

**Ogłoszenie o zamówieniu
Dostawy**

Zakup i sukcesywna dostawa artykułów spożywczych do Centrum Kształcenia i Wychowania Ochotniczych Hufców Pracy w Gołdapi.

SEKCJA I - ZAMAWIAJĄCY

1.1.) Rola zamawiającego

Postępowanie prowadzone jest samodzielnie przez zamawiającego

1.2.) Nazwa zamawiającego: OCHOTNICZE HUFCE PRACY CENTRUM KSZTAŁCENIA I WYCHOWANIA W GOŁDAPI

1.4) Krajowy Numer Identyfikacyjny: REGON 511283608

1.5) Adres zamawiającego

1.5.1.) Ulica: ul. Boczna 5

1.5.2.) Miejscowość: Gołdap

1.5.3.) Kod pocztowy: 19-500

1.5.4.) Województwo: warmińsko-mazurskie

1.5.5.) Kraj: Polska

1.5.6.) Lokalizacja NUTS 3: PL623 - Etcki

1.5.7.) Numer telefonu: (87) 615-03-53

1.5.8.) Numer faksu: (87) 615-05-07

1.5.9.) Adres poczty elektronicznej: gospomkg4@ohp.pl

1.5.10.) Adres strony internetowej zamawiającego: <http://ckiw-goldap.ohp.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:

Zakup i sukcesywna dostawa artykułów spożywczych do Centrum Kształcenia i Wychowania Ochotniczych Hufców Pracy w Gołdapi.

2.4.) Identyfikator postępowania: ocds-148610-886c7c5b-02c4-11ed-8000-d680d39e541a

2.5.) Numer ogłoszenia: 2022/BZP 00253951/01

2.6.) Wersja ogłoszenia: 01

2.7.) Data ogłoszenia: 2022-07-13 18:42

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

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

<http://www.cki-w-goldap.ohp.pl>

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

3.5.) Informacje o środkach komunikacji elektronicznej, przy użyciu których zamawiający będzie komunikował się z wykonawcami - adres strony internetowej: W postępowaniu o udzielenie zamówienia komunikacja między Zamawiającym a Wykonawcami odbywa się drogą elektroniczną przy użyciu miniPortalu <https://miniportal.uzp.gov.pl> oraz ePUAPu <https://epuap.gov.pl/wps/portal>.

3.6.) Wymagania techniczne i organizacyjne dotyczące korespondencji elektronicznej: Wykonawca zamierzający wziąć udział w postępowaniu o udzielenie zamówienia musi posiadać konto ePUAP. Posiadając konto na ePUAP Wykonawca ma dostęp do formularzy: złożenia, zmiany, wycofania oferty lub wniosku oraz do formularza do komunikacji. Wymagania techniczne i organizacyjne wysyłania i odbierania korespondencji elektronicznej przekazywanej przy ich użyciu opisane zostały w Regulaminie korzystania z miniPortalu oraz Regulaminie ePUAP. Maksymalny rozmiar plików przesyłanych za pośrednictwem dedykowanych formularzy do złożenia, zmiany, wycofania oferty oraz do komunikacji wynosi 150MB. Ofertę składa się pod rygorem nieważności w formie elektronicznej lub w postaci elektronicznej w formacie danych .pdf, .doc, .docx., .rtf, .xps, .odt opatrzonej kwalifikowanym podpisem elektronicznym, podpisem zaufanym lub podpisem osobistym.

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): Wszystkie informacje dotyczące RODO zawarte zostały w załączniku do SWZ

3.16.) RODO (ograniczenia stosowania): Wszystkie informacje dotyczące RODO zawarte zostały w załączniku do SWZ

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: CKiW.271.TP.3.2022

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: 7

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: Mięso wieprzowe, drobiowe i wołowe oraz wędliny

Lp. Nazwa produktu jm. Ilość

1 Boczek surowy kg 200

2 Kości schabowe kg 100

3 Karkówka wieprzowa b/k kg 500

4 Wątróbka drobiowa kg 10

5 Podgardle kg 200

6 Schab wieprzowy b/k kg 500

7 Szyńka wieprzowa b/k kg 250

8 Łopátka wieprzowa b/k kg 500

9 Żeberka wieprzowe extra pasy kg 500

- 10 Kurczak ćwiartka kg 1200
- 11 Filet z piersi kurczaka kg 500
- 12 Kurczak świeży kg 200
- 13 Porcja rosółowa kg 250
- 14 Skrzydełka kurczaka kg 200
- 15 Podudzie kurczaka świeże kg 500
- 16 Szynka drobiowa kg 300
- 17 Ścinki drobiowe kg 100
- 18 Filet z piersi indyka kg 150
- 19 Udziec indyka kg 150
- 20 Porcja z kaczki kg 50
- 21 Podgardle wędzone kg 50
- 22 Kielbasa domowa min. 83 % mięsa kg 100
- 23 Kielbasa szynkowa kg 150
- 24 Kielbasa biała surowa kg 250
- 25 Kielbasa kanapkowa kg 150
- 26 Szynka gotowa min. 83 % mięsa kg 250
- 27 Serdelki kg 250
- 28 Parówka cienka drobiowa min. 71 % mięsa kg 250
- 29 Ogonówka wędzona kg 150
- 30 Pieczeń drobiowa luks min. 83 % mięsa kg 500
- 31 Polędwica sopocka kg 1000
- 32 Polędwica wieprzowa wędzona min. 83 % mięsa kg 1200
- 33 Polędwica kanapkowa kg 250
- 34 Smalec 250 g kg 100
- 35 Kaszanka kg 200
- 36 Szynka wędzona min 83 % mięsa kg 200
- 37 Szynka cygańska min 83 % mięsa kg 200
- 38 Golonka kg 150
- 39 Wołowina b/k kl. II kg 50
- 40 Ligawa wołowa kg 150
- 41 Pieczeń wieprzowa kg 150
- 42 Jelita wieprzowe kg 50
- 43 Pasztet wieprzowy pieczony kg 50
- 44 Rolada faszerowana kg 150
- 45 Kielbasa krakowska sucha kg 100
- 46 Kielbasa żywiecka kg 100
- 47 Szynka z kurcząt min 75 % mięsa kg 100

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

4.2.7.) Dodatkowy kod CPV:

15113000-3 - Wieprzowina

15111100-0 - Wołowina

15131135-0 - Wędliny drobiowe

15131500-0 - Produkty drobiowe

15131400-9 - Produkty wieprzowe

15112000-6 - Drób

15112100-7 - Świeży drób

4.2.8.) Zamówienie obejmuje opcje: Nie

4.2.10.) Okres realizacji zamówienia albo umowy ramowej: do 2022-12-23

4.2.11.) Zamawiający przewiduje wznowienia: Nie

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

4.3.) Kryteria oceny ofert:

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

- Łączna cena oferty brutto – 60,00 punktów (60 %).

Przy ocenie kryterium ww. zostanie wykorzystany wzór:

cena najniższa z ofert niepodlegających odrzuceniu / cena badanej oferty x 60

Maksymalna ilość punktów, jaką może uzyskać oferta w kryterium „Łączna ceny oferty brutto” wynosi 60,00.

• Czas konieczny na wymianę lub uzupełnienie towaru – 40,00 punktów (40 %)

Zamawiający oceni deklarowany przez Wykonawcę czas na wymianę wadliwego towaru lub towaru o obniżonej jakości albo uzupełnienia braków w dostawie liczony od momentu zgłoszenia oraz czas realizacji poszczególnego zamówienia przy ewentualnym opóźnieniu w dostawie w stosunku do godzin wyszczególnionych w załączniku nr 5 do SWZ.

Przy ocenie ww. kryterium zostanie przyznana punktacja wg poniższego schematu:

40,00 pkt – do maksymalnie 1 godziny

20,00 pkt – do maksymalnie 2 godzin

10,00 pkt – do maksymalnie 3 godzin

0,00 pkt – do maksymalnie 4 godzin

Maksymalna ilość punktów, jaką może uzyskać oferta w kryterium „Czas konieczny na wymianę lub uzupełnienie towaru” wynosi 40,00. Niewskazanie czasu koniecznego na wymianę lub uzupełnienie towaru bądź wskazanie czasu dłuższego niż 4 godziny, będzie skutkowało odrzuceniem oferty. Oferty oceniane będą punktowo. Maksymalną ilość punktów, jaką może osiągnąć oferta wynosi 100,00.

Sposób dokonywania oceny ofert:

W trakcie oceny ofert kolejno rozpatrywanym i ocenianym ofertom przyznawane będą punkty według następującego wzoru:

$CN / CB \times 60 + \text{ilość pkt. związana z czasem koniecznym na wymianę lub uzupełnienie towaru}$

gdzie:

CN – cena najniższa spośród złożonych ofert

CB – cena oferty badanej

Punktacja przyznawana ofertom będzie liczona z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku, zgodnie z zasadami arytmetyki.

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: 60,00

Kryterium 2

4.3.4.) Rodzaj kryterium: inne.

4.3.5.) Nazwa kryterium: Czas konieczny na wymianę lub uzupełnienie towar

4.3.6.) Waga: 40,00

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: Warzywa i owoce

Lp. Nazwa produktu jm. Ilość

1 Burak ćwikłowy kg 500

2 Kapusta biała kg 600

3 Kapusta czerwona kg 250

4 Kapusta kiszona kg 400

5 Kapusta pekińska kg 350

6 Sałata główka szt 500

7 Sałata lodowa szt 100

8 Cebula kg 500

9 Nać kopru pęczek szt 100

10 Nać pietruszki pęczek szt 150

11 Szcypior pęczek szt 250

12 Rzodkiew pęczek szt 400

13 Ogórek świeży kg 400

14 Marchew kg 1500

15 Papryka czerwona kg 300

16 Pieczarka kg 200

17 Pomidor kg 500

18 Pomidor koktajlowy kg 100

19 Por kg 150

- 20 Seler korzeniowy kg 250
- 21 Pietruszka korzenna kg 300
- 22 Rukola szt 10
- 23 Świeże zioła szt 10
- 24 Ziemniaki kg 40000
- 25 Ogórek kiszony kg 250
- 26 Brokuł szt 20
- 27 Cebula czerwona kg 50
- 28 Czosnek szt 200
- 29 Kalafior szt 100
- 30 Ogórek gruntowy kg 200
- 31 Buraki gotowane 0,5 kg kg 200
- 32 Pomarańcza nowalina kg 300
- 33 Winogrono kg 200
- 34 Kiwi kg 100
- 35 Mandarynka kg 200
- 36 Gruszka kg 150
- 37 Papryka żółta kg 100
- 38 Kapusta młoda kg 200
- 39 Arbuz kg 100
- 40 Banan kg 200
- 41 Cytryna kg 200
- 42 Jabłko kg 1000
- 43 Nektarynka kg 100
- 44 Sałata karbowana zielona szt 10

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

4.2.7.) Dodatkowy kod CPV:

03100000-2 - Produkty rolnictwa i ogrodnictwa

03212100-1 - Ziemniaki

03221000-6 - Warzywa

03222000-3 - Owoce i orzechy

4.2.8.) Zamówienie obejmuje opcje: Nie

4.2.10.) Okres realizacji zamówienia albo umowy ramowej: do 2022-12-23

4.2.11.) Zamawiający przewiduje wznowienia: Nie

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

4.3.) Kryteria oceny ofert:

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

- Łączna cena oferty brutto – 60,00 punktów (60 %).

Przy ocenie kryterium ww. zostanie wykorzystany wzór:

cena najniższa z ofert niepodlegających odrzuceniu / cena badanej oferty x 60

Maksymalna ilość punktów, jaką może uzyskać oferta w kryterium „Łączna ceny oferty brutto” wynosi 60,00.

- Czas konieczny na wymianę lub uzupełnienie towaru – 40,00 punktów (40 %)

Zamawiający oceni deklarowany przez Wykonawcę czas na wymianę wadliwego towaru lub towaru o obniżonej jakości albo uzupełnienia braków w dostawie liczony od momentu zgłoszenia oraz czas realizacji poszczególnego zamówienia przy ewentualnym opóźnieniu w dostawie w stosunku do godzin wyszczególnionych w załączniku nr 5 do SWZ.

Przy ocenie ww. kryterium zostanie przyznana punktacja wg poniższego schematu:

40,00 pkt – do maksymalnie 1 godziny

20,00 pkt – do maksymalnie 2 godzin

10,00 pkt – do maksymalnie 3 godzin

0,00 pkt – do maksymalnie 4 godzin

Maksymalna ilość punktów, jaką może uzyskać oferta w kryterium „Czas konieczny na wymianę lub uzupełnienie towaru” wynosi 40,00. Niewskazanie czasu koniecznego na wymianę lub uzupełnienie towaru bądź wskazanie czasu dłuższego niż 4 godziny, będzie skutkowało odrzuceniem oferty. Oferty oceniane będą punktowo. Maksymalną ilość punktów, jaką może osiągnąć oferta wynosi 100,00.

Sposób dokonywania oceny ofert:

W trakcie oceny ofert kolejno rozpatrywanym i ocenianym ofertom przyznawane będą punkty według następującego wzoru:

CN / CB x 60 + ilość pkt. związana z czasem koniecznym na wymianę lub uzupełnienie towaru

gdzie:

CN – cena najniższa spośród złożonych ofert

CB – cena oferty badanej

Punktacja przyznawana ofertom będzie liczona z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku, zgodnie z zasadami arytmetyki.

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: 60,00

Kryterium 2

4.3.4.) Rodzaj kryterium: inne.

4.3.5.) Nazwa kryterium: Czas konieczny na wymianę lub uzupełnienie towar

4.3.6.) Waga: 40,00

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: Ryby i mrożonki

Lp. Nazwa produktu jm. Ilość

1 Śledź matjas 4 kg kg 300

2 Śledź płat marynowany 4 kg kg 100

3 Filet karpia bez lodu kg 100

4 Filet dorsza „SHP” kg 400

5 Miruna „SHP” kg 500

6 Srebrzyk tuszka- tafla I gat. kg 50

7 Filet morszczuk „SHP” kg 300

8 Kalafior 2,5 kg kg 600

9 Bukiet warzyw 3-składniki 2,5 kg kg 700

10 Mieszanka warzywna 7 składników 2,5 kg kg 700

11 Marchew z groszkiem 2,5 kg kg 700

12 Marchwiowe plasterki 2,5 kg kg 150

13 Brokuł 2,5 kg kg 250

14 Flaki mrożone suche 0,9 kg op. 100

15 Włoszczyzna paski kg 250

16 Mieszanka kompotowa mrożona kg 200

17 Frytki z ziemniaków kg 200

18 Ziemniaczane łódki kg 120

19 Fasola szparagowa kg 400

20 Szpinak rozdrobniony 2,5 kg kg 400

21 Warzywa na patelnię 450 g szt. 100

22 Kulki ziemniaczane 2,5 kg kg 100

23 Marchew kostka kg 50

24 Fasolka szparagowa zielona kg 200

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

4.2.7.) Dodatkowy kod CPV:

03310000-5 - Ryby, skorupiaki i produkty wodne

15200000-0 - Ryby przetworzone i konserwowane

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

15331170-9 - Warzywa mrożone

15300000-1 - Owoce, warzywa i podobne produkty

4.2.8.) Zamówienie obejmuje opcje: Nie

4.2.10.) Okres realizacji zamówienia albo umowy ramowej: do 2022-12-23

4.2.11.) Zamawiający przewiduje wznowienia: Nie

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

4.3.) Kryteria oceny ofert:

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

- Łączna cena oferty brutto – 60,00 punktów (60 %).

Przy ocenie kryterium ww. zostanie wykorzystany wzór:

cena najniższa z ofert niepodlegających odrzuceniu / cena badanej oferty x 60

Maksymalna ilość punktów, jaką może uzyskać oferta w kryterium „Łączna ceny oferty brutto” wynosi 60,00.

- Czas konieczny na wymianę lub uzupełnienie towaru – 40,00 punktów (40 %)

Zamawiający oceni deklarowany przez Wykonawcę czas na wymianę wadliwego towaru lub towaru o obniżonej jakości albo uzupełnienia braków w dostawie liczony od momentu zgłoszenia oraz czas realizacji poszczególnego zamówienia przy ewentualnym opóźnieniu w dostawie w stosunku do godzin wyszczególnionych w załączniku nr 5 do SWZ.

Przy ocenie ww. kryterium zostanie przyznana punktacja wg poniższego schematu:

40,00 pkt – do maksymalnie 1 godziny

20,00 pkt – do maksymalnie 2 godzin

10,00 pkt – do maksymalnie 3 godzin

0,00 pkt – do maksymalnie 4 godzin

Maksymalna ilość punktów, jaką może uzyskać oferta w kryterium „Czas konieczny na wymianę lub uzupełnienie towaru” wynosi 40,00. Niewskazanie czasu koniecznego na wymianę lub uzupełnienie towaru bądź wskazanie czasu dłuższego niż 4 godziny, będzie skutkowało odrzuceniem oferty. Oferty oceniane będą punktowo. Maksymalną ilość punktów, jaką może osiągnąć oferta wynosi 100,00.

Sposób dokonywania oceny ofert:

W trakcie oceny ofert kolejno rozpatrywanym i ocenianym ofertom przyznawane będą punkty według następującego wzoru:

$CN / CB \times 60 + \text{ilość pkt. związana z czasem koniecznym na wymianę lub uzupełnienie towaru}$

gdzie:

CN – cena najniższa spośród złożonych ofert

CB – cena oferty badanej

Punktacja przyznawana ofertom będzie liczona z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku, zgodnie z zasadami arytmetyki.

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: 60,00

Kryterium 2

4.3.4.) Rodzaj kryterium: inne.

4.3.5.) Nazwa kryterium: Czas konieczny na wymianę lub uzupełnienie towar

4.3.6.) Waga: 40,00

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: Pieczywo

Lp. Nazwa produktu jm. Ilość

1 Bułka pszenna zwykła 50g szt. 30000

2 Chleb zwykły mieszany krojony 0,5 kg szt. 15000

3 Chleb żytni razowy 0,5 kg szt. 7000

4 Bułeczka drożdżowa 100 g z nadzieniem szt. 5000

5 Placek drożdżowy z kruszonką 0,5 kg szt. 200

6 Ciasto sernik kg 100

7 Ciasto makowiec kg 100

8 Ciasto jabłecznik kg 200

9 Ciasto babka w polewie kg 300

10 Pączek 100 g szt. 800

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

4.2.7.) Dodatkowy kod CPV:

15810000-9 - Pieczywo, świeże wyroby piekarskie i ciastkarskie

4.2.8.) Zamówienie obejmuje opcje: Nie

4.2.10.) Okres realizacji zamówienia albo umowy ramowej: do 2022-12-23

4.2.11.) Zamawiający przewiduje wznowienia: Nie

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

4.3.) Kryteria oceny ofert:

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

- Łączna cena oferty brutto – 60,00 punktów (60 %).

Przy ocenie kryterium ww. zostanie wykorzystany wzór:

cena najniższa z ofert niepodlegających odrzuceniu / cena badanej oferty x 60

Maksymalna ilość punktów, jaką może uzyskać oferta w kryterium „Łączna ceny oferty brutto” wynosi 60,00.

- Czas konieczny na wymianę lub uzupełnienie towaru – 40,00 punktów (40 %)

Zamawiający oceni deklarowany przez Wykonawcę czas na wymianę wadliwego towaru lub towaru o obniżonej jakości albo uzupełnienia braków w dostawie liczony od momentu zgłoszenia oraz czas realizacji poszczególnego zamówienia przy ewentualnym opóźnieniu w dostawie w stosunku do godzin wyszczególnionych w załączniku nr 5 do SWZ.

Przy ocenie ww. kryterium zostanie przyznana punktacja wg poniższego schematu:

40,00 pkt – do maksymalnie 1 godziny

20,00 pkt – do maksymalnie 2 godzin

10,00 pkt – do maksymalnie 3 godzin

0,00 pkt – do maksymalnie 4 godzin

Maksymalna ilość punktów, jaką może uzyskać oferta w kryterium „Czas konieczny na wymianę lub uzupełnienie towaru” wynosi 40,00. Niewskazanie czasu koniecznego na wymianę lub uzupełnienie towaru bądź wskazanie czasu dłuższego niż 4 godziny, będzie skutkowało odrzuceniem oferty. Oferty oceniane będą punktowo. Maksymalną ilość punktów, jaką może osiągnąć oferta wynosi 100,00.

Sposób dokonywania oceny ofert:

W trakcie oceny ofert kolejno rozpatrywanym i ocenianym ofertom przyznawane będą punkty według następującego wzoru:

$CN / CB \times 60 + \text{ilość pkt. związana z czasem koniecznym na wymianę lub uzupełnienie towaru}$

gdzie:

CN – cena najniższa spośród złożonych ofert

CB – cena oferty badanej

Punktacja przyznawana ofertom będzie liczona z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku, zgodnie z zasadami arytmetyki.

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: 60,00

Kryterium 2

4.3.4.) Rodzaj kryterium: inne.

4.3.5.) Nazwa kryterium: Czas konieczny na wymianę lub uzupełnienie towar

4.3.6.) Waga: 40,00

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: Jaja

Lp. Nazwa produktu jm. Ilość

1 Jaja kurze szt. 6000

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

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: do 2022-12-23

4.2.11.) Zamawiający przewiduje wznowienia: Nie

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

4.3.) Kryteria oceny ofert:

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

• Łączna cena oferty brutto – 60,00 punktów (60 %).

Przy ocenie kryterium ww. zostanie wykorzystany wzór:

cena najniższa z ofert niepodlegających odrzuceniu / cena badanej oferty x 60

Maksymalna ilość punktów, jaką może uzyskać oferta w kryterium „Łączna cena oferty brutto” wynosi 60,00.

• Czas konieczny na wymianę lub uzupełnienie towaru – 40,00 punktów (40 %)

Zamawiający oceni deklarowany przez Wykonawcę czas na wymianę wadliwego towaru lub towaru o obniżonej jakości albo uzupełnienia braków w dostawie liczony od momentu zgłoszenia oraz czas realizacji poszczególnego zamówienia przy ewentualnym opóźnieniu w dostawie w stosunku do godzin wyszczególnionych w załączniku nr 5 do SWZ.

Przy ocenie ww. kryterium zostanie przyznana punktacja wg poniższego schematu:

40,00 pkt – do maksymalnie 1 godziny

20,00 pkt – do maksymalnie 2 godzin

10,00 pkt – do maksymalnie 3 godzin

0,00 pkt – do maksymalnie 4 godzin

Maksymalna ilość punktów, jaką może uzyskać oferta w kryterium „Czas konieczny na wymianę lub uzupełnienie towaru” wynosi 40,00. Niewskazanie czasu koniecznego na wymianę lub uzupełnienie towaru bądź wskazanie czasu dłuższego niż 4 godziny, będzie skutkowało odrzuceniem oferty. Oferty oceniane będą punktowo. Maksymalną ilość punktów, jaką może osiągnąć oferta wynosi 100,00.

Sposób dokonywania oceny ofert:

W trakcie oceny ofert kolejno rozpatrywanym i ocenianym ofertom przyznawane będą punkty według następującego wzoru:

$CN / CB \times 60 + \text{ilość pkt. związana z czasem koniecznym na wymianę lub uzupełnienie towaru}$

gdzie:

CN – cena najniższa spośród złożonych ofert

CB – cena oferty badanej

Punktacja przyznawana ofertom będzie liczona z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku, zgodnie z zasadami arytmetyki.

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: 60,00

Kryterium 2

4.3.4.) Rodzaj kryterium: inne.

4.3.5.) Nazwa kryterium: Czas konieczny na wymianę lub uzupełnienie towar

4.3.6.) Waga: 40,00

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: Nabiał

Lp. Nazwa produktu jm. Ilość

1 Margaryna 250 g (w 100 g produktu 72 g tłuszczu) szt. 20

2 Masło śmietankowe 200 g min. 82 % tłuszczu kg 600

3 Mleko UHT 3,2 % 1 LITR litr 500

- 4 Mleko w proszku pełne 500 g kg 500
- 5 Ser typu feta 270g szt. 20
- 6 Ser topiony kostka 100g szt. 600
- 7 Ser żółty typu gouda kostka 250g szt. 50
- 8 Ser żółty typu gouda kg 1000
- 9 Ser capri 200g szt. 100
- 10 Ser typu mozzarella 125 g szt. 100
- 11 Ser topiony krążek 200 g (w 100 g produktu min. 19 g tłuszczu) op. 600
- 12 Serek wiejski szt. 300
- 13 Twaróg półtłusty 250 g kg 300
- 14 Twaróg półtłusty krajanka kg 50
- 15 Śmietana 18% 400 ml do zup i sosów litr 500
- 16 Jogurt owocowy 115 g (w 100 g produktu: 13,5 g cukru, 10 g tłuszczu) szt. 2000
- 17 Jogurt naturalny 150g szt. 1000
- 18 Ser wędzony kg 10
- 19 Serek typu mascarpone 250 g szt. 10

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

4.2.7.) Dodatkowy kod CPV:

15500000-3 - Produkty mleczarskie

15530000-2 - Masło

4.2.8.) Zamówienie obejmuje opcje: Nie

4.2.10.) Okres realizacji zamówienia albo umowy ramowej: do 2022-12-23

4.2.11.) Zamawiający przewiduje wznowienia: Nie

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

4.3.) Kryteria oceny ofert:

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

- Łączna cena oferty brutto – 60,00 punktów (60 %).

Przy ocenie kryterium ww. zostanie wykorzystany wzór:

cena najniższa z ofert niepodlegających odrzuceniu / cena badanej oferty x 60

Maksymalna ilość punktów, jaką może uzyskać oferta w kryterium „Łączna ceny oferty brutto” wynosi 60,00.

- Czas konieczny na wymianę lub uzupełnienie towaru – 40,00 punktów (40 %)

Zamawiający oceni deklarowany przez Wykonawcę czas na wymianę wadliwego towaru lub towaru o obniżonej jakości albo uzupełnienia braków w dostawie liczony od momentu zgłoszenia oraz czas realizacji poszczególnego zamówienia przy ewentualnym opóźnieniu w dostawie w stosunku do godzin wyszczególnionych w załączniku nr 5 do SWZ.

Przy ocenie ww. kryterium zostanie przyznana punktacja wg poniższego schematu:

40,00 pkt – do maksymalnie 1 godziny

20,00 pkt – do maksymalnie 2 godzin

10,00 pkt – do maksymalnie 3 godzin

0,00 pkt – do maksymalnie 4 godzin

Maksymalna ilość punktów, jaką może uzyskać oferta w kryterium „Czas konieczny na wymianę lub uzupełnienie towaru” wynosi 40,00. Niewskazanie czasu koniecznego na wymianę lub uzupełnienie towaru bądź wskazanie czasu dłuższego niż 4 godziny, będzie skutkowało odrzuceniem oferty. Oferty oceniane będą punktowo. Maksymalną ilość punktów, jaką może osiągnąć oferta wynosi 100,00.

Sposób dokonywania oceny ofert:
W trakcie oceny ofert kolejno rozpatrywanym i ocenianym ofertom przyznawane będą punkty według następującego wzoru:
CN / CB x 60 + ilość pkt. związana z czasem koniecznym na wymianę lub uzupełnienie towaru
gdzie:

• CN – cena najniższa spośród złożonych ofert

• CB – cena oferty badanej

Punktacja przyznawana ofertom będzie liczona z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku, zgodnie z zasadami arytmetyki.

gdzie:

• CN – cena najniższa spośród złożonych ofert

• CB – cena oferty badanej

Punktacja przyznawana ofertom będzie liczona z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku, zgodnie z zasadami arytmetyki.

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: 60,00

Kryterium 2**4.3.4.) Rodzaj kryterium:** inne.**4.3.5.) Nazwa kryterium:** Czas konieczny na wymianę lub uzupełnienie towar**4.3.6.) Waga:** 40,00**4.3.10.) Zamawiający określa aspekty społeczne, środowiskowe lub innowacyjne, żąda etykiet lub stosuje rachunek kosztów cyklu życia w odniesieniu do kryterium oceny ofert:** Nie**Część 7****4.2.2.) Krótki opis przedmiotu zamówienia**

Część 7: Różne produkty spożywcze

Lp. Nazwa produktu jm. Ilość

- 1 Bazylia suszona otarta 230 g szt. 5
- 2 Bułka tarta z pieczywa pszennego 0,5 kg szt. 1000
- 3 Cukier biały kryształ kg 1000
- 4 Cukier waniliowy op. 30-32 szt. op. 50
- 5 Cukier puder 400 g op. 100
- 6 Curry 900g op. 2
- 7 Cynamon mielony 320 g op. 3
- 8 Czosnek granulowany 1,05 kg op. 50
- 9 Drożdże świeże 100 g op. 50
- 10 Dżem z truskawek ekstra gładki 280 g szt. 500
- 11 Dżem z brzoskwiń ekstra gładki 280 g szt. 500
- 12 Fasola Jaś średnia 370 g op. 400
- 13 Groch łuskany, pozbawiony łuski, połówki 500g op. 400
- 14 Herbata czarna w saszetkach 100 szt. x 2 g op. 800
- 15 Herbatka owocowo-zielona 20 szt. x 2 g op. 500
- 16 Kakao gorzkie extra ciemne 150g op. 50
- 17 Kasza jęczmienna wiejska 5 kg op. 1000
- 18 Kasza manna błyskawiczna 400 g op. 500
- 19 Napój kakaowy instant 300 g szt. 100
- 20 Koncentrat pomidorowy 30 % w słoiku 200 ml szt. 1000
- 21 Kurkuma 350 g szt. 20
- 22 Kukurydza konserwowa w puszcze 340 g szt. 300
- 23 Liść laurowy 80 g op. 300
- 24 Majeranek 150 g op. 600
- 25 Majonez słoik 70 % tłuszczu 310 g szt. 700
- 26 Makaron spaghetti 3 kg szt. 200
- 27 Makaron tagliatelle wstążki 3 kg szt. 100
- 28 Makaron penne piórka 3 kg szt. 200
- 29 Makaron literki, gwiazdki 250 g szt. 200
- 30 Makaron świderki, muszelki, kolanka 5 kg szt. 300
- 31 Mąka ziemniaczana 1 kg szt. 100
- 32 Mąka pszenna tortowa typ 450 1 kg szt. 700
- 33 Miód pszczeli wielokwiatowy 1 kg szt. 100
- 34 Ocet spirytusowy 10% but. Szklana 500 ml szt. 100
- 35 Ogórki konserwowe w słoiku 870 ml szt. 1400
- 36 Oregano 200 g szt. 50
- 37 Papryka mielona słodka 720 g szt. 100
- 38 Pieprz zielony 600 g szt. 400
- 39 Pieprz czarny mielony 820 g szt. 400
- 40 Płatki kukurydziane śniadaniowe 1 kg szt. 100
- 41 Proszek do pieczenia 30 szt. x 30 g szt. 50
- 42 Ryż paraboliczny 5 kg szt. 700
- 43 Ziele angielskie całe 600 g szt. 20
- 44 Zioła prowansalskie 300 g szt. 20
- 45 Budyń czekoladowy 1,02 kg szt. 30
- 46 Budyń waniliowy 1,02 kg szt. 30
- 47 Kisiel truskawkowy 1,3 kg szt. 60
- 48 Ketchup łagodny dla dzieci 990 g szt. 50
- 49 Syrop malinowy 5 l szt. 150
- 50 Chrupki kukurydziane 40 g szt. 50
- 51 Płatki zbożowe o smaku czekoladowym kulki 1 kg szt. 50

- 52 Płatki owsiane górskie 500 g szt. 150
- 53 Dynia pestka łuskana 500 g szt. 50
- 54 Żurawina suszona 1 kg op. 100
- 55 Orzechy ziemne bez łupinek 500 g szt. 20
- 56 Musztarda stołowa 185 g szt. 150
- 57 Słonecznik łuskany 1 kg szt. 10
- 58 Przepawa do potraw typu Kucharek 5 kg szt. 80
- 59 Pomidory pellati w puszcze bez skóry 2,55 kg szt. 50
- 60 Tuńczyk w sosie własnym puszka 170 g szt. 50
- 61 Mąka kukurydziana 1 kg szt. 10
- 62 Kasza bulgur 5 kg szt. 100
- 63 Pasztet drobiowy w puszcze 160 g szt. 1500
- 64 Żelatyna 1 kg szt. 20
- 65 Sos sałatkowy 700 g szt. 15
- 66 Galaretka truskawkowa 1,3 kg szt. 20
- 67 Galaretka cytrynowa 1,3 kg szt. 20
- 68 Galaretka pomarańczowa 1,3 kg szt. 20
- 69 Oliwa z oliwek 1 l szt. 50
- 70 Olej z pestek winogron 1 l szt. 50
- 71 Dżem truskawkowy z kawałkami 900g szt. 10
- 72 Ciasto francuskie chłodzone 375 g szt. 10
- 73 Sos sojowy ciemny 625 ml szt. 10
- 74 Kawa zbożowa 200 g szt. 100
- 75 Majonez 3 kg szt. 50
- 76 Olej 3 l szt. 50
- 77 Rama Profi do smażenia 3,7 l szt. 20
- 78 Sos boloński knorr 1 kg szt. 5
- 79 Auszpik 0,7 kg szt. 5
- 80 Przyprawa do kurczaka 1 kg szt. 10
- 81 Sos ogrodowy 0,7 kg knorr szt. 10
- 82 Sos koperkowy 0,7 kg knorr szt. 10
- 83 Napój owocowy ze słomką 200 ml szt. 500
- 84 Sól czosnkowa 1 kg szt. 20
- 85 Pieczywo chrupkie 150 g szt. 200
- 86 Wafle ryżowe 110 g szt. 100
- 87 Ciastka bez cukru 300 g szt. 100
- 88 Sok pomidorowy 1 l szt. 50
- 89 Sok owocowy 1 l szt. 100
- 90 Przyprawa do mięs 1 kg szt. 10
- 91 Ryż 1 kg szt. 100
- 92 Płatki owsiane 500g szt. 100
- 93 Płatki jęczmienne 500 g szt. 100

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

4.2.7.) Dodatkowy kod CPV:

- 15800000-6 - Różne produkty spożywcze
- 15830000-5 - Cukier i produkty pokrewne
- 15840000-8 - Kakao; czekolada i wyroby cukiernicze
- 15850000-1 - Produkty z ciasta makaronowego
- 15870000-7 - Przyprawy i przyprawy korzenne
- 15890000-3 - Różne produkty spożywcze i produkty suszone
- 15600000-4 - Produkty przemiału ziarna, skrobi i produktów skrobiowych
- 15400000-2 - Oleje i tłuszcze zwierzęce lub roślinne
- 15330000-0 - Przetworzone owoce i warzywa

4.2.8.) Zamówienie obejmuje opcje: Nie

4.2.10.) Okres realizacji zamówienia albo umowy ramowej: do 2022-12-23

4.2.11.) Zamawiający przewiduje wznowienia: Nie

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

4.3.) Kryteria oceny ofert:

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

- Łączna cena oferty brutto – 60,00 punktów (60 %).

Przy ocenie kryterium ww. zostanie wykorzystany wzór:

cena najniższa z ofert niepodlegających odrzuceniu / cena badanej oferty x 60

Maksymalna ilość punktów, jaką może uzyskać oferta w kryterium „Łączna ceny oferty brutto” wynosi 60,00.

- Czas konieczny na wymianę lub uzupełnienie towaru – 40,00 punktów (40 %)

Zamawiający oceni deklarowany przez Wykonawcę czas na wymianę wadliwego towaru lub towaru o obniżonej jakości albo uzupełnienia braków w dostawie liczony od momentu zgłoszenia oraz czas realizacji poszczególnego zamówienia przy ewentualnym opóźnieniu w dostawie w stosunku do godzin wyszczególnionych w załączniku nr 5 do SWZ.

Przy ocenie ww. kryterium zostanie przyznana punktacja wg poniższego schematu:

40,00 pkt – do maksymalnie 1 godziny

20,00 pkt – do maksymalnie 2 godzin

10,00 pkt – do maksymalnie 3 godzin

0,00 pkt – do maksymalnie 4 godzin

Maksymalna ilość punktów, jaką może uzyskać oferta w kryterium „Czas konieczny na wymianę lub uzupełnienie towaru” wynosi 40,00.

Niewskazanie czasu koniecznego na wymianę lub uzupełnienie towaru bądź wskazanie czasu dłuższego niż 4 godziny, będzie skutkowało odrzuceniem oferty. Oferty oceniane będą punktowo. Maksymalną ilość punktów, jaką może osiągnąć oferta wynosi 100,00.

Sposób dokonywania oceny ofert:

W trakcie oceny ofert kolejno rozpatrywanym i ocenianym ofertom przyznawane będą punkty według następującego wzoru:

$CN / CB \times 60 + \text{ilość pkt. związana z czasem koniecznym na wymianę lub uzupełnienie towaru}$

gdzie:

CN – cena najniższa spośród złożonych ofert

CB – cena oferty badanej

Punktacja przyznawana ofertom będzie liczona z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku, zgodnie z zasadami arytmetyki.

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: 60,00

Kryterium 2

4.3.4.) Rodzaj kryterium: inne.

4.3.5.) Nazwa kryterium: Czas konieczny na wymianę lub uzupełnienie towar

4.3.6.) Waga: 40,00

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

SEKCJA V - KWALIFIKACJA WYKONAWCÓW

5.1.) Zamawiający przewiduje fakultatywne podstawy wykluczenia: Tak

5.2.) Fakultatywne podstawy wykluczenia:

Art. 109 ust. 1 pkt 4

Art. 109 ust. 1 pkt 5

Art. 109 ust. 1 pkt 7

Art. 109 ust. 1 pkt 10

5.3.) Warunki udziału w postępowaniu: Nie

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

5.8.) Wykaz przedmiotowych środków dowodowych:

Zamawiający nie wymaga przedmiotowych środków dowodowych.

5.9.) Zamawiający przewiduje uzupełnienie przedmiotowych środków dowodowych: Nie

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:

1. Wykonawcy mogą wspólnie ubiegać się o udzielenie zamówienia. W takim przypadku Wykonawcy ustanawiają pełnomocnika do reprezentowania ich w postępowaniu albo do reprezentowania i zawarcia umowy w sprawie zamówienia publicznego. Pełnomocnictwo winno być załączone do oferty.
2. W przypadku Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia, oświadczenia, o których mowa w rozdziale IX ust. 1 SWZ, składa każdy z Wykonawców. Oświadczenia te potwierdzają brak podstaw wykluczenia oraz spełnianie warunków udziału w zakresie, w jakim każdy z Wykonawców wykazuje spełnianie warunków udziału w postępowaniu.
3. Wykonawcy wspólnie ubiegający się o udzielenie zamówienia dołączają do oferty oświadczenie, z którego wynika, które dostawy wykonają poszczególni Wykonawcy.
4. Oświadczenia i dokumenty potwierdzające brak podstaw wykluczenia z postępowania składa każdy z Wykonawców wspólnie ubiegających się o zamówienie.

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

SEKCJA VII - PROJEKTOWANE POSTANOWIENIA UMOWY

7.1.) Zamawiający przewiduje udzielenia zaliczek: Nie

7.3.) Zamawiający przewiduje zmiany umowy: Tak

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

Zamawiający przewiduje w trakcie realizacji zamówienia możliwość wprowadzenia następujących istotnych zmian postanowień umowy w zakresie:

- a) nazw, adresów oraz godzin poszczególnych dostaw, jeżeli będą one wynikać ze zmian w strukturze Zamawiającego lub Wykonawcy,
- b) w stosunku do osób – zmiany osób reprezentujących na skutek zmian organizacyjnych,
- c) ceny jednostkowe podane przez Wykonawcę mogą podlegać zmianom w czasie obowiązywania umowy na podstawie wniosku Wykonawcy lub Zamawiającego w następujących przypadkach:
 - zmiany stawki VAT na dane towary może nastąpić zmiana cen jednostkowych odpowiednio do stawki podatku;
 - jeżeli wskaźnik wzrostu cen towarów dla poszczególnych grup produktów (opublikowany przez Główny Urząd Statystyczny - wskaźnik zmiany cen żywności i napojów bezalkoholowych) w miesiącu złożenia wniosku, uległ zmianie o co najmniej 5 % w stosunku do wskaźnika wzrostu cen towarów dla poszczególnych grup produktów obowiązującego w miesiącu rozpoczęcia realizacji umowy. Przy czym każda ze stron ma prawo do dwukrotnej waloryzacji na swoją korzyść.

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

SEKCJA VIII – PROCEDURA

8.1.) Termin składania ofert: 2022-07-21 07:15

8.2.) Miejsce składania ofert: Wykonawca składa ofertę za pośrednictwem "Formularza do złożenia, zmiany, wycofania oferty lub wniosku dostępnego na Platformie ePUAP <https://epuap.gov.pl/wps/portal> i udostępnionego również na miniPortalu <http://miniportalu.uzp.gov.pl/>

8.3.) Termin otwarcia ofert: 2022-07-21 08:00

8.4.) Termin związania ofertą: 30 dni

SEKCJA IX – POZOSTAŁE INFORMACJE

1. Środki ochrony prawnej określone w niniejszym rozdziale przysługują Wykonawcy oraz innemu podmiotowi, jeżeli ma lub miał interes w uzyskaniu zamówienia oraz poniósł lub może ponieść szkodę w wyniku naruszenia przez Zamawiającego przepisów ustawy uPzp.
2. Środki ochrony prawnej wobec ogłoszenia wszczynającego postępowanie o udzielenie zamówienia oraz dokumentów

zamówienia przysługują również organizacjom wpisanym na listę, o której mowa w art. 469 pkt 15 uPzp oraz Rzecznikowi Małych i Średnich Przedsiębiorców.

3. Odwołanie przysługuje na:

- a) niezgodną z przepisami ustawy czynność Zamawiającego, podjętą w postępowaniu o udzielenie zamówienia, w tym na projektowane postanowienie umowy;
- b) zaniechanie czynności w postępowaniu o udzielenie zamówienia do której zamawiający był obowiązany na podstawie ustawy.

4. Odwołanie wnosi się do Prezesa Izby. Odwołujący przekazuje kopię odwołania Zamawiającemu przed upływem terminu do wniesienia odwołania w taki sposób, aby mógł on zapoznać się z jego treścią przed upływem tego terminu.

5. Odwołanie wobec treści ogłoszenia lub treści SWZ wnosi się w terminie 5 dni od dnia zamieszczenia ogłoszenia w Biuletynie Zamówień Publicznych lub treści SWZ na stronie internetowej.

6. Odwołanie wnosi się w terminie:

- a) 5 dni od dnia przekazania informacji o czynności zamawiającego stanowiącej podstawę jego wniesienia, jeżeli informacja została przekazana przy użyciu środków komunikacji elektronicznej;
- b) 10 dni od dnia przekazania informacji o czynności zamawiającego stanowiącej podstawę jego wniesienia, jeżeli informacja została przekazana w sposób inny niż określony w lit. a).

7. Odwołanie w przypadkach innych niż określone w pkt 5 i 6 wnosi się w terminie 5 dni od dnia, w którym powzięto lub przy zachowaniu należytej staranności można było powziąć wiadomość o okolicznościach stanowiących podstawę jego wniesienia.

8. Na orzeczenie Izby oraz postanowienie Prezesa Izby, o którym mowa w art. 519 ust. 1 uPzp, stronom oraz uczestnikom postępowania odwoławczego przysługuje skarga do sądu.

9. W postępowaniu toczącym się wskutek wniesienia skargi stosuje się odpowiednio przepisy ustawy z dnia 17 listopada 1964 r. - Kodeks postępowania cywilnego o apelacji, jeżeli przepisy niniejszego rozdziału nie stanowią inaczej.

10. Skargę wnosi się do Sądu Okręgowego w Warszawie- sądu zamówień publicznych, zwanego dalej "sądem zamówień publicznych".

11. Skargę wnosi się za pośrednictwem Prezesa Izby, w terminie 14 dni od dnia doręczenia orzeczenia Izby lub postanowienia Prezesa Izby, o którym mowa w art. 519 ust. 1 uPzp przesyłając jednocześnie jej odpis przeciwnikowi skargi. Złożenie skargi w placówce pocztowej operatora wyznaczonego w rozumieniu ustawy z dnia 23 listopada 2012 r.- Prawo pocztowe jest równoznaczne z jej wniesieniem.

12. Prezes Izby przekazuje skargę wraz z aktami postępowania odwoławczego do sądu zamówień publicznych w terminie 7 dni od dnia jej otrzymania.