

**Ogłoszenie o zamówieniu
Dostawy**

Sukcesywna dostawa artykułów żywnościowych do stołówki Zakopiańskiego Centrum Edukacji w Zakopanem w okresie od 01.07.2024r do 31.12.2024r. - 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:

Sukcesywna dostawa artykułów żywnościowych do stołówki Zakopiańskiego Centrum Edukacji w Zakopanem w okresie od 01.07.2024r do 31.12.2024r. - z podziałem na 6 części

2.4.) Identyfikator postępowania: ocds-148610-641e3284-1c1b-11ef-a7c1-72acb4a2af8f

2.5.) Numer ogłoszenia: 2024/BZP 00348611

2.6.) Wersja ogłoszenia: 01

2.7.) Data ogłoszenia: 2024-06-03

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

2.9.) Numer planu postępowań w BZP: 2024/BZP 00091024/03/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 od 01 lipca do 31 grudnia 2024 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-148610-641e3284-1c1b-11ef-a7c1-72acb4a2af8f>

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://zamowienia.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.Dokumenty elektroniczne, o których mowa w § 2 ust. 1 rozporządzenia Prezesa Rady Ministrów w sprawie wymagań dla dokumentów elektronicznych, sporządza się w postaci elektronicznej, w formatach danych określonych w przepisach rozporządzenia Rady Ministrów w sprawie Krajowych Ram Interoperacyjności, z uwzględnieniem rodzaju przekazywanych danych i przekazuje się jako załączniki. W przypadku formatów, o których mowa w art. 66 ust. 1 ustawy PZP, ww. regulacje nie będą miały bezpośredniego zastosowania.

7.Informacje, oświadczenia lub dokumenty, inne niż wymienione w § 2 ust. 1 rozporządzenia Prezesa Rady Ministrów w sprawie wymagań dla dokumentów elektronicznych, przekazywane w postępowaniu sporządza się w postaci elektronicznej:

a)w formatach danych określonych w przepisach rozporządzenia Rady Ministrów w sprawie Krajowych Ram Interoperacyjności (i przekazuje się jako załącznik), lub

b)jako tekst wpisany bezpośrednio do wiadomości przekazywanej przy użyciu środków komunikacji elektronicznej (np. w treści wiadomości e-mail lub w treści „Formularza do komunikacji”).

8.Jeżeli dokumenty elektroniczne, przekazywane przy użyciu środków komunikacji elektronicznej, zawierają informacje stanowiące tajemnicę przedsiębiorstwa w rozumieniu przepisów ustawy z dnia 16 kwietnia 1993r. o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji (t.j. Dz. U. z 2022r. poz. 1233) Wykonawca, w celu utrzymania w poufności tych informacji, przekazuje je w wydzielonym i odpowiednio oznaczonym pliku, wraz z jednoczesnym zaznaczeniem w nazwie pliku „Dokument stanowiący tajemnicę przedsiębiorstwa”.

9.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). Szczegółowy opis dot. wymagań zawiera 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 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
- 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 przepisach 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 zakończenia 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.

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: DŻ2-2024

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 kg 20

2 Bułka wieloziarnista 45 g - 50 g kg 120

3 Bułka śniadaniowa 45 g – 50 g kg 120

- 4 Bułka graham - 45g - 50 g kg 65
- 5 Bułka tarta kg 100
- 6 Chleb pszenny krojony 500 g - 600 g kg 10
- 7 Chleb wieloziarnisty krojony 250 g - 500 g kg 165
- 8 Chleb razowy krojony 400 g – 500 g kg 16
- 9 Chleb pszenno-żytni krojony 500 g–600 g kg 200
- 10 Chleb dyniowy kg 5
- 11 Chleb graham krojony 300 g - 600 g kg 20
- 12 Weka krojona 350 g - 500 g kg 130
- 13 Chałka kg 80
- 14 Drożdżówka kg 60
- 15 Ciasto typu „babka” jogurtowe/marchewkowe/murzynek/biszkoptowe kg 25

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 2023r. poz. 1448) oraz zobowiązujących 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.

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 2024-07-01 do 2024-12-31

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:

a. 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

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

T- termin płatności faktury

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

T_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 dni 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.

Uwaga! Oferta Wykonawcy, który nie zaproponuje terminu płatności faktury, będzie odrzucona jako niezgodna z warunkami zamówienia, na mocy art. 226 ust. 1 pkt. 5) Ustawy PZP).

„Standardy jakościowe” – standardy jakościowe zostały określone w załączniku do SWZ „kalkulacja cenowa do oferty przetargowej”.

Specyfikacja opisuje przedmiot zamówienia tak precyzyjnie, że bez względu na fakt kto będzie Wykonawcą przedmiotu zamówienia jedyną różnicą będą zaoferowane ceny. W związku z powyższym Zamawiający jest upoważniony do zastosowania ceny jako jedynego kryterium wyboru oferty najkorzystniejszej lub ceny jako jednego z kryteriów wyboru oferty o znaczeniu ponad 60 %.

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. Punktacja przyznawana ofertom w poszczególnych kryteriach oceny ofert będzie liczona z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku, zgodnie z zasadami arytmetyki.

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. W toku badania i oceny ofert Zamawiający może żądać od Wykonawcy wyjaśnień dotyczących treści złożonej oferty, w tym zaoferowanej ceny.

