

**Ogłoszenie o zamówieniu
Dostawy**

Zakup i sukcesywna dostawa artykułów spożywczych na potrzeby stołówki szkolnej w Zespole Szkół w Serokomli w roku szkolnym 2022/2023

SEKCJA I - ZAMAWIAJĄCY

1.1.) Rola zamawiającego

Postępowanie prowadzone jest samodzielnie przez zamawiającego

1.2.) Nazwa zamawiającego: ZESPÓŁ SZKÓŁ W SEROKOMLI

1.4) Krajowy Numer Identyfikacyjny: REGON 061346113

1.5) Adres zamawiającego

1.5.1.) Ulica: ul. Warszawska 28

1.5.2.) Miejscowość: Serokomla

1.5.3.) Kod pocztowy: 21-413

1.5.4.) Województwo: lubelskie

1.5.5.) Kraj: Polska

1.5.6.) Lokalizacja NUTS 3: PL815 - Puławski

1.5.9.) Adres poczty elektronicznej: zsserokomla@zsserokomla.pl

1.5.10.) Adres strony internetowej zamawiającego: <https://zsserokomla.bip.lubelskie.pl>

1.6.) Rodzaj zamawiającego: Zamawiający publiczny - inny zamawiający

Jednostka oświatowa podległa jednostce administracji samorządowej

1.7.) Przedmiot działalności zamawiającego: Edukacja

SEKCJA II – INFORMACJE PODSTAWOWE

2.1.) Ogłoszenie dotyczy:

Zamówienia publicznego

2.2.) Ogłoszenie dotyczy usług społecznych i innych szczególnych usług: Nie

2.3.) Nazwa zamówienia albo umowy ramowej:

Zakup i sukcesywna dostawa artykułów spożywczych na potrzeby stołówki szkolnej w Zespole Szkół w Serokomli w roku szkolnym 2022/2023

2.4.) Identyfikator postępowania: ocds-148610-305f1f63-1a1c-11ed-acbd-46d0480cd9c4

2.5.) Numer ogłoszenia: 2022/BZP 00304148/01

2.6.) Wersja ogłoszenia: 01

2.7.) Data ogłoszenia: 2022-08-12 12:09

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

2.9.) Numer planu postępowań w BZP: 2022/BZP 00303792/01/P

2.10.) Identyfikator pozycji planu postępowań:

1.2.1 Dostawa artykułów spożywczych na potrzeby stołówki szkolnej w Zespole Szkół w Serokomli w roku szkolnym 2022/2023

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

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

2.16.) Tryb udzielenia zamówienia wraz z podstawą prawną

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

SEKCJA III – UDOSTĘPNIANIE DOKUMENTÓW ZAMÓWIENIA I KOMUNIKACJA**3.1.) Adres strony internetowej prowadzonego postępowania**

<https://zsserokomla.bip.lubelskie.pl>

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: W postępowaniu o udzielenie zamówienia komunikacja między Zamawiającym a Wykonawcami odbywa się przy użyciu miniPortalu <https://miniportal.uzp.gov.pl/>, ePUAPu <https://epuap.gov.pl/wps/portal>, skrzynka ePUAP: /zsserokomla/SkrytkaESP oraz poczty elektronicznej zsserokomla@zsserokomla.pl

3.6.) Wymagania techniczne i organizacyjne dotyczące korespondencji elektronicznej: Komunikacja w postępowaniu o udzielenie zamówienia i w konkursie, w tym składanie ofert, wniosków o dopuszczenie do udziału w postępowaniu lub konkursie, wymiana informacji oraz przekazywanie dokumentów lub oświadczeń między zamawiającym a wykonawcą, z uwzględnieniem wyjątków określonych w ustawie PZP, odbywa się przy użyciu środków komunikacji elektronicznej. Przez środki komunikacji elektronicznej rozumie się środki komunikacji elektronicznej zdefiniowane w ustawie z dnia 18 lipca 2002 r. o świadczeniu usług drogą elektroniczną (Dz. U. z 2020 r. poz. 344).

Ofertę, oświadczenia, o których mowa w art. 125 ust. 1 PZP, podmiotowe środki dowodowe, pełnomocnictwa, zobowiązanie podmiotu udostępniającego zasoby sporządza się w postaci elektronicznej, w ogólnie dostępnych formatach danych, w szczególności w formatach .txt, .rtf, .pdf, .doc, .docx, .odt. Ofertę, a także oświadczenie o jakim mowa w Rozdziale 9 ust. 9.1 SWZ składa się, pod rygorem nieważności, w formie elektronicznej (czyli opatrzone podpisem kwalifikowanym) lub w postaci elektronicznej opatrzonej podpisem zaufanym lub podpisem osobistym.

W postępowaniu o udzielenie zamówienia komunikacja między Zamawiającym a Wykonawcami odbywa się przy użyciu miniPortalu <https://miniportal.uzp.gov.pl/>, ePUAPu <https://epuap.gov.pl/wps/portal>, skrzynka ePUAP: /zsserokomla/SkrytkaESP oraz poczty elektronicznej zsserokomla@zsserokomla.pl

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

Wymagania techniczne i organizacyjne wysyłania i odbierania dokumentów elektronicznych, elektronicznych kopii dokumentów i oświadczeń oraz informacji przekazywanych przy ich użyciu opisane zostały w Regulaminie korzystania z systemu miniPortal oraz Warunków korzystania z elektronicznej platformy usług administracji publicznej (ePUAP).

Maksymalny rozmiar plików przesyłanych za pośrednictwem dedykowanych formularzy: „Formularz złożenia, zmiany, wycofania oferty lub wniosku” i „Formularza do komunikacji” wynosi 150 MB.

Za datę przekazania oferty, wniosków, zawiadomień, dokumentów elektronicznych, oświadczeń lub elektronicznych kopii dokumentów lub oświadczeń oraz innych informacji przyjmuje się datę ich przekazania na ePUAP.

Zamawiający przekazuje link do postępowania oraz ID postępowania jako załącznik do niniejszej SWZ. Dane postępowania można również wyszukać na Liście wszystkich postępowań w miniPortalu klikając wcześniej opcje „Dla Wykonawców” lub ze strony głównej z zakładki Postępowania.

3.8.) Zamawiający wymaga sporządzenia i przedstawienia ofert przy użyciu narzędzi elektronicznego modelowania danych budowlanych lub innych podobnych narzędzi, które nie są ogólnie dostępne: Nie**3.12.) Oferta - katalog elektroniczny: Nie dotyczy****3.14.) Języki, w jakich mogą być sporządzane dokumenty składane w postępowaniu:**

polski

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

- 1) administratorem Pani/Pana danych osobowych jest Wójt Gminy Serokomla;
- 2) administrator wyznaczył Inspektora Danych Osobowych, z którym można się kontaktować pod adresem e-mail: iod@gminaserokomla.pl;
- 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.
- 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 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 lub konkursu albo sprecyzowanie nazwy lub daty zakończonego postępowania o udzielenie zamówienia);

b) na podstawie art. 16 RODO prawo do sprostowania Pani/Pana danych osobowych (skorzystanie z prawa do sprostowania nie może skutkować zmianą wyniku postępowania o udzielenie zamówienia publicznego ani zmianą postanowień umowy w zakresie niezgodnym z ustawą PZP oraz nie może naruszać integralności protokołu oraz jego załączników);

c) na podstawie art. 18 RODO prawo żądania od administratora ograniczenia przetwarzania danych osobowych z zastrzeżeniem okresu trwania postępowania o udzielenie zamówienia publicznego lub konkursu 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:** Nie4.1.2.) **Numer referencyjny:** ZS.ZP.271.1.20224.1.3.) **Rodzaj zamówienia:** Dostawy4.1.4.) **Zamawiający udziela zamówienia w częściach, z których każda stanowi przedmiot odrębnego postępowania:** Tak4.1.8.) **Możliwe jest składanie ofert częściowych:** Tak4.1.9.) **Liczba części:** 74.1.10.) **Ofertę można składać na wszystkie części**4.1.11.) **Zamawiający ogranicza liczbę części zamówienia, którą można udzielić jednemu wykonawcy:** Nie4.1.13.) **Zamawiający uwzględni 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**

Dostawa produktów zwierzęcych, mięsa, podrobów i przetworów mięsnych.

