

Ogłoszenie nr 635925-N-2019 z dnia 2019-12-12 r.

**Miejski Ośrodek Pomocy Społecznej: ZAKUP WRAZ Z DOSTAWĄ ARTYKUŁÓW ŻYWNOŚCIOWYCH DO MIEJSKIEGO OŚRODKA POMOCY SPOŁECZNEJ W ZAWIERCIU W PODZIALE NA 7 PAKIETÓW
OGŁOSZENIE O ZAMÓWIENIU - Dostawy**

Zamieszczanie ogłoszenia: Zamieszczanie obowiązkowe

Ogłoszenie dotyczy: Zamówienia publicznego

Zamówienie dotyczy projektu lub programu współfinansowanego ze środków Unii Europejskiej

Nie

Nazwa projektu lub programu

Nie dotyczy

O zamówienie mogą ubiegać się wyłącznie zakłady pracy chronionej oraz wykonawcy, których działalność, lub działalność ich wyodrębnionych organizacyjnie jednostek, które będą realizowały zamówienie, obejmuje społeczną i zawodową integrację osób będących członkami grup społecznie marginalizowanych

Nie

Należy podać minimalny procentowy wskaźnik zatrudnienia osób należących do jednej lub więcej kategorii, o których mowa w art. 22 ust. 2 ustawy Pzp, nie mniejszy niż 30%, osób zatrudnionych przez zakłady pracy chronionej lub wykonawców albo ich jednostki (w %)

SEKCJA I: ZAMAWIAJĄCY

Postępowanie przeprowadza centralny zamawiający

Nie

Postępowanie przeprowadza podmiot, któremu zamawiający powierzył/powierzyli przeprowadzenie postępowania

Nie

Informacje na temat podmiotu któremu zamawiający powierzył/powierzyli prowadzenie postępowania: Nie dotyczy

Postępowanie jest przeprowadzane wspólnie przez zamawiających

Nie

Jeżeli tak, należy wymienić zamawiających, którzy wspólnie przeprowadzają postępowanie oraz podać adresy ich siedzib, krajowe numery identyfikacyjne oraz osoby do kontaktów wraz z danymi do kontaktów:

Postępowanie jest przeprowadzane wspólnie z zamawiającymi z innych państw członkowskich Unii Europejskiej

Nie

W przypadku przeprowadzania postępowania wspólnie z zamawiającymi z innych państw członkowskich Unii Europejskiej – mające zastosowanie krajowe prawo zamówień publicznych: Nie dotyczy

Informacje dodatkowe: Nie dotyczy

I. 1) NAZWA I ADRES: Miejski Ośrodek Pomocy Społecznej, krajowy numer identyfikacyjny 34620430000000, ul. ul. Piłsudskiego 47 , 42-400 Zawiercie, woj. śląskie, państwo Polska, tel. 326 722 134, e-mail mops_zawiercie@wp.pl, faks 326 727 701.

Adres strony internetowej (URL): www.mopszawiercie.pl

Adres profilu nabywcy: Nie dotyczy

Adres strony internetowej pod którym można uzyskać dostęp do narzędzi i urządzeń lub formatów plików, które nie są ogólnie dostępne Nie dotyczy

I. 2) RODZAJ ZAMAWIAJĄCEGO: Jednostki organizacyjne administracji samorządowej

I.3) WSPÓLNE UDZIELANIE ZAMÓWIENIA (jeżeli dotyczy):

Podział obowiązków między zamawiającymi w przypadku wspólnego przeprowadzania postępowania, w tym w przypadku wspólnego przeprowadzania postępowania z zamawiającymi z innych państw członkowskich Unii Europejskiej (który z zamawiających jest odpowiedzialny za przeprowadzenie postępowania, czy i w jakim zakresie za przeprowadzenie postępowania odpowiadają pozostali zamawiający, czy zamówienie będzie udzielane przez każdego z zamawiających indywidualnie, czy zamówienie zostanie udzielone w imieniu i na rzecz pozostałych zamawiających):

Nie dotyczy

I.4) KOMUNIKACJA:

Neograniczony, pełny i bezpośredni dostęp do dokumentów z postępowania można uzyskać pod adresem (URL)

Nie

Adres strony internetowej, na której zamieszczona będzie specyfikacja istotnych warunków zamówienia

Tak

<https://www.bip.mopszawiercie.pl>

Dostęp do dokumentów z postępowania jest ograniczony - więcej informacji można uzyskać pod adresem

Nie

Oferty lub wnioski o dopuszczenie do udziału w postępowaniu należy przysłać:

Elektronicznie

Nie

adres

Dopuszczone jest przesłanie ofert lub wniosków o dopuszczenie do udziału w postępowaniu w inny sposób:

Nie

Inny sposób:

Wymagane jest przesłanie ofert lub wniosków o dopuszczenie do udziału w postępowaniu w inny sposób:

Tak

Inny sposób:

Oferty należy składać osobiście, przesłać pocztą lub za pośrednictwem posłańca

Adres:

Miejski Ośrodek Pomocy Społecznej w Zawierciu, ul. Piłsudskiego 47 pokój nr 105 - sekretariat, I piętro

Komunikacja elektroniczna wymaga korzystania z narzędzi i urządzeń lub formatów plików, które nie są ogólnie dostępne

Nie

Nieograniczony, pełny, bezpośredni i bezpłatny dostęp do tych narzędzi można uzyskać pod adresem: (URL)

SEKCJA II: PRZEDMIOT ZAMÓWIENIA

II.1) Nazwa nadana zamówieniu przez zamawiającego: ZAKUP WRAZ Z DOSTAWĄ ARTYKUŁÓW ŻYWNOŚCIOWYCH DO MIEJSKIEGO OŚRODKA POMOCY SPOŁECZNEJ W ZAWIERCIU W PODZIALE NA 7 PAKIETÓW

Numer referencyjny: ZP/PN/5/2019

Przed wszczęciem postępowania o udzielenie zamówienia przeprowadzono dialog techniczny

Nie

II.2) Rodzaj zamówienia: Dostawy

II.3) Informacja o możliwości składania ofert częściowych

Zamówienie podzielone jest na części:

Tak

Oferty lub wnioski o dopuszczenie do udziału w postępowaniu można składać w odniesieniu do:

wszystkich części

Zamawiający zastrzega sobie prawo do udzielenia łącznie następujących części lub grup części:

Nie dotyczy

Maksymalna liczba części zamówienia, na które może zostać udzielone zamówienie jednemu wykonawcy:

7

II.4) Krótki opis przedmiotu zamówienia (wielkość, zakres, rodzaj i ilość dostaw, usług lub robót budowlanych lub określenie zapotrzebowania i wymagań) a w przypadku

partnerstwa innowacyjnego - określenie zapotrzebowania na innowacyjny produkt, usługę lub roboty budowlane:

1. Przedmiotem zamówienia jest: Zakup wraz z dostawą artykułów żywnościowych w podziale na 7 pakietów na koszt i ryzyko Wykonawcy, do magazynów Miejskiego Ośrodka Pomocy Społecznej w Zawierciu tj.: DDPS ul. Piłsudskiego 47, OWDiR ul. Filaretów 1, ŚDS ul. Krzywa 3 - zgodnie z zapisami zawartymi w Formularzu asortymentowo - cenowym stanowiącym Załącznik nr 1 a do SIWZ: Pakiet nr I: Mięso i jego przetwory Kod CPV 15130000 - 8 Produkty mięsne Pakiet nr II: Produkty spożywcze różne Kod CPV 15800000 - 6 Różne produkty spożywcze Pakiet nr III: Produkty konserwowane Kody CPV: 15330000-0 Przetworzone owoce i warzywa, 15331400-1 Warzywa konserwowane i/lub puszkowane, 15331500-2 Warzywa konserwowane w occie, 15622000-4 Glukoza i produkty z glukozy, fruktoza i produkty z fruktozy Pakiet nr IV: Ryby i przetwory rybne Kod CPV 15200000-0 Ryby przetworzone i konserwowane Pakiet nr V: Produkty mleczarskie Kod CPV 15500000-3 Produkty mleczarskie Pakiet nr VI: Pieczywo Kod CPV

