

**Ogłoszenie o zamówieniu  
Dostawy**

**„Sukcesywną dostawę artykułów żywnościowych do stołówki Zakopiańskiego Centrum Edukacji w Zakopanem w okresie od dnia 02 stycznia do dnia 30 czerwca 2023 roku – z podziałem na 6 części”.**

**SEKCJA I - ZAMAWIAJĄCY**

**1.1.) Rola zamawiającego**

Postępowanie prowadzone jest samodzielnie przez zamawiającego

**1.2.) Nazwa zamawiającego:** ZAKOPIAŃSKIE CENTRUM EDUKACJI IM.H. MODRZEJEWSKIEJ

**1.3.) Oddział zamawiającego:** ZCE

**1.4) Krajowy Numer Identyfikacyjny:** REGON 491996884

**1.5) Adres zamawiającego**

**1.5.1.) Ulica:** ul. Kasprusie 35 A

**1.5.2.) Miejscowość:** Zakopane

**1.5.3.) Kod pocztowy:** 34-500

**1.5.4.) Województwo:** małopolskie

**1.5.5.) Kraj:** Polska

**1.5.6.) Lokalizacja NUTS 3:** PL219 - Nowotarski

**1.5.7.) Numer telefonu:** 182012786

**1.5.9.) Adres poczty elektronicznej:** zce@zakopane.eu

**1.5.10.) Adres strony internetowej zamawiającego:** zce.zakopane.eu

**1.6.) Rodzaj zamawiającego:** Zamawiający publiczny - jednostka sektora finansów publicznych - samorządowy zakład budżetowy

**1.7.) Przedmiot działalności zamawiającego:** Inna działalność

Zarządzanie nieruchomościami wykonywane na zlecenie

**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:**

„Sukcesywną dostawę artykułów żywnościowych do stołówki Zakopiańskiego Centrum Edukacji w Zakopanem w okresie od dnia 02 stycznia do dnia 30 czerwca 2023 roku – z podziałem na 6 części”.

**2.4.) Identyfikator postępowania:** ocds-148610-5127dfca-6f14-11ed-abdb-a69c1593877c

**2.5.) Numer ogłoszenia:** 2022/BZP 00464105/01

**2.6.) Wersja ogłoszenia:** 01

**2.7.) Data ogłoszenia:** 2022-11-29 09:44

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

**2.9.) Numer planu postępowań w BZP:** 2022/BZP 00454557/02/P

**2.10.) Identyfikator pozycji planu postępowań:**

1.2.1 Sukcesywna dostawa artykułów żywnościowych do stołówki Zakopiańskiego Centrum Edukacji w Zakopanem w okresie od dnia 2 stycznia do 30 czerwca 2023 r.- z podziałem na 6 części

**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 2 ustawy

### **SEKCJA III – UDOSTĘPNIANIE DOKUMENTÓW ZAMÓWIENIA I KOMUNIKACJA**

**3.1.) Adres strony internetowej prowadzonego postępowania**

<https://ezamowienia.gov.pl/mp-client/search/list/ocds-148610-5127dfca-6f14-11ed-abdb-a69c1593877c>

**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://ezamowienia.gov.pl>

**3.6.) Wymagania techniczne i organizacyjne dotyczące korespondencji elektronicznej:** 1. W postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego komunikacja między Zamawiającym a Wykonawcami odbywa się przy użyciu Platformy e-Zamówienia, która jest dostępna pod adresem <https://ezamowienia.gov.pl>

2. Korzystanie z Platformy e-Zamówienia jest bezpłatne.

3. Wykonawca zamierzający wziąć udział w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego musi posiadać konto podmiotu „Wykonawca” na Platformie e-Zamówienia. Szczegółowe informacje na temat zakładania kont podmiotów oraz zasady i warunki korzystania z Platformy e-Zamówienia określa Regulamin Platformy e-Zamówienia, dostępny na stronie internetowej <https://ezamowienia.gov.pl> oraz informacje zamieszczone w zakładce „Centrum Pomocy”.

4. Przeglądanie i pobieranie publicznej treści dokumentacji postępowania nie wymaga posiadania konta na Platformie e-Zamówienia ani logowania.

5. Sposób sporządzenia dokumentów elektronicznych lub dokumentów elektronicznych będących kopią elektroniczną treści zapisanej w postaci papierowej (cyfrowe odwzorowania) musi być zgodny z wymaganiami określonymi w rozporządzeniu Prezesa Rady Ministrów w sprawie wymagań dla dokumentów elektronicznych.

6. Komunikacja w postępowaniu, z wyłączeniem składania ofert/wniosków o dopuszczenie do udziału w postępowaniu, odbywa się drogą elektroniczną za pośrednictwem formularzy do komunikacji dostępnych w zakładce „Formularze” („Formularze do komunikacji”). Za pośrednictwem „Formularzy do komunikacji” odbywa się w szczególności przekazywanie wezwań i zawiadomień, zadawanie pytań i udzielanie odpowiedzi. Formularze do komunikacji umożliwiają również dołączenie załącznika do przesyłanej wiadomości (przycisk „dodaj załącznik”).

W przypadku załączników, które są zgodnie z ustawą PZP lub rozporządzeniem Prezesa Rady Ministrów w sprawie wymagań dla dokumentów elektronicznych opatrzone kwalifikowanym podpisem elektronicznym, podpisem zaufanym lub podpisem osobistym, mogą być opatrzone, zgodnie z wyborem wykonawcy/wykonawcy wspólnie ubiegającego się o udzielenie zamówienia/podmiotu udostępniającego zasoby, podpisem typu zewnętrznego lub wewnętrznego. W zależności od rodzaju podpisu i jego typu (zewnętrzny, wewnętrzny) dodaje się uprzednio podpisane dokumenty wraz z wygenerowanym plikiem podpisu (typ zewnętrzny) lub dokument z wszytym podpisem (typ wewnętrzny).

7. Możliwość korzystania w postępowaniu z „Formularzy do komunikacji” w pełnym zakresie wymaga posiadania konta „Wykonawcy” na Platformie e-Zamówienia oraz zalogowania się na Platformie e-Zamówienia. Do korzystania z „Formularzy do komunikacji” służących do zadawania pytań dotyczących treści dokumentów zamówienia wystarczające jest posiadanie na Platformie e-Zamówienia tzw. konta uproszczonego.

8. Wszystkie wysłane i odebrane w postępowaniu przez Wykonawcę wiadomości widoczne są po zalogowaniu w podglądzie postępowania w zakładce „Komunikacja”.

13.12. Maksymalny rozmiar plików przesyłanych za pośrednictwem „Formularzy do komunikacji” wynosi 150 MB (wielkość ta dotyczy plików przesyłanych jako załączniki do jednego formularza).

**3.7.) Adres strony internetowej, pod którym są dostępne narzędzia, urządzenia lub formaty plików, które nie są ogólnie dostępne:** [www.zce.zakopane.eu](http://www.zce.zakopane.eu)

**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 2016r. 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 danych) (Dz. U. UE L119 z dnia 4 maja 2016r., str. 1; zwanym dalej „RODO”) informujemy, że:

1) Administratorem danych osobowych jest: Dyrektor Zakopiańskiego Centrum Edukacji im. H. Modrzejewskiej w Zakopanem, ul. Kasprusie 35a, 34 – 500 Zakopane;

2) Z Administratorem Danych Osobowych można się kontaktować pod adresem e-mail: [zce@zakopane.eu](mailto:zce@zakopane.eu)

- 3) Pani/Pana dane osobowe przetwarzane będą na podstawie art. 6 ust. 1 lit. c RODO w celu związanym z przedmiotowym postępowaniem o udzielenie zamówienia publicznego, prowadzonym w trybie przetargu nieograniczonego;
- 4) odbiorcami Pani/Pana danych osobowych będą osoby lub podmioty, którym udostępniona zostanie dokumentacja postępowania w oparciu o art. 74 Ustawy PZP;
- 5) 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, a jeżeli czas trwania umowy przekracza 4 lata, okres przechowywania obejmuje cały czas trwania umowy;
- 6) obowiązek podania przez Panią/Pana danych osobowych bezpośrednio Pani/Pana dotyczących jest wymogiem ustawowym określonym w przepisanych Ustawy PZP, związanym z udziałem w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego;
- 7) w odniesieniu do Pani/Pana danych osobowych decyzje nie będą podejmowane w sposób zautomatyzowany, stosownie do art. 22 RODO;
- 8) posiada Pani/Pan:
  - a) na podstawie art. 15 RODO prawo dostępu do danych osobowych Pani/Pana dotyczących (w przypadku, gdy skorzystanie z tego prawa wymagałoby po stronie administratora niewspółmiernie dużego wysiłku może zostać Pani/Pan zobowiązana do wskazania dodatkowych informacji mających na celu sprecyzowanie żądania, w szczególności podania nazwy lub daty postępowania o udzielenie zamówienia publicznego albo sprecyzowanie nazwy lub daty zakończonego postępowania o udzielenie zamówienia);
  - b) na podstawie art. 16 RODO prawo do sprostowania Pani/Pana danych osobowych (skorzystanie z prawa do sprostowania nie może skutkować zmianą wyniku postępowania o udzielenie zamówienia publicznego ani zmianą postanowień umowy w zakresie niezgodnym z ustawą PZP oraz nie może naruszać integralności protokołu oraz jego załączników);
  - c) na podstawie art. 18 RODO prawo żądania od administratora ograniczenia przetwarzania danych osobowych z zastrzeżeniem okresu trwania postępowania o udzielenie zamówienia publicznego oraz przypadków, o których mowa w art. 18 ust. 2 RODO (prawo do ograniczenia przetwarzania nie ma zastosowania w odniesieniu do przechowywania, w celu zapewnienia korzystania ze środków ochrony prawnej lub w celu ochrony praw innej osoby fizycznej lub prawnej, lub z uwagi na ważne względy interesu publicznego Unii Europejskiej lub państwa członkowskiego);
  - d) prawo do wniesienia skargi do Prezesa Urzędu Ochrony Danych Osobowych, gdy uzna Pani/Pan, że przetwarzanie danych osobowych Pani/Pana dotyczących narusza przepisy RODO;
- 9) nie przysługuje Pani/Panu:
  - a) w związku z art. 17 ust. 3 lit. b, d lub e RODO prawo do usunięcia danych osobowych;
  - b) prawo do przenoszenia danych osobowych, o którym mowa w art. 20 RODO;
  - c) 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;
- 10) przysługuje Pani/Panu prawo wniesienia skargi do organu nadzorczego na niezgodne z RODO przetwarzanie Pani/Pana danych osobowych przez administratora. Organem właściwym dla przedmiotowej skargi jest Urząd Ochrony Danych Osobowych, ul. Stawki 2, 00-193 Warszawa.

**3.16.) RODO (ograniczenia stosowania):** Zgodnie z art. 13 ust. 1 i 2 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/679 z dnia 27 kwietnia 2016r. w sprawie ochrony osób fizycznych w związku z przetwarzaniem danych osobowych w sprawie swobodnego przepływu takich danych oraz uchylenia dyrektywy 95/46/WE (ogólne rozporządzenie o danych) (Dz. U. UE L119 z dnia 4 maja 2016r., str. 1; zwanym dalej „RODO”) informujemy, że:

