniżej.

2. Ocenie będą podlegać wyłącznie oferty nie podlegające odrzuceniu.

3. Za najkorzystniejszą zostanie uznana oferta z najwyższą ilością punktów określonych w kryteriach.

4. W sytuacji, gdy Zamawiający nie będzie mógł dokonać wyboru najkorzystniejszej oferty ze względu na to, że zostały złożone oferty o takiej samej ilości przyznanych punktów, wezwie Wykonawców, którzy złożyli te oferty, do złożenia w terminie określonym przez Zamawiającego ofert dodatkowych zawierających nową cenę. Wykonawcy, składając oferty dodatkowe, nie mogą zaoferować cen wyższych niż zaoferowane w uprzednio złożonych przez nich ofertach.

5. W toku badania i oceny ofert Zamawiający może żądać od Wykonawców wyjaśnień dotyczących treści złożonych przez nich ofert lub innych składanych dokumentów lub oświadczeń. Wykonawcy są zobowiązani do przedstawienia wyjaśnień w terminie wskazanym przez Zamawiającego.

6. Zamawiający wybiera najkorzystniejszą ofertą w terminie związania ofertą określonym w SWZ.

7. Jeżeli termin związania ofertą upłynie przed wyborem najkorzystniejszej oferty, Zamawiający wezwie Wykonawcę, którego oferta otrzymała najwyższą ocenę, do wyrażenia, w wyznaczonym przez Zamawiającego terminie, pisemnej zgody na wybór jego oferty.

8. W przypadku braku zgody, o której mowa w ust. 7, oferta podlega odrzuceniu, a Zamawiający zwraca się o wyrażenie takiej zgody do kolejnego Wykonawcy, którego oferta została najwyższej oceniona, chyba, że zachodzą przesłanki do unieważnienia postępowania.

4.3.2.) Sposób określania wagi kryteriów oceny ofert: Procentowo

4.3.3.) Stosowane kryteria oceny ofert: Wyłącznie kryterium ceny

Kryterium 1

4.3.5.) Nazwa kryterium: Cena

4.3.6.) Waga: 100

4.3.10.) Zamawiający określa aspekty społeczne, środowiskowe lub innowacyjne, żąda etykiet lub stosuje rachunek kosztów cyklu życia w odniesieniu do kryterium oceny ofert: Nie

Część 10

4.2.2.) Krótki opis przedmiotu zamówienia

Zadanie nr 10 Owoce i warzywa

1) Zamawiający wymaga, aby:

- na opakowaniach zbiorczych oraz na opakowaniach jednostkowych była nazwa (logo) producenta;
- produkty były świeże i pierwszej jakości;
- produkty były oznakowane widocznym, aktualnym terminem przydatności do spożycia;
- produkty z długoterminowym okresem przydatności do spożycia muszą posiadać co najmniej 6 miesięczną datę przydatności do spożycia licząc od daty ich dostarczenia do Zamawiającego;

- przetworzone (tj. wędliny, przetwory mięsne, konserwy) zgodnie z polską normą posiadały etykiety określające nazwę handlową produktu, procentowy skład surowcowy (tj. % zawartość mięsa w wędlinie, substancje stosowane w produkcji);
- mięso świeże pochodziło ze zwierząt do lat 3 i było pochodzenia polskiego;
- dostarczane produkty posiadały etykietę produktu – handlowy dokument identyfikacyjny (HDI);
- mięso świeże nie może zawierać okrywy tłuszczowej;
- produkty z krótkim okresem przechowywania odpowiednio powinny posiadać co najmniej 4 dniowy termin przydatności do spożycia dla mięsa, wędlin i przetworów mięsnych świeżych oraz w przypadku wyrobów wędliniarskich paczkowanych co najmniej 14 dniowy termin do spożycia

Wykonawca zobowiązany jest do:

- sukcesywnego dostarczania przedmiotu zamówienia w asortymencie i ilości zgodnej ze złożonym zamówieniem, w uzgodnionych przez Zamawiającego dniach i godzinach,
- dostarczania towarów opakowanych i przewożonych w warunkach zgodnych z wymaganiami HACCP,
- realizowania dostaw zgodnie z wymogami sanitarnymi określonymi w Rozporządzeniu Ministra Zdrowia w sprawie wymagań sanitarnych dotyczących środków transportu żywności, substancji pomagających w przetwarzaniu, dozwolonych substancji dodatkowych i innych składników żywności (tekst jednolity Dz. U. z 2003r. nr 21 poz. 179),
- dostarczania produktów spełniających wymagania określone w Ustawie o bezpieczeństwie żywności i żywienia ((Dz. U. z 2020 poz. 2021 ze zmianami).
- dostarczania towarów środkiem transportu określonym w dokumentach dopuszczających środek transportu do przewozu towaru,
- dostarczania towarów do magazynu w siedzibie Zamawiającego, transportem na własny koszt i ryzyko,
- dokonywania we własnym zakresie wyładunku i wniesienia dostarczanego towaru do pomieszczeń magazynowych Zamawiającego,
- terminowego dostarczania zamówionych towarów; w przypadku nie dostarczenia przez Wykonawcę towarów w terminie lub złej jakości, Zamawiającemu przysługuje prawo zakupu danego towaru u innego podmiotu i obciążenia Wykonawcy kosztem tego zakupu; w przypadku dostarczenia towaru po terminie lub złej jakości Zamawiający ma prawo odmówić jego przyjęcia;
- do pokrycia kosztów wykonanych badań fizykochemicznych i sensorycznych dostarczanych produktów w dowolnym okresie obowiązywania umowy, celem stwierdzenia przez Zamawiającego ich zgodności z polskimi normami i etykietą produktu zawierającą skład surowcowy.

2) Dostarczane artykuły muszą spełniać wymagania wymienione w obowiązujących przepisach prawa dotyczącego żywności w szczególności:

- Ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2020 poz. 2021 ze zmianami).
- Ustawy z dnia 21 grudnia 2000 r. o jakości handlowej artykułów rolno – spożywczych. (Dz. U. z 2005 r. Nr 187, poz. 1577 ze zm.). (Dz., U z 2021 r poz. 224 ze zmianami)
- Rozporządzenia (WE) Nr 178/2002 Parlamentu Europejskiego i Rady Ministra dnia 28 stycznia 2002 r. ustalające ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego, powołujące Europejski Urząd ds. bezpieczeństwa żywności oraz ustanawiające procedury w zakresie bezpieczeństwa żywności.
- Rozporządzenia (WE) Nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004r. w sprawie higieny środków spożywczych.
- Rozporządzenia (WE) Nr 1935/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 27 października 2004r., w sprawie materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością oraz uchylające Dyrektywy 80/590/EWG i 89/109/EWG.
- Rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 10 lipca 2007 r. w sprawie

znakowania środków spożywczych (Dz. U. Nr 137, poz. 966 ze zm.).

3) Dostawy przedmiotu zamówienia, będą realizowane codziennie w dni w których odbywają się zajęcia lekcyjne w godzinach od 07:00 do 08:00 w asortymencie i ilościach zamawianych w dzień poprzedzający dostawę, w opakowaniach przewidzianych w umowie – pod rygorem odmowy przyjęcia dostawy i dokonania zapłaty.

Zamawiający zastrzega sobie możliwość w formie pisemnej (poza sytuacją w której stosowane będzie prawo opcji) zmniejszenia przyjętych ilości, w sytuacjach których Zamawiający nie mógł przewidzieć w chwili jej zawarcia (np. zmiany ilości żywionych osób). Wartością umowy będzie wówczas końcowa wartość faktycznie zrealizowanych dostaw. Zamawiający nie będzie ponosił ujemnych skutków spowodowanych zmniejszeniem ilości i wartości dostaw przewidzianych w SWZ.