7. Zamawiający udzieli zamówienia Wykonawcy, którego oferta zostanie uznana za najkorzystniejszą.

8. 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.

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

10. 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. Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia zawiera SWZ

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****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 OGÓLNOŚPOŻYWCZYCH

- 1 Ananas w syropie (w opakowaniu puszka 565 g – 580 g) kg 15
- 2 Brzoskwinia w syropie (puszka 820g - 850g) kg 10
- 3 Koktail mieszanka owocowa syropie (puszka 565g – 850g) kg 5
- 4 Cukier kryształ min. kl 2 (w opakowaniu 1kg) szt 250
- 5 Cukier puder (w opakowaniu 500g – 1kg) kg 7
- 6 Cukier waniliowy (w opakowaniu 15g - 30g) kg 1
- 7 Jabłko prażone - min. 80 g owoców w 100g produktu (w opakowaniu 700g – 1kg) kg 70
- 8 Dżem słoik (typu „Łowicz” lub równoważne mix smaków) kg 20
- 9 Powidła śliwkowe nisko-słodzone (typu „Łowicz” lub równoważne) bez zawartości syropu glukozowo – fruktozowego (w opakowaniu 260g – 280g) kg 15
- 10 Budyń bez cukru (typu Winiary lub równoważne) mix smaków (w opakowaniu 40g – 60g) kg 10
- 11 Galaretka owocowa (typu „Winiary” lub równoważne) mix smaków (w opakowaniu 60g – 75g) kg 15
- 12 Kisiel z cukrem (typu „Winiary” lub równoważne) mix smaków (w opakowaniu 30 g – 80 g) kg 15
- 13 Herbata ziołowa w torebkach (rumiankowa, miętowa) (waga torebki 1,5 g – 3 g) kg 1
- 14 Herbata indyjska granulowana (w opakowaniu 80g – 100g) kg 1
- 15 Herbata ekspresowa (typu „Golden Assam” lub równoważne) w opakowaniu 100 szt. (torebka 1,5g – 3g) kg 1
- 16 Herbata - owocowa w torebkach (torebka 1,5g - 3g) kg 1
- 17 Kakao (typu „Deccomoreno” lub równoważne) o zawartości tłuszczu kakaowego 10%-12% w 100 g masy (w opakowaniu 80g - 200g) kg 5
- 18 Kawa zbożowa rozpuszczalna (typu „Inka” lub równoważne) zawartość zbóż nie mniejsza niż 72% w opakowaniu 100g - 200g) kg 2
- 19 Kawa rozpuszczalna w opakowaniu 100g - 200g) kg 2
- 20 Kasza jęczmienna mazurska (perłowa) kg 35
- 21 Kasza jęczmienna pęczak kg 20
- 22 Kasza kuskus kg 6
- 23 Kasza kukurydziana kg 5
- 24 Kasza gryczana (prażona) kg 40
- 25 Kasza manna kg 25
- 26 Kasza bulgur kg 30
- 27 Mąka pszenna poznańska typu 500 (w opakowaniu 1kg) kg 220
- 28 Mąka ziemniaczana (w opakowaniu 1kg) kg 65
- 29 Makaron gwiazdki (typu „Lubella” lub równoważne) mąka pszenna semolina 100% i od 0,7g do 10g tłuszczu w 100g produktu (w opakowaniu 400g – 3kg) kg 10
- 30 Makaron muszelki małe (typu „Lubella” lub równoważne) mąka pszenna semolina 100% i od 0,7g do 10g tłuszczu w 100g produktu 400g – 3kg) kg 25
- 31 Makaron spaghetti (typu „Lubella” lub równoważne) mąka pszenna semolina 100% i od 0,7g do 10g tłuszczu w 100g produktu (w opakowaniu 400g – 3kg) kg 55
- 32 Makaron łązanki (typu „Lubella” lub równoważne) mąka pszenna semolina 100% i od 0,7g do 10g tłuszczu w 100g produktu (w opakowaniu 400g – 3kg) kg 30
- 33 Makaron jajeczny nitki (typu „Czaniecki lub równoważne)(w opakowaniu 250g – 400g) kg 35
- 34 Makaron jajeczny zacierka (typu „Czaniecki lub równoważne) (w opakowaniu 250g – 400g) kg 65
- 35 Makaron kokardki (typu „Lubella” lub równoważne) mąka pszenna semolina 100% i od 0,7g do 10g tłuszczu w 100g produktu (w opakowaniu 400g – 3kg) 15
- 36 Makaron pióra (typu „Lubella” lub równoważne) mąka pszenna semolina 100% i od 0,7g do 10g tłuszczu w 100g produktu (w opakowaniu 400g – 3kg) kg 25
- 37 Makaron świderki (typu „Lubella” lub równoważne) mąka pszenna semolina 100% i od 0,7g do 10g tłuszczu w 100g produktu (w opakowaniu 400g – 3kg) kg 30
- 38 Makaron pióra/świderki pełnoziarnisty (typu „Lubella” lub równoważne) mąka pszenna semolina 100% (w opakowaniu 400 g – 3kg) kg 40
- 39 Ryż biały długoziarnisty (typu „Sonko” lub równoważne) nie mniej niż 0,8g tłuszczu na 100g produktu (w opakowaniu 1kg) kg 300
- 40 Płatki zbożowe czekoladowe – kulki, bez dodatku słoju jęczmiennego (typu „Lubella”) w opakowaniu 900g - 1kg) kg 10
- 41 Płatki kukurydziane - z ziaren kukurydzy, struktura i konsystencja sypka, do 15g cukru w 100g produktu gotowego, bez dodatku słoju jęczmiennego (w opakowaniu 900g - 1kg) kg 10
- 42 Płatki owsiane górskie ekstra (w opakowaniu 500g – 600g) kg 15
- 43 Płatki jaglane (w opakowaniu 500g – 600) kg 5
- 44 Grzyby - pieczarki marynowane (w opakowaniu 700g – 1kg) kg 5
- 45 Koper konserwowy „siepany” (w opakowaniu 18 g – 200g) kg 5
- 46 Szczaw konserwowy „siepany” (w opakowaniu 18 g – 20 g) kg 6

