

**Ogłoszenie o zamówieniu
Usługi**

Dostawa artykułów żywnościowych do stołówki szkolnej w Szkole Podstawowej im. Juliusza Rogera w Sośnicowicach od stycznia do grudnia 2023 roku

SEKCJA I - ZAMAWIAJĄCY

1.1.) Rola zamawiającego

Postępowanie prowadzi podmiot, któremu powierzono przeprowadzenie postępowania

1.2.) Nazwa zamawiającego: Gmina Sośnicowice

1.4) Krajowy Numer Identyfikacyjny: REGON 276257788

1.5) Adres zamawiającego

1.5.1.) Ulica: Rynek 19

1.5.2.) Miejscowość: Sośnicowice

1.5.3.) Kod pocztowy: 44-153

1.5.4.) Województwo: śląskie

1.5.5.) Kraj: Polska

1.5.6.) Lokalizacja NUTS 3: PL229 - Gliwicki

1.5.9.) Adres poczty elektronicznej: um@sosnicowice.pl

1.5.10.) Adres strony internetowej zamawiającego: <http://sosnicowice.i-gmina.pl/>

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

1.7.) Przedmiot działalności zamawiającego: Ogólne usługi publiczne

1.11.) Dane podmiotu, któremu zamawiający powierzył przeprowadzenie postępowania.

Podmiot 1

1.11.1.) Nazwa podmiotu prowadzącego postępowanie: Szkoła Podstawowa im. Juliusza Rogera w Sośnicowicach

1.11.2.) Krajowy Numer Identyfikacyjny: REGON: 000677004

Adres podmiotu prowadzącego postępowanie:

1.11.3.) Ulica: Gliwicka 21

1.11.4.) Miejscowość: Sośnicowice

1.11.5.) Kod pocztowy: 44-153

1.11.6.) Województwo: śląskie

1.11.7.) Kraj: Polska

1.11.8.) Lokalizacja NUTS 3: PL229 - Gliwicki

1.11.11.) Adres poczty elektronicznej: sp@jroger.pl

1.11.12.) Adres strony internetowej: <https://platformazakupowa.pl/pn/sosnicowice>

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 żywnościowych do stołówki szkolnej w Szkole Podstawowej im. Juliusza Rogera w Sośnicowicach od

stycznia do grudnia 2023 roku

2.4.) Identyfikator postępowania: ocds-148610-6b7be7a2-5063-11ed-9171-f6b7c7d59353

2.5.) Numer ogłoszenia: 2022/BZP 00402395/01

2.6.) Wersja ogłoszenia: 01

2.7.) Data ogłoszenia: 2022-10-20 13:34

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

2.9.) Numer planu postępowań w BZP: 2022/BZP 00052599/14/P

2.10.) Identyfikator pozycji planu postępowań:

1.3.5 Dostawa artykułów żywnościowych do stołówki szkolnej w Szkole Podstawowej im. Juliusza Rogera w Sośnicowicach od stycznia do grudnia 2023 roku

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://platformazakupowa.pl/pn/sosnicowice>

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://platformazakupowa.pl/pn/sosnicowice>

3.6.) Wymagania techniczne i organizacyjne dotyczące korespondencji elektronicznej: 1. Komunikacja między Zamawiającym, a Wykonawcami odbywa się w formie elektronicznej za pośrednictwem Platformy Zakupowej (<https://platformazakupowa.pl/>) i formularza „Wyślij wiadomość” znajdującego się na stronie danego postępowania. Za datę przekazania (wpływu) oświadczeń, wniosków, zawiadomień oraz informacji przyjmuje się datę ich przesłania za pośrednictwem platformy, poprzez kliknięcie przycisku „Wyślij wiadomość” po których pojawi się komunikat, że wiadomość została wysłana do Zamawiającego.

2. Zamawiający będzie przekazywał Wykonawcom informacje w formie elektronicznej za pośrednictwem Platformy. Informacje dotyczące odpowiedzi na pytania, zmiany specyfikacji, zmiany terminu składania i otwarcia ofert Zamawiający będzie zamieszczał na platformie w sekcji „Komunikaty”. Korespondencja, której zgodnie z obowiązującymi przepisami adresatem jest konkretny Wykonawca, będzie przekazywana w formie elektronicznej za pośrednictwem Platformy do konkretnego Wykonawcy.

3. Zamawiający, zgodnie z § 3 ust. 3 Rozporządzenia Prezesa Rady Ministrów w sprawie użycia środków komunikacji elektronicznej w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego oraz udostępnienia i przechowywania dokumentów elektronicznych (Dz. U. z 2017r. poz. 1320; dalej: „Rozporządzenie w sprawie środków komunikacji”), określa niezbędne wymagania sprzętowo -aplikacyjne umożliwiające pracę na Platformie Zakupowej, tj.:

- stały dostęp do sieci Internet o gwarantowanej przepustowości nie mniejszej niż 512 kb/s,
- komputer klasy PC lub MAC, o następującej konfiguracji: pamięć min. 2 GB Ram, procesor Intel IV 2 GHZ lub jego nowsza wersja, jeden z systemów operacyjnych –MS Windows 7, Mac Os x 10 4, Linux, lub ich nowsze wersje.
- zainstalowana dowolna przeglądarka internetowa, w przypadku Internet Explorer minimalnie wersja 11.0.,
- włączona obsługa JavaScript,
- zainstalowany program Adobe Acrobat Reader, lub inny obsługujący format plików .pdf.
- Platforma działa według standardu przyjętego w komunikacji sieciowej - kodowanie UTF8
- Oznaczenie czasu odbioru danych przez platformę zakupową stanowi datę oraz dokładny czas (hh:mm:ss) generowany wg. czasu lokalnego serwera synchronizowanego z zegarem Głównego Instytutu Miar.

4. Wykonawca, przystępując do niniejszego postępowania o udzielenie zamówienia publicznego, akceptuje warunki korzystania z Platformy Zakupowej określone w Regulaminie zamieszczonym na stronie internetowej pod adresem <https://platformazakupowa.pl/strona/1-regulamin> w zakładce „Regulamin” oraz uznaje go za wiążący.

5. Zamawiający informuje, że instrukcje korzystania z Platformy Zakupowej dotyczące w szczególności logowania, składania wniosków o wyjaśnienie treści swz, składania ofert oraz innych czynności podejmowanych w niniejszym postępowaniu przy użyciu Platformy Zakupowej znajdują się w zakładce „Instrukcje dla Wykonawców” na stronie internetowej pod adresem <https://platformazakupowa.pl/strona/45-instrukcje>

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): 4. Zamawiający udostępnia dane osobowe, o których mowa w art. 10 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, str. 1, z późn. zm.), zwanego dalej "RODO", w celu umożliwienia korzystania za środków ochrony prawnej, o których mowa w ustawie, do upływu terminu na ich wniesienie.

5. Zgodnie z art. 13 ust. 1 i 2 RODO, zamawiający informuje, że:

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, str. 1 ze zm.), dalej „RODO”, informujemy, że:

5.1. Informacje dotyczące administratora danych

Administratorem państwa danych osobowych przetwarzanych w związku z prowadzeniem postępowania o udzielenie zamówienia publicznego będzie Szkoła Podstawowa im. Juliusza Rogera w Sośnicowicach. Mogą się Państwo z nami kontaktować w następujący sposób:

- listownie na adres: ul. Gliwicka 21, 44-153 Sośnicowice,
- poprzez e-mail: kubala@jroger.pl,
- telefonicznie: 32 238 45 97,

3.16.) RODO (ograniczenia stosowania): 5.2. Inspektor ochrony danych

Wyzaczyliśmy inspektora ochrony danych, z którym mogą się Państwo kontaktować we wszystkich sprawach dotyczących przetwarzania danych osobowych oraz korzystania z praw związanych z przetwarzaniem danych. Z inspektorem ochrony danych mogą się Państwo kontaktować w następujący sposób:

- Listownie, pisząc na adres administratora danych,
- poprzez e-mail: inspektor1@odocn.pl,

5.3. Cel przetwarzania Państwa danych oraz podstawy prawne

Państwa dane będą przetwarzane w celu przeprowadzenia postępowania o udzielenie zamówienia publicznego na podstawie ustawy z dnia 11 września 2019 r. Prawo zamówień publicznych (PZP), działanie przez administratora w interesie publicznym (dochodzenie ewentualnych roszczeń), oraz archiwizowanie w oparciu o ustawę o narodowym zasobie archiwalnym i archiwach zgodnie z art. 6 ust. 1 lit. c, e oraz art. 10 RODO.

5.4. Okres przechowywania danych

Podane przez Państwa dane osobowe będą przechowywane przez okres 4 lat od dnia zakończenia postępowania. Jeżeli okres obowiązywania umowy w sprawie zamówienia publicznego przekroczy 4 lata, administrator przechowuje dane przez cały okres obowiązywania tej umowy.

5.5. Komu przekazujemy Państwa dane?

Państwa dane pozyskane w związku z postępowaniem o udzielenie zamówienia publicznego przekazywane będą wszystkim zainteresowanym podmiotom i osobom, gdyż co do zasady postępowanie o udzielenie zamówienia publicznego jest jawne. Ograniczenie dostępu do danych może wystąpić jedynie w szczególnych przypadkach, jeśli jest to uzasadnione ochroną prywatności, interesem publicznym lub informacja stanowi tajemnicę przedsiębiorstwa.