4.2.6.) Główny kod CPV: 03220000-9 - Warzywa, owoce i orzechy

4.2.8.) Zamówienie obejmuje opcje: Tak

4.2.9) Rodzaj i maksymalna wartość opcji oraz okoliczności skorzystania z opcji:

Zamawiający informuje, że przy dostawach będących przedmiotem zamówienia stosuje prawo opcji, oznacza to, że podane ilości są wielkościami maksymalnymi, które należy wycenić w ofercie cenowej. Zamawiający, będzie odbierał artykuły sukcesywnie w miarę potrzeb. Natomiast gwarantowana ilość artykułów, które zostaną odebrane to 60% (wyjątek: sytuacja nadzwyczajna, np. epidemia, pandemia) artykułów wymienionych w Załącznikach od Nr 1a do Nr 1k.

4.2.10.) Okres realizacji zamówienia albo umowy ramowej: 12 miesiące

4.2.11.) Zamawiający przewiduje wznowienia: Nie

4.2.13.) Zamawiający przewiduje udzielenie dotychczasowemu wykonawcy zamówień na podobne usługi lub roboty budowlane: Nie

4.3.) Kryteria oceny ofert:

4.3.1.) Sposób oceny ofert: 1. Przy wyborze oferty Zamawiający będzie się kierował kryteriami określonymi poniżej.

2. Ocenie będą podlegać wyłącznie oferty nie podlegające odrzuceniu.

3. Za najkorzystniejszą zostanie uznana oferta z najwyższą ilością punktów określonych w kryteriach.

4. W sytuacji, gdy Zamawiający nie będzie mógł dokonać wyboru najkorzystniejszej oferty ze względu na to, że zostały złożone oferty o takiej samej ilości przyznanych punktów, wezwie Wykonawców, którzy złożyli te oferty, do złożenia w terminie określonym przez Zamawiającego ofert dodatkowych zawierających nową cenę. Wykonawcy, składając oferty dodatkowe, nie mogą zaoferować cen wyższych niż zaoferowane w uprzednio złożonych przez nich ofertach.

5. W toku badania i oceny ofert Zamawiający może żądać od Wykonawców wyjaśnień dotyczących treści złożonych przez nich ofert lub innych składanych dokumentów lub oświadczeń. Wykonawcy są zobowiązani do przedstawienia wyjaśnień w terminie wskazanym przez Zamawiającego.

6. Zamawiający wybiera najkorzystniejszą ofertą w terminie związania ofertą określonym w SWZ.

7. Jeżeli termin związania ofertą upłynie przed wyborem najkorzystniejszej oferty, Zamawiający wezwie Wykonawcę, którego oferta otrzymała najwyższą ocenę, do wyrażenia, w wyznaczonym przez Zamawiającego terminie, pisemnej zgody na wybór jego oferty.

8. W przypadku braku zgody, o której mowa w ust. 7, oferta podlega odrzuceniu, a Zamawiający zwraca się o wyrażenie takiej zgody do kolejnego Wykonawcy, którego oferta została najwyższej oceniona, chyba, że zachodzą przesłanki do unieważnienia postępowania.

4.3.2.) Sposób określania wagi kryteriów oceny ofert: Procentowo

4.3.3.) Stosowane kryteria oceny ofert: Wyłącznie kryterium ceny

Kryterium 1

4.3.5.) Nazwa kryterium: Cena**4.3.6.) Waga: 100****4.3.10.) Zamawiający określa aspekty społeczne, środowiskowe lub innowacyjne, żąda etykiet lub stosuje rachunek kosztów cyklu życia w odniesieniu do kryterium oceny ofert: Nie****Część 11****4.2.2.) Krótki opis przedmiotu zamówienia**

Zadanie nr 11 Różne produkty spożywcze

1) Zamawiający wymaga, aby:

- na opakowaniach zbiorczych oraz na opakowaniach jednostkowych była nazwa (logo) producenta;
- produkty były świeże i pierwszej jakości;
- produkty były oznakowane widocznym, aktualnym terminem przydatności do spożycia;
- produkty z długoterminowym okresem przydatności do spożycia muszą posiadać co najmniej 6 miesięczną datę przydatności do spożycia licząc od daty ich dostarczenia do Zamawiającego;
- przetworzone (tj. wędliny, przetwory mięsne, konserwy) zgodnie z polską normą posiadały etykiety określające nazwę handlową produktu, procentowy skład surowcowy (tj. % zawartość mięsa w wędlinie, substancje stosowane w produkcji);
- mięso świeże pochodziło ze zwierząt do lat 3 i było pochodzenia polskiego;
- dostarczane produkty posiadały etykietę produktu – handlowy dokument identyfikacyjny (HDI);
- mięso świeże nie może zawierać okrywy tłuszczowej;
- produkty z krótkim okresem przechowywania odpowiednio powinny posiadać co najmniej 4 dniowy termin przydatności do spożycia dla mięsa, wędlin i przetworów mięsnych świeżych oraz w przypadku wyrobów wędliniarskich paczkowanych co najmniej 14 dniowy termin do spożycia

Wykonawca zobowiązany jest do:

- sukcesywnego dostarczania przedmiotu zamówienia w asortymencie i ilości zgodnej ze złożonym zamówieniem, w uzgodnionych przez Zamawiającego dniach i godzinach,
- dostarczania towarów opakowanych i przewożonych w warunkach zgodnych z wymaganiami HACCP,
- realizowania dostaw zgodnie z wymogami sanitarnymi określonymi w Rozporządzeniu Ministra Zdrowia w sprawie wymagań sanitarnych dotyczących środków transportu żywności, substancji pomagających w przetwarzaniu, dozwolonych substancji dodatkowych i innych składników żywności (tekst jednolity Dz. U. z 2003r. nr 21 poz. 179),
- dostarczania produktów spełniających wymagania określone w Ustawie o bezpieczeństwie żywności i żywienia ((Dz. U. z 2020 poz. 2021 ze zmianami).
- dostarczania towarów środkiem transportu określonym w dokumentach dopuszczających środek transportu do przewozu towaru,
- dostarczania towarów do magazynu w siedzibie Zamawiającego, transportem na własny koszt i ryzyko,
- dokonywania we własnym zakresie wyładunku i wniesienia dostarczanego towaru do pomieszczeń magazynowych Zamawiającego,
- terminowego dostarczania zamówionych towarów; w przypadku nie dostarczenia przez Wykonawcę towarów w terminie lub złej jakości, Zamawiającemu przysługuje prawo zakupu danego towaru u innego podmiotu i obciążenia Wykonawcy kosztem tego zakupu; w przypadku dostarczenia towaru po terminie lub złej jakości Zamawiający ma prawo odmówić jego przyjęcia;
- do pokrycia kosztów wykonanych badań fizykochemicznych i sensorycznych dostarczanych produktów w dowolnym okresie obowiązywania umowy, celem stwierdzenia przez Zamawiającego ich zgodności z polskimi normami i etykietą produktu zawierającą skład surowcowy.

2) Dostarczane artykuły muszą spełniać wymagania wymienione w obowiązujących przepisach prawa dotyczącego żywności w szczególności:

- Ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2020 poz. 2021 ze zmianami).
- Ustawy z dnia 21 grudnia 2000 r. o jakości handlowej artykułów rolno – spożywczych. (Dz. U. z 2005 r. Nr 187, poz. 1577 ze zm.). (Dz., U z 2021 r poz. 224 ze zmianami)
- Rozporządzenia (WE) Nr 178/2002 Parlamentu Europejskiego i Rady Ministra dnia 28 stycznia 2002 r. ustalające ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego, powołujące Europejski Urząd ds. bezpieczeństwa żywności oraz ustanawiające procedury w zakresie bezpieczeństwa żywności.
- Rozporządzenia (WE) Nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004r. w sprawie higieny środków spożywczych.
- Rozporządzenia (WE) Nr 1935/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 27 października 2004r., w sprawie materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością oraz uchylające Dyrektywy 80/590/EWG i 89/109/EWG.
- Rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 10 lipca 2007 r. w sprawie znakowania środków spożywczych (Dz. U. Nr 137, poz. 966 ze zm.).

3) Dostawy przedmiotu zamówienia, będą realizowane codziennie w dni w których odbywają się zajęcia lekcyjne w godzinach od 07:00 do 08:00 w asortymencie i ilościach zamawianych w dzień poprzedzający dostawę, w opakowaniach przewidzianych w umowie – pod rygorem odmowy przyjęcia dostawy i dokonania zapłaty.

Zamawiający zastrzega sobie możliwość w formie pisemnej (poza sytuacją w której stosowane będzie prawo opcji) zmniejszenia przyjętych ilości, w sytuacjach których Zamawiający nie mógł przewidzieć w chwili jej zawarcia (np. zmiany ilości żywionych osób). Wartością umowy będzie wówczas końcowa wartość faktycznie zrealizowanych dostaw. Zamawiający nie będzie ponosił ujemnych skutków spowodowanych zmniejszeniem ilości i wartości dostaw przewidzianych w SWZ.

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

4.2.8.) Zamówienie obejmuje opcje: Tak

4.2.9) Rodzaj i maksymalna wartość opcji oraz okoliczności skorzystania z opcji:

Zamawiający informuje, że przy dostawach będących przedmiotem zamówienia stosuje prawo opcji, oznacza to, że podane ilości są wielkościami maksymalnymi, które należy wycenić w ofercie cenowej. Zamawiający, będzie odbierał artykuły sukcesywnie w miarę potrzeb. Natomiast gwarantowana ilość artykułów, które zostaną odebrane to 60% (wyjątek: sytuacja nadzwyczajna, np. epidemia, pandemia) artykułów wymienionych w Załącznikach od Nr 1a do Nr 1k.

4.2.10.) Okres realizacji zamówienia albo umowy ramowej: 12 miesięcy

4.2.11.) Zamawiający przewiduje wznowienia: Nie

4.2.13.) Zamawiający przewiduje udzielenie dotychczasowemu wykonawcy zamówień na podobne usługi lub roboty budowlane: Nie

4.3.) Kryteria oceny ofert:

4.3.1.) Sposób oceny ofert: 1. Przy wyborze oferty Zamawiający będzie się kierował kryteriami określonymi poniżej.

2. Ocenie będą podlegać wyłącznie oferty nie podlegające odrzuceniu.

3. Za najkorzystniejszą zostanie uznana oferta z najwyższą ilością punktów określonych w kryteriach.

4. W sytuacji, gdy Zamawiający nie będzie mógł dokonać wyboru najkorzystniejszej oferty ze względu

na to, że zostały złożone oferty o takiej samej ilości przyznanych punktów, wezwie Wykonawców, którzy złożyli te oferty, do złożenia w terminie określonym przez Zamawiającego ofert dodatkowych zawierających nową cenę. Wykonawcy, składając oferty dodatkowe, nie mogą zaoferować cen wyższych niż zaoferowane w uprzednio złożonych przez nich ofertach.

5. W toku badania i oceny ofert Zamawiający może żądać od Wykonawców wyjaśnień dotyczących treści złożonych przez nich ofert lub innych składanych dokumentów lub oświadczeń. Wykonawcy są zobowiązani do przedstawienia wyjaśnień w terminie wskazanym przez Zamawiającego.

6. Zamawiający wybiera najkorzystniejszą ofertą w terminie związania ofertą określonym w SWZ.

7. Jeżeli termin związania ofertą upłynie przed wyborem najkorzystniejszej oferty, Zamawiający wezwie Wykonawcę, którego oferta otrzymała najwyższą ocenę, do wyrażenia, w wyznaczonym przez Zamawiającego terminie, pisemnej zgody na wybór jego oferty.

8. W przypadku braku zgody, o której mowa w ust. 7, oferta podlega odrzuceniu, a Zamawiający zwraca się o wyrażenie takiej zgody do kolejnego Wykonawcy, którego oferta została najwyżej oceniona, chyba, że zachodzą przesłanki do unieważnienia postępowania.

4.3.2.) Sposób określania wagi kryteriów oceny ofert: Procentowo

4.3.3.) Stosowane kryteria oceny ofert: Wyłącznie kryterium ceny

Kryterium 1

4.3.5.) Nazwa kryterium: Cena

4.3.6.) Waga: 100

4.3.10.) Zamawiający określa aspekty społeczne, środowiskowe lub innowacyjne, żąda etykiet lub stosuje rachunek kosztów cyklu życia w odniesieniu do kryterium oceny ofert: Nie

SEKCJA V - KWALIFIKACJA WYKONAWCÓW

5.1.) Zamawiający przewiduje fakultatywne podstawy wykluczenia: Nie

5.3.) Warunki udziału w postępowaniu: Nie

5.5.) Zamawiający wymaga złożenia oświadczenia, o którym mowa w art.125 ust. 1 ustawy: Tak

SEKCJA VI - WARUNKI ZAMÓWIENIA

6.1.) Zamawiający wymaga albo dopuszcza oferty wariantowe: Nie

6.3.) Zamawiający przewiduje aukcję elektroniczną: Nie

6.4.) Zamawiający wymaga wadium: Nie

6.5.) Zamawiający wymaga zabezpieczenia należytego wykonania umowy: Nie

6.6.) Wymagania dotyczące składania oferty przez wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia:

1. W przypadku wnoszenia oferty wspólnej przez dwa lub więcej podmioty gospodarcze (konsorcja/spółki cywilne) oferta musi spełniać wymagania określone w art. 58 ustawy Prawo zamówień publicznych, w tym:

1) w przypadku Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia, zgodnie z art. 58 ust. 2 ustawy Pzp Wykonawcy ustanawiają pełnomocnika do reprezentowania ich w postępowaniu o udzielenie zamówienia lub pełnomocnictwo do reprezentowania w postępowaniu i zawarcia umowy. W związku z powyższym niezbędne jest przedłożenie w ofercie dokumentu zawierającego pełnomocnictwo w celu ustalenia podmiotu uprawnionego do występowania w imieniu Wykonawców w sposób umożliwiający ich identyfikację.

2) Wykonawcy wspólnie ubiegający się o udzielenie zamówienia dołączają do oferty oświadczenie, z którego wynika jaki zakres rzeczowy zamówienia realizować zamierzają

poszczególni Wykonawcy.

3) W celu wykazania niepodlegania wykluczeniu z postępowania o udzielenie zamówienia w rozdziale VI wymagane jest załączenie do oferty oświadczenia i przedłożenia na wezwanie dokumentów dla każdego konsorcjanta oddzielnie.

6.7.) Zamawiający przewiduje unieważnienie postępowania, jeśli środki publiczne, które zamierzał przeznaczyć na sfinansowanie całości lub części zamówienia nie zostały przyznane:

Nie

SEKCJA VII - PROJEKTOWANE POSTANOWIENIA UMOWY

7.1.) Zamawiający przewiduje udzielenia zaliczek: Nie

7.3.) Zamawiający przewiduje zmiany umowy: Tak

7.4.) Rodzaj i zakres zmian umowy oraz warunki ich wprowadzenia:

Zgodnie z zapisami określonymi w SWZ.

7.5.) Zamawiający uwzględnił aspekty społeczne, środowiskowe, innowacyjne lub etykiety związane z realizacją zamówienia: Nie

SEKCJA VIII – PROCEDURA

8.1.) Termin składania ofert: 2021-12-14 09:00

8.2.) Miejsce składania ofert: <https://miniportal.uzp.gov.pl>, <https://epuap.gov.pl/wps/portal>

8.3.) Termin otwarcia ofert: 2021-12-14 11:00

8.4.) Termin związania ofertą: do 2022-01-12