

**Ogłoszenie o zamówieniu
Dostawy**

Dostawa artykułów spożywczych z przeznaczeniem na potrzeby żywieniowe do Szkoły Podstawowej nr 2 w Miechowie.

SEKCJA I - ZAMAWIAJĄCY

1.1.) Rola zamawiającego

Postępowanie prowadzone jest samodzielnie przez zamawiającego

1.2.) Nazwa zamawiającego: SZKOŁA PODSTAWOWA NR 2 IM. M. KONOPNICKIEJ W MIECHOWIE

1.3.) Oddział zamawiającego: Szkoła Podstawowa nr 2

1.4) Krajowy Numer Identyfikacyjny: REGON 000732795

1.5) Adres zamawiającego

1.5.1.) Ulica: Osiedle gen. Władysława Sikorskiego 15 lokal A

1.5.2.) Miejscowość: Miechów

1.5.3.) Kod pocztowy: 32-200

1.5.4.) Województwo: małopolskie

1.5.5.) Kraj: Polska

1.5.6.) Lokalizacja NUTS 3: PL214 - Krakowski

1.5.9.) Adres poczty elektronicznej: kontakt@sp2.miechow.eu

1.5.10.) Adres strony internetowej zamawiającego: www.sp2miechow.szkolnastrona.pl

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

1.7.) Przedmiot działalności zamawiającego: Edukacja

SEKCJA II – INFORMACJE PODSTAWOWE

2.1.) Ogłoszenie dotyczy:

Zamówienia publicznego

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

2.3.) Nazwa zamówienia albo umowy ramowej:

Dostawa artykułów spożywczych z przeznaczeniem na potrzeby żywieniowe do Szkoły Podstawowej nr 2 w Miechowie.

2.4.) Identyfikator postępowania: ocds-148610-f83b0662-92b4-4a6d-a319-0dbee8237176

2.5.) Numer ogłoszenia: 2025/BZP 00231952

2.6.) Wersja ogłoszenia: 01

2.7.) Data ogłoszenia: 2025-05-15

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

2.9.) Numer planu postępowań w BZP: 2025/BZP 00081645/01/P

2.10.) Identyfikator pozycji planu postępowań:

1.2.1 Dostawy artykułów spożywczych z przeznaczeniem na potrzeby żywieniowe do Szkoły Podstawowej nr 2 w Miechowie

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

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

2.16.) Tryb udzielenia zamówienia wraz z podstawą prawną

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

SEKCJA III – UDOSTĘPNIANIE DOKUMENTÓW ZAMÓWIENIA I KOMUNIKACJA

3.1.) Adres strony internetowej prowadzonego postępowania

<https://ezamowienia.gov.pl/mp-client/search/list/ocds-148610-f83b0662-92b4-4a6d-a319-0dbee8237176>

3.2.) Zamawiający zastrzega dostęp do dokumentów zamówienia: Nie

3.4.) Wykonawcy zobowiązani są do składania ofert, wniosków o dopuszczenie do udziału w postępowaniu, oświadczeń oraz innych dokumentów wyłącznie przy użyciu środków komunikacji elektronicznej: Tak

3.5.) Informacje o środkach komunikacji elektronicznej, przy użyciu których zamawiający będzie komunikował się z wykonawcami - adres strony internetowej: <https://ezamowienia.gov.pl>

3.6.) Wymagania techniczne i organizacyjne dotyczące korespondencji elektronicznej: Zgodnie z rozdziałem VII SPOSÓB KOMUNIKACJI, SKŁADANIA OFERT, WYJAŚNIENIA TREŚCI SWZ:

1. Komunikacja w postępowaniu o udzielenie zamówienia i w konkursie, w tym składanie ofert, wymiana informacji oraz przekazywanie dokumentów lub oświadczeń między zamawiającym a wykonawcą, z uwzględnieniem wyjątków określonych w ustawie p.z.p., odbywa się przy użyciu środków komunikacji elektronicznej. Przez środki komunikacji elektronicznej rozumie się środki komunikacji elektronicznej zdefiniowane w ustawie z dnia 18 lipca 2002 r. o świadczeniu usług drogą elektroniczną (Dz. U. z 2020 r. poz. 344).
2. Ofertę, oświadczenia, o których mowa w art. 125 ust. 1 p.z.p., podmiotowe środki dowodowe, pełnomocnictwa, zobowiązanie podmiotu udostępniającego zasoby sporządza się w postaci elektronicznej, w ogólnie dostępnych formatach danych, w szczególności w formatach .txt, .rtf, .pdf, .doc, .docx, .odt. Ofertę, a także oświadczenie o jakim mowa w Rozdziale VIb ust. 1 SWZ składa się, pod rygorem nieważności, w formie elektronicznej lub w postaci elektronicznej opatrzonej podpisem zaufanym, podpisem osobistym, kwalifikowanym podpisem elektronicznym.
3. W postępowaniu o udzielenie zamówienia komunikacja między Zamawiającym a Wykonawcami odbywa się przy użyciu Platformy e-Zamówienia, która dostępna jest pod adresem: <https://ezamowienia.gov.pl/>
4. Korzystanie z Platformy e-Zamówienia jest bezpłatne.
5. Osobą uprawnioną do porozumiewania się z Wykonawcami jest Pani Agata Skrzypczyk.
6. Adres strony internetowej prowadzonego postępowania: <https://ezamowienia.gov.pl>
7. Postępowanie można wyszukać również ze strony głównej Platformy e-Zamówienia (przycisk „Przeglądaj postępowania/konkursy”).
8. Identyfikator (ID) postępowania na Platformie e-Zamówienia: ocds-148610-f83b0662-92b4-4a6d-a319-0dbee8237176 . Szczegółowy opis w rozdziale VII SWZ.

3.8.) Zamawiający wymaga sporządzenia i przedstawienia ofert przy użyciu narzędzi elektronicznego modelowania danych budowlanych lub innych podobnych narzędzi, które nie są ogólnie dostępne: Nie

3.12.) Oferta - katalog elektroniczny: Nie dotyczy

3.14.) Języki, w jakich mogą być sporządzane dokumenty składane w postępowaniu:

polski

3.15.) RODO (obowiązek informacyjny): Klauzula informacyjna dot. art. 13 RODO

Zgodnie z art. 13 ust. 1 i 2 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/679 z dnia 27 kwietnia 2016 r. w sprawie ochrony osób fizycznych w związku z przetwarzaniem danych osobowych i w sprawie swobodnego przepływu takich danych oraz uchylenia dyrektywy 95/46/WE (ogólne rozporządzenie o ochronie danych) (Dz. Urz. UE L 119 z

04.05.2016 z późniejszymi zmianami), dalej „RODO”, informuję, że:

1. Administratorem Pani/Pana danych osobowych jest Szkoła Podstawowa nr 2 im. Marii Konopnickiej z siedzibą w Miechowie, przy ul. Generała Wł. Sikorskiego 15A reprezentowana przez Dyrektora Szkoły Panią Agatą Skrzypczyk, tel: nr 41/3830597, e-mail: kontakt@sp2.miechow.eu/
2. Administrator wyznaczył Inspektora Ochrony Danych, z którym może się Pani/Pan kontaktować w sprawach dotyczących przetwarzania danych osobowych za pośrednictwem adresu e-mail: iod@ewartbhp.pl
3. Dane osobowe będą przetwarzane w celu związanym z postępowaniem o udzielenie zamówienia publicznego pn.: Dostawa artykułów spożywczych z przeznaczeniem na potrzeby żywieniowe do Szkoły Podstawowej nr 2 w Miechowie
4. Dane osobowe będą przetwarzane przez okres zgodnie z art. 78 ust. 1 i 4 ustawy z dnia 11 września 2019 r. – Prawo zamówień publicznych (Dz. U. z 2023 r. poz. 1605 z późn. zm.), zwanej dalej PZP, przez okres 4 lat od dnia zakończenia postępowania o udzielenie zamówienia, a jeżeli czas trwania umowy przekracza 4 lata, okres przechowywania obejmuje cały czas obowiązywania umowy.
5. Podstawą prawną przetwarzania danych jest art. 6 ust. 1 lit. c) ww. Rozporządzenia w związku z przepisami ustawy Pzp.

SEKCJA IV – PRZEDMIOT ZAMÓWIENIA

4.1.) Informacje ogólne odnoszące się do przedmiotu zamówienia.

4.1.1.) Przed wszczęciem postępowania przeprowadzono konsultacje rynkowe: Nie

4.1.2.) Numer referencyjny: ZP 1/2025

4.1.3.) Rodzaj zamówienia: Dostawy

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

4.1.8.) Możliwe jest składanie ofert częściowych: Tak

4.1.9.) Liczba części: 6

4.1.10.) Ofertę można składać na wszystkie części

4.1.11.) Zamawiający ogranicza liczbę części zamówienia, którą można udzielić jednemu wykonawcy: Nie

4.1.13.) Zamawiający uwzględnia aspekty społeczne, środowiskowe lub etykiety w opisie przedmiotu zamówienia: Nie

4.2. Informacje szczegółowe odnoszące się do przedmiotu zamówienia:

Część 1

4.2.2.) Krótki opis przedmiotu zamówienia

Część 1 - Sukcesywna dostawa różnych artykułów spożywczych

Wymagania dotyczące gotowych artykułów spożywczych:

- opakowanie nienaruszone, czyste, brak zawilgocenia,
- produkt o właściwej dla niego konsystencji, brak wilgoci,
- zapach swoisty, bez obcego zapachu.

Trwałość - okres przydatności do spożycia min. 75% okresu deklarowanego przez producenta, liczony od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

Pakowanie – oryginalne dla produktu, zawierająca etykietę producenta. Oznakowanie opakowania powinno zawierać (odpowiednio do rodzaju produktu):

- nazwy żywności,
- wykazu składników,
- wszelkich składników lub substancji powodujących alergię lub reakcję,
- nietolerancji użytych przy wytworzeniu lub przygotowywaniu żywności i nadal obecnych w produkcie gotowym (nawet, jeżeli ich forma uległa zmianie),
- ilości określonych składników,
- ilości netto żywności,
- daty minimalnej trwałości lub terminu przydatności do spożycia,
- specjalnych warunków przechowywania lub warunków użycia,
- instrukcji użycia,
- danych identyfikujących podmiot odpowiedzialny za przekazywanie,
- informacji na temat żywności,
- informacji o wartości odżywczej.

Towar będzie nieprzyjęty, jeżeli będą:

- opakowania zniszczone, zawilgocone, brudne, wskazujące na ubytek produktu,
- zapach, konsystencja wskazująca na produkt stary, zepsuty,
- obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy coli, obecność szkodników oraz ich pozostałości,
- opakowania bez oznakowania, uszkodzone mechanicznie, zabrudzone.

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

4.2.8.) Zamówienie obejmuje opcje: Nie

4.2.10.) Okres realizacji zamówienia albo umowy ramowej: 12 miesiące

4.2.11.) Zamawiający przewiduje wznowienia: Nie

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

4.3.) Kryteria oceny ofert:

4.3.1.) Sposób oceny ofert: 1. Za ofertę najkorzystniejszą zostanie uznana oferta zawierająca najkorzystniejszy bilans punktów w kryteriach:

Część 1-5:

„Łączna cena ofertowa brutto” – C

„Ilość godzin na wymianę produktów zareklamowanych” – I

4.3.2.) Sposób określania wagi kryteriów oceny ofert: Punktowo

4.3.3.) Stosowane kryteria oceny ofert: Kryterium ceny oraz kryteria jakościowe**Kryterium 1****4.3.5.) Nazwa kryterium:** Cena**4.3.6.) Waga:** 60**Kryterium 2****4.3.4.) Rodzaj kryterium:** inne.**4.3.5.) Nazwa kryterium:** „Ilość godzin na wymianę produktów zareklamowanych” – I**4.3.6.) Waga:** 40**4.3.10.) Zamawiający określa aspekty społeczne, środowiskowe lub innowacyjne, żąda etykiet lub stosuje rachunek kosztów cyklu życia w odniesieniu do kryterium oceny ofert:** Nie**Część 2****4.2.2.) Krótki opis przedmiotu zamówienia**

Część 2 – Sukcesywna dostawa mięsa i wędlin Wymagania dotyczące mięsa:

- powierzchnia gładka, niezakrwawiona, niepostrzępiona, bez opiłków kości, przekrwień, pomiażdżonych kości, głębokich ponacinań, powierzchnia tkanki mięśniowej i tłuszczowej połyskująca, sucha lub lekko wilgotna; niedopuszczalna oślizgłość, nalot pleśni,
- czystość – mięso czyste, bez śladów jakichkolwiek zanieczyszczeń,
- barwa – mięśni jasnorożowa do czerwonej, dopuszczalne zmatowienie, niedopuszczalny odcień szary lub zielonkawy; tłuszczu biała z odcieniem kremowym lub lekko różowym,
- konsystencja – jędrna, elastyczna;
- zapach – swoisty, charakterystyczny dla mięsa świeżego, bez oznak zaparzenia i rozpoczynającego się psucia, niedopuszczalny zapach obcy.

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem; Wymagania mikrobiologiczne zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

Trwałość - okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 5 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

Pakowanie – pojemniki plastikowe lub inne zapewniające higieniczną dostawę (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością), zamkniętych pokrywą. Każdy asortyment produktów powinien być dostarczony w oddzielnym pojemniku.

Oznakowanie opakowania powinno zawierać:

- nazwę asortymentu,
- dane identyfikujące producenta asortymentu,
- dane identyfikujące miejsce pochodzenia,
- zawartość netto asortymentu,
- data minimalnej trwałości lub termin przydatności do spożycia,
- warunki przechowywania,
- oznaczenie partii produkcyjnej.

Towar będzie nieprzyjęty, jeżeli będą:

- obce posmaki, zapachy, oślizgłość, nalot pleśni, barwa szarzielona,
- zastosowane środki konserwujące np. octany, askorbiniany, sól pekująca,
- objawy obniżenia jędrności i elastyczności, objawy wskazujące na zaparzenie mięsa,
- obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy coli, obecność szkodników oraz ich pozostałości;
- opakowania bez oznakowania, uszkodzone mechaniczne, zabrudzone.

Wymagania dotyczące wędlin:

Trwałość: okres przydatności do spożycia produktu deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 10 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

Opakowania:

- jednostkowe – może stanowić folia zawierająca oznaczenia wyrobów zgodnie z obowiązującymi w tym zakresie normami, przeznaczona do kontaktu z żywnością, pakowane w atmosferze modyfikowanej, gramatura opakowań musi mieścić się w przedziałach od 1/2 do 4 kg dla poszczególnych wyrobów;
- transportowe – zamawiane produkty dostarczane będą w pojemnikach wykonanych z materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością, zamkniętych pokrywą.

Oznakowanie opakowania powinno zawierać:

- nazwę produktu,
- skład surowcowy produktu gotowego,
- dane identyfikujące producenta produktu,
- dane identyfikujące miejsce pochodzenia,
- zawartość netto produktu,

- data minimalnej trwałości lub termin przydatności do spożycia,
- warunki przechowywania,
- oznaczenie partii produkcyjnej.

Towar będzie nieprzyjęty, jeżeli będą:

- obce posmaki, zapachy, obślizgłość, nalot pleśni, barwa szarozielona, zawilgocenie powierzchni, uszkodzenie, połamanie, składniki użyte do produkcji zbyt rozdrobnione, pozaklasowe lub z chrząstkami, ścięgnami, itp., skupiska jednego ze składników,
- obecność bakterii salmonelli w 25 g, gronkowców chorobotwórczych w 0,1 g i z grupy coli 0,1 g, obecność szkodników oraz ich pozostałości,
- brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia.

4.2.6.) Główny kod CPV: 15131100-6 - Produkty mięsno-wędliniarskie

4.2.8.) Zamówienie obejmuje opcje: Nie

4.2.10.) Okres realizacji zamówienia albo umowy ramowej: 12 miesięcy

4.2.11.) Zamawiający przewiduje wznowienia: Nie

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

4.3.) Kryteria oceny ofert:

4.3.1.) Sposób oceny ofert: 1. Za ofertę najkorzystniejszą zostanie uznana oferta zawierająca najkorzystniejszy bilans punktów w kryteriach:

Część 1-5:

„Łączna cena ofertowa brutto” – C

„Ilość godzin na wymianę produktów zareklamowanych” – I

4.3.2.) Sposób określania wagi kryteriów oceny ofert: Punktowno

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

Kryterium 1

4.3.5.) Nazwa kryterium: Cena

4.3.6.) Waga: 60

Kryterium 2

4.3.4.) Rodzaj kryterium: inne.

4.3.5.) Nazwa kryterium: „Ilość godzin na wymianę produktów zareklamowanych” – I

4.3.6.) Waga: 40

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

Część 3

4.2.2.) Krótki opis przedmiotu zamówienia

Część 3 – Sukcesywna dostawa mrożonek, ryb i przetworów rybnych

Wymagania dotyczące produktów mrożonych, owoców i warzyw:

- opakowanie nienaruszone, czyste, brak zawilgocenia,
- produkt o właściwej dla niego konsystencji, luźno ułożony, bez zbitych/zmrożonych produktów – wskazujących na częściowe rozmrożenie i powtórne zamrożenie produktu,
- zapach swoisty, bez obcego zapachu.

Trwałość - okres przydatności do spożycia min. 75% okresu deklarowanego przez producenta, liczony od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

Pakowanie – Opakowania powinny być wykonane z materiałów, które zachowują swe podstawowe cechy użytkowe podczas: zamrażania w temperaturze do -38°C, przechowywania w temperaturze do -30°C, transportu i sprzedaży.

Wszystkie opakowania stykające się bezpośrednio z wyrobem muszą mieć atest kompetentnej jednostki resortu zdrowia.

Opakowanie jednostkowe i zbiorcze musi zawierać etykietę producenta.

Oznakowanie opakowania powinno zawierać co najmniej (odpowiednio do rodzaju produktu):

- nazwy wyrobu,
- wykazu składników (jeżeli jest ich więcej niż jeden podstawowy) oraz ich ilości,
- wszelkich składników lub substancji powodujących alergie lub reakcje,
- nazwa i adres firmy i/lub producenta,

- ilości netto żywności,
- daty minimalnej trwałości lub terminu przydatności do spożycia,
- specjalnych warunków przechowywania lub warunków użycia oraz treść: **CHRONIĆ PRZED ROZMROŻENIEM.**

Towar będzie nieprzyjęty, jeżeli będą:

- opakowania będą zniszczone, zawilgocone, brudne, wskazujące na ubytek produktu,
- produkt wskazujący na uprzednie częściowe rozmrożenie i powtórne zamrożenie (kawałki lodu wewnątrz opakowania, produkt pozbijany),
- zapach, konsystencja wskazująca na produkt stary, zepsuty,
- obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy coli, obecność szkodników oraz ich pozostałości,
- opakowania bez oznakowania, uszkodzone mechanicznie, zabrudzone.

Wymagania dla ryb w filetach – ryby i przetwory rybne mrożone:

- filety całe, nie porwane,
- filety dające się łatwo oddzielić od siebie,
- paluszki rybne nie posklejane, dające się łatwo oddzielić od siebie,
- paluszki rybne całe, nie połamane,
- opakowanie nienaruszone, czyste, brak zawilgożenia,
- produkt o właściwej dla niego konsystencji, luźno ułożony, bez zbitych/zmrożonych produktów – wskazujących na częściowe rozmrożenie i powtórne zamrożenie produktu,
- zapach swoisty, bez obcego zapachu.

Termin przydatności: zgodnie z zaleceniami min. 75% okresu oferowanego przez producenta liczony od dnia dostarczenia do magazynu.

Pakowanie – Opakowania powinny być wykonane z materiałów, które zachowują swe podstawowe cechy użytkowe podczas: zamrażania w temperaturze do -38°C, przechowywania w temperaturze do -30°C, transportu i sprzedaży. Wszystkie opakowania stykające się bezpośrednio z wyrobem muszą mieć atest kompetentnej jednostki resortu zdrowia. Opakowanie jednostkowe i zbiorcze musi zawierać etykietę producenta.

Oznakowanie opakowania powinno zawierać co najmniej (odpowiednio do rodzaju produktu):

- nazwy wyrobu,
- wykazu składników (jeżeli jest ich więcej niż jeden podstawowy) oraz ich ilości,
- wszelkich składników lub substancji powodujących alergię lub reakcję,
- nazwa i adres firmy i/lub producenta,
- ilości netto żywności,
- daty minimalnej trwałości lub terminu przydatności do spożycia,
- specjalnych warunków przechowywania lub warunków użycia oraz treść: **CHRONIĆ PRZED ROZMROŻENIEM.**

Towar będzie nieprzyjęty, jeżeli będą:

- opakowania będą zniszczone, zawilgocone, brudne, wskazujące na ubytek produktu,
- produkt wskazujący na uprzednie częściowe rozmrożenie i powtórne zamrożenie (kawałki lodu wewnątrz opakowania, produkt pozbijany),
- zapach, konsystencja wskazująca na produkt stary, zepsuty,
- obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy coli, obecność szkodników oraz ich pozostałości,
- opakowania bez oznakowania, uszkodzone mechanicznie, zabrudzone.

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

4.2.8.) Zamówienie obejmuje opcje: Nie

4.2.10.) Okres realizacji zamówienia albo umowy ramowej: 12 miesięcy

4.2.11.) Zamawiający przewiduje wznowienia: Nie

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

4.3.) Kryteria oceny ofert:

4.3.1.) Sposób oceny ofert: 1. Za ofertę najkorzystniejszą zostanie uznana oferta zawierająca najkorzystniejszy bilans punktów w kryteriach:

Część 1-5:

„Łączna cena ofertowa brutto” – C

„Ilość godzin na wymianę produktów zareklamowanych” – I

4.3.2.) Sposób określania wagi kryteriów oceny ofert: Punktowo

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

Kryterium 1**4.3.5.) Nazwa kryterium:** Cena**4.3.6.) Waga:** 60**Kryterium 2****4.3.4.) Rodzaj kryterium:** inne.**4.3.5.) Nazwa kryterium:** „Ilość godzin na wymianę produktów zareklamowanych” – I**4.3.6.) Waga:** 40**4.3.10.) Zamawiający określa aspekty społeczne, środowiskowe lub innowacyjne, żąda etykiet lub stosuje rachunek kosztów cyklu życia w odniesieniu do kryterium oceny ofert:** Nie**Część 4****4.2.2.) Krótki opis przedmiotu zamówienia**

Część 4 – Sukcesywna dostawa produktów mleczarskich i jaj.

Wymagania dotyczące produktów mleczarskich:

- opakowanie nienaruszone, czyste, brak zawilgocenia,
- produkt o właściwej dla niego konsystencji,
- zapach swoisty, bez obcego zapachu.

Trwałość – okres przydatności do spożycia min. 75% okresu deklarowanego przez producenta, liczony od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

Pakowanie – Opakowania oryginalne producenta, przystosowane do kontaktu z żywnością. Opakowanie jednostkowe i zbiorcze musi zawierać etykietę producenta.

Oznakowanie opakowania powinno zawierać co najmniej (odpowiednio do rodzaju produktu):

- nazwy wyrobu,
- wykazu składników (jeżeli jest ich więcej niż jeden podstawowy) oraz ich ilości,
- wszelkich składników lub substancji powodujących alergię lub reakcję,
- nazwa i adres firmy i/lub producenta,
- ilości netto żywności,
- daty minimalnej trwałości lub terminu przydatności do spożycia,

Towar będzie nieprzyjęty, jeżeli będą:

- opakowania będą zniszczone, zawilgocone, brudne, wskazujące na ubytek produktu,
- zapach, konsystencja wskazująca na produkt stary, zjełczały, zepsuty, z pleśnią,
- obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy coli, obecność szkodników oraz ich pozostałości,
- opakowania bez oznakowania, uszkodzone mechanicznie, zabrudzone.

Wymagania dotyczące jaj:

- klasy I o normalnym kształcie, skorupka nie uszkodzona,
- komora powietrzna o wysokości nieprzekraczającej 6mm, nieruchoma,
- białko przejrzyste, gęste, bez ciał obcych,
- żółtko słabo widoczne, kuliste, przy obracaniu jajem słabo ruchliwe, powracające do centralnego położenia, bez ciał obcych,
- tarczka zarodka niewidoczna,
- zapach swoisty, bez obcego zapachu,
- rozmiar M

Trwałość - okres przydatności do spożycia deklarowany 14 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

Pakowanie – pojemniki wytłoczeki lub inne zapewniające higieniczną dostawę (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością), zamkniętych pokrywą/wytłoczką. Opakowanie zbiorcze zabezpieczone folią oraz posiadające opis producenta.

Oznakowanie opakowania powinno zawierać:

- datę minimalnej trwałości, która nie powinna przekraczać 28 dni,
- nazwę, adres i numer zakładu pakującego jaja,
- liczbę jaj,
- klasę jakościową,
- metodę chowu kur np. jaja od kur utrzymywanych na ściółce,
- klasę wagową.

Towar będzie nieprzyjęty, jeżeli będą:

- pobite, nadtluczone jaja,
- pojemniki wskazujące na wyciek białka/żółtka jaja,
- zapach, konsystencja wskazująca na produkt stary, zepsuty,
- obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy coli, obecność szkodników oraz ich pozostałości,
- opakowania bez oznakowania, uszkodzone mechanicznie, zabrudzone.

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

4.2.7.) Dodatkowy kod CPV:

03142500-3 - Jaja

4.2.8.) Zamówienie obejmuje opcje: Nie

4.2.10.) Okres realizacji zamówienia albo umowy ramowej: 12 miesiące

4.2.11.) Zamawiający przewiduje wznowienia: Nie

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

4.3.) Kryteria oceny ofert:

4.3.1.) Sposób oceny ofert: 1. Za ofertę najkorzystniejszą zostanie uznana oferta zawierająca najkorzystniejszy bilans punktów w kryteriach:

Część 1-5:

„Łączna cena ofertowa brutto” – C

„Ilość godzin na wymianę produktów zareklamowanych” – I

4.3.2.) Sposób określania wagi kryteriów oceny ofert: Punktowo

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

Kryterium 1

4.3.5.) Nazwa kryterium: Cena

4.3.6.) Waga: 60

Kryterium 2

4.3.4.) Rodzaj kryterium: inne.

4.3.5.) Nazwa kryterium: „Ilość godzin na wymianę produktów zareklamowanych” – I

4.3.6.) Waga: 40

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

Część 5

4.2.2.) Krótki opis przedmiotu zamówienia

Część 5 – Sukcesywna dostawa pieczywa

Wymagania dotyczące pieczywa:

- opakowanie nienaruszone, czyste, brak zawilgocenia,
- produkt świeży, wypieczony, nieprzypalony, bez pleśni,
- kromki pieczywa nie kruszą się/rozpadają na części, konsystencja umożliwia swobodne smarowanie masłem, serkiem itp.,
- zapach swoisty, bez obcego zapachu.

Trwałość - okres przydatności do spożycia min. 75% okresu deklarowanego przez producenta, liczony od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

Pakowanie – Opakowania oryginalne producenta, przystosowane do kontaktu z żywnością. Dopuszczane jest opakowanie jednostopniowe. Opakowanie zbiorcze musi zawierać etykietę producenta.

Oznakowanie opakowania powinno zawierać co najmniej (odpowiednio do rodzaju produktu):

- nazwy wyrobu,
- wykazu składników,
- wszelkich składników lub substancji powodujących alergię lub reakcję,
- nazwa i adres firmy i/lub producenta,
- ilości netto żywności,
- daty minimalnej trwałości lub terminu przydatności do spożycia.

Towar będzie nieprzyjęty, jeżeli będą:

- opakowania będą zniszczone, zawilgocone, brudne, wskazujące na ubytek produktu,
- zapach, konsystencja wskazująca na produkt stary, zepsuty, z pleśnią,
- obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy coli, obecność szkodników oraz ich pozostałości,
- opakowania bez oznakowania, uszkodzone mechanicznie, zabrudzone.

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

4.2.8.) Zamówienie obejmuje opcje: Nie

4.2.10.) Okres realizacji zamówienia albo umowy ramowej: 12 miesiące

4.2.11.) Zamawiający przewiduje wznowienia: Nie

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

4.3.) Kryteria oceny ofert:

4.3.1.) Sposób oceny ofert: 1. Za ofertę najkorzystniejszą zostanie uznana oferta zawierająca najkorzystniejszy bilans punktów w kryteriach:

Część 1-5:

„Łączna cena ofertowa brutto” – C

„Ilość godzin na wymianę produktów zareklamowanych” – I

4.3.2.) Sposób określania wagi kryteriów oceny ofert: Punktowo

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

Kryterium 1

4.3.5.) Nazwa kryterium: Cena

4.3.6.) Waga: 60

Kryterium 2

4.3.4.) Rodzaj kryterium: inne.

4.3.5.) Nazwa kryterium: „Ilość godzin na wymianę produktów zareklamowanych” – I

4.3.6.) Waga: 40

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

Część 6

4.2.2.) Krótki opis przedmiotu zamówienia

Część 6 – Sukcesywna dostawa świeżych owoców i warzyw

Wymagania dotyczące owoców i warzyw:

- owoce i warzywa całe, zdrowe, czyste,
- wolne od chorób i szkodników,
- o odpowiednim stopniu dojrzałości, nadające się do bezpośredniego użycia lub przeróbki,
- zapach swoisty, bez obcego zapachu.

Trwałość - okres przydatności do spożycia min. 75% okresu deklarowanego przez producenta, liczony od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

Pakowanie – Opakowania zbiorcze zawierające etykietę producenta. Czyste, trwałe, zabezpieczające towar przed rozsypaniem się.

Oznakowanie opakowania powinno zawierać co najmniej (odpowiednio do rodzaju produktu):

- nazwy wyrobu,
- nazwa i adres firmy i/lub producenta,
- ilości brutto żywności,
- daty minimalnej trwałości lub terminu przydatności do spożycia.

Towar będzie nieprzyjęty, jeżeli będą:

- opakowania będą zniszczone, zawilgocone, brudne, wskazujące na ubytek produktu,
- zapach, konsystencja wskazująca na produkt stary, zepsuty, z pleśnią,
- obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy coli, obecność szkodników oraz ich pozostałości,
- opakowania bez oznakowania, uszkodzone mechaniczne, zabrudzone.

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

4.2.8.) Zamówienie obejmuje opcje: Nie

4.2.10.) Okres realizacji zamówienia albo umowy ramowej: 12 miesiące

4.2.11.) Zamawiający przewiduje wznowienia: Nie

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

4.3.) Kryteria oceny ofert:

4.3.1.) Sposób oceny ofert: Za ofertę najkorzystniejszą zostanie uznana oferta zawierająca najkorzystniejszy bilans punktów w kryteriach:

Część 6:

„Łączna cena ofertowa brutto” – C

„Ilość godzin na wymianę produktów zareklamowanych” – I

„Udział produktów pochodzących z produkcji ekologicznych” - P

4.3.2.) Sposób określania wagi kryteriów oceny ofert: Punktowno

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

Kryterium 1

4.3.5.) Nazwa kryterium: Cena

4.3.6.) Waga: 60

Kryterium 2

4.3.4.) Rodzaj kryterium: inne.

4.3.5.) Nazwa kryterium: „Ilość godzin na wymianę produktów zareklamowanych” – I

4.3.6.) Waga: 20

Kryterium 3

4.3.4.) Rodzaj kryterium: inne.

4.3.5.) Nazwa kryterium: „Udział produktów pochodzących z produkcji ekologicznych” - P

4.3.6.) Waga: 20

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

SEKCJA V - KWALIFIKACJA WYKONAWCÓW

5.1.) Zamawiający przewiduje fakultatywne podstawy wykluczenia: Nie

5.3.) Warunki udziału w postępowaniu: Tak

5.4.) Nazwa i opis warunków udziału w postępowaniu.

O udzielenie zamówienia (części 1-6) mogą ubiegać się Wykonawcy, którzy spełniają warunki dotyczące: uprawnień do prowadzenia określonej działalności gospodarczej lub zawodowej, o ile wynika to z odrębnych przepisów- o udzielenie zamówienia mogą ubiegać się Wykonawcy, którzy spełniają warunki udziału wskazane i opisane w rozdziale VIb SWZ.

5.5.) Zamawiający wymaga złożenia oświadczenia, o którym mowa w art.125 ust. 1 ustawy: Tak

5.6.) Wykaz podmiotowych środków dowodowych na potwierdzenie niepodlegania wykluczeniu: 1a) oświadczenie o braku podstaw do wykluczenia z postępowania (przykładowe oświadczenie - załącznik nr 2 do SWZ),
Oświadczenie w zakresie art. 108 ust. 1 pkt. 5- załącznik nr 6 do SWZ;

5.7.) Wykaz podmiotowych środków dowodowych na potwierdzenie spełniania warunków udziału w postępowaniu: 1.
oświadczenie potwierdzające spełnienie warunków udziału w postępowaniu (przykładowe oświadczenie – załącznik nr 3 do SWZ).
2. Oświadczenie lub dokumenty określone w rozdz. VIb. ust. 3 SWZ

SEKCJA VI - WARUNKI ZAMÓWIENIA

6.1.) Zamawiający wymaga albo dopuszcza oferty wariantowe: Nie

6.3.) Zamawiający przewiduje aukcję elektroniczną: Nie

6.4.) Zamawiający wymaga wadium: Nie

6.5.) Zamawiający wymaga zabezpieczenia należytego wykonania umowy: Nie

6.6.) Wymagania dotyczące składania oferty przez wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia:

4.7. Spełnianie warunków udziału przez Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia, konsorcjum.
W przypadku wspólnego ubiegania się o zamówienie przez Wykonawców, konsorcjum Wykonawców dokumenty wymienione w pkt VIb ppkt 4.1. składa ten Wykonawca, członek konsorcjum, który wykazuje spełnienie odpowiedniego warunku udziału w postępowaniu. Oznacza to, że Wykonawcy wspólnie ubiegający się o udzielenie zamówienia, konsorcjum Wykonawców, wykazują spełnienie warunków:

- a) przez jednego Wykonawcę lub
- b) łącznie przez 2 lub więcej Wykonawców/łącznie przez wszystkich Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia (np. doświadczenie na jedną Część wykazuje jeden z Wykonawców, na kolejną Część inny Wykonawca).

Ponadto, zgodnie z art. 117 ust 4 ustawy Pzp, Wykonawcy wspólnie ubiegający się o udzielenie zamówienia, dołączają do oferty oświadczenie, z którego wynika, które dostawy wykonają poszczególni Wykonawcy (oświadczenie wg wzoru Wykonawcy).

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

SEKCJA VII - PROJEKTOWANE POSTANOWIENIA UMOWY

7.1.) Zamawiający przewiduje udzielenia zaliczek: Nie

7.3.) Zamawiający przewiduje zmiany umowy: Tak

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

Zgodnie ze wzorem umowy stanowiącym załącznik nr 4 do SWZ.

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

SEKCJA VIII – PROCEDURA

8.1.) Termin składania ofert: 2025-05-27 10:00

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

8.3.) Termin otwarcia ofert: 2025-05-27 10:15

8.4.) Termin związania ofertą: do 2025-06-25