Ćwiartka świeża drobiowa - 265 kg

Udziec z kurcząt - 335 kg

Filet z piersi kurczaka - 315 kg

Skrzydła z indyka - 70 kg

Filet świeży z indyka - 65 kg

Mięso mielone wołowo-wieprzowe 500g - 425 kg

Schab wieprzowy świeży b/k - 220 kg

Szynka surowa bez kości i skóry, odtłuszczona - 320 kg

Szynka z indyka - 35 kg

Szynka z piersi kurczaka - 35 kg

Szynka w siatce - 13 kg

Szynka wołowa gotowana plastry - 15 kg

Paszтет drobiowy opakowanie 195 g - 70 szt

Parówki – min. 95% mięsa - 170 kg

Żeberka paski - 80 kg

4.2.6.) **Główny kod CPV:** 15113000-3 - Wieprzowina

4.2.7.) Dodatkowy kod CPV:

15111100-0 - Wołowina

15131130-5 - Wędliny

15131420-5 - Pulpety mięsne

15112000-6 - Drób

15131135-0 - Wędliny drobiowe

15131500-0 - Produkty drobiowe

4.2.8.) Zamówienie obejmuje opcje: Nie**4.2.10.) Okres realizacji zamówienia albo umowy ramowej:** do 2023-09-30**4.2.11.) Zamawiający przewiduje wznowienia:** Nie**4.2.13.) Zamawiający przewiduje udzielenie dotychczasowemu wykonawcy zamówień na podobne usługi lub roboty budowlane:** Nie**4.3.) Kryteria oceny ofert:****4.3.1.) Sposób oceny ofert:** Przy wyborze ofert Zamawiający będzie się kierował następującymi kryteriami oceny ofert:

Cena (C) – waga kryterium 60 %

Termin realizacji dostawy jednorazowej (T) – waga kryterium 40%

Zasady oceny ofert w poszczególnych kryteriach:

Cena (C) – waga 60%

W ramach kryterium „Cena” ocena ofert zostanie dokonana przy zastosowaniu wzoru:

$$C = (C_n/C_o) \times 60\% \times 100$$

gdzie:

C – liczba punktów w ramach kryterium „Cena”,

C_n - najniższa cena spośród ofert ocenianychC_o - cena oferty ocenianej

Podstawą przyznania punktów w kryterium „cena” będzie cena ofertowa brutto podana przez Wykonawcę w Formularzu Ofertowym.

Cena ofertowa brutto musi uwzględniać wszelkie koszty jakie Wykonawca poniesie w związku z realizacją przedmiotu zamówienia.

Z uwagi na postanowienia art. 225 ust. 1 PZP, jeżeli złożono ofertę, której wybór prowadziłby do powstania u Zamawiającego obowiązku podatkowego zgodnie z przepisami o podatku od towarów i usług, Zamawiający w celu oceny takiej oferty dolicza do przedstawionej w niej ceny podatek od towarów i usług, który miałby obowiązek rozliczyć zgodnie z tymi przepisami.

Termin realizacji dostawy jednorazowej (T) – waga 40%

W ramach kryterium Termin realizacji dostawy jednorazowej (T) oceniany będzie czas realizacji dostaw, liczony w dniach roboczych od dnia złożenia zamówienia przez upoważnione przez Zamawiającego osoby. Minimalny termin realizacji dostaw, jaki może zaoferować wykonawca to 1 dzień roboczy. Maksymalny termin jaki może zaoferować wykonawca to 4 dni robocze. Wysokość przyznanych punktów będzie zależała od długości zaproponowanego przez Wykonawcę terminu, w którym każdorazowo będzie następować realizacja dostaw (pojedynczych zamówień) licząc od dnia złożenia zamówienia przez upoważnione przez Zamawiającego osoby.

Punktacja zostanie przyznana następująco:

- Termin realizacji dostawy jednorazowej – 4 dni – 10 pkt

- Termin realizacji dostawy jednorazowej – 3 dni – 20 pkt

- Termin realizacji dostawy jednorazowej – 2 dni – 30 pkt

- Termin realizacji dostawy jednorazowej – 1 dzień – 40 pkt

Jeśli termin realizacji dostawy jednorazowej nie zostanie podany w formularzu ofertowym, zostanie to potraktowane przez Zamawiającego jak termin dłuższy niż 4 dni, w takim przypadku oferta otrzyma 0 punktów.

W przypadku zaoferowania przez Wykonawcę terminu realizacji dostawy jednorazowej w tym samym dniu co złożone zamówienie oferta otrzyma maksymalną liczbę punktów w tym kryterium, tj. 40 pkt.

Sposób obliczenia ostatecznej oceny ofert: $S = C + T$, gdzie:

S – suma przyznanych punktów ze składowych będących częściowymi kryteriami oceny ofert;

C, T – zgodnie z definicjami jak powyżej.

Łącznie oferta najkorzystniejsza może uzyskać maksymalnie 100 pkt.

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

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

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

4.3.2.) Sposób określania wagi kryteriów oceny ofert: Punktowo

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

Kryterium 1

4.3.5.) Nazwa kryterium: Cena

4.3.6.) Waga: 60

Kryterium 2

4.3.4.) Rodzaj kryterium: inne.

4.3.5.) Nazwa kryterium: Termin realizacji dostawy jednorazowej

4.3.6.) Waga: 40

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

Część 2

4.2.2.) Krótki opis przedmiotu zamówienia

Dostawa oleju, produktów przemiału ziarna, owoców, warzyw i podobnych produktów przetworzonych, różnych produktów spożywczych.

Ananas plastry w syropie 565g/ 340g waga netto po odsączeniu- skład: ananas , woda , cukier kwas cytrynowy regulator kwasowości, puszka z otwieraczem szt. 40
 Bazylia opakowanie 10g, korzenno-balsamiczny zapach i lekko kwaskowaty, chłodząco - orzeźwiający smak szt. 65
 Bułka tarta bezglutenowa – op. 300 – 500 g, z dodatkiem skrobi pszennej bezglutenowej, bez szkodników, szt. 170
 Cebula suszona opakowanie 15g szt. 145
 Chrzan tarty słoik szklany 300g szt. 25
 Ciecierzycza Cieciorka ziarno opakowanie 1kg kg 3
 Cukier biały kryształ opakowanie 1kg, torba papierowa kg 375
 Cukier waniliowy opakowanie 16g CUKIER Z PRAWDZIWAJĄ WANILIAJĄ - NIE WANILINOWY - o składzie - cukier trzcinowy, mielona wanilia burbon (min.1,5%), certyfikowany BIO. szt. 60
 Cynamon opakowanie 15g, aromatyczny i słodkawy zapach, korzenny smak, bez obcych zapachów szt. 7
 Czarnuszka opakowanie 20g szt. 3
 Czosnek granulowany opakowanie 20g, suszony czosnek 100%, smak ostry, kolor jasnokremowy, konsystencja sypka, zapach swoisty dla czosnku szt. 75
 Drożdże opakowanie 100g szt. 2
 Dżem n/s różne smaki 280g, sporządzony z 40 g owoców na 100 g produktu, skład: cukry pochodzące z owoców, zagęszczony sok cytrynowy do korekty smaku kwaśnego, substancja żelująca – pektyny szt. 35
 Estragon opakowanie 10g szt. 22
 Fasola Biała Drobną opakowanie 400g szt. 50
 Fasola czerwona konserwowa, skład: fasola czerwona (60%), woda, sól; ziarna całe koloru czerwonego. Puszka 400 g z otwieraczem szt. 22
 Gałka muskatołowa mielona opakowanie 10g szt. 25
 Goździki całe opakowanie 10g szt. 5
 Groch łupany opakowanie 500g szt. 40
 Groszek konserwowy opakowanie 400g szt. 55
 Herbata ekspresowa opakowanie 36g szt. 120
 Herbata owocowa 20szt. różne smaki opakowanie 34g szt. 800
 Imbir mielony opakowanie 15g szt. 5
 Kakao naturalne opakowanie 80g - proszek o zawartości tłuszczu kakaowego - 12% - 16%, otrzymane z nasion drzewa kakaowego, przez sproszkowanie kuchenki kakaowego otrzymanego z miazgi kakaowej, o barwie od brązowej do brązowej. Sypkie bez zbryleń. Pakowane w torebki i kartonik. Opakowanie powinno być hermetyczne. szt. 10
 Kasza bulgur opakowanie 4x 100g, z pełnego ziarna pszenicy durum (pszenicy twardej, makaronowej), bez szkodników, szt. 130
 Kasza gryczana 1kg, po ugotowaniu powinna być sypka i nie powinna się sklejać kg 40
 Kasza jaglana opakowanie 400g, bez szkodników szt. 5
 Kasza jęczmienna pęczak 0,9kg, bez szkodników szt. 55
 Kasza jęczmienna wiejska średnia 1kg, bez szkodników kg 25
 Kasza manna opakowanie 1kg, bez szkodników kg 5

- Kawa Inka opakowanie 150g szt. 30
Kawa zbożowa 35szt\147g szt. 2
Ketchup łagodny opakowanie 480g, skład powyżej 60% przecieru pomidorowego, bez dodatku: octu, dwutlenku siarki i siarczanów, kwasu benzooesowego i benzoesanów szt. 120
Kmin rzymski mielony opakowanie 15g szt. 5
Kminek opakowanie 10g szt. 19
Kolendra opakowanie 10g szt. 10
Koncentrat pomidorowy 30% w słoiku 195g skład; koncentrat pomidorowy, woda, sól, bez dodatku: octu, dwutlenku siarki i siarczanów, benzoesanów szt. 70
Koncentrat pomidorowy w słoiku 950g konsystencja stała w formie pasty, kolor czerwony, skład bez dodatku: octu, dwutlenku siarki i siarczanów, benzoesanów szt. 80
Koperek suszony opakowanie 10g szt. 75
Kotlety sojowe opakowanie 100 g szt. 10
Kukurydza, skład: kukurydza, woda, sól; ziarna młodej kukurydzy luzem w zalewie konserwującej, ziarna całe nieuszkodzone, konsystencja kukurydzy miękka – wyrównana, smak i zapach – charakterystyczny dla kukurydzy bez obcych smaków i zapachów. Puszka 400 ml z otwieraczem szt. 65
Kurkuma opakowanie 20g szt. 50
Kwasek cytrynowy opakowanie 20g szt. 50
Liść laurowy opakowanie 8g, bez obcych zapachów, cały liść, nie pokruszony, aromatyczny o charakterystycznym zapachu i kolorze, tekstura odpowiednia dla liścia, nie zlepiający się przy ucisku. Bez dodatku glutamianu sodu, dodatków smakowych, stabilizatorów, szt. 225
Liść lubczyku suszony z liści (nie z łodyg) opakowanie 10g. Smak aromatyczny o charakterystycznym zapachu i kolorze, tekstura i konsystencja sypka, bez grudek, nie zlepiająca się przy ucisku, bez zbryleń. Bez dodatku glutamianu sodu, dodatków smakowych, stabilizatorów, szt. 406
Majeranek opakowanie 8g, aromatyczny, gorzki smak, bez obcych zapachów szt. 160
Majonez dekoracyjny 700ml, skład bez dodatku kwasu benzooesowego i benzoesanów szt. 13
Makaron bezglutenowy opakowanie 250 g szt. 50
Makaron kokardki 2kg, skład: 100% semoliny pochodzącej z przemiału pszenicy durum, bez dodatków i ulepszaczy, niesklejający się po ugotowaniu kg 135
Makaron muszelka mała 2 kg, skład: 100% semoliny pochodzącej z przemiału pszenicy durum, bez dodatków i ulepszaczy, niesklejający się po ugotowaniu kg 36
Makaron nitka cięta 2kg, skład: 100% semoliny pochodzącej z przemiału pszenicy durum, bez dodatków i ulepszaczy, niesklejający się po ugotowaniu kg 70
Makaron pełnoziarnisty 400g świderki szt. 100
Makaron pióra 2kg, 100% semoliny pochodzącej z przemiału pszenicy durum, bez dodatków i ulepszaczy, niesklejający się po ugotowaniu kg 45
Makaron ryżowy opakowanie 400g szt. 5
Makaron spaghetti 500g, skład: 100% semoliny pochodzącej z przemiału pszenicy durum, bez dodatków i ulepszaczy, niesklejający się po ugotowaniu szt. 145
Makaron świderki 2kg, skład: 100% semoliny pochodzącej z przemiału pszenicy durum, bez dodatków i ulepszaczy, niesklejający się po ugotowaniu szt. 105
Makaron wstążka cięta 2 kg, skład: 100% semoliny pochodzącej z przemiału pszenicy durum, bez dodatków i ulepszaczy, niesklejający się po ugotowaniu kg 66
Makaron Zacierka opakowanie 250g, mąka makaronowa pszenna, masa jajowa pasteryzowana (9,2%), szt. 50
Mąka kukurydziana bezglutenowa 1kg, torebki odpowiednio oznakowane, czyste, bez oznak zawilgocenia, zapleśnienia, obecności szkodników, opakowania całe, bez uszkodzeń. kg 5
Mąka orkiszowa opakowanie 1 kg, torebki odpowiednio oznakowane, czyste, bez oznak zawilgocenia, zapleśnienia, obecności szkodników, opakowania całe, bez uszkodzeń. kg 3
Mąka pszenna typ 500 opakowanie 1 kg, konsystencja sypka, bez grudek, barwa biała z odcieniem żółtym, torebki odpowiednio oznakowane, czyste, bez oznak zawilgocenia, zapleśnienia, obecności szkodników, opakowania całe, bez uszkodzeń. kg 110
Mąka ziemniaczana 1kg, torebki odpowiednio oznakowane, czyste, bez oznak zawilgocenia, zapleśnienia, obecności szkodników, opakowania całe, bez uszkodzeń. kg 20
Miód wielokwiatowy 1kg 10
Miód wielokwiatowy słoik szklany 370g szt. 45
Morele suszone opakowanie 200g szt. 4
Musztarda słoik szklany 225g szt. 30
Natka pietruszki opakowanie 6g szt. 170
Ocet 10% 0,5l szt. 16
Ocet jabłkowy , niefiltrowany, niepasteryzowany; skład: ocet z jabłek, bez dodatków i konserwantów; pojemność: opakowanie szklane 500 ml szt. 10
Olej roślinny rzepakowy - 1 liter -rafinowany z pierwszego tłoczenia, filtrowany na zimno, tłuszcze nasycone max. 7,5 g/100 g, tłuszcze jednonienasycone max. 65,5g/100g szt. 220
Oliwa z oliwek butelka szklana 500ml szt. 6
Oregano opakowanie 10g, bez obcych zapachów szt. 35
Papryka słodka opakowanie 20g, smak słodki, kolor czerwony, konsystencja sypka, zapach swoisty dla papryki, szt. 185

Pestki z dyni opakowanie 100g szt. 15
 Pieprz cytrynowy opakowanie 10g, bez obcych zapachów szt. 5
 Pieprz mielony czarny opakowanie 20g, wyrazisty, ostry aromat i piekący smak szt. 310
 Pieprz ziołowy opakowanie 20g szt. 360
 Płatki Jaglane opakowanie 300g, nieuszkodzone, bez obecności szkodników szt. 3
 Płatki jęczmienne błyskawiczne opakowanie 400g, bez uszkodzeń, bez obecności szkodników szt. 15
 Płatki kukurydziane bez glutenu opakowanie 600g, bez uszkodzeń, bez obecności szkodników szt. 35
 Płatki ryżowe opakowanie 250g, bez uszkodzeń, bez obecności szkodników szt. 5
 Pomidory suszone opakowanie 40g szt. 5
 Proszek do pieczenia opakowanie 30g szt. 2
 Przyprawa curry opakowanie 15g szt. 35
 Rodzynki suszone opakowanie 100g szt. 36
 Rozmaryn opakowanie 10g szt. 3
 Rumianek 20 szt., opakowanie 30g szt. 20
 Ryż brązowy naturalny opakowanie 4x100g, bez szkodników szt. 115
 Ryż w saszetkach opakowanie 4x100g, bez szkodników szt. 355
 Sardynka w oleju opakowanie 120g szt. 40
 Słonecznik łuskany opakowanie 100g szt. 15
 Soczewica czerwona opakowanie 500g bez oznak zawilgocenia, zapleśnienia, obecności szkodników, szt. 30
 Soda oczyszczona opakowanie 70g szt. 2
 Soki owocowe różne smaki kartonik z rurką 200ml, bez dodatku cukru z rurką -wyprodukowane z zagęszczonych soków 100%, szt. 1840
 Sól niskosodowa (sodowo-potasowa) 1kg kg 168
 Szczaw siekany słoik szklany 370 g szt. 85
 Śliwka suszona bez pestek opakowanie 200g szt. 40
 Tymianek opakowanie 10g szt. 15
 Warzywna przyprawa bez dodatku glutamianu sodu 1000g kg 28
 Warzywna przyprawa w płynie 204g szt. 3
 Ziele angielskie opakowanie 15g szt. 220
 Zioła prowansalskie opakowanie 10g szt. 70
 Żurawina suszona opakowanie 150g szt. 15

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

4.2.7.) Dodatkowy kod CPV:

15600000-4 - Produkty przemiału ziarna, skrobi i produktów skrobiowych

15400000-2 - Oleje i tłuszcze zwierzęce lub roślinne

15330000-0 - Przetworzone owoce i warzywa

4.2.8.) Zamówienie obejmuje opcje: Nie

4.2.10.) Okres realizacji zamówienia albo umowy ramowej: do 2023-09-30

4.2.11.) Zamawiający przewiduje wznowienia: Nie

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

4.3.) Kryteria oceny ofert:

4.3.1.) Sposób oceny ofert: Przy wyborze ofert Zamawiający będzie się kierował następującymi kryteriami oceny ofert:

Cena (C) – waga kryterium 60 %

Termin realizacji dostawy jednorazowej (T) – waga kryterium 40%

Zasady oceny ofert w poszczególnych kryteriach:

Cena (C) – waga 60%

W ramach kryterium „Cena” ocena ofert zostanie dokonana przy zastosowaniu wzoru:

$$C = (C_n/C_o) \times 60\% \times 100$$

gdzie:

C – liczba punktów w ramach kryterium „Cena”,

C_n - najniższa cena spośród ofert ocenianych

C_o - cena oferty ocenianej

Podstawą przyznania punktów w kryterium „cena” będzie cena ofertowa brutto podana przez Wykonawcę w Formularzu Ofertowym.