- 1) Administratorem danych osobowych jest: Dyrektor Zakopiańskiego Centrum Edukacji im. H. Modrzejewskiej w Zakopanem, ul. Kasprucie 35a, 34 – 500 Zakopane;
- 2) Z Administratorem Danych Osobowych można się kontaktować pod adresem e-mail: [zce@zakupane.eu](mailto:zce@zakupane.eu)
- 3) Pani/Pana dane osobowe przetwarzane będą na podstawie art. 6 ust. 1 lit. c RODO w celu związanym z przedmiotowym postępowaniem o udzielenie zamówienia publicznego, prowadzonym w trybie przetargu nieograniczonego;
- 4) odbiorcami Pani/Pana danych osobowych będą osoby lub podmioty, którym udostępniona zostanie dokumentacja postępowania w oparciu o art. 74 Ustawy PZP;
- 5) 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, a jeżeli czas trwania umowy przekracza 4 lata, okres przechowywania obejmuje cały czas trwania umowy;
- 6) obowiązek podania przez Panią/Pana danych osobowych bezpośrednio Pani/Pana dotyczących jest wymogiem ustawowym określonym w przepisanych Ustawy PZP, związanym z udziałem w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego;
- 7) w odniesieniu do Pani/Pana danych osobowych decyzje nie będą podejmowane w sposób zautomatyzowany, stosownie do art. 22 RODO;
- 8) posiada Pani/Pan:
  - a) na podstawie art. 15 RODO prawo dostępu do danych osobowych Pani/Pana dotyczących (w przypadku, gdy skorzystanie z tego prawa wymagałoby po stronie administratora niewspółmiernie dużego wysiłku może zostać Pani/Pan zobowiązana do wskazania dodatkowych informacji mających na celu sprecyzowanie żądania, w szczególności podania nazwy lub daty postępowania o udzielenie zamówienia publicznego albo sprecyzowanie nazwy lub daty zakończonego postępowania o udzielenie zamówienia);
  - b) na podstawie art. 16 RODO prawo do sprostowania Pani/Pana danych osobowych (skorzystanie z prawa do sprostowania nie może skutkować zmianą wyniku postępowania o udzielenie zamówienia publicznego ani zmianą postanowień umowy w zakresie niezgodnym z ustawą PZP oraz nie może naruszać integralności protokołu oraz jego załączników);
  - c) na podstawie art. 18 RODO prawo żądania od administratora ograniczenia przetwarzania danych osobowych z zastrzeżeniem okresu trwania postępowania o udzielenie zamówienia publicznego oraz przypadków, o których mowa w art. 18 ust. 2 RODO (prawo do ograniczenia przetwarzania nie ma zastosowania w odniesieniu do przechowywania, w celu zapewnienia korzystania ze środków ochrony prawnej lub w celu ochrony praw innej osoby fizycznej lub prawnej, lub z uwagi na ważne względy interesu publicznego Unii Europejskiej lub państwa członkowskiego);

Europejskiej lub państwa członkowskiego);

d) prawo do wniesienia skargi do Prezesa Urzędu Ochrony Danych Osobowych, gdy uzna Pani/Pan, że przetwarzanie danych osobowych Pani/Pana dotyczących narusza przepisy RODO;

9) nie przysługuje Pani/Panu:

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

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

c) 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;

10) przysługuje Pani/Panu prawo wniesienia skargi do organu nadzorczego na niezgodne z RODO przetwarzanie Pani/Pana danych osobowych przez administratora. Organem właściwym dla przedmiotowej skargi jest Urząd Ochrony Danych Osobowych, ul. Stawki 2, 00-193 Warszawa.

## SEKCJA IV – PRZEDMIOT ZAMÓWIENIA

**4.1.) Informacje ogólne odnoszące się do przedmiotu zamówienia.**

**4.1.1.) Przed wszczęciem postępowania przeprowadzono konsultacje rynkowe:** Nie

**4.1.2.) Numer referencyjny:** DŻ1-2023

**4.1.3.) Rodzaj zamówienia:** Dostawy

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

**4.1.8.) Możliwe jest składanie ofert częściowych:** Tak

**4.1.9.) Liczba części:** 6

**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**

**CZĘŚĆ 1 - DOSTAWA PIECZYWA:**

1 Bułka kajzerka 45 g – 50 g jm. - kg ilość: 17

2 Bułka wieloziarnista 45 g - 50 g jm.-kg ilość: 150

3 Bułka „hotelowa” 30 g – 35 g jm. - kg ilość: 5

4 Bułka śniadaniowa 45 g – 50 g jm. - kg ilość: 150

5 Bułka graham - 45g - 50 g jm. - kg ilość: 15

6 Chleb pszenny krojony 500 g - 600 g jm. - kg ilość: 2

7 Chleb wieloziarnisty krojony 250 g - 500 g jm. - kg ilość: 190

8 Chleb razowy krojony 400 g – 500 g jm. - kg ilość: 6

9 Chleb pszenno-żytni krojony 500 g–600 g jm. - kg ilość: 200

10 Chleb dyniowy j.m - kg ilość: 10

11 Chleb graham krojony 300 g - 600 g j.m - kg ilość: 42

12 Weka krojona 350 g - 500 g j.m - kg ilość: 110

13 Bułka tarta j.m - kg ilość: 125

14 Drożdżówka j.m - kg ilość: 55

15 Pączek (sztuka) 80 g – 100 g j.m - szt. ilość: 130

16 Chałka 450 g - 500 g j.m - kg ilość: 90

17 Ciasto jogurtowe/marchewkowe/murzynek j.m - kg ilość: 10

1. Zamawiający informuje, że podane powyżej ilości artykułów żywnościowych są ilościami szacunkowymi i w trakcie realizacji zamówienia mogą ulec zmniejszeniu. Zamawiający będzie płacił za faktycznie zamówione ilości produktów po cenach jednostkowych podanych w ofercie.

2. Zamawiający zastrzega, że zakres objęty szczegółowym opisem przedmiotu zamówienia z podaniem kategoryzacji rodzajowej i ilościowej przedstawionej w specyfikacji (formularz ofertowy) oraz ofercie Wykonawcy stanowi orientacyjne ilości, które mogą ulec zmianie (zmniejszeniu lub zwiększeniu) w trakcie trwania umowy. Zamawiający zapewnia realizację przedmiotu umowy do 50% całkowitej wartości wynagrodzenia umownego brutto. Zamawiający zastrzega sobie prawo dokonywania zamówień z zakresu poszczególnych kategoryzacji rodzajowych i ilościowych towarów w zależności od własnych potrzeb bez względu na ilości danego asortymentu podane w ofercie Wykonawcy, pod warunkiem nieprzekroczenia całkowitej kwoty umownej brutto oraz przy uwzględnieniu wartości cen jednostkowych, które mają charakter ryczałtowy. Wykonawca z tego tytułu, jak również w przypadku zmniejszenia ilości, nie będzie dochodził jakichkolwiek roszczeń od Zamawiającego. Wykonawcy nie przysługują wobec Zamawiającego roszczenia

odszkodowawcze z tytułu zmniejszenia zamówienia.

3. Wykonawca jest odpowiedzialny za jakość, zgodność z warunkami technicznymi i jakościowymi przedmiotu zamówienia jak również zgodność z odpowiednimi normami.
4. Zamawiający wymaga, aby Wykonawca ubiegający się o udzielenie zamówienia spełniał wszelkie wymagania higieniczne określone w ustawie z dnia 25 sierpnia 2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t.j. Dz. U. z 2022r. poz. 2132) oraz obowiązujących aktów wykonawczych wydanych na jej podstawie.
5. Produkty powinny być świeże, zgodne z normami: PN-A-86003, PN-A-86059, PN-66/A-86233, PN-68/A-86230, PN-A-86155, PN-A-86061, PN-91/A-86300.
6. Miejscem dostawy jest magazyn żywnościowy w ośrodku „Szpulki” ul. Małe Żywczzańskie 9b, Zakopane.
7. Umowa będzie realizowana w oparciu o zamówienia częściowe, które będą składane telefonicznie lub pisemnie przesłane mailem zgodnie z faktycznymi potrzebami Zamawiającego, zgodnie z cenami jednostkowymi zaproponowanymi w ofercie Wykonawcy z zastrzeżeniem, że całkowita wartość umowy nie może przekroczyć wysokości posiadanych środków finansowych przeznaczonych na ten cel.
8. Dostawy będą realizowane najpóźniej następnego dnia do godz. 9.00, licząc od daty złożenia, najpóźniej poprzedniego dnia do godz. 13.00, telefonicznie zamówienia na poszczególne produkty z pakietów, o ile zamówienie nie zostanie złożone wcześniej niż na jeden dzień przed żadaną dostawą i nie zostanie wyznaczony przez Zamawiającego konkretny termin realizacji dostawy.
9. W wyjątkowych sytuacjach mogą wystąpić zamówienia dodatkowe realizowane w tym samym dniu.
10. Wykonawca podejmuje się również rozładunku towaru i przeniesienia go do magazynu żywnościowego w ośrodku „Szpulki” ul. Małe Żywczzańskie 9b, Zakopane.
11. Wykonawca zobowiązuje się każdorazowo przy dostawie załączyć świadectwo jakości dostarczanego przedmiotu umowy (atest) lub handlowy dokument identyfikacyjny.
12. Wykonawca zobowiązuje się dostarczać przedmiot umowy czystym środkiem transportu przystosowanym do przewozu przedmiotu umowy a w przypadku przewozu mięsa i wędlin pojazdem dopuszczonym do użytkowania przez Państwową Inspekcję Handlową.
13. W przypadku stwierdzenia przez Zamawiającego wadliwej partii dostarczonego towaru, reklamacja zostanie zgłoszona telefonicznie. Wykonawca zobowiązuje się niezwłocznie do jego wymiany na towar wolny od wad w ciągu 3 godzin, w ilościach zakwestionowanych przez Zamawiającego.
14. W przypadku nieprzestrzegania terminu dostaw oraz powtarzających się uchybień w realizacji warunków umowy, Zamawiający zastrzega sobie prawo zerwania umowy bez wypowiedzenia.
15. Każdy samochód, którym będzie dostarczana żywność musi posiadać decyzję Państwowego Powiatowego Inspektoratu Sanitarnego stwierdzającą spełnienie warunków do higienicznego przewozu określonych produktów (art. spożywcze, warzywa, owoce, jaja, mięso i wędliny itp.)
16. Zamawiający zastrzega sobie prawo do zażądania stosownego dokumentu w momencie dostawy produktów.
17. Jaja, przy każdej dostawie, muszą posiadać dokument identyfikacyjny dla jaj konsumpcyjnych spełniających wymogi art. 27 ust. 3 ustawy z dnia 20 stycznia 2004r. o wymaganiach weterynaryjnych produktów pochodzenia zwierzęcego (Dz. U. nr 33, poz. 288 z późn. zm.).
18. Mięso i wędliny muszą być dostarczane w czystych, zamkniętych pojemnikach do przewozu mięsa i wędlin. Mięso surowe nie może być przewożone razem z wędlinami.
19. Mrożonki mają być dostarczane do magazynu żywnościowego w formie nie rozmrożonej,

**4.2.6.) Główny kod CPV:** 15000000-8 - Żywność, napoje, tytoń i produkty pokrewne

**4.2.7.) Dodatkowy kod CPV:**

15810000-9 - Pieczywo, świeże wyroby piekarskie i ciastkarskie

**4.2.8.) Zamówienie obejmuje opcje:** Nie

**4.2.10.) Okres realizacji zamówienia albo umowy ramowej:** od 2023-01-02 do 2023-06-30

**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. Zamawiający wybiera najkorzystniejszą ofertę, spośród ważnych ofert złożonych w postępowaniu, na podstawie kryteriów oceny ofert określonych w SWZ.

2. Przy wyborze oferty Zamawiający będzie kierował się następującymi kryteriami oceny ofert:

Kryterium nr 1: Cena brutto całego zamówienia (C) – waga kryterium 90 %, będzie obliczone na podstawie wzoru matematycznego:  $C = C_n / C_b * 90$  gdzie:

C – kryterium – cena brutto całego zamówienia,

$C_n$  – najniższa oferowana cena brutto całego zamówienia,

$C_b$  – cena brutto całego zamówienia oferty badanej

Kryterium nr 2: Termin płatności faktury (T) – waga kryterium 10 %, będzie obliczone na podstawie wzoru matematycznego:  $T = T_n / T_b * 10$  gdzie:

F- termin płatności faktury

$F_n$  – najdłuższy oferowany termin płatności ważnych ofert (powyżej 14 dni nie więcej niż 30 dni)

Fb – termin płatności oferty badanej

Zamawiający zastrzega, że termin płatności nie może być krótszy niż 14 dni kalendarzowych i dłuższy niż 30 dni kalendarzowych. W przypadku, gdy Wykonawca określi termin płatności krótszy niż 14 wówczas Zamawiający dokona odrzucenia takiej oferty, dłuższy niż 30 dni wówczas Zamawiający przyzna punkty jak dla okresu 30 dniowego. Wykonawca który zaproponuje minimalny termin płatności wymagany przez Zamawiającego tj. 14 dni otrzyma 0 punktów. Termin płatności faktury wskazany przez Wykonawcę w formularzu ofertowym będzie wiążący dla Wykonawcy na etapie realizacji i rozliczania dostaw objętych postępowaniem.

3. Za najkorzystniejsza zostanie uznana oferta, która uzyska łącznie największą liczbę punktów (N) wyliczoną zgodnie z poniższym wzorem:  $N = C + T$  gdzie:

N – łączna liczba punktów oferty ocenianej,

C – liczba punktów uzyskana w kryterium nr 1,

T – liczba punktów uzyskana w kryterium nr 2,

**4.3.2.) Sposób określania wagi kryteriów oceny ofert:** Procentowo

**4.3.3.) Stosowane kryteria oceny ofert:** Kryterium ceny oraz kryteria jakościowe

**Kryterium 1**

**4.3.5.) Nazwa kryterium:** Cena

**4.3.6.) Waga:** 90,00

**Kryterium 2**

**4.3.4.) Rodzaj kryterium:** serwis posprzedażny, pomoc techniczna, warunki dostawy takich jak termin, sposób lub czas dostawy, oraz okresu realizacji.

**4.3.5.) Nazwa kryterium:** termin płatności faktury

**4.3.6.) Waga:** 10

**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**

**CZĘŚĆ 2 - DOSTAWA ARTYKUŁÓW OGÓLNOSPÓŻYWCZYCH:**

1 Ananas w syropie (pusz. 565g–580g) jm. kg ilość: 7

2 Brzoskwinia w syropie (pusz. 820g-850g) Jm. kg ilość: 15

3 Koktail mieszanka owocowa syropie (pusz. 565g–850g) Jm. – kg ilość: 7

4 Cukier kryształ min. klasy 2 (op. 1000g) szt: 470

5 Cukier puder (op. 500g – 1000) Jm. kg ilość: 10

6 Cukier waniliowy (op. 15g-30g) Jm. kg ilość: 1

7 Jabłko prażone - min. 80g owoców w 100g prod. (op. 700g–1000g) Jm. – kg ilość: 150

8 Dżem słoik (typ Łowicz mix smaków) Jm. kg ilość: 21

9 Powidła śliwkowe nisko-słodzone (typ Łowicz op. 260g–280g) Jm. kg ilość: 20

10 Budyń śmietankowy bez cukru (typ Winiary, op. 40g–60g) Jm. kg ilość: 15

11 Galaretka owocowa (typ Winiary mix smaków, op. 60g–75g) Jm. – kg ilość: 16

12 Kisiel z cukrem (typu „Winiary” mix smaków, op. 30g–80g) Jm. – kg ilość: 13

13 Herbata ziołowa (rumiankowa, miętowa - waga torebki 1,5g–3g) Jm. kg ilość: 1

14 Herbata indyjska granulowana (op. 80g–100g) Jm. kg ilość: 2

15 Herbata ekspresowa (typ Golden Assam) op. 100szt. (waga torebki 1,5g–3g) Jm. kg ilość: 2,5

16 Herbata owocowa (waga torebki 1,5g-3g) Jm. kg ilość: 2

17 Kakao (typ Deccomoreno op. 80g-200g) Jm. kg ilość: 3

18 Kawa zbożowa rozpuszczalna (typ Inka op. 100 - 200g) Jm. kg ilość: 3

19 Kasza jęczmienna mazurska (perłowa) Jm. kg ilość: 80

20 Kasza jaglana Jm. kg ilość: 22

21 Kasza jęczmienna pęczak Jm. kg ilość: 44

22 Kasza bulgur Jm. kg ilość: 5

23 Kasza kuskus Jm. kg ilość: 5

24 Kasza kukurydziana Jm. kg ilość: 8

25 Kasza gryczana (prażona) Jm. kg ilość: 35

26 Kasza gryczana (biała) Jm. kg ilość: 5

27 Kasza manna Jm. – kg ilość: 25

28 Mąka ziemniaczana (op. 1000g) Jm. kg ilość: 50

29 Mąka pszenna poznańska typu 500 (op. 1000g) Jm. kg ilość: 260

30 Makaron łązanki małe (typ Lubella) mąka semolina 100%, 0,7g-10g tł. w 100g (op. 400g–3000g) Jm. kg ilość: 30

31 Makaron gwiazdki (typ Lubella) mąka semolina 100%, 0,7g-10g tł. w 100g (op. 400g–3000g) Jm. kg ilość: 5

32 Makaron muszelki małe (typ Lubella) mąka semolina 100%, 0,7g-10 g tł. w 100g (op. 400g-3000g) Jm. kg ilość: 21

- 33 Makaron spaghetti (typ Lubella) mąka semolina 100%, 0,7g-10 g tł. w 100g (op. 400g–3000g) Jm. kg ilość: 70
- 34 Makaron świderki (typ Lubella) mąka semolina 100%, 0,7g-10 g tł. w 100 g (w op. 400 g – 3000 g) Jm. kg ilość: 30
- 35 Makaron jajeczny nitki (typ Czaniecki, op. 250g–400g) Jm. kg ilość: 30
- 36 Makaron jajeczny literki (typ Czaniecki, op. 250g–400g) Jm. kg ilość: 5
- 37 Makaron kokardki (typ Lubella) mąka semolina 100%, 0,7g-10g tł. w 100g (op. 400g–3000g) Jm. kg ilość: 35
- 38 Makaron pióra (typ Lubella) mąka semolina 100%, 0,7g-10g tł. w 100g (op. 400g–3000g) Jm. kg ilość: 12
- 39 Makaron kulki (typ Lubella) mąka semolina 100%, 0,7g-10g tł. w 100g (op. 400g–3000g) Jm. kg ilość: 3
- 40 Makaron świderki pełnoziarnisty (typ Lubella) mąka semolina 100% (op. 400g–3000g) Jm. kg ilość: 17
- 41 Makaron pióra pełnoziarnisty (typ Lubella) mąka semolinan 100% (op. 400g–3000g) Jm. kg ilość: 20
- 42 Makaron jajeczny zacierka (typ Czaniecki), op. 250g–400g Jm. kg ilość: 50
- 43 Ryż biały długoziarnisty (typ Sonko op. 1000g ) Jm. kg ilość: 280
- 44 Płatki zbożowe czekoladowe – kulki (typ Choco, op. 900g-1000g) Jm.kg ilość: 10
- 45 Płatki kukurydziane (typ Nestle, op. 900g-1000g) Jm. kg ilość: 13
- 46 Płatki owsiane górskie ekstra (op. 500g–600g) Jm. kg ilość: 15
- 47 Płatki jaglane (op. 500g–600g) Jm. kg ilość: 6
- 48 grzyby - pieczarki marynowane (op. 700g–1000g) Jm. kg ilość: 2
- 49 Koper konserwowy „siekany” (op. 180g–200g) Jm. kg ilość: 2
- 50 Szczaw konserwowy „siekany” (op. 180g–200g) Jm. kg ilość: 2
- 51 Ogórki konserwowe w zalewie octowej (typ Krakus op. 800g–900g) Jm. kg ilość: 80
- 52 Kukurydza konserwowa (typ Pudliszki pusz. 350g-450g) Jm. kg ilość: 7
- 53 Groszek konserwowy (typ Pudliszki pusz. 350g -450g) Jm. kg ilość: 2
- 54 Ciecierzycyca (typ Rolnik, Kier puszką 350g–450g) Jm. kg ilość: 3
- 55 Olej rzepakowy rafinowany, op. 3 l-5 l) Jm. litr ilość: 410
- 56 Ocet winny (op. 200ml-500ml) Jm. litr ilość: 1
- 57 Ocet spirytusowy 10 %, op. 0,5 l) Jm. litr ilość: 3
- 58 Kwasek cytrynowy (op. 500g–1000g) Jm. kg ilość: 3
- 59 Proszek do pieczenia (op. 30g–40g) Jm. kg ilość: 1
- 60 Czosnek granulowany 100% (op. 500g-1000g) Jm. kg ilość: 10
- 61 Przyprawa do ryb (op. 500g–1000g) Jm. kg ilość: 1
- 62 Przyprawa do drobiu (op. 500g–1000g) Jm. kg ilość: 5
- 63 Przyprawa do mięsa wieprzowego/wołowego (op. 800g-1000g Jm. kg ilość: 1
- 64 Przyprawa do potraw (typ Kucharek op. 800g-1000g) Jm. kg ilość: 45
- 65 Płynna przyprawa Maggi typu „Winiary” (butelka-1 l) Jm. litr ilość: 71
- 66 Ketchup łagodny (typ Roleski op. 400g-500g) Jm. kg ilość: 16
- 67 Musztarda (typ Roleski, op. 400g–500g) jm. kg ilość: 6
- 68 Majonez (typ Roleski, op. 800g–900g) Jm. kg ilość: 12
- 69 Przecier pomidorowy (typ Złoty bażant, op. 400g-450g Jm. kg ilość: 7
- 70 Przecier pomidorowy (typ Złoty bażant, opakowanie 700g-800g Jm. kg ilość: 40
- 71 Chrzan tarty (typ Polonaise, op. 180g-250g) Jm. kg ilość: 17
- 72 Pomidory konserwowe (typ Łowicz pusz. 400g–800g) Jm. kg ilość: 18
- 73 Sos do spaghetti (typ Łowicz, op. szkło 500g-600g) jm. kg ilość: 50
- 74 Barszcz czerwony koncentrat w płynie, nie mniej niż 12%,  
op. 250ml–1 litr) Jm. litr ilość: 6
- 75 Żurek na zakwasie (typu Śląski bez konserwantów  
op. 250ml–1 litr) Jm. litr ilość: 10
- 76 Miód naturalny wielokwiatowy–słoik 800g–1000g) Jm. kg ilość: 14
- 77 Syrop malinowy (typ Łowicz butelka 500ml–1 l) Jm. litr ilość: 1
- 78 Sok w kartonie (typ Tymbark)mix smaków, op. 1 litr) Jm. litr ilość: 228
- 79 Sok w kartonie (typ Tymbark)mix smaków, op. 200ml) Jm. litr ilość: 26
- 80 Sok przecierany (typ Kubuś)mix smaków, op. 900ml – 1 l) Jm. litr ilość: 22
- 81 Woda mineralna niegazowana, op. 0,5 l) Jm. litr ilość: 48
- 82 Woda mineralna niegazowana, op. 1,5 l) Jm. litr ilość: 810
- 83 Rodzynki sułtańskie (op. 500g-1000g) Jm. kg ilość: 84
- 84 Suszone morele luz Jm. kg ilość: 6
- 85 Suszone śliwki luz (typ kalifornijskie) Jm. kg ilość: 8
- 86 Suszona żurawina luz Jm. kg ilość: 6
- 87 Pestki słonecznika Jm. kg ilość: 1
- 88 Pestki dyni Jm. kg ilość: 1
- 89 Konserwa rybna w oleju - sardynki, op. 170g–240g) Jm. kg ilość: 3
- 90 Tuńczyk w oleju (op. 170g-180g) Jm. kg ilość: 14
- 91 Konserwa rybna w sosie pomidorowym (szprot, op. 170g–180g) Jm. kg ilość: 11
- 92 Sól jodowana, warzona (op. 500g–1000g) Jm. kg ilość: 120
- 93 Kminek cały (op. 30g–40g) Jm. kg ilość: 1
- 94 Kminek mielony (op. 30g–40g) Jm. kg ilość: 0,1
- 95 Cynamon mielony (op. 350g-500g) Jm. kg ilość: 2
- 96 Bazylia 100% (op. 10g–20g) Jm. kg ilość: 0,5
- 97 Zioła prowansalskie (op. 10g–20g) Jm. kg ilość: 0,5

- 98 Tymianek suszony (op. 10g–20g Jm. kg ilość: 0,2  
 99 Papryka w proszku ostra/łagodna (op. 500g–1000g) Jm. kg ilość: 3  
 100 Ziele angielskie całe (op. 400g–500g) Jm. kg ilość: 1,5  
 101 Pieprz naturalny czarny mielony (op. 500g–600g) Jm. kg ilość: 3  
 102 Rozmaryn (op. 20g–30g) Jm. kg ilość: 0,3  
 103 Kurkuma (op. 20g–30g) Jm. kg ilość: 0,5  
 104 Imbir mielony 100% (op. 20g–30g) Jm. kg ilość: 0,1  
 105 Kolendra mielona 100% (op. 15g–30g) Jm. kg ilość: 0,3  
 106 Oregano suszone 100% (op. 300g-500g) Jm. kg ilość: 0,5  
 107 Majeranek suszony 100% (op. 300g-500 g) Jm. – kg ilość: 0,5  
 108 Liść laurowy (op. 100g-125g) Jm. kg ilość: 0,5  
 109 Susz warzywny (op. 100g–150g) Jm. kg ilość: 4  
 110 Wafle ryżowe (typ Sonko, op. 120g–130g) Jm. kg ilość: 9  
 111 Biskopty (typ Lady finger, op. 140g–250g) Jm. kg ilość: 20  
 112 Ciastka zbożowe (typ Belavita śniadanie - mix smaków, op. 50g–60g) Jm. kg ilość: 7  
 113 Ciastka owsiane maślane (typ Santo, op. 100g–1000g) Jm. kg ilość: 5  
 114 Ciastka owsiane naturalne bez cukru z dodatkami (typ Ania, op. 100g–1000g) Jm. kg ilość: 12  
 115 Ciastka owsiane naturalne bez cukru z dodatkami (typ Oskroba, op. 100g-1000g) Jm. kg ilość: 9  
 116 Herbatniki (typ Bebe +/- 48 paczuszek 16g-20g, karton zbiorczy) Jm. kg ilość: 15  
 117 Wafle w czekoladzie (typ Grzeński, Princessa waga 34g–36g Jm. kg ilość: 6  
 118 Cukierki (typ „mieszanka krakowska”, op. 1000g-1500 g) Jm. kg ilość: 4  
 119 Pałeczki kukurydziane „chrupki” (typ Tygryski, Kukuryku, Flips, op. 200g–250g Jm. – kg ilość: 6  
 120 Pałeczki kukurydziane „kręcone” (typ Tygryski, Kukuryku, Flips), op. 70g–250g Jm. – kg ilość: 1  
 121 Kawa rozpuszczalna typ Nescafe, opakowanie 100g-200g) Jm. kg ilość: 1  
 122 Groszek ptysiowy Jm. kg ilość: 5

1. Zamawiający informuje, że podane powyżej ilości artykułów żywnościowych są ilościami szacunkowymi i w trakcie realizacji zamówienia mogą ulec zmniejszeniu. Zamawiający będzie płacił za faktycznie zamówione ilości produktów po cenach jednostkowych podanych w ofercie.

2. Zamawiający zastrzega, że zakres objęty szczegółowym opisem przedmiotu zamówienia z podaniem kategoryzacji rodzajowej i ilościowej przedstawionej w SWZ (formularz ofertowy) oraz ofercie Wykonawcy stanowi orientacyjne ilości, które mogą ulec zmianie (zmniejszeniu lub zwiększeniu) w trakcie trwania umowy. Zamawiający zapewnia realizację przedmiotu umowy do 50% całkowitej wartości wynagrodzenia umownego brutto. Zamawiający zastrzega sobie prawo dokonywania zamówień w zależności od własnych potrzeb bez względu na ilości danego asortymentu podane w ofercie Wykonawcy, pod warunkiem nieprzekroczenia całkowitej kwoty umownej brutto oraz przy uwzględnieniu wartości cen jednostkowych, które mają charakter ryczałtowy. Wykonawca z tego tytułu, jak również w przypadku zmniejszenia ilości, nie będzie dochodził jakichkolwiek roszczeń od Zamawiającego. Wykonawcy nie przysługują wobec Zamawiającego roszczenia odszkodowawcze z tytułu zmniejszenia zamówienia.

3. Wykonawca jest odpowiedzialny za jakość, zgodność z warunkami technicznymi i jakościowymi przedmiotu zamówienia jak również zgodność z odpowiednimi normami.

szczegółowy opis przedmiotu zamówienia zawiera SWZ i wzór umowy

**4.2.6.) Główny kod CPV:** 15000000-8 - Żywność, napoje, tytoń i produkty pokrewne

**4.2.7.) Dodatkowy kod CPV:**

15800000-6 - Różne produkty spożywcze

15890000-3 - Różne produkty spożywcze i produkty suszone

15870000-7 - Przyprawy i przyprawy korzenne

15400000-2 - Oleje i tłuszcze zwierzęce lub roślinne

**4.2.8.) Zamówienie obejmuje opcje:** Nie

**4.2.10.) Okres realizacji zamówienia albo umowy ramowej:** od 2023-01-02 do 2023-06-30

**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. Zamawiający wybiera najkorzystniejszą ofertę, spośród ważnych ofert złożonych w postępowaniu, na podstawie kryteriów oceny ofert określonych w SWZ.

2. Przy wyborze oferty Zamawiający będzie kierował się następującymi kryteriami oceny ofert:

Kryterium nr 1: Cena brutto całego zamówienia (C) – waga kryterium 90 %, będzie obliczone na podstawie wzoru matematycznego:

$C = C_n / C_b * 90$  gdzie:

C – kryterium – cena brutto całego zamówienia,



Cn – najniższa oferowana cena brutto całego zamówienia,

Cb – cena brutto całego zamówienia oferty badanej

Kryterium nr 2: Termin płatności faktury (T) – waga kryterium 10 %, będzie obliczone na podstawie wzoru matematycznego:  $T = T_n / T_b * 10$  gdzie:

F- termin płatności faktury

F<sub>n</sub> – najdłuższy oferowany termin płatności ważnych ofert (powyżej 14 dni nie więcej niż 30 dni)

F<sub>b</sub> – termin płatności oferty badanej

Zamawiający zastrzega, że termin płatności nie może być krótszy niż 14 dni kalendarzowych i dłuższy niż 30 dni kalendarzowych. W przypadku, gdy Wykonawca określi termin płatności krótszy niż 14 wówczas Zamawiający dokona odrzucenia takiej oferty, dłuższy niż 30 dni wówczas Zamawiający przyzna punkty jak dla okresu 30 dniowego. Wykonawca który zaproponuje minimalny termin płatności wymagany przez Zamawiającego tj. 14 dni otrzyma 0 punktów. Termin płatności faktury wskazany przez Wykonawcę w formularzu ofertowym będzie wiążący dla Wykonawcy na etapie realizacji i rozliczania dostaw objętych postępowaniem.

3. Za najkorzystniejsza zostanie uznana oferta, która uzyska łącznie największą liczbę punktów (N) wyliczoną zgodnie z poniższym wzorem:  $N = C + T$  gdzie:

N – łączna liczba punktów oferty ocenianej,

C – liczba punktów uzyskana w kryterium nr 1,

T – liczba punktów uzyskana w kryterium nr 2,

#### 4.3.2.) Sposób określania wagi kryteriów oceny ofert: Procentowo

#### 4.3.3.) Stosowane kryteria oceny ofert: Kryterium ceny oraz kryteria jakościowe

##### Kryterium 1

#### 4.3.5.) Nazwa kryterium: Cena

#### 4.3.6.) Waga: 90,00

##### Kryterium 2

4.3.4.) Rodzaj kryterium: serwis posprzedażny, pomoc techniczna, warunki dostawy takich jak termin, sposób lub czas dostawy, oraz okresu realizacji.

#### 4.3.5.) Nazwa kryterium: termin płatności faktury

#### 4.3.6.) Waga: 10

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

##### CZĘŚĆ 3 - DOSTAWA MIĘSA, WYROBÓW WĘDLINIARSKICH

1 Mięso schab wieprzowy b/kości Jm. – kg ilość: 395

2 Mięso szynka wieprzowa b/kości „kulka” Jm. – kg ilość: 695

3 Mięso łopatka wieprzowa b/kości Jm. – kg ilość: 100

4 Filet z kurczaka Jm. – kg ilość: 540

5 Dramstiki Jm. – kg ilość: 225

6 Porcje rosółowe Jm. – kg ilość: 200

7 Filet z indyka Jm. – kg ilość: 230

8 Udko z kurczaka Jm. – kg ilość: 80

9 Mięso karczek wieprzowy b/kości Jm. – kg ilość: 30

10 Kielbasa krakowska sucha Jm. – kg ilość: 13

11 Kielbasa szynkowa wieprzowa Jm. – kg ilość: 20

12 Kielbasa toruńska Jm. – kg ilość: 25

13 Kielbasa wiejska Jm. – kg ilość: 5

14 Kielbasa krakowska parzona Jm. – kg ilość: 10

15 Boczek wędzony Jm. – kg ilość: 20

16 Frankfurterki Jm. – kg ilość: 20

17 Polędwica z kurczaka Jm. – kg ilość: 30

18 Polędwica sopocka Jm. – kg ilość: 20

19 Filet pieczony z indyka Jm. – kg ilość: 6

20 Pasztet pieczony Jm. – kg ilość: 30

21 Ślonina Jm. – kg ilość: 2

22 Szynka wieprzowa gotowana Jm. – kg ilość: 25

23 Kielbasa drobiowa średnica 7-10 cm (dębowa) Jm. – kg ilość: 2

26 Parówki drobiowe Jm. – kg ilość: 65

1. Zamawiający informuje, że podane powyżej ilości artykułów żywnościowych są ilościami szacunkowymi i w trakcie realizacji zamówienia mogą ulec zmniejszeniu. Zamawiający będzie płacił za faktycznie zamówione ilości produktów po

cenach jednostkowych podanych w ofercie.

2. Zamawiający zastrzega, że zakres objęty szczegółowym opisem przedmiotu zamówienia z podaniem kategoryzacji rodzajowej i ilościowej przedstawionej w specyfikacji (formularz ofertowy) oraz ofercie Wykonawcy stanowi orientacyjne ilości, które mogą ulec zmianie (zmniejszeniu lub zwiększeniu) w trakcie trwania umowy. Zamawiający zapewnia realizację przedmiotu umowy do 50% całkowitej wartości wynagrodzenia umownego brutto. Zamawiający zastrzega sobie prawo dokonywania zamówień z zakresu poszczególnych kategoryzacji rodzajowych i ilościowych towarów w zależności od własnych potrzeb bez względu na ilości danego asortymentu podane w ofercie Wykonawcy, pod warunkiem nieprzekroczenia całkowitej kwoty umownej brutto oraz przy uwzględnieniu wartości cen jednostkowych, które mają charakter ryczałtowy. Wykonawca z tego tytułu, jak również w przypadku zmniejszenia ilości, nie będzie dochodził jakichkolwiek roszczeń od Zamawiającego. Wykonawcy nie przysługują wobec Zamawiającego roszczenia odszkodowawcze z tytułu zmniejszenia zamówienia.
3. Wykonawca jest odpowiedzialny za jakość, zgodność z warunkami technicznymi i jakościowymi przedmiotu zamówienia jak również zgodność z odpowiednimi normami.
4. Zamawiający wymaga, aby Wykonawca ubiegający się o udzielenie zamówienia spełniał wszelkie wymagania higieniczne określone w ustawie z dnia 25 sierpnia 2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t.j. Dz. U. z 2022r. poz. 2132) oraz obowiązujących aktów wykonawczych wydanych na jej podstawie.
5. Produkty powinny być świeże, zgodne z normami: PN-A-86003, PN-A-86059, PN-66/A-86233, PN-68/A-86230, PN-A-86155, PN-A-86061, PN-91/A-86300.
6. Miejscem dostawy jest magazyn żywnościowy w ośrodku „Szpulki” ul. Małe Żywczzańskie 9b, Zakopane.
7. Umowa będzie realizowana w oparciu o zamówienia częściowe, które będą składane telefonicznie lub pisemnie przesłane mailem zgodnie z faktycznymi potrzebami Zamawiającego, zgodnie z cenami jednostkowymi zaproponowanymi w ofercie Wykonawcy z zastrzeżeniem, że całkowita wartość umowy nie może przekroczyć wysokości posiadanych środków finansowych przeznaczonych na ten cel.
8. Dostawy będą realizowane najpóźniej następnego dnia do godz. 9.00, licząc od daty złożenia, najpóźniej poprzedniego dnia do godz. 13.00, telefonicznie zamówienia na poszczególne produkty z pakietów, o ile zamówienie nie zostanie złożone wcześniej niż na jeden dzień przed żądaną dostawą i nie zostanie wyznaczony przez Zamawiającego konkretny termin realizacji dostawy.
9. W wyjątkowych sytuacjach mogą wystąpić zamówienia dodatkowe realizowane w tym samym dniu.
10. Wykonawca podejmuje się również rozładunku towaru i przeniesienia go do magazynu żywnościowego w ośrodku „Szpulki” ul. Małe Żywczzańskie 9b, Zakopane.
11. Wykonawca zobowiązuje się każdorazowo przy dostawie załączyć świadectwo jakości dostarczanego przedmiotu umowy (atest) lub handlowy dokument identyfikacyjny.
12. Wykonawca zobowiązuje się dostarczać przedmiot umowy czystym środkiem transportu przystosowanym do przewozu przedmiotu umowy a w przypadku przewozu mięsa i wędlin pojazdem dopuszczonym do użytkowania przez Państwową Inspekcję Handlową.
13. W przypadku stwierdzenia przez Zamawiającego wadliwej partii dostarczonego towaru, reklamacja zostanie zgłoszona telefonicznie. Wykonawca zobowiązuje się niezwłocznie do jego wymiany na towar wolny od wad w ciągu 3 godzin, w ilościach zakwestionowanych przez Zamawiającego.
14. W przypadku nieprzebrania terminu dostaw oraz powtarzających się uchybień w realizacji warunków umowy, Zamawiający zastrzega sobie prawo zerwania umowy bez wypowiedzenia.
15. Każdy samochód, którym będzie dostarczana żywność musi posiadać decyzję Państwowego Powiatowego Inspektoratu Sanitarnego stwierdzającą spełnienie warunków do higienicznego przewozu określonych produktów (art. spożywcze, warzywa, owoce, jaja, mięso i wędliny itp.)
16. Zamawiający zastrzega sobie prawo do zażądania stosownego dokumentu w momencie dostawy produktów.
17. Jaja, przy każdej dostawie, muszą posiadać dokument identyfikacyjny dla jaj konsumpcyjnych spełniających wymogi art. 27 ust. 3 ustawy z dnia 20 stycznia 2004r. o wymaganiach weterynaryjnych produktów pochodzenia zwierzęcego (Dz. U. nr 33, poz. 288 z późn. zm.).
18. Mięso i wędliny muszą być dostarczane w czystych, zamkniętych pojemnikach do przewozu mięsa i wędlin. Mięso surowe nie może być przewożone razem z wędlinami.
19. Mrożonki mają być dostarczane do magazynu żywnościowego w formie nie rozmrożonej,

**4.2.6.) Główny kod CPV:** 15000000-8 - Żywność, napoje, tytoń i produkty pokrewne

**4.2.7.) Dodatkowy kod CPV:**

15110000-2 - Mięso

15100000-9 - Produkty zwierzęce, mięso i produkty mięsne

**4.2.8.) Zamówienie obejmuje opcje:** Nie

**4.2.10.) Okres realizacji zamówienia albo umowy ramowej:** od 2023-01-02 do 2023-06-30

**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. Zamawiający wybiera najkorzystniejszą ofertę, spośród ważnych ofert złożonych w postępowaniu, na podstawie kryteriów oceny ofert określonych w SWZ.

2. Przy wyborze oferty Zamawiający będzie kierował się następującymi kryteriami oceny ofert:

Kryterium nr 1: Cena brutto całego zamówienia (C) – waga kryterium 90 %, będzie obliczone na podstawie wzoru matematycznego:  $C = C_n / C_b * 90$  gdzie:

C – kryterium – cena brutto całego zamówienia,

$C_n$  – najniższa oferowana cena brutto całego zamówienia,

$C_b$  – cena brutto całego zamówienia oferty badanej

Kryterium nr 2: Termin płatności faktury (T) – waga kryterium 10 %, będzie obliczone na podstawie wzoru matematycznego:  $T = T_n / T_b * 10$  gdzie:

F- termin płatności faktury

$F_n$  – najdłuższy oferowany termin płatności ważnych ofert (powyżej 14 dni nie więcej niż 30 dni)

$F_b$  – termin płatności oferty badanej

Zamawiający zastrzega, że termin płatności nie może być krótszy niż 14 dni kalendarzowych i dłuższy niż 30 dni kalendarzowych. W przypadku, gdy Wykonawca określi termin płatności krótszy niż 14 wówczas Zamawiający dokona odrzucenia takiej oferty, dłuższy niż 30 dni wówczas Zamawiający przyzna punkty jak dla okresu 30 dniowego. Wykonawca który zaproponuje minimalny termin płatności wymagany przez Zamawiającego tj. 14 dni otrzyma 0 punktów. Termin płatności faktury wskazany przez Wykonawcę w formularzu ofertowym będzie wiążący dla Wykonawcy na etapie realizacji i rozliczania dostaw objętych postępowaniem.

3. Za najkorzystniejsza zostanie uznana oferta, która uzyska łącznie największą liczbę punktów (N) wyliczoną zgodnie z poniższym wzorem:  $N = C + T$  gdzie:

N – łączna liczba punktów oferty ocenianej,

C – liczba punktów uzyskana w kryterium nr 1,

T – liczba punktów uzyskana w kryterium nr 2,

**4.3.2.) Sposób określania wagi kryteriów oceny ofert:** Procentowo

**4.3.3.) Stosowane kryteria oceny ofert:** Kryterium ceny oraz kryteria jakościowe

**Kryterium 1**

**4.3.5.) Nazwa kryterium:** Cena

**4.3.6.) Waga:** 90,00

**Kryterium 2**

**4.3.4.) Rodzaj kryterium:** serwis posprzedażny, pomoc techniczna, warunki dostawy takich jak termin, sposób lub czas dostawy, oraz okresu realizacji.

**4.3.5.) Nazwa kryterium:** termin płatności faktury

**4.3.6.) Waga:** 10

**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**

**CZĘŚĆ 4 - DOSTAWA NABIAŁU:**

1 Jogurt owocowy pitny bez cukrów (w opakowaniu 120 g – 250 g) Jm. – kg ilość: 100

2 Jogurt typu Mia mu/mix/ (w opakowaniu 100 g – 150 g) Jm. – kg ilość: 8

3 Jogurt naturalny (w opakowaniu 150 g – 250 g) Jm. – kg ilość: 125

4 Jogurt naturalny nie mniej niż 1,5 g tłuszczu w 100 g. (w opakowaniu 1 kg - 5 kg) Jm. – kg ilość: 85

5 Kefir naturalny nie mniej niż 1,5 g tłuszczu w 100 g. (w opakowaniu 350 g - 1 kg) Jm. – kg ilość: 41

6 Mleko karton 3,2% (w opakowaniu 1 litr) Jm. – litr ilość: 700

7 Mleko świeże (luz) 2,0 % (w opakowaniu 5 – 10 litrów) Jm. – litr ilość: 1310

8 Śmietana 18% (w opakowaniu 400 g – 500 g) Jm. – kg ilość: 75

9 Śmietanka 18% (w opakowaniu 500 g – 1000 g) Jm. – kg ilość: 61

10 Śmietanka 30% (w opakowaniu 500 g – 1000 g) Jm. – kg ilość: 15

11 Masło 82% tłuszczu (w opakowaniu 180 g - 300 g) Jm. – kg ilość: 160

12 Margaryna mleczna (w opakowaniu 200 g - 250 g) Jm. – kg ilość: 17

13 Ser twarogowy półtłusty „Krajanka” - nie mniej niż 4 g tłuszczu w 100 g. Jm. – kg ilość: 310

14 Ser topiony kostka (w opakowaniu 90 g - 100 g) Jm. – kg ilość: 10

15 Ser topiony krążki (mix smaków) (w opakowaniu 140 g – 250 g) Jm. – kg ilość: 5

16 Maślanka naturalna (w opakowaniu 1 l) Jm. – kg ilość: 36

17 Ser żółty (typu „Salami”) Jm. – kg ilość: 40

18 Ser żółty (typu „Edamski”) Jm. – kg ilość: 5

19 Ser żółty (typu „Dziurawiec”) Jm. – kg ilość: 16

20 Ser żółty (typu „Ementaler”) Jm. – kg ilość: 5

21 Serek homogenizowany (typu „Serek Polski”) w opakowaniu 125 g - 150 g Jm. – kg ilość: 120

1. Zamawiający informuje, że podane powyżej ilości artykułów żywnościowych są ilościami szacunkowymi i w trakcie realizacji zamówienia mogą ulec zmniejszeniu. Zamawiający będzie płacił za faktycznie zamówione ilości produktów po cenach jednostkowych podanych w ofercie.
2. Zamawiający zastrzega, że zakres objęty szczegółowym opisem przedmiotu zamówienia z podaniem kategoryzacji rodzajowej i ilościowej przedstawionej w specyfikacji (formularz ofertowy) oraz ofercie Wykonawcy stanowi orientacyjne ilości, które mogą ulec zmianie (zmniejszeniu lub zwiększeniu) w trakcie trwania umowy. Zamawiający zapewnia realizację przedmiotu umowy do 50% całkowitej wartości wynagrodzenia umownego brutto. Zamawiający zastrzega sobie prawo dokonywania zamówień z zakresu poszczególnych kategoryzacji rodzajowych i ilościowych towarów w zależności od własnych potrzeb bez względu na ilości danego asortymentu podane w ofercie Wykonawcy, pod warunkiem nieprzekroczenia całkowitej kwoty umownej brutto oraz przy uwzględnieniu wartości cen jednostkowych, które mają charakter ryczałtowy. Wykonawca z tego tytułu, jak również w przypadku zmniejszenia ilości, nie będzie dochodził jakichkolwiek roszczeń od Zamawiającego. Wykonawcy nie przysługują wobec Zamawiającego roszczenia odszkodowawcze z tytułu zmniejszenia zamówienia.
3. Wykonawca jest odpowiedzialny za jakość, zgodność z warunkami technicznymi i jakościowymi przedmiotu zamówienia jak również zgodność z odpowiednimi normami.
4. Zamawiający wymaga, aby Wykonawca ubiegający się o udzielenie zamówienia spełniał wszelkie wymagania higieniczne określone w ustawie z dnia 25 sierpnia 2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t.j. Dz. U. z 2022r. poz. 2132) oraz obowiązujących aktów wykonawczych wydanych na jej podstawie.
5. Produkty powinny być świeże, zgodne z normami: PN-A-86003, PN-A-86059, PN-66/A-86233, PN-68/A-86230, PN-A-86155, PN-A-86061, PN-91/A-86300.
6. Miejscem dostawy jest magazyn żywnościowy w ośrodku „Szpulki” ul. Małe Żywczzańskie 9b, Zakopane.
7. Umowa będzie realizowana w oparciu o zamówienia częściowe, które będą składane telefonicznie lub pisemnie przesłane mailem zgodnie z faktycznymi potrzebami Zamawiającego, zgodnie z cenami jednostkowymi zaproponowanymi w ofercie Wykonawcy z zastrzeżeniem, że całkowita wartość umowy nie może przekroczyć wysokości posiadanych środków finansowych przeznaczonych na ten cel.
8. Dostawy będą realizowane najpóźniej następnego dnia do godz. 9.00, licząc od daty złożenia, najpóźniej poprzedniego dnia do godz. 13.00, telefonicznie zamówienia na poszczególne produkty z pakietów, o ile zamówienie nie zostanie złożone wcześniej niż na jeden dzień przed żądaną dostawą i nie zostanie wyznaczony przez Zamawiającego konkretny termin realizacji dostawy.
9. W wyjątkowych sytuacjach mogą wystąpić zamówienia dodatkowe realizowane w tym samym dniu.
10. Wykonawca podejmuje się również rozładunku towaru i przeniesienia go do magazynu żywnościowego w ośrodku „Szpulki” ul. Małe Żywczzańskie 9b, Zakopane.
11. Wykonawca zobowiązuje się każdorazowo przy dostawie załączyć świadectwo jakości dostarczanego przedmiotu umowy (atest) lub handlowy dokument identyfikacyjny.
12. Wykonawca zobowiązuje się dostarczać przedmiot umowy czystym środkiem transportu przystosowanym do przewozu przedmiotu umowy a w przypadku przewozu mięsa i wędlin pojazdem dopuszczonym do użytkowania przez Państwową Inspekcję Handlową.
13. W przypadku stwierdzenia przez Zamawiającego wadliwej partii dostarczonego towaru, reklamacja zostanie zgłoszona telefonicznie. Wykonawca zobowiązuje się niezwłocznie do jego wymiany na towar wolny od wad w ciągu 3 godzin, w ilościach zakwestionowanych przez Zamawiającego.
14. W przypadku nieprzebrzegania terminu dostaw oraz powtarzających się uchybień w realizacji warunków umowy, Zamawiający zastrzega sobie prawo zerwania umowy bez wypowiedzenia.
15. Każdy samochód, którym będzie dostarczana żywność musi posiadać decyzję Państwowego Powiatowego Inspektoratu Sanitarnego stwierdzającą spełnienie warunków do higienicznego przewozu określonych produktów (art. spożywcze, warzywa, owoce, jaja, mięso i wędliny itp.)
16. Zamawiający zastrzega sobie prawo do zażądania stosownego dokumentu w momencie dostawy produktów.
17. Jaja, przy każdej dostawie, muszą posiadać dokument identyfikacyjny dla jaj konsumpcyjnych spełniających wymogi art. 27 ust. 3 ustawy z dnia 20 stycznia 2004r. o wymaganiach weterynaryjnych produktów pochodzenia zwierzęcego (Dz. U. nr 33, poz. 288 z późn. zm.).
18. Mięso i wędliny muszą być dostarczane w czystych, zamkniętych pojemnikach do przewozu mięsa i wędlin. Mięso surowe nie może być przewożone razem z wędlinami.
19. Mrożonki mają być dostarczane do magazynu żywnościowego w formie nie rozmrożonej,

**4.2.6.) Główny kod CPV:** 15000000-8 - Żywność, napoje, tytoń i produkty pokrewne

**4.2.7.) Dodatkowy kod CPV:**

15510000-6 - Mleko i śmietana

15544000-3 - Ser twardy

15530000-2 - Masło

15551000-5 - Jogurt i pozostałe przefermentowane przetwory mleczne

15500000-3 - Produkty mleczarskie

**4.2.8.) Zamówienie obejmuje opcje:** Nie

**4.2.10.) Okres realizacji zamówienia albo umowy ramowej:** od 2023-01-02 do 2023-06-30

**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. Zamawiający wybiera najkorzystniejszą ofertę, spośród ważnych ofert złożonych w postępowaniu, na podstawie kryteriów oceny ofert określonych w SWZ.

2. Przy wyborze oferty Zamawiający będzie kierował się następującymi kryteriami oceny ofert:

Kryterium nr 1: Cena brutto całego zamówienia (C) – waga kryterium 90 %, będzie obliczone na podstawie wzoru matematycznego:

$C = C_n / C_b * 90$  gdzie:

C – kryterium – cena brutto całego zamówienia,

$C_n$  – najniższa oferowana cena brutto całego zamówienia,

$C_b$  – cena brutto całego zamówienia oferty badanej

Kryterium nr 2: Termin płatności faktury (T) – waga kryterium 10 %, będzie obliczone na podstawie wzoru matematycznego:  $T =$

$T_n / T_b * 10$  gdzie:

F- termin płatności faktury

$F_n$  – najdłuższy oferowany termin płatności ważnych ofert (powyżej 14 dni nie więcej niż 30 dni)

$F_b$  – termin płatności oferty badanej

Zamawiający zastrzega, że termin płatności nie może być krótszy niż 14 dni kalendarzowych i dłuższy niż 30 dni kalendarzowych. W przypadku, gdy Wykonawca określi termin płatności krótszy niż 14 wówczas Zamawiający dokona odrzucenia takiej oferty, dłuższy niż 30 dni wówczas Zamawiający przyzna punkty jak dla okresu 30 dniowego. Wykonawca który zaproponuje minimalny termin płatności wymagany przez Zamawiającego tj. 14 dni otrzyma 0 punktów. Termin płatności faktury wskazany przez Wykonawcę w formularzu ofertowym będzie wiążący dla Wykonawcy na etapie realizacji i rozliczania dostaw objętych postępowaniem.

3. Za najkorzystniejszą zostanie uznana oferta, która uzyska łącznie największą liczbę punktów (N) wyliczoną zgodnie z poniższym wzorem:  $N = C + T$  gdzie:

N – łączna liczba punktów oferty ocenianej,

C – liczba punktów uzyskana w kryterium nr 1,

T – liczba punktów uzyskana w kryterium nr 2,

**4.3.2.) Sposób określania wagi kryteriów oceny ofert:** Procentowo

**4.3.3.) Stosowane kryteria oceny ofert:** Kryterium ceny oraz kryteria jakościowe

**Kryterium 1**

**4.3.5.) Nazwa kryterium:** Cena

**4.3.6.) Waga:** 90,00

**Kryterium 2**

**4.3.4.) Rodzaj kryterium:** serwis posprzedażny, pomoc techniczna, warunki dostawy takich jak termin, sposób lub czas dostawy, oraz okresu realizacji.

**4.3.5.) Nazwa kryterium:** termin płatności faktury

**4.3.6.) Waga:** 10

**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**

DOSTAWA OWOCÓW I WARZYW, JAJ:

1 Brzoskwinie Jm. – kg ilość: 25

2 Banany Jm. – kg ilość: 240

3 Borówki (jagody czarne) świeże Jm. – kg ilość: 8

4 Botwina (pęczek) Jm. – sztuki ilość: 8

5 Buraki czerwone Jm. – kg ilość: 380

6 Cebula Jm. – kg ilość: 93

7 Cukinia Jm. – kg ilość: 28

8 Cytryny Jm. – kg ilość: 30

9 Dynia świeża Jm. – kg ilość: 15

10 Fasola „Jaś” średni Jm. – kg ilość: 33

11 Seler korzeniowy Jm. – kg ilość: 195

- 12 Groch łuszczony Jm. – kg ilość: 10
- 13 Grzyby pieczarki Jm. – kg ilość: 60
- 14 Jabłka Jm. – kg ilość: 465
- 15 Jaja kurze XL wg wagi nie mniej niż 73g kl. A Jm. – sztuki ilość: 5250
- 16 Kapusta biała Jm. – kg ilość: 40
- 17 Kapusta czerwona Jm. – kg ilość: 78
- 18 Kapusta włoska Jm. – kg ilość: 45
- 19 Kapusta pekińska (główka) Jm. – sztuki ilość: 84
- 20 Kapusta kiszona Jm. – kg ilość: 176
- 21 Kapusta młoda (główki) Jm. – sztuki ilość: 44
- 22 Kalafior (z przyciętymi liśćmi) Jm. – sztuki ilość: 10
- 23 Sałata zielona (główka) Jm. – sztuki ilość: 60
- 24 Koper zielony (pęczek) Jm. – sztuki ilość: 405
- 25 Marchew korzeniowa Jm. – kg ilość: 700
- 26 Pomidory Jm. – kg ilość: 95
- 27 Pory (sztuki) Jm. – sztuki ilość: 32
- 28 Papryka czerwona Jm. – kg ilość: 62
- 29 Pietruszka zielona (natka pęczek) Jm. – sztuki ilość: 305
- 30 Pietruszka korzeń Jm. – kg ilość: 95
- 31 Rzodkiewka (pęczek) Jm. – sztuki ilość: 84
- 32 Ogórki zielone Jm. – kg ilość: 240
- 33 Ogórki kiszane Jm. – kg ilość: 83
- 34 Ogórki małosolne Jm. – kg ilość: 27
- 35 Szcypiorek (pęczek) Jm. – sztuki ilość: 143
- 36 Ziemniaki Jm. – kg ilość: 3100
- 37 Ziemniaki młode Jm. – kg ilość: 1200
- 38 Mandarynki Jm. – kg ilość: 68
- 39 Arbuz Jm. – kg ilość: 100
- 40 Truskawka świeża Jm. – kg ilość: 36
- 41 Maliny świeże Jm. – kg ilość: 10
- 42 Pomarańcze Jm. – kg ilość: 90
- 43 Nektarynki Jm. – kg ilość: 30
- 44 Winogrona białe Jm. – kg ilość: 70
- 45 Rabarbar Jm. – kg ilość: 15
- 46 Kiwi (sztuki) Jm. – sztuki ilość: 1000
- 47 Śliwki Jm. – kg ilość: 20
- 48 Gruszki Jm. – kg ilość: 140
- 49 Sałata lodowa (sztuki) Jm. – sztuki ilość: 90
- 50 Brokuły (sztuki) Jm. – sztuki ilość: 15
- 51 Morele Jm. – kg ilość: 15
- 52 Czosnek polski (sztuki) Jm. – sztuki ilość: 125
- 53 Soczewica czerwona Jm. – kg ilość: 25
- 54 Soczewica zielona Jm. – kg ilość: 10
- 55 Awokado (sztuki) Jm. – sztuki ilość: 40
- 56 Kalarepa (sztuki) Jm. – sztuki ilość: 100

1. Zamawiający informuje, że podane powyżej ilości artykułów żywnościowych są ilościami szacunkowymi i w trakcie realizacji zamówienia mogą ulec zmniejszeniu. Zamawiający będzie płacił za faktycznie zamówione ilości produktów po cenach jednostkowych podanych w ofercie.
2. Zamawiający zastrzega, że zakres objęty szczegółowym opisem przedmiotu zamówienia z podaniem kategoryzacji rodzajowej i ilościowej przedstawionej w specyfikacji (formularz ofertowy) oraz ofercie Wykonawcy stanowi orientacyjne ilości, które mogą ulec zmianie (zmniejszeniu lub zwiększeniu) w trakcie trwania umowy. Zamawiający zapewnia realizację przedmiotu umowy do 50% całkowitej wartości wynagrodzenia umownego brutto. Zamawiający zastrzega sobie prawo dokonywania zamówień z zakresu poszczególnych kategoryzacji rodzajowych i ilościowych towarów w zależności od własnych potrzeb bez względu na ilości danego asortymentu podane w ofercie Wykonawcy, pod warunkiem nieprzekroczenia całkowitej kwoty umownej brutto oraz przy uwzględnieniu wartości cen jednostkowych, które mają charakter ryczałtowy. Wykonawca z tego tytułu, jak również w przypadku zmniejszenia ilości, nie będzie dochodził jakichkolwiek roszczeń od Zamawiającego. Wykonawcy nie przysługują wobec Zamawiającego roszczenia odszkodowawcze z tytułu zmniejszenia zamówienia.
3. Wykonawca jest odpowiedzialny za jakość, zgodność z warunkami technicznymi i jakościowymi przedmiotu zamówienia jak również zgodność z odpowiednimi normami.
4. Zamawiający wymaga, aby Wykonawca ubiegający się o udzielenie zamówienia spełniał wszelkie wymagania higieniczne określone w ustawie z dnia 25 sierpnia 2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t.j. Dz. U. z 2022r. poz. 2132) oraz obowiązujących aktów wykonawczych wydanych na jej podstawie.
5. Produkty powinny być świeże, zgodne z normami: PN-A-86003, PN-A-86059, PN-66/A-86233, PN-68/A-86230, PN-A-86155, PN-A-86061, PN-91/A-86300.
6. Miejscem dostawy jest magazyn żywnościowy w ośrodku „Szpulki” ul. Małe Żywcańskie 9b, Zakopane.

7. Umowa będzie realizowana w oparciu o zamówienia częściowe, które będą składane telefonicznie lub pisemnie przesłane mailem zgodnie z faktycznymi potrzebami Zamawiającego, zgodnie z cenami jednostkowymi zaproponowanymi w ofercie Wykonawcy z zastrzeżeniem, że całkowita wartość umowy nie może przekroczyć wysokości posiadanych środków finansowych przeznaczonych na ten cel.

8. Dostawy będą realizowane najpóźniej następnego dnia do godz. 9.00, licząc od daty złożenia, najpóźniej poprzedniego dnia do godz. 13.00, telefonicznie zamówienia na poszczególne produkty z pakietów, o ile zamówienie nie zostanie złożone wcześniej niż na jeden dzień przed żądaną dostawą i nie zostanie wyznaczony przez Zamawiającego konkretny termin realizacji dostawy.

9. W wyjątkowych sytuacjach mogą wystąpić zamówienia dodatkowe realizowane w tym samym dniu.

10. Wykonawca podejmuje się również rozładunku towaru i przeniesienia go do magazynu żywnościowego w ośrodku „Szpulki” ul. Małe Żywczzańskie 9b, Zakopane.

11. Wykonawca zobowiązuje się każdorazowo przy dostawie załączyć świadectwo jakości dostarczanego przedmiotu umowy (atest) lub handlowy dokument identyfikacyjny.

12. Wykonawca zobowiązuje się dostarczać przedmiot umowy czystym środkiem transportu przystosowanym do przewozu przedmiotu umowy a w przypadku przewozu mięsa i wędlin pojazdem dopuszczonym do użytkowania przez Państwową Inspekcję Handlową.

13. W przypadku stwierdzenia przez Zamawiającego wadliwej partii dostarczonego towaru, reklamacja zostanie zgłoszona telefonicznie. Wykonawca zobowiązuje się niezwłocznie do jego wymiany na towar wolny od wad w ciągu 3 godzin, w ilościach zakwestionowanych przez Zamawiającego.

14. W przypadku nieprzebrzegania terminu dostaw oraz powtarzających się uchybień w realizacji warunków umowy, Zamawiający zastrzega sobie prawo zerwania umowy bez wypowiedzenia.

15. Każdy samochód, którym będzie dostarczana żywność musi posiadać decyzję Państwowego Powiatowego Inspektoratu Sanitarnego stwierdzającą spełnienie warunków do higienicznego przewozu określonych produktów (art. spożywcze, warzywa, owoce, jaja, mięso i wędliny itp.)

16. Zamawiający zastrzega sobie prawo do zażądania stosownego dokumentu w momencie dostawy produktów.

17. Jaja, przy każdej dostawie, muszą posiadać dokument identyfikacyjny dla jaj konsumpcyjnych spełniających wymogi art. 27 ust. 3 ustawy z dnia 20 stycznia 2004r. o wymaganiach weterynaryjnych produktów pochodzenia zwierzęcego (Dz. U. nr 33, poz. 288 z późn. zm.).

18. Mięso i wędliny muszą być dostarczane w czystych, zamkniętych pojemnikach do przewozu mięsa i wędlin. Mięso surowe nie może być przewożone razem z wędlinami.

19. Mrożonki mają być dostarczane do magazynu żywnościowego w formie nie rozmrożonej,

**4.2.6.) Główny kod CPV:** 15000000-8 - Żywność, napoje, tytoń i produkty pokrewne

**4.2.7.) Dodatkowy kod CPV:**

03220000-9 - Warzywa, owoce i orzechy

15300000-1 - Owoce, warzywa i podobne produkty

03142500-3 - Jaja

**4.2.8.) Zamówienie obejmuje opcje:** Nie

**4.2.10.) Okres realizacji zamówienia albo umowy ramowej:** od 2023-01-02 do 2023-06-30

**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. Zamawiający wybiera najkorzystniejszą ofertę, spośród ważnych ofert złożonych w postępowaniu, na podstawie kryteriów oceny ofert określonych w SWZ.

2. Przy wyborze oferty Zamawiający będzie kierował się następującymi kryteriami oceny ofert:

Kryterium nr 1: Cena brutto całego zamówienia (C) – waga kryterium 90 %, będzie obliczone na podstawie wzoru matematycznego:  $C = C_n / C_b * 90$  gdzie:

C – kryterium – cena brutto całego zamówienia,

$C_n$  – najniższa oferowana cena brutto całego zamówienia,

$C_b$  – cena brutto całego zamówienia oferty badanej

Kryterium nr 2: Termin płatności faktury (T) – waga kryterium 10 %, będzie obliczone na podstawie wzoru matematycznego:  $T = T_n / T_b * 10$  gdzie:

F- termin płatności faktury

$F_n$  – najdłuższy oferowany termin płatności ważnych ofert (powyżej 14 dni nie więcej niż 30 dni)

$F_b$  – termin płatności oferty badanej

Zamawiający zastrzega, że termin płatności nie może być krótszy niż 14 dni kalendarzowych i dłuższy niż 30 dni kalendarzowych. W przypadku, gdy Wykonawca określi termin płatności krótszy niż 14 wówczas Zamawiający dokona odrzucenia takiej oferty, dłuższy niż 30 dni wówczas Zamawiający przyzna punkty jak dla okresu 30 dniowego. Wykonawca który zaproponuje minimalny termin płatności wymagany przez Zamawiającego tj. 14 dni otrzyma 0 punktów. Termin płatności faktury wskazany przez Wykonawcę w

formularzu ofertowym będzie wiążący dla Wykonawcy na etapie realizacji i rozliczania dostaw objętych postępowaniem.

3. Za najkorzystniejsza zostanie uznana oferta, która uzyska łącznie największą liczbę punktów (N) wyliczoną zgodnie z poniższym wzorem:  $N = C + T$  gdzie:

N – łączna liczba punktów oferty ocenianej,

C – liczba punktów uzyskana w kryterium nr 1,

T – liczba punktów uzyskana w kryterium nr 2,

**4.3.2.) Sposób określania wagi kryteriów oceny ofert:** Procentowo

**4.3.3.) Stosowane kryteria oceny ofert:** Kryterium ceny oraz kryteria jakościowe

**Kryterium 1**

**4.3.5.) Nazwa kryterium:** Cena

**4.3.6.) Waga:** 90,00

**Kryterium 2**

**4.3.4.) Rodzaj kryterium:** serwis posprzedażny, pomoc techniczna, warunki dostawy takich jak termin, sposób lub czas dostawy, oraz okresu realizacji.

**4.3.5.) Nazwa kryterium:** termin płatności faktury

**4.3.6.) Waga:** 10

**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**

**CZĘŚĆ 6 - DOSTAWA MROŻONEK I RYB:**

1 Groszek zielony Jm. – kg ilość: 30

2 Mieszanka warzywna "bukiet warzyw" Jm. – kg ilość: 115

3 Mieszanka warzywna "barszcz ukraiński" Jm. – kg ilość: 15

4 Marchew z groszkiem Jm. – kg ilość: 47

5 Mini marchewki Jm. – kg ilość: 24

6 Brokuły Jm. – kg ilość: 90

7 Brukselka Jm. – kg ilość: 19

8 Szpinak zielony Jm. – kg ilość: 24

9 Fasolka szparagowa zielona Jm. – kg ilość: 93

10 Kalafior Jm. – kg ilość: 68

11 Dynia Jm. – kg ilość: 20

12 Mieszanka kompotowa 4–składnikowa Jm. – kg ilość: 105

13 Truskawka cały owoc Jm. – kg ilość: 245

14 Aronia Jm. – kg ilość: 38

15 Porzeczka czarna Jm. – kg ilość: 19

16 Porzeczka czerwona Jm. – kg ilość: 13

17 Śliwki Jm. – kg ilość: 93

18 Borówki Jm. – kg ilość: 13

19 Wiśnie Jm. – kg ilość: 65

20 Ryba – filet z dorsza mrożony, płaty, bez skóry, bez ości, indywidualnie mrożone, glazura (SHP) glazura nie większa niż 10 % masy ryby Jm. – kg ilość: 10

21 Ryba – filet z mintaja, mrożony, płaty, bez skóry, bez ości, indywidualnie mrożone, glazura (SHP); glazura nie większa niż 10 % masy ryby. Jm. – kg ilość: 200

22 Ryba – filet z tilapii, płaty, bez skóry, bez ości, indywidualnie mrożone, glazura (SHP) glazura nie większa niż 10 % masy ryby Jm. – kg ilość: 204

1. Zamawiający informuje, że podane powyżej ilości artykułów żywnościowych są ilościami szacunkowymi i w trakcie realizacji zamówienia mogą ulec zmniejszeniu. Zamawiający będzie płacił za faktycznie zamówione ilości produktów po cenach jednostkowych podanych w ofercie.

2. Zamawiający zastrzega, że zakres objęty szczegółowym opisem przedmiotu zamówienia z podaniem kategoryzacji rodzajowej i ilościowej przedstawionej w specyfikacji (formularz ofertowy) oraz ofercie Wykonawcy stanowi orientacyjne ilości, które mogą ulec zmianie (zmniejszeniu lub zwiększeniu) w trakcie trwania umowy. Zamawiający zapewnia realizację przedmiotu umowy do 50% całkowitej wartości wynagrodzenia umownego brutto. Zamawiający zastrzega sobie prawo dokonywania zamówień z zakresu poszczególnych kategoryzacji rodzajowych i ilościowych towarów w zależności od własnych potrzeb bez względu na ilości danego asortymentu podane w ofercie Wykonawcy, pod warunkiem nieprzekroczenia całkowitej kwoty umownej brutto oraz przy uwzględnieniu wartości cen jednostkowych, które mają charakter ryczałtowy. Wykonawca z tego tytułu, jak również w przypadku zmniejszenia ilości, nie będzie dochodził



jakichkolwiek roszczeń od Zamawiającego. Wykonawcy nie przysługują wobec Zamawiającego roszczenia odszkodowawcze z tytułu zmniejszenia zamówienia.

3. Wykonawca jest odpowiedzialny za jakość, zgodność z warunkami technicznymi i jakościowymi przedmiotu zamówienia jak również zgodność z odpowiednimi normami.
4. Zamawiający wymaga, aby Wykonawca ubiegający się o udzielenie zamówienia spełniał wszelkie wymagania higieniczne określone w ustawie z dnia 25 sierpnia 2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t.j. Dz. U. z 2022r. poz. 2132) oraz obowiązujących aktów wykonawczych wydanych na jej podstawie.
5. Produkty powinny być świeże, zgodne z normami: PN-A-86003, PN-A-86059, PN-66/A-86233, PN-68/A-86230, PN-A-86155, PN-A-86061, PN-91/A-86300.
6. Miejscem dostawy jest magazyn żywnościowy w ośrodku „Szpulki” ul. Małe Żywczzańskie 9b, Zakopane.
7. Umowa będzie realizowana w oparciu o zamówienia częściowe, które będą składane telefonicznie lub pisemnie przesłane mailem zgodnie z faktycznymi potrzebami Zamawiającego, zgodnie z cenami jednostkowymi zaproponowanymi w ofercie Wykonawcy z zastrzeżeniem, że całkowita wartość umowy nie może przekroczyć wysokości posiadanych środków finansowych przeznaczonych na ten cel.
8. Dostawy będą realizowane najpóźniej następnego dnia do godz. 9.00, licząc od daty złożenia, najpóźniej poprzedniego dnia do godz. 13.00, telefonicznie zamówienia na poszczególne produkty z pakietów, o ile zamówienie nie zostanie złożone wcześniej niż na jeden dzień przed żadaną dostawą i nie zostanie wyznaczony przez Zamawiającego konkretny termin realizacji dostawy.
9. W wyjątkowych sytuacjach mogą wystąpić zamówienia dodatkowe realizowane w tym samym dniu.
10. Wykonawca podejmuje się również rozładunku towaru i przeniesienia go do magazynu żywnościowego w ośrodku „Szpulki” ul. Małe Żywczzańskie 9b, Zakopane.
11. Wykonawca zobowiązuje się każdorazowo przy dostawie załączyć świadectwo jakości dostarczanego przedmiotu umowy (atest) lub handlowy dokument identyfikacyjny.
12. Wykonawca zobowiązuje się dostarczać przedmiot umowy czystym środkiem transportu przystosowanym do przewozu przedmiotu umowy a w przypadku przewozu mięsa i wędlin pojazdem dopuszczonym do użytkowania przez Państwową Inspekcję Handlową.
13. W przypadku stwierdzenia przez Zamawiającego wadliwej partii dostarczonego towaru, reklamacja zostanie zgłoszona telefonicznie. Wykonawca zobowiązuje się niezwłocznie do jego wymiany na towar wolny od wad w ciągu 3 godzin, w ilościach zakwestionowanych przez Zamawiającego.
14. W przypadku nieprzestrzegania terminu dostaw oraz powtarzających się uchybień w realizacji warunków umowy, Zamawiający zastrzega sobie prawo zerwania umowy bez wypowiedzenia.
15. Każdy samochód, którym będzie dostarczana żywność musi posiadać decyzję Państwowego Powiatowego Inspektoratu Sanitarnego stwierdzającą spełnienie warunków do higienicznego przewozu określonych produktów (art. spożywcze, warzywa, owoce, jaja, mięso i wędliny itp.)
16. Zamawiający zastrzega sobie prawo do zażądania stosownego dokumentu w momencie dostawy produktów.
17. Jaja, przy każdej dostawie, muszą posiadać dokument identyfikacyjny dla jaj konsumpcyjnych spełniających wymogi art. 27 ust. 3 ustawy z dnia 20 stycznia 2004r. o wymaganiach weterynaryjnych produktów pochodzenia zwierzęcego (Dz. U. nr 33, poz. 288 z późn. zm.).
18. Mięso i wędliny muszą być dostarczane w czystych, zamkniętych pojemnikach do przewozu mięsa i wędlin. Mięso surowe nie może być przewożone razem z wędlinami.
19. Mrożonki mają być dostarczane do magazynu żywnościowego w formie nie rozmrożonej,

**4.2.6.) Główny kod CPV:** 15000000-8 - Żywność, napoje, tytoń i produkty pokrewne

**4.2.7.) Dodatkowy kod CPV:**

15221000-3 - Ryby mrożone

15896000-5 - Produkty głęboko mrożone

**4.2.8.) Zamówienie obejmuje opcje:** Nie

**4.2.10.) Okres realizacji zamówienia albo umowy ramowej:** od 2023-01-02 do 2023-06-30

**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. Zamawiający wybiera najkorzystniejszą ofertę, spośród ważnych ofert złożonych w postępowaniu, na podstawie kryteriów oceny ofert określonych w SWZ.

2. Przy wyborze oferty Zamawiający będzie kierował się następującymi kryteriami oceny ofert:

Kryterium nr 1: Cena brutto całego zamówienia (C) – waga kryterium 90 %, będzie obliczone na podstawie wzoru matematycznego:

$C = C_n / C_b * 90$  gdzie:

C – kryterium – cena brutto całego zamówienia,

C<sub>n</sub> – najniższa oferowana cena brutto całego zamówienia,

C<sub>b</sub> – cena brutto całego zamówienia oferty badanej

Kryterium nr 2: Termin płatności faktury (T) – waga kryterium 10 %, będzie obliczone na podstawie wzoru matematycznego: T =

Tn/Tb\* 10 gdzie:

F- termin płatności faktury

Fn – najdłuższy oferowany termin płatności ważnych ofert (powyżej 14 dni nie więcej niż 30 dni)

Fb – termin płatności oferty badanej

Zamawiający zastrzega, że termin płatności nie może być krótszy niż 14 dni kalendarzowych i dłuższy niż 30 dni kalendarzowych. W przypadku, gdy Wykonawca określi termin płatności krótszy niż 14 wówczas Zamawiający dokona odrzucenia takiej oferty, dłuższy niż 30 dni wówczas Zamawiający przyzna punkty jak dla okresu 30 dniowego. Wykonawca który zaproponuje minimalny termin płatności wymagany przez Zamawiającego tj. 14 dni otrzyma 0 punktów. Termin płatności faktury wskazany przez Wykonawcę w formularzu ofertowym będzie wiążący dla Wykonawcy na etapie realizacji i rozliczania dostaw objętych postępowaniem.

3. Za najkorzystniejsza zostanie uznana oferta, która uzyska łącznie największą liczbę punktów (N) wyliczoną zgodnie z poniższym wzorem:  $N = C + T$  gdzie:

N – łączna liczba punktów oferty ocenianej,

C – liczba punktów uzyskana w kryterium nr 1,

T – liczba punktów uzyskana w kryterium nr 2,

**4.3.2.) Sposób określania wagi kryteriów oceny ofert:** Procentowo

**4.3.3.) Stosowane kryteria oceny ofert:** Kryterium ceny oraz kryteria jakościowe

**Kryterium 1**

**4.3.5.) Nazwa kryterium:** Cena

**4.3.6.) Waga:** 90,00

**Kryterium 2**

**4.3.4.) Rodzaj kryterium:** serwis posprzedażny, pomoc techniczna, warunki dostawy takich jak termin, sposób lub czas dostawy, oraz okresu realizacji.

**4.3.5.) Nazwa kryterium:** termin płatności faktury

**4.3.6.) Waga:** 10

**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:** Tak

**5.2.) Fakultatywne podstawy wykluczenia:**

Art. 109 ust. 1 pkt 1

Art. 109 ust. 1 pkt 2 lit a

Art. 109 ust. 1 pkt 2 lit b

Art. 109 ust. 1 pkt 2 lit c

Art. 109 ust. 1 pkt 4

Art. 109 ust. 1 pkt 5

Art. 109 ust. 1 pkt 6

Art. 109 ust. 1 pkt 7

Art. 109 ust. 1 pkt 8

Art. 109 ust. 1 pkt 9

Art. 109 ust. 1 pkt 10

**5.3.) Warunki udziału w postępowaniu:** Tak

**5.4.) Nazwa i opis warunków udziału w postępowaniu.**

1. O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się Wykonawcy, którzy nie podlegają wykluczeniu na zasadach określonych w Rozdziale IX SWZ oraz spełniają określone przez Zamawiającego warunki udziału w postępowaniu.

2. O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się Wykonawcy, którzy spełniają warunki dotyczące:

1) zdolności do występowania w obrocie gospodarczym:  
Zamawiający nie stawia warunku w powyższym zakresie.

2) uprawnień do prowadzenia określonej działalności gospodarczej lub zawodowej, o ile wynika to z odrębnych przepisów: Zamawiający nie stawia warunku w powyższym zakresie.

3) sytuacji ekonomicznej lub finansowej: Zamawiający nie stawia warunku w powyższym zakresie.

4) zdolności technicznej lub zawodowej: Zamawiający uzna, że Wykonawca spełnia ten warunek, jeżeli wykaże, że w okresie ostatnich 3 lat przed upływem terminu składania ofert, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy, w tym okresie wykonał co najmniej 1 sukcesywną dostawę żywności dla szkół lub przedszkoli, potwierdzoną dowodami określającymi czy wykazane dostawy zostały wykonane należycie.

**UWAGA!**

Dowodami są referencje bądź inne dokumenty wystawione przez podmiot, na rzecz którego dostawy były wykonywane, a jeżeli z uzasadnionej przyczyny o obiektywnym charakterze Wykonawca nie jest w stanie uzyskać tych dokumentów - inne dokumenty.

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

**5.6.) Wykaz podmiotowych środków dowodowych na potwierdzenie niepodlegania wykluczeniu:** 1. Zgodnie z art. 274 ust. 1 Zamawiający wezwie Wykonawcę, którego oferta została najwyżej oceniona, do złożenia w wyznaczonym terminie, nie krótszym niż 5 dni od dnia wezwania, podmiotowych środków dowodowych, jeżeli wymagał ich złożenia w ogłoszeniu o zamówieniu lub dokumentach zamówienia, aktualnych na dzień złożenia podmiotowych środków dowodowych.

2. Wykaz dostaw (załącznik nr 3 do SWZ) wykonywanych w ciągu ostatnich 3 lat przed upływem terminu składania ofert, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy, w tym okresie, spełniających warunek udziału w postępowaniu w zakresie doświadczenia zawodowego (Rozdział 8, pkt. 8.2 ppkt. 4 SWZ), potwierdzonych dowodami określającymi czy wskazane dostawy zostały wykonane należycie.

(Dowodami są referencje bądź inne dokumenty wystawione przez podmiot, na rzecz którego dostawy były wykonywane, a jeżeli z uzasadnionej przyczyny o obiektywnym charakterze Wykonawca nie jest w stanie uzyskać tych dokumentów - inne dokumenty)

**5.7.) Wykaz podmiotowych środków dowodowych na potwierdzenie spełniania warunków udziału w postępowaniu: 1.**

Zgodnie z art. 274 ust. 1 Zamawiający wezwie Wykonawcę, którego oferta została najwyżej oceniona, do złożenia w wyznaczonym terminie, nie krótszym niż 5 dni od dnia wezwania, podmiotowych środków dowodowych, jeżeli wymagał ich złożenia w ogłoszeniu o zamówieniu lub dokumentach zamówienia, aktualnych na dzień złożenia podmiotowych środków dowodowych.

2. Podmiotowe środki dowodowe wymagane od Wykonawcy obejmują:

a. Oświadczenie Wykonawcy, w zakresie art. 108 ust. 1 pkt 5 Ustawy PZP, o braku przynależności do tej samej grupy kapitałowej, w rozumieniu ustawy z dnia 16 lutego 2007r. o ochronie konkurencji i konsumentów (Dz. U. z 2019r. poz. 369), z innym Wykonawcą, który złożył odrębną ofertę, ofertę częściową lub wniosek o dopuszczenie do udziału w postępowaniu, albo oświadczenia o przynależności do tej samej grupy kapitałowej wraz z dokumentami lub informacjami potwierdzającymi przygotowanie oferty, oferty częściowej lub wniosku o dopuszczenie do udziału w postępowaniu niezależnie od innego Wykonawcy należącego do tej samej grupy kapitałowej - załącznik nr 4 do SWZ.

b. Odpis lub informację z Krajowego Rejestru Sądowego lub z Centralnej Ewidencji i Informacji o Działalności Gospodarczej, w zakresie art. 109 ust. 1 pkt 4 ustawy, sporządzonych nie wcześniej niż 3 miesiące przed jej złożeniem, jeżeli odrębne przepisy wymagają wpisu do rejestru lub ewidencji.

c. Oświadczenia Wykonawcy o aktualności informacji zawartych w oświadczeniu, o którym mowa w art. 125 ust. 1 ustawy, w zakresie podstaw wykluczenia z postępowania wskazanych przez Zamawiającego, o których mowa w: art. 109 ust. 1 pkt 5-10 Ustawy PZP – załącznik nr 8 do SWZ.

**5.9.) Zamawiający przewiduje uzupełnienie przedmiotowych środków dowodowych: Nie**

**5.11.) Wykaz innych wymaganych oświadczeń lub dokumentów:**

1. Dokumenty składane wraz z ofertą tj. interaktywnym formularzem oferty który Wykonawca jest zobowiązany pobrać i uzupełnić z Platformy e-Zamówienia: 1.1. Formularz oferty wg. wzoru Zamawiającego (załącznik nr 1 do SWZ) wraz z formularzem cenowym na daną część zamówienia (załączniki nr 1.1 – 1.6 do SWZ), 1.2. Oświadczenia o niepodleganiu wykluczeniu oraz spełnianiu warunków udziału w postępowaniu, o którym mowa w art. 125 ust. 1 ustawy PZP (załącznik nr 2 do SWZ):

a) Oświadczenie to stanowi dowód potwierdzający brak podstaw wykluczenia oraz spełnianie warunków udziału w postępowaniu, na dzień składania ofert, tymczasowo zastępujący wymagane podmiotowe środki dowodowe;

1.3. Zobowiązanie podmiotu trzeciego - jeśli dotyczy (załącznik nr 5 do SWZ).

1.4. Pełnomocnictwo - jeśli dotyczy (załącznik nr 7 do SWZ).. 1.5. Zastrzeżenie tajemnicy przedsiębiorstwa - jeśli dotyczy.

## **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. Wykonawcy mogą wspólnie ubiegać się o udzielenie zamówienia. W takim przypadku Wykonawcy ustanawiają pełnomocnika do reprezentowania ich w postępowaniu albo do reprezentowania i zawarcia umowy w sprawie zamówienia

publicznego. Pełnomocnictwo winno być załączone do oferty.

2. W przypadku Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia, oświadczenia, o których mowa w Rozdziale X pkt. 10.1 SWZ, składa każdy z Wykonawców. Oświadczenia te potwierdzają brak podstaw wykluczenia oraz spełnianie warunków udziału w zakresie, w jakim każdy z Wykonawców wykazuje spełnianie warunków udziału w postępowaniu.

3. Wykonawcy wspólnie ubiegający się o udzielenie zamówienia dołączają do oferty oświadczenie, z którego wynika, które usługi wykonają poszczególni Wykonawcy.

4. Oświadczenia i dokumenty potwierdzające brak podstaw do wykluczenia z postępowania składa każdy z Wykonawców wspólnie ubiegających się o zamówienie.

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

## 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:**

1. Wybrany Wykonawca jest zobowiązany do zawarcia umowy w sprawie zamówienia publicznego na warunkach określonych we Wzorze Umowy, stanowiącym Załącznik nr 6 do SWZ (taki sam dla wszystkich części).

2. Zakres świadczenia Wykonawcy wynikający z umowy jest tożsamy z jego zobowiązaniem zawartym w ofercie.

3. Zamawiający przewiduje możliwość zmiany zawartej umowy w stosunku do treści wybranej oferty w zakresie uregulowanym w art. 454 - 455 Ustawy PZP oraz wskazanym we wzorze umowy, stanowiącym Załącznik nr 6 do SWZ.

4. Zmiana umowy wymaga dla swej ważności, pod rygorem nieważności, zachowania formy pisemnej.

5. Wniesienie zastrzeżeń do umowy po zakończeniu postępowania przetargowego będzie traktowane przez Zamawiającego jako uchylanie się Wykonawcy od zawarcia umowy.

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

## SEKCJA VIII – PROCEDURA

**8.1.) Termin składania ofert:** 2022-12-07 10:00

**8.2.) Miejsce składania ofert:** <https://ezamowienia.gov.pl>

**8.3.) Termin otwarcia ofert:** 2022-12-07 10:15

**8.4.) Termin związania ofertą:** do 2023-01-02

**8.5.) Zamawiający przewiduje wybór najkorzystniejszej oferty z możliwością negocjacji:**

Część 1 : Tak

Część 2 : Tak

Część 3 : Tak

Część 4 : Tak

Część 5 : Tak

Część 6 : Tak

## SEKCJA IX – POZOSTAŁE INFORMACJE

1. Wykonawca może zwrócić się do Zamawiającego za pośrednictwem „Formularza do komunikacji” dostępnego na Platformie e-Zamówienia z wnioskiem o wyjaśnienie treści SWZ. Zamawiający udzieli wyjaśnień niezwłocznie, jednak nie później niż na 2 dni przed upływem terminu składania ofert (udostępniając je na stronie internetowej prowadzonego postępowania) pod warunkiem, że wniosek o wyjaśnienie treści SWZ wpłynął do Zamawiającego nie później niż na 4 dni przed upływem terminu składania ofert.

2. W przypadku gdy wniosek o wyjaśnienie treści SWZ nie wpłynie w terminie, Zamawiający nie ma obowiązku udzielania wyjaśnień SWZ oraz przedłużenia terminu składania ofert. Przedłużenie terminu składania ofert nie wpływa na bieg terminu składania wniosku o wyjaśnienie treści SWZ.

3. Jeżeli Zamawiający nie udzieli wyjaśnień w terminie, o którym mowa w pkt. 13.16 SWZ przedłuża termin składania ofert o czas niezbędny do zapoznania się wszystkich zainteresowanych Wykonawców z wyjaśnieniami (udzielonymi przez Zamawiającego po upływie terminu o którym mowa w art. 13.16 SWZ) niezbędnymi do należytego przygotowania i złożenia ofert.

13.19. Przedłużenie terminu składania ofert, o których mowa w pkt. 13.18 SWZ nie wpływa na bieg terminu składania wniosku o wyjaśnienie treści SWZ.