- 47 Ogórki konserwowe w zalewie octowej (typu „Krakus” lub równoważne) min 60% ogórka (w opakowaniu 80 g – 900g) kg 40
- 48 Kukurydza konserwowa (typu „Pudliszki” lub równoważne) (w opakowaniu 35 g - 45 g) kg 6
- 49 Groszek konserwowy (typu „Pudliszki” lub równoważne) (w opakowaniu 350g – 450g) kg 2
- 50 Ciecierzycza w puszcze (typu „Rolnik, „Kier” lub równoważne) (w opakowaniu 350g – 450g) kg 10
- 51 Olej rzepakowy rafinowany o zawartości kwasów jednonienasyconych nie mniej niż 60g na 100g (w opakowaniu 3 l - 5 l) | 325
- 52 Ocet winny (w opakowaniu 200ml - 500ml) | 1
- 53 Ocet spirytusowy 10 % (w opakowaniu 0,5l) | 3
- 54 Kwasek cytrynowy (w opakowaniu 500g – 1kg) kg 3
- 55 Proszek do pieczenia (w opakowaniu 30g – 40g) kg 0,5
- 56 Czosnek granulowany 100% (typu "Helcom" lub równoważny w opakowaniu 500g - 1kg) produkt nie może zawierać: gluten, jaja, mleko (łącznie z laktozą), soję, gorczycę, seler i orzeszki ziemne. kg 10
- 57 Przyprawa do ryb (w opakowaniu 500g – 1kg) kg 2
- 58 Przyprawa do drobiu (w opakowaniu 500g – 1kg) kg 2
- 59 Przyprawa uniwersalna typu „Vegeta Natur”, „Helcom” lub równoważna w opakowaniu 500g - 1kg) kompozycja przypraw, ziół i suszonych warzyw, bez zawartości sztucznych wzmacniaczy smaku. kg 25
- 60 Płynna przyprawa Maggi typu „Vegeta Natur” sól od 1g do 30g w 100g/ml produktu i cukier 0,3g do 15g na 100g/ml produktu bez zawartości sztucznych wzmacniaczy smaku: glutaminian sodu, substancje konserwujące czy barwniki(butelka - 1 l) | 60
- 61 Ketchup łagodny (typu „Roleski”) min. ilość pomidorów 170g na 100g (w opakowaniu 400g - 500g) kg 20
- 61 Musztarda (typu „Roleski”) (w opakowaniu 400g – 500g) kg 5
- 63 Majonez (typu „Roleski”) – olej roślinny nie mniej niż 55%, jajo kurze nie mniej niż 11% (w opakowaniu 800g – 900g) kg 10
- 64 Przecier pomidorowy zawartość ekstraktu ogólnego 28 – 30% bez konserwantów (typu „Złoty bażant” w opakowaniu 400g - 450g) kg 10
- 65 Przecier pomidorowy zawartość ekstraktu ogólnego 28 – 30% bez konserwantów (typu „Złoty bażant” w opakowaniu 700g - 800g) kg 45
- 66 Chrzan tarty o zaw. chrzanu min.60% (typu „Polonaise”) (w opakowaniu 180g - 250g) kg 10
- 67 Pomidory konserwowe (typu „Łowicz” – puszka 400g – 800g) kg 35
- 68 Sos do spaghetti (typu „Łowicz”)min. ilość pomidorów 156g na 100g produktu (w opakowaniu szklanym 500g- 600g) kg 45
- 69 Barszcz czerwony – koncentrat w płynie, nie mniej niż 12% (w opakowaniu 250 ml – 1 litr) | 5
- 70 Żurek na zakwasie (typu „Śląski”)bez konserwantów (w opakowaniu 250 ml – 1 litr) | 5
- 71 Miód naturalny wielokwiatowy – słoik (w opakowaniu 800 g – 1000g) kg 15
- 72 Syrop malinowy „typu Łowicz” (w opakowaniu 500ml – 1l) | 1
- 73 Sok w kartonie (typu „Tymbark”) mix smaków (w opakowaniu 1 l) | 200
- 74 Sok w kartonie (typu „Tymbark”) mix smaków (w opakowaniu 200ml) | 35
- 75 Woda mineralna niegazowana (w opakowaniu 0,5l) | 60
- 76 Woda mineralna niegazowana (w opakowaniu 1,5l) | 500
- 77 Rodzynki sułtańskie (w opakowaniu 500g – 1kg) kg 5
- 78 Suszone morele luz kg 2
- 79 Suszone śliwki luz (typu „kalifornijskie”) kg 5
- 80 Suszona żurawina luz kg 5
- 81 Pestki słonecznika (łuskane) kg 5
- 82 Pestki dyni (łuskane) kg 1
- 83 chipsy bananowe bez środków konserwujących, sztucznych barwników i aromatów, bez zawartości syropu glukozowo – fruktozowego i oleju palmowego (w opakowaniu 1kg) kg 5
- 84 Konserwa rybna – szprot w oleju (w opakowaniu 170g – 240g) kg 20
- 85 Konserwa rybna - tuńczyk w oleju (w opakowaniu 170g - 180g) kg 10
- 86 Konserwa rybna - szprot w sosie pomidorowym (w opakowaniu 170g – 180g) kg 15
- 87 Sól jodowana, spożywcza, warzona (w opakowaniu 500g – 1kg) kg 120
- 88 Kminek cały 100% (typu "Helcom" lub równoważne w opakowaniu 30g – 40g) produkt nie może zawierać: jaja, mleko (łącznie z laktozą), soję, gorczycę, seler i orzeszki ziemne. kg 1
- 89 Cynamon mielony 100% (typu "Helcom" lub równoważne w opakowaniu 350 g - 500 g) produkt nie może zawierać: jaja, mleko (łącznie z laktozą), soję, gorczycę, seler i orzeszki ziemne. kg 0,5
- 90 Pieprz naturalny czarny mielony 100% (typu "Helcom" lub równoważne w opakowaniu 500g -1kg) produkt nie może zawierać: jaja, mleko (łącznie z laktozą), soję, gorczycę, seler i orzeszki ziemne. kg 3
- 91 Papryka w proszku ostra/łagodna 100% (typu "Helcom" lub równoważne w opakowaniu 500g -1kg) produkt nie może zawierać: jaja, mleko (łącznie z laktozą), soję, gorczycę, seler i orzeszki ziemne. kg 4
- 92 Ziele angielskie całe 100% (typu "Helcom" lub równoważne w opakowaniu 400 g – 500 g) produkt nie może zawierać: jaja, mleko (łącznie z laktozą), soję, gorczycę, seler i orzeszki ziemne. kg 1
- 93 Susz warzywny (w opakowaniu 100g – 150g) produkt nie może zawierać: jaja, mleko (łącznie z laktozą), soję, gorczycę, seler i orzeszki ziemne. kg 1
- 94 Susz warzywny wigilijny (w opakowaniu 100 g – 150 g) produkt nie może zawierać: jaja, mleko (łącznie z laktozą), soję, gorczycę, seler i orzeszki ziemne. kg 1

