

**Ogłoszenie o zamówieniu
Dostawy**

Dostawa żywności na potrzeby Domu Pomocy Społecznej „Zacisze” z podziałem na 9 części

SEKCJA I - ZAMAWIAJĄCY

1.1.) Rola zamawiającego

Postępowanie prowadzone jest samodzielnie przez zamawiającego

1.2.) Nazwa zamawiającego: DOM POMOCY SPOŁECZNEJ "ZACISZE"

1.4) Krajowy Numer Identyfikacyjny: REGON 000686641

1.5) Adres zamawiającego

1.5.1.) Ulica: ul. Traktorzystów 42

1.5.2.) Miejscowość: Katowice

1.5.3.) Kod pocztowy: 40-695

1.5.4.) Województwo: śląskie

1.5.5.) Kraj: Polska

1.5.6.) Lokalizacja NUTS 3: PL22A - Katowicki

1.5.7.) Numer telefonu: 322025432

1.5.8.) Numer faksu: 322028791

1.5.9.) Adres poczty elektronicznej: przetargi@dpszacisze.katowice.pl

1.5.10.) Adres strony internetowej zamawiającego: <https://www.biuletyn.abip.pl/dpszacisze/>

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

1.7.) Przedmiot działalności zamawiającego: Inna działalność

Pomoc społeczna

SEKCJA II – INFORMACJE PODSTAWOWE

2.1.) Ogłoszenie dotyczy:

Zamówienia publicznego

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

2.3.) Nazwa zamówienia albo umowy ramowej:

Dostawa żywności na potrzeby Domu Pomocy Społecznej „Zacisze” z podziałem na 9 części

2.4.) Identyfikator postępowania: ocds-148610-c7ece332-4c39-11ec-8c2d-66c2f1230e9c

2.5.) Numer ogłoszenia: 2021/BZP 00279926/02

2.6.) Wersja ogłoszenia: 02

2.7.) Data ogłoszenia: 2021-11-23 11:40

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

2.9.) Numer planu postępowań w BZP: 2021/BZP 00011020/01/P

2.10.) Identyfikator pozycji planu postępowań:

1.2.1 Dostawa żywności na potrzeby Domu Pomocy Społecznej "Zacisze" z podziałem na 9 pakietów (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 1 ustawy

SEKCJA III – UDOSTĘPNIANIE DOKUMENTÓW ZAMÓWIENIA I KOMUNIKACJA

3.1.) Adres strony internetowej prowadzonego postępowania

<https://www.biuletyn.abip.pl/dpszacisze/>

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 drogą elektroniczną przy użyciu miniPortalu, który dostępny jest pod adresem: <https://miniportal.uzp.gov.pl/> oraz ePUAPu dostępnego pod adresem <https://epuap.gov.pl/wps/portal/> oraz poczty elektronicznej: przetargi@dpszacisze.katowice.pl

3.6.) Wymagania techniczne i organizacyjne dotyczące korespondencji elektronicznej:

Wykonawca zamierzający wziąć udział w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego, musi posiadać konto na ePUAP. Wykonawca posiadający konto na ePUAP ma dostęp do formularzy: „Formularz do złożenia, zmiany, wycofania oferty lub wniosku” oraz „Formularz 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 (dostępnym pod adresem: <https://miniportal.uzp.gov.pl/WarunkiUslugi>) oraz Warunkach korzystania

z elektronicznej platformy usług administracji publicznej (ePUAP) (dostępnych pod adresem: <https://epuap.gov.pl/wps/portal/strefa-klienta/regulamin>).

Maksymalny rozmiar plików przesyłanych za pośrednictwem dedykowanych formularzy: „Formularz do złożenia, zmiany, wycofania oferty lub wniosku”

i „Formularz 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 (numer identyfikacyjny postępowania generowany przez miniPortal) w informacjach zawartych w SWZ. Dane postępowania

można również wyszukać na liście wszystkich postępowań w miniPortalu, klikając wcześniej opcję „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): szczegóły zawiera SWZ punkt 37