Ponadto odbiorcą danych zawartych w dokumentach związanych z postępowaniem o zamówienie publiczne mogą być podmioty z którymi administrator zawarł umowy lub porozumienie na korzystanie z udostępnianych przez nie systemów informatycznych i środków komunikacji elektronicznej, platformy zakupowej, w zakresie przekazywania lub archiwizacji danych.

5.6. Przekazywanie danych poza Europejski Obszar Gospodarczy

W związku z jawnością postępowania o udzielenie zamówienia publicznego Państwa dane mogą być przekazywane do państw z poza EOG z zastrzeżeniem, o którym mowa w punkcie 5.

5.7. Przysługujące Państwu uprawnienia związane z przetwarzaniem danych osobowych

W odniesieniu do danych pozyskanych w związku z prowadzonym postępowaniem o udzielenie zamówienia publicznego przysługują Państwu, na zasadach określonych przepisami RODO, następujące uprawnienia:

- prawo dostępu do swoich danych oraz otrzymania ich kopii;
- prawo do sprostowania (poprawiania, uzupełniania) swoich danych;

- prawo do usunięcia danych osobowych, w sytuacji, gdy przetwarzanie danych nie następuje w celu wywiązania się z obowiązku wynikającego z przepisu prawa lub w ramach sprawowania władzy publicznej;
- prawo do ograniczenia przetwarzania danych, przy czym przepisy odrębne mogą wykluczyć możliwość skorzystania z tego praw,
- prawo do wniesienia sprzeciwu,
- prawo do wniesienia skargi do Prezesa UODO z siedzibą w Warszawie, ul. Stawki 2 (www.uodo.gov.pl) w razie uznania, że przetwarzanie danych przez Administratora narusza przepisy prawa.

5.8. Administrator informuje, że przepisy PZP ograniczają prawo do skorzystania:

- ze sprostowania lub uzupełnienia danych (art. 16 RODO), jeżeli zrealizowanie tego prawa mogłoby skutkować zmianą wyniku postępowania o udzielenie zamówienia lub zmianą postanowień umowy w sprawie zamówienia publicznego w zakresie niezgodnym z PZP,
- z ograniczenia przetwarzania (art. 18 RODO), które nie może zostać zrealizowane do czasu zakończenia tego postępowania.

5.9. Obowiązek podania danych

Podanie danych osobowych w związku udziałem w postępowaniu o zamówienia publiczne nie jest obowiązkowe, ale jest warunkiem koniecznym do wzięcia w nim udziału. Wynika to stąd, że w zależności od przedmiotu zamówienia, zamawiający może żądać ich podania na podstawie przepisów ustawy Prawo zamówień publicznych.

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-18/2022

4.1.3.) Rodzaj zamówienia: Usługi

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

4.1.8.) Możliwe jest składanie ofert częściowych: Tak

4.1.9.) Liczba części: 5

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

1. Przedmiotem zamówienia jest sukcesywna dostawa artykułów żywnościowych do stołówki szkolnej w Szkole Podstawowej im. Juliusza Rogera w Sośnicowicach od 1 stycznia do 31 grudnia 2023 roku.

2. Przedmiot zamówienia został podzielony na części:

Część I: ARTYKUŁY OGÓLNOSPÓŻYWCZE, NABIAŁ, JAJA, WARZYWA I OWOCE MROŻONE, RYBY MROŻONE, WYROBY GARMAŻERYJNE, PIECZYWO.

3. Przedmiot zamówienia został określony w załączniku do Formularza ofertowego, stanowiącego załącznik nr 1 do SWZ – Formularzu kalkulacyjno-cenowym.

4. Zamawiający dopuszcza składanie ofert częściowych (na poszczególne części zamówienia). Jeden wykonawca może złożyć ofertę na jedną, kilka lub wszystkie części. Nie dopuszcza się składania ofert, które nie obejmują wszystkich pozycji danej części Zamówienia.

5. Ilość poszczególnego rodzaju asortymentu, wchodzącego w skład przedmiotu zamówienia określa Formularz kalkulacyjno-cenowy, stanowiący załącznik do Formularza ofertowego.

6. Podane w Formularzu kalkulacyjno-cenowym ilości są ilościami szacunkowymi. Zamawiający zastrzega sobie możliwość ograniczenia zakresu przedmiotowego i ilościowego zamówień, a tym samym mniejszej ilości produktów niż wskazana w Formularzu asortymentowo-cenowym z uwagi na zmiany ilości żywionych osób. Zamawiający zobowiązuje się do zlecenia dostaw w przedmiocie zamówienia do wysokości min. 70 % wartości brutto zamówienia. Wykonawcy nie przysługuje roszczenie z tytułu zamówienia przez Zamawiającego mniejszej ilości produktów niż określona w formularzu asortymentowo-cenowym.

Zamawiający zastrzega sobie możliwość zawieszenia zakupu artykułów żywnościowych w okresie obowiązywania umowy tj.

w okresie przerwy wakacyjnej /lub w przypadku zamknięcia szkoły z powodu np. pandemii COVID- 19, lub innych nieprzewidzianych na dzień wszczęcia postępowania sytuacji.

7. Zamawiający zastrzega sobie prawo dokonywania przesunięć ilościowych między pozycjami zawartymi w formularzu kalkulacyjno-cenowym w ramach danej części zamówienia.

8. Wykonawca zobowiązany jest uzupełnić formularz kalkulacyjno – cenowy poprzez wskazanie w jego treści cen jednostkowych poszczególnych artykułów żywnościowych i złożyć go wraz z ofertą.

Formularz kalkulacyjno-cenowy przedstawia ilość asortymentu, jako szacunkowe odniesienie do planowanych zakupów. Wykonawca zobowiązany jest do stosowania cen, które wskaże w formularzu kalkulacyjno – cenowym przez cały okres trwania Umowy.

9. Wymagania dotyczące przedmiotu zamówienia:

- 1) Wykonawca dostarczy przedmiot zamówienia specjalistycznym środkiem transportu przystosowanym do przewozu żywności, zgodnie z obowiązującymi przepisami i decyzją właściwego państwowego powiatowego inspektora sanitarnego, stwierdzającą spełnienie warunków do higienicznego przewozu określonych produktów spożywczych, na własny koszt w terminach, asortymencie i ilościach zgodnie z bieżącym zapotrzebowaniem Zamawiającego,
- 2) Wykonawca zabezpieczy należycie towar na czas przewozu (opakowania, pojemniki przystosowane do przewozu danego asortymentu) i ponosi całkowitą odpowiedzialność za dostawę i jakość dostarczanego towaru,
- 3) Opakowania będą wypożyczone Zamawiającemu nieodpłatnie lub zostaną wliczone w cenę towaru,
- 4) Koszty przewozu, zabezpieczenia towaru i ubezpieczenia na czas przewozu ponosi Wykonawca,
- 5) Towar musi być świeży, I gatunku, najwyższej jakości dopuszczony do obrotu zgodnie z obowiązującymi normami, atestami, terminami przydatności do spożycia, którego termin ważności upływa nie wcześniej niż 5 dni po dacie dostawy, z nienaruszonymi cechami pierwotnymi opakowania - w tym szczególnie towar spełniający wymogi Polskiej Normy, wymogi określone w ustawie,
- 6) Dostawy przedmiotu zamówienia będą odbywały się partiami - od poniedziałku do piątku, w zależności od rzeczywistych potrzeb Zamawiającego. Upoważniony przez Zamawiającego pracownik będzie dokonywał zamówienia telefonicznie (sporządzając notatkę z tej czynności) lub pisemnie (wysyłając zamówienie na wskazany przez wykonawcę adres mailowy) najpóźniej do godziny 15.00 dnia roboczego poprzedzającego dzień dostawy.
- 7) Towar musi zostać dostarczony do siedziby Zamawiającego w godzinach od 7.00 do 8.30 codziennie od poniedziałku do piątku (z wyłączeniem dni, w których stołówka szkolna nie wydaje obiadów), własnym transportem, na własny koszt i własne ryzyko.
Za dostarczenie towarów do magazynu szkoły oferta wykonawcy otrzyma w kryterium oceny ofert „sposób dostawy” 40 pkt, natomiast za dostarczenie towaru na parter budynku, w którym mieści się siedziba szkoły, w tym kryterium oferta wykonawcy otrzyma 0 pkt.
- 8) Zamawiający nie będzie dostosowywał terminów dostaw do możliwości logistycznych i dystrybucyjnych Wykonawcy.
- 9) W razie stwierdzenia przez Zamawiającego w trakcie odbioru niezgodności asortymentu z zamówieniem, co do ilości lub jakości środków spożywczych, Wykonawca zobowiązany jest w tym samym dniu dostarczyć na własny koszt i ryzyko brakujące środki spożywcze i/lub wymienić wadliwy asortyment na nowy wolny od wad. Zamawiający może wyznaczyć inny termin dostawy reklamowanego, brakującego lub niezgodnego z zamówieniem środka spożywczego.
- 10) Potwierdzenie odbioru dostawy przez Zamawiającego nastąpi po dostarczeniu przez Wykonawcę brakującego lub wolnego od wad środka spożywczego. Zamawiający przyjmie fakturę VAT dopiero po dostarczeniu artykułów spożywczych zgodnych z zamówieniem.

10. Wszystkie produkty muszą być najwyższej jakości, tj:

Artykuły spożywcze i przyprawy - zapach świeży po otwarciu produktów, bez oznak spleśnienia, grudek, produkty gotowane sypkie, bez sklejania się twarde sprężyste, produkty z puszek bez pleśni, mętnej konsystencji.

Owoce i warzywa mrożone - bez uszkodzeń, odpowiednio mrożone.

Mięso, wędliny, drób - barwa mięsa świeżego powinna być blad różowa do czerwonej, soczyste, barwa, zapach, konsystencja, powierzchnia i przekrój mają świadczyć o świeżości produktu, wędliny konsystencja ścisła, barwa na przekroju jasno różowa, smak i zapach charakterystyczny dla mięsa peklowanego, parzonego i użytych przypraw, dopuszczalne pojedyncze skupiska galarety.

Owoce i warzywa świeże - powinny być nie zwiędnięte, skorupka twarda, bez uszkodzeń zewnętrznych, owoce kulisto-stożkowate, dopuszcza nieregularne, intensywnie kolor, skóra gładka, tłustawa, lśniąca, miąższ mają zielonkawobiały, soczysty.

Warzywa korzenne- korzenie powinny być jędrne, nie popękane, nie sparciałe, bez uszkodzeń przez szkodniki, bez plam.

Warzywa- klasy pierwszej, nie powinny być zaparzone, zamrożone, zapleśniałe, Fasola- nasiona nie powinny być zbutwiałe, spleśniałe;

Owoce, warzywa liściaste – bez plam, zdrowe, bez uszkodzeń.

Ziemniaki-powinny być zdrowe, kształtne, suche, czyste bez ziemi, piasku, nieuszkodzone, jednolitej odmiany, kształt owalny, bez oznak zgnilizny.

Jaja - świeże, czyste, które nie mają uszkodzonej skorupki.

Nabiał - świeżość, dobry smak po otwarciu produktów, niezbylone sery naturalne, gęste jogurty. Oleje, tłuszcze zwierzęce i roślinne -olej przejrzysty, tłuszcze dobrej jakości nie zjełczałe.

Napoje - soki bez dodatku cukrów, zdrowe owocowe różne smaki.

Makarony - sporządzone z najwyższej jakości mąki, zawiera pszenice durum, po ugotowaniu nie skleja się, jest twardy i

sprężysty, zachowuje naturalny, zapach i kolor,

Mąka - sypka konsystencja, drobna granulacja, czysta.

Ryby świeże, mrożone - odpowiednio całe, zapach smak świeży, po odmrożeniu nie rozpadają się, bez glazury SHP.

Pieczywo chrupkie, świeże, niegumiaste.

13. W przypadku dostarczenia zamówionego towaru niezgodnego z zamówieniem lub niewłaściwej jakości lub niedostarczenia towaru, a także niedokonania niezwłocznej jego wymiany na towar właściwy we wskazanym terminie, pomimo wezwania Wykonawcy przez Zamawiającego, Zamawiający ma prawo dokonania zakupu zamówionego towaru w dowolnej jednostce handlowej. Koszty powstałe z tego tytułu obciążają wykonawcę.

14. Do każdej dostawy Wykonawca dołączy WZ lub Fakturę.

15. Od momentu dostawy towaru Zamawiającemu, koszty w całym okresie korzystania z przedmiotu zamówienia (w tym koszty przechowywania, koszty przetworzenia, koszty wywozu odpadów) są kosztami Zamawiającego.

16. Warunki realizacji przedmiotu zamówienia zawarte są we wzorze umowy stanowiącym załącznik nr 4 do SWZ.

17. Zamawiający informuje, że ilekroć w SWZ i jej załącznikach przedmiot zamówienia jest opisany ze wskazaniem nazw własnych poszczególnych produktów, to należy przyjąć, że ma to na celu określenie wymaganych minimalnych parametrów jakościowych. Oznacza to, że dopuszcza się zaoferowanie wyrobów „równoważnych” tj. o parametrach nie gorszych niż opisywane, spełniających wymagania jakościowe, co najmniej takie jak wskazane w dokumentacji niniejszego postępowania.

Wykonawca, który powołuje się na rozwiązania równoważne opisywanym przez Zamawiającego, jest obowiązany wykazać, że oferowane przez niego dostawy spełniają wymagania określone przez Zamawiającego. Za artykuł równoważny Zamawiający uzna jedynie taki, który ma tożsame lub nie gorsze parametry jakościowe, smakowe i użytkowe w stosunku do zamawianego. W przypadku, gdy Wykonawca zaproponuje artykuł równoważny, informacja o tym musi znaleźć się w ofercie.

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

4.2.7.) Dodatkowy kod CPV:

15870000-7 - Przyprawy i przyprawy korzenne

15500000-3 - Produkty mleczarskie

15331170-9 - Warzywa mrożone

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

15894300-4 - Dania gotowe

15811000-6 - Pieczywo

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:

4.3.2.) 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: Sposób dostawy

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

1. Przedmiotem zamówienia jest sukcesywna dostawa artykułów żywnościowych do stołówki szkolnej w Szkole Podstawowej im. Juliusza Rogera w Sośnicowicach od 1 stycznia do 31 grudnia 2023 roku.

Część II

MIĘSO, WĘDLINY, DRÓB

3. Przedmiot zamówienia został określony w załączniku do Formularza ofertowego, stanowiącego załącznik nr 1 do SWZ – Formularzu kalkulacyjno-cenowym.

4. Zamawiający dopuszcza składanie ofert częściowych (na poszczególne części zamówienia). Jeden wykonawca może złożyć ofertę na jedną, kilka lub wszystkie części. Nie dopuszcza się składania ofert, które nie obejmują wszystkich pozycji danej części Zamówienia.

5. Ilość poszczególnego rodzaju asortymentu, wchodzącego w skład przedmiotu zamówienia określa Formularz kalkulacyjno-cenowy, stanowiący załącznik do Formularza ofertowego.

6. Podane w Formularzu kalkulacyjno-cenowym ilości są ilościami szacunkowymi. Zamawiający zastrzega sobie możliwość ograniczenia zakresu przedmiotowego i ilościowego zamówień, a tym samym mniejszej ilości produktów niż wskazana w Formularzu asortymentowo-cenowym z uwagi na zmiany ilości żywionych osób. Zamawiający zobowiązuje się do zlecenia dostaw w przedmiocie zamówienia do wysokości min. 70 % wartości brutto zamówienia. Wykonawcy nie przysługuje roszczenie z tytułu zamówienia przez Zamawiającego mniejszej ilości produktów niż określona w formularzu asortymentowo-cenowym.

Zamawiający zastrzega sobie możliwość zawieszenia zakupu artykułów żywnościowych w okresie obowiązywania umowy tj. w okresie przerwy wakacyjnej /lub w przypadku zamknięcia szkoły z powodu np. pandemii COVID- 19, lub innych nieprzewidzianych na dzień wszczęcia postępowania sytuacji.

7. Zamawiający zastrzega sobie prawo dokonywania przesunięć ilościowych między pozycjami zawartymi w formularzu kalkulacyjno-cenowym w ramach danej części zamówienia.

8. Wykonawca zobowiązany jest uzupełnić formularz kalkulacyjno – cenowy poprzez wskazanie w jego treści cen jednostkowych poszczególnych artykułów żywnościowych i złożyć go wraz z ofertą.

Formularz kalkulacyjno-cenowy przedstawia ilość asortymentu, jako szacunkowe odniesienie do planowanych zakupów. Wykonawca zobowiązany jest do stosowania cen, które wskaże w formularzu kalkulacyjno – cenowym przez cały okres trwania Umowy.

9. Wymagania dotyczące przedmiotu zamówienia:

- 1) Wykonawca dostarczy przedmiot zamówienia specjalistycznym środkiem transportu przystosowanym do przewozu żywności, zgodnie z obowiązującymi przepisami i decyzją właściwego państwowego powiatowego inspektora sanitarnego, stwierdzającą spełnienie warunków do higienicznego przewozu określonych produktów spożywczych, na własny koszt w terminach, asortymencie i ilościach zgodnie z bieżącym zapotrzebowaniem Zamawiającego,
- 2) Wykonawca zabezpieczy należycie towar na czas przewozu (opakowania, pojemniki przystosowane do przewozu danego asortymentu) i ponosi całkowitą odpowiedzialność za dostawę i jakość dostarczanego towaru,
- 3) Opakowania będą wypożyczone Zamawiającemu nieodpłatnie lub zostaną wliczone w cenę towaru,
- 4) Koszty przewozu, zabezpieczenia towaru i ubezpieczenia na czas przewozu ponosi Wykonawca,
- 5) Towar musi być świeży, I gatunku, najwyższej jakości dopuszczony do obrotu zgodnie z obowiązującymi normami, atestami, terminami przydatności do spożycia, którego termin ważności upływa nie wcześniej niż 5 dni po dacie dostawy, z nienaruszonymi cechami pierwotnymi opakowania - w tym szczególnie towar spełniający wymogi Polskiej Normy, wymogi określone w ustawie,
- 6) Dostawy przedmiotu zamówienia będą odbywały się partiami - od poniedziałku do piątku, w zależności od rzeczywistych potrzeb Zamawiającego. Upoważniony przez Zamawiającego pracownik będzie dokonywał zamówienia telefonicznie (sporządzając notatkę z tej czynności) lub pisemnie (wysyłając zamówienie na wskazany przez wykonawcę adres mailowy) najpóźniej do godziny 15.00 dnia roboczego poprzedzającego dzień dostawy.
- 7) Towar musi zostać dostarczony do siedziby Zamawiającego w godzinach od 7.00 do 8.30 codziennie od poniedziałku do piątku (z wyłączeniem dni, w których stołówka szkolna nie wydaje obiadów), własnym transportem, na własny koszt i własne ryzyko.

Za dostarczenie towarów do magazynu szkoły oferta wykonawcy otrzyma w kryterium oceny ofert „sposób dostawy” 40 pkt, natomiast za dostarczenie towaru na parter budynku, w którym mieści się siedziba szkoły, w tym kryterium oferta wykonawcy otrzyma 0 pkt.

8) Zamawiający nie będzie dostosowywał terminów dostaw do możliwości logistycznych i dystrybucyjnych Wykonawcy.

9) W razie stwierdzenia przez Zamawiającego w trakcie odbioru niezgodności asortymentu z zamówieniem, co do ilości lub jakości środków spożywczych, Wykonawca zobowiązany jest w tym samym dniu dostarczyć na własny koszt i ryzyko brakujące środki spożywcze i/lub wymienić wadliwy asortyment na nowy wolny od wad. Zamawiający może wyznaczyć inny

termin dostawy reklamowanego, brakującego lub niezgodnego z zamówieniem środka spożywczego.

10) Potwierdzenie odbioru dostawy przez Zamawiającego nastąpi po dostarczeniu przez Wykonawcę brakującego lub wolnego od wad środka spożywczego. Zamawiający przyjmie fakturę VAT dopiero po dostarczeniu artykułów spożywczych zgodnych z zamówieniem.

10. Wszystkie produkty muszą być najwyższej jakości, tj:

Artykuły spożywcze i przyprawy - zapach świeży po otwarciu produktów, bez oznak spleśnienia, grudek, produkty gotowane sypkie, bez sklejania się twarde sprężyste, produkty z puszek bez pleśni, mętnej konsystencji.

Owoce i warzywa mrożone - bez uszkodzeń, odpowiednio mrożone.

Mięso, wędliny, drób - barwa mięsa świeżego powinna być blad różowa do czerwonej, soczyste, barwa, zapach, konsystencja, powierzchnia i przekrój mają świadczyć o świeżości produktu, wędliny konsystencja ścisła, barwa na przekroju jasno różowa, smak i zapach charakterystyczny dla mięsa peklowanego, parzonego i użytych przypraw, dopuszczalne pojedyncze skupiska galarety.

Owoce i warzywa świeże - powinny być nie zwiędnięte, skorupka twarda, bez uszkodzeń zewnętrznych, owoce kulisto-stożkowate, dopuszcza nieregularne, intensywnie kolor, skóra gładka, tłustawa, lśniąca, miąższ mają zielonkawobiały, soczysty.

Warzywa korzenne- korzenie powinny być jędrne, nie popękane, nie sparciałe, bez uszkodzeń przez szkodniki, bez plam.

Warzywa- klasy pierwszej, nie powinny być zaparzone, zamrożone, zapleśniałe, Fasola- nasiona nie powinny być zbutwiałe, spleśniałe;

Owoce, warzywa liściaste – bez plam, zdrowe, bez uszkodzeń.

Ziemniaki-powinny być zdrowe, kształtne, suche, czyste bez ziemi, piasku, nieuszkodzone, jednolitej odmiany, kształt owalny, bez oznak zgnilizny.

Jaja - świeże, czyste, które nie mają uszkodzonej skorupki.

Nabiał - świeżość, dobry smak po otwarciu produktów, niezbylone sery naturalne, gęste jogurty. Oleje, tłuszcze zwierzęce i roślinne -olej przejrzysty, tłuszcze dobrej jakości nie zjełczałe.

Napoje - soki bez dodatku cukrów, zdrowe owocowe różne smaki.

Makarony - sporządzone z najwyższej jakości mąki, zawiera pszenice durum, po ugotowaniu nie skleja się, jest twardy i sprężysty, zachowuje naturalny, zapach i kolor,

Mąka - sypka konsystencja, drobna granulacja, czysta.

Ryby świeże, mrożone - odpowiednio całe, zapach smak świeży, po odmrózeniu nie rozpadają się, bez glazury SHP.

Pieczewo chrupkie, świeże, niegumiaste.

12. Każdy oferowany artykuł powinien być oznakowany etykietą zawierającą następujące dane: nazwa środka spożywczego, nazwa producenta, wykaz składników występujących w środku spożywczym, termin przydatności do spożycia.

13. W przypadku dostarczenia zamówionego towaru niezgodnego z zamówieniem lub niewłaściwej jakości lub niedostarczenia towaru, a także niedokonania niezwłocznej jego wymiany na towar właściwy we wskazanym terminie, pomimo wezwania Wykonawcy przez Zamawiającego, Zamawiający ma prawo dokonania zakupu zamówionego towaru w dowolnej jednostce handlowej. Koszty powstałe z tego tytułu obciążają wykonawcę.

14. Do każdej dostawy Wykonawca dołączy WZ lub Fakturę.

15. Od momentu dostawy towaru Zamawiającemu, koszty w całym okresie korzystania z przedmiotu zamówienia (w tym koszty przechowywania, koszty przetworzenia, koszty wywozu odpadów) są kosztami Zamawiającego.

16. Warunki realizacji przedmiotu zamówienia zawarte są we wzorze umowy stanowiącym załącznik nr 4 do SWZ.

17. Zamawiający informuje, że ilekroć w SWZ i jej załącznikach przedmiot zamówienia jest opisany ze wskazaniem nazw własnych poszczególnych produktów, to należy przyjąć, że ma to na celu określenie wymaganych minimalnych parametrów jakościowych. Oznacza to, że dopuszcza się zaoferowanie wyrobów „równoważnych” tj. o parametrach nie gorszych niż opisywane, spełniających wymagania jakościowe, co najmniej takie jak wskazane w dokumentacji niniejszego postępowania.

Wykonawca, który powołuje się na rozwiązania równoważne opisywanym przez Zamawiającego, jest obowiązany wykazać, że oferowane przez niego dostawy spełniają wymagania określone przez Zamawiającego. Za artykuł równoważny Zamawiający uzna jedynie taki, który ma tożsame lub nie gorsze parametry jakościowe, smakowe i użytkowe w stosunku do zamawianego. W przypadku, gdy Wykonawca zaproponuje artykuł równoważny, informacja o tym musi znaleźć się w ofercie.

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

4.2.7.) Dodatkowy kod CPV:

15112000-6 - Drób

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:

4.3.2.) 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: Sposób dostawy

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

1. Przedmiotem zamówienia jest sukcesywna dostawa artykułów żywnościowych do stołówki szkolnej w Szkole Podstawowej im. Juliusza Rogera w Sośnicowicach od 1 stycznia do 31 grudnia 2023 roku.

Część III WARZYWA I OWOCE ŚWIEŻE

3. Przedmiot zamówienia został określony w załączniku do Formularza ofertowego, stanowiącego załącznik nr 1 do SWZ – Formularzu kalkulacyjno-cenowym.

4. Zamawiający dopuszcza składanie ofert częściowych (na poszczególne części zamówienia). Jeden wykonawca może złożyć ofertę na jedną, kilka lub wszystkie części. Nie dopuszcza się składania ofert, które nie obejmują wszystkich pozycji danej części Zamówienia.

5. Ilość poszczególnego rodzaju asortymentu, wchodzącego w skład przedmiotu zamówienia określa Formularz kalkulacyjno-cenowy, stanowiący załącznik do Formularza ofertowego.

6. Podane w Formularzu kalkulacyjno-cenowym ilości są ilościami szacunkowymi. Zamawiający zastrzega sobie możliwość ograniczenia zakresu przedmiotowego i ilościowego zamówień, a tym samym mniejszej ilości produktów niż wskazana w Formularzu asortymentowo-cenowym z uwagi na zmiany ilości żywionych osób. Zamawiający zobowiązuje się do zlecenia dostaw w przedmiocie zamówienia do wysokości min. 70 % wartości brutto zamówienia. Wykonawcy nie przysługuje roszczenie z tytułu zamówienia przez Zamawiającego mniejszej ilości produktów niż określona w formularzu asortymentowo-cenowym.

Zamawiający zastrzega sobie możliwość zawieszenia zakupu artykułów żywnościowych w okresie obowiązywania umowy tj. w okresie przerwy wakacyjnej /lub w przypadku zamknięcia szkoły z powodu np. pandemii COVID- 19, lub innych nieprzewidzianych na dzień wszczęcia postępowania sytuacji.

7. Zamawiający zastrzega sobie prawo dokonywania przesunięć ilościowych między pozycjami zawartymi w formularzu kalkulacyjno-cenowym w ramach danej części zamówienia.

8. Wykonawca zobowiązany jest uzupełnić formularz kalkulacyjno – cenowy poprzez wskazanie w jego treści cen jednostkowych poszczególnych artykułów żywnościowych i złożyć go wraz z ofertą.

Formularz kalkulacyjno-cenowy przedstawia ilość asortymentu, jako szacunkowe odniesienie do planowanych zakupów. Wykonawca zobowiązany jest do stosowania cen, które wskaże w formularzu kalkulacyjno – cenowym przez cały okres trwania Umowy.

9. Wymagania dotyczące przedmiotu zamówienia:

- 1) Wykonawca dostarczy przedmiot zamówienia specjalistycznym środkiem transportu przystosowanym do przewozu żywności, zgodnie z obowiązującymi przepisami i decyzją właściwego państwowego powiatowego inspektora sanitarnego, stwierdzającą spełnienie warunków do higienicznego przewozu określonych produktów spożywczych, na własny koszt w terminach, asortymencie i ilościach zgodnie z bieżącym zapotrzebowaniem Zamawiającego,
- 2) Wykonawca zabezpieczy należycie towar na czas przewozu (opakowania, pojemniki przystosowane do przewozu danego asortymentu) i ponosi całkowitą odpowiedzialność za dostawę i jakość dostarczanego towaru,

- 3) Opakowania będą wypożyczone Zamawiającemu nieodpłatnie lub zostaną wliczone w cenę towaru,
- 4) Koszty przewozu, zabezpieczenia towaru i ubezpieczenia na czas przewozu ponosi Wykonawca,
- 5) Towar musi być świeży, I gatunku, najwyższej jakości dopuszczony do obrotu zgodnie z obowiązującymi normami, atestami, terminami przydatności do spożycia, którego termin ważności upływa nie wcześniej niż 5 dni po dacie dostawy, z nienaruszonymi cechami pierwotnymi opakowania - w tym szczególnie towar spełniający wymogi Polskiej Normy, wymogi określone w ustawie,
- 6) Dostawy przedmiotu zamówienia będą odbywały się partiami - od poniedziałku do piątku, w zależności od rzeczywistych potrzeb Zamawiającego. Upoważniony przez Zamawiającego pracownik będzie dokonywał zamówienia telefonicznie (sporządzając notatkę z tej czynności) lub pisemnie (wysyłając zamówienie na wskazany przez wykonawcę adres mailowy) najpóźniej do godziny 15.00 dnia roboczego poprzedzającego dzień dostawy.
- 7) Towar musi zostać dostarczony do siedziby Zamawiającego w godzinach od 7.00 do 8.30 codziennie od poniedziałku do piątku (z wyłączeniem dni, w których stołówka szkolna nie wydaje obiadów), własnym transportem, na własny koszt i własne ryzyko.
- Za dostarczenie towarów do magazynu szkoły oferta wykonawcy otrzyma w kryterium oceny ofert „sposób dostawy” 40 pkt, natomiast za dostarczenie towaru na parter budynku, w którym mieści się siedziba szkoły, w tym kryterium oferta wykonawcy otrzyma 0 pkt.
- 8) Zamawiający nie będzie dostosowywał terminów dostaw do możliwości logistycznych i dystrybucyjnych Wykonawcy.
- 9) W razie stwierdzenia przez Zamawiającego w trakcie odbioru niezgodności asortymentu z zamówieniem, co do ilości lub jakości środków spożywczych, Wykonawca zobowiązany jest w tym samym dniu dostarczyć na własny koszt i ryzyko brakujące środki spożywcze i/lub wymienić wadliwy asortyment na nowy wolny od wad. Zamawiający może wyznaczyć inny termin dostawy reklamowanego, brakującego lub niezgodnego z zamówieniem środka spożywczego.
- 10) Potwierdzenie odbioru dostawy przez Zamawiającego nastąpi po dostarczeniu przez Wykonawcę brakującego lub wolnego od wad środka spożywczego. Zamawiający przyjmie fakturę VAT dopiero po dostarczeniu artykułów spożywczych zgodnych z zamówieniem.

10. Wszystkie produkty muszą być najwyższej jakości, tj:

Artykuły spożywcze i przyprawy - zapach świeży po otwarciu produktów, bez oznak spleśnienia, grudek, produkty gotowane sypkie, bez sklejania się twarde sprężyste, produkty z puszek bez pleśni, mętnej konsystencji.

Owoce i warzywa mrożone - bez uszkodzeń, odpowiednio mrożone.

Mięso, wędliny, drób - barwa mięsa świeżego powinna być białoróżowa do czerwonej, soczyste, barwa, zapach, konsystencja, powierzchnia i przekrój mają świadczyć o świeżości produktu, wędliny konsystencja ścisła, barwa na przekroju jasno różowa, smak i zapach charakterystyczny dla mięsa peklowanego, parzonego i użytych przypraw, dopuszczalne pojedyncze skupiska galarety.

Owoce i warzywa świeże - powinny być nie zwiędnięte, skorupka twarda, bez uszkodzeń zewnętrznych, owoce kulisto-stożkowate, dopuszcza nieregularne, intensywnie kolor, skóra gładka, tłustawa, lśniąca, miąższ mają zielonkawobiały, soczysty.

Warzywa korzenne- korzenie powinny być jędrne, nie popękane, nie sparciałe, bez uszkodzeń przez szkodniki, bez plam.

Warzywa- klasy pierwszej, nie powinny być zaparzone, zamrożone, zapleśniałe, Fasola- nasiona nie powinny być zbutwiałe, spleśniałe;

Owoce, warzywa liściaste – bez plam, zdrowe, bez uszkodzeń.

Ziemniaki-powinny być zdrowe, kształtne, suche, czyste bez ziemi, piasku, nieuszkodzone, jednolitej odmiany, kształt owalny, bez oznak zgnilizny.

Jaja - świeże, czyste, które nie mają uszkodzonej skorupki.

Nabiał - świeżość, dobry smak po otwarciu produktów, niezbylone sery naturalne, gęste jogurty. Oleje, tłuszcze zwierzęce i roślinne -olej przejrzysty, tłuszcze dobrej jakości nie zjełczałe.

Napoje - soki bez dodatku cukrów, zdrowe owocowe różne smaki.

Makarony - sporządzone z najwyższej jakości mąki, zawiera pszenice durum, po ugotowaniu nie skleja się, jest twardy i sprężysty, zachowuje naturalny, zapach i kolor,

Mąka - sypka konsystencja, drobna granulacja, czysta.

Ryby świeże, mrożone - odpowiednio całe, zapach smak świeży, po odmrożeniu nie rozpadają się, bez glazury SHP.

Pieczewo chrupkie, świeże, niegumiaste.

12. Każdy oferowany artykuł powinien być oznakowany etykietą zawierającą następujące dane: nazwa środka spożywczego, nazwa producenta, wykaz składników występujących w środku spożywczym, termin przydatności do spożycia.

13. W przypadku dostarczenia zamówionego towaru niezgodnego z zamówieniem lub niewłaściwej jakości lub niedostarczenia towaru, a także niedokonania niezwłocznej jego wymiany na towar właściwy we wskazanym terminie, pomimo wezwania Wykonawcy przez Zamawiającego, Zamawiający ma prawo dokonania zakupu zamówionego towaru w dowolnej jednostce handlowej. Koszty powstałe z tego tytułu obciążają wykonawcę.

14. Do każdej dostawy Wykonawca dołączy WZ lub Fakturę.

15. Od momentu dostawy towaru Zamawiającemu, koszty w całym okresie korzystania z przedmiotu zamówienia (w tym koszty przechowywania, koszty przetworzenia, koszty wywozu odpadów) są kosztami Zamawiającego.

16. Warunki realizacji przedmiotu zamówienia zawarte są we wzorze umowy stanowiącym załącznik nr 4 do SWZ.

17. Zamawiający informuje, że ilekroć w SWZ i jej załącznikach przedmiot zamówienia jest opisany ze wskazaniem nazw własnych poszczególnych produktów, to należy przyjąć, że ma to na celu określenie wymaganych minimalnych parametrów jakościowych. Oznacza to, że dopuszcza się zaoferowanie wyrobów „równoważnych” tj. o parametrach nie gorszych niż opisywane, spełniających wymagania jakościowe, co najmniej takie jak wskazane w dokumentacji niniejszego postępowania.

Wykonawca, który powołuje się na rozwiązania równoważne opisywanym przez Zamawiającego, jest obowiązany wykazać, że oferowane przez niego dostawy spełniają wymagania określone przez Zamawiającego. Za artykuł równoważny Zamawiający uzna jedynie taki, który ma tożsame lub nie gorsze parametry jakościowe, smakowe i użytkowe w stosunku do zamawianego. W przypadku, gdy Wykonawca zaproponuje artykuł równoważny, informacja o tym musi znaleźć się w ofercie.

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

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:

4.3.2.) 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: Sposób dostawy

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

1. Przedmiotem zamówienia jest sukcesywna dostawa artykułów żywnościowych do stołówki szkolnej w Szkole Podstawowej im. Juliusza Rogera w Sośnicowicach od 1 stycznia do 31 grudnia 2023 roku.

Część IV RYBY ŚWIEŻE

3. Przedmiot zamówienia został określony w załączniku do Formularza ofertowego, stanowiącego załącznik nr 1 do SWZ – Formularzu kalkulacyjno-cenowym.

4. Zamawiający dopuszcza składanie ofert częściowych (na poszczególne części zamówienia). Jeden wykonawca może złożyć ofertę na jedną, kilka lub wszystkie części. Nie dopuszcza się składania ofert, które nie obejmują wszystkich pozycji danej części Zamówienia.

5. Ilość poszczególnego rodzaju asortymentu, wchodzącego w skład przedmiotu zamówienia określa Formularz kalkulacyjno-cenowy, stanowiący załącznik do Formularza ofertowego.

6. Podane w Formularzu kalkulacyjno-cenowym ilości są ilościami szacunkowymi. Zamawiający zastrzega sobie możliwość ograniczenia zakresu przedmiotowego i ilościowego zamówień, a tym samym mniejszej ilości produktów niż wskazana w Formularzu asortymentowo-cenowym z uwagi na zmiany ilości żywionych osób. Zamawiający zobowiązuje się do zlecenia dostaw w przedmiocie zamówienia do wysokości min. 70 % wartości brutto zamówienia. Wykonawcy nie przysługuje roszczenie z tytułu zamówienia przez Zamawiającego mniejszej ilości produktów niż określona w formularzu asortymentowo-cenowym.

Zamawiający zastrzega sobie możliwość zawieszenia zakupu artykułów żywnościowych w okresie obowiązywania umowy tj. w okresie przerwy wakacyjnej /lub w przypadku zamknięcia szkoły z powodu np. pandemii COVID- 19, lub innych nieprzewidzianych na dzień wszczęcia postępowania sytuacji.

7. Zamawiający zastrzega sobie prawo dokonywania przesunięć ilościowych między pozycjami zawartymi w formularzu kalkulacyjno-cenowym w ramach danej części zamówienia.

8. Wykonawca zobowiązany jest uzupełnić formularz kalkulacyjno – cenowy poprzez wskazanie w jego treści cen jednostkowych poszczególnych artykułów żywnościowych i złożyć go wraz z ofertą.

Formularz kalkulacyjno-cenowy przedstawia ilość asortymentu, jako szacunkowe odniesienie do planowanych zakupów. Wykonawca zobowiązany jest do stosowania cen, które wskaże w formularzu kalkulacyjno – cenowym przez cały okres trwania Umowy.

9. Wymagania dotyczące przedmiotu zamówienia:

- 1) Wykonawca dostarczy przedmiot zamówienia specjalistycznym środkiem transportu przystosowanym do przewozu żywności, zgodnie z obowiązującymi przepisami i decyzją właściwego państwowego powiatowego inspektora sanitarnego, stwierdzającą spełnienie warunków do higienicznego przewozu określonych produktów spożywczych, na własny koszt w terminach, asortymencie i ilościach zgodnie z bieżącym zapotrzebowaniem Zamawiającego,
- 2) Wykonawca zabezpieczy należycie towar na czas przewozu (opakowania, pojemniki przystosowane do przewozu danego asortymentu) i ponosi całkowitą odpowiedzialność za dostawę i jakość dostarczanego towaru,
- 3) Opakowania będą wypożyczone Zamawiającemu nieodpłatnie lub zostaną wliczone w cenę towaru,
- 4) Koszty przewozu, zabezpieczenia towaru i ubezpieczenia na czas przewozu ponosi Wykonawca,
- 5) Towar musi być świeży, I gatunku, najwyższej jakości dopuszczony do obrotu zgodnie z obowiązującymi normami, atestami, terminami przydatności do spożycia, którego termin ważności upływa nie wcześniej niż 5 dni po dacie dostawy, z nienaruszonymi cechami pierwotnymi opakowania - w tym szczególnie towar spełniający wymogi Polskiej Normy, wymogi określone w ustawie,
- 6) Dostawy przedmiotu zamówienia będą odbywały się partiami - od poniedziałku do piątku, w zależności od rzeczywistych potrzeb Zamawiającego. Upoważniony przez Zamawiającego pracownik będzie dokonywał zamówienia telefonicznie (sporządzając notatkę z tej czynności) lub pisemnie (wysyłając zamówienie na wskazany przez wykonawcę adres mailowy) najpóźniej do godziny 15.00 dnia roboczego poprzedzającego dzień dostawy.
- 7) Towar musi zostać dostarczony do siedziby Zamawiającego w godzinach od 7.00 do 8.30 codziennie od poniedziałku do piątku (z wyłączeniem dni, w których stołówka szkolna nie wydaje obiadów), własnym transportem, na własny koszt i własne ryzyko.

Za dostarczenie towarów do magazynu szkoły oferta wykonawcy otrzyma w kryterium oceny ofert „sposób dostawy” 40 pkt, natomiast za dostarczenie towaru na parter budynku, w którym mieści się siedziba szkoły, w tym kryterium oferta wykonawcy otrzyma 0 pkt.

8) Zamawiający nie będzie dostosowywał terminów dostaw do możliwości logistycznych i dystrybucyjnych Wykonawcy.

9) W razie stwierdzenia przez Zamawiającego w trakcie odbioru niezgodności asortymentu z zamówieniem, co do ilości lub jakości środków spożywczych, Wykonawca zobowiązany jest w tym samym dniu dostarczyć na własny koszt i ryzyko brakujące środki spożywcze i/lub wymienić wadliwy asortyment na nowy wolny od wad. Zamawiający może wyznaczyć inny termin dostawy reklamowanego, brakującego lub niezgodnego z zamówieniem środka spożywczego.

10) Potwierdzenie odbioru dostawy przez Zamawiającego nastąpi po dostarczeniu przez Wykonawcę brakującego lub wolnego od wad środka spożywczego. Zamawiający przyjmie fakturę VAT dopiero po dostarczeniu artykułów spożywczych zgodnych z zamówieniem.

10. Wszystkie produkty muszą być najwyższej jakości, tj:

Artykuły spożywcze i przyprawy - zapach świeży po otwarciu produktów, bez oznak spleśnienia, grudek, produkty gotowane sypkie, bez sklejania się twarde sprężyste, produkty z puszek bez pleśni, mętnej konsystencji.

Owoce i warzywa mrożone - bez uszkodzeń, odpowiednio mrożone.

Mięso, wędliny, drób - barwa mięsa świeżego powinna być białoróżowa do czerwonej, soczyste, barwa, zapach, konsystencja, powierzchnia i przekrój mają świadczyć o świeżości produktu, wędliny konsystencja ścisła, barwa na przekroju jasno różowa, smak i zapach charakterystyczny dla mięsa peklowanego, parzonego i użytych przypraw, dopuszczalne pojedyncze skupiska galarety.

Owoce i warzywa świeże - powinny być nie zwiędnięte, skorupka twarda, bez uszkodzeń zewnętrznych, owoce kulisto-stożkowate, dopuszcza nieregularne, intensywnie kolor, skóra gładka, tłustawa, lśniąca, miąższ mają zielonkawobiały, soczysty.

Warzywa korzenne- korzenie powinny być jędrne, nie popękane, nie sparciałe, bez uszkodzeń przez szkodniki, bez plam.

Warzywa- klasy pierwszej, nie powinny być zaparzone, zamrażnięte, zapleśniałe, Fasola- nasiona nie powinny być zbutwiałe, spleśniałe;

Owoce, warzywa liściaste – bez plam, zdrowe, bez uszkodzeń.

Ziemniaki-powinny być zdrowe, kształtne, suche, czyste bez ziemi, piasku, nieuszkodzone, jednolitej odmiany, kształt owalny, bez oznak zgnilizny.

Jaja - świeże, czyste, które nie mają uszkodzonej skorupki.

Nabiał - świeżość, dobry smak po otwarciu produktów, niezbylone sery naturalne, gęste jogurty. Oleje, tłuszcze zwierzęce i roślinne -olej przejrzysty, tłuszcze dobrej jakości nie zjełczałe.

Napoje - soki bez dodatku cukrów, zdrowe owocowe różne smaki.

Makarony - sporządzone z najwyższej jakości mąki, zawiera pszenice durum, po ugotowaniu nie skleja się, jest twardy i sprężysty, zachowuje naturalny, zapach i kolor,

Mąka - sypka konsystencja, drobna granulacja, czysta.

Ryby świeże, mrożone - odpowiednio całe, zapach smak świeży, po odmrózeniu nie rozpadają się, bez glazury SHP.

Pieczewo chrupkie, świeże, niegumiaste.

12. Każdy oferowany artykuł powinien być oznakowany etykietą zawierającą następujące dane: nazwa środka spożywczego, nazwa producenta, wykaz składników występujących w środku spożywczym, termin przydatności do spożycia.

13. W przypadku dostarczenia zamówionego towaru niezgodnego z zamówieniem lub niewłaściwej jakości lub niedostarczenia towaru, a także niedokonania niezwłocznej jego wymiany na towar właściwy we wskazanym terminie, pomimo wezwania Wykonawcy przez Zamawiającego, Zamawiający ma prawo dokonania zakupu zamówionego towaru w dowolnej jednostce handlowej. Koszty powstałe z tego tytułu obciążają wykonawcę.

14. Do każdej dostawy Wykonawca dołączy WZ lub Fakturę.

15. Od momentu dostawy towaru Zamawiającemu, koszty w całym okresie korzystania z przedmiotu zamówienia (w tym koszty przechowywania, koszty przetworzenia, koszty wywozu odpadów) są kosztami Zamawiającego.

16. Warunki realizacji przedmiotu zamówienia zawarte są we wzorze umowy stanowiącym załącznik nr 4 do SWZ.

17. Zamawiający informuje, że ilekroć w SWZ i jej załącznikach przedmiot zamówienia jest opisany ze wskazaniem nazw własnych poszczególnych produktów, to należy przyjąć, że ma to na celu określenie wymaganych minimalnych parametrów jakościowych. Oznacza to, że dopuszcza się zaoferowanie wyrobów „równoważnych” tj. o parametrach nie gorszych niż opisywane, spełniających wymagania jakościowe, co najmniej takie jak wskazane w dokumentacji niniejszego postępowania.

Wykonawca, który powołuje się na rozwiązania równoważne opisywanym przez Zamawiającego, jest obowiązany wykazać, że oferowane przez niego dostawy spełniają wymagania określone przez Zamawiającego. Za artykuł równoważny Zamawiający uzna jedynie taki, który ma tożsame lub nie gorsze parametry jakościowe, smakowe i użytkowe w stosunku do zamawianego. W przypadku, gdy Wykonawca zaproponuje artykuł równoważny, informacja o tym musi znaleźć się w ofercie.

4.2.6.) Główny kod CPV: 03311000-2 - Ryby

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:

4.3.2.) 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: Sposób dostawy

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

1. Przedmiotem zamówienia jest sukcesywna dostawa artykułów żywnościowych do stołówki szkolnej w Szkole

Podstawowej im. Juliusza Rogera w Sośnicowicach od 1 stycznia do 31 grudnia 2023 roku.

2. Część V: ZIEMNIAKI

3. Przedmiot zamówienia został określony w załączniku do Formularza ofertowego, stanowiącego załącznik nr 1 do SWZ – Formularzu kalkulacyjno-cenowym.

4. Zamawiający dopuszcza składanie ofert częściowych (na poszczególne części zamówienia). Jeden wykonawca może złożyć ofertę na jedną, kilka lub wszystkie części. Nie dopuszcza się składania ofert, które nie obejmują wszystkich pozycji danej części Zamówienia.

5. Ilość poszczególnego rodzaju asortymentu, wchodzącego w skład przedmiotu zamówienia określa Formularz kalkulacyjno-cenowy, stanowiący załącznik do Formularza ofertowego.

6. Podane w Formularzu kalkulacyjno-cenowym ilości są ilościami szacunkowymi. Zamawiający zastrzega sobie możliwość ograniczenia zakresu przedmiotowego i ilościowego zamówień, a tym samym mniejszej ilości produktów niż wskazana w Formularzu asortymentowo-cenowym z uwagi na zmiany ilości żywionych osób. Zamawiający zobowiązuje się do zlecenia dostaw w przedmiocie zamówienia do wysokości min. 70 % wartości brutto zamówienia. Wykonawcy nie przysługuje roszczenie z tytułu zamówienia przez Zamawiającego mniejszej ilości produktów niż określona w formularzu asortymentowo-cenowym.

Zamawiający zastrzega sobie możliwość zawieszenia zakupu artykułów żywnościowych w okresie obowiązywania umowy tj. w okresie przerwy wakacyjnej /lub w przypadku zamknięcia szkoły z powodu np. pandemii COVID- 19, lub innych nieprzewidzianych na dzień wszczęcia postępowania sytuacji.

7. Zamawiający zastrzega sobie prawo dokonywania przesunięć ilościowych między pozycjami zawartymi w formularzu kalkulacyjno-cenowym w ramach danej części zamówienia.

8. Wykonawca zobowiązany jest uzupełnić formularz kalkulacyjno – cenowy poprzez wskazanie w jego treści cen jednostkowych poszczególnych artykułów żywnościowych i złożyć go wraz z ofertą.

Formularz kalkulacyjno-cenowy przedstawia ilość asortymentu, jako szacunkowe odniesienie do planowanych zakupów. Wykonawca zobowiązany jest do stosowania cen, które wskaże w formularzu kalkulacyjno – cenowym przez cały okres trwania Umowy.

9. Wymagania dotyczące przedmiotu zamówienia:

- 1) Wykonawca dostarczy przedmiot zamówienia specjalistycznym środkiem transportu przystosowanym do przewozu żywności, zgodnie z obowiązującymi przepisami i decyzją właściwego państwowego powiatowego inspektora sanitarnego, stwierdzającą spełnienie warunków do higienicznego przewozu określonych produktów spożywczych, na własny koszt w terminach, asortymencie i ilościach zgodnie z bieżącym zapotrzebowaniem Zamawiającego,
- 2) Wykonawca zabezpieczy należycie towar na czas przewozu (opakowania, pojemniki przystosowane do przewozu danego asortymentu) i ponosi całkowitą odpowiedzialność za dostawę i jakość dostarczanego towaru,
- 3) Opakowania będą wypożyczone Zamawiającemu nieodpłatnie lub zostaną wliczone w cenę towaru,
- 4) Koszty przewozu, zabezpieczenia towaru i ubezpieczenia na czas przewozu ponosi Wykonawca,
- 5) Towar musi być świeży, I gatunku, najwyższej jakości dopuszczony do obrotu zgodnie z obowiązującymi normami, atestami, terminami przydatności do spożycia, którego termin ważności upływa nie wcześniej niż 5 dni po dacie dostawy, z nienaruszonymi cechami pierwotnymi opakowania - w tym szczególnie towar spełniający wymogi Polskiej Normy, wymogi określone w ustawie,
- 6) Dostawy przedmiotu zamówienia będą odbywały się partiami - od poniedziałku do piątku, w zależności od rzeczywistych potrzeb Zamawiającego. Upoważniony przez Zamawiającego pracownik będzie dokonywał zamówienia telefonicznie (sporządzając notatkę z tej czynności) lub pisemnie (wysyłając zamówienie na wskazany przez wykonawcę adres mailowy) najpóźniej do godziny 15.00 dnia roboczego poprzedzającego dzień dostawy.
- 7) Towar musi zostać dostarczony do siedziby Zamawiającego w godzinach od 7.00 do 8.30 codziennie od poniedziałku do piątku (z wyłączeniem dni, w których stołówka szkolna nie wydaje obiadów), własnym transportem, na własny koszt i własne ryzyko.

Za dostarczenie towarów do magazynu szkoły oferta wykonawcy otrzyma w kryterium oceny ofert „sposób dostawy” 40 pkt, natomiast za dostarczenie towaru na parter budynku, w którym mieści się siedziba szkoły, w tym kryterium oferta wykonawcy otrzyma 0 pkt.

8) Zamawiający nie będzie dostosowywał terminów dostaw do możliwości logistycznych i dystrybucyjnych Wykonawcy.

9) W razie stwierdzenia przez Zamawiającego w trakcie odbioru niezgodności asortymentu z zamówieniem, co do ilości lub jakości środków spożywczych, Wykonawca zobowiązany jest w tym samym dniu dostarczyć na własny koszt i ryzyko brakujące środki spożywcze i/lub wymienić wadliwy asortyment na nowy wolny od wad. Zamawiający może wyznaczyć inny termin dostawy reklamowanego, brakującego lub niezgodnego z zamówieniem środka spożywczego.

10) Potwierdzenie odbioru dostawy przez Zamawiającego nastąpi po dostarczeniu przez Wykonawcę brakującego lub wolnego od wad środka spożywczego. Zamawiający przyjmie fakturę VAT dopiero po dostarczeniu artykułów spożywczych zgodnych z zamówieniem.

10. Wszystkie produkty muszą być najwyższej jakości, tj:

Artykuły spożywcze i przyprawy - zapach świeży po otwarciu produktów, bez oznak spleśnienia, grudek, produkty gotowane sypkie, bez sklejania się twarde sprężyste, produkty z puszek bez pleśni, mętnej konsystencji.

Owoce i warzywa mrożone - bez uszkodzeń, odpowiednio mrożone.

Mięso, wędliny, drób - barwa mięsa świeżego powinna być blad różowa do czerwonej, soczyste, barwa, zapach, konsystencja, powierzchnia i przekrój mają świadczyć o świeżości produktu, wędliny konsystencja ścisła, barwa na przekroju jasno różowa, smak i zapach charakterystyczny dla mięsa peklowanego, parzonego i użytych przypraw, dopuszczalne pojedyncze skupiska galarety.

Owoce i warzywa świeże - powinny być nie zwiędnięte, skorupka twarda, bez uszkodzeń zewnętrznych, owoce kulisto- stożkowate, dopuszcza nieregularne, intensywnie kolor, skóra gładka, tłustawa, lśniąca, miąższ mają zielonkawobiały, soczysty.

Warzywa korzenne- korzenie powinny być jędrne, nie popękane, nie sparciałe, bez uszkodzeń przez szkodniki, bez plam.

Warzywa- klasy pierwszej, nie powinny być zaparzone, zamrożone, zapeśniane, Fasola- nasiona nie powinny być zbutwiałe, spleśniałe;

Owoce, warzywa liściaste – bez plam, zdrowe, bez uszkodzeń.

Ziemniaki-powinny być zdrowe, kształtne, suche, czyste bez ziemi, piasku, nieuszkodzone, jednolitej odmiany, kształt owalny, bez oznak zgnilizny.

Jaja - świeże, czyste, które nie mają uszkodzonej skorupki.

Nabiał - świeżość, dobry smak po otwarciu produktów, niezbyrlone sery naturalne, gęste jogurty. Oleje, tłuszcze zwierzęce i roślinne -olej przejrzysty, tłuszcze dobrej jakości nie zjełczałe.

Napoje - soki bez dodatku cukrów, zdrowe owocowe różne smaki.

Makarony - sporządzone z najwyższej jakości mąki, zawiera pszenice durum, po ugotowaniu nie skleja się, jest twardy i sprężysty, zachowuje naturalny, zapach i kolor,

Mąka - sypka konsystencja, drobna granulacja, czysta.

Ryby świeże, mrożone - odpowiednio całe, zapach smak świeży, po odmrózeniu nie rozpadają się, bez glazury SHP.

Pieczycwo chrupkie, świeże, niegumiaste.

12. Każdy oferowany artykuł powinien być oznakowany etykietą zawierającą następujące dane: nazwa środka spożywczego, nazwa producenta, wykaz składników występujących w środku spożywczym, termin przydatności do spożycia.

13. W przypadku dostarczenia zamówionego towaru niezgodnego z zamówieniem lub niewłaściwej jakości lub niedostarczenia towaru, a także niedokonania niezwłocznej jego wymiany na towar właściwy we wskazanym terminie, pomimo wezwania Wykonawcy przez Zamawiającego, Zamawiający ma prawo dokonania zakupu zamówionego towaru w dowolnej jednostce handlowej. Koszty powstałe z tego tytułu obciążają wykonawcę.

14. Do każdej dostawy Wykonawca dołączy WZ lub Fakturę.

15. Od momentu dostawy towaru Zamawiającemu, koszty w całym okresie korzystania z przedmiotu zamówienia (w tym koszty przechowywania, koszty przetworzenia, koszty wywozu odpadów) są kosztami Zamawiającego.

16. Warunki realizacji przedmiotu zamówienia zawarte są we wzorze umowy stanowiącym załącznik nr 4 do SWZ.

17. Zamawiający informuje, że ilekroć w SWZ i jej załącznikach przedmiot zamówienia jest opisany ze wskazaniem nazw własnych poszczególnych produktów, to należy przyjąć, że ma to na celu określenie wymaganych minimalnych parametrów jakościowych. Oznacza to, że dopuszcza się zaoferowanie wyrobów „równoważnych” tj. o parametrach nie gorszych niż opisywane, spełniających wymagania jakościowe, co najmniej takie jak wskazane w dokumentacji niniejszego postępowania.

Wykonawca, który powołuje się na rozwiązania równoważne opisywanym przez Zamawiającego, jest obowiązany wykazać, że oferowane przez niego dostawy spełniają wymagania określone przez Zamawiającego. Za artykuł równoważny Zamawiający uzna jedynie taki, który ma tożsame lub nie gorsze parametry jakościowe, smakowe i użytkowe w stosunku do zamawianego. W przypadku, gdy Wykonawca zaproponuje artykuł równoważny, informacja o tym musi znaleźć się w ofercie.

4.2.6.) Główny kod CPV: 15310000-4 - Ziemniaki i produkty z ziemniaków

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:

4.3.2.) 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:** Sposób dostawy**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**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 8

Art. 109 ust. 1 pkt 10

5.3.) Warunki udziału w postępowaniu: Tak**5.4.) Nazwa i opis warunków udziału w postępowaniu.**

. O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się Wykonawcy, którzy:

- 1) nie podlegają wykluczeniu,
- 2) spełniają warunki udziału w postępowaniu, o ile zostały one określone.

2. Na podstawie art. 112 ustawy Pzp, Zamawiający określa warunki udziału w postępowaniu dotyczące:

1) zdolności do występowania w obrocie gospodarczym

Zamawiający nie formułuje warunku udziału w postępowaniu w tym zakresie;

2) uprawnień do prowadzenia określonej działalności gospodarczej lub zawodowej, o ile wynika to z odrębnych przepisów

Zamawiający nie formułuje warunku udziału w postępowaniu w tym zakresie;

3) sytuacji ekonomicznej lub finansowej

Zamawiający nie formułuje warunku udziału w postępowaniu w tym zakresie;

4) zdolności technicznej lub zawodowej

Zamawiający nie formułuje warunku udziału w postępowaniu w tym zakresie;

5.5.) Zamawiający wymaga złożenia oświadczenia, o którym mowa w art.125 ust. 1 ustawy: Tak**5.7.) Wykaz podmiotowych środków dowodowych na potwierdzenie spełniania warunków udziału w postępowaniu:** 2. Do oferty Wykonawca zobowiązany jest dołączyć:

1) aktualne na dzień składania ofert oświadczenie o spełnianiu warunków udziału w postępowaniu oraz o braku podstaw do wykluczenia z postępowania – zgodnie z Załącznikiem nr 2 do SWZ.

Informacje zawarte w oświadczeniu, o którym mowa w ust. 2 stanowią wstępne potwierdzenie, że Wykonawca nie podlega wykluczeniu oraz spełnia warunki udziału w postępowaniu.

2) zobowiązanie innego podmiotu, o którym mowa w Rozdziale XIV SWZ (jeżeli dotyczy),

3) Pełnomocnictwo do reprezentowania Wykonawcy bądź do reprezentowania Wykonawców wspólnie ubiegających się o zamówienie (dotyczy również spółki cywilnej).

Pełnomocnictwo przekazuje się w postaci elektronicznej opatrzonej kwalifikowanym podpisem elektronicznym. W przypadku, gdy pełnomocnictwo zostało wystawione w postaci papierowej i opatrzone własnoręcznym podpisem, przekazuje się cyfrowe odwzorowanie tego dokumentu, opatrzone kwalifikowanym podpisem elektronicznym, poświadczającym zgodność cyfrowego odwzorowania z dokumentem w postaci papierowej. Poświadczenia zgodności cyfrowego odwzorowania z pełnomocnictwem w postaci papierowej, może dokonać mocodawca (osoba/osoby wystawiające pełnomocnictwo) lub notariusz.

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

6.7.) 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:

1. Zamawiający przewiduje możliwość dokonania zmian w Umowie w następującym zakresie:

1) ceny jednostkowe produktów wymienionych w formularzach asortymentowo – cenowych mogą ulec zmianie w przypadku ustawowej zmiany stawki podatku VAT,

2) w przypadku braku na rynku produktu stanowiącego przedmiot umowy z przyczyn niezależnych od Wykonawcy a istnieje możliwość zastąpienia go artykułem równoważnym o tych samych parametrach lub wyższych,

3) zmiana terminu realizacji lub sposobu realizacji umowy w sytuacji obiektywnych trudności doty-czących realizacji zamówienia (np. działania siły wyższej, niezawinionych przez Wykonawcę opóźnień w realizacji przedmiotu umowy); nowy termin realizacji umowy zostanie ustalony z uwzględnieniem czasu trwania przyczyn uniemożliwiających wykonanie zamówienia w pierwotnym terminie,

4) gdy Wykonawca zrezygnuje z Podwykonawcy, na którego zasoby powoływał się na zasadach okre-ślonych w art. 118 ustawy Prawo zamówień publicznych w celu wykazania spełniania warunków udziału w postępowaniu,

5) gdy Wykonawca zmieni zakres wykonywanej przez Podwykonawcę części przedmiotu umowy w sytuacji zmiany Podwykonawcy, na którego zasoby powoływał się na zasadach określonych w art. 118 ustawy Prawo zamówień publicznych w celu wykazania spełniania warunków udziału w postępowaniu,

6) w przypadku zmiany, wprowadzenia lub rezygnacji z Podwykonawcy albo zmiany zakresu prac powierzonych Podwykonawcy.

2. Podstawą dokonania powyższych zmian będzie wniosek Wykonawcy. Wykonawca zobowiązany jest do przekazania Zamawiającemu wniosku dotyczącego zmiany umowy wraz z opisem zdarzenia lub okoliczności stanowiących podstawę do żądania takiej zmiany oraz dokumentami potwierdzającymi zasadność zmiany.

3. Zmiana wskazana w ust. 1 pkt 3 stanowi zmianę, na którą Zamawiający może wyrazić zgodę. Nie stanowi natomiast zobowiązania do wyrażenia takiej zgody.

4. Zamawiający dopuszcza możliwość czasowego zawieszenia wykonywania usług stanowiących przedmiot umowy w przypadku wprowadzenia stanu epidemii lub stanów nadzwyczajnych na okres ich trwania.

5. Zamawiający dopuszcza zmianę umowy w zakresie sposobu spełniania świadczenia w przypadku wprowadzenia wymogów dotyczących odbioru i zagospodarowania odpadów i zagospodarowania odpadów wydanych na podstawie przepisów dotyczących COVID-19.

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

SEKCJA VIII – PROCEDURA

8.1.) Termin składania ofert: 2022-10-28 09:00

8.2.) Miejsce składania ofert: <https://platformazakupowa.pl/pn/sosnicowice>

8.3.) Termin otwarcia ofert: 2022-10-28 09:30

8.4.) Termin związania ofertą: do 2022-11-26