- 95 groszek ptysiowy kg 5
 96 Pałeczki kukurydziane (typu „Tygryski”, „Kukuryku”, „Flips”) w opakowaniu 70 g – 250 g kg 10
 97 Wafle ryżowe (typu „Sonko” (w opakowaniu 120g – 130g) kg 10
 98 Wafle w czekoladzie (typu „Grzeński” „Princessa”) waga 34g – 36g kg 5
 99 Herbatniki (typu „Bebe” +/- 48 paczuszek 16g - 20g w kartonie zbiorczym) kg 15
 100 Ciastka owsiane naturalne bez cukru z dodatkami (typu „Tago”) w opakowaniu 100g – 1kg) kg 10
 101 Biszkopty (typu „Lady finger” (w opakowaniu 140g – 250g) kg 10
 102 Cukierki „mieszanka krakowska”(w opakowaniu 1kg – 1,5kg) kg 4

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

Szczegółowy opis zamówienia zawiera SWZ

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

4.2.7.) Dodatkowy kod CPV:

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 2024-07-01 do 2024-12-31

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:

a. 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

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

T- termin płatności faktury

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

T_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 dni 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.

Uwaga! Oferta Wykonawcy, który nie zaproponuje terminu płatności faktury, będzie odrzucona jako niezgodna z warunkami zamówienia, na mocy art. 226 ust. 1 pkt. 5) Ustawy PZP).

„Standardy jakościowe” – standardy jakościowe zostały określone w załączniku do SWZ „kalkulacja cenowa do oferty przetargowej”. Specyfikacja opisuje przedmiot zamówienia tak precyzyjnie, że bez względu na fakt kto będzie Wykonawcą przedmiotu zamówienia jedyną różnicą będą zaferowane ceny. W związku z powyższym Zamawiający jest upoważniony do zastosowania ceny jako jedynego kryterium wyboru oferty najkorzystniejszej lub ceny jako jednego z kryteriów wyboru oferty o znaczeniu ponad 60 %.

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. Punktacja przyznawana ofertom w poszczególnych kryteriach oceny ofert będzie liczona z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku, zgodnie z zasadami arytmetyki.

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. W toku badania i oceny ofert Zamawiający może żądać od Wykonawcy wyjaśnień dotyczących treści złożonej oferty, w tym zaferowanej ceny.

7. Zamawiający udzieli zamówienia Wykonawcy, którego oferta zostanie uznana za najkorzystniejszą.

8. 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.