Cena ofertowa brutto musi uwzględniać wszelkie koszty jakie Wykonawca poniesie w związku z realizacją przedmiotu zamówienia.

Z uwagi na postanowienia art. 225 ust. 1 PZP, jeżeli złożono ofertę, której wybór prowadziłby do powstania u Zamawiającego obowiązku podatkowego zgodnie z przepisami o podatku od towarów i usług, Zamawiający w celu oceny takiej oferty dolicza do

przedstawionej w niej ceny podatek od towarów i usług, który miałby obowiązek rozliczyć zgodnie z tymi przepisami.

Termin realizacji dostawy jednorazowej (T) – waga 40%

W ramach kryterium Termin realizacji dostawy jednorazowej (T) oceniany będzie czas realizacji dostaw, liczony w dniach roboczych od dnia złożenia zamówienia przez upoważnione przez Zamawiającego osoby. Minimalny termin realizacji dostaw, jaki może zaoferować wykonawca to 1 dzień roboczy. Maksymalny termin jaki może zaoferować wykonawca to 4 dni robocze. Wysokość przyznanych punktów będzie zależała od długości zaproponowanego przez Wykonawcę terminu, w którym każdorazowo będzie następować realizacja dostaw (pojedynczych zamówień) licząc od dnia złożenia zamówienia przez upoważnione przez Zamawiającego osoby.

Punktacja zostanie przyznana następująco:

- Termin realizacji dostawy jednorazowej – 4 dni – 10 pkt
- Termin realizacji dostawy jednorazowej – 3 dni – 20 pkt
- Termin realizacji dostawy jednorazowej – 2 dni – 30 pkt
- Termin realizacji dostawy jednorazowej – 1 dzień – 40 pkt

Jeśli termin realizacji dostawy jednorazowej nie zostanie podany w formularzu ofertowym, zostanie to potraktowane przez Zamawiającego jak termin dłuższy niż 4 dni, w takim przypadku oferta otrzyma 0 punktów.

W przypadku zaoferowania przez Wykonawcę terminu realizacji dostawy jednorazowej w tym samym dniu co złożone zamówienie oferta otrzyma maksymalną liczbę punktów w tym kryterium, tj. 40 pkt.

Sposób obliczenia ostatecznej oceny ofert: $S = C + T$, gdzie:

S – suma przyznanych punktów ze składowych będących częściowymi kryteriami oceny ofert;

C, T – zgodnie z definicjami jak powyżej.

Łącznie oferta najkorzystniejsza może uzyskać maksymalnie 100 pkt.

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

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

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

4.3.2.) Sposób określania wagi kryteriów oceny ofert: Punktowno

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

Kryterium 1

4.3.5.) Nazwa kryterium: Cena

4.3.6.) Waga: 60

Kryterium 2

4.3.4.) Rodzaj kryterium: inne.

4.3.5.) Nazwa kryterium: Termin realizacji dostawy jednorazowej

4.3.6.) Waga: 40

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

Dostawa produktów mleczarskich i jajek

Jogurt naturalny typu greckiego 3% - opakowanie 350g, skład: bez mleka w proszku. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 7 dni od daty dostawy. sztuki 590

Jogurt naturalny bez laktozy opakowanie 330 g, skład: bez mleka w proszku, bez laktozy Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 7 dni od daty dostawy. sztuki 50

Jogurt owocowy- różne smaki (co najmniej 3), kubek 150g, o zawartości cukru do 10g/100g. Skład: brak syropu glukozowo-fruktowego, skrobi modyfikowanej, skrobi, mleka w proszku, sztucznych aromatów, karmin (koszenila), żelatyny. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 7 dni od daty dostawy. sztuki 332

Serek homogenizowany 150 g- różne smaki, nie więcej niż 10g cukru/100g. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 7 dni od daty dostawy. sztuki 350

Masło bez laktozy 82% 10g sztuki 100

Masło roślinne kubek 500g, maślany smak, 80% tłuszczu (oleje roślinne), bez konserwantów, tłuszcze utwardzane metodą estryfikacji, naturalne aromaty. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 7 dni od daty dostawy. sztuki 250

Masło śmietankowe – kostka 200 g, zawartość tłuszczu mlecznego nie mniej niż 82%. Zawartość wody (m/m), nie więcej niż 16%, bez dodatków tłuszczów roślinnych, kostka 200-250 g. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta

powinien wynosić nie mniej niż 7 dni od daty dostawy. sztuki 620

Mleko 2% - opakowanie 1000 ml karton, pasteryzowane, świeże. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 7 dni od daty dostawy. sztuki 800

Mleko bez laktozy 1,5% opakowanie 500ml, karton, pasteryzowane, świeże. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 7 dni od daty dostawy. sztuki 50

Ser żółty bez laktozy w plastrach opakowanie 150 g sztuki 50

Ser żółty w plastrach opakowanie 150g sztuki 47

Ser żółty gouda w bloku; skład: mleko, sól, kultury bakterii i podpuszczka, zawartość tłuszczu min. 26%, brak azotanu potasu E252. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 7 dni od daty dostawy. kg 30

Śmietana 12% - opakowanie 400 ml, kubek, skład: brak zagęstników, stabilizatorów, skrobi, żelatyny. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 7 dni od daty dostawy. sztuki 900

Śmietana 36% - opakowanie 400 ml, kubek, skład: brak zagęstników, stabilizatorów, skrobi, żelatyny. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 7 dni od daty dostawy. sztuki 200

Twaróg półtłusty opakowanie ok. 230 g, okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 7 dni od daty dostawy. kg 85

Twaróg półtłusty bez laktozy opakowanie 230g, okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 7 dni od daty dostawy. kg 4

Serek śmietankowy 135 g – różne smaki - co najmniej 3, skład: brak stabilizatorów, regulatorów kwasowości, zagęstników, tłuszczu roślinnego, mleka w proszku. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 7 dni od daty dostawy. sztuki 100

Ser sałatkowo-kanapkowy – 270g, skład: brak regulatora kwasowości (E575). Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 7 dni od daty dostawy. sztuki 50

Jaja świeże kl. A rozmiar L , 2 – ściółkowy, skorupki nie uszkodzone o czystym wyglądzie, swoistym zapachu, pakowane w wytłaczarki po 10/30szt. sztuki 3600

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

4.2.7.) Dodatkowy kod CPV:

15530000-2 - Masło

03142500-3 - Jaja

4.2.8.) Zamówienie obejmuje opcje: Nie

4.2.10.) Okres realizacji zamówienia albo umowy ramowej: do 2023-09-30

4.2.11.) Zamawiający przewiduje wznowienia: Nie

4.3.) Kryteria oceny ofert:

4.3.1.) Sposób oceny ofert: Przy wyborze ofert Zamawiający będzie się kierował następującymi kryteriami oceny ofert:

Cena (C) – waga kryterium 60 %

Termin realizacji dostawy jednorazowej (T) – waga kryterium 40%

Zasady oceny ofert w poszczególnych kryteriach:

Cena (C) – waga 60%

W ramach kryterium „Cena” ocena ofert zostanie dokonana przy zastosowaniu wzoru:

$$C = (C_n/C_o) \times 60\% \times 100$$

gdzie:

C – liczba punktów w ramach kryterium „Cena”,

C_n - najniższa cena spośród ofert ocenianych

C_o - cena oferty ocenianej

Podstawą przyznania punktów w kryterium „cena” będzie cena ofertowa brutto podana przez Wykonawcę w Formularzu Ofertowym.

Cena ofertowa brutto musi uwzględniać wszelkie koszty jakie Wykonawca poniesie w związku z realizacją przedmiotu zamówienia.

Z uwagi na postanowienia art. 225 ust. 1 PZP, jeżeli złożono ofertę, której wybór prowadziłby do powstania u Zamawiającego obowiązku podatkowego zgodnie z przepisami o podatku od towarów i usług, Zamawiający w celu oceny takiej oferty dolicza do przedstawionej w niej ceny podatek od towarów i usług, który miałby obowiązek rozliczyć zgodnie z tymi przepisami.

Termin realizacji dostawy jednorazowej (T) – waga 40%

W ramach kryterium Termin realizacji dostawy jednorazowej (T) oceniany będzie czas realizacji dostaw, liczony w dniach roboczych od dnia złożenia zamówienia przez upoważnione przez Zamawiającego osoby. Minimalny termin realizacji dostaw, jaki może zaoferować wykonawca to 1 dzień roboczy. Maksymalny termin jaki może zaoferować wykonawca to 4 dni robocze. Wysokość przyznanych punktów będzie zależała od długości zaproponowanego przez Wykonawcę terminu, w którym każdorazowo będzie następować realizacja dostaw (pojedynczych zamówień) licząc od dnia złożenia zamówienia przez upoważnione przez Zamawiającego osoby.