15811000-6 Pieczywo Pakiet nr VII: Wyroby ciastkarskie Kod CPV 15812000-3 Wyroby ciastkarskie i ciasta Wykonawcy zobowiązani będą dostarczać produkty do placówek Zamawiającego na niżej wymienione adresy: Dzienny Dom Pomocy Społecznej, Zawiercie, ul. Piłsudskiego 47, Ośrodek Wsparcia Dziecka i Rodziny, Zawiercie, ul. Filaretów 1 oraz Środowiskowy Dom Samopomocy, Zawiercie, ul. Krzywa 3. Dostawy będą realizowane sukcesywnie w ilościach, terminie i według wskazań określonych przez Zamawiającego, po uprzednim telefonicznym, faksowym, przekazywanym drogą e-mail zgłoszeniu z jednodniowym wyprzedzeniem w godz. 7.00 – 14.30. Dla pieczywa (pakiet VI) dostawy do magazynu winny być przeprowadzone zgodnie ze zgłoszonym zapotrzebowaniem, 6 razy w tygodniu w godzinach: 7.00 – 7.30 lub według ustaleń Zamawiającego. Zamawiający zastrzega, iż sporadycznie może zażądać dodatkowej dostawy pieczywa w tym samym dniu, w razie zaistnienia nieprzewidzianych okoliczności. Wykonawca realizuje dostawy własnym transportem i na własne ryzyko. Ustala się, iż każdorazowo przed wydaniem przedmiotu umowy ilość dostarczonego asortymentu oraz jego zgodność z zamówieniem, sprawdzona zostanie przez pracownika Zamawiającego i Wykonawcy. Dostarczone towary muszą być odpowiednio oznakowane: - pakiet nr I mięso i jego przetwory: dostarczone towary muszą być odpowiednio oznakowane, opatrzone etykietą z opisem produktu, numerem partii: waga, termin przydatności do spożycia i odpowiadać zasadom dobrej praktyki żywności i żywienia (wg obowiązujących norm dla klasy pierwszej). Oferowane produkty drobiowe nie mogą posiadać domieszek wieprzowych (tłuszczu, mięsa, żelatyny), - pakiet nr II produkty spożywcze różne: opatrzone etykietą z opisem produktu, numerem partii, wagą, terminem przydatności do spożycia, - pakiet nr III produkty konserwowe: opatrzone etykietą z opisem produktu, numerem partii, wagą, terminem przydatności do spożycia, - pakiet nr IV ryby i przetwory rybne: opatrzone etykietą z opisem produktu, numerem partii, wagą, terminem przydatności do spożycia, - pakiet nr V produkty mleczarskie: opatrzone etykietą z opisem produktu, numerem partii, wagą, terminem przydatności do spożycia (nabiał - minimum 14 dni od dnia dostawy, mleko i tłuszcze – termin przydatności do spożycia wynosi minimum 30 dni od dnia ostawy) - pakiet nr VI pieczywo: opatrzone etykietą z opisem produktu, numerem partii i odpowiadające zasadom dobrej praktyki żywności i żywienia tj.: pieczywo chrupiące, niezbite, niekruszące się, świeże, niespalone. Świeżość pieczywa nie może wzbudzać żadnych wątpliwości, produkty nadmiernie twarde w stosunku do ogólnie przyjętych standardów, niedopieczone, nadmiernie kruszące się oraz produkty nieprzejawiające ogólnie przyjętych dla danej grupy produktów walorów smakowych – zostaną przez Zamawiającego uznane za produkty nienależytej jakości, - pakiet nr VII wyroby ciastkarskie: ciasta oraz produkt pakowane opatrzone etykietą z opisem produktu, numerem partii, wagą, terminem przydatności do spożycia. Termin przydatności do spożycia od chwili dostarczenia produktu do magazynu Zamawiającego nie może być krótszy niż $\frac{3}{4}$ okresu, w którym produkt zachowuje zdatność do spożycia określoną na etykiecie. 1) Wykonawca zobowiązany jest dostarczyć artykuły nie wykazujące oznak nieświeżości lub zepsucia, świeże, zgodne z Systemami Bezpieczeństwa Jakości Żywności i Polskimi Normami Żywnościowymi oraz okresem przydatności do spożycia dla danego produktu. 2) W zależności od rodzaju asortymentu dostarczać go w zamkniętych i nieuszkodzonych opakowaniach, które będą posiadać nadrukowaną informację o nazwie produktu, składzie, informację o producencie / nazwie/, dacie przydatności do spożycia oraz gramaturze /litrażu. 3) Wykonawca zobowiązany jest dostarczać produkty pierwszego gatunku, czyste, niezabrudzone, nieuszkodzone mechanicznie, spełniające wymagania jakościowe, dotyczące przechowywania, pakowania i transportu zawarte w Polskich Normach. 4) W przypadku otrzymania żywności o niewłaściwej jakości zdrowotnej lub handlowej Zamawiający odmówi przyjęcia asortymentu i zgłosi niezwłocznie reklamację telefonicznie lub faksem lub za pomocą poczty e-mail w dniu dostawy. 5) Wykonawca zobowiązuje się odebrać i wymienić

żywność niespełniającą wymagań jakościowych lub posiadającą wady eliminujące ją do spożycia na wolną od wad: a) najpóźniej w tym samym dniu lub w dniu następnym od chwili zgłoszenia – dotyczy pakietów II, III, IV, V i VII, b) tego samego dnia w ciągu maksymalnie trzech godzin od chwili zgłoszenia – dotyczy pakietów I i VI w godzinach pracy Zamawiającego i na własny koszt. Uwaga: Czas realizacji reklamacji stanowi jedno z kryterium oceny ofert, szczegółowo opisane w rozdz. XVI SIWZ. 6) W przypadku nie zrealizowania reklamacji w umówionym terminie Zamawiający zakupi towar na koszt Wykonawcy w dowolnej, wybranej przez Zamawiającego placówce handlowej. 7) Wykonawca zobowiązuje się przekazywać żywność bezpośrednio osobie upoważnionej do odbioru i kontroli jakościowej i ilościowej. Nie dopuszcza się pozostawiania żywności przez Wykonawcę osobom nieupoważnionym. 8) Wykonawca będzie realizował zamówienia do magazynów Zamawiającego środkami transportu dostosowanymi do przewozu żywności, zgodnie z wymogami sanitarnymi i HACCP, w sposób zapobiegającym utracie walorów smakowych i odżywczych, w pojemnikach oraz opakowaniach posiadających atest PZH lub równoważny, za które Wykonawca nie będzie pobierał opłat, a Zamawiający zobowiązany będzie do ich zwrotu. Uwaga: Normy emisji spalin pojazdów, którymi będzie dostarczany przedmiot zamówienia stanowią jedno z kryterium oceny ofert, szczegółowo opisane w rozdz. XVI SIWZ. 9) Dysponenci i kierowcy winni posiadać aktualne świadectwa zdrowia, decyzje sanitarne na środki transportu oraz czystą odzież ochronną. 10) Dostawa nastąpi na koszt i ryzyko Wykonawcy. Środek transportu musi być przystosowany do przewożenia tego typu towaru zgodnie z obowiązującymi przepisami sanitarnymi i HACCP. 11) Wykonawca zobowiązany jest do wniesienia towaru do pomieszczeń wskazanych przez Zamawiającego. Dostawa, rozładunek i wniesienie realizowane będą na koszt dostawy w kalkulowany w cenę dostarczanych produktów. 12) Wielkości zamówienia podane w Załączniku nr 1 a do SIWZ – w formularzach asortymentowo-cenowych (pakiety nr I-VII) są wielkościami szacunkowymi, jakie Zamawiający planuje zakupić w okresie obowiązywania umowy. Z tytułu niezrealizowania wskazanych w formularzu cenowym (opisie przedmiotu zamówienia) ilości Wykonawcy nie będą przysługiwały roszczenia wobec Zamawiającego. Zamawiający może dokonywać zmiany ilości podanych w formularzach asortymentowo-cenowych (pakiety nr I-VII) o +/-50% w ramach limitu finansowego (wartości brutto umowy). Szczegółowa ilość zamawianych artykułów będzie określana każdorazowo jednostkowymi zamówieniami. 13) Zakup towarów przez Zamawiającego w ilości mniejszej od ustalonej w formularzach asortymentowo-cenowych (pakiety nr I-VII), nie stanowi niewykonania lub nienależytego wykonania umowy. Wykonawca otrzyma jedynie zapłatę należną mu z tytułu dostarczonego towaru. 14) Zamawiający, wskazując w opisie poszczególnych produktów określenie: typu (nazwy handlowe lub nazwy producentów), zgodnie z art. 29 ust. 3 oraz art. 30 ust. 4 ustawy Prawo zamówień publicznych, dopuszcza zaoferowanie produktów równoważnych lub zaoferowanie rozwiązań równoważnych, z zachowaniem podanych w opisie wymagań minimalnych dla danego produktu. Gramatura oferowanego produktu równoważnego nie może być niższa niż gramatura produktu wskazanego przez Zamawiającego. Zaoferowany produkt musi posiadać co najmniej takie same walory organoleptyczne (smak, zapach, barwa, estetyka, konsystencja) oraz zawierać w swoim składzie co najmniej te same surowce użyte do produkcji, co produkt określony przez Zamawiającego i nie obniżyć określonych przez Zamawiającego standardów. 15) Zgodnie z art. 30 ust. 5 ustawy Pzp „Wykonawca, który powołuje się na rozwiązania równoważne opisywane przez Zamawiającego, jest obowiązany wykazać, że oferowane przez niego dostawy, spełniają wymagania określone przez Zamawiającego”. Wykonawca składając produkt równoważny musi jednoznacznie zaznaczyć w ofercie jakiego produktu dotyczy oferta równoważna – co proponuje Wykonawca jako produkt równoważny. Ponadto produkt należy opisać w taki sposób, aby potwierdzić, że spełnia wymogi Zamawiającego i załączyć do oferty dokumenty potwierdzające że

zastosowane rozwiązania równoważne spełniają wymogi Zamawiającego. 16) Żywność będąca przedmiotem zamówienia musi odpowiadać warunkom jakościowym zgodnym z obowiązującymi atestami, prawem żywnościowym oraz z obowiązującymi zasadami GMP/GHP systemu HACCP. 2. Zamawiający dopuszcza możliwość składania ofert częściowych na wymienione w niniejszej SIWZ pakiety, z których każde stanowi odrębną część przedmiotu zamówienia wg załączonych do SIWZ zestawień pakietowych (I – VII) Oferty niezawierające pełnego zakresu przedmiotu zamówienia w danym pakiecie zostaną odrzucone. Przewidywana wielkość oraz asortyment produktów spożywczych został określony dla każdego pakietu osobno w Załączniku nr 1a do SIWZ dla pakietów I-VII. 3. Ogólne zasady i sposób realizacji zamówienia określa wzór umowy - załącznik nr 4 do SIWZ. 4. Wykonawca zobowiązuje się do: a) wypełniania obowiązków przewidzianych w art. 13 lub art. 14 Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/679 z dnia 27.04.2016 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 (Dz. Urz. UE L z 04.05.2016 r., Nr 119, s. 1 z późn. zm.), zwanego dalej w skrócie „RODO” wobec osób fizycznych, od których dane osobowe bezpośrednio lub pośrednio zostały pozyskane w związku z realizacją umowy, b) przestrzegania przepisów ustawy z dnia 10 maja 2018 roku o ochronie danych osobowych (Dz.U. z 2018 r. poz. 1000 z późn. zm.).

II.5) Główny kod CPV: 15130000-8

Dodatkowe kody CPV:

Kod CPV
15800000-6
15330000-0
15331400-1
15331500-2
15622000-4
15200000-0
15500000-3
15811000-6
15812000-3

II.6) Całkowita wartość zamówienia (jeżeli zamawiający podaje informacje o wartości zamówienia):

Wartość bez VAT:

Waluta:

(w przypadku umów ramowych lub dynamicznego systemu zakupów – szacunkowa całkowita maksymalna wartość w całym okresie obowiązywania umowy ramowej lub dynamicznego systemu zakupów)

II.7) Czy przewiduje się udzielenie zamówień, o których mowa w art. 67 ust. 1 pkt 6 i 7 lub w art. 134 ust. 6 pkt 3 ustawy Pzp: Nie

Określenie przedmiotu, wielkości lub zakresu oraz warunków na jakich zostaną udzielone zamówienia, o których mowa w art. 67 ust. 1 pkt 6 lub w art. 134 ust. 6 pkt 3 ustawy Pzp: Nie dotyczy

II.8) Okres, w którym realizowane będzie zamówienie lub okres, na który została zawarta umowa ramowa lub okres, na który został ustanowiony dynamiczny system

zakupów:

miesiącach: *lub* dniach:

lub

data rozpoczęcia: *lub* **zakończenia:** 2020-09-03

Okres w miesiącach	Okres w dniach	Data rozpoczęcia	Data zakończenia
			2020-09-03

II.9) Informacje dodatkowe: 1. Wymagany termin wykonania realizacji zamówienia: od dnia podpisania umowy do 03.09.2020 r. 2. Dostawy będą realizowane sukcesywnie w ilościach, terminie i według wskazań określonych przez Zamawiającego, po uprzednim telefonicznym lub faksowym lub przekazywanym drogą e-mail zgłoszeniu z jednodniowym wyprzedzeniem w godz. 7.00 – 14.30. Dla pieczywa dostawy do magazynu winny być przeprowadzone zgodnie ze zgłoszonym zapotrzebowaniem, 6 razy w tygodniu w godzinach: 7.00 – 7.30 lub według ustaleń Zamawiającego zamawiający zastrzega, iż sporadycznie może zażądać dodatkowej dostawy pieczywa w tym samym dniu, w razie zaistnienia nieprzewidzianych okoliczności.

