Ogłoszenie o wyniku postępowania
Dostawy
Dostawa różnych artykułów spożywczych do Żłobka Integracyjnego w Obornikach Śląskich w roku kalendarzowym 2023

SEKCJA I - ZAMAWIAJĄCY

1.1.) Rola zamawiającego
Postępowanie prowadzone jest samodzielnie przez zamawiającego

1.2.) Nazwa zamawiającego: Gmina Oborniki Śląskie

1.4) Krajowy Numer Identyfikacyjny: REGON 931935081

1.5) Adres zamawiającego

1.5.1.) Ulica: Trzebnicka 1

1.5.2.) Miejscowość: Oborniki Śląskie

1.5.3.) Kod pocztowy: 55-120

1.5.4.) Województwo: dolnośląskie

1.5.5.) Kraj: Polska

1.5.6.) Lokalizacja NUTS 3: PL518 - Wrocławski

1.5.7.) Numer telefonu: 71 310 35 19

1.5.8.) Numer faksu: 71 310 22 95

1.5.9.) Adres poczty elektronicznej: oborniki@oborniki-slaskie.pl

1.5.10.) Adres strony internetowej zamawiającego: www.oborniki-slaskie.pl

1.6.) Adres strony internetowej prowadzonego postępowania:
https://e-propublico.pl

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

1.8.) Przedmiot działalności zamawiającego: Ogólne usługi publiczne

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 różnych artykułów spożywczych do Żłobka Integracyjnego w Obornikach Śląskich w roku kalendarzowym 2023

2.4.) Identyfikator postępowania: ocds-148610-7c30fa6a-7c6c-11ed-b4ea-f64d350121d2

2.5.) Numer ogłoszenia: 2023/BZP 00084616

2.6.) Wersja ogłoszenia: 01

2.7.) Data ogłoszenia: 2023-02-07

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

2.9.) Numer planu postępowań w BZP: 2022/BZP 00017134/25/P

2.10.) Identyfikator pozycji planu postępowań:

1.2.8 Dostawa różnych artykułów spożywczych do Żłobka Integracyjnego w Obornikach Śląskich w roku kalendarzowym 2023

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

2.13.) Zamówienie/umowa ramowa było poprzedzone ogłoszeniem o zamówieniu/ogłoszeniem o zamiarze zawarcia umowy: Tak

2.14.) Numer ogłoszenia: 2022/BZP 00499138

SEKCJA III – TRYB UDZIELENIA ZAMÓWIENIA LUB ZAWARCIA UMOWY RAMOWEJ

3.1.) Tryb udzielenia zamówienia wraz z podstawą prawną Zamówienie udzielane jest w trybie podstawowym na podstawie: art. 275 pkt 1 ustawy

SEKCJA IV – PRZEDMIOT ZAMÓWIENIA

4.1.) Numer referencyjny: ZP.271.97.2022

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

4.3.) Wartość zamówienia: 136606,88 PLN

4.4.) Rodzaj zamówienia: Dostawy

Część 1

4.5.1.) Krótki opis przedmiotu zamówienia
Część 1: Warzywa i owoce
1. Przedmiotem zamówienia jest dostawa różnych artykułów spożywczych do Żłobka Integracyjnego w Obornikach Śląskich przy ul. Kasztanowej 2 w roku kalendarzowym 2023, za określoną w ofercie cenę jednostkową, wraz z dostawą do miejsc siedzib poszczególnych placówek, zgodnie z ilościami określonymi w załączniku nr 1.
2. Wykonawca gwarantuje, że dostarczane produkty żywnościowe będą wolne od wad,
w gatunku I i będą spełniały wymogi określone przepisami ustawy z 25.08.2006 r.
o bezpieczeństwie żywności i żywienia (tj. Dz.U. 2020, poz. 2021) i aktów wykonawczych do niej oraz będą oznakowane zgodnie z wymaganiami Rozporządzenia Ministra Rolnictwa
i Rozwoju Wsi z dnia 23.12.2014 r. w sprawie znakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych (Dz.U. z 2015 r. poz. 29 z późn. zm.).

3. Na żądanie Zamawiającego Wykonawca przedłoży dowody potwierdzające zgodność dostarczonych towarów z obowiązującymi normami jakości artykułów żywnościowych dopuszczonych do sprzedaży.

4. Ilości wskazane w załączniku nr 1 do specyfikacji są wielkościami szacunkowymi, służącymi do skalkulowania ceny oferty, porównania ofert i wyboru najkorzystniejszej oferty. Wykonawcy, z którym zamawiający podpisze umowę nie przysługuje roszczenie o realizację dostawy w wielkościach podanych w załączniku nr 1 do oferty (przygotowanym wg załącznika nr 1 do SWZ). Zakupy dokonywane w trakcie obowiązywania umowy mogą dla poszczególnych pozycji różnić się ilościowo od wartości podanych w formularzu oferty, jednak łączna wartość zakupów nie przekroczy całkowitej wartości oferty wybranego wykonawcy.
5. Warzywa i owoce winny być odpowiednio dojrzałe, świeże, wolne od szkodników, zanieczyszczeń ziemią, uszkodzeń, brakiem oznak więdnięcia, wyschnięcia czy gnicia. Artykuły spożywcze - przyprawy zapach świeży po otwarciu produktów, bez oznak spleśnienia, grudek, produkty z puszki bez pleśni, mętnej konsystencji.

6. W przypadku, gdy przedmiotem umowy są produkty lub towary zwierzęce, mięso
i produkty mięsne, przez cały okres realizacji umowy Wykonawca musi posiadać:
a) aktualną decyzję właściwego organu Inspekcji Weterynaryjnej lub Państwowej Inspekcji Sanitarnej dotyczącą możliwości produkcji lub obrotu danego produktu lub towaru będącego przedmiotem zamówienia,
b) dokument potwierdzający stosowanie systemu HACCP (certyfikat wydany przez jednostkę certyfikującą lub zaświadczenie Państwowego Lekarza Weterynarii).

7. Mięso dostarczane będzie w zamkniętych, plombowanych lub metkowanych opakowaniach bądź pojemnikach plastikowych z pokrywami posiadającymi stosowne atesty. Pojemniki będą czyste i nieuszkodzone. Barwa mięsa świeżego powinna być bladoróżowa do czerwonej, soczyste, barwa, zapach, konsystencja powierzchnia i przekrój mają świadczyć o świeżości produktu, wędliny konsystencja ścisła, barwa na przekroju jasno różowa, smak
i zapach charakterystyczne dla mięsa peklowanego, parzonego i użytych przypraw.
8. Jaja muszą być klasy A, o wadze 63-73g (klasa wagowa L), świeże, czyste,
w nienaruszonej skorupce z co najmniej 21 dniowym terminem ważności, dezynfekowane promieniami UV, pakowane w wytłaczanki a'30 szt.

9. Zamawiający dopuszcza ujęcie przez Wykonawcę w formularzu ofertowym towaru posiadającego mniejszą gramaturę od określonej przez Zamawiającego w SWZ, jeżeli okaże się, że proponowany przez Zamawiającego towar został zastąpiony i jest obecnie produkowany
w zmniejszonej gramaturze.

10. W przypadku, gdy w trakcie obowiązywania umowy z wybranym Wykonawcą producent danego produktu spożywczego zawartego w niniejszej specyfikacji istotnych warunków zamówienia zmieni jego gramaturę, Wykonawca zobowiązuje się naliczyć nową cenę, proporcjonalnie do ceny zaoferowanej w formularzu cenowym i gramatury produktu.
11. Wykonawca dostarczy towar środkami transportu przystosowanymi do przewozu żywności tj. samochodami-chłodniami ewentualnie innymi pojazdami przystosowanymi do transportu produktów spożywczych zgodnie z obowiązującymi przepisami o dopuszczeniu pojazdów do przewozu tych produktów przez Państwowego Inspektora Sanitarnego. Wykonawca zobowiązany jest należycie zabezpieczyć towar na czas przewozu i ponosi odpowiedzialność za braki i wady powstałe w czasie transportu.

12. Wykonawca dostarczy zamówione artykuły żywnościowe do magazynu placówki edukacyjnej na własny koszt i własne ryzyko. Wykonawca dokona również rozładunku zamówionego towaru do magazynów tych placówek. Osobą upoważnioną do kontroli jakości dostarczonego towaru jest pracownik upoważniony do dokonania tej czynności przez kierownika placówki. Po dokonaniu kontroli jakości dostarczonych produktów podpisany zostanie protokół przyjęcia towaru do placówki. W przypadku złej jakości dostarczonych produktów żywnościowych przedstawiciel placówki nie dokona ich odbioru, a Wykonawca zobowiązany będzie do niezwłocznej wymiany wadliwego asortymentu.

13. Dostawy realizowane będą na podstawie zamówień przekazywanych przez poszczególne placówki telefonicznie lub drogą e-mailową. W zamówieniach tych będą określane dokładne ilości i rodzaj zamawianego asortymentu. Zamówienia mogą być składane codziennie
w godzinach 8.00 - 14.00, z wyjątkiem dni ustawowo wolnych od pracy.

14. Zamówienia będą składane Wykonawcy z wyprzedzeniem, tj.:
- zamówienia składane z jednodniowym wyprzedzeniem: pieczywo i produkty cukiernicze;
- zamówienia składane z dwudniowym wyprzedzeniem: nabiał, warzywa i owoce, dania
i produkty mrożone, produkty spożywcze i jajka;
- zamówienia składane indywidualne po ustaleniu z Wykonawcą: mięso i wędliny.
Wykonawca będzie realizował dostawy sukcesywnie w ilościach uzależnionych od bieżących potrzeb Zamawiającego (za wyjątkiem niedziel i świąt). Zamawiający wymaga, by dostawa nabiału, mięsa i wędlin oraz warzyw i owoców odbywała się do godziny 7:30 w poniedziałki, środy i piątki.

15. Dostarczone produkty muszą posiadać czytelne etykiety umieszczone na produkcie
w sposób uniemożliwiający ich przemieszczanie się, z opisem produktu, terminem ważności, temperaturą przechowywania oraz numerem partii.

16. Oferowane artykuły spożywcze muszą być wysokiej jakości pod względem właściwości organoleptycznych (wygląd, smak, zapach) jak i odżywczych. Termin przydatności do spożycia od chwili dostarczenia produktu do magazynów poszczególnych placówek nie może być krótszy niż 3/4 okresu, w którym towar zachowuje zdatność do spożycia określoną na opakowaniu produktu. Jeżeli producent nie podaje na opakowaniu terminu ważności wyrażonej w dniach,
a jedynie końcowy termin przydatności do spożycia, wówczas towary te muszą posiadać co najmniej 3/4 terminu upływu ważności odpowiadającemu terminom ważności stosowanym
w obrocie handlowym dla podobnych towarów.

17. Zamawiający zastrzega sobie możliwość odmowy przyjęcia towarów lub produktów
w przypadku, gdy w trakcie oceny wizualnej zostaną stwierdzone uszkodzenia spowodowane niewłaściwym zabezpieczeniem produktów lub towarów, złymi warunkami transportowymi lub niewłaściwym stanem higienicznym środków transportu przewożących przedmiot umowy.

18. Jeżeli w trakcie umowy po dokonaniu kontroli jakości dostarczonych produktów, stwierdzi się złą jakość dostarczonych produktów żywnościowych, nie dokona się ich odbioru,
a Wykonawca zobowiązany będzie do niezwłocznej, nie dłużej niż w ciągu 3 godzin od momentu dostawy, wymiany wadliwego towaru na inny pełnowartościowy.

19. W pilnych sytuacjach w przypadku zakwestionowania asortymentu, jego ilości, jakości lub terminów ważności Wykonawca wymieni towar na zgodny z zamówieniem w tym samym dniu, nie dłużej niż w ciągu 2 godzin od momentu dostawy. W przeciwnym wypadku Zamawiający ma prawo zakupić towar zgodny ze specyfikacją w tym samym dniu, w którym nastąpiła dostawa zakwestionowanego asortymentu, na koszt Wykonawcy bez zastosowania cen i czynników cenotwórczych z oferty Wykonawcy w zakresie zakupu towaru u osoby trzeciej. Zamawiający zastrzega sobie prawo potrącenia kwoty na jaką została wystawiona faktura za zakup niedostarczonych towarów zgodnie z umową z faktur Wykonawcy.

20. Rozliczenia pomiędzy Zamawiającym, a Wykonawcą będą następowały w okresach
10-cio dniowych, po zrealizowanym prawidłowo zamówieniu lub cyklu zamówień, według cen jednostkowych przedstawionych w ofercie za 1 kg/szt., na podstawie ilości faktycznie zrealizowanych dostaw wyszczególnionych, wg nomenklatury określonej w załączniku nr 1 do SWZ, w protokołach przyjęcia dostaw podpisanych przez upoważnionych przedstawicieli placówki edukacyjnej. Protokoły przyjęcia dostaw będą załącznikami do składanych przez Wykonawcę faktur.

21. Wykonawca zobowiązuje się wykonać przedmiot zamówienia zgodnie ze wszystkimi wymaganiami Zamawiającego wskazanymi w SWZ.

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

4.5.5.) Wartość części: 31173,54 PLN

Część 2

4.5.1.) Krótki opis przedmiotu zamówienia
Część 2: Mięso i wędliny

1. Przedmiotem zamówienia jest dostawa różnych artykułów spożywczych do Żłobka Integracyjnego w Obornikach Śląskich przy ul. Kasztanowej 2 w roku kalendarzowym 2023, za określoną w ofercie cenę jednostkową, wraz z dostawą do miejsc siedzib poszczególnych placówek, zgodnie z ilościami określonymi w załączniku nr 1.
2. Wykonawca gwarantuje, że dostarczane produkty żywnościowe będą wolne od wad,
w gatunku I i będą spełniały wymogi określone przepisami ustawy z 25.08.2006 r.
o bezpieczeństwie żywności i żywienia (tj. Dz.U. 2020, poz. 2021) i aktów wykonawczych do niej oraz będą oznakowane zgodnie z wymaganiami Rozporządzenia Ministra Rolnictwa
i Rozwoju Wsi z dnia 23.12.2014 r. w sprawie znakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych (Dz.U. z 2015 r. poz. 29 z późn. zm.).

3. Na żądanie Zamawiającego Wykonawca przedłoży dowody potwierdzające zgodność dostarczonych towarów z obowiązującymi normami jakości artykułów żywnościowych dopuszczonych do sprzedaży.

4. Ilości wskazane w załączniku nr 1 do specyfikacji są wielkościami szacunkowymi, służącymi do skalkulowania ceny oferty, porównania ofert i wyboru najkorzystniejszej oferty. Wykonawcy, z którym zamawiający podpisze umowę nie przysługuje roszczenie o realizację dostawy w wielkościach podanych w załączniku nr 1 do oferty (przygotowanym wg załącznika nr 1 do SWZ). Zakupy dokonywane w trakcie obowiązywania umowy mogą dla poszczególnych pozycji różnić się ilościowo od wartości podanych w formularzu oferty, jednak łączna wartość zakupów nie przekroczy całkowitej wartości oferty wybranego wykonawcy.
5. Warzywa i owoce winny być odpowiednio dojrzałe, świeże, wolne od szkodników, zanieczyszczeń ziemią, uszkodzeń, brakiem oznak więdnięcia, wyschnięcia czy gnicia. Artykuły spożywcze - przyprawy zapach świeży po otwarciu produktów, bez oznak spleśnienia, grudek, produkty z puszki bez pleśni, mętnej konsystencji.

6. W przypadku, gdy przedmiotem umowy są produkty lub towary zwierzęce, mięso
i produkty mięsne, przez cały okres realizacji umowy Wykonawca musi posiadać:
a) aktualną decyzję właściwego organu Inspekcji Weterynaryjnej lub Państwowej Inspekcji Sanitarnej dotyczącą możliwości produkcji lub obrotu danego produktu lub towaru będącego przedmiotem zamówienia,
b) dokument potwierdzający stosowanie systemu HACCP (certyfikat wydany przez jednostkę certyfikującą lub zaświadczenie Państwowego Lekarza Weterynarii).

7. Mięso dostarczane będzie w zamkniętych, plombowanych lub metkowanych opakowaniach bądź pojemnikach plastikowych z pokrywami posiadającymi stosowne atesty. Pojemniki będą czyste i nieuszkodzone. Barwa mięsa świeżego powinna być bladoróżowa do czerwonej, soczyste, barwa, zapach, konsystencja powierzchnia i przekrój mają świadczyć o świeżości produktu, wędliny konsystencja ścisła, barwa na przekroju jasno różowa, smak
i zapach charakterystyczne dla mięsa peklowanego, parzonego i użytych przypraw.
8. Jaja muszą być klasy A, o wadze 63-73g (klasa wagowa L), świeże, czyste,
w nienaruszonej skorupce z co najmniej 21 dniowym terminem ważności, dezynfekowane promieniami UV, pakowane w wytłaczanki a'30 szt.

9. Zamawiający dopuszcza ujęcie przez Wykonawcę w formularzu ofertowym towaru posiadającego mniejszą gramaturę od określonej przez Zamawiającego w SWZ, jeżeli okaże się, że proponowany przez Zamawiającego towar został zastąpiony i jest obecnie produkowany
w zmniejszonej gramaturze.

10. W przypadku, gdy w trakcie obowiązywania umowy z wybranym Wykonawcą producent danego produktu spożywczego zawartego w niniejszej specyfikacji istotnych warunków zamówienia zmieni jego gramaturę, Wykonawca zobowiązuje się naliczyć nową cenę, proporcjonalnie do ceny zaoferowanej w formularzu cenowym i gramatury produktu.
11. Wykonawca dostarczy towar środkami transportu przystosowanymi do przewozu żywności tj. samochodami-chłodniami ewentualnie innymi pojazdami przystosowanymi do transportu produktów spożywczych zgodnie z obowiązującymi przepisami o dopuszczeniu pojazdów do przewozu tych produktów przez Państwowego Inspektora Sanitarnego. Wykonawca zobowiązany jest należycie zabezpieczyć towar na czas przewozu i ponosi odpowiedzialność za braki i wady powstałe w czasie transportu.

12. Wykonawca dostarczy zamówione artykuły żywnościowe do magazynu placówki edukacyjnej na własny koszt i własne

ryzyko. Wykonawca dokona również rozładunku zamówionego towaru do magazynów tych placówek. Osobą upoważnioną do kontroli jakości dostarczonego towaru jest pracownik upoważniony do dokonania tej czynności przez kierownika placówki. Po dokonaniu kontroli jakości dostarczonych produktów podpisany zostanie protokół przyjęcia towaru do placówki. W przypadku złej jakości dostarczonych produktów żywnościowych przedstawiciel placówki nie dokona ich odbioru, a Wykonawca zobowiązany będzie do niezwłocznej wymiany wadliwego asortymentu.

13. Dostawy realizowane będą na podstawie zamówień przekazywanych przez poszczególne placówki telefonicznie lub drogą e-mailową. W zamówieniach tych będą określane dokładne ilości i rodzaj zamawianego asortymentu. Zamówienia mogą być składane codziennie
w godzinach 8.00 - 14.00, z wyjątkiem dni ustawowo wolnych od pracy.

14. Zamówienia będą składane Wykonawcy z wyprzedzeniem, tj.:
- zamówienia składane z jednodniowym wyprzedzeniem: pieczywo i produkty cukiernicze;
- zamówienia składane z dwudniowym wyprzedzeniem: nabiał, warzywa i owoce, dania
i produkty mrożone, produkty spożywcze i jajka;
- zamówienia składane indywidualne po ustaleniu z Wykonawcą: mięso i wędliny.
Wykonawca będzie realizował dostawy sukcesywnie w ilościach uzależnionych od bieżących potrzeb Zamawiającego (za wyjątkiem niedziel i świąt). Zamawiający wymaga, by dostawa nabiału, mięsa i wędlin oraz warzyw i owoców odbywała się do godziny 7:30 w poniedziałki, środy i piątki.

15. Dostarczone produkty muszą posiadać czytelne etykiety umieszczone na produkcie
w sposób uniemożliwiający ich przemieszczanie się, z opisem produktu, terminem ważności, temperaturą przechowywania oraz numerem partii.

16. Oferowane artykuły spożywcze muszą być wysokiej jakości pod względem właściwości organoleptycznych (wygląd, smak, zapach) jak i odżywczych. Termin przydatności do spożycia od chwili dostarczenia produktu do magazynów poszczególnych placówek nie może być krótszy niż 3/4 okresu, w którym towar zachowuje zdatność do spożycia określoną na opakowaniu produktu. Jeżeli producent nie podaje na opakowaniu terminu ważności wyrażonej w dniach,
a jedynie końcowy termin przydatności do spożycia, wówczas towary te muszą posiadać co najmniej 3/4 terminu upływu ważności odpowiadającemu terminom ważności stosowanym
w obrocie handlowym dla podobnych towarów.

17. Zamawiający zastrzega sobie możliwość odmowy przyjęcia towarów lub produktów
w przypadku, gdy w trakcie oceny wizualnej zostaną stwierdzone uszkodzenia spowodowane niewłaściwym zabezpieczeniem produktów lub towarów, złymi warunkami transportowymi lub niewłaściwym stanem higienicznym środków transportu przewożących przedmiot umowy.

18. Jeżeli w trakcie umowy po dokonaniu kontroli jakości dostarczonych produktów, stwierdzi się złą jakość dostarczonych produktów żywnościowych, nie dokona się ich odbioru,
a Wykonawca zobowiązany będzie do niezwłocznej, nie dłużej niż w ciągu 3 godzin od momentu dostawy, wymiany wadliwego towaru na inny pełnowartościowy.

19. W pilnych sytuacjach w przypadku zakwestionowania asortymentu, jego ilości, jakości lub terminów ważności Wykonawca wymieni towar na zgodny z zamówieniem w tym samym dniu, nie dłużej niż w ciągu 2 godzin od momentu dostawy. W przeciwnym wypadku Zamawiający ma prawo zakupić towar zgodny ze specyfikacją w tym samym dniu, w którym nastąpiła dostawa zakwestionowanego asortymentu, na koszt Wykonawcy bez zastosowania cen i czynników cenotwórczych z oferty Wykonawcy w zakresie zakupu towaru u osoby trzeciej. Zamawiający zastrzega sobie prawo potrącenia kwoty na jaką została wystawiona faktura za zakup niedostarczonych towarów zgodnie z umową z faktur Wykonawcy.

20. Rozliczenia pomiędzy Zamawiającym, a Wykonawcą będą następowały w okresach
10-cio dniowych, po zrealizowanym prawidłowo zamówieniu lub cyklu zamówień, według cen jednostkowych przedstawionych w ofercie za 1 kg/szt., na podstawie ilości faktycznie zrealizowanych dostaw wyszczególnionych, wg nomenklatury określonej w załączniku nr 1 do SWZ, w protokołach przyjęcia dostaw podpisanych przez upoważnionych przedstawicieli placówki edukacyjnej. Protokoły przyjęcia dostaw będą załącznikami do składanych przez Wykonawcę faktur.

21. Wykonawca zobowiązuje się wykonać przedmiot zamówienia zgodnie ze wszystkimi wymaganiami Zamawiającego wskazanymi w SWZ.

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

4.5.5.) Wartość części: 15909,60 PLN

Część 3

4.5.1.) Krótki opis przedmiotu zamówienia

Część 3: Różne produkty spożywcze

1. Przedmiotem zamówienia jest dostawa różnych artykułów spożywczych do Żłobka Integracyjnego w Obornikach Śląskich przy ul. Kasztanowej 2 w roku kalendarzowym 2023, za określoną w ofercie cenę jednostkową, wraz z dostawą do miejsc siedzib poszczególnych placówek, zgodnie z ilościami określonymi w załączniku nr 1.
2. Wykonawca gwarantuje, że dostarczane produkty żywnościowe będą wolne od wad, w gatunku I i będą spełniały wymogi określone przepisami ustawy z 25.08.2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (tj. Dz.U. 2020, poz. 2021) i aktów wykonawczych do niej oraz będą oznakowane zgodnie z wymaganiami Rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 23.12.2014 r. w sprawie znakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych (Dz.U. z 2015 r. poz. 29 z późn. zm.).

3. Na żądanie Zamawiającego Wykonawca przedłoży dowody potwierdzające zgodność dostarczonych towarów z obowiązującymi normami jakości artykułów żywnościowych dopuszczonych do sprzedaży.

4. Ilości wskazane w załączniku nr 1 do specyfikacji są wielkościami szacunkowymi, służącymi do skalkulowania ceny oferty, porównania ofert i wyboru najkorzystniejszej oferty. Wykonawcy, z którym zamawiający podpisze umowę nie przysługuje roszczenie o realizację dostawy w wielkościach podanych w załączniku nr 1 do oferty (przygotowanym wg załącznika nr 1 do SWZ). Zakupy dokonywane w trakcie obowiązywania umowy mogą dla poszczególnych pozycji różnić się ilościowo od wartości podanych w formularzu oferty, jednak łączna wartość zakupów nie przekroczy całkowitej wartości oferty wybranego wykonawcy.
5. Warzywa i owoce winny być odpowiednio dojrzałe, świeże, wolne od szkodników, zanieczyszczeń ziemią, uszkodzeń, brakiem oznak więdnięcia, wyschnięcia czy gnicia. Artykuły spożywcze - przyprawy zapach świeży po otwarciu produktów, bez oznak spleśnienia, grudek, produkty z puszki bez pleśni, mętnej konsystencji.

6. W przypadku, gdy przedmiotem umowy są produkty lub towary zwierzęce, mięso i produkty mięsne, przez cały okres realizacji umowy Wykonawca musi posiadać:
a) aktualną decyzję właściwego organu Inspekcji Weterynaryjnej lub Państwowej Inspekcji Sanitarnej dotyczącą możliwości produkcji lub obrotu danego produktu lub towaru będącego przedmiotem zamówienia,
b) dokument potwierdzający stosowanie systemu HACCP (certyfikat wydany przez jednostkę certyfikującą lub zaświadczenie Państwowego Lekarza Weterynarii).

7. Mięso dostarczane będzie w zamkniętych, plombowanych lub metkowanych opakowaniach bądź pojemnikach plastikowych z pokrywami posiadającymi stosowne atesty. Pojemniki będą czyste i nieuszkodzone. Barwa mięsa świeżego powinna być bladoróżowa do czerwonej, soczyste, barwa, zapach, konsystencja powierzchnia i przekrój mają świadczyć o świeżości produktu, wędliny konsystencja ścisła, barwa na przekroju jasno różowa, smak i zapach charakterystyczne dla mięsa peklowanego, parzonego i użytych przypraw.
8. Jaja muszą być klasy A, o wadze 63-73g (klasa wagowa L), świeże, czyste, w nienaruszonej skorupce z co najmniej 21 dniowym terminem ważności, dezynfekowane promieniami UV, pakowane w wytłaczanki a'30 szt.

9. Zamawiający dopuszcza ujęcie przez Wykonawcę w formularzu ofertowym towaru posiadającego mniejszą gramaturę od określonej przez Zamawiającego w SWZ, jeżeli okaże się, że proponowany przez Zamawiającego towar został zastąpiony i jest obecnie produkowany w zmniejszonej gramaturze.

10. W przypadku, gdy w trakcie obowiązywania umowy z wybranym Wykonawcą producent danego produktu spożywczego zawartego w niniejszej specyfikacji istotnych warunków zamówienia zmieni jego gramaturę, Wykonawca zobowiązuje się naliczyć nową cenę, proporcjonalnie do ceny zaoferowanej w formularzu cenowym i gramatury produktu.
11. Wykonawca dostarczy towar środkami transportu przystosowanymi do przewozu żywności tj. samochodami-chłodniami ewentualnie innymi pojazdami przystosowanymi do transportu produktów spożywczych zgodnie z obowiązującymi przepisami o dopuszczeniu pojazdów do przewozu tych produktów przez Państwowego Inspektora Sanitarnego. Wykonawca zobowiązany jest należycie zabezpieczyć towar na czas przewozu i ponosi odpowiedzialność za braki i wady powstałe w czasie transportu.

12. Wykonawca dostarczy zamówione artykuły żywnościowe do magazynu placówki edukacyjnej na własny koszt i własne ryzyko. Wykonawca dokona również rozładunku zamówionego towaru do magazynów tych placówek. Osobą upoważnioną do kontroli jakości dostarczonego towaru jest pracownik upoważniony do dokonania tej czynności przez kierownika placówki. Po dokonaniu kontroli jakości dostarczonych produktów podpisany zostanie protokół przyjęcia towaru do placówki. W przypadku złej jakości dostarczonych produktów żywnościowych przedstawiciel placówki nie dokona ich odbioru, a Wykonawca zobowiązany będzie do niezwłocznej wymiany wadliwego asortymentu.

13. Dostawy realizowane będą na podstawie zamówień przekazywanych przez poszczególne placówki telefonicznie lub drogą e-mailową. W zamówieniach tych będą określane dokładne ilości i rodzaj zamawianego asortymentu. Zamówienia mogą być składane codziennie w godzinach 8.00 - 14.00, z wyjątkiem dni ustawowo wolnych od pracy.

14. Zamówienia będą składane Wykonawcy z wyprzedzeniem, tj.:
- zamówienia składane z jednodniowym wyprzedzeniem: pieczywo i produkty cukiernicze;
- zamówienia składane z dwudniowym wyprzedzeniem: nabiał, warzywa i owoce, dania i produkty mrożone, produkty spożywcze i jajka;
- zamówienia składane indywidualne po ustaleniu z Wykonawcą: mięso i wędliny.
Wykonawca będzie realizował dostawy sukcesywnie w ilościach uzależnionych od bieżących potrzeb Zamawiającego (za wyjątkiem niedziel i świąt). Zamawiający wymaga, by dostawa nabiału, mięsa i wędlin oraz warzyw i owoców odbywała się do godziny 7:30 w poniedziałki, środy i piątki.

15. Dostarczone produkty muszą posiadać czytelne etykiety umieszczone na produkcie w sposób uniemożliwiający ich przemieszczanie się, z opisem produktu, terminem ważności, temperaturą przechowywania oraz numerem partii.

16. Oferowane artykuły spożywcze muszą być wysokiej jakości pod względem właściwości organoleptycznych (wygląd, smak, zapach) jak i odżywczych. Termin przydatności do spożycia od chwili dostarczenia produktu do magazynów poszczególnych placówek nie może być krótszy niż 3/4 okresu, w którym towar zachowuje zdatność do spożycia określoną na opakowaniu produktu. Jeżeli producent nie podaje na opakowaniu terminu ważności wyrażonej w dniach, a jedynie końcowy termin przydatności do spożycia, wówczas towary te muszą posiadać co najmniej 3/4 terminu upływu ważności odpowiadającemu terminom ważności stosowanym w obrocie handlowym dla podobnych towarów.

17. Zamawiający zastrzega sobie możliwość odmowy przyjęcia towarów lub produktów w przypadku, gdy w trakcie oceny wizualnej zostaną stwierdzone uszkodzenia spowodowane niewłaściwym zabezpieczeniem produktów lub towarów, złymi warunkami transportowymi lub niewłaściwym stanem higienicznym środków transportu przewożących przedmiot umowy.

18. Jeżeli w trakcie umowy po dokonaniu kontroli jakości dostarczonych produktów, stwierdzi się złą jakość dostarczonych produktów żywnościowych, nie dokona się ich odbioru, a Wykonawca zobowiązany będzie do niezwłocznej, nie dłużej niż w ciągu 3 godzin od momentu dostawy, wymiany wadliwego towaru na inny pełnowartościowy.

19. W pilnych sytuacjach w przypadku zakwestionowania asortymentu, jego ilości, jakości lub terminów ważności Wykonawca wymieni towar na zgodny z zamówieniem w tym samym dniu, nie dłużej niż w ciągu 2 godzin od momentu dostawy. W przeciwnym wypadku Zamawiający ma prawo zakupić towar zgodny ze specyfikacją w tym samym dniu, w którym nastąpiła dostawa zakwestionowanego asortymentu, na koszt Wykonawcy bez zastosowania cen i czynników cenotwórczych z oferty Wykonawcy w zakresie zakupu towaru u osoby trzeciej. Zamawiający zastrzega sobie prawo potrącenia kwoty na jaką została wystawiona faktura za zakup niedostarczonych towarów zgodnie z umową z faktur Wykonawcy.

20. Rozliczenia pomiędzy Zamawiającym, a Wykonawcą będą następowały w okresach 10-cio dniowych, po zrealizowanym prawidłowo zamówieniu lub cyklu zamówień, według cen jednostkowych przedstawionych w ofercie za 1 kg/szt., na podstawie ilości faktycznie zrealizowanych dostaw wyszczególnionych, wg nomenklatury określonej w załączniku nr 1 do SWZ, w protokołach przyjęcia dostaw podpisanych przez upoważnionych przedstawicieli placówki edukacyjnej. Protokoły przyjęcia dostaw będą załącznikami do składanych przez Wykonawcę faktur.

21. Wykonawca zobowiązuje się wykonać przedmiot zamówienia zgodnie ze wszystkimi wymaganiami Zamawiającego wskazanymi w SWZ.

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

4.5.5.) Wartość części: 30170,04 PLN

Część 4

4.5.1.) Krótki opis przedmiotu zamówienia
Część 4: Nabiał i przetwory mleczne
1. Przedmiotem zamówienia jest dostawa różnych artykułów spożywczych do Żłobka Integracyjnego w Obornikach Śląskich przy ul. Kasztanowej 2 w roku kalendarzowym 2023, za określoną w ofercie cenę jednostkową, wraz z dostawą do miejsc siedzib poszczególnych placówek, zgodnie z ilościami określonymi w załączniku nr 1.
2. Wykonawca gwarantuje, że dostarczane produkty żywnościowe będą wolne od wad, w gatunku I i będą spełniały wymogi określone przepisami ustawy z 25.08.2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (tj. Dz.U. 2020, poz. 2021) i aktów wykonawczych do niej oraz będą oznakowane zgodnie z wymaganiami Rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 23.12.2014 r. w sprawie znakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych (Dz.U. z 2015 r. poz. 29 z późn. zm.).

3. Na żądanie Zamawiającego Wykonawca przedłoży dowody potwierdzające zgodność dostarczonych towarów z

obowiązującymi normami jakości artykułów żywnościowych dopuszczonych do sprzedaży.

4. Ilości wskazane w załączniku nr 1 do specyfikacji są wielkościami szacunkowymi, służącymi do skalkulowania ceny oferty, porównania ofert i wyboru najkorzystniejszej oferty. Wykonawcy, z którym zamawiający podpisze umowę nie przysługuje roszczenie o realizację dostawy w wielkościach podanych w załączniku nr 1 do oferty (przygotowanym wg załącznika nr 1 do SWZ). Zakupy dokonywane w trakcie obowiązywania umowy mogą dla poszczególnych pozycji różnić się ilościowo od wartości podanych w formularzu oferty, jednak łączna wartość zakupów nie przekroczy całkowitej wartości oferty wybranego wykonawcy.
5. Warzywa i owoce winny być odpowiednio dojrzałe, świeże, wolne od szkodników, zanieczyszczeń ziemią, uszkodzeń, brakiem oznak więdnięcia, wyschnięcia czy gnicia. Artykuły spożywcze - przyprawy zapach świeży po otwarciu produktów, bez oznak spleśnienia, grudek, produkty z puszki bez pleśni, mętnej konsystencji.

6. W przypadku, gdy przedmiotem umowy są produkty lub towary zwierzęce, mięso
i produkty mięsne, przez cały okres realizacji umowy Wykonawca musi posiadać:
a) aktualną decyzję właściwego organu Inspekcji Weterynaryjnej lub Państwowej Inspekcji Sanitarnej dotyczącą możliwości produkcji lub obrotu danego produktu lub towaru będącego przedmiotem zamówienia,
b) dokument potwierdzający stosowanie systemu HACCP (certyfikat wydany przez jednostkę certyfikującą lub zaświadczenie Państwowego Lekarza Weterynarii).

7. Mięso dostarczane będzie w zamkniętych, plombowanych lub metkowanych opakowaniach bądź pojemnikach plastikowych z pokrywami posiadającymi stosowne atesty. Pojemniki będą czyste i nieuszkodzone. Barwa mięsa świeżego powinna być bladoróżowa do czerwonej, soczyste, barwa, zapach, konsystencja powierzchnia i przekrój mają świadczyć o świeżości produktu, wędliny konsystencja ścisła, barwa na przekroju jasno różowa, smak
i zapach charakterystyczne dla mięsa peklowanego, parzonego i użytych przypraw.
8. Jaja muszą być klasy A, o wadze 63-73g (klasa wagowa L), świeże, czyste,
w nienaruszonej skorupce z co najmniej 21 dniowym terminem ważności, dezynfekowane promieniami UV, pakowane w wytłaczanki a'30 szt.

9. Zamawiający dopuszcza ujęcie przez Wykonawcę w formularzu ofertowym towaru posiadającego mniejszą gramaturę od określonej przez Zamawiającego w SWZ, jeżeli okaże się, że proponowany przez Zamawiającego towar został zastąpiony i jest obecnie produkowany
w zmniejszonej gramaturze.

10. W przypadku, gdy w trakcie obowiązywania umowy z wybranym Wykonawcą producent danego produktu spożywczego zawartego w niniejszej specyfikacji istotnych warunków zamówienia zmieni jego gramaturę, Wykonawca zobowiązuje się naliczyć nową cenę, proporcjonalnie do ceny zaoferowanej w formularzu cenowym i gramatury produktu.
11. Wykonawca dostarczy towar środkami transportu przystosowanymi do przewozu żywności tj. samochodami-chłodniami ewentualnie innymi pojazdami przystosowanymi do transportu produktów spożywczych zgodnie z obowiązującymi przepisami o dopuszczeniu pojazdów do przewozu tych produktów przez Państwowego Inspektora Sanitarnego. Wykonawca zobowiązany jest należycie zabezpieczyć towar na czas przewozu i ponosi odpowiedzialność za braki i wady powstałe w czasie transportu.

12. Wykonawca dostarczy zamówione artykuły żywnościowe do magazynu placówki edukacyjnej na własny koszt i własne ryzyko. Wykonawca dokona również rozładunku zamówionego towaru do magazynów tych placówek. Osobą upoważnioną do kontroli jakości dostarczonego towaru jest pracownik upoważniony do dokonania tej czynności przez kierownika placówki. Po dokonaniu kontroli jakości dostarczonych produktów podpisany zostanie protokół przyjęcia towaru do placówki. W przypadku złej jakości dostarczonych produktów żywnościowych przedstawiciel placówki nie dokona ich odbioru, a Wykonawca zobowiązany będzie do niezwłocznej wymiany wadliwego asortymentu.

13. Dostawy realizowane będą na podstawie zamówień przekazywanych przez poszczególne placówki telefonicznie lub drogą e-mailową. W zamówieniach tych będą określane dokładne ilości i rodzaj zamawianego asortymentu. Zamówienia mogą być składane codziennie
w godzinach 8.00 - 14.00, z wyjątkiem dni ustawowo wolnych od pracy.

14. Zamówienia będą składane Wykonawcy z wyprzedzeniem, tj.:
- zamówienia składane z jednodniowym wyprzedzeniem: pieczywo i produkty cukiernicze;
- zamówienia składane z dwudniowym wyprzedzeniem: nabiał, warzywa i owoce, dania
i produkty mrożone, produkty spożywcze i jajka;
- zamówienia składane indywidualne po ustaleniu z Wykonawcą: mięso i wędliny.
Wykonawca będzie realizował dostawy sukcesywnie w ilościach uzależnionych od bieżących potrzeb Zamawiającego (za wyjątkiem niedziel i świąt). Zamawiający wymaga, by dostawa nabiału, mięsa i wędlin oraz warzyw i owoców odbywała się do godziny 7:30 w poniedziałki, środy i piątki.

15. Dostarczone produkty muszą posiadać czytelne etykiety umieszczone na produkcie
w sposób uniemożliwiający ich przemieszczanie się, z opisem produktu, terminem ważności, temperaturą przechowywania oraz numerem partii.

16. Oferowane artykuły spożywcze muszą być wysokiej jakości pod względem właściwości organoleptycznych (wygląd, smak, zapach) jak i odżywczych. Termin przydatności do spożycia od chwili dostarczenia produktu do magazynów poszczególnych placówek nie może być krótszy niż 3/4 okresu, w którym towar zachowuje zdatność do spożycia określoną na opakowaniu produktu. Jeżeli producent nie podaje na opakowaniu terminu ważności wyrażonej w dniach, a jedynie końcowy termin przydatności do spożycia, wówczas towary te muszą posiadać co najmniej 3/4 terminu upływu ważności odpowiadającemu terminom ważności stosowanym w obrocie handlowym dla podobnych towarów.

17. Zamawiający zastrzega sobie możliwość odmowy przyjęcia towarów lub produktów w przypadku, gdy w trakcie oceny wizualnej zostaną stwierdzone uszkodzenia spowodowane niewłaściwym zabezpieczeniem produktów lub towarów, złymi warunkami transportowymi lub niewłaściwym stanem higienicznym środków transportu przewożących przedmiot umowy.

18. Jeżeli w trakcie umowy po dokonaniu kontroli jakości dostarczonych produktów, stwierdzi się złą jakość dostarczonych produktów żywnościowych, nie dokona się ich odbioru, a Wykonawca zobowiązany będzie do niezwłocznej, nie dłużej niż w ciągu 3 godzin od momentu dostawy, wymiany wadliwego towaru na inny pełnowartościowy.

19. W pilnych sytuacjach w przypadku zakwestionowania asortymentu, jego ilości, jakości lub terminów ważności Wykonawca wymieni towar na zgodny z zamówieniem w tym samym dniu, nie dłużej niż w ciągu 2 godzin od momentu dostawy. W przeciwnym wypadku Zamawiający ma prawo zakupić towar zgodny ze specyfikacją w tym samym dniu, w którym nastąpiła dostawa zakwestionowanego asortymentu, na koszt Wykonawcy bez zastosowania cen i czynników cenotwórczych z oferty Wykonawcy w zakresie zakupu towaru u osoby trzeciej. Zamawiający zastrzega sobie prawo potrącenia kwoty na jaką została wystawiona faktura za zakup niedostarczonych towarów zgodnie z umową z faktur Wykonawcy.

20. Rozliczenia pomiędzy Zamawiającym, a Wykonawcą będą następowały w okresach 10-cio dniowych, po zrealizowanym prawidłowo zamówieniu lub cyklu zamówień, według cen jednostkowych przedstawionych w ofercie za 1 kg/szt., na podstawie ilości faktycznie zrealizowanych dostaw wyszczególnionych, wg nomenklatury określonej w załączniku nr 1 do SWZ, w protokołach przyjęcia dostaw podpisanych przez upoważnionych przedstawicieli placówki edukacyjnej. Protokoły przyjęcia dostaw będą załącznikami do składanych przez Wykonawcę faktur.

21. Wykonawca zobowiązuje się wykonać przedmiot zamówienia zgodnie ze wszystkimi wymaganiami Zamawiającego wskazanymi w SWZ.

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

4.5.5.) Wartość części: 20483,86 PLN

Część 5

4.5.1.) Krótki opis przedmiotu zamówienia

Część 5: Pieczywo i wyroby cukiernicze

1. Przedmiotem zamówienia jest dostawa różnych artykułów spożywczych do Żłobka Integracyjnego w Obornikach Śląskich przy ul. Kasztanowej 2 w roku kalendarzowym 2023, za określoną w ofercie cenę jednostkową, wraz z dostawą do miejsc siedzib poszczególnych placówek, zgodnie z ilościami określonymi w załączniku nr 1.
2. Wykonawca gwarantuje, że dostarczane produkty żywnościowe będą wolne od wad, w gatunku I i będą spełniały wymogi określone przepisami ustawy z 25.08.2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (tj. Dz.U. 2020, poz. 2021) i aktów wykonawczych do niej oraz będą oznakowane zgodnie z wymaganiami Rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 23.12.2014 r. w sprawie znakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych (Dz.U. z 2015 r. poz. 29 z późn. zm.).

3. Na żądanie Zamawiającego Wykonawca przedłoży dowody potwierdzające zgodność dostarczonych towarów z obowiązującymi normami jakości artykułów żywnościowych dopuszczonych do sprzedaży.

4. Ilości wskazane w załączniku nr 1 do specyfikacji są wielkościami szacunkowymi, służącymi do skalkulowania ceny oferty, porównania ofert i wyboru najkorzystniejszej oferty. Wykonawcy, z którym zamawiający podpisze umowę nie przysługuje roszczenie o realizację dostawy w wielkościach podanych w załączniku nr 1 do oferty (przygotowanym wg załącznika nr 1 do SWZ). Zakupy dokonywane w trakcie obowiązywania umowy mogą dla poszczególnych pozycji różnić się ilościowo od wartości podanych w formularzu oferty, jednak łączna wartość zakupów nie przekroczy całkowitej wartości oferty wybranego wykonawcy.
5. Warzywa i owoce winny być odpowiednio dojrzałe, świeże, wolne od szkodników, zanieczyszczeń ziemią, uszkodzeń, brakiem oznak więdnięcia, wyschnięcia czy gnicia. Artykuły spożywcze - przyprawy zapach świeży po otwarciu produktów, bez oznak spleśnienia, grudek, produkty z puszki bez pleśni, mętnej konsystencji.

6. W przypadku, gdy przedmiotem umowy są produkty lub towary zwierzęce, mięso
i produkty mięsne, przez cały okres realizacji umowy Wykonawca musi posiadać:
a) aktualną decyzję właściwego organu Inspekcji Weterynaryjnej lub Państwowej Inspekcji Sanitarnej dotyczącą możliwości produkcji lub obrotu danego produktu lub towaru będącego przedmiotem zamówienia,
b) dokument potwierdzający stosowanie systemu HACCP (certyfikat wydany przez jednostkę certyfikującą lub zaświadczenie Państwowego Lekarza Weterynarii).

7. Mięso dostarczane będzie w zamkniętych, plombowanych lub metkowanych opakowaniach bądź pojemnikach plastikowych z pokrywami posiadającymi stosowne atesty. Pojemniki będą czyste i nieuszkodzone. Barwa mięsa świeżego powinna być bladoróżowa do czerwonej, soczyste, barwa, zapach, konsystencja powierzchnia i przekrój mają świadczyć o świeżości produktu, wędliny konsystencja ścisła, barwa na przekroju jasno różowa, smak
i zapach charakterystyczne dla mięsa peklowanego, parzonego i użytych przypraw.
8. Jaja muszą być klasy A, o wadze 63-73g (klasa wagowa L), świeże, czyste,
w nienaruszonej skorupce z co najmniej 21 dniowym terminem ważności, dezynfekowane promieniami UV, pakowane w wytłaczanki a'30 szt.

9. Zamawiający dopuszcza ujęcie przez Wykonawcę w formularzu ofertowym towaru posiadającego mniejszą gramaturę od określonej przez Zamawiającego w SWZ, jeżeli okaże się, że proponowany przez Zamawiającego towar został zastąpiony i jest obecnie produkowany
w zmniejszonej gramaturze.

10. W przypadku, gdy w trakcie obowiązywania umowy z wybranym Wykonawcą producent danego produktu spożywczego zawartego w niniejszej specyfikacji istotnych warunków zamówienia zmieni jego gramaturę, Wykonawca zobowiązuje się naliczyć nową cenę, proporcjonalnie do ceny zaoferowanej w formularzu cenowym i gramatury produktu.
11. Wykonawca dostarczy towar środkami transportu przystosowanymi do przewozu żywności tj. samochodami-chłodniami ewentualnie innymi pojazdami przystosowanymi do transportu produktów spożywczych zgodnie z obowiązującymi przepisami o dopuszczeniu pojazdów do przewozu tych produktów przez Państwowego Inspektora Sanitarnego. Wykonawca zobowiązany jest należycie zabezpieczyć towar na czas przewozu i ponosi odpowiedzialność za braki i wady powstałe w czasie transportu.

12. Wykonawca dostarczy zamówione artykuły żywnościowe do magazynu placówki edukacyjnej na własny koszt i własne ryzyko. Wykonawca dokona również rozładunku zamówionego towaru do magazynów tych placówek. Osobą upoważnioną do kontroli jakości dostarczonego towaru jest pracownik upoważniony do dokonania tej czynności przez kierownika placówki. Po dokonaniu kontroli jakości dostarczonych produktów podpisany zostanie protokół przyjęcia towaru do placówki. W przypadku złej jakości dostarczonych produktów żywnościowych przedstawiciel placówki nie dokona ich odbioru, a Wykonawca zobowiązany będzie do niezwłocznej wymiany wadliwego asortymentu.

13. Dostawy realizowane będą na podstawie zamówień przekazywanych przez poszczególne placówki telefonicznie lub drogą e-mailową. W zamówieniach tych będą określane dokładne ilości i rodzaj zamawianego asortymentu. Zamówienia mogą być składane codziennie
w godzinach 8.00 - 14.00, z wyjątkiem dni ustawowo wolnych od pracy.

14. Zamówienia będą składane Wykonawcy z wyprzedzeniem, tj.:
- zamówienia składane z jednodniowym wyprzedzeniem: pieczywo i produkty cukiernicze;
- zamówienia składane z dwudniowym wyprzedzeniem: nabiał, warzywa i owoce, dania
i produkty mrożone, produkty spożywcze i jajka;
- zamówienia składane indywidualne po ustaleniu z Wykonawcą: mięso i wędliny.
Wykonawca będzie realizował dostawy sukcesywnie w ilościach uzależnionych od bieżących potrzeb Zamawiającego (za wyjątkiem niedziel i świąt). Zamawiający wymaga, by dostawa nabiału, mięsa i wędlin oraz warzyw i owoców odbywała się do godziny 7:30 w poniedziałki, środy i piątki.

15. Dostarczone produkty muszą posiadać czytelne etykiety umieszczone na produkcie
w sposób uniemożliwiający ich przemieszczanie się, z opisem produktu, terminem ważności, temperaturą przechowywania oraz numerem partii.

16. Oferowane artykuły spożywcze muszą być wysokiej jakości pod względem właściwości organoleptycznych (wygląd, smak, zapach) jak i odżywczych. Termin przydatności do spożycia od chwili dostarczenia produktu do magazynów poszczególnych placówek nie może być krótszy niż 3/4 okresu, w którym towar zachowuje zdatność do spożycia określoną na opakowaniu produktu. Jeżeli producent nie podaje na opakowaniu terminu ważności wyrażonej w dniach,
a jedynie końcowy termin przydatności do spożycia, wówczas towary te muszą posiadać co najmniej 3/4 terminu upływu ważności odpowiadającemu terminom ważności stosowanym
w obrocie handlowym dla podobnych towarów.

17. Zamawiający zastrzega sobie możliwość odmowy przyjęcia towarów lub produktów
w przypadku, gdy w trakcie oceny wizualnej zostaną stwierdzone uszkodzenia spowodowane niewłaściwym

zabezpieczeniem produktów lub towarów, złymi warunkami transportowymi lub niewłaściwym stanem higienicznym środków transportu przewożących przedmiot umowy.

18. Jeżeli w trakcie umowy po dokonaniu kontroli jakości dostarczonych produktów, stwierdzi się złą jakość dostarczonych produktów żywnościowych, nie dokona się ich odbioru,
a Wykonawca zobowiązany będzie do niezwłocznej, nie dłużej niż w ciągu 3 godzin od momentu dostawy, wymiany wadliwego towaru na inny pełnowartościowy.

19. W pilnych sytuacjach w przypadku zakwestionowania asortymentu, jego ilości, jakości lub terminów ważności Wykonawca wymieni towar na zgodny z zamówieniem w tym samym dniu, nie dłużej niż w ciągu 2 godzin od momentu dostawy. W przeciwnym wypadku Zamawiający ma prawo zakupić towar zgodny ze specyfikacją w tym samym dniu, w którym nastąpiła dostawa zakwestionowanego asortymentu, na koszt Wykonawcy bez zastosowania cen i czynników cenotwórczych z oferty Wykonawcy w zakresie zakupu towaru u osoby trzeciej. Zamawiający zastrzega sobie prawo potrącenia kwoty na jaką została wystawiona faktura za zakup niedostarczonych towarów zgodnie z umową z faktur Wykonawcy.

20. Rozliczenia pomiędzy Zamawiającym, a Wykonawcą będą następowały w okresach
10-cio dniowych, po zrealizowanym prawidłowo zamówieniu lub cyklu zamówień, według cen jednostkowych przedstawionych w ofercie za 1 kg/szt., na podstawie ilości faktycznie zrealizowanych dostaw wyszczególnionych, wg nomenklatury określonej w załączniku nr 1 do SWZ, w protokołach przyjęcia dostaw podpisanych przez upoważnionych przedstawicieli placówki edukacyjnej. Protokoły przyjęcia dostaw będą załącznikami do składanych przez Wykonawcę faktur.

21. Wykonawca zobowiązuje się wykonać przedmiot zamówienia zgodnie ze wszystkimi wymaganiami Zamawiającego wskazanymi w SWZ.

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

4.5.5.) Wartość części: 6391,55 PLN

Część 6

4.5.1.) Krótki opis przedmiotu zamówienia
Część 6: Produkty mrożone
1. Przedmiotem zamówienia jest dostawa różnych artykułów spożywczych do Żłobka Integracyjnego w Obornikach Śląskich przy ul. Kasztanowej 2 w roku kalendarzowym 2023, za określoną w ofercie cenę jednostkową, wraz z dostawą do miejsc siedzib poszczególnych placówek, zgodnie z ilościami określonymi w załączniku nr 1.
2. Wykonawca gwarantuje, że dostarczane produkty żywnościowe będą wolne od wad,
w gatunku I i będą spełniały wymogi określone przepisami ustawy z 25.08.2006 r.
o bezpieczeństwie żywności i żywienia (tj. Dz.U. 2020, poz. 2021) i aktów wykonawczych do niej oraz będą oznakowane zgodnie z wymaganiami Rozporządzenia Ministra Rolnictwa
i Rozwoju Wsi z dnia 23.12.2014 r. w sprawie znakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych (Dz.U. z 2015 r. poz. 29 z późn. zm.).

3. Na żądanie Zamawiającego Wykonawca przedłoży dowody potwierdzające zgodność dostarczonych towarów z obowiązującymi normami jakości artykułów żywnościowych dopuszczonych do sprzedaży.

4. Ilości wskazane w załączniku nr 1 do specyfikacji są wielkościami szacunkowymi, służącymi do skalkulowania ceny oferty, porównania ofert i wyboru najkorzystniejszej oferty. Wykonawcy, z którym zamawiający podpisze umowę nie przysługuje roszczenie o realizację dostawy w wielkościach podanych w załączniku nr 1 do oferty (przygotowanym wg załącznika nr 1 do SWZ). Zakupy dokonywane w trakcie obowiązywania umowy mogą dla poszczególnych pozycji różnić się ilościowo od wartości podanych w formularzu oferty, jednak łączna wartość zakupów nie przekroczy całkowitej wartości oferty wybranego wykonawcy.
5. Warzywa i owoce winny być odpowiednio dojrzałe, świeże, wolne od szkodników, zanieczyszczeń ziemią, uszkodzeń, brakiem oznak więdnięcia, wyschnięcia czy gnicia. Artykuły spożywcze - przyprawy zapach świeży po otwarciu produktów, bez oznak spleśnienia, grudek, produkty z puszki bez pleśni, mętnej konsystencji.

6. W przypadku, gdy przedmiotem umowy są produkty lub towary zwierzęce, mięso
i produkty mięsne, przez cały okres realizacji umowy Wykonawca musi posiadać:
a) aktualną decyzję właściwego organu Inspekcji Weterynaryjnej lub Państwowej Inspekcji Sanitarnej dotyczącą możliwości produkcji lub obrotu danego produktu lub towaru będącego przedmiotem zamówienia,
b) dokument potwierdzający stosowanie systemu HACCP (certyfikat wydany przez jednostkę certyfikującą lub zaświadczenie Państwowego Lekarza Weterynarii).

7. Mięso dostarczane będzie w zamkniętych, plombowanych lub metkowanych opakowaniach bądź pojemnikach plastikowych z pokrywami posiadającymi stosowne atesty. Pojemniki będą czyste i nieuszkodzone. Barwa mięsa świeżego powinna być bladoróżowa do czerwonej, soczyste, barwa, zapach, konsystencja powierzchnia i przekrój mają świadczyć

o świeżości produktu, wędliny konsystencja ścisła, barwa na przekroju jasno różowa, smak
i zapach charakterystyczne dla mięsa peklowanego, parzonego i użytych przypraw.
8. Jaja muszą być klasy A, o wadze 63-73g (klasa wagowa L), świeże, czyste,
w nienaruszonej skorupce z co najmniej 21 dniowym terminem ważności, dezynfekowane promieniami UV, pakowane w wytłaczanki a'30 szt.

9. Zamawiający dopuszcza ujęcie przez Wykonawcę w formularzu ofertowym towaru posiadającego mniejszą gramaturę od określonej przez Zamawiającego w SWZ, jeżeli okaże się, że proponowany przez Zamawiającego towar został zastąpiony i jest obecnie produkowany
w zmniejszonej gramaturze.

10. W przypadku, gdy w trakcie obowiązywania umowy z wybranym Wykonawcą producent danego produktu spożywczego zawartego w niniejszej specyfikacji istotnych warunków zamówienia zmieni jego gramaturę, Wykonawca zobowiązuje się naliczyć nową cenę, proporcjonalnie do ceny zaoferowanej w formularzu cenowym i gramatury produktu.
11. Wykonawca dostarczy towar środkami transportu przystosowanymi do przewozu żywności tj. samochodami-chłodniami ewentualnie innymi pojazdami przystosowanymi do transportu produktów spożywczych zgodnie z obowiązującymi przepisami o dopuszczeniu pojazdów do przewozu tych produktów przez Państwowego Inspektora Sanitarnego. Wykonawca zobowiązany jest należycie zabezpieczyć towar na czas przewozu i ponosi odpowiedzialność za braki i wady powstałe w czasie transportu.

12. Wykonawca dostarczy zamówione artykuły żywnościowe do magazynu placówki edukacyjnej na własny koszt i własne ryzyko. Wykonawca dokona również rozładunku zamówionego towaru do magazynów tych placówek. Osobą upoważnioną do kontroli jakości dostarczonego towaru jest pracownik upoważniony do dokonania tej czynności przez kierownika placówki. Po dokonaniu kontroli jakości dostarczonych produktów podpisany zostanie protokół przyjęcia towaru do placówki. W przypadku złej jakości dostarczonych produktów żywnościowych przedstawiciel placówki nie dokona ich odbioru, a Wykonawca zobowiązany będzie do niezwłocznej wymiany wadliwego asortymentu.

13. Dostawy realizowane będą na podstawie zamówień przekazywanych przez poszczególne placówki telefonicznie lub drogą e-mailową. W zamówieniach tych będą określane dokładne ilości i rodzaj zamawianego asortymentu. Zamówienia mogą być składane codziennie
w godzinach 8.00 - 14.00, z wyjątkiem dni ustawowo wolnych od pracy.

14. Zamówienia będą składane Wykonawcy z wyprzedzeniem, tj.:
- zamówienia składane z jednodniowym wyprzedzeniem: pieczywo i produkty cukiernicze;
- zamówienia składane z dwudniowym wyprzedzeniem: nabiał, warzywa i owoce, dania
i produkty mrożone, produkty spożywcze i jajka;
- zamówienia składane indywidualne po ustaleniu z Wykonawcą: mięso i wędliny.
Wykonawca będzie realizował dostawy sukcesywnie w ilościach uzależnionych od bieżących potrzeb Zamawiającego (za wyjątkiem niedziel i świąt). Zamawiający wymaga, by dostawa nabiału, mięsa i wędlin oraz warzyw i owoców odbywała się do godziny 7:30 w poniedziałki, środy i piątki.

15. Dostarczone produkty muszą posiadać czytelne etykiety umieszczone na produkcie
w sposób uniemożliwiający ich przemieszczanie się, z opisem produktu, terminem ważności, temperaturą przechowywania oraz numerem partii.

16. Oferowane artykuły spożywcze muszą być wysokiej jakości pod względem właściwości organoleptycznych (wygląd, smak, zapach) jak i odżywczych. Termin przydatności do spożycia od chwili dostarczenia produktu do magazynów poszczególnych placówek nie może być krótszy niż 3/4 okresu, w którym towar zachowuje zdatność do spożycia określoną na opakowaniu produktu. Jeżeli producent nie podaje na opakowaniu terminu ważności wyrażonej w dniach,
a jedynie końcowy termin przydatności do spożycia, wówczas towary te muszą posiadać co najmniej 3/4 terminu upływu ważności odpowiadającemu terminom ważności stosowanym
w obrocie handlowym dla podobnych towarów.

17. Zamawiający zastrzega sobie możliwość odmowy przyjęcia towarów lub produktów
w przypadku, gdy w trakcie oceny wizualnej zostaną stwierdzone uszkodzenia spowodowane niewłaściwym zabezpieczeniem produktów lub towarów, złymi warunkami transportowymi lub niewłaściwym stanem higienicznym środków transportu przewożących przedmiot umowy.

18. Jeżeli w trakcie umowy po dokonaniu kontroli jakości dostarczonych produktów, stwierdzi się złą jakość dostarczonych produktów żywnościowych, nie dokona się ich odbioru,
a Wykonawca zobowiązany będzie do niezwłocznej, nie dłużej niż w ciągu 3 godzin od momentu dostawy, wymiany wadliwego towaru na inny pełnowartościowy.

19. W pilnych sytuacjach w przypadku zakwestionowania asortymentu, jego ilości, jakości lub terminów ważności Wykonawca wymieni towar na zgodny z zamówieniem w tym samym dniu, nie dłużej niż w ciągu 2 godzin od momentu dostawy. W przeciwnym wypadku Zamawiający ma prawo zakupić towar zgodny ze specyfikacją w tym samym dniu, w

którym nastąpiła dostawa zakwestionowanego asortymentu, na koszt Wykonawcy bez zastosowania cen i czynników cenotwórczych z oferty Wykonawcy w zakresie zakupu towaru u osoby trzeciej. Zamawiający zastrzega sobie prawo potrącenia kwoty na jaką została wystawiona faktura za zakup niedostarczonych towarów zgodnie z umową z faktur Wykonawcy.

20. Rozliczenia pomiędzy Zamawiającym, a Wykonawcą będą następowały w okresach
10-cio dniowych, po zrealizowanym prawidłowo zamówieniu lub cyklu zamówień, według cen jednostkowych przedstawionych w ofercie za 1 kg/szt., na podstawie ilości faktycznie zrealizowanych dostaw wyszczególnionych, wg nomenklatury określonej w załączniku nr 1 do SWZ, w protokołach przyjęcia dostaw podpisanych przez upoważnionych przedstawicieli placówki edukacyjnej. Protokoły przyjęcia dostaw będą załącznikami do składanych przez Wykonawcę faktur.

21. Wykonawca zobowiązuje się wykonać przedmiot zamówienia zgodnie ze wszystkimi wymaganiami Zamawiającego wskazanymi w SWZ.

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

4.5.5.) Wartość części: 32257,79 PLN

Część 7

4.5.1.) Krótki opis przedmiotu zamówienia
Część 7: Jajka
1. Przedmiotem zamówienia jest dostawa różnych artykułów spożywczych do Żłobka Integracyjnego w Obornikach Śląskich przy ul. Kasztanowej 2 w roku kalendarzowym 2023, za określoną w ofercie cenę jednostkową, wraz z dostawą do miejsc siedzib poszczególnych placówek, zgodnie z ilościami określonymi w załączniku nr 1.
2. Wykonawca gwarantuje, że dostarczane produkty żywnościowe będą wolne od wad,
w gatunku I i będą spełniały wymogi określone przepisami ustawy z 25.08.2006 r.
o bezpieczeństwie żywności i żywienia (tj. Dz.U. 2020, poz. 2021) i aktów wykonawczych do niej oraz będą oznakowane zgodnie z wymaganiami Rozporządzenia Ministra Rolnictwa
i Rozwoju Wsi z dnia 23.12.2014 r. w sprawie znakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych (Dz.U. z 2015 r. poz. 29 z późn. zm.).

3. Na żądanie Zamawiającego Wykonawca przedłoży dowody potwierdzające zgodność dostarczonych towarów z obowiązującymi normami jakości artykułów żywnościowych dopuszczonych do sprzedaży.

4. Ilości wskazane w załączniku nr 1 do specyfikacji są wielkościami szacunkowymi, służącymi do skalkulowania ceny oferty, porównania ofert i wyboru najkorzystniejszej oferty. Wykonawcy, z którym zamawiający podpisze umowę nie przysługuje roszczenie o realizację dostawy w wielkościach podanych w załączniku nr 1 do oferty (przygotowanym wg załącznika nr 1 do SWZ). Zakupy dokonywane w trakcie obowiązywania umowy mogą dla poszczególnych pozycji różnić się ilościowo od wartości podanych w formularzu oferty, jednak łączna wartość zakupów nie przekroczy całkowitej wartości oferty wybranego wykonawcy.
5. Warzywa i owoce winny być odpowiednio dojrzałe, świeże, wolne od szkodników, zanieczyszczeń ziemią, uszkodzeń, brakiem oznak więdnięcia, wyschnięcia czy gnicia. Artykuły spożywcze - przyprawy zapach świeży po otwarciu produktów, bez oznak spleśnienia, grudek, produkty z puszki bez pleśni, mętnej konsystencji.

6. W przypadku, gdy przedmiotem umowy są produkty lub towary zwierzęce, mięso
i produkty mięsne, przez cały okres realizacji umowy Wykonawca musi posiadać:
a) aktualną decyzję właściwego organu Inspekcji Weterynaryjnej lub Państwowej Inspekcji Sanitarnej dotyczącą możliwości produkcji lub obrotu danego produktu lub towaru będącego przedmiotem zamówienia,
b) dokument potwierdzający stosowanie systemu HACCP (certyfikat wydany przez jednostkę certyfikującą lub zaświadczenie Państwowego Lekarza Weterynarii).

7. Mięso dostarczane będzie w zamkniętych, plombowanych lub metkowanych opakowaniach bądź pojemnikach plastikowych z pokrywami posiadającymi stosowne atesty. Pojemniki będą czyste i nieuszkodzone. Barwa mięsa świeżego powinna być bladoróżowa do czerwonej, soczyste, barwa, zapach, konsystencja powierzchnia i przekrój mają świadczyć o świeżości produktu, wędliny konsystencja ścisła, barwa na przekroju jasno różowa, smak
i zapach charakterystyczne dla mięsa peklowanego, parzonego i użytych przypraw.
8. Jaja muszą być klasy A, o wadze 63-73g (klasa wagowa L), świeże, czyste,
w nienaruszonej skorupce z co najmniej 21 dniowym terminem ważności, dezynfekowane promieniami UV, pakowane w wytłaczanki a'30 szt.

9. Zamawiający dopuszcza ujęcie przez Wykonawcę w formularzu ofertowym towaru posiadającego mniejszą gramaturę od określonej przez Zamawiającego w SWZ, jeżeli okaże się, że proponowany przez Zamawiającego towar został zastąpiony i jest obecnie produkowany
w zmniejszonej gramaturze.

10. W przypadku, gdy w trakcie obowiązywania umowy z wybranym Wykonawcą producent danego produktu spożywczego zawartego w niniejszej specyfikacji istotnych warunków zamówienia zmieni jego gramaturę, Wykonawca zobowiązuje się naliczyć nową cenę, proporcjonalnie do ceny zaoferowanej w formularzu cenowym i gramatury produktu.
11. Wykonawca dostarczy towar środkami transportu przystosowanymi do przewozu żywności tj. samochodami-chłodniami ewentualnie innymi pojazdami przystosowanymi do transportu produktów spożywczych zgodnie z obowiązującymi przepisami o dopuszczeniu pojazdów do przewozu tych produktów przez Państwowego Inspektora Sanitarnego. Wykonawca zobowiązany jest należycie zabezpieczyć towar na czas przewozu i ponosi odpowiedzialność za braki i wady powstałe w czasie transportu.

12. Wykonawca dostarczy zamówione artykuły żywnościowe do magazynu placówki edukacyjnej na własny koszt i własne ryzyko. Wykonawca dokona również rozładunku zamówionego towaru do magazynów tych placówek. Osobą upoważnioną do kontroli jakości dostarczonego towaru jest pracownik upoważniony do dokonania tej czynności przez kierownika placówki. Po dokonaniu kontroli jakości dostarczonych produktów podpisany zostanie protokół przyjęcia towaru do placówki. W przypadku złej jakości dostarczonych produktów żywnościowych przedstawiciel placówki nie dokona ich odbioru, a Wykonawca zobowiązany będzie do niezwłocznej wymiany wadliwego asortymentu.

13. Dostawy realizowane będą na podstawie zamówień przekazywanych przez poszczególne placówki telefonicznie lub drogą e-mailową. W zamówieniach tych będą określane dokładne ilości i rodzaj zamawianego asortymentu. Zamówienia mogą być składane codziennie
w godzinach 8.00 - 14.00, z wyjątkiem dni ustawowo wolnych od pracy.

14. Zamówienia będą składane Wykonawcy z wyprzedzeniem, tj.:
- zamówienia składane z jednodniowym wyprzedzeniem: pieczywo i produkty cukiernicze;
- zamówienia składane z dwudniowym wyprzedzeniem: nabiał, warzywa i owoce, dania
i produkty mrożone, produkty spożywcze i jajka;
- zamówienia składane indywidualne po ustaleniu z Wykonawcą: mięso i wędliny.
Wykonawca będzie realizował dostawy sukcesywnie w ilościach uzależnionych od bieżących potrzeb Zamawiającego (za wyjątkiem niedziel i świąt). Zamawiający wymaga, by dostawa nabiału, mięsa i wędlin oraz warzyw i owoców odbywała się do godziny 7:30 w poniedziałki, środy i piątki.

15. Dostarczone produkty muszą posiadać czytelne etykiety umieszczone na produkcie
w sposób uniemożliwiający ich przemieszczanie się, z opisem produktu, terminem ważności, temperaturą przechowywania oraz numerem partii.

16. Oferowane artykuły spożywcze muszą być wysokiej jakości pod względem właściwości organoleptycznych (wygląd, smak, zapach) jak i odżywczych. Termin przydatności do spożycia od chwili dostarczenia produktu do magazynów poszczególnych placówek nie może być krótszy niż 3/4 okresu, w którym towar zachowuje zdatność do spożycia określoną na opakowaniu produktu. Jeżeli producent nie podaje na opakowaniu terminu ważności wyrażonej w dniach,
a jedynie końcowy termin przydatności do spożycia, wówczas towary te muszą posiadać co najmniej 3/4 terminu upływu ważności odpowiadającemu terminom ważności stosowanym
w obrocie handlowym dla podobnych towarów.

17. Zamawiający zastrzega sobie możliwość odmowy przyjęcia towarów lub produktów
w przypadku, gdy w trakcie oceny wizualnej zostaną stwierdzone uszkodzenia spowodowane niewłaściwym zabezpieczeniem produktów lub towarów, złymi warunkami transportowymi lub niewłaściwym stanem higienicznym środków transportu przewożących przedmiot umowy.

18. Jeżeli w trakcie umowy po dokonaniu kontroli jakości dostarczonych produktów, stwierdzi się złą jakość dostarczonych produktów żywnościowych, nie dokona się ich odbioru,
a Wykonawca zobowiązany będzie do niezwłocznej, nie dłużej niż w ciągu 3 godzin od momentu dostawy, wymiany wadliwego towaru na inny pełnowartościowy.

19. W pilnych sytuacjach w przypadku zakwestionowania asortymentu, jego ilości, jakości lub terminów ważności Wykonawca wymieni towar na zgodny z zamówieniem w tym samym dniu, nie dłużej niż w ciągu 2 godzin od momentu dostawy. W przeciwnym wypadku Zamawiający ma prawo zakupić towar zgodny ze specyfikacją w tym samym dniu, w którym nastąpiła dostawa zakwestionowanego asortymentu, na koszt Wykonawcy bez zastosowania cen i czynników cenotwórczych z oferty Wykonawcy w zakresie zakupu towaru u osoby trzeciej. Zamawiający zastrzega sobie prawo potrącenia kwoty na jaką została wystawiona faktura za zakup niedostarczonych towarów zgodnie z umową z faktur Wykonawcy.

20. Rozliczenia pomiędzy Zamawiającym, a Wykonawcą będą następowały w okresach
10-cio dniowych, po zrealizowanym prawidłowo zamówieniu lub cyklu zamówień, według cen jednostkowych przedstawionych w ofercie za 1 kg/szt., na podstawie ilości faktycznie zrealizowanych dostaw wyszczególnionych, wg nomenklatury określonej w załączniku nr 1 do SWZ, w protokołach przyjęcia dostaw podpisanych przez upoważnionych przedstawicieli placówki edukacyjnej. Protokoły przyjęcia dostaw będą załącznikami do składanych przez Wykonawcę faktur.

21. Wykonawca zobowiązuje się wykonać przedmiot zamówienia zgodnie ze wszystkimi wymaganiami Zamawiającego wskazanymi w SWZ.

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

4.5.5.) Wartość części: 220,50 PLN

SEKCJA V ZAKOŃCZENIE POSTĘPOWANIA

Część 1

SEKCJA V ZAKOŃCZENIE POSTĘPOWANIA (dla części 1)

5.1.) Postępowanie zakończyło się zawarciem umowy albo unieważnieniem postępowania: Postępowanie/cześć postępowania zakończyła się unieważnieniem

5.2.) Podstawa prawna unieważnienia postępowania: art. 255 pkt 3 ustawy

5.2.1.) Przyczyna unieważnienia postępowania:

cena lub koszt najkorzystniejszej oferty lub oferta z najniższą ceną przewyższa kwotę, którą zamawiający zamierza przeznaczyć na sfinansowanie zamówienia
Uzasadnienie faktyczne:
Zamawiający unieważnił część 6 postępowania prowadzonego w trybie podstawowym bez negocjacji ze względu na przekroczenie środków finansowych przeznaczonych na realizację zamówienia. Zadanie unieważniono na podstawie art. 255 pkt 3 ustawy z dnia 11 września 2019 r. Prawo zamówień publicznych (t.j. Dz.U. z 2022 r., poz. 1710)

Część 2

SEKCJA V ZAKOŃCZENIE POSTĘPOWANIA (dla części 2)

5.1.) Postępowanie zakończyło się zawarciem umowy albo unieważnieniem postępowania: Postępowanie/cześć postępowania zakończyła się unieważnieniem

5.2.) Podstawa prawna unieważnienia postępowania: art. 255 pkt 1 ustawy

5.2.1.) Przyczyna unieważnienia postępowania:

nie złożono żadnego wniosku o dopuszczenie do udziału w postępowaniu albo żadnej oferty
Uzasadnienie faktyczne:
W postępowaniu nie wpłynęła żadna oferta na część nr 2.

Część 3

SEKCJA V ZAKOŃCZENIE POSTĘPOWANIA (dla części 3)

5.1.) Postępowanie zakończyło się zawarciem umowy albo unieważnieniem postępowania: Postępowanie/cześć postępowania zakończyła się unieważnieniem

5.2.) Podstawa prawna unieważnienia postępowania: art. 255 pkt 1 ustawy

5.2.1.) Przyczyna unieważnienia postępowania:

nie złożono żadnego wniosku o dopuszczenie do udziału w postępowaniu albo żadnej oferty
Uzasadnienie faktyczne:
W postępowaniu nie wpłynęła żadna oferta na część nr 3.

Część 4

SEKCJA V ZAKOŃCZENIE POSTĘPOWANIA (dla części 4)

5.1.) Postępowanie zakończyło się zawarciem umowy albo unieważnieniem postępowania: Postępowanie/cześć postępowania zakończyła się unieważnieniem

5.2.) Podstawa prawna unieważnienia postępowania: art. 255 pkt 3 ustawy

5.2.1.) Przyczyna unieważnienia postępowania:

cena lub koszt najkorzystniejszej oferty lub oferta z najniższą ceną przewyższa kwotę, którą zamawiający zamierza przeznaczyć na sfinansowanie zamówienia

Uzasadnienie faktyczne:
Zamawiający unieważnił część 4 postępowania prowadzonego w trybie podstawowym bez negocjacji ze względu na przekroczenie środków finansowych przeznaczonych na realizację zamówienia. Zadanie unieważniono na podstawie art. 255 pkt 3 ustawy z dnia 11 września 2019 r. Prawo zamówień publicznych (t.j. Dz.U. z 2022 r., poz. 1710)

Część 5

SEKCJA V ZAKOŃCZENIE POSTĘPOWANIA (dla części 5)

5.1.) Postępowanie zakończyło się zawarciem umowy albo unieważnieniem postępowania: Postępowanie/cześć postępowania zakończyła się zawarciem umowy

SEKCJA VI OFERTY (dla części 5)

6.1.) Liczba otrzymanych ofert lub wniosków: 1

6.1.1.) Liczba otrzymanych ofert wariantowych: 0

6.1.2.) Liczba ofert dodatkowych: 0

6.1.3.) Liczba otrzymanych od MŚP: 1

6.1.4.) Liczba ofert wykonawców z siedzibą w państwach EOG innych niż państwo zamawiającego: 0

6.1.5.) Liczba ofert wykonawców z siedzibą w państwie spoza EOG: 0

6.1.6.) Liczba ofert odrzuconych, w tym liczba ofert zawierających rażąco niską cenę lub koszt: 0

6.1.7.) Liczba ofert zawierających rażąco niską cenę lub koszt: 0

6.2.) Cena lub koszt oferty z najniższą ceną lub kosztem: 6747,00 PLN

6.3.) Cena lub koszt oferty z najwyższą ceną lub kosztem: 6747,00 PLN

6.4.) Cena lub koszt oferty wykonawcy, któremu udzielono zamówienia: 6747,00 PLN

6.5.) Do wyboru najkorzystniejszej oferty zastosowano aukcję elektroniczną: Nie

6.6.) Oferta wybranego wykonawcy jest ofertą wariantową: Nie

SEKCJA VII WYKONAWCA, KTÓREMU UDZIELONO ZAMÓWIENIA (dla części 5)

7.1.) Czy zamówienie zostało udzielone wykonawcom wspólnie ubiegającym się o udzielenie zamówienia: Nie

Wykonawca

7.2.) Wielkość przedsiębiorstwa wykonawcy: Mały przedsiębiorca

7.3.) Dane (firmy) wykonawcy, któremu udzielono zamówienia:

7.3.1) Nazwa (firma) wykonawcy, któremu udzielono zamówienia: Przedsiębiorstwo Produkcyjno Handlowo Usługowe Piekarnia i Cukiernia Leon Dąbrowski

7.3.2) Krajowy Numer Identyfikacyjny: 9151007996

7.3.3) Ulica: Milicka

7.3.4) Miejscowość: Trzebnica

7.3.5) Kod pocztowy: 55-100

7.3.6.) Województwo: dolnośląskie

7.3.7.) Kraj: Polska

7.3.8.) Czy wykonawca przewiduje powierzenie wykonania części zamówienia podwykonawcom?: Nie

SEKCJA VIII UMOWA (dla części 5)

8.1.) Data zawarcia umowy: 2023-01-03

8.2.) Wartość umowy/umowy ramowej: 6747,00 PLN

8.3.) Okres realizacji zamówienia albo umowy ramowej:
do 2023-12-31

Część 6

SEKCJA V ZAKOŃCZENIE POSTĘPOWANIA (dla części 6)

5.1.) Postępowanie zakończyło się zawarciem umowy albo unieważnieniem postępowania: Postępowanie/cześć postępowania zakończyła się unieważnieniem

5.2.) Podstawa prawna unieważnienia postępowania: art. 255 pkt 3 ustawy

5.2.1.) Przyczyna unieważnienia postępowania:

cena lub koszt najkorzystniejszej oferty lub oferta z najniższą ceną przewyższa kwotę, którą zamawiający zamierza przeznaczyć na sfinansowanie zamówienia
Uzasadnienie faktyczne:
Zamawiający unieważnił część 6 postępowania prowadzonego w trybie podstawowym bez negocjacji ze względu na przekroczenie środków finansowych przeznaczonych na realizację zamówienia. Zadanie unieważniono na podstawie art. 255 pkt 3 ustawy z dnia 11 września 2019 r. Prawo zamówień publicznych (t.j. Dz.U. z 2022 r., poz. 1710)

Część 7

SEKCJA V ZAKOŃCZENIE POSTĘPOWANIA (dla części 7)

5.1.) Postępowanie zakończyło się zawarciem umowy albo unieważnieniem postępowania: Postępowanie/cześć postępowania zakończyła się unieważnieniem

5.2.) Podstawa prawna unieważnienia postępowania: art. 255 pkt 3 ustawy

5.2.1.) Przyczyna unieważnienia postępowania:

cena lub koszt najkorzystniejszej oferty lub oferta z najniższą ceną przewyższa kwotę, którą zamawiający zamierza przeznaczyć na sfinansowanie zamówienia
Uzasadnienie faktyczne:
Zamawiający unieważnił część 7 postępowania prowadzonego w trybie podstawowym bez negocjacji ze względu na przekroczenie środków finansowych przeznaczonych na realizację zamówienia. Zadanie unieważniono na podstawie art. 255 pkt 3 ustawy z dnia 11 września 2019 r. Prawo zamówień publicznych (t.j. Dz.U. z 2022 r., poz. 1710)