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

10. 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. Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia zawiera SWZ

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

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 kg 300

2 Mięso szynka wieprzowa b/kości „kulka” kg 500

3 Mięso łopatka wieprzowa b/kości kg 35

4 Filet z kurczaka kg 550

5 Dramstiki kg 150

6 Porcje rosółowe kg 150

7 Filet z indyka kg 250

8 Udko z kurczaka kg 160

9 Mięso polędwica wieprzowa kg 60

10 Kiełbasa krakowska sucha kg 10

11 Kiełbasa szynkowa drobiowa kg 5

12 Kiełbasa szynkowa wieprzowa kg 15

13 Kiełbasa toruńska kg 85

14 Kiełbasa krakowska parzona kg 5

15 Boczek wędzony kg 20

16 Frankfurterki kg 35

17 Polędwica z indyka kg 15

18 Polędwica z kurczaka kg 10

19 Polędwica sopocka kg 10

20 Filet pieczony z indyka kg 5

21 Pasztet drobiowy pieczony kg 30

22 Ślonina kg 5

23 Szynka wieprzowa gotowana kg 30

24 Szynka z piersi kurczaka kg 10

25 Polędwica drobiowa z dodatkami (np. warzywami) kg 10

26 Parówki drobiowe (minimalna zawartość mięsa 90%) kg 30

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 2023r. poz. 1448) oraz zobowiązujących 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. Mięso i wędliny muszą być dostarczane w czystych, zamkniętych pojemnikach do przewozu mięsa i wędlin. Mięso surowe nie może być przewożone razem z wędlinami.

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

4.2.7.) Dodatkowy kod CPV:

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 2024-07-01 do 2024-12-31

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:

a. 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

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

T- termin płatności faktury

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

Tb – 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 dni 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.

Uwaga! Oferta Wykonawcy, który nie zaproponuje terminu płatności faktury, będzie odrzucona jako niezgodna z warunkami zamówienia, na mocy art. 226 ust. 1 pkt. 5) Ustawy PZP).

„Standardy jakościowe” – standardy jakościowe zostały określone w załączniku do SWZ „kalkulacja cenowa do oferty przetargowej”. Specyfikacja opisuje przedmiot zamówienia tak precyzyjnie, że bez względu na fakt kto będzie Wykonawcą przedmiotu zamówienia jedyną różnicą będą zaoferowane ceny. W związku z powyższym Zamawiający jest upoważniony do zastosowania ceny jako jedyne kryterium wyboru oferty najkorzystniejszej lub ceny jako jednego z kryteriów wyboru oferty o znaczeniu ponad 60 %.

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.Punktacja przyznawana ofertom w poszczególnych kryteriach oceny ofert będzie liczona z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku, zgodnie z zasadami arytmetyki.

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.W toku badania i oceny ofert Zamawiający może żądać od Wykonawcy wyjaśnień dotyczących treści złożonej oferty, w tym zaoferowanej ceny.

7.Zamawiający udzieli zamówienia Wykonawcy, którego oferta zostanie uznana za najkorzystniejszą.

8.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 dodatkowych zawierających nową cenę. Wykonawcy, składając oferty dodatkowe, nie mogą zaoferować cen wyższych niż zaoferowane w uprzednio złożonych przez nich ofertach.

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

10.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.

Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia zawiera SWZ

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

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

1 Jogurt owocowy pitny bez cukrów(w opakowaniu 120 g – 250 g) kg 185

2 Jogurt na deser (typu "Polski" lub równoważny) z wsadem owocowym (na dnie opakowania), bez konserwantów (w opakowaniu 100 g – 150 g) kg 15

3 Jogurt naturalny (w opakowaniu 100 g – 250 g) kg 100

4 Jogurt naturalny nie mniej niż 1,5 g tłuszczu w 100 g.(w opakowaniu 1 kg - 5 kg) kg 20

5 Kefir naturalny nie mniej niż 1,5 g tłuszczu w 100 g.(opakowaniu 350 g - 5 kg) kg 30

6 Mleko karton 3,2% (w opakowaniu 1 liter) l 1900

7 Śmietana 18% bez substancji zagęszczających (w opakowaniu 400 g – 500 g) kg 60

8 Śmietanka 18% (w opakowaniu 500 g – 1000 g) kg 50

9 Śmietanka 30% (w opakowaniu 500 g – 1000 g) kg 15

- 10 Masło 82% tłuszczu (w opakowaniu 180 g - 300 g) kg 115
 11 Margaryna mleczna (w opakowaniu 200 g - 250 g) kg 15
 12 Ser twarogowy półtłusty „Krajanka” nie mniej niż 4g tłuszczu w 100 g. kg 280
 13 Ser topiony kostka (w opakowaniu 90 g - 100 g) kg 15
 14 Ser topiony krążki (mix smaków) (w opakowaniu 140 g – 250 g) kg 5
 15 Maślanka naturalna (w opakowaniu 1 l) kg 30
 16 Ser żółty (typu „Salami”) kg 40
 17 Ser żółty (typu „Edamski”) kg 35
 18 Ser żółty (typu „Dziurawiec”) kg 10
 19 Ser żółty (typu „Gouda”) Kg 5
 20 Ser żółty (typu „Mozzarella”) kg 5
 21 Serek homogenizowany (typu Serek Polski lub równoważny) w bez konserwantów, (w opakowaniu 125 g - 150 g) kg 50
 22 Serek homogenizowany smakowy (typu „Darek” lub równoważny) bez konserwantów, (w opakowaniu 125 g - 150 g) kg 40
 23 Serniczek z polewą owocową (typu „Wypasiony” lub równoważny) bez konserwantów (w opakowaniu 125 g - 150 g) kg 40
 24 Batonik twarogowy smakowy z polewą (typu „Wypasiony” lub równoważny” zaw. twarogu 60%, bez konserwantów (w opakowaniu 40 g - 50 g) kg 10
- równoważny) bez konserwantów, (w opakowaniu 125 g - 150 g) kg 40
 23 Serniczek z polewą owocową (typu „Wypasiony” lub równoważny) bez konserwantów (w opakowaniu 125 g - 150 g) kg 40
 24 Batonik twarogowy smakowy z polewą (typu „Wypasiony” lub równoważny” zaw. twarogu 60%, bez konserwantów (w opakowaniu 40 g - 50 g) kg 10

- 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.
- 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.
- Wykonawca jest odpowiedzialny za jakość, zgodność z warunkami technicznymi i jakościowymi przedmiotu zamówienia jak również zgodność z odpowiednimi normami.
- 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 2023r. poz. 1448) oraz zobowiązujących aktów wykonawczych wydanych na jej podstawie.
- 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.
- Miejszem dostawy jest magazyn żywnościowy w ośrodku „Szpulki” ul. Małe Żywcańskie 9b, Zakopane.
- 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.
- 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.
- W wyjątkowych sytuacjach mogą wystąpić zamówienia dodatkowe realizowane w tym samym dniu.
- Wykonawca podejmuje się również rozładunku towaru i przeniesienia go do magazynu żywnościowego w ośrodku „Szpulki” ul. Małe Żywcańskie 9b, Zakopane.
- Wykonawca zobowiązuje się każdorazowo przy dostawie załączyć świadectwo jakości dostarczanego przedmiotu umowy (atest) lub handlowy dokument identyfikacyjny.
- 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.
- 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.
- 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.

4.2.6.) Główny kod CPV: 15510000-6 - Mleko i śmietana

4.2.7.) Dodatkowy kod CPV:

15544000-3 - Ser twardy

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 2024-07-01 do 2024-12-31

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:

a. 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

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

T- termin płatności faktury

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

T_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 dni 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.

Uwaga! Oferta Wykonawcy, który nie zaproponuje terminu płatności faktury, będzie odrzucona jako niezgodna z warunkami zamówienia, na mocy art. 226 ust. 1 pkt. 5) Ustawy PZP).

„Standardy jakościowe” – standardy jakościowe zostały określone w załączniku do SWZ „kalkulacja cenowa do oferty przetargowej”.

Specyfikacja opisuje przedmiot zamówienia tak precyzyjnie, że bez względu na fakt kto będzie Wykonawcą przedmiotu zamówienia jedyną różnicą będą zaoferowane ceny. W związku z powyższym Zamawiający jest upoważniony do zastosowania ceny jako jedynego kryterium wyboru oferty najkorzystniejszej lub ceny jako jednego z kryteriów wyboru oferty o znaczeniu ponad 60 %.

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. Punktacja przyznawana ofertom w poszczególnych kryteriach oceny ofert będzie liczona z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku, zgodnie z zasadami arytmetyki.

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. W toku badania i oceny ofert Zamawiający może żądać od Wykonawcy wyjaśnień dotyczących treści złożonej oferty, w tym zaoferowanej ceny.

7. Zamawiający udzieli zamówienia Wykonawcy, którego oferta zostanie uznana za najkorzystniejszą.

8. 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.

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

10. 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.

Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia zawiera SWZ

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

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

CZĘŚĆ 5 - DOSTAWA OWOCÓW, WARZYW I JAJ

- 1 Banany kg 315
- 2 Botwina (pęczek) szt. 15
- 3 Buraki czerwone kg 400
- 4 Cebula kg 80
- 5 Cytryny kg 70
- 6 Fasola „Jas” średni kg 45
- 7 Seler korzeniowy kg 150
- 8 Groch łuszczony kg 15
- 9 Grzyby pieczarki kg 80
- 10 Jabłka kg 400
- 11 Jaja kurze XL wg wagi nie mniej niż 73g kl. A szt. 4700
- 12 Kapusta biała kg 65
- 13 Kapusta czerwona kg 50
- 14 Kapusta włoska (główka) szt. 75
- 15 Kapusta pekińska (główka) szt. 60
- 16 Kapusta kiszona utrwalona naturalnie bez dodatkowego kwasu octowego, mlekowego kg 135
- 17 Kapusta młoda (główki) szt. 30
- 18 Sałata zielona (główka) szt. 35
- 19 Sałata lodowa (główka) szt. 60
- 20 Marchew korzeniowa kg 500
- 21 Pomidory kg 120
- 22 Pory (sztuki) szt. 25
- 23 Papryka czerwona kg 90
- 24 Pietruszka zielona (natka pęczek) szt. 180
- 25 Pietruszka korzeń kg 100
- 26 Rzodkiewka (pęczek) szt. 100
- 27 Ogórki zielone kg 235
- 28 Ogórki kiszane utrwalone naturalnie bez dodatkowego kwasu octowego, mlekowego kg 30
- 29 Ogórki małosolne kg 70
- 30 Ziemniaki kg 3500
- 31 Ziemniaki młode kg 260
- 32 Czosnek polski (sztuki) szt. 90
- 33 Koper zielony (pęczek) szt. 250
- 34 Soczewica czerwona kg 15
- 35 Awokado szt. 25
- 36 Kalarepa (sztuki) szt. 125
- 37 Cukinia kg 45
- 38 Dynia kg 125
- 39 Szczypiorek (pęczek) szt. 90
- 40 Kiwi (sztuki) szt. 1100
- 41 Gruszki kg 250

- 42 Nektarynki kg 70
- 43 Mandarynki kg 30
- 44 Truskawka świeża kg 50
- 45 Pomarańcze kg 100
- 46 Winogrona białe kg 130
- 47 Rabarbar kg 10
- 48 Brzoskwinie kg 95
- 49 Śliwki kg 40

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 2023r. poz. 1448) oraz zobowiązujących 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 przepisów. Wymagania jakościowe dotyczy jaj kurzych stanowiących przedmiot zamówienia określono zgodnie z Rozporządzeniem Komisji (WE) nr 589/2008 z dnia 23 czerwca 2008 r., stanowiącym szczegółowe zasady wykonywania Rozporządzenia Rady (WE) nr 1234/2007 w sprawie norm handlowych w odniesieniu do jaj. Jaja kurze – świeże, niepoddane żadnym zabiegom konserwacyjnym. Skorupa o normalnym kształcie, czysta, nieuszkodzona, niemyta, nieczyszczona. Białko przejrzyste, gęste, bez ciał obcych, zapach swoisty. Żółtko słabo widoczne, kuliste, przy obracaniu jajem słabo ruchliwe, powracające do centralnego położenia bez ciał obcych, zapach swoisty. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 14 dni od daty dostawy do Zamawiającego. Na skorupie powinien znajdować się czytelny kod producenta.

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 2024-07-01 do 2024-12-31

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:

a. 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

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

T- termin płatności faktury

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

T_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 dni 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.

Uwaga! Oferta Wykonawcy, który nie zaproponuje terminu płatności faktury, będzie odrzucona jako niezgodna z warunkami zamówienia, na mocy art. 226 ust. 1 pkt. 5) Ustawy PZP).

„Standardy jakościowe” – standardy jakościowe zostały określone w załączniku do SWZ „kalkulacja cenowa do oferty przetargowej”. Specyfikacja opisuje przedmiot zamówienia tak precyzyjnie, że bez względu na fakt kto będzie Wykonawcą przedmiotu zamówienia jedyną różnicą będą zaoferowane ceny. W związku z powyższym Zamawiający jest upoważniony do zastosowania ceny jako jedynego kryterium wyboru oferty najkorzystniejszej lub ceny jako jednego z kryteriów wyboru oferty o znaczeniu ponad 60 %.

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. Punktacja przyznawana ofertom w poszczególnych kryteriach oceny ofert będzie liczona z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku, zgodnie z zasadami arytmetyki.

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. W toku badania i oceny ofert Zamawiający może żądać od Wykonawcy wyjaśnień dotyczących treści złożonej oferty, w tym zaoferowanej ceny.

7. Zamawiający udzieli zamówienia Wykonawcy, którego oferta zostanie uznana za najkorzystniejszą.

8. 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.

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

10. 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.

Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia zawiera SWZ

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**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**

- 1 Groszek zielony kg 30
- 2 Mieszanka warzywna "bukiet warzyw" kg 90
- 3 Mieszanka warzywna "barszcz ukraiński" warzywa w zmiennych proporcjach 60% (pomidory, kapusta biała, fasola szparagowa, marchew, cebula, seler), buraki ćwikłowe 40% kg 40
- 4 Marchew z groszkiem kg 20
- 5 Mini marchewki kg 50
- 6 Brokuły kg 80
- 7 Brukselka kg 30
- 8 Szpinak zielony kg 20
- 9 Fasolka szparagowa zielona kg 60
- 10 Kalafior kg 50
- 11 Dynia kg 30
- 12 Cukinia (plastry) kg 20
- 13 Mieszanka kompotowa 4–składnikowa kg 145
- 14 Truskawka cały owoc kg 100
- 15 Aronia kg 30
- 16 Porzeczka czarna kg 10
- 17 Porzeczka czerwona kg 30
- 18 Śliwki kg 95
- 19 Wiśnie kg 60
- 20 Uszka z grzybami kg 20
- 21 Ryba – filet z miruny, mrożony, płaty, bez skóry, bez ości, indywidualnie mrożone, glazura (SHP) glazura nie większa niż 10 % masy ryby kg 40
- 22 Ryba – filet z dorsza, mrożony, płaty, bez skóry, bez ości, indywidualnie mrożone, glazura (SHP); glazura nie większa niż 10 % masy ryby. kg 40
- 23 Ryba – filet z mintaja, mrożony, płaty, bez skóry, bez ości, indywidualnie mrożone, glazura (SHP); glazura nie większa niż 10 % masy ryby. kg 120
- 24 Ryba – filet z tilapii, płaty, bez skóry, bez ości, indywidualnie mrożone, glazura (SHP) glazura nie większa niż 10 % masy ryby kg 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 2023r. poz. 1448) oraz zobowiązujących 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 Żywcańskie 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 nieprzebrnięcia 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. 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 2024-07-01 do 2024-12-31

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:

a. 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

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

T- termin płatności faktury

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

T_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 dni 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.

Uwaga! Oferta Wykonawcy, który nie zaproponuje terminu płatności faktury, będzie odrzucona jako niezgodna z warunkami zamówienia, na mocy art. 226 ust. 1 pkt. 5) Ustawy PZP).

„Standardy jakościowe” – standardy jakościowe zostały określone w załączniku do SWZ „kalkulacja cenowa do oferty przetargowej”.

Specyfikacja opisuje przedmiot zamówienia tak precyzyjnie, że bez względu na fakt kto będzie Wykonawcą przedmiotu zamówienia jedyną różnicą będą zaoferowane ceny. W związku z powyższym Zamawiający jest upoważniony do zastosowania ceny jako jedyne kryterium wyboru oferty najkorzystniejszej lub ceny jako jednego z kryteriów wyboru oferty o znaczeniu ponad 60 %.

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. Punktacja przyznawana ofertom w poszczególnych kryteriach oceny ofert będzie liczona z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku, zgodnie z zasadami arytmetyki.

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. W toku badania i oceny ofert Zamawiający może żądać od Wykonawcy wyjaśnień dotyczących treści złożonej oferty, w tym zaoferowanej ceny.

7. Zamawiający udzieli zamówienia Wykonawcy, którego oferta zostanie uznana za najkorzystniejszą.

8. 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.

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

10. Jeżeli termin związania ofertą upłyne 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.

Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia zawiera SWZ

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

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.

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.

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: 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.

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 (t.j. Dz. U. z 2024r. poz. 594), 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.

d. 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: 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.

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 (t.j. Dz. U. z 2024r. poz. 594), 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.

d. 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)

5.9.) Zamawiający przewiduje uzupełnienie przedmiotowych środków dowodowych: Nie

5.11.) Wykaz innych wymaganych oświadczeń lub dokumentów:

Dokumenty składane wraz z ofertą tj. interaktywnym formularzem oferty który Wykonawca jest zobowiązany pobrać i uzupełnić z Platformy e-Zamówienia:

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),
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;
 - b) Oświadczenia składane są pod rygorem nieważności w formie elektronicznej lub w postaci elektronicznej opatrzonej podpisem zaufanym lub podpisem osobistym.
 - c) Oświadczenia składają odrębnie:
 - Wykonawca/każdy spośród Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia. W takim przypadku oświadczenie potwierdza brak podstaw wykluczenia Wykonawcy oraz spełnianie warunków udziału w postępowaniu w zakresie, w jakim każdy z Wykonawców wykazuje spełnianie warunków udziału w postępowaniu;
 - podmiot trzeci, na którego potencjał powołuje się Wykonawca celem potwierdzenia spełnienia warunków udziału w postępowaniu. W takim przypadku oświadczenie potwierdza brak podstaw wykluczenia podmiotu oraz spełnianie warunków udziału w postępowaniu w zakresie, w jakim podmiot udostępnia swoje zasoby Wykonawcy.
3. Zobowiązanie podmiotu trzeciego - jeśli dotyczy (załącznik nr 5 do SWZ). Zobowiązanie podmiotu udostępniającego zasoby lub inny podmiotowy środek dowodowy potwierdza, że stosunek łączący Wykonawcę z podmiotami udostępniającymi zasoby gwarantuje rzeczywisty dostęp do tych zasobów oraz określa w szczególności:
 - a) zakres dostępnych Wykonawcy zasobów podmiotu udostępniającego zasoby;
 - b) sposób i okres udostępnienia Wykonawcy i wykorzystania przez niego zasobów podmiotu udostępniającego te zasoby przy wykonywaniu zamówienia;
 - c) czy i w jakim zakresie podmiot udostępniający zasoby, na zdolnościach którego Wykonawca polega w odniesieniu do warunków udziału w postępowaniu dotyczących wykształcenia, kwalifikacji zawodowych lub doświadczenia, zrealizuje roboty budowlane lub usługi, których wskazane zdolności dotyczą.
4. Pełnomocnictwo - jeśli dotyczy (załącznik nr 7 do SWZ).
 - a) Gdy umocowanie osoby składającej ofertę nie wynika z dokumentów rejestrowych, Wykonawca, który składa ofertę za pośrednictwem pełnomocnika, powinien dołączyć do oferty dokument pełnomocnictwa obejmujący swym zakresem umocowanie do złożenia oferty lub do złożenia oferty i podpisania umowy;
 - b) W przypadku Wykonawców ubiegających się wspólnie o udzielenie zamówienia, Wykonawcy zobowiązani są do ustanowienia pełnomocnika. Dokument pełnomocnictwa, z treści którego będzie wynikało umocowanie do reprezentowania w postępowaniu o udzielenie zamówienia tych Wykonawców należy załączyć do oferty;
 - c) Pełnomocnictwo powinno być załączone do oferty i powinno zawierać w szczególności wskazanie:
 - postępowania o zamówienie publiczne, którego dotyczy,
 - wszystkich Wykonawców ubiegających się wspólnie o udzielenie zamówienia wymienionych z nazwy z określeniem adresu siedziby,
 - ustanowionego pełnomocnika oraz zakresu jego umocowania.
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:

- 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).
- Zakres świadczenia Wykonawcy wynikający z umowy jest tożsamy z jego zobowiązaniem zawartym w ofercie.
- 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.
- Zmiana umowy wymaga dla swej ważności, pod rygorem nieważności, zachowania formy pisemnej.
- 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: 2024-06-11 10:00

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

8.3.) Termin otwarcia ofert: 2024-06-11 10:15

8.4.) Termin związania ofertą: do 2024-06-28

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

- 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.
- W przypadku gdy wniosek o wyjaśnienie treści SWZ nie wpłynął 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.
- 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.
- Przedłużenie terminu składania ofert, o których mowa w pkt. 13.18 SWZ nie wpływa na bieg terminu składania wniosku o wyjaśnienie treści SWZ.