3.16.) RODO (ograniczenia stosowania): szczegóły zawiera SWZ punkt 37

SEKCJA IV – PRZEDMIOT ZAMÓWIENIA

4.1.1.) Przed wszczęciem postępowania przeprowadzono konsultacje rynkowe: Nie

4.1.2.) Numer referencyjny: KP.260.1.2021

4.1.3.) Rodzaj zamówienia: Dostawy

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

4.1.8.) Możliwe jest składanie ofert częściowych: Tak

4.1.9.) Liczba części: 9

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

Boczek wędzony parzony 70 kg

Flaki wołowe – krojone 150 kg

Golonka wieprzowa 80 kg

Nogi wieprzowe 80 kg

Łopatka wieprzowa b/k 200 kg

Wołowe z kością – szponder 100 kg

Gulaszowe wołowe ekstra 100 kg

Goleń wołowa b/k 70 kg

Karczek wieprzowy b/k 150 kg

Żeberka wieprzowe mięsne paski 100 kg

Słonina 15 kg

Ozory wieprzowe 60 kg

Schab wieprzowy b/k 100 kg

Wołowina b/k zrazowa 30 kg

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

4.2.8.) Zamówienie obejmuje opcje: Nie

4.2.10.) Okres realizacji zamówienia albo umowy ramowej: od 2022-01-01 do 2022-12-31

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: Ocena ofert zostanie dokonana wg następującego wzoru (odpowiednio dla każdej części):

$P = \text{najniższa cena spośród nieodrzuconych ofert} / \text{cena oferty ocenianej} \times \text{waga}$
gdzie:

P - oznacza ilość punktów przyznanych ofercie w kryterium nr 1 „cena oferty”,

waga - stanowi procentowe znaczenie kryterium nr 1

Zamawiający zastosuje zaokrąglenie wyniku do dwóch miejsc po przecinku.

Za najkorzystniejszą w danej części zostanie uznana oferta, która spośród ofert niepodlegających odrzuceniu uzyska największą ilość punktów i tę ofertę Zamawiający wybierze do realizacji zamówienia. Pozostałe oferty otrzymają odpowiednio mniej punktów, wg powyższego wzoru.

4.3.2.) Sposób określania wagi kryteriów oceny ofert: Procentowo

4.3.3.) Stosowane kryteria oceny ofert: Wyłącznie kryterium ceny

Kryterium 1

4.3.5.) Nazwa kryterium: Cena

4.3.6.) Waga: 100

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

Część 2

4.2.2.) Krótki opis przedmiotu zamówienia

Kurczaki 700 kg

Filet z kurczaka 450 kg

Podudzie-pałka z kurczaka 450 kg

Filet z indyka 100 kg

Skrzydła z kurczaka 260 kg

Żołądki z kurczaka 50 kg

Żołądki z indyka 30 kg

Udziec z kurczaka b/k i skóry 80 kg

Wątroba drobiowa 100 kg

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

4.2.8.) Zamówienie obejmuje opcje: Nie

4.2.10.) Okres realizacji zamówienia albo umowy ramowej: od 2022-01-01 do 2022-12-31

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: Ocena ofert zostanie dokonana wg następującego wzoru (odpowiednio dla każdej części):

$P = \text{najniższa cena spośród nieodrzuconych ofert} / \text{cena oferty ocenianej} \times \text{waga}$
gdzie:

P - oznacza ilość punktów przyznanych ofercie w kryterium nr 1 „cena oferty”,

waga - stanowi procentowe znaczenie kryterium nr 1

Zamawiający zastosuje zaokrąglenie wyniku do dwóch miejsc po przecinku.

Za najkorzystniejszą w danej części zostanie uznana oferta, która spośród ofert niepodlegających odrzuceniu uzyska największą ilość punktów i tę ofertę Zamawiający wybierze do realizacji zamówienia. Pozostałe oferty otrzymają odpowiednio mniej punktów, wg powyższego wzoru.

4.3.2.) Sposób określania wagi kryteriów oceny ofert: Procentowo

4.3.3.) Stosowane kryteria oceny ofert: Wyłącznie kryterium ceny

Kryterium 1

4.3.5.) Nazwa kryterium: Cena

4.3.6.) Waga: 100

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

Część 3

4.2.2.) Krótki opis przedmiotu zamówienia

Kiełbasa podwawelska 65% mięsa 150 kg

Parówkowa 50% mięsa 250 kg

Parówka cienka 50% mięsa 100 kg

Serdelki drobiowe 50% mięsa 80 kg

Mortadela na bazie mięsa wieprzowego drobno zmielonego z przyprawami 120 kg

Kiełbasa szynkowa 65% mięsa 200 kg

Szynka wp.gotowana 80% mięsa 150 kg

Filet maślany z piersi indyka 77% b/skóry, parzony o wysokiej zawartości białka 60 kg

Szynka wp.pieczona 80% mięsa 80 kg

Polędwica sopocka drobiowa 50 kg

Szynka śląska 80% mięsa 100 kg

Polędwica sopocka 150 kg

Kaszanka 160 kg

Szynkowa z kurczaka 65% mięsa 80 kg

Szynka konserwowa 100 kg

Salceson z indyka 40 kg

Kiełbasa biała parzona 80 kg

Paszтетowa drobiowa z dodatkiem wieprzowiny-surowce drob. 40% surowce wieprz. 40% 80 kg

Mielonka wieprzowa 100 kg

Salceson włoski 40 kg

Krakowska parzona 100 kg

Żywiecka pieczona 150 kg

Pieczeń drobiowa 60 kg

Schab pieczony 50 kg

Polędwica z kurczaka 50 kg
Szynka wędzona z fileta z kurczaka 90% mięsa 100 kg
Indyk w galarecie 60 kg
Szynka krucha parzona 81% mięsa wieprzowego 50 kg
Paszтет pieczony-mięso 75% w tym mięso z kurczaka 41% mięso wieprz. 34% 30 kg
Kiełbasa śląska 65% mięsa 200 kg
Filet maślany z fileta z piersi kurczaka 85%,b/skóry,parzony 40 kg
Wędlina kminkowa 65% mięsa 100 kg

4.2.6.) Główny kod CPV: 15131130-5 - Wędliny

4.2.8.) Zamówienie obejmuje opcje: Nie

4.2.10.) Okres realizacji zamówienia albo umowy ramowej: od 2022-01-01 do 2022-12-31

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: Ocena ofert zostanie dokonana wg następującego wzoru (odpowiednio dla każdej części):

$P = \text{najniższa cena spośród nieodrzuconych ofert} / \text{cena oferty ocenianej} \times \text{waga}$
gdzie:

P - oznacza ilość punktów przyznanych ofercie w kryterium nr 1 „cena oferty”,

waga - stanowi procentowe znaczenie kryterium nr 1

Zamawiający zastosuje zaokrąglenie wyniku do dwóch miejsc po przecinku.

Za najkorzystniejszą w danej części zostanie uznana oferta, która spośród ofert niepodlegających odrzuceniu uzyska największą ilość punktów i tę ofertę Zamawiający wybierze do realizacji zamówienia. Pozostałe oferty otrzymają odpowiednio mniej punktów, wg powyższego wzoru.

4.3.2.) Sposób określania wagi kryteriów oceny ofert: Procentowo

4.3.3.) Stosowane kryteria oceny ofert: Wyłącznie kryterium ceny

Kryterium 1

4.3.5.) Nazwa kryterium: Cena

4.3.6.) Waga: 100

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

Część 4

4.2.2.) Krótki opis przedmiotu zamówienia

Brukselka gat.I 40 kg
Brokuły gat.I 200 kg
Barszcz ukraiński gat.I 25 kg
Fasola szparagowa zielona gat.I 100 kg
Fasola szparagowa żółta gat.I 100 kg
Marchew kostka gat.I 25 kg
Mieszanka 7- skł. gat.I 100 kg
Szpinak 2.0kg gat.I 60 kg
Kalafior gat.I 100 kg

Włoszczyzna paski gat.I 250 kg
Bukiet kwiatowy warzyw gat.I 125 kg
Mieszanka kompotowa gat.I 500 kg
Wiśnia drylowana gat.I 25 kg
Truskawka mrożona gat.I 80 kg
Śliwka drylowana gat.I 50 kg
Placki ziemniaczane 1.0kg 150 szt.
Pierogi z mięsem typu Alex-Pol 150 kg
Kluski śląskie typu Alex-Pol 150 kg
Pyzy ziemniaczane typu Alex-Pol 80 kg
Uszka z mięsem typu Alex-Pol 60 kg
Porzeczka czarna gat.I 500 kg
Aronia gat.I 30 kg
Malina cała gat.I 20 kg
Pierogi ruskie typu Alex-Pol 50 kg
Pyzy ziemniaczane z mięsem typu Alex-Pol 150 kg
Pierogi z serem typu Alex-Pol 50 kg

4.2.6.) Główny kod CPV: 15331100-8 - Warzywa świeże lub mrożone

4.2.8.) Zamówienie obejmuje opcje: Nie

4.2.10.) Okres realizacji zamówienia albo umowy ramowej: od 2022-01-01 do 2022-12-31

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: Ocena ofert zostanie dokonana wg następującego wzoru (odpowiednio dla każdej części):

$P = \text{najniższa cena spośród nieodrzuconych ofert} / \text{cena oferty ocenianej} \times \text{waga}$

gdzie:

P - oznacza ilość punktów przyznanych ofercie w kryterium nr 1 „cena oferty”,

waga - stanowi procentowe znaczenie kryterium nr 1

Zamawiający zastosuje zaokrąglenie wyniku do dwóch miejsc po przecinku.

Za najkorzystniejszą w danej części zostanie uznana oferta, która spośród ofert niepodlegających odrzuceniu uzyska największą ilość punktów i tę ofertę Zamawiający wybierze do realizacji zamówienia. Pozostałe oferty otrzymają odpowiednio mniej punktów, wg powyższego wzoru.

4.3.2.) Sposób określania wagi kryteriów oceny ofert: Procentowo

4.3.3.) Stosowane kryteria oceny ofert: Wyłącznie kryterium ceny

Kryterium 1

4.3.5.) Nazwa kryterium: Cena

4.3.6.) Waga: 100

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

Część 5

4.2.2.) Krótki opis przedmiotu zamówienia

Dżem truskawkowy(100g owoców/na 100g dżemu) 220g-300g 200 szt.
Dżem czarna porzeczka(100g owoców/na 100g dżemu) 220g-300g 200 szt.
Dżem wiśniowy(100g owoców/na 100g dżemu) 220g-300g 200 szt.
Dżem morelowy(100g owoców/na 100g dżemu 220g-300g 200 szt.
Dżem brzoskwinowy(100g owoców/na 100g dżemu) 220g-300g 100 szt.
Powidła śliwkowe ok.310g 100 szt.
Jogurt naturalny 150g-175g 1500 szt.
Jogurt naturalny 300g-400g 250 szt.
Jogurt owocowy 150g 2000 szt.
Kefir 200g-250g 2300 szt.
Masło extra 82% tł. 200g. 5700 szt.
Mleko 2% 0,9 l - folia 11000 szt.
Mleko 2% 1,0 - karton 200 szt.
Mleko zagęszczone niesł. 500g 4%tł. 160 szt.
Margaryna mleczna 250g 1000 szt.
Olej 1,0 l rzepakowy 130 szt.
Olej 0,5 l rzepakowy 30 szt.
Pasztet drobiowy 50g 2000 szt.
Ser żółty twardy salami kl.I 120 kg
Ser żółty pełnotłusty typ holendersko-szwajcarski kl.I 50 kg
Ser topiony typu złoty ementaler 100g 4000 szt.
Ser homogenizowany naturalny 150g 1600 szt.
Ser twarogowy kanapkowy 150g 400 szt.
Śmietana 18% 200g 1000 szt.
Twaróg półtłusty 500 kg
Ser homog.owocowy 140g -150g 3500 szt.
Twaróg ziarnisty 150g 720 szt.
Ser domowy smażony chudy 120 kg
Śmietana spray 250g 50 szt.
Kaszka mleczna 150g 700 szt.
Deser budyniowy 125g 300 szt.
Deser serniczkowy 150g 400 szt.
Ser pleśniowy camembert 120g 100 szt.
Masło roślinne kubek 500g 50 szt.
Ser żółty pełnotłusty typ holenderski kl.I 80 kg
Ser śmietankowy do smarowania - różne smaki 135g 300 szt.
Ser topiony typu złoty ementaler 17,5g (różne smaki) 1600 szt.
Ser naturalny typu Bieluch 150g 1000 szt.
Dżem 25g 800 szt.

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

4.2.7.) Dodatkowy kod CPV:

15332290-3 - Dżemy

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 2022-01-01 do 2022-12-31

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: Ocena ofert zostanie dokonana wg następującego wzoru (odpowiednio dla każdej części):

$P = \text{najniższa cena spośród nieodrzuconych ofert} / \text{cena oferty ocenianej} \times \text{waga}$
gdzie:

P - oznacza ilość punktów przyznanych ofercie w kryterium nr 1 „cena oferty”,

waga - stanowi procentowe znaczenie kryterium nr 1

Zamawiający zastosuje zaokrąglenie wyniku do dwóch miejsc po przecinku.

Za najkorzystniejszą w danej części zostanie uznana oferta, która spośród ofert niepodlegających odrzuceniu uzyska największą ilość punktów i tę ofertę Zamawiający wybierze do realizacji zamówienia. Pozostałe oferty otrzymają odpowiednio mniej punktów, wg powyższego wzoru.

4.3.2.) Sposób określania wagi kryteriów oceny ofert: Procentowo

4.3.3.) Stosowane kryteria oceny ofert: Wyłącznie kryterium ceny

Kryterium 1

4.3.5.) Nazwa kryterium: Cena

4.3.6.) Waga: 100

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

Część 6**4.2.2.) Krótki opis przedmiotu zamówienia**

Bułka tarta 60 kg

Bułka pszenna 50 g 15800 szt.

Baton 400 g 7 szt.

Chleb mieszany 1.0 kg 6600 szt.

Chałki 350 g 2200 szt.

Chleb razowy z mąki żytniej 800 g 300 szt.

Ciasto jogurtowe z owocami 100 kg

Ciasto serowo-wiśniowe 100 kg

Piernik z marmoladą i kremem 100 kg

Drożdżówki 80-100 g (ser,budyń,marmolada) 1500 szt.

Sernik 90 kg

Szarlotka na cieście kruchym 100 kg

Pączki 80g 200 szt.

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

4.2.8.) Zamówienie obejmuje opcje: Nie

4.2.10.) Okres realizacji zamówienia albo umowy ramowej: od 2022-01-01 do 2022-12-31

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: Ocena ofert zostanie dokonana wg następującego wzoru (odpowiednio dla każdej części):

$P = \text{najniższa cena spośród nieodrzuconych ofert} / \text{cena oferty ocenianej} \times \text{waga}$
gdzie:

P - oznacza ilość punktów przyznanych ofercie w kryterium nr 1 „cena oferty”,

waga - stanowi procentowe znaczenie kryterium nr 1

Zamawiający stosuje zaokrąglenie wyniku do dwóch miejsc po przecinku.

Za najkorzystniejszą w danej części zostanie uznana oferta, która spośród ofert niepodlegających odrzuceniu uzyska największą ilość punktów i tę ofertę Zamawiający wybierze do realizacji zamówienia. Pozostałe oferty otrzymają odpowiednio mniej punktów, wg powyższego wzoru.

4.3.2.) Sposób określania wagi kryteriów oceny ofert: Procentowo

4.3.3.) Stosowane kryteria oceny ofert: Wyłącznie kryterium ceny

Kryterium 1

4.3.5.) Nazwa kryterium: Cena

4.3.6.) Waga: 100

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

Część 7

4.2.2.) Krótki opis przedmiotu zamówienia

Budyń bez cukru i sztucznych barwników 40g 1000 szt.

Bazylija 20g 50 szt.

Zioła prowansalskie 20g 50 szt.

Tymianek 20g 50 szt.

Herbatniki Petit Beurre 100g 500 szt.

Cynamon 15g 150 szt.

Cukier 1600 kg

Cukier puder 12 kg

Ciastka w czekoladzie mlecznej 35% 42 kg

Ciastka kruche o smaku maślanym 20 kg

Krakersy 30 kg

Cukier waniliowy 16g 150 szt.

Czekolada mleczna 100g 30% kakao 100 szt.

Czekolada gorzka 100g 60% kakao 300 szt.

Ciastka b/c 70-125g 900 szt.

Przyprawa do piernika 20g 20 szt.

Soda oczyszczona 35% 30 szt.

Gałka muskatowa 10g 10 szt.

Galaretki owocowa 75g 350 szt.

Herbata ekspresowa 100szt. typu Lipton 60 szt.

Herbata liściasta 100g 1000 szt.

Imbir 20g 15 szt.

Kminek mielony 20 g 100 szt.

Kasza jęczmienna średnia 100 kg

Kasza gryczana 80 kg

Kasza manna 150 kg

Kawa zbożowa rozpuszczalna typu Inka 150g 450 szt.

Kleik ryżowy 160 g 80 szt.

Kisiel 40 g 400 szt.

Kawa rozpuszczalna typu nescafe classic 200g 50 szt.

Liść laurowy 10 g 60 szt.
Makaron nitki-tradycyjny 150 kg
Makaron gwiazdka 80 kg
Makaron świderki, łazanka kolanka, muszelka 100% durum 250 kg
Mąka pszenna 300 kg
Musztarda 210 g 500 szt.
Majeranek 10 g 100 szt.
Majonez typu Winiary 400ml 50 szt.
Mąka ziemniaczana 150 kg
Przyprawa w płynie typu „Magii” 1,0 l 60 szt.
Miód wielokwiatowy 25 g 3000 szt.
Miód sztuczny 380g 10 szt.
Napój kakaowy granulowany 300g 200 szt.
Kakao naturalne typu Wawel 100 g 60 szt.
Ocet spirytusowy 500 ml 30 szt.
Pieprz ziołowy 20g 50 szt.
Pieprz mielony czarny 20 g 250 szt.
Płatki kukurydziane 250g 200 szt.
Płatki owsiane 500g 250 szt.
Pierniki w czekoladzie 30% kakao 50 kg
Proszek do pieczenia 30g 160 szt.
Papryka mielona słodka 20g 130 szt.
Ryż biały długoziarnisty 220 kg
Sól 220 kg
Suchary b/c 285 g 80 szt.
Przyprawa do potraw 200g 65 szt.
Wafle w czekoladzie mlecznej 35% 42 kg
Wafle z nadzieniem 42 kg
Wafle ryżowe 100 g 80 szt.
Wafle kakaowe typu prince-polo 40g 600 szt.
Ziele angielskie 15g 100 szt.
Curry 20 szt.
Herbata ekspresowa Earl Grey 100szt. 5 szt.
Listki waflowe b/c 38g 150 szt.
Krakersy mix. drobne 90g 1000 szt.
Wafle z nadzieniem b/cukru, glutenu, laktozy 95g 200 szt.
Żelatyna 50 g 160 szt.

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

4.2.8.) Zamówienie obejmuje opcje: Nie

4.2.10.) Okres realizacji zamówienia albo umowy ramowej: od 2022-01-01 do 2022-12-31

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: Ocena ofert zostanie dokonana wg następującego wzoru (odpowiednio dla każdej części):

$P = \text{najniższa cena spośród nieodrzuconych ofert} / \text{cena oferty ocenianej} \times \text{waga}$
gdzie:

P - oznacza ilość punktów przyznanych ofercie w kryterium nr 1 „cena oferty”,

waga - stanowi procentowe znaczenie kryterium nr 1

Zamawiający zastosuje zaokrąglenie wyniku do dwóch miejsc po przecinku.

Za najkorzystniejszą w danej części zostanie uznana oferta, która spośród ofert niepodlegających odrzuceniu uzyska największą ilość punktów i tę ofertę Zamawiający wybierze do realizacji zamówienia. Pozostałe oferty otrzymają odpowiednio mniej punktów, wg powyższego wzoru.

4.3.2.) Sposób określania wagi kryteriów oceny ofert: Procentowo

4.3.3.) Stosowane kryteria oceny ofert: Wyłącznie kryterium ceny

Kryterium 1

4.3.5.) Nazwa kryterium: Cena

4.3.6.) Waga: 100

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

Część 8

4.2.2.) Krótki opis przedmiotu zamówienia

Makrela wędzona 100 kg

Miruna b/s SHP 100 kg

Dorsz atlantycki (czarniak) SHP 70 kg

Filet śledziowy ala matjas 80 kg

Filet śledziowy opiekany 120 kg

Filet śledziowy w pomidorach 170 g 500 szt

Filet z makreli w pomidorach 170 g 500 szt

Tuńczyk w kawałkach w oleju 170g 200 szt.

Tuńczyk w sosie własnym 170g 200 szt.

Filet śledziowy w oleju - 170 g 200 szt

Filet z makreli w oleju - 170 g 200 szt

Paprykarz szczeciński 135g 400 szt.

Karp patroszony b/głowy 30 kg

4.2.6.) Główny kod CPV: 15200000-0 - Ryby przetworzone i konserwowane

4.2.8.) Zamówienie obejmuje opcje: Nie

4.2.10.) Okres realizacji zamówienia albo umowy ramowej: od 2022-01-01 do 2022-12-31

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: Ocena ofert zostanie dokonana wg następującego wzoru (odpowiednio dla każdej części):

$P = \text{najniższa cena spośród nieodrzuconych ofert} / \text{cena oferty ocenianej} \times \text{waga}$

gdzie:

P - oznacza ilość punktów przyznanych ofercie w kryterium nr 1 „cena oferty”,

waga - stanowi procentowe znaczenie kryterium nr 1

Zamawiający zastosuje zaokrąglenie wyniku do dwóch miejsc po przecinku.

Za najkorzystniejszą w danej części zostanie uznana oferta, która spośród ofert niepodlegających odrzuceniu uzyska największą ilość punktów i tę ofertę Zamawiający wybierze do realizacji

zamówienia. Pozostałe oferty otrzymają odpowiednio mniej punktów, wg powyższego wzoru.

4.3.2.) Sposób określania wagi kryteriów oceny ofert: Procentowo

4.3.3.) Stosowane kryteria oceny ofert: Wyłącznie kryterium ceny

Kryterium 1

4.3.5.) Nazwa kryterium: Cena

4.3.6.) Waga: 100

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

Część 9

4.2.2.) Krótki opis przedmiotu zamówienia

Jajka dezynfekowane promieniami UV rozm. L (63g-73g) 18000 szt

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

4.2.8.) Zamówienie obejmuje opcje: Nie

4.2.10.) Okres realizacji zamówienia albo umowy ramowej: od 2022-01-01 do 2022-12-31

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: Ocena ofert zostanie dokonana wg następującego wzoru (odpowiednio dla każdej części):

$P = \text{najniższa cena spośród nieodrzuconych ofert} / \text{cena oferty ocenianej} \times \text{waga}$

gdzie:

P - oznacza ilość punktów przyznanych ofercie w kryterium nr 1 „cena oferty”,

waga - stanowi procentowe znaczenie kryterium nr 1

Zamawiający zastosuje zaokrąglenie wyniku do dwóch miejsc po przecinku.

Za najkorzystniejszą w danej części zostanie uznana oferta, która spośród ofert niepodlegających odrzuceniu uzyska największą ilość punktów i tę ofertę Zamawiający wybierze do realizacji zamówienia. Pozostałe oferty otrzymają odpowiednio mniej punktów, wg powyższego wzoru.

4.3.2.) Sposób określania wagi kryteriów oceny ofert: Procentowo

4.3.3.) Stosowane kryteria oceny ofert: Wyłącznie kryterium ceny

Kryterium 1

4.3.5.) Nazwa kryterium: Cena

4.3.6.) Waga: 100

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

SEKCJA V - KWALIFIKACJA WYKONAWCÓW

5.1.) Zamawiający przewiduje fakultatywne podstawy wykluczenia: Tak

5.2.) Fakultatywne podstawy wykluczenia:

Art. 109 ust. 1 pkt 4

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

Zamawiający wymaga złożenia do oferty oświadczenia o którym mowa w art. 125 ust. 1 ustawy Pzp o niepodleganiu wykluczeniu z postępowania w zakresie jak we wzorze oświadczenia, który stanowi załącznik nr 3 do SWZ. Oświadczenie stanowi dowód potwierdzający brak podstaw wykluczenia z postępowania na dzień składania ofert.

5.11.) Wykaz innych wymaganych oświadczeń lub dokumentów:

1) Wypełniony FORMULARZ OFERTOWY, który stanowi Załącznik nr 2 do SWZ.

Do oferty należy dołączyć aktualne dokumenty potwierdzające status prawny Wykonawcy, np. odpis z właściwego rejestru lub z centralnej ewidencji i informacji o działalności gospodarczej. Oferta nie musi zawierać tych dokumentów w przypadku wskazania przez Wykonawcę, że są one dostępne w formie elektronicznej pod określonymi adresami internetowymi ogólnodostępnych i bezpłatnych baz danych. FORMULARZ OFERTOWY musi zawierać oświadczenie Wykonawcy w zakresie wypełnienia obowiązków informacyjnych przewidzianych w art. 13 lub art. 14 RODO.

2) FORMULARZ CENOWY – stanowiący Załącznik nr 1 SWZ; formularz cenowy powinien być wypełniony w zależności od części zamówienia, na którą składana jest oferta.

Wykonawca składający ofertę na daną część zobowiązany jest zaoferować pełny asortyment (wszystkie produkty) objęty niniejszą częścią w ilościach wymaganych przez Zamawiającego, pominięcie, usunięcie lub przekreślenie produktu może stanowić o niezgodności oferty z treścią SWZ i stanowić podstawę do odrzucenia oferty.

3) OŚWIADCZENIE O NIEPODLEGANIU WYKLUCZENIU, o którym mowa w art. 125 ust. 1 ustawy Pzp, w zakresie wskazanym przez Zamawiającego – wypełniony Załącznik nr 3 do SWZ stanowiący oświadczenie dotyczące odpowiednio: Wykonawcy; każdego ze współników konsorcjum (w przypadku składania oferty wspólnej) oraz każdego ze współników spółki cywilnej.

4) PEŁNOMOCNICTWO ustanowione do reprezentowania Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia publicznego (jeżeli dotyczy).

W przypadku składania oferty wspólnej przez kilku przedsiębiorców (tzw. Konsorcjum) współnicy muszą ustanowić pełnomocnika do reprezentowania ich w postępowaniu o udzielenie zamówienia albo reprezentowania w postępowaniu i zawarcia umowy. Do oferty należy dołączyć stosowne pełnomocnictwo, podpisane elektronicznie przez osoby upoważnione do składania oświadczeń woli każdego ze współników.

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:**

W przypadku składania oferty wspólnej przez kilku przedsiębiorców (tzw. Konsorcjum) współnicy muszą ustanowić pełnomocnika do reprezentowania ich

w postępowaniu o udzielenie zamówienia albo reprezentowania w postępowaniu i zawarcia umowy. Do oferty należy dołączyć stosowne pełnomocnictwo, podpisane elektronicznie przez osoby upoważnione do składania oświadczeń woli każdego ze współników.

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:

- 1) strony umowy w przypadku następstwa prawnego wynikające z odrębnych przepisów;
- 2) wynagrodzenia Wykonawcy (w tym cen jednostkowych) brutto, w przypadku zmiany przepisów obowiązujących dot. podatku VAT;
- 3) podwyższenia cen jednostkowych określonego produktu w sytuacji wzrostu cen na rynku.

Niniejsza zmiana może nastąpić nie częściej niż raz na kwartał i w wysokości nie wyższej niż o wskaźnik wzrostu cen towarów i usług konsumpcyjnych za poprzedni kwartał publikowany w Monitorze Polskim (tzw. klauzula waloryzacyjna). W takim przypadku ceny zostaną podwyższone z pierwszym dniem miesiąca następującego po miesiącu, w którym złożono pismo wnioskujące o zmianę;

4) nazwy produktu (producenta) pod warunkiem zaoferowania produktów nie gorszych jakościowo od dotychczas dostarczanych przy jednoczesnym zachowaniu dotychczasowych lub niższych cen jednostkowych.

Niniejsza zmiana może nastąpić w przypadku :

- a) zaprzestania produkcji danego asortymentu przez producenta,
- b) zmiany gramatury danej pozycji asortymentowej przez producenta produktu,
- c) niedostępności produktu na rynku powyżej 14 dni kalendarzowych,

5) treści umowy w sytuacji wynikłej ze zmiany regulacji prawnych obowiązujących w dniu jej zawarcia.

2. Dokonanie zmiany umowy w zakresie jw. wymaga uprzedniego złożenia na piśmie wniosku Wykonawcy wykazującego zasadność wprowadzenia zmian i zgody Zamawiającego na jej dokonanie lub przedłożenia propozycji zmiany przez Zamawiającego.

3. Jakiegokolwiek zmiany nin. umowy wymagają – pod rygorem nieważności – zachowania formy pisemnej w postaci aneksu, z zastrzeżeniem ust.4.

4. Strony uzgadniają możliwość obniżenia ceny jednostkowej określonego produktu w przypadku obniżenia cen produktów na rynku (np. określenie ceny sugerowanej) lub udzielenia bonifikaty przez Wykonawcę w stosunku do ceny oferty, na podstawie której została zawarta niniejsza umowa. Niniejsza zmiana ceny jednostkowej mająca charakter jednorazowej promocji nie powoduje zmiany treści umowy;

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

SEKCJA VIII – PROCEDURA

8.1.) Termin składania ofert: 2021-12-02 10:00

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

8.3.) Termin otwarcia ofert: 2021-12-02 10:30

8.4.) Termin związania ofertą: do 2021-12-31