SEKCJA III: INFORMACJE O CHARAKTERZE PRAWNYM, EKONOMICZNYM, FINANSOWYM I TECHNICZNYM

III.1) WARUNKI UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU

III.1.1) Kompetencje lub uprawnienia do prowadzenia określonej działalności zawodowej, o ile wynika to z odrębnych przepisów

Określenie warunków: Zamawiający nie określa warunków udziału w postępowaniu, o których mowa w art. 22 ust. 1b ustawy Pzp.

Informacje dodatkowe Nie dotyczy

III.1.2) Sytuacja finansowa lub ekonomiczna

Określenie warunków: Zamawiający nie określa warunków udziału w postępowaniu, o których mowa w art. 22 ust. 1b ustawy Pzp.

Informacje dodatkowe Nie dotyczy

III.1.3) Zdolność techniczna lub zawodowa

Określenie warunków: Zamawiający nie określa warunków udziału w postępowaniu, o których mowa w art. 22 ust. 1b ustawy Pzp.

Zamawiający wymaga od wykonawców wskazania w ofercie lub we wniosku o dopuszczenie do udziału w postępowaniu imion i nazwisk osób wykonujących czynności przy realizacji zamówienia wraz z informacją o kwalifikacjach zawodowych lub doświadczeniu tych osób:

Nie

Informacje dodatkowe: Nie dotyczy

III.2) PODSTAWY WYKLUCZENIA

III.2.1) Podstawy wykluczenia określone w art. 24 ust. 1 ustawy Pzp

III.2.2) Zamawiający przewiduje wykluczenie wykonawcy na podstawie art. 24 ust. 5 ustawy Pzp Nie Zamawiający przewiduje następujące fakultatywne podstawy wykluczenia:

III.3) WYKAZ OŚWIADCZEŃ SKŁADANYCH PRZEZ WYKONAWCĘ W CELU WSTĘPNEGO POTWIERDZENIA, ŻE NIE PODLEGA ON WYKLUCZENIU ORAZ

SPEŁNIA WARUNKI UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU ORAZ SPEŁNIA KRYTERIA SELEKCJI

Oświadczenie o niepodleganiu wykluczeniu oraz spełnianiu warunków udziału w postępowaniu

Tak

Oświadczenie o spełnianiu kryteriów selekcji

Nie

III.4) WYKAZ OŚWIADCZEŃ LUB DOKUMENTÓW , SKŁADANYCH PRZEZ WYKONAWCĘ W POSTĘPOWANIU NA WEZWANIE ZAMAWIAJACEGO W CELU POTWIERDZENIA OKOLICZNOŚCI, O KTÓRYCH MOWA W ART. 25 UST. 1 PKT 3 USTAWY PZP:

Nie dotyczy

III.5) WYKAZ OŚWIADCZEŃ LUB DOKUMENTÓW SKŁADANYCH PRZEZ WYKONAWCĘ W POSTĘPOWANIU NA WEZWANIE ZAMAWIAJACEGO W CELU POTWIERDZENIA OKOLICZNOŚCI, O KTÓRYCH MOWA W ART. 25 UST. 1 PKT 1 USTAWY PZP

III.5.1) W ZAKRESIE SPEŁNIANIA WARUNKÓW UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU:

Nie dotyczy

III.5.2) W ZAKRESIE KRYTERIÓW SELEKCJI:

Nie dotyczy

III.6) WYKAZ OŚWIADCZEŃ LUB DOKUMENTÓW SKŁADANYCH PRZEZ WYKONAWCĘ W POSTĘPOWANIU NA WEZWANIE ZAMAWIAJACEGO W CELU POTWIERDZENIA OKOLICZNOŚCI, O KTÓRYCH MOWA W ART. 25 UST. 1 PKT 2 USTAWY PZP

Nie dotyczy

III.7) INNE DOKUMENTY NIE WYMIENIONE W pkt III.3) - III.6)

W celu potwierdzenia braku podstawy do wykluczenia Wykonawcy z postępowania, o której mowa w art. 24 ust. 1 pkt 23 ustawy, Wykonawca składa (w formie oryginału lub kopii poświadczonej za zgodność z oryginałem), stosownie do treści art. 24 ust. 11 ustawy (w terminie 3 dni od dnia zamieszczenia przez Zamawiającego na stronie internetowej informacji z otwarcia ofert, tj. informacji, o których mowa w art. 86 ust. 5 ustawy), oświadczenie o przynależności lub braku przynależności do tej samej grupy kapitałowej, o której mowa w art. 24 ust. 1 pkt 23 ustawy. Wraz ze złożeniem oświadczenia Wykonawca może przedstawić dowody, że powiązania z innym Wykonawcą nie prowadzą do zakłócenia konkurencji w postępowaniu o udzielenie zamówienia. Wzór oświadczenia stanowi załącznik nr 5 do SIWZ. Uwaga: W przypadku wspólnego ubiegania się o zamówienie przez Wykonawców, oświadczenie o przynależności lub braku przynależności do tej samej grupy kapitałowej, o której mowa w art. 24 ust. 1 pkt 23 ustawy -składa każdy z Wykonawców wspólnie ubiegających się o zamówienie. Oświadczenia o przynależności lub braku przynależności do tej samej grupy kapitałowej, o której mowa w art. 24 ust. 1 pkt 23 ustawy-nie należy składać wraz z ofertą, ponieważ w pierwszej fazie ofertowania Wykonawca nie zna uczestników procedury, a co za tym idzie nie wie w stosunku do kogo miałby składać przedmiotowe oświadczenie. W/w Oświadczenie składają wszyscy Wykonawcy, którzy złożyli oferty w niniejszym postępowaniu.

SEKCJA IV: PROCEDURA

IV.1) OPIS

IV.1.1) Tryb udzielenia zamówienia: Przetarg nieograniczony

IV.1.2) Zamawiający żąda wniesienia wadium:

Nie

Informacja na temat wadium

Nie dotyczy

IV.1.3) Przewiduje się udzielenie zaliczek na poczet wykonania zamówienia:

Nie

Należy podać informacje na temat udzielania zaliczek:

IV.1.4) Wymaga się złożenia ofert w postaci katalogów elektronicznych lub dołączenia do ofert katalogów elektronicznych:

Nie

Dopuszcza się złożenie ofert w postaci katalogów elektronicznych lub dołączenia do ofert katalogów elektronicznych:

Nie

Informacje dodatkowe:

IV.1.5.) Wymaga się złożenia oferty wariantowej:

Nie

Dopuszcza się złożenie oferty wariantowej

Złożenie oferty wariantowej dopuszcza się tylko z jednoczesnym złożeniem oferty zasadniczej:

IV.1.6) Przewidywana liczba wykonawców, którzy zostaną zaproszeni do udziału w postępowaniu

(przetarg ograniczony, negocjacje z ogłoszeniem, dialog konkurencyjny, partnerstwo innowacyjne)

Liczba wykonawców

Przewidywana minimalna liczba wykonawców

Maksymalna liczba wykonawców

Kryteria selekcji wykonawców:

IV.1.7) Informacje na temat umowy ramowej lub dynamicznego systemu zakupów:

Umowa ramowa będzie zawarta:

Czy przewiduje się ograniczenie liczby uczestników umowy ramowej:

Przewidziana maksymalna liczba uczestników umowy ramowej:

Informacje dodatkowe:

Zamówienie obejmuje ustanowienie dynamicznego systemu zakupów:

Adres strony internetowej, na której będą zamieszczone dodatkowe informacje dotyczące dynamicznego systemu zakupów:

Informacje dodatkowe:

W ramach umowy ramowej/dynamicznego systemu zakupów dopuszcza się złożenie ofert w formie katalogów elektronicznych:

Przewiduje się pobranie ze złożonych katalogów elektronicznych informacji potrzebnych do sporządzenia ofert w ramach umowy ramowej/dynamicznego systemu zakupów:

IV.1.8) Aukcja elektroniczna

Przewidziane jest przeprowadzenie aukcji elektronicznej (*przetarg nieograniczony, przetarg ograniczony, negocjacje z ogłoszeniem*) Nie

Należy podać adres strony internetowej, na której aukcja będzie prowadzona:

Należy wskazać elementy, których wartości będą przedmiotem aukcji elektronicznej: Przewiduje się ograniczenia co do przedstawionych wartości, wynikające z opisu przedmiotu zamówienia:

Należy podać, które informacje zostaną udostępnione wykonawcom w trakcie aukcji elektronicznej oraz jaki będzie termin ich udostępnienia:

Informacje dotyczące przebiegu aukcji elektronicznej:

Jaki jest przewidziany sposób postępowania w toku aukcji elektronicznej i jakie będą warunki, na jakich wykonawcy będą mogli licytować (minimalne wysokości postąpień):

Informacje dotyczące wykorzystywanego sprzętu elektronicznego, rozwiązań i specyfikacji technicznych w zakresie połączeń:

Wymagania dotyczące rejestracji i identyfikacji wykonawców w aukcji elektronicznej:

Informacje o liczbie etapów aukcji elektronicznej i czasie ich trwania:

Czas trwania:

Czy wykonawcy, którzy nie złożyli nowych postąpień, zostaną zakwalifikowani do następnego etapu:

Warunki zamknięcia aukcji elektronicznej:

IV.2) KRYTERIA OCENY OFERT

IV.2.1) Kryteria oceny ofert:

IV.2.2) Kryteria

Kryteria	Znaczenie
Cena ofertowa	60,00
Czas realizacji reklamacji	10,00
Kryterium środowiskowe – normy emisji spalin pojazdów, którymi będzie dostarczany przedmiot zamówienia	30,00

IV.2.3) Zastosowanie procedury, o której mowa w art. 24aa ust. 1 ustawy Pzp (przetarg nieograniczony)

Tak

IV.3) Negocjacje z ogłoszeniem, dialog konkurencyjny, partnerstwo innowacyjne

IV.3.1) Informacje na temat negocjacji z ogłoszeniem

Minimalne wymagania, które muszą spełniać wszystkie oferty:

Przewidziane jest zastrzeżenie prawa do udzielenia zamówienia na podstawie ofert wstępnych bez przeprowadzenia negocjacji

Przewidziany jest podział negocjacji na etapy w celu ograniczenia liczby ofert:

Należy podać informacje na temat etapów negocjacji (w tym liczbę etapów):

Informacje dodatkowe

IV.3.2) Informacje na temat dialogu konkurencyjnego

Opis potrzeb i wymagań zamawiającego lub informacja o sposobie uzyskania tego opisu:

Informacja o wysokości nagród dla wykonawców, którzy podczas dialogu konkurencyjnego przedstawili rozwiązania stanowiące podstawę do składania ofert, jeżeli zamawiający przewiduje nagrody:

Wstępny harmonogram postępowania:

Podział dialogu na etapy w celu ograniczenia liczby rozwiązań:

Należy podać informacje na temat etapów dialogu:

Informacje dodatkowe:

IV.3.3) Informacje na temat partnerstwa innowacyjnego

Elementy opisu przedmiotu zamówienia definiujące minimalne wymagania, którym muszą odpowiadać wszystkie oferty:

Podział negocjacji na etapy w celu ograniczeniu liczby ofert podlegających negocjacjom poprzez zastosowanie kryteriów oceny ofert wskazanych w specyfikacji istotnych warunków zamówienia:

Informacje dodatkowe:

IV.4) Licytacja elektroniczna

Adres strony internetowej, na której będzie prowadzona licytacja elektroniczna:

Adres strony internetowej, na której jest dostępny opis przedmiotu zamówienia w licytacji elektronicznej:

Wymagania dotyczące rejestracji i identyfikacji wykonawców w licytacji elektronicznej, w tym wymagania techniczne urządzeń informatycznych:

Sposób postępowania w toku licytacji elektronicznej, w tym określenie minimalnych wysokości postępień:

Informacje o liczbie etapów licytacji elektronicznej i czasie ich trwania:

Czas trwania:

Wykonawcy, którzy nie złożyli nowych postępień, zostaną zakwalifikowani do następnego etapu:

Termin składania wniosków o dopuszczenie do udziału w licytacji elektronicznej:

Data: godzina:

Termin otwarcia licytacji elektronicznej:

Termin i warunki zamknięcia licytacji elektronicznej:

Istotne dla stron postanowienia, które zostaną wprowadzone do treści zawieranej umowy w sprawie zamówienia publicznego, albo ogólne warunki umowy, albo wzór umowy:

Wymagania dotyczące zabezpieczenia należytego wykonania umowy:

Informacje dodatkowe:

IV.5) ZMIANA UMOWY

Przewiduje się istotne zmiany postanowień zawartej umowy w stosunku do treści oferty, na podstawie której dokonano wyboru wykonawcy: Tak

Należy wskazać zakres, charakter zmian oraz warunki wprowadzenia zmian:

1. Istotne dla Zamawiającego postanowienia umowy, zawiera załączony do niniejszej SIWZ wzór umowy załącznik nr 4 do SIWZ . 2. Strony podpiszą umowę po upływie terminów określonych w art. 94 ustawy Pzp. 3. Zamawiający przewiduje możliwość zmian postanowień zawartej umowy (tzw. zmiany kontraktowe) w stosunku do treści oferty, na podstawie której dokonano wyboru Wykonawcy, zgodnie z warunkami podanymi odpowiednio we wzorze umowy stanowiącej załącznik nr 4 do SIWZ. Wyciąg z wzoru umowy - Zmiany treści umowy: 1. Wszelkie zmiany i uzupełnienia treści niniejszej umowy, wymagają aneksu sporządzonego z zachowaniem formy pisemnej pod rygorem nieważności. 2. Zamawiający przewiduje możliwość wprowadzenia istotnych zmian do niniejszej umowy: 1) Zmiany terminu realizacji przedmiotu umowy, w następstwie siły wyższej - rozumianej jako wystąpienie zdarzenia nadzwyczajnego, zewnętrznego, niemożliwego do przewidzenia i zapobieżenia, którego nie dało się uniknąć nawet przy zachowaniu najwyższej staranności a które uniemożliwia Wykonawcy wykonanie przedmiotu umowy. W razie wystąpienia siły wyższej Strony umowy zobowiązane są dołożyć wszelkich starań w celu ograniczenia do minimum opóźnienia w wykonywaniu swoich zobowiązań umownych, powstałego na skutek działania siły wyższej. (Pod pojęciem siły wyższej rozumie się w szczególności zdarzenia i okoliczności takie jak: klęska żywiołowa, działania wojenne, rebelie, terroryzm, rewolucja, powstanie, inwazja, bunt, zamieszki, strajk spowodowany przez inne osoby - nie związane z realizacją umowy, itp.). Termin wykonania umowy ulega odpowiednio zmianie o okres trwania okoliczności celem wykonania przedmiotu umowy w sposób należyty. Zmiana terminu realizacji następuje o okres w którym wystąpiły wyżej wymienione okoliczności warunkujące zmianę terminu wykonania umowy. 2) Zmiany powszechnie obowiązujących przepisów prawa mających wpływ na treść złożonej oferty w takim zakresie w jakim będzie to niezbędne w celu dostosowania postanowień umowy do zaistniałego stanu prawnego. 3) W zakresie zmiany wynagrodzenia Wykonawcy, w przypadku działań organów państwowych - ustawowa zmiana obowiązującej stawki podatku od towarów i usług VAT lub wprowadzenie nowego podatku. W takim przypadku wartość wynagrodzenia netto nie ulega zmianie, jedynie wartość wynagrodzenia brutto zostanie wyliczona na podstawie nowych przepisów. Zmiana wynagrodzenia odnosić się będzie do części przedmiotu umowy niezrealizowanej, po dniu wejścia w życie przepisów zmieniających lub wprowadzających stawkę podatku od towarów i usług VAT oraz do części przedmiotu umowy, do której zastosowanie znajdzie zmiana stawki podatku od towarów i usług VAT lub wprowadzenie nowego podatku. W przypadku zaistnienia opisanej sytuacji po wejściu w życie przepisów będących przyczyną waloryzacji, Wykonawca zwróci się do Zamawiającego z wnioskiem o dokonanie odpowiedniej zmiany wynagrodzenia – wskaże kwotę, o którą wynagrodzenie Wykonawcy ma ulec zmianie, wraz z uzasadnieniem zawierającym wyliczenie całkowitej kwoty oraz wskaże datę, od której nastąpiła bądź nastąpi zmiana wysokości kosztów wykonania umowy uzasadniająca zmianę wysokości wynagrodzenia należnego Wykonawcy. 4) Zmiany, rezygnacji, bądź

wprowadzenia podwykonawcy w trakcie realizacji umowy. Zmiana, rezygnacja lub wprowadzenie w trakcie realizacji umowy nowego podwykonawcy, nie stanowi zmiany umowy o ile zmiana ta nie spowoduje wprowadzenia dodatkowego zakresu/części zamówienia realizowanego przez podwykonawcę/ów. Zmiana poprzez wprowadzenie/zgłoszenie w trakcie realizacji umowy nowego zakresu/części zamówienia realizowanego w podwykonawstwie, który nie został wskazany w Ofercie, stanowi zmianę umowy i musi być poprzedzona zawarciem aneksu do umowy. Zmiana poprzez rezygnację ze wskazanego w Ofercie zakresu/części zamówienia nie stanowi zmiany umowy i nie jest wymagane zawarcie aneksu do umowy. Zmiana, rezygnacja lub wprowadzenie dalszego Podwykonawcy w tych okolicznościach nie stanowi zmiany umowy i nie jest wymagane zawarcie aneksu do umowy 3. Zmianie podlegają także wszelkie nieistotne postanowienia w stosunku do treści oferty, a także inne nieistotne zmiany, które nie stanowią istotnej zmiany umowy, w tym m.in.: 1) Zmiana przedstawicieli stron umowy odpowiedzialnych za jej realizację, w przypadku braku możliwości wykonywania wskazanych czynności przez wskazaną osobę - zmiana ta następuje poprzez pisemne zgłoszenie tego faktu drugiej Stronie i nie wymaga zawarcia aneksu do umowy; 2) Zmiana danych związana z obsługą administracyjno-organizacyjną umowy, zmiana danych teleadresowych Wykonawcy lub Zamawiającego - zmiana ta następuje poprzez pisemne zgłoszenie tego faktu drugiej Stronie i nie wymaga zawarcia aneksu do umowy. 4. Zmiany postanowień umowy następują zgodnie z zasadami określonymi w umowie oraz przy zastosowaniu przepisów ustawy Prawo zamówień publicznych i nie mogą prowadzić do zmiany charakteru umowy lub do całkowitej zmiany rodzaju zamówienia. 5. W przypadku wystąpienia okoliczności stanowiących podstawę do zmiany umowy, każda ze Stron może wystąpić z wnioskiem na piśmie w sprawie możliwości dokonania takiej zmiany. We wniosku należy opisać, uzasadnić okoliczności warunkujące zmianę oraz dołączyć stosowne dokumenty – dotyczy to przypadków kiedy dla potwierdzenia dokonania zmiany zasadnym jest przedłożenie odpowiednich dokumentów. 6. Wszelkie zmiany i uzupełnienia niniejszej umowy dokonane w sposób zgodny z ustawą Prawo zamówień publicznych wymagają formy pisemnej pod rygorem nieważności w drodze aneksu do umowy skutecznego po podpisaniu przez obie Strony, z zastrzeżeniem przypadków określonych w niniejszym paragrafie, w których wskazano, że nie jest wymagane zawarcie aneksu do umowy. 7. Zmiana umowy dokonana z naruszeniem przepisów ustawy Prawo zamówień publicznych jest nieważna. 8. Zmiana umowy może także nastąpić w przypadkach, o których mowa w art. 144 ust. 1 pkt 2-6 ustawy Pzp.

IV.6) INFORMACJE ADMINISTRACYJNE

IV.6.1) Sposób udostępniania informacji o charakterze poufnym (jeżeli dotyczy):

Środki służące ochronie informacji o charakterze poufnym

IV.6.2) Termin składania ofert lub wniosków o dopuszczenie do udziału w postępowaniu:

Data: 2019-12-20, godzina: 10:00,

Skrócenie terminu składania wniosków, ze względu na pilną potrzebę udzielenia zamówienia (przetarg nieograniczony, przetarg ograniczony, negocjacje z ogłoszeniem):

Nie

Wskazać powody:

Nie dotyczy

Język lub języki, w jakich mogą być sporządzane oferty lub wnioski o dopuszczenie do udziału w postępowaniu

> język polski

IV.6.3) Termin związania ofertą: do: okres w dniach: 30 (od ostatecznego terminu składania ofert)

IV.6.4) Przewiduje się unieważnienie postępowania o udzielenie zamówienia, w przypadku nieprzyznania środków pochodzących z budżetu Unii Europejskiej oraz niepodlegających zwrotowi środków z pomocy udzielonej przez państwa członkowskie Europejskiego Porozumienia o Wolnym Handlu (EFTA), które miały być przeznaczone na sfinansowanie całości lub części zamówienia: Nie

IV.6.5) Przewiduje się unieważnienie postępowania o udzielenie zamówienia, jeżeli środki służące sfinansowaniu zamówień na badania naukowe lub prace rozwojowe, które zamawiający zamierzał przeznaczyć na sfinansowanie całości lub części zamówienia, nie zostały mu przyznane Nie

IV.6.6) Informacje dodatkowe:

I. 1. Ofertę należy sporządzić na Formularzu oferty lub według takiego samego schematu, stanowiącego Załącznik nr 1 do SIWZ. Ofertę należy złożyć pod rygorem nieważności w formie pisemnej podpisanej własnoręcznym podpisem (Zamawiający nie wyraża zgody na złożenie oferty w postaci elektronicznej podpisanej kwalifikowanym podpisem elektronicznym). 2. 2. Do oferty należy dołączyć: 1) Oświadczenie dotyczące braku podstaw do wykluczenia – załącznik nr 2 do SIWZ, które należy złożyć pod rygorem nieważności w formie pisemnej opatrzone własnoręcznym podpisem. 2) Formularz asortymentowo - cenowy (odpowiednio dla pakietu, na który Wykonawca składa ofertę) – załącznik nr 1a do SIWZ. 3) Pełnomocnictwo ustanowione do reprezentowania Wykonawcy/ów ubiegającego/cych się o udzielenie zamówienia publicznego. Pełnomocnictwo należy dołączyć w oryginale bądź kopii, potwierdzonej za zgodność z oryginałem notarialnie w formie pisemnej – jeśli dotyczy. 3. Wykonawcy mogą wspólnie ubiegać się o udzielenie zamówienia (możliwość składania jednej oferty, przez dwa lub więcej podmiotów np. konsorcjum firm, spółkę cywilną), pod warunkiem, że taka oferta będzie spełniać następujące wymagania: a) Wykonawcy wspólnie ubiegający się o zamówienie muszą ustanowić pełnomocnika do reprezentowania ich w postępowaniu o udzielenie zamówienia albo reprezentowania w postępowaniu i zawarcia umowy w sprawie zamówienia publicznego – nie dotyczy spółki cywilnej, o ile upoważnienie/pełnomocnictwo do występowania w imieniu tej spółki wynika z dołączonej do oferty umowy spółki bądź wszyscy współnicy podpiszą ofertę; b) Wykonawcy tworzący jeden podmiot przedłożą wraz z ofertą stosowne pełnomocnictwo – nie dotyczy spółki cywilnej, o ile upoważnienie/pełnomocnictwo do występowania w imieniu tej spółki wynika z dołączonej do oferty umowy spółki bądź wszyscy współnicy podpiszą ofertę; Pełnomocnictwo, o którym mowa powyżej (lit. a i b) może wynikać albo z dokumentu pod taką samą nazwą, albo z umowy podmiotów składających wspólnie ofertę. c) Oferta musi być podpisana w taki sposób, by prawnie zobowiązywała wszystkich Wykonawców występujących wspólnie (przez każdego z wykonawców lub pełnomocnika). II. Uwaga (dotycząca wszystkich oświadczeń i dokumentów): 1) Wykonawca nie jest obowiązany do złożenia oświadczeń lub dokumentów potwierdzających spełnianie warunków udziału w postępowaniu lub brak podstaw wykluczenia, jeżeli Zamawiający posiada oświadczenia lub dokumenty dotyczące tego Wykonawcy lub może je uzyskać za pomocą bezpłatnych i ogólnodostępnych baz danych, w szczególności rejestrów publicznych w rozumieniu ustawy z dnia 17 lutego 2005 r. o informatyzacji działalności podmiotów realizujących zadania publiczne (Dz. U. z 2019 r. poz. 700 z późn. zm.); 2) W przypadku wskazania przez Wykonawcę dostępności oświadczeń lub dokumentów, w formie elektronicznej pod określonymi adresami internetowymi ogólnodostępnych i bezpłatnych baz danych, Zamawiający pobiera samodzielnie z tych baz danych wskazane przez Wykonawcę oświadczenia lub dokumenty; 3) W przypadku wskazania przez Wykonawcę oświadczeń lub dokumentów na potwierdzenie braku podstaw wykluczenia lub spełniania warunków udziału

w postępowaniu, w formie elektronicznej pod określonymi adresami internetowymi ogólnodostępnych i bezpłatnych baz danych, Zamawiający żąda od Wykonawcy przedstawienia tłumaczenia na język polski wskazanych przez Wykonawcę i pobranych samodzielnie przez Zamawiającego dokumentów; 4) W przypadku wskazania przez Wykonawcę oświadczeń lub dokumentów, które znajdują się w posiadaniu Zamawiającego, w szczególności oświadczeń lub dokumentów przechowywanych przez Zamawiającego zgodnie z art. 97 ust. 1 ustawy, Zamawiający w celu potwierdzenia okoliczności, o których mowa w art. 25 ust. 1 pkt 1 i 3 ustawy (brak podstaw wykluczenia oraz spełnianie warunków udziału w postępowaniu określonych przez Zamawiającego), korzysta z posiadanych oświadczeń lub dokumentów, o ile są one aktualne. III. Klauzula informacyjna w związku z art.13 RODO związana z prowadzonym postępowaniem o udzielenie zamówienia publicznego. Zgodnie z art. 13 ust. 1 i 2 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/679 z dnia 27 kwietnia 2016r. 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.), dalej „RODO”, informuję, że: - administratorem Pani/Pana danych osobowych jest: Dyrektor Miejskiego Ośrodka Pomocy Społecznej w Zawierciu, z siedzibą w Zawierciu, 42-400 Zawiercie, ul. Piłsudskiego 47; • Administrator wyznaczył Inspektora Ochrony Danych, z którym może się Pani/Pan skontaktować w sprawach związanych z ochroną danych osobowych w następujący sposób: - pod adresem poczty elektronicznej: iodo@mopszawiercie.pl; - pisemnie na adres siedziby Administratora; • Pani/Pana dane osobowe przetwarzane będą na podstawie art. 6 ust. 1 lit. c RODO w celu związanym z postępowaniem o udzielenie zamówienia publicznego pn.: „ZAKUP WRAZ ZDOSTAWĄ ARTYKUŁÓW ŻYWNOŚCIOWYCH DO MIEJSKIEGO OŚRODKA POMOCY SPOŁECZNEJ W ZAWIERCIU W PODZIALE NA 7 PAKIETÓW” - Oznaczenie postępowania: ZP/PN/5/2019 r., prowadzonym w trybie: przetargu nieograniczonego; • odbiorcami Pani/Pana danych osobowych będą osoby lub podmioty, którym udostępniona zostanie dokumentacja postępowania w oparciu o art. 8 oraz art. 96 ust. 3 ustawy z dnia 29 stycznia 2004r. – Prawo zamówień publicznych (tj. Dz.U. z 2019r. poz. 1843), dalej „ustawa Pzp”; • Pani/Pana dane osobowe będą przechowywane przez okres, który wyznaczony zostanie przede wszystkim na podstawie rozporządzenia Prezesa Rady Ministrów w sprawie instrukcji kancelaryjnej, jednolitych rzeczowych wykazów akt oraz instrukcji w sprawie działania archiwów zakładowych, chyba że przepisy szczególne stanowią inaczej; • obowiązek podania przez Panią/Pana danych osobowych bezpośrednio Pani/Pana dotyczących jest wymogiem ustawowym określonym w przepisach ustawy Pzp, związanym z udziałem w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego; konsekwencje niepodania określonych danych wynikają z ustawy Pzp; • w odniesieniu do Pani/Pana danych osobowych decyzje nie będą podejmowane w sposób zautomatyzowany, stosowanie do art. 22 RODO; • posiada Pani/Pan: – na podstawie art. 15 RODO prawo dostępu do danych osobowych Pani/Pana dotyczących(1); – na podstawie art. 16 RODO prawo do sprostowania Pani/Pana danych osobowych(2); – na podstawie art. 18 RODO prawo żądania od administratora ograniczenia przetwarzania danych osobowych (3); – prawo do wniesienia skargi do Prezesa Urzędu Ochrony Danych Osobowych, gdy uzna Pani/Pan, że przetwarzanie danych osobowych Pani/Pana dotyczących narusza przepisy RODO; • nie przysługuje Pani/Panu: – w związku z art. 17 ust. 3 lit. b, d lub e RODO prawo do usunięcia danych osobowych; – prawo do przenoszenia danych osobowych, o którym mowa w art. 20 RODO; – na podstawie art. 21 RODO prawo sprzeciwu, wobec przetwarzania danych osobowych, gdyż podstawą prawną przetwarzania Pani/Pana danych osobowych jest art. 6 ust. 1 lit. c RODO. (1) wyjaśnienie: zgodnie z art. 8a ust.2 ustawy Pzp Zamawiający może zadać od osoby, której dane dotyczą, wskazania dodatkowych informacji mających na celu sprecyzowanie żądania, w

szczegółności podania nazwy lub daty postępowania o udzielenie zamówienia publicznego. (2) wyjaśnienie: skorzystanie z prawa do sprostowania nie może skutkować zmianą wyniku postępowania o udzielenie zamówienia publicznego ani zmianą postanowień umowy w zakresie niezgodnym z ustawą Pzp oraz nie może naruszać integralności protokołu oraz jego załączników. (3) wyjaśnienie: zgodnie z art. 8a ust.4 ustawy Pzp wystąpienie z zadaniem o którym mowa w art. 18 ust.1 rozporządzenia 2016/678, nie ogranicza przetwarzania danych osobowych do czasu zakończenia postępowania o udzielenie zamówienia publicznego. IV. W ogłoszeniu o zamówieniu, w sekcji III.3) Zamawiający zaznaczył, że wymaga złożenia: Oświadczenia o niepodleganiu wykluczeniu oraz spełnianiu warunków udziału w postępowaniu. Jednakże Zamawiający nie określa warunków udziału w postępowaniu, o których mowa w art. 22 ust. 1b ustawy Pzp i nie wymaga w tym zakresie złożenia oświadczenia. Powyższe (brak podziału na dwa oświadczenia) narzuca formularz ogłoszenia o zamówieniu. V. Ogłoszenie o zamówieniu zamieszczono w BZP w dniu 12.12.2019r.

ZAŁĄCZNIK I - INFORMACJE DOTYCZĄCE OFERT CZEŚCIOWYCH

Część nr: 1 Nazwa: Mięso i jego przetwory

1) Krótki opis przedmiotu zamówienia (wielkość, zakres, rodzaj i ilość dostaw, usług lub robót budowlanych lub określenie zapotrzebowania i wymagań) **a w przypadku partnerstwa innowacyjnego -określenie zapotrzebowania na innowacyjny produkt, usługę lub roboty budowlane:** 1 Antrykot, mięso gat. I kg 675,00; 2 Baleron wieprzowy gotowany, wędzonka przygotowana z peklowanych karczków wieprzowych. Produkt soczysty o wyczuwalnym bukicie przypraw i wędzenia. kg 20,00 3 Boczek surowy b/k kg 49,00; 4 Filet z piersi kurczaka b/k kg 675,00; 5 Flaki wołowe cięte parzone –pakowane od 0,5kg-do 1kg garmazeryjne. kg 33,00; 6 Mięso gulaszowe wieprzowe chude gat. I kg 67,00; 7 Kabanosy wieprzowo-drobiowe. kg 19,00; 8 Karczek z/k gat. I kg 600,00; 9 Kaszanka jęczmienna –w naturalnej osłonie -wyprodukowana z głów wieprzowych ,mięsa wieprzowego ,kaszy jęczmiennej, krwi. Charakterystyczny dla asortymentu, wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw. kg 90,00; 10 Kielbasa szynkowa wieprzowa zawartość tłuszczu nie więcej niż 8g/100g produktu ,grubo rozdrobniona wyprodukowana z mięsa wieprzowego peklowanego ,na przekroju widoczne duże kawałki mięsa. Charakterystyczny dla asortymentu, wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw. kg 90,00; 11 Kielbasa śląska zawartość wsadu mięsnego nie mniej niż 73%,zawartość tłuszczu nie więcej niż 15g/100g produktu Charakterystyczny dla asortymentu, wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw kg 2100 12 Kielbasa toruńska zawartość wsadu mięsnego nie mniej niż 70%,zawartość tłuszczu nie więcej niż 30g/100g produktu Charakterystyczny dla asortymentu, wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw. kg 300 13 Nogi wieprzowe kg 15,00; 14 Kielbasa żywiecka średnio rozdrobniona ,wyprodukowana z peklowanego mięsa wieprzowego nadziewana w osłonki sztuczne .Kielbasa wędzona ,parzona chłodzona ,podsuszana. Charakterystyczny dla asortymentu wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw kg 68,00; 15 Konserwa turystyczna 300 g mięso z kurcząt min. 29%, surowce wieprzowe min. 23%, przyprawy kg 540,00; 16 Konserwa – Gulasz angielski 300g , mięso wieprzowe min. 92% , skórki wieprzowe , przyprawy kg 150; 17 Kielbasa krakowska drobiowa średnio rozdrobniona ,wyprodukowana z mięsa drobiowego , nadziewana w osłonki sztuczne. Charakterystyczny dla asortymentu, wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw. kg 135,00; 18 Kurczak kg 127,00; 19 Łopatka z/k (bez skóry) gat. I kg 450,00; 20 Parówki śląskie wyprodukowane z mięsa wieprzowego min. 30% mięsa wołowego min. 10% oraz tłuszczu wieprzowego surowce rozdrobnione z dodatkiem gotowej mieszanki przyprawowej. Parówki podwędzane a następnie parzone. Charakterystyczny dla asortymentu, wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw. kg 135,00; 21 Paszтет drobiowy 160 g mięso drobiowe min. 34%,tłuszcz wieprzowy min.

18%, wątroba z kurcząt, przyprawy. kg 375,00; 22 Pasztet pieczony wieprzowo-drobiowy przygotowany z dodatkiem podrobów. Powierzchnia pasztetu pokryta jest kruszonką. kg 67,00; 23 Polędwica sopocka wędzonka przygotowana ze schabu wieprzowego, wędzona i parzona. Charakteryzuje się delikatnym smakiem i soczystością oraz bardzo niską zawartością tłuszczu. kg 32,00; 24 Salami z mięsa wieprzowego min. 59%, tłuszcz wieprzowy, sól, cukier, przyprawy. kg 23,00; 25 Mortadela zawartość : mięso z indyka min. 35% , mięso wieprzowe min. 12% , skórki z kurczaka , przyprawy. kg 37,00; 26 Kiełbasa kminkowa – mięso wieprzowe min. 76% , sól , skrobia ziemniaczana , kminek min. 35% , przyprawy. kg 28,00; 27 Schab z kością -gat. I kg 525; 28 Smalec 200 g kg 525,00; 29 Szyńka „Gerwazego” produkt blokowy parzony, mięso z indyka min. 42,7%, przyprawy; kg 49,00; 30 Szyńka golonkowa. Wędzonka z odpowiednio przygotowanych mięśni łopatki wieprzowej; parzona; soczysta, o delikatnym smaku i prawidłowo zachowanej jasnoróżowej barwie przekroju. Doskonała do plasterkowania na krawalnicy. kg 34,00; 31 Szyńka mielona prasowana produkt drobiowo-wieprzowo - wołowy (kurczak – min.22%, wieprzowe - min.7%, wołowe -min. 4%) przyprawy. kg 64,00; 32 Szyńka tyrolska produkt blokowy, wieprzowo-drobiowy z wyraźnie wyczuwalnym smakiem konserwy. Wyrób soczysty o dość ścisłej konsystencji kg 19,00; 33 Szyńka wiejska gotowana – wędzonka o częściowo zachowanej strukturze tkankowej , wyprodukowana z mięsa wieprzowego, peklowana , wędzona , parzona. Wyrób w siatce wędzarniczej. Charakterystyczny dla asortymentu, wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw. kg 130,00; 34 Szyńka z indyka - odpowiednio przygotowane mięso z indyka; soczysta, o delikatnym smaku i prawidłowo zachowanej jasnoróżowej barwie przekroju. kg 75,00; 35 Udko z kurczaka (ćwiartka tylna średnia) kg 138,00; 36 Wątroba drobiowa kg 269,00; 37 Wołowina b/k gat. I, płaty mięsa bez ścięgien, bez okrywy tłuszczowej kg 330; 38 Żeberka (paski środkowe) równomiernie cięte , z przewagą mięsa gatunek klasa I, bez mostków. kg 150,00; 39 Salceson z indyka biały wyprodukowany z mięsa z indyka , mięsa z głów z dodatkiem żelatyny nadziewany w osłonki sztuczne, nie powinien się rozpadać . Na przekroju widoczne składniki. Charakterystyczny dla asortymentu, wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw. kg 64,00; 40 Parówkowa wyprodukowana z mięsa wieprzowego , peklowanego, farsz nadziewany w osłonkę naturalną , produkt wędzony a następnie parzony. Konsystencja dość ścisła , elastyczna, niedopuszczalne skupiska jednego ze składników , zaciek tłuszczu i galarety. Charakterystyczny dla asortymentu, wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw. kg 60,00; 41 Pasztetowa w osłonce poliamidowej wyprodukowana z mięsa i tłuszczu wieprzowego z dodatkiem wątroby wieprzowej, nadziewana w jelita wieprzowe , parzona. Surowce dokładnie rozdrobnione. Charakterystyczny dla asortymentu, wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw kg 30,00; 42 Boczek wędzony ze skórą bez żeberek. Tłuszcz przerośnięty warstwami mięsa .Wędzenie wyczuwalne. kg 487,00; 43 Żołądki z indyka kg 20,00; 44 Porcje rosółowe z kurczaka kg 1425,00; 45 Parówki drobiowe wyprodukowane z mięsa kurcząt min. 83% , mięso cielęce min. 4%, skrobia ziemniaczana, sól, pieprz kg 70,00; 46 Kiełbasa drobiowa wyprodukowana z mięsa kurczaka min. 93%, woda, sól, przyprawy naturalne. kg 75,00; 47 Ozorek wołowy. kg 53,00; 48 Filet z indyka b/k kg 102; 49 Szyńka wiejska wędzona bez tłuszczu , peklowana w zalewie solankowej. kg 45; 50 kiełbasa biała parzona z pieprzem, solą i czosnkiem, mięso wieprzowe min. 65% kg 52; 51 Wątróbka wieprzowa. kg 30; 52 Frankfurterki wieprzowe bez konserwantów, mięso wieprzowe min. 55 % kg 45; 53 kiełbasa wiejska - mięso wieprzowe min. 67 % , sól, czosnek, przyprawy. (bez konserwantów, bez fosforanów, glutaminianu sodu bez alergenów). kg 130.

2) Wspólny Słownik Zamówień(CPV): 15130000-8,

3) Wartość części zamówienia(jeżeli zamawiający podaje informacje o wartości zamówienia):

Wartość bez VAT:

Waluta:

4) Czas trwania lub termin wykonania:

okres w miesiącach:

okres w dniach:

data rozpoczęcia:

data zakończenia: 2020-09-03

5) Kryteria oceny ofert:

Kryterium	Znaczenie
Cena ofertowa	60,00
Czas realizacji reklamacji	10,00
Kryterium środowiskowe – normy emisji spalin pojazdów, którymi będzie dostarczany przedmiot zamówienia	30,00

6) INFORMACJE DODATKOWE:

Część nr: 2 Nazwa: Produkty spożywcze różne

1) Krótki opis przedmiotu zamówienia (wielkość, zakres, rodzaj i ilość dostaw, usług lub robót budowlanych lub określenie zapotrzebowania i wymagań) a w przypadku partnerstwa innowacyjnego -określenie zapotrzebowania na innowacyjny produkt, usługę lub roboty budowlane: 1 Batonik karmelowy z migdałami w polewie czekoladowej 30 g kg 4,5; 2 Baton z żurawiną i maliną 40g kg 4,5; 3 Baton orzechowy w czekoladzie 40g kg 4,5; 4 Baton z bananami w czekoladzie 40g kg 4,5; 5 Budyń owocowy z cukrem 70 g różne smaki kg 4,5; 6 Bulion w płynie 1 l 90; 7 Chrzan tarty 180 g kg 15; 8 Cukier 1kg kg 585; 9 Cukierki czekoladowe mieszanka 1 kg kg 4; 10 Cynamon pakowany po 20g kg 2; 11 Czekolada mleczna 100g , skład – cukier, tłuszcz kakaowy, mleko pełne w proszku, miazga kakaowa, tłuszcz mleczny, masa kakaowa min. 30%, masa mleczna min. 15% kg 11; 12 Czekolada mleczna orzechowa 90g , skład – cukier, tłuszcz kakaowy, mleko odtłuszczone w proszku, orzechy laskowe min. 8%, tłuszcz mleczny. kg 9; 13 Czekolada mleczna truskawkowa 100g , skład:czekolada mleczna min. 50%, tłuszcz mleczny, nadzienie truskawkowe min. 20%, cukier , mleko w proszku odtłuszczone, kg 9; 14 Czekolada gorzka , masa kakaowa min. 70% kg 4,5; 15 Czosnek mielony pakowany po 50g kg 26; 16 Czosnek granulowany bez chemii pakowany po 50g kg 11; 17 Draże kakaowe w opakowaniach 50g kg 7; 18 Herbata czarna ekspresowa 100g kg 15; 19 Herbata owocowa ekspresowa 50g (różne smaki) kg 4,5; 20 Herbatniki mieszanka kg 14; 21 Ciasteczka owsiane 138g kg 9; 22 Jaja klasa A kod systemu 2 klasa wagowa M szt. 9825; 23 Kakao naturalne 100g niskotłuszczowe kg 4; 24 Kasza manna 1kg kg 67; 25 Kasza mazurska średnia 1kg kg 315; 26 Kasza gryczana nieprażona 1kg kg 37; 27 Kasza jaglana 1 kg kg 22; 28 Kawa naturalna 100g kg 3; 29 Kawa zbożowa 100g kg 12; 30 Ketchup 1000 g łagodny skład: koncentrat pomidorowy min. 50% cukier, woda, kg 34; 31 Kisiel owocowy z cukrem 80g różne smaki kg 4; 32 Kozieradka mielona 100g kg 12; 33 Liść laurowy, op. 8 g kg 4,5; 34 Lizaki owocowe 150g kg 2; 35 Majeranek otarty 8 g kg 4; 36 Majonez dekoracyjny 350g skład: olej roślinny, żółtko jaja min.6,0%,musztarda,przyprawy, regulator kwasowości, kwas cytrynowy kg 11; 37 Makaron gruby kolanka 500g skład: mąka pszenna z pszenicy durum kg 237; 38 Makaron gruby muszelki 500g skład: mąka pszenna z pszenicy durum kg 188; 39 Makaron gruby świderki 500g skład: mąka pszenna z pszenicy durum typ kg 458; 40 Makaron nitka 4-jajeczny skład: mąka pszenna makaronowa, semolina 4 jajka /1kg kg 150; 41 Makaron spaghetti 1000g kg 42; 42 Mąka pszenna typu poznańska typ 500 kg 300; 43 Mąka ziemniaczana 1kg kg 39; 44 Mikołaj czekoladowy 60g kg 1; 45 Miód

naturalny wielokwiatowy 370 g kg 9; 46 Musztarda stołowa 180g bez konserwantów kg 33; 47 Musli czekoladowe 350g , skład: płatki owsiane , mąka jęczmienna, mąka kukurydziana, kasza kukurydziana, cukier trzcinowy, czekolada, kakao. kg 6; 48 Musli owocowe 350g , skład: płatki owsiane, płatki pszenne , mąka owsiana, mąka kukurydziana, mieszanka owoców min.13%(rodzynka, morela jabłko, truskawka), cukier. kg 6; 49 Musli z owocami tropikalnymi 350g , skład: płatki owsiane, płatki pszenne , płatki kukurydziane, mieszanka owoców min.18% (rodzynka, ananas papaja), cukier. kg 6; 50 Ocet spirytusowy min. 10%, 0,5 l l 8; 51 Olej rzepakowy 1 l l 304; 52 Papryka mielona słodka 20g kg 3,5; 53 Pieprz mielony czarny 50g kg 22; 54 Płatki kukurydziane kg 10; 55 Płatki owsiane 0,5kg kg 11; 56 Przyprawa do ryb 50g kg 1; 57 Przyprawa do zup sypka 200g (warzywa suszone min. 15,1%) kg 218; 58 Przyprawa do zup sypka bez glutaminianu sodu 300g. Skład: sól, cukier, warzywa suszone (marchew , pasternak, natka pietruszki, seler) kg 56; 59 Przyprawa curry 50 g (bez sztucznych barwników i konserwantów) kg 1; 60 Ziola prowansalskie 50g , skład: oregano, rozmaryn, bazylija, tymianek, majeranek, cząber, estragon, szalwia, mięta , lawenda kg 4,5; 61 Ryż 1kg kg 562; 62 Sól warzona jodowana 1kg; kg 350 63 Wafelek czekoladowy – wafel przekładany kremem kakaowym w czekoladzie kg 11; 64 Wafle andruty suche 225g kg 7; 65 Pierniki w czekoladzie 132g kg 7; 66 Zacierka 250g – skład: mąka makaronowa pszenna, masa jajowa min. 10% kg 165; 67 Ziele angielskie 20g kg 4,5; 68 Żelatyna spożywcza 50g kg 1; 69 Żurek pakowany 0,5 l l 262 70 Gałka muszkatołowa 20g kg 1; 71 Przyprawa do spaghetti 47 g kg 1; 72 Przyprawa Gyros 20g kg 1; 73 Drożdże piekarskie 100g kg 4; 74 Cukier waniliowy pakowany po 32-34 g kg 1; 75 Pasztet sojowy 113g kg 7,5; 76 Pasztet sojowy z koperkiem 113g kg 9; 77 Baton proteinowy 50g kg 6,5; 78 Paprykarz warzywny 120g kg 9; 79 Proszek do pieczenia. kg 1; 80 Cukier puder. kg 4; 81 Przyprawa do piernika 50g kg 1; 82 Imbir mielony 20g kg 2; 83 Pieprz ziołowy 20g kg 3; 84 Przyprawa do ziemniaków 25g kg 2; 85 Przyprawa do kebaba 30g kg 1; 86 Lizaki owocowe kulka 20g kg 4; 87 Frytura 2l l 15; 88 Kasza kuskus 1kg kg 13; 89 Ziele angielskie 30g (mielone) kg 2; 90 Kminek mielony 30g kg 1; 91 Oregano 30g kg 1; 92 Jaja klasa A kod systemu 2 klasa wagowa L szt 11 000; 93 Ketchup dla dzieci bez konserwantów. (min. 180g pomidorów na 100g ketchup) kg 4; 94 Chrupki smakowe do mleka różne. 250g kg 4; 95 Przecier pomidorowy 500g bez konserwantów , min. 95% kg 7,5; 96 Warzywa suszone kostka 200g bez chemii kg 56; 97 Koperek susz 20g kg 1; 98 Pietruszka natka suszona 25g kg 2; 99 Kolendra mielona 50g kg 1; 100 Makaron łazanki 500g skład: mąka pszenna z pszenicy durum kg 38; 101 Makaron gruby wstążki 500g skład: mąka pszenna z pszenicy durum kg 172; 102 Warzywa mrożone, skład: mieszanka warzyw – (marchew, pietruszka, seler, por) kg 45; 103 Mąka orkiszowa, BIO, typ 700 kg 37; 104 Oliwa z oliwek – Extra Virgin tłoczona na zimno l 22.

2) Wspólny Słownik Zamówień(CPV): 15800000-6,

3) Wartość części zamówienia(jeżeli zamawiający podaje informacje o wartości zamówienia):

Wartość bez VAT:

Waluta:

4) Czas trwania lub termin wykonania:

okres w miesiącach:

okres w dniach:

data rozpoczęcia:

data zakończenia: 2020-09-03

5) Kryteria oceny ofert:

Kryterium	Znaczenie
Cena ofertowa	60,00

Czas realizacji reklamacji	10,00
Kryterium środowiskowe – normy emisji spalin pojazdów, którymi będzie dostarczany przedmiot zamówienia	30,00

6) INFORMACJE DODATKOWE:

Część nr: 3 Nazwa: Produkty konserwowane

1) Krótki opis przedmiotu zamówienia (wielkość, zakres, rodzaj i ilość dostaw, usług lub robót budowlanych lub określenie zapotrzebowania i wymagań) **a w przypadku partnerstwa innowacyjnego -określenie zapotrzebowania na innowacyjny produkt, usługę lub roboty budowlane:** 1 Dżem wiśniowy 300g skład: wiśnie, cukier, substancja żelująca-pektyna, regulator kwasowości kg 15; 2 Dżem z czarnej porzeczki 300g skład: czarna porzeczka, cukier, substancja żelująca-pektyna, regulator kwasowości kg 15; 3 Dżem truskawkowy 300g skład: truskawki, cukier, substancja żelująca-pektyna, regulator kwasowości kg 15; 4 Dżem brzoskwiniowy 300g skład: brzoskwinie, cukier, syrop glukozowo-fruktozowy, substancja żelująca-pektyna, regulator kwasowości kg 15; 5 Dżem z owoców leśnych 300g skład: truskawki, maliny, jeżyny, borówki w różnych proporcjach, cukier, substancja żelująca-pektyna, regulator kwasowości kg 15; 6 Dżem truskawkowy słodzony fruktozą 300g skład: truskawki, syrop fruktozowy, substancja żelująca-pektyna kg 11; 7 Dżem z czarnej porzeczki słodzony fruktozą 300g skład: czarna porzeczka, syrop fruktozowy, substancja żelująca-pektyna kg 11; 8 Fasolka szparagowa konserwowa 500 g kg 263; 9 Galaretka owocowa 80g bez sztucznych barwników różne smaki kg 3; 10 Groszek konserwowy 400 g kg 120; 11 Koncentrat pomidorowy min. 30% 200g bez konserwantów, bez tłuszczu, bez laktozy, bez cukru kg 263; 12 Kukurydza konserwowana 400 g kg 6; 13 Kwasek cytrynowy 50 g kg 23; 14 Pomidor w całości 400 g kg 41; 15 Ogórki konserwowe 900 g kg 190; 16 Papryka konserwowa 0,9 l kg 19; 17 Przecier ogórkowy 300 g kg 15; 18 Sałatka domowa 900 g kg 18; 19 Sałatka luksusowa 900 g kg 19; 20 Sałatka obiadowa 900 g kg 19; 21 Sałatka przysmak domowy 900g kg 19; 22 Sałatka szwedzka 900g kg 19; 23 Sałatka wielowarzywna 900g kg 19; 24 Sałatka z czerwonej kapusty 900g kg 30; 25 Fasola czerwona konserwowa 390g kg 31; 26 Syrop zagęszczany owocowy 550g niskosłodzony różne smaki (bez barwników i konserwantów) kg 713; 27 Szczaw konserwowany 300 g kg 46; 28 Oliwki czarne drylowane (skład – oliwki, woda, sól) kg 7.

2) Wspólny Słownik Zamówień(CPV): 15330000-0, 15331400-1, 15331500-2, 15622000-4

3) Wartość części zamówienia(jeżeli zamawiający podaje informacje o wartości zamówienia):

Wartość bez VAT:

Waluta:

4) Czas trwania lub termin wykonania:

okres w miesiącach:

okres w dniach:

data rozpoczęcia:

data zakończenia: 2020-09-03

5) Kryteria oceny ofert:

Kryterium	Znaczenie
Cena ofertowa	60,00
Czas realizacji reklamacji	10,00

Kryterium środowiskowe – normy emisji spalin pojazdów, którymi będzie dostarczany przedmiot zamówienia	30,00
--	-------

6) INFORMACJE DODATKOWE:

Część nr: 4 Nazwa: Ryby i przetwory rybne

1) Krótki opis przedmiotu zamówienia (wielkość, zakres, rodzaj i ilość dostaw, usług lub robót budowlanych lub określenie zapotrzebowania i wymagań) **a w przypadku partnerstwa innowacyjnego -określenie zapotrzebowania na innowacyjny produkt, usługę lub roboty budowlane:** 1 Konserwa rybna, szprot w oleju, opakowanie 170 g kg; 73 2 Konserwa rybna, szprot w pomidorach opakowanie 170 g kg 73; 3 Konserwa rybna śledź w oleju , opakowanie 170g kg 73; 4 Konserwa rybna śledź w pomidorach opakowanie 170 g kg 73; 5 Konserwa filety z makreli w pomidorach opakowanie 170 g kg 23; 5 Sałatka pikantna z makreli 130 g kg 53; 6 Konserwa , makrela z warzywami 330 g kg 67; 7 Makrela wędzona kg 37; 8 Śledź matias kg 150; 9 Filet z czarniaka mrożony SHP kg 364; 10 Filet sola iqf kg 56; 11 Filet z mintaja mrożony SHP , wielkość płata (4,8) kg 114; 12 Filet miruna ze skórą SHP kg 112; 13 Paprykarz szczeciński 310 g kg 225; 14 Tuńczyk w sosie własnym , duże kawałki 170g kg 37; 15 Tuńczyk w oleju 170kg kg 45; 16 Dorsz wędzony kg 26.

2) Wspólny Słownik Zamówień(CPV): 15200000-0,

3) Wartość części zamówienia(jeżeli zamawiający podaje informacje o wartości zamówienia):

Wartość bez VAT:

Waluta:

4) Czas trwania lub termin wykonania:

okres w miesiącach:

okres w dniach:

data rozpoczęcia:

data zakończenia: 2020-09-03

5) Kryteria oceny ofert:

Kryterium	Znaczenie
Cena ofertowa	60,00
Czas realizacji reklamacji	10,00
Kryterium środowiskowe – normy emisji spalin pojazdów, którymi będzie dostarczany przedmiot zamówienia	30,00

6) INFORMACJE DODATKOWE:

Część nr: 5 Nazwa: Produkty mleczarskie

1) Krótki opis przedmiotu zamówienia (wielkość, zakres, rodzaj i ilość dostaw, usług lub robót budowlanych lub określenie zapotrzebowania i wymagań) **a w przypadku partnerstwa innowacyjnego -określenie zapotrzebowania na innowacyjny produkt, usługę lub roboty budowlane:** 1 Jogurt naturalny min. 1,5% tłuszczu, opakowanie 150g l 30; 2 Jogurt truskawkowy min. 1,5% tłuszczu, opakowanie 150g l 30; 3 Jogurt owoce leśne min. 1,5% tłuszczu, opakowanie 150g l 30; 4 Jogurt brzoskwinia min. 1,5% tłuszczu, opakowanie 150g l 30; 5 Jogurt (bez barwników i stabilizatorów)125g l 30; 6 Margaryna mleczna 250g kg 373;

7 Masło extra min. 82% zawartość tłuszczu, opakowanie po 200 g kg 754; 8 Maślanka 1000 ml l 196; 9 Mleko pasteryzowane 2 % tłuszczu folia, po 0,9 l l 1495; 10 Ser topiony kremowy (różne smaki) min. 16 % zawartość tłuszczu, po 100 g kg 202; 11 Ser żółty pełnotłusty min. 26%, typu „GOUDA” kg 202; 12 Serek twarogowy kremowy min. 12% tłuszczu, opakowanie po 125g , kg 90; 13 Serek twarogowy kremowy z ziołami min. 12% tłuszczu, opakowanie po 125g , kg 90; 14 Serek twarogowy kremowy ze szczypiorkiem min. 12% tłuszczu, opakowanie po 125g , kg 90; 15 Serek homogenizowany waniliowy opakowanie po 150g kg 49; 16 Serek homogenizowany czekoladowy opakowanie po 150g kg 49; 17 Serek homogenizowany truskawkowy opakowanie po 150g kg 49; 18 Serek homogenizowany brzoskwinowy opakowanie po 150g kg 49; 19 Serek homogenizowany naturalny opakowanie po 150g kg 49; 20 Serek homogenizowany (bogaty w wapń) 150g 49; 21 Serek wiejski lekki max. 3% tłuszczu , 150g kg 40; 22 Śmietana 30% zawartość tłuszczu, opakowanie 0,5 l l 712; 23 Twaróg półtłusty kg 30; 24 Ser feta 40% tłuszczu 200g kg 7; 25 Ser mozzarella 125g kg 5; 26 Ser żółty edamski 250g kg 7.

2) Wspólny Słownik Zamówień(CPV): 15500000-3,

3) Wartość części zamówienia(jeżeli zamawiający podaje informacje o wartości zamówienia):

Wartość bez VAT:

Waluta:

4) Czas trwania lub termin wykonania:

okres w miesiącach:

okres w dniach:

data rozpoczęcia:

data zakończenia: 2020-09-03

5) Kryteria oceny ofert:

Kryterium	Znaczenie
Cena ofertowa	60,00
Czas realizacji reklamacji	10,00
Kryterium środowiskowe – normy emisji spalin pojazdów, którymi będzie dostarczany przedmiot zamówienia	30,00

6) INFORMACJE DODATKOWE:

Część nr: 6 Nazwa: Pieczywo

1) Krótki opis przedmiotu zamówienia (wielkość, zakres, rodzaj i ilość dostaw, usług lub robót budowlanych lub określenie zapotrzebowania i wymagań) a w przypadku partnerstwa innowacyjnego -określenie zapotrzebowania na innowacyjny produkt, usługę lub roboty budowlane: 1 Bułka tarta kg 83; 2 Bułki zwykłe 0,10 kg kg 675; 3 Bułki ciemne z ziarnami 0,10 kg kg 135; 4 Bułka grahamka 0,10 kg kg 75; 5 Bułka orkiszowa 0,10 kg kg 75; 6 Chałka pszenna 0.2 kg kg 42; 7 Chleb baltonowski 0,8 kg , pieczony na zakwasie , bez konserwantów i ulepszaczy,(w całości lub krojony zgodnie z zamówieniem) kg 5400; 8 Chleb ciemny z ziarnami 0,5 kg, pieczony na zakwasie , bez konserwantów i ulepszaczy, (w całości lub krojony zgodnie z zamówieniem) kg 450; 9 Chleb orkiszowy 0,5 kg, pieczony na zakwasie , bez konserwantów i ulepszaczy, pieczony na zakwasie , bez konserwantów i ulepszaczy , (w całości lub krojony zgodnie z zamówieniem) kg 304; 10 Chleb graham 0,5 kg, pieczony na zakwasie , bez konserwantów i ulepszaczy , (w całości lub krojony zgodnie z zamówieniem)

kg 375; 11 Rogal maślany 0,1 kg; kg 60; 12 Bułka do kebaba 100g kg 38; 13 Bułka do hot doga 100g kg 53; 14 Bułka do hamburgera 100g kg 38; 15 Bułka do zapiekanek 100g kg 29; 16 Chleb tostowy kg 7.

2) Wspólny Słownik Zamówień(CPV): 15811000-6,

3) Wartość części zamówienia(jezeli zamawiający podaje informacje o wartości zamówienia):

Wartość bez VAT:

Waluta:

4) Czas trwania lub termin wykonania:

okres w miesiącach:

okres w dniach:

data rozpoczęcia:

data zakończenia: 2020-09-03

5) Kryteria oceny ofert:

Kryterium	Znaczenie
Cena ofertowa	60,00
Czas realizacji reklamacji	10,00
Kryterium środowiskowe – normy emisji spalin pojazdów, którymi będzie dostarczany przedmiot zamówienia	30,00

6) INFORMACJE DODATKOWE:

Część nr: 7 Nazwa: Wyroby ciastkarskie

1) Krótki opis przedmiotu zamówienia (wielkość, zakres, rodzaj i ilość dostaw, usług lub robót budowlanych lub określenie zapotrzebowania i wymagań) a w przypadku partnerstwa innowacyjnego -określenie zapotrzebowania na innowacyjny produkt, usługę lub roboty budowlane: 1 Babka piaskowa kg 61; 2 Bułki nadziewane kg 120; 3 Ciastka różne na wagę kg 17; 4 Ciastka W-Z 100g kg 21; 5 Ciastko „Napoleonka” 100g kg 15; 6 Ciastko biszkoptowe 100g kg 37; 7 Ciasto jabłecznik kg 24; 8 Ciasto „Ptasie mleczko” kg 13; 9 Ciasto drożdżowe kg 75; 10 Strucla z makiem kg 53; 11 Pączki z pudrem z marmoladą 100g kg 90; 12 Piernik kg 27; 13 Tort śmietankowy z owocami kg 20; 14 Sernik kg 45.

2) Wspólny Słownik Zamówień(CPV): 15812000-3,

3) Wartość części zamówienia(jezeli zamawiający podaje informacje o wartości zamówienia):

Wartość bez VAT:

Waluta:

4) Czas trwania lub termin wykonania:

okres w miesiącach:

okres w dniach:

data rozpoczęcia:

data zakończenia:

5) Kryteria oceny ofert:

Kryterium	Znaczenie
Cena ofertowa	60,00

Czas realizacji reklamacji	10,00
Kryterium środowiskowe – normy emisji spalin pojazdów, którymi będzie dostarczany przedmiot zamówienia	30,00

6) INFORMACJE DODATKOWE: