Ogłoszenie o wyniku postępowania
Dostawy
Sukcesywna dostawa produktów spożywczych na potrzeby Szkoły Podstawowej nr 46 w Gdańsku

SEKCJA I - ZAMAWIAJĄCY

1.1.) Rola zamawiającego
Postępowanie prowadzone jest samodzielnie przez zamawiającego

1.2.) Nazwa zamawiającego: Szkoła Podstawowa nr 46

1.4) Krajowy Numer Identyfikacyjny: REGON 190445039

1.5) Adres zamawiającego

1.5.1.) Ulica: Arkońska 17

1.5.2.) Miejscowość: Gdańsk

1.5.3.) Kod pocztowy: 80-387

1.5.4.) Województwo: pomorskie

1.5.5.) Kraj: Polska

1.5.6.) Lokalizacja NUTS 3: PL633 - Trójmiejski

1.5.9.) Adres poczty elektronicznej: sekretariat@sp46.edu.gdansk.pl

1.5.10.) Adres strony internetowej zamawiającego: sp46.edu.gdansk.pl

1.6.) Adres strony internetowej prowadzonego postępowania:
https://miniportal.uzp.gov.pl/

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

1.8.) Przedmiot działalności zamawiającego: Edukacja

SEKCJA II – INFORMACJE PODSTAWOWE

2.1.) Ogłoszenie dotyczy:

Zamówienia publicznego

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

2.3.) Nazwa zamówienia albo umowy ramowej:
Sukcesywna dostawa produktów spożywczych na potrzeby Szkoły Podstawowej nr 46 w Gdańsku

2.4.) Identyfikator postępowania: ocds-148610-1d232fb6-86d3-11ed-b4ea-f64d350121d2

2.5.) Numer ogłoszenia: 2023/BZP 00123936

2.6.) Wersja ogłoszenia: 01

2.7.) Data ogłoszenia: 2023-03-07

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

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 00519898

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: SP46/2022

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

4.3.1) Wartość zamówienia stanowiącego przedmiot tego postępowania (bez VAT): 250000 PLN

4.4.) Rodzaj zamówienia: Dostawy

Część 1

4.5.1.) Krótki opis przedmiotu zamówienia
Dostawa mięsa i wędlin
Przedmiot zamówienia realizowany będzie sukcesywnie, partiami - wg zapotrzebowania Zamawiającego w dni robocze od poniedziałku do piątku z wyłączeniem dni ustawowo wolnych od zajęć.
Szczegółowy opis i wykaz asortymentu znajduje się w załączniku nr 2, załącznik stanowi jednocześnie formularz cenowy.
Dokładne miejsce, częstotliwość i godziny dostawy są opisane w załączniku nr 2a do SWZ.
Artykuły żywnościowe objęte dostawą muszą spełniać wymogi sanitarno-epidemiologiczne i zasady systemu HACCP w zakładach żywienia zbiorowego. Zamawiający zastrzega sobie prawo żądania w momencie dostawy aktualnych dokumentów potwierdzających spełnianie wymogów sanitarno- epidemiologicznych związanych z prawidłową realizacją przedmiotu zamówienia, oraz certyfikat wdrożenia systemu bezpieczeństwa żywności HACCP a także dokumentację dotyczącą artykułów spożywczych w tym pochodzenie, nazwę producenta i datę produkcji, świadectwo kontroli jakości -HDI (Handlowy Dokument Identyfikacyjny).
Pracownicy Wykonawcy mający bezpośredni kontakt z dostarczaną żywnością do miejsca wskazanego przez Zamawiającego muszą posiadać aktualne (określone przepisami o chorobach zakaźnych i zakażeniach) orzeczenie lekarskie do celów sanitarno-epidemiologicznych o braku przeciwwskazań do wykonywania prac, przy wykonywaniu których istnieje możliwość przeniesienia zakażenia na inne osoby.
Transport do siedziby Zamawiającego realizowany będzie środkami transportowymi dostosowanymi do przewozu artykułów spożywczych będących przedmiotem zamówienia (w tym mrożonek) w warunkach zapewniających utrzymanie właściwej jakości,
Produkty muszą być dostarczane w opakowaniach/pojemnikach przeznaczonych do kontaktu z żywnością w sposób nie powodujący deformacji. Nie może wykazywać oznak uszkodzenia, nieświeżości i zepsucia.
Artykuły spożywcze muszą spełniać wymagania określone w Rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 roku w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań, jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach (Dz.U. z 2016 poz.1154).
Każde zrealizowane bieżące zamówienie będzie podlegać odbiorowi przez Zamawiającego w miejscu dostawy. Odbiór bieżących dostaw żywności będzie dokonywany przez osoby będące przedstawicielami Zamawiającego- w oparciu o złożone bieżące zamówienie.
Przez odbiór poszczególnych dostaw należy rozumieć pisemne potwierdzenie zgodności dostarczonych artykułów żywnościowych z wymogami SWZ na dokumentach specyfikacji wykonanej dostawy. Etykiety na produktach powinny być czytelne i umieszczone na produkcie w sposób uniemożliwiający ich przemieszczanie się, oraz zawierać nazwę produktu, skład surowcowy, wartość energetyczną, klasy jakości, termin przydatności do spożycia/minimalnej trwałości, a jeżeli przepisy tego wymagają - temperaturę przechowywania, także numer partii

4.5.3.) Główny kod CPV: 15100000-9 - Produkty zwierzęce, mięso i produkty mięsne

4.5.5.) Wartość części: 75000 PLN

Część 2

4.5.1.) Krótki opis przedmiotu zamówienia
Dostawa mrożonek i ryb mrożonych
Przedmiot zamówienia realizowany będzie sukcesywnie, partiami - wg zapotrzebowania Zamawiającego w dni robocze od poniedziałku do piątku z wyłączeniem dni ustawowo wolnych od zajęć.
Szczegółowy opis i wykaz asortymentu znajduje się w załączniku nr 2, załącznik stanowi jednocześnie formularz cenowy.
Dokładne miejsce, częstotliwość i godziny dostawy są opisane w załączniku nr 2a do SWZ.
Artykuły żywnościowe objęte dostawą muszą spełniać wymogi sanitarno-epidemiologiczne i zasady systemu HACCP w zakładach żywienia zbiorowego. Zamawiający zastrzega sobie prawo żądania w momencie dostawy aktualnych dokumentów potwierdzających spełnianie wymogów sanitarno- epidemiologicznych związanych z prawidłową realizacją przedmiotu zamówienia, oraz certyfikat wdrożenia systemu bezpieczeństwa żywności HACCP a także dokumentację dotyczącą artykułów spożywczych w tym pochodzenie, nazwę producenta i datę produkcji, świadectwo kontroli jakości -HDI (Handlowy Dokument Identyfikacyjny).
Pracownicy Wykonawcy mający bezpośredni kontakt z dostarczaną żywnością do miejsca wskazanego przez Zamawiającego muszą posiadać aktualne (określone przepisami o chorobach zakaźnych i zakażeniach) orzeczenie lekarskie do celów sanitarno-epidemiologicznych o braku przeciwwskazań do wykonywania prac, przy wykonywaniu których istnieje możliwość przeniesienia zakażenia na inne osoby.
Transport do siedziby Zamawiającego realizowany będzie środkami transportowymi dostosowanymi do przewozu artykułów spożywczych będących przedmiotem zamówienia (w tym mrożonek) w warunkach zapewniających utrzymanie właściwej jakości,

Produkty muszą być dostarczane w opakowaniach/pojemnikach przeznaczonych do kontaktu z żywnością w sposób nie powodujący deformacji. Nie może wykazywać oznak uszkodzenia, nieświeżości i zepsucia.
Artykuły spożywcze muszą spełniać wymagania określone w Rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 roku w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań, jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach (Dz.U. z 2016 poz.1154).
Każde zrealizowane bieżące zamówienie będzie podlegać odbiorowi przez Zamawiającego w miejscu dostawy. Odbiór bieżących dostaw żywności będzie dokonywany przez osoby będące przedstawicielami Zamawiającego- w oparciu o złożone bieżące zamówienie.
Przez odbiór poszczególnych dostaw należy rozumieć pisemne potwierdzenie zgodności dostarczonych artykułów żywnościowych z wymogami SWZ na dokumentach specyfikacji wykonanej dostawy. Etykiety na produktach powinny być czytelne i umieszczone na produkcie w sposób uniemożliwiający ich przemieszczanie się, oraz zawierać nazwę produktu, skład surowcowy, wartość energetyczną, klasy jakości, termin przydatności do spożycia/minimalnej trwałości, a jeżeli przepisy tego wymagają - temperaturę przechowywania, także numer partii

4.5.3.) Główny kod CPV: 15221000-3 - Ryby mrożone

4.5.4.) Dodatkowy kod CPV:

15896000-5 - Produkty głęboko mrożone

4.5.5.) Wartość części: 50000 PLN

Część 3

4.5.1.) Krótki opis przedmiotu zamówienia
Dostawa warzyw i owoców
Przedmiot zamówienia realizowany będzie sukcesywnie, partiami - wg zapotrzebowania Zamawiającego w dni robocze od poniedziałku do piątku z wyłączeniem dni ustawowo wolnych od zajęć.
Szczegółowy opis i wykaz asortymentu znajduje się w załączniku nr 2, załącznik stanowi jednocześnie formularz cenowy.
Dokładne miejsce, częstotliwość i godziny dostawy są opisane w załączniku nr 2a do SWZ.
Artykuły żywnościowe objęte dostawą muszą spełniać wymogi sanitarno-epidemiologiczne i zasady systemu HACCP w zakładach żywienia zbiorowego. Zamawiający zastrzega sobie prawo żądania w momencie dostawy aktualnych dokumentów potwierdzających spełnianie wymogów sanitarno- epidemiologicznych związanych z prawidłową realizacją przedmiotu zamówienia, oraz certyfikat wdrożenia systemu bezpieczeństwa żywności HACCP a także dokumentację dotyczącą artykułów spożywczych w tym pochodzenie, nazwę producenta i datę produkcji, świadectwo kontroli jakości -HDI (Handlowy Dokument Identyfikacyjny).
Pracownicy Wykonawcy mający bezpośredni kontakt z dostarczaną żywnością do miejsca wskazanego przez Zamawiającego muszą posiadać aktualne (określone przepisami o chorobach zakaźnych i zakażeniach) orzeczenie lekarskie do celów sanitarno-epidemiologicznych o braku przeciwwskazań do wykonywania prac, przy wykonywaniu których istnieje możliwość przeniesienia zakażenia na inne osoby.
Transport do siedziby Zamawiającego realizowany będzie środkami transportowymi dostosowanymi do przewozu artykułów spożywczych będących przedmiotem zamówienia (w tym mrożonek) w warunkach zapewniających utrzymanie właściwej jakości,
Produkty muszą być dostarczane w opakowaniach/pojemnikach przeznaczonych do kontaktu z żywnością w sposób nie powodujący deformacji. Nie może wykazywać oznak uszkodzenia, nieświeżości i zepsucia.
Artykuły spożywcze muszą spełniać wymagania określone w Rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 roku w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań, jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach (Dz.U. z 2016 poz.1154).
Każde zrealizowane bieżące zamówienie będzie podlegać odbiorowi przez Zamawiającego w miejscu dostawy. Odbiór bieżących dostaw żywności będzie dokonywany przez osoby będące przedstawicielami Zamawiającego- w oparciu o złożone bieżące zamówienie.
Przez odbiór poszczególnych dostaw należy rozumieć pisemne potwierdzenie zgodności dostarczonych artykułów żywnościowych z wymogami SWZ na dokumentach specyfikacji wykonanej dostawy. Etykiety na produktach powinny być czytelne i umieszczone na produkcie w sposób uniemożliwiający ich przemieszczanie się, oraz zawierać nazwę produktu, skład surowcowy, wartość energetyczną, klasy jakości, termin przydatności do spożycia/minimalnej trwałości, a jeżeli przepisy tego wymagają - temperaturę przechowywania, także numer partii

4.5.3.) Główny kod CPV: 15300000-1 - Owoce, warzywa i podobne produkty

4.5.5.) Wartość części: 39000 PLN

Część 4

4.5.1.) Krótki opis przedmiotu zamówienia
Dostawa produktów mleczarskich
Przedmiot zamówienia realizowany będzie sukcesywnie, partiami - wg zapotrzebowania Zamawiającego w dni robocze od poniedziałku do piątku z wyłączeniem dni ustawowo wolnych od zajęć.

Szczegółowy opis i wykaz asortymentu znajduje się w załączniku nr 2, załącznik stanowi jednocześnie formularz cenowy.
Dokładne miejsce, częstotliwość i godziny dostawy są opisane w załączniku nr 2a do SWZ.
Artykuły żywnościowe objęte dostawą muszą spełniać wymogi sanitarno-epidemiologiczne i zasady systemu HACCP w zakładach żywienia zbiorowego. Zamawiający zastrzega sobie prawo żądania w momencie dostawy aktualnych dokumentów potwierdzających spełnianie wymogów sanitarno- epidemiologicznych związanych z prawidłową realizacją przedmiotu zamówienia, oraz certyfikat wdrożenia systemu bezpieczeństwa żywności HACCP a także dokumentację dotyczącą artykułów spożywczych w tym pochodzenie, nazwę producenta i datę produkcji, świadectwo kontroli jakości -HDI (Handlowy Dokument Identyfikacyjny).
Pracownicy Wykonawcy mający bezpośredni kontakt z dostarczaną żywnością do miejsca wskazanego przez Zamawiającego muszą posiadać aktualne (określone przepisami o chorobach zakaźnych i zakażeniach) orzeczenie lekarskie do celów sanitarno-epidemiologicznych o braku przeciwwskazań do wykonywania prac, przy wykonywaniu których istnieje możliwość przeniesienia zakażenia na inne osoby.
Transport do siedziby Zamawiającego realizowany będzie środkami transportowymi dostosowanymi do przewozu artykułów spożywczych będących przedmiotem zamówienia (w tym mrożonek) w warunkach zapewniających utrzymanie właściwej jakości,
Produkty muszą być dostarczane w opakowaniach/pojemnikach przeznaczonych do kontaktu z żywnością w sposób nie powodujący deformacji. Nie może wykazywać oznak uszkodzenia, nieświeżości i zepsucia.
Artykuły spożywcze muszą spełniać wymagania określone w Rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 roku w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań, jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach (Dz.U. z 2016 poz.1154).
Każde zrealizowane bieżące zamówienie będzie podlegać odbiorowi przez Zamawiającego w miejscu dostawy. Odbiór bieżących dostaw żywności będzie dokonywany przez osoby będące przedstawicielami Zamawiającego- w oparciu o złożone bieżące zamówienie.
Przez odbiór poszczególnych dostaw należy rozumieć pisemne potwierdzenie zgodności dostarczonych artykułów żywnościowych z wymogami SWZ na dokumentach specyfikacji wykonanej dostawy. Etykiety na produktach powinny być czytelne i umieszczone na produkcie w sposób uniemożliwiający ich przemieszczanie się, oraz zawierać nazwę produktu, skład surowcowy, wartość energetyczną, klasy jakości, termin przydatności do spożycia/minimalnej trwałości, a jeżeli przepisy tego wymagają - temperaturę przechowywania, także numer partii

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

4.5.5.) Wartość części: 15000 PLN

Część 5

4.5.1.) Krótki opis przedmiotu zamówienia
Dostawa pieczywa i wyrobów piekarskich
Przedmiot zamówienia realizowany będzie sukcesywnie, partiami - wg zapotrzebowania Zamawiającego w dni robocze od poniedziałku do piątku z wyłączeniem dni ustawowo wolnych od zajęć.
Szczegółowy opis i wykaz asortymentu znajduje się w załączniku nr 2, załącznik stanowi jednocześnie formularz cenowy.
Dokładne miejsce, częstotliwość i godziny dostawy są opisane w załączniku nr 2a do SWZ.
Artykuły żywnościowe objęte dostawą muszą spełniać wymogi sanitarno-epidemiologiczne i zasady systemu HACCP w zakładach żywienia zbiorowego. Zamawiający zastrzega sobie prawo żądania w momencie dostawy aktualnych dokumentów potwierdzających spełnianie wymogów sanitarno- epidemiologicznych związanych z prawidłową realizacją przedmiotu zamówienia, oraz certyfikat wdrożenia systemu bezpieczeństwa żywności HACCP a także dokumentację dotyczącą artykułów spożywczych w tym pochodzenie, nazwę producenta i datę produkcji, świadectwo kontroli jakości -HDI (Handlowy Dokument Identyfikacyjny).
Pracownicy Wykonawcy mający bezpośredni kontakt z dostarczaną żywnością do miejsca wskazanego przez Zamawiającego muszą posiadać aktualne (określone przepisami o chorobach zakaźnych i zakażeniach) orzeczenie lekarskie do celów sanitarno-epidemiologicznych o braku przeciwwskazań do wykonywania prac, przy wykonywaniu których istnieje możliwość przeniesienia zakażenia na inne osoby.
Transport do siedziby Zamawiającego realizowany będzie środkami transportowymi dostosowanymi do przewozu artykułów spożywczych będących przedmiotem zamówienia (w tym mrożonek) w warunkach zapewniających utrzymanie właściwej jakości,
Produkty muszą być dostarczane w opakowaniach/pojemnikach przeznaczonych do kontaktu z żywnością w sposób nie powodujący deformacji. Nie może wykazywać oznak uszkodzenia, nieświeżości i zepsucia.
Artykuły spożywcze muszą spełniać wymagania określone w Rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 roku w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań, jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach (Dz.U. z 2016 poz.1154).
Każde zrealizowane bieżące zamówienie będzie podlegać odbiorowi przez Zamawiającego w miejscu dostawy. Odbiór bieżących dostaw żywności będzie dokonywany przez osoby będące przedstawicielami Zamawiającego- w oparciu o złożone bieżące zamówienie.
Przez odbiór poszczególnych dostaw należy rozumieć pisemne potwierdzenie zgodności dostarczonych artykułów żywnościowych z wymogami SWZ na dokumentach specyfikacji wykonanej dostawy. Etykiety na produktach powinny być czytelne i umieszczone na produkcie w sposób uniemożliwiający ich przemieszczanie się, oraz zawierać nazwę produktu,

skład surowcowy, wartość energetyczną, klasy jakości, termin przydatności do spożycia/minimalnej trwałości, a jeżeli przepisy tego wymagają - temperaturę przechowywania, także numer partii

4.5.3.) Główny kod CPV: 15810000-9 - Pieczywo, świeże wyroby piekarskie i ciastkarskie

4.5.5.) Wartość części: 4000 PLN

Część 6

4.5.1.) Krótki opis przedmiotu zamówienia
Dostawa pozostałych artykułów spożywczych
Przedmiot zamówienia realizowany będzie sukcesywnie, partiami - wg zapotrzebowania Zamawiającego w dni robocze od poniedziałku do piątku z wyłączeniem dni ustawowo wolnych od zajęć.
Szczegółowy opis i wykaz asortymentu znajduje się w załączniku nr 2, załącznik stanowi jednocześnie formularz cenowy.
Dokładne miejsce, częstotliwość i godziny dostawy są opisane w załączniku nr 2a do SWZ.
Artykuły żywnościowe objęte dostawą muszą spełniać wymogi sanitarno-epidemiologiczne i zasady systemu HACCP w zakładach żywienia zbiorowego. Zamawiający zastrzega sobie prawo żądania w momencie dostawy aktualnych dokumentów potwierdzających spełnianie wymogów sanitarno- epidemiologicznych związanych z prawidłową realizacją przedmiotu zamówienia, oraz certyfikat wdrożenia systemu bezpieczeństwa żywności HACCP a także dokumentację dotyczącą artykułów spożywczych w tym pochodzenie, nazwę producenta i datę produkcji, świadectwo kontroli jakości -HDI (Handlowy Dokument Identyfikacyjny).
Pracownicy Wykonawcy mający bezpośredni kontakt z dostarczaną żywnością do miejsca wskazanego przez Zamawiającego muszą posiadać aktualne (określone przepisami o chorobach zakaźnych i zakażeniach) orzeczenie lekarskie do celów sanitarno-epidemiologicznych o braku przeciwwskazań do wykonywania prac, przy wykonywaniu których istnieje możliwość przeniesienia zakażenia na inne osoby.
Transport do siedziby Zamawiającego realizowany będzie środkami transportowymi dostosowanymi do przewozu artykułów spożywczych będących przedmiotem zamówienia (w tym mrożonek) w warunkach zapewniających utrzymanie właściwej jakości,
Produkty muszą być dostarczane w opakowaniach/pojemnikach przeznaczonych do kontaktu z żywnością w sposób nie powodujący deformacji. Nie może wykazywać oznak uszkodzenia, nieświeżości i zepsucia.
Artykuły spożywcze muszą spełniać wymagania określone w Rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 roku w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań, jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach (Dz.U. z 2016 poz.1154).
Każde zrealizowane bieżące zamówienie będzie podlegać odbiorowi przez Zamawiającego w miejscu dostawy. Odbiór bieżących dostaw żywności będzie dokonywany przez osoby będące przedstawicielami Zamawiającego- w oparciu o złożone bieżące zamówienie.
Przez odbiór poszczególnych dostaw należy rozumieć pisemne potwierdzenie zgodności dostarczonych artykułów żywnościowych z wymogami SWZ na dokumentach specyfikacji wykonanej dostawy. Etykiety na produktach powinny być czytelne i umieszczone na produkcie w sposób uniemożliwiający ich przemieszczanie się, oraz zawierać nazwę produktu, skład surowcowy, wartość energetyczną, klasy jakości, termin przydatności do spożycia/minimalnej trwałości, a jeżeli przepisy tego wymagają - temperaturę przechowywania, także numer partii

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

4.5.5.) Wartość części: 60000 PLN

Część 7

4.5.1.) Krótki opis przedmiotu zamówienia
Dostaw jajek
Przedmiot zamówienia realizowany będzie sukcesywnie, partiami - wg zapotrzebowania Zamawiającego w dni robocze od poniedziałku do piątku z wyłączeniem dni ustawowo wolnych od zajęć.
Szczegółowy opis i wykaz asortymentu znajduje się w załączniku nr 2, załącznik stanowi jednocześnie formularz cenowy.
Dokładne miejsce, częstotliwość i godziny dostawy są opisane w załączniku nr 2a do SWZ.
Artykuły żywnościowe objęte dostawą muszą spełniać wymogi sanitarno-epidemiologiczne i zasady systemu HACCP w zakładach żywienia zbiorowego. Zamawiający zastrzega sobie prawo żądania w momencie dostawy aktualnych dokumentów potwierdzających spełnianie wymogów sanitarno- epidemiologicznych związanych z prawidłową realizacją przedmiotu zamówienia, oraz certyfikat wdrożenia systemu bezpieczeństwa żywności HACCP a także dokumentację dotyczącą artykułów spożywczych w tym pochodzenie, nazwę producenta i datę produkcji, świadectwo kontroli jakości -HDI (Handlowy Dokument Identyfikacyjny).
Pracownicy Wykonawcy mający bezpośredni kontakt z dostarczaną żywnością do miejsca wskazanego przez Zamawiającego muszą posiadać aktualne (określone przepisami o chorobach zakaźnych i zakażeniach) orzeczenie lekarskie do celów sanitarno-epidemiologicznych o braku przeciwwskazań do wykonywania prac, przy wykonywaniu których istnieje możliwość przeniesienia zakażenia na inne osoby.
Transport do siedziby Zamawiającego realizowany będzie środkami transportowymi dostosowanymi do przewozu artykułów spożywczych będących przedmiotem zamówienia (w tym mrożonek) w warunkach zapewniających utrzymanie właściwej jakości,

Produkty muszą być dostarczane w opakowaniach/pojemnikach przeznaczonych do kontaktu z żywnością w sposób nie powodujący deformacji. Nie może wykazywać oznak uszkodzenia, nieświeżości i zepsucia.
Artykuły spożywcze muszą spełniać wymagania określone w Rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 roku w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań, jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach (Dz.U. z 2016 poz.1154).
Każde zrealizowane bieżące zamówienie będzie podlegać odbiorowi przez Zamawiającego w miejscu dostawy. Odbiór bieżących dostaw żywności będzie dokonywany przez osoby będące przedstawicielami Zamawiającego- w oparciu o złożone bieżące zamówienie.
Przez odbiór poszczególnych dostaw należy rozumieć pisemne potwierdzenie zgodności dostarczonych artykułów żywnościowych z wymogami SWZ na dokumentach specyfikacji wykonanej dostawy. Etykiety na produktach powinny być czytelne i umieszczone na produkcie w sposób uniemożliwiający ich przemieszczanie się, oraz zawierać nazwę produktu, skład surowcowy, wartość energetyczną, klasy jakości, termin przydatności do spożycia/minimalnej trwałości, a jeżeli przepisy tego wymagają - temperaturę przechowywania, także numer partii

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

4.5.5.) Wartość części: 2000 PLN

Część 8

4.5.1.) Krótki opis przedmiotu zamówienia
Dostawa soków
Przedmiot zamówienia realizowany będzie sukcesywnie, partiami - wg zapotrzebowania Zamawiającego w dni robocze od poniedziałku do piątku z wyłączeniem dni ustawowo wolnych od zajęć.
Szczegółowy opis i wykaz asortymentu znajduje się w załączniku nr 2, załącznik stanowi jednocześnie formularz cenowy.
Dokładne miejsce, częstotliwość i godziny dostawy są opisane w załączniku nr 2a do SWZ.
Artykuły żywnościowe objęte dostawą muszą spełniać wymogi sanitarno-epidemiologiczne i zasady systemu HACCP w zakładach żywienia zbiorowego. Zamawiający zastrzega sobie prawo żądania w momencie dostawy aktualnych dokumentów potwierdzających spełnianie wymogów sanitarno- epidemiologicznych związanych z prawidłową realizacją przedmiotu zamówienia, oraz certyfikat wdrożenia systemu bezpieczeństwa żywności HACCP a także dokumentację dotyczącą artykułów spożywczych w tym pochodzenie, nazwę producenta i datę produkcji, świadectwo kontroli jakości -HDI (Handlowy Dokument Identyfikacyjny).
Pracownicy Wykonawcy mający bezpośredni kontakt z dostarczaną żywnością do miejsca wskazanego przez Zamawiającego muszą posiadać aktualne (określone przepisami o chorobach zakaźnych i zakażeniach) orzeczenie lekarskie do celów sanitarno-epidemiologicznych o braku przeciwwskazań do wykonywania prac, przy wykonywaniu których istnieje możliwość przeniesienia zakażenia na inne osoby.
Transport do siedziby Zamawiającego realizowany będzie środkami transportowymi dostosowanymi do przewozu artykułów spożywczych będących przedmiotem zamówienia (w tym mrożonek) w warunkach zapewniających utrzymanie właściwej jakości,
Produkty muszą być dostarczane w opakowaniach/pojemnikach przeznaczonych do kontaktu z żywnością w sposób nie powodujący deformacji. Nie może wykazywać oznak uszkodzenia, nieświeżości i zepsucia.
Artykuły spożywcze muszą spełniać wymagania określone w Rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 roku w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań, jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach (Dz.U. z 2016 poz.1154).
Każde zrealizowane bieżące zamówienie będzie podlegać odbiorowi przez Zamawiającego w miejscu dostawy. Odbiór bieżących dostaw żywności będzie dokonywany przez osoby będące przedstawicielami Zamawiającego- w oparciu o złożone bieżące zamówienie.
Przez odbiór poszczególnych dostaw należy rozumieć pisemne potwierdzenie zgodności dostarczonych artykułów żywnościowych z wymogami SWZ na dokumentach specyfikacji wykonanej dostawy. Etykiety na produktach powinny być czytelne i umieszczone na produkcie w sposób uniemożliwiający ich przemieszczanie się, oraz zawierać nazwę produktu, skład surowcowy, wartość energetyczną, klasy jakości, termin przydatności do spożycia/minimalnej trwałości, a jeżeli przepisy tego wymagają - temperaturę przechowywania, także numer partii

4.5.3.) Główny kod CPV: 15320000-7 - Soki owocowe i warzywne

4.5.5.) Wartość części: 3000 PLN

Część 9

4.5.1.) Krótki opis przedmiotu zamówienia
Dostaw wyrobów garmażeryjnych
Przedmiot zamówienia realizowany będzie sukcesywnie, partiami - wg zapotrzebowania Zamawiającego w dni robocze od poniedziałku do piątku z wyłączeniem dni ustawowo wolnych od zajęć.
Szczegółowy opis i wykaz asortymentu znajduje się w załączniku nr 2, załącznik stanowi jednocześnie formularz cenowy.
Dokładne miejsce, częstotliwość i godziny dostawy są opisane w załączniku nr 2a do SWZ.
Artykuły żywnościowe objęte dostawą muszą spełniać wymogi sanitarno-epidemiologiczne i zasady systemu HACCP w

zakładach żywienia zbiorowego. Zamawiający zastrzega sobie prawo żądania w momencie dostawy aktualnych dokumentów potwierdzających spełnianie wymogów sanitarno- epidemiologicznych związanych z prawidłową realizacją przedmiotu zamówienia, oraz certyfikat wdrożenia systemu bezpieczeństwa żywności HACCP a także dokumentację dotyczącą artykułów spożywczych w tym pochodzenie, nazwę producenta i datę produkcji, świadectwo kontroli jakości -HDI (Handlowy Dokument Identyfikacyjny).
Pracownicy Wykonawcy mający bezpośredni kontakt z dostarczaną żywnością do miejsca wskazanego przez Zamawiającego muszą posiadać aktualne (określone przepisami o chorobach zakaźnych i zakażeniach) orzeczenie lekarskie do celów sanitarno-epidemiologicznych o braku przeciwwskazań do wykonywania prac, przy wykonywaniu których istnieje możliwość przeniesienia zakażenia na inne osoby.
Transport do siedziby Zamawiającego realizowany będzie środkami transportowymi dostosowanymi do przewozu artykułów spożywczych będących przedmiotem zamówienia (w tym mrożonek) w warunkach zapewniających utrzymanie właściwej jakości,
Produkty muszą być dostarczane w opakowaniach/pojemnikach przeznaczonych do kontaktu z żywnością w sposób nie powodujący deformacji. Nie może wykazywać oznak uszkodzenia, nieświeżości i zepsucia.
Artykuły spożywcze muszą spełniać wymagania określone w Rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 roku w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań, jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach (Dz.U. z 2016 poz.1154).
Każde zrealizowane bieżące zamówienie będzie podlegać odbiorowi przez Zamawiającego w miejscu dostawy. Odbiór bieżących dostaw żywności będzie dokonywany przez osoby będące przedstawicielami Zamawiającego- w oparciu o złożone bieżące zamówienie.
Przez odbiór poszczególnych dostaw należy rozumieć pisemne potwierdzenie zgodności dostarczonych artykułów żywnościowych z wymogami SWZ na dokumentach specyfikacji wykonanej dostawy. Etykiety na produktach powinny być czytelne i umieszczone na produkcie w sposób uniemożliwiający ich przemieszczanie się, oraz zawierać nazwę produktu, skład surowcowy, wartość energetyczną, klasy jakości, termin przydatności do spożycia/minimalnej trwałości, a jeżeli przepisy tego wymagają - temperaturę przechowywania, także numer partii

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

4.5.5.) Wartość części: 2000 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 1 ustawy

5.2.1.) Przyczyna unieważnienia postępowania:

Kwota najkorzystniejszy oferty przekracza kwotę jaką Zamawiający zamierzał przeznaczyć na realizację zamówienia.

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:

Kwota najkorzystniejszy oferty przekracza kwotę jaką Zamawiający zamierzał przeznaczyć na realizację zamówienia.

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:

Kwota najkorzystniejszy oferty przekracza kwotę jaką Zamawiający zamierzał przeznaczyć na realizację zamówienia.

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 1 ustawy

5.2.1.) Przyczyna unieważnienia postępowania:

Kwota najkorzystniejszy oferty przekracza kwotę jaką Zamawiający zamierzał przeznaczyć na realizację zamówienia.

Część 5

SEKCJA V ZAKOŃCZENIE POSTĘPOWANIA (dla części 5)

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:

Kwota najkorzystniejszy oferty przekracza kwotę jaką Zamawiający zamierzał przeznaczyć na realizację zamówienia.

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 1 ustawy

5.2.1.) Przyczyna unieważnienia postępowania:

Kwota najkorzystniejszy oferty przekracza kwotę jaką Zamawiający zamierzał przeznaczyć na realizację zamówienia.

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 1 ustawy

5.2.1.) Przyczyna unieważnienia postępowania:

Kwota najkorzystniejszy oferty przekracza kwotę jaką Zamawiający zamierzał przeznaczyć na realizację zamówienia.

Część 8

SEKCJA V ZAKOŃCZENIE POSTĘPOWANIA (dla części 8)

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:

Kwota najkorzystniejszy oferty przekracza kwotę jaką Zamawiający zamierzał przeznaczyć na realizację zamówienia.

Część 9

SEKCJA V ZAKOŃCZENIE POSTĘPOWANIA (dla części 9)

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:

Kwota najkorzystniejszy oferty przekracza kwotę jaką Zamawiający zamierzał przeznaczyć na realizację zamówienia.