Punktacja zostanie przyznana następująco:

- Termin realizacji dostawy jednorazowej – 4 dni – 10 pkt

- Termin realizacji dostawy jednorazowej – 3 dni – 20 pkt
- Termin realizacji dostawy jednorazowej – 2 dni – 30 pkt
- Termin realizacji dostawy jednorazowej – 1 dzień – 40 pkt

Jeśli termin realizacji dostawy jednorazowej nie zostanie podany w formularzu ofertowym, zostanie to potraktowane przez Zamawiającego jak termin dłuższy niż 4 dni, w takim przypadku oferta otrzyma 0 punktów.

W przypadku zaoferowania przez Wykonawcę terminu realizacji dostawy jednorazowej w tym samym dniu co złożone zamówienie oferta otrzyma maksymalną liczbę punktów w tym kryterium, tj. 40 pkt.

Sposób obliczenia ostatecznej oceny ofert: $S = C + T$, gdzie:

S – suma przyznanych punktów ze składowych będących cząstkowymi kryteriami oceny ofert;

C, T – zgodnie z definicjami jak powyżej.

Łącznie oferta najkorzystniejsza może uzyskać maksymalnie 100 pkt.

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

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

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

4.3.2.) Sposób określania wagi kryteriów oceny ofert: Punktowo

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

Kryterium 1

4.3.5.) Nazwa kryterium: Cena

4.3.6.) Waga: 60

Kryterium 2

4.3.4.) Rodzaj kryterium: inne.

4.3.5.) Nazwa kryterium: Termin realizacji dostawy jednorazowej

4.3.6.) Waga: 40

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

Dostawa mrożonek: ryb mrożonych, mrożonych warzyw i owoców oraz innych produktów głęboko mrożonych.

Nazwa JM Ilość

Brokuł mrożony opakowanie 2,5 kg, jednolite odmianowo, sypkie, nieoblodzone, bez oznak rozmrażania kg 40

Brukselka mrożona opakowanie 2,5 kg jednolite odmianowo, sypkie, nieoblodzone, bez oznak rozmrażania kg 20

Dorsz filet opakowanie 9 kg (300 g do 500 g) SHP bez glazury kg 50

Fasolka szparagowa żółta cała 2,5 kg Hortex, jednolite odmianowo, sypkie, nieoblodzone, bez oznak rozmrażania kg 20

Fasolka szparagowa opakowanie 2,5 kg zielona cięta, jednolite odmianowo, sypkie, nieoblodzone, bez oznak rozmrażania kg 45

Filet z Miruny b/s 6,80 kg (od 230 g do 280 g) bez skóry, SHP, bez oznak rozmrażania kg 80

Kalafior mrożony opakowanie 2,5 kg, sypkie, nieoblodzone, bez oznak rozmrażania kg 30

Kostka panierowana z mintaja 5 kg, sypkie, nieoblodzone, bez oznak rozmrażania kg 5

Malina mrożona opakowanie 2,5 kg, sypkie, nieoblodzone, bez oznak rozmrażania kg 10

Mieszanka kompotowa opakowanie 2,5 kg skład: śliwka, truskawka, aronia, czarna porzeczka, wiśnia, itp., smak i barwa typowa dla poszczególnych owoców, bez obcych posmaków, sypkie, nieoblodzone, niezlepione, nieuszkodzone mechanicznie kg 50

Mini marchewka opakowanie 2,5 kg, sypkie, nieoblodzone, bez oznak rozmrażania kg 10

Mini marchewka opakowanie 450g, sypkie, nieoblodzone, bez oznak rozmrażania kg 20

Paluszki rybne z fileta mintaja opakowanie 6 kg filety z mintaja (65%) (mrożone na morzu, bezpośrednio po połowie, z certyfikowanych łowisk MSC), panierka syпка (15%) (mąka pszenna, sól, papryka, kurkuma, drożdże), olej słonecznikowy (z pierwszego tłoczenia, nieekstrahowany chemicznie), woda, mąka pszenna, skrobia ziemniaczana (niemodyfikowana chemicznie), sól (bez substancji przeciwzbrylających) kg 170

Szpinak mrożony rozdrobniony opakowanie 2,5 kg, sypkie, nieoblodzone, bez oznak rozmrażania kg 8

Truskawka mrożona opakowanie 2,5 kg, sypkie, nieoblodzone, bez oznak rozmrażania kg 35

Warzywa na patelnie opakowanie 2,5 kg, sypkie, nieoblodzone, bez oznak rozmrażania kg 15

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

4.2.7.) Dodatkowy kod CPV:

15300000-1 - Owoce, warzywa i podobne produkty

03310000-5 - Ryby, skorupiaki i produkty wodne

15220000-6 - Ryby mrożone, filety rybne i pozostałe mięso ryb

4.2.8.) Zamówienie obejmuje opcje: Nie

4.2.10.) Okres realizacji zamówienia albo umowy ramowej: do 2023-09-30

4.2.11.) Zamawiający przewiduje wznowienia: Nie

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

4.3.) Kryteria oceny ofert:

4.3.1.) Sposób oceny ofert: Przy wyborze ofert Zamawiający będzie się kierował następującymi kryteriami oceny ofert:

Cena (C) – waga kryterium 60 %

Termin realizacji dostawy jednorazowej (T) – waga kryterium 40%

Zasady oceny ofert w poszczególnych kryteriach:

Cena (C) – waga 60%

W ramach kryterium „Cena” ocena ofert zostanie dokonana przy zastosowaniu wzoru:

$$C = (C_n/C_o) \times 60\% \times 100$$

gdzie:

C – liczba punktów w ramach kryterium „Cena”,

C_n - najniższa cena spośród ofert ocenianych

C_o - cena oferty ocenianej

Podstawą przyznania punktów w kryterium „cena” będzie cena ofertowa brutto podana przez Wykonawcę w Formularzu Ofertowym.

Cena ofertowa brutto musi uwzględniać wszelkie koszty jakie Wykonawca poniesie w związku z realizacją przedmiotu zamówienia.

Z uwagi na postanowienia art. 225 ust. 1 PZP, jeżeli złożono ofertę, której wybór prowadziłby do powstania u Zamawiającego obowiązku podatkowego zgodnie z przepisami o podatku od towarów i usług, Zamawiający w celu oceny takiej oferty dolicza do przedstawionej w niej ceny podatek od towarów i usług, który miałby obowiązek rozliczyć zgodnie z tymi przepisami.

Termin realizacji dostawy jednorazowej (T) – waga 40%

W ramach kryterium Termin realizacji dostawy jednorazowej (T) oceniany będzie czas realizacji dostaw, liczony w dniach roboczych od dnia złożenia zamówienia przez upoważnione przez Zamawiającego osoby. Minimalny termin realizacji dostaw, jaki może zaoferować wykonawca to 1 dzień roboczy. Maksymalny termin jaki może zaoferować wykonawca to 4 dni robocze. Wysokość przyznanych punktów będzie zależała od długości zaproponowanego przez Wykonawcę terminu, w którym każdorazowo będzie następować realizacja dostaw (pojedynczych zamówień) licząc od dnia złożenia zamówienia przez upoważnione przez Zamawiającego osoby.

Punktacja zostanie przyznana następująco:

- Termin realizacji dostawy jednorazowej – 4 dni – 10 pkt

- Termin realizacji dostawy jednorazowej – 3 dni – 20 pkt

- Termin realizacji dostawy jednorazowej – 2 dni – 30 pkt

- Termin realizacji dostawy jednorazowej – 1 dzień – 40 pkt

Jeśli termin realizacji dostawy jednorazowej nie zostanie podany w formularzu ofertowym, zostanie to potraktowane przez Zamawiającego jak termin dłuższy niż 4 dni, w takim przypadku oferta otrzyma 0 punktów.

W przypadku zaoferowania przez Wykonawcę terminu realizacji dostawy jednorazowej w tym samym dniu co złożone zamówienie oferta otrzyma maksymalną liczbę punktów w tym kryterium, tj. 40 pkt.

Sposób obliczenia ostatecznej oceny ofert: $S = C + T$, gdzie:

S – suma przyznanych punktów ze składowych będących częściowymi kryteriami oceny ofert;

C, T – zgodnie z definicjami jak powyżej.

Łącznie oferta najkorzystniejsza może uzyskać maksymalnie 100 pkt.

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

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

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

4.3.2.) Sposób określania wagi kryteriów oceny ofert: Punktowo

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

Kryterium 1

4.3.5.) Nazwa kryterium: Cena

4.3.6.) Waga: 60**Kryterium 2****4.3.4.) Rodzaj kryterium: inne.****4.3.5.) Nazwa kryterium: Termin realizacji dostawy jednorazowej****4.3.6.) Waga: 40****4.3.10.) Zamawiający określa aspekty społeczne, środowiskowe lub innowacyjne, żąda etykiet lub stosuje rachunek kosztów cyklu życia w odniesieniu do kryterium oceny ofert: Nie****Część 5****4.2.2.) Krótki opis przedmiotu zamówienia**

Dostawa świeżych owoców, warzyw i podobnych produktów

Ananas świeży - o świeżym wyglądzie, bez uszkodzeń i zanieczyszczeń, bez oznak bytowania szkodników, bez oznak gnicia sztuki 45

Arbuz - o świeżym wyglądzie, bez uszkodzeń i zanieczyszczeń, bez oznak bytowania szkodników, waga sztuki do 4 kg kg 30

Awocado - o świeżym wyglądzie, bez uszkodzeń i zanieczyszczeń, bez oznak bytowania szkodników sztuki 40

Banan - żółte, zdrowe, bez uszkodzeń i czarnych plam, średniej wielkości kg 530

Biała rzodkiew, pęczek sztuki 20

Borówka - o świeżym wyglądzie, bez uszkodzeń i zanieczyszczeń, bez oznak bytowania szkodników kg 20

Botwina - świeża, nie zwiędnięta, z buraczkami, bez uszkodzeń i zanieczyszczeń, bez oznak bytowania szkodników chorobowych sztuki 40

Brokuł świeży – zielony bez żółtych przebarwień, świeży, czysty, suchy, bez uszkodzeń i zanieczyszczeń, bez oznak bytowania szkodników chorobowych sztuki 35

Brzoskwinia - świeża, bez uszkodzeń i oznak gnicia, dojrzała kg 30

Burak - świeży, zdrowy, czysty, bez plam, uszkodzeń i oznak gnicia kg 330

Cebula - zdrowa, czysta, cała bez uszkodzeń i kiełków, bez oznak przemrożenia, odleżyn gnilnych kg 125

Cebula czerwona - zdrowa, czysta, cała bez uszkodzeń i kiełków, bez oznak przemrożenia, odleżyn gnilnych kg 25

Cukinia – różne odmiany - bez uszkodzeń i zanieczyszczeń, bez oznak bytowania szkodników, przemrożenia i bez zmian chorobowych kg 50

Cytryna - żółta, zdrowa, dojrzała, bez uszkodzeń i oznak gnicia, średniej wielkości, kg 30

Czosnek POLSKI główka - główka cała, bez uszkodzeń i kiełków, bez oznak gnicia sztuki 150

Dynia zyczajna - świeża, bez uszkodzeń, dojrzała kg 50

Gruszki - deserowe, średniej wielkości, bez oznak uszkodzeń i gnicia kg 40

Imbir korzeń - o świeżym wyglądzie, bez uszkodzeń i zanieczyszczeń, bez oznak bytowania szkodników kg 10

Jabłko klasa I – różne odmiany na przemian, średniej wielkości, bez oznak uszkodzeń i gnicia kg 900

Kalafior - świeży, czysty, bez liści, bez uszkodzeń i zanieczyszczeń, bez oznak bytowania szkodników, przemrożenia i bez zmian chorobowych sztuki 40

Kapusta biała - świeży, czysty, bez liści, bez uszkodzeń i zanieczyszczeń, bez oznak bytowania szkodników, przemrożenia i bez zmian chorobowych kg 220

Kapusta czerwona - nie zwiędnięta, czysta, bez uszkodzeń, bez oznak przemrożenia, bez odleżyn gnilnych Kg 130

Kapusta kwaszona 5 kg, z marchewką, max 10g, bez oznak gnicia, o zapachu właściwym dla takiego wyrobu skład :

kapusta kwaszona (75%), naturalny sok (23%), marchew (2%), sól, przeciwutleniacz (kwas askorbinowy) kg 260

Kapusta młoda - o świeżym wyglądzie, bez uszkodzeń i zanieczyszczeń, bez oznak bytowania szkodników kg 20

Kapusta pekińska - prawidłowo wykształcona, bez uszkodzeń, oznak przemrożenia, odleżyn gnilnych kg 110

Kapusta włoska - prawidłowo wykształcona, bez uszkodzeń, oznak przemrożenia, odleżyn gnilnych kg 10

Kiwi - zdrowe bez uszkodzeń i oznak gnicia kg 60

Koperek świeży, pęczek ok. 30 g - świeży, nie zwiędnięty, sprężysty, o barwie zielonej sztuki 220

Mandarynka - zdrowa, bez uszkodzeń i oznak gnicia kg 85

Marchew - świeża, zdrowa, jędrna, bez natki, czysta bez uszkodzeń, bez oznak przemrożenia, bez odleżyn gnilnych kg 960

Natka pietruszki, pęczek - świeża, nie zwiędnięta, bez oznak gnicia sztuki 160

Nektarynka - zdrowa, bez uszkodzeń i oznak gnicia kg 30

Ogórek kwaszony 3 kg wiadro - z przyprawami, zdrowe, twarde, bez oznak pleśni i gnicia, o zapachu właściwym dla takiego wyrobu, skład: zalewa naturalna (woda, sól), ogórki (46,7%), przyprawy sztuki 320

Ogórek zielony - świeży, jędrny, czysty, bez uszkodzeń kg 95

Papryka czerwona - zdrowa, jędrna, czysta bez uszkodzeń i oznak gnicia, kg 30

Papryka zielona - zdrowa, jędrna, czysta bez uszkodzeń i oznak gnicia, kg 30

Papryka żółta - zdrowa, jędrna, czysta bez uszkodzeń i oznak gnicia, kg 30

Pieczarki - świeże, czyste, bez uszkodzeń i pleśni, bez obcego kg 40

Pietruszka korzeń - zdrowa, jędrna, czysta bez uszkodzeń i oznak gnicia, kg 360

Pomarańcza - świeże, bez zanieczyszczeń i uszkodzeń kg 40

Pomidorki cherry - świeże, bez zanieczyszczeń i uszkodzeń, o barwie czerwonej, dojrzały, kg 15

Pomidor - świeży, bez zanieczyszczeń i uszkodzeń, o barwie czerwonej, dojrzały, kg 30
 Por - zdrowy, prawidłowo wykształcony, świeży, bez zażółceń, kg 170
 Rzodkiewka, pęczek - świeża, bez uszkodzeń i oznak gnicia oraz zanieczyszczeń sztuki 45
 Sałata - w główkach, świeża, bez oznak wędnięcia i szkodników sztuki 85
 Sałata lodowa ok 400g - w główkach, świeża, bez oznak wędnięcia i szkodników sztuki 35
 Seler korzeń - zdrowy, czysty bez uszkodzeń i oznak gnicia, kg 360
 Sok jabłkowy, jabłkowo-wiśniowy, jabłkowo porzeczkowy bez cukru 5 l sztuki 85
 Szczypiorek - świeży, nie zwiędnięty, bez oznak gnicia i zażółceń, sztuki 96
 Śliwka węgierka - zdrowa, świeża, o barwie wskazującej na dojrzałość, bez uszkodzeń i oznak gnicia kg 32
 Truskawka - zdrowa, świeża, o barwie wskazującej na dojrzałość, bez uszkodzeń i oznak gnicia kg 20
 Wiśnia - zdrowa, świeża, o barwie wskazującej na dojrzałość, bez uszkodzeń i oznak gnicia kg 15
 Ziemniaki młode- jadalne, średniej wielkości (jednoodmianowe dostawy) bez uszkodzeń, plam chorobowych i kielków kg 200
 Ziemniak Vinetta - jadalne, średniej wielkości (jednoodmianowe dostawy) bez uszkodzeń, plam chorobowych i kielków kg 5100

4.2.6.) Główny kod CPV: 03100000-2 - Produkty rolnictwa i ogrodnictwa

4.2.7.) Dodatkowy kod CPV:

03221000-6 - Warzywa

03222000-3 - Owoce i orzechy

03212100-1 - Ziemniaki

4.2.8.) Zamówienie obejmuje opcje: Nie

4.2.10.) Okres realizacji zamówienia albo umowy ramowej: do 2023-09-30

4.2.11.) Zamawiający przewiduje wznowienia: Nie

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

4.3.) Kryteria oceny ofert:

4.3.1.) Sposób oceny ofert: Przy wyborze ofert Zamawiający będzie się kierował następującymi kryteriami oceny ofert:

Cena (C) – waga kryterium 60 %

Termin realizacji dostawy jednorazowej (T) – waga kryterium 40%

Zasady oceny ofert w poszczególnych kryteriach:

Cena (C) – waga 60%

W ramach kryterium „Cena” ocena ofert zostanie dokonana przy zastosowaniu wzoru:

$$C = (C_n/C_o) \times 60\% \times 100$$

gdzie:

C – liczba punktów w ramach kryterium „Cena”,

C_n - najniższa cena spośród ofert ocenianych

C_o - cena oferty ocenianej

Podstawą przyznania punktów w kryterium „cena” będzie cena ofertowa brutto podana przez Wykonawcę w Formularzu Ofertowym.

Cena ofertowa brutto musi uwzględniać wszelkie koszty jakie Wykonawca poniesie w związku z realizacją przedmiotu zamówienia.

Z uwagi na postanowienia art. 225 ust. 1 PZP, jeżeli złożono ofertę, której wybór prowadziłby do powstania u Zamawiającego obowiązku podatkowego zgodnie z przepisami o podatku od towarów i usług, Zamawiający w celu oceny takiej oferty dolicza do przedstawionej w niej ceny podatek od towarów i usług, który miałby obowiązek rozliczyć zgodnie z tymi przepisami.

Termin realizacji dostawy jednorazowej (T) – waga 40%

W ramach kryterium Termin realizacji dostawy jednorazowej (T) oceniany będzie czas realizacji dostaw, liczony w dniach roboczych od dnia złożenia zamówienia przez upoważnione przez Zamawiającego osoby. Minimalny termin realizacji dostaw, jaki może zaoferować wykonawca to 1 dzień roboczy. Maksymalny termin jaki może zaoferować wykonawca to 4 dni robocze. Wysokość przyznanych punktów będzie zależała od długości zaproponowanego przez Wykonawcę terminu, w którym każdorazowo będzie następować realizacja dostaw (pojedynczych zamówień) licząc od dnia złożenia zamówienia przez upoważnione przez Zamawiającego osoby.

Punktacja zostanie przyznana następująco:

- Termin realizacji dostawy jednorazowej – 4 dni – 10 pkt

- Termin realizacji dostawy jednorazowej – 3 dni – 20 pkt

- Termin realizacji dostawy jednorazowej – 2 dni – 30 pkt

- Termin realizacji dostawy jednorazowej – 1 dzień – 40 pkt

Jeśli termin realizacji dostawy jednorazowej nie zostanie podany w formularzu ofertowym, zostanie to potraktowane przez Zamawiającego jak termin dłuższy niż 4 dni, w takim przypadku oferta otrzyma 0 punktów.

W przypadku zaoferowania przez Wykonawcę terminu realizacji dostawy jednorazowej w tym samym dniu co złożone zamówienie oferta otrzyma maksymalną liczbę punktów w tym kryterium, tj. 40 pkt.

Sposób obliczenia ostatecznej oceny ofert: $S = C + T$, gdzie:

S – suma przyznanych punktów ze składowych będących częściowymi kryteriami oceny ofert;

C, T – zgodnie z definicjami jak powyżej.

Łącznie oferta najkorzystniejsza może uzyskać maksymalnie 100 pkt.

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

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

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

4.3.2.) Sposób określania wagi kryteriów oceny ofert: Punktowno

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

Kryterium 1

4.3.5.) Nazwa kryterium: Cena

4.3.6.) Waga: 60

Kryterium 2

4.3.4.) Rodzaj kryterium: inne.

4.3.5.) Nazwa kryterium: Termin realizacji dostawy jednorazowej

4.3.6.) Waga: 40

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

Dostawa wyrobów garmazeryjnych – świeże dania gotowe.

Pierogi z mięsem skład: mąka pszenna, mięso wieprzowe minimum 70%, jajka, bułka tarta, cebula, olej roślinny, sól, przyprawy, pierogi szczelnie zlepione, niepopękane, barwa charakterystyczna dla danego wyrobu kg 175

Naleśniki z serem skład: ser biały, mleko, mąka pszenna, olej rzepakowy, jajka, cukier kg 475

Pierogi z serem słodzone skład: ser biały, mleko, mąka pszenna, olej rzepakowy, jajka, cukier, pierogi szczelnie zlepione, niepopękane kg 156

Gołąbki z mięsem i ryżem skład: kapusta, mięso min 70%, ryż, barwa charakterystyczna dla danego wyrobu kg 150

Pierogi leniwe skład: mąka pszenna, twaróg półtłusty, jajka, sól, bułka tarta, olej kg 100

Kluski śląskie skład: ziemniaki, mąka ziemniaczana, jajko, sól kg 100

Kopytka, produkt garmazeryjny mączny, skład: mąka pszenna, ziemniaki, skrobia ziemniaczana, olej rzepakowy kg 100

4.2.6.) Główny kod CPV: 15894300-4 - Dania gotowe

4.2.8.) Zamówienie obejmuje opcje: Nie

4.2.10.) Okres realizacji zamówienia albo umowy ramowej: do 2023-09-30

4.2.11.) Zamawiający przewiduje wznowienia: Nie

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

4.3.) Kryteria oceny ofert:

4.3.1.) Sposób oceny ofert: Przy wyborze ofert Zamawiający będzie się kierował następującymi kryteriami oceny ofert:

Cena (C) – waga kryterium 60 %

Termin realizacji dostawy jednorazowej (T) – waga kryterium 40%

Zasady oceny ofert w poszczególnych kryteriach:

Cena (C) – waga 60%

W ramach kryterium „Cena” ocena ofert zostanie dokonana przy zastosowaniu wzoru:

$C = (C_n / C_o) \times 60\% \times 100$

gdzie:

C – liczba punktów w ramach kryterium „Cena”,

Cn - najniższa cena spośród ofert ocenianych

Co - cena oferty ocenianej

Podstawą przyznania punktów w kryterium „cena” będzie cena ofertowa brutto podana przez Wykonawcę w Formularzu Ofertowym. Cena ofertowa brutto musi uwzględniać wszelkie koszty jakie Wykonawca poniesie w związku z realizacją przedmiotu zamówienia. Z uwagi na postanowienia art. 225 ust. 1 PZP, jeżeli złożono ofertę, której wybór prowadziłby do powstania u Zamawiającego obowiązku podatkowego zgodnie z przepisami o podatku od towarów i usług, Zamawiający w celu oceny takiej oferty dolicza do przedstawionej w niej ceny podatek od towarów i usług, który miałby obowiązek rozliczyć zgodnie z tymi przepisami.

Termin realizacji dostawy jednorazowej (T) – waga 40%

W ramach kryterium Termin realizacji dostawy jednorazowej (T) oceniany będzie czas realizacji dostaw, liczony w dniach roboczych od dnia złożenia zamówienia przez upoważnione przez Zamawiającego osoby. Minimalny termin realizacji dostaw, jaki może zaoferować wykonawca to 1 dzień roboczy. Maksymalny termin jaki może zaoferować wykonawca to 4 dni robocze. Wysokość przyznanych punktów będzie zależała od długości zaproponowanego przez Wykonawcę terminu, w którym każdorazowo będzie następować realizacja dostaw (pojedynczych zamówień) licząc od dnia złożenia zamówienia przez upoważnione przez Zamawiającego osoby.

Punktacja zostanie przyznana następująco:

- Termin realizacji dostawy jednorazowej – 4 dni – 10 pkt
- Termin realizacji dostawy jednorazowej – 3 dni – 20 pkt
- Termin realizacji dostawy jednorazowej – 2 dni – 30 pkt
- Termin realizacji dostawy jednorazowej – 1 dzień – 40 pkt

Jeśli termin realizacji dostawy jednorazowej nie zostanie podany w formularzu ofertowym, zostanie to potraktowane przez Zamawiającego jak termin dłuższy niż 4 dni, w takim przypadku oferta otrzyma 0 punktów.

W przypadku zaoferowania przez Wykonawcę terminu realizacji dostawy jednorazowej w tym samym dniu co złożone zamówienie oferta otrzyma maksymalną liczbę punktów w tym kryterium, tj. 40 pkt.

Sposób obliczenia ostatecznej oceny ofert: $S = C + T$, gdzie:

S – suma przyznanych punktów ze składowych będących częściowymi kryteriami oceny ofert;

C, T – zgodnie z definicjami jak powyżej.

Łącznie oferta najkorzystniejsza może uzyskać maksymalnie 100 pkt.

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

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

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

4.3.2.) Sposób określania wagi kryteriów oceny ofert: Punktowo

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

Kryterium 1

4.3.5.) Nazwa kryterium: Cena

4.3.6.) Waga: 60

Kryterium 2

4.3.4.) Rodzaj kryterium: inne.

4.3.5.) Nazwa kryterium: Termin realizacji dostawy jednorazowej

4.3.6.) Waga: 40

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

Część 7

4.2.2.) Krótki opis przedmiotu zamówienia

Dostawa pieczywa i wyrobów piekarniczych.

Bułka grahamka - okrągła bułka z mąki graham z dodatkiem otrębów sztuki 110

Chleb żytni/mieszany - pieczywo mieszane wyrabiane z mąki żytniej i pszennej, na naturalnym zakwasie z dodatkiem drożdży, soli i innych surowców określonych recepturą, krojone w kromki. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 2 dni od daty dostawy. Opakowania jednostkowe - folia przeznaczona do kontaktu z żywnością. Opakowania jednostkowe powinny zabezpieczać produkt przed zniszczeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów i uszkodzeń mechanicznych, zawierać informację o składzie. sztuki 700
Chleb razowy +/- 0,5 kg - dobrze wyrośnięty, wypieczony, świeży, nie kruszący się, o właściwym smaku i zapachu, z nieodstającą skórką. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 2 dni od daty dostawy. Opakowania jednostkowe – folia przeznaczona do kontaktu z żywnością. Opakowania jednostkowe powinny zabezpieczać produkt przed zniszczeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów i

uszkodzeń mechanicznych, zawierać informację o składzie. sztuki 430

Bułka pszenna - okrągła bułka pszenna z chrupiącą skórką sztuki 1850

Pączek z czekoladą - z nadzieniem, otrzymany z ciasta drożdżowego (ciasto z połączenia mąki, tłuszczu, jaj, cukru i innych surowców, spulchnione drożdżami, smażony w tłuszczu, wykańczane lukrem lub cukrem pudrem. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 2 dni od daty dostawy sztuki 100

Pączek z konfiturą - z nadzieniem, otrzymany z ciasta drożdżowego (ciasto z połączenia mąki, tłuszczu, jaj, cukru i innych surowców, spulchnione drożdżami, smażony w tłuszczu, wykańczane lukrem lub cukrem pudrem. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 2 dni od daty dostawy sztuki 100

Rogal – bułka w kształcie rogała. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 2 dni od daty dostawy. sztuki 210

Bułka maślana - okrągła bułka pszenna, o niskiej zawartości cukru. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 2 dni od daty dostawy. sztuki 510

Bułka wrocławska – bułka pszenna, podłużna, krojona. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 2 dni od daty dostawy. sztuki 150

Chałka – bułka pszenna, pleciona, Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 2 dni od daty dostawy. sztuki 30

Drożdżówka (różne smaki) – o zawartości cukru do 15g/100g, zawartości tłuszczu do 10g/100g. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 2 dni od daty dostawy. sztuki 250

Chleb bezglutenowy +/- 250 g bez glutenu. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 2 dni od daty dostawy. sztuki 40

Bułka bezglutenowa – okrągła, bez glutenu. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 2 dni od daty dostawy. sztuki 40

4.2.6.) Główny 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: do 2023-09-30

4.2.11.) Zamawiający przewiduje wznowienia: Nie

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

4.3.) Kryteria oceny ofert:

4.3.1.) Sposób oceny ofert: Przy wyborze ofert Zamawiający będzie się kierował następującymi kryteriami oceny ofert:

Cena (C) – waga kryterium 60 %

Termin realizacji dostawy jednorazowej (T) – waga kryterium 40%

Zasady oceny ofert w poszczególnych kryteriach:

Cena (C) – waga 60%

W ramach kryterium „Cena” ocena ofert zostanie dokonana przy zastosowaniu wzoru:

$$C = (C_n/C_o) \times 60\% \times 100$$

gdzie:

C – liczba punktów w ramach kryterium „Cena”,

C_n - najniższa cena spośród ofert ocenianych

C_o - cena oferty ocenianej

Podstawą przyznania punktów w kryterium „cena” będzie cena ofertowa brutto podana przez Wykonawcę w Formularzu Ofertowym.

Cena ofertowa brutto musi uwzględniać wszelkie koszty jakie Wykonawca poniesie w związku z realizacją przedmiotu zamówienia.

Z uwagi na postanowienia art. 225 ust. 1 PZP, jeżeli złożono ofertę, której wybór prowadziłby do powstania u Zamawiającego obowiązku podatkowego zgodnie z przepisami o podatku od towarów i usług, Zamawiający w celu oceny takiej oferty dolicza do przedstawionej w niej ceny podatek od towarów i usług, który miałby obowiązek rozliczyć zgodnie z tymi przepisami.

Termin realizacji dostawy jednorazowej (T) – waga 40%

W ramach kryterium Termin realizacji dostawy jednorazowej (T) oceniany będzie czas realizacji dostaw, liczony w dniach roboczych od dnia złożenia zamówienia przez upoważnione przez Zamawiającego osoby. Minimalny termin realizacji dostaw, jaki może zaoferować wykonawca to 1 dzień roboczy. Maksymalny termin jaki może zaoferować wykonawca to 4 dni robocze. Wysokość przyznanych punktów będzie zależała od długości zaproponowanego przez Wykonawcę terminu, w którym każdorazowo będzie następować realizacja dostaw (pojedynczych zamówień) licząc od dnia złożenia zamówienia przez upoważnione przez Zamawiającego osoby.

Punktacją zostanie przyznana następująco:

- Termin realizacji dostawy jednorazowej – 4 dni – 10 pkt

- Termin realizacji dostawy jednorazowej – 3 dni – 20 pkt

- Termin realizacji dostawy jednorazowej – 2 dni – 30 pkt

- Termin realizacji dostawy jednorazowej – 1 dzień – 40 pkt

Jeśli termin realizacji dostawy jednorazowej nie zostanie podany w formularzu ofertowym, zostanie to potraktowane przez Zamawiającego jak termin dłuższy niż 4 dni, w takim przypadku oferta otrzyma 0 punktów.

W przypadku zaoferowania przez Wykonawcę terminu realizacji dostawy jednorazowej w tym samym dniu co złożone zamówienie

oferta otrzyma maksymalną liczbę punktów w tym kryterium, tj. 40 pkt.

Sposób obliczenia ostatecznej oceny ofert: $S = C + T$, gdzie:

S – suma przyznanych punktów ze składowych będących cząstkowymi kryteriami oceny ofert;

C, T – zgodnie z definicjami jak powyżej.

Łącznie oferta najkorzystniejsza może uzyskać maksymalnie 100 pkt.

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

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

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

4.3.2.) Sposób określania wagi kryteriów oceny ofert: Punktowo

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

Kryterium 1

4.3.5.) Nazwa kryterium: Cena

4.3.6.) Waga: 60

Kryterium 2

4.3.4.) Rodzaj kryterium: inne.

4.3.5.) Nazwa kryterium: Termin realizacji dostawy jednorazowej

4.3.6.) Waga: 40

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 4

Art. 109 ust. 1 pkt 5

Art. 109 ust. 1 pkt 7

5.3.) Warunki udziału w postępowaniu: Tak

5.4.) Nazwa i opis warunków udziału w postępowaniu.

W postępowaniu mogą brać udział Wykonawcy, którzy nie podlegają wykluczeniu z postępowania na warunkach określonych w dziale 6 SWZ oraz spełniają warunki udziału w postępowaniu 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 ten warunek za spełniony, jeżeli Wykonawca wykaże, że w okresie ostatnich 3 lat od dnia, w którym upływa termin składania ofert (a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy – w tym okresie): wykonał co najmniej 2 dostawy artykułów spożywczych o wartości min. 20 000 zł brutto.

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: Aktualne na dzień składania ofert oświadczenie o niepodleganiu wykluczeniu na podstawie art. 108 ust. 1 oraz art. 109 ust. 1 pkt 1), pkt 4) ustawy (w formie elektronicznej lub w postaci elektronicznej opatrzonej podpisem zaufanym lub podpisem osobistym), według wzoru stanowiącego załącznik do SWZ. – załącznik nr 2

Odpisu lub informacji 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 (w formie elektronicznej lub

w postaci elektronicznej opatrzonej podpisem zaufanym lub podpisem osobistym).
Oświadczenie Wykonawcy w zakresie art. 108 ust. 1 pkt 5 ustawy z dnia 11 września 2019 r. – Prawo zamówień publicznych, o braku przynależności do tej samej grupy kapitałowej, w rozumieniu ustawy z dnia 16 lutego 2007 r. o ochronie konkurencji i konsumentów, z innymi wykonawcami, którzy złożyli odrębne oferty, lub oświadczenie o przynależności do grupy kapitałowej z oświadczeniem,
że przygotowali te oferty niezależnie od siebie – załącznik nr 6 do SWZ

5.7.) Wykaz przedmiotowych środków dowodowych na potwierdzenie spełniania warunków udziału w postępowaniu: b)
Aktualne na dzień składania ofert oświadczenie o spełnianiu warunków udziału w postępowaniu, o których mowa w art. 112 ust. 2 ustawy (w formie elektronicznej lub w postaci elektronicznej opatrzonej podpisem zaufanym lub podpisem osobistym), według wzoru stanowiącego załącznik do SWZ. – załącznik nr 3

5.8.) Wykaz przedmiotowych środków dowodowych:

Zamawiający nie wymaga od wykonawców przedłożenia przedmiotowych środków dowodowych.

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

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

SEKCJA VII - PROJEKTOWANE POSTANOWIENIA UMOWY

7.1.) Zamawiający przewiduje udzielenia zaliczek: Nie

7.3.) Zamawiający przewiduje zmiany umowy: Tak

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

Zamawiający przewiduje możliwość zmiany zawartej umowy w stosunku do treści wybranej oferty w zakresie uregulowanym w art. 454-455 PZP oraz wskazanym we Wzorze Umowy, stanowiącym Załącznik nr 7 do SWZ.

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

SEKCJA VIII – PROCEDURA

8.1.) Termin składania ofert: 2022-08-22 11:00

8.2.) Miejsce składania ofert: miniportal.uzp.gov.pl

8.3.) Termin otwarcia ofert: 2022-08-22 11:30

8.4.) Termin związania ofertą: 30 dni