

Ogłoszenie o zamówieniu
Dostawy
„ZAKUP I DOSTAWA ARTYKUŁÓW SPOŻYWCZYCH DO STOŁÓWKI SZKOLNEJ”

SEKCJA I - ZAMAWIAJĄCY

1.1.) Rola zamawiającego

Postępowanie prowadzone jest samodzielnie przez zamawiającego

1.2.) Nazwa zamawiającego: Szkoła Podstawowa im. Ojca Świętego Jana Pawła II w Słubicach

1.4) Krajowy Numer Identyfikacyjny: REGON 000705019

1.5) Adres zamawiającego

1.5.1.) Ulica: Płocka 30

1.5.2.) Miejscowość: Słubice

1.5.3.) Kod pocztowy: 09-533

1.5.4.) Województwo: mazowieckie

1.5.5.) Kraj: Polska

1.5.6.) Lokalizacja NUTS 3: PL923 - Płocki

1.5.7.) Numer telefonu: 242778074

1.5.9.) Adres poczty elektronicznej: spslubice@slubice.org.pl

1.5.10.) Adres strony internetowej zamawiającego: <https://sp-slubice.edupage.org/>

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

1.7.) Przedmiot działalności zamawiającego: Ogólne usługi publiczne

SEKCJA II – INFORMACJE PODSTAWOWE

2.1.) Ogłoszenie dotyczy:

Zamówienia publicznego

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

2.3.) Nazwa zamówienia albo umowy ramowej:

„ZAKUP I DOSTAWA ARTYKUŁÓW SPOŻYWCZYCH DO STOŁÓWKI SZKOLNEJ”

2.4.) Identyfikator postępowania: ocds-148610-108b719a-adf9-11ee-a06e-7a3efa199397

2.5.) Numer ogłoszenia: 2024/BZP 00015709

2.6.) Wersja ogłoszenia: 01

2.7.) Data ogłoszenia: 2024-01-08

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

2.9.) Numer planu postępowań w BZP: 2024/BZP 00015290/01/P

2.10.) Identyfikator pozycji planu postępowań:

1.2.1 „ZAKUP I DOSTAWA ARTYKUŁÓW SPOŻYWCZYCH DO STOŁÓWKI SZKOLNEJ”

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

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

2.16.) Tryb udzielenia zamówienia wraz z podstawą prawną

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

SEKCJA III – UDOSTĘPNIANIE DOKUMENTÓW ZAMÓWIENIA I KOMUNIKACJA**3.1.) Adres strony internetowej prowadzonego postępowania**

<https://ezamowienia.gov.pl/mp-client/search/list/ocds-148610-108b719a-adf9-11ee-a06e-7a3efa199397>

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: www.ezamowienia.gov.pl**

3.6.) Wymagania techniczne i organizacyjne dotyczące korespondencji elektronicznej: 1. W postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego komunikacja między Zamawiającym a wykonawcami odbywa się przy użyciu Platformy e-Zamówienia, która jest dostępna pod adresem <https://ezamowienia.gov.pl>.

2. Wykonawca zamierzający wziąć udział w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego musi posiadać konto podmiotu „Wykonawca” na Platformie

e-Zamówienia. Szczegółowe informacje na temat zakładania kont podmiotów oraz zasady i warunki korzystania z Platformy e-Zamówienia określa Regulamin Platformy e-Zamówienia, dostępny na stronie internetowej <https://ezamowienia.gov.pl> oraz informacje zamieszczone w zakładce „Centrum Pomocy”.

3. Przeglądanie i pobieranie publicznej treści dokumentacji postępowania nie wymaga posiadania konta na Platformie e-Zamówienia ani logowania.

4. Możliwość korzystania w postępowaniu z „Formularzy do komunikacji” w pełnym zakresie wymaga posiadania konta „Wykonawcy” na Platformie e-Zamówienia.

5. Wszystkie wysłane i odebrane w postępowaniu przez wykonawcę wiadomości widoczne są po zalogowaniu w podglądzie postępowania w zakładce „Komunikacja”.

6. Maksymalny rozmiar plików przesyłanych za pośrednictwem „Formularzy do komunikacji” wynosi 150 MB (wielkość ta dotyczy plików przesyłanych jako załączniki do jednego formularza).

7. Minimalne wymagania techniczne dotyczące sprzętu używanego w celu korzystania z usług Platformy e-Zamówienia oraz informacje dotyczące specyfikacji połączenia określa Regulamin Platformy e-Zamówienia.

8. W przypadku problemów technicznych i awarii związanych z funkcjonowaniem Platformy e-Zamówienia użytkownicy mogą skorzystać ze wsparcia technicznego dostępnego poprzez formularz udostępniony na stronie internetowej <https://ezamowienia.gov.pl> w zakładce „Zgłoś problem”.

9. W szczególnie uzasadnionych przypadkach uniemożliwiających komunikację wykonawcy i Zamawiającego za pośrednictwem Platformy e-Zamówienia, Zamawiający dopuszcza komunikację za pomocą poczty elektronicznej na adres e-mail: spslubice@slubice.org. (nie dotyczy składania ofert).

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): Szkoła Podstawowa im. Ojca Świętego Jana Pawła II w Słubicach, 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), dalej „RODO”, informuje, że:

1. Administratorem Pani/Pana danych osobowych jest Szkoła Podstawowa im. Ojca Świętego Jana Pawła II, z siedzibą: ul. Płocka 30, 09-533 Słubice, , tel.242778074 e-mail: spslubice@slubice.org

2. Inspektorem ochrony danych osobowych w Szkole Podstawowej jest pani Agnieszka Maciaszek Kontakt z Inspektorem Ochrony Danych Osobowych: 242778074,

3. 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 artykułów spożywczych do stołówki szkolnej”

4. Odbiorcami danych osobowych są lub mogą zostać: podmioty, którym na podstawie umowy powierzono przetwarzanie danych osobowych, operatorzy pocztowi i firmy kurierskie, banki organy administracji publicznej w tym inne jednostki samorządu terytorialnego lub urzędy państwowe w zakresie, w jakim będzie to wynikać z przepisów prawa zobowiązujących do udostępnienia tych danych, podmioty, którym Administrator ma obowiązek przekazać dane na podstawie obowiązujących przepisów prawa - min. w oparciu o art.18 oraz art. 74 ustawy z dnia 11 września 2019r. (t.j.Dz. U. 2023 poz. 1605 ze zm.) Prawo Zamówień publicznych.

5. Pani/Pana dane osobowe będą przechowywane, przez okres 5 lat od dnia zakończenia postępowania o udzielenie zamówienia, a jeżeli czas trwania umowy przekracza 5 lat, okres przechowywania obejmuje cały czas trwania umowy, nie dłużej jednak niż lat 15;

6. Podanie danych osobowych w związku z udziałem w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego nie jest obowiązkowe, ale może być warunkiem niezbędnym do wzięcia w nim udziału, a następnie wykonywania umowy. W przypadku nie podania danych Zamawiający może odrzucić ofertę.

7. Posiada Pani/Pan:

- na podstawie art. 15 RODO prawo dostępu do danych osobowych Pani/Pana dotyczących;

- na podstawie art. 16 RODO prawo do sprostowania lub uzupełnienia Pani/Pana danych osobowych z tym zastrzeżeniem, że

sprostowanie lub uzupełnienie nie może skutkować zmianą wyniku postępowania o udzielenie zamówienia publicznego lub postanowień umowy w zakresie niezgodnym z ustawą PZP*;

- na podstawie art. 18 RODO prawo żądania od administratora ograniczenia przetwarzania danych osobowych z zastrzeżeniem przypadków, o których mowa w art. 18 ust. 2 RODO **;
- prawo do wniesienia skargi do Prezesa Urzędu Ochrony Danych Osobowych, gdy uzna Pani/Pan, że przetwarzanie danych osobowych Pani/Pana dotyczących narusza przepisy RODO;

15

* 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.

** Wyjaśnienie: prawo do ograniczenia przetwarzania nie ma zastosowania w odniesieniu do przechowywania, w celu zapewnienia korzystania ze środków ochrony prawnej lub w celu ochrony praw innej osoby fizycznej lub prawnej, lub z uwagi na ważne względy interesu publicznego Unii Europejskiej lub państwa członkowskiego.

SEKCJA IV – PRZEDMIOT ZAMÓWIENIA

4.1.) Informacje ogólne odnoszące się do przedmiotu zamówienia.

4.1.1.) Przed wszczęciem postępowania przeprowadzono konsultacje rynkowe: Nie

4.1.3.) Rodzaj zamówienia: Dostawy

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

4.1.8.) Możliwe jest składanie ofert częściowych: Tak

4.1.9.) Liczba części: 8

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

Chleb delikatesowy 0,5kg mąka pszenna,mąka żytnia, woda,mąka ziemniaczana,sól,drożdże szt 500

Chleb ziarnisty 0,60kg mąka pszenna,mąka żytnia,słonecznik,sezam,soja,siemie lniane,otręby pszenne,sól,drożdże,woda szt 165

Bułka kielecka 0,20kg mąka pszenna, mąka żytnia, drożdże,sól,cukier szt 45

Bułka poznańska 0,09kg mąka pszenna, woda, drożdże, sól,mąka żytnia,cukier, olej szt 800

Bułka rodzinna mąka pszenna,woda,siemię lniane,nasiona słonecznika,otręby pszenne, sezam,drożdże,olej,woda, sól,sezam roślinny szt 15

Bułka grahamka 0,09kg mąka pszenna grahamka,mąka pszenna,słonecznik,drożdże,cukier, sól, olej szt 360

Bułka kajzerka 0,05kg mąka pszenna,drożdże,sól, cukier,woda szt 1 300

Bułka tarta 400g mąka pszena, woda,sól, drożdże szt 460

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

4.2.8.) Zamówienie obejmuje opcje: Nie

4.2.10.) Okres realizacji zamówienia albo umowy ramowej: 11 miesiące

4.2.11.) Zamawiający przewiduje wznowienia: Nie

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

4.3.) Kryteria oceny ofert:

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

Cena (C) – waga 60%(pkt)

Termin płatności faktury – waga 40%(pkt)

Zasady oceny ofert w poszczególnych kryteriach:

Kryterium „Cena” - będzie rozpatrywane na podstawie ceny brutto za wykonanie przedmiotu zamówienia, podanej przez Wykonawcę w Formularzu Oferty.

Zamawiający przyzna punkty wg następującego wzoru:

Cena (C) - waga 60%(pkt)

$C=C_{\min}/C_o \times 60$ pkt

gdzie,

C_{\min} – cena brutto oferty najtańszej

C_o – cena brutto oferty ocenianej

Kryterium „ Termin płatności faktury”, będzie rozpatrywane na podstawie terminu płatności faktury podanego przez Wykonawcę w Formularzu Oferty. Najkrótszy możliwy termin płatności faktury wymagany przez Zamawiającego wynosi – 14 dni (warunek konieczny). Maksymalny okres terminu płatności faktury wynosi 30 dni.

Termin płatności faktury (G)- waga 40% (punktów)

Punkty w kryterium terminu płatności faktury (G) przedstawia poniższa tabela:

Lp. Termin płatności faktury (G) Liczba punktów

1. 14 dni 0

2. 30 dni 40

Za najkorzystniejszą zostanie uznana oferta z największą ilością punktów, stanowiących sumę punktów przyznanych w każdym kryterium z uwzględnieniem wagi procentowej danego kryterium, obliczonych wg wzoru:

$P=C +G$

gdzie,

C- liczba punktów przyznana ofercie ocenianej w kryterium „Cena”

G- liczba punktów przyznana ofercie ocenianej w kryterium „Termin płatności faktury”

P- liczba punktów przyznana ofercie ocenianej

Uzyskana liczba punktów w ramach danego kryterium zaokrąglona będzie do drugiego miejsca po przecinku.

W toku badania i oceny ofert Zamawiający może żądać od Wykonawcy wyjaśnień dotyczących treści złożonej oferty, w tym zaoferowanej ceny.

Zamawiający udzieli zamówienia Wykonawcy, którego oferta zostanie uznana za najkorzystniejszą w danej części zamówienia.

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: termin płatności faktury

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 jogurt grecki gęsty 400g mleko ,smietanka, mleko zagęszczone odtłuszczone,żywe kultury bakterii jogurtowych 400g szt 1 700

2 masło polskie 200 min. zawartość tłuszczu 82%, bez dodatków roślinnych, nie zawierające barwników i konserwantów 200g szt 710

3 Mleko 2% butelka kl. I, bez konserwantów,pasteryzowane, bez barwników, bez ulepszaczy 1l szt 1 200

4 ser biały tłusty kl. I, świeży, w składzie mleko i kultury bakterii kwasu mlekowego, bez polepszaczy, bez GMO, bez genetycznie zmodyfikowanych organizmów, 1kg kg 250

5 Ser żółty blok "kl. I, podpuszczkowy dojrzewający, typu holenderskiego, pełnotłusty, zawierający: mleko krowie, kultury bakterii, sól, bez tłuszczów roślinnych, bez konserwantów, różne gatunki np.: zamojski, tyłżycki królewski, podlaski, edamski, morski, gouda, salami.Typu Wiejski Dworek lub zamiennik" 1kg kg 34

6 Śmietana 18% kubek śmietanka pasteryzowana,skrobia modyfikowana kukurydziana,„mączka chleba świętojańskiego,kultury bakterii mlekowych 400g szt 1 100

7 margaryna 250g tłuszcz roślinny do wypieków,oleje roślinne,woda,emulgatory,preparat serwatkowy,typu Kasia lub zamiennik 250g szt 26

8 masło roślinne kostka oleje roślinne, woda,emulgatory,sól,aromat,regulator kwasowościwitaminy 200g szt 200

9 ser mozzarella pasteryzowane mleko krowie,sól, podpuszczka mikrobiologiczna, kultury bakteri, kwas cytrynowy,woda ,sól 200g szt 8

10 pierogi z serem mąka pszenna, ser twarogowy,woda, cukier, skrobia ziemniaczana,pasteryzowane jaja płynne,olej rzepakowy, aromat waniliowy.produkt nie nadaje się do ponownego zamrożenia 400g szt 950

11 serek biały kremowy serek śmietankowy, mleko pasteryzowane i śmietana, sól, białka mleka 200g szt 20

12 smalec kostka tłuszcz wieprzowy 200g szt 20

13 barszcz biały butelka woda,mąka żytnia,sól,aromaty,substancja konserwująca-sorbinian potasu 500ml szt 132

14 żur butelka woda, mąka żytnia, mąka pszenna, sol, czosnek, ziele angielskie, liść laurowy 500ml szt 132
 15 pierogi z mięsem mięso wieprzowe 40%, mąka pszenna, cebula, bułka tarta, woda, olej rzepakowy, sól, przyprawy. Typu Wesola rodzinka lub zamiennik. 400g szt 450
 16 kluski śląskie ziemniaki gotowane 40%, skrobia ziemniaczana, jajka, olej rzepakowy, woda, sól, przyprawy. Typu Wesola rodzinka lub zamiennik. 400g szt 530

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

4.2.8.) Zamówienie obejmuje opcje: Nie

4.2.10.) Okres realizacji zamówienia albo umowy ramowej: 11 miesiące

4.2.11.) Zamawiający przewiduje wznowienia: Nie

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

4.3.) Kryteria oceny ofert:

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

Cena (C) – waga 60%(pkt)

Termin płatności faktury – waga 40%(pkt)

Zasady oceny ofert w poszczególnych kryteriach:

Kryterium „Cena” - będzie rozpatrywane na podstawie ceny brutto za wykonanie przedmiotu zamówienia, podanej przez Wykonawcę w Formularzu Oferty.

Zamawiający przyzna punkty wg następującego wzoru:

Cena (C) - waga 60%(pkt)

$C = C_{min} / C_o \times 60 \text{ pkt}$

gdzie,

Cmin – cena brutto oferty najtańszej

Co – cena brutto oferty ocenianej

Kryterium „ Termin płatności faktury”, będzie rozpatrywane na podstawie terminu płatności faktury podanego przez Wykonawcę w Formularzu Oferty. Najkrótszy możliwy termin płatności faktury wymagany przez Zamawiającego wynosi – 14 dni (warunek konieczny). Maksymalny okres terminu płatności faktury wynosi 30 dni.

Termin płatności faktury (G)- waga 40% (punktów)

Punkty w kryterium terminu płatności faktury (G) przedstawia poniższa tabela:

Lp. Termin płatności faktury (G) Liczba punktów

1. 14 dni 0

2. 30 dni 40

Za najkorzystniejszą zostanie uznana oferta z największą ilością punktów, stanowiących sumę punktów przyznanych w każdym kryterium z uwzględnieniem wagi procentowej danego kryterium, obliczonych wg wzoru:

$P = C + G$

gdzie,

C- liczba punktów przyznana ofercie ocenianej w kryterium „Cena”

G- liczba punktów przyznana ofercie ocenianej w kryterium „Termin płatności faktury”

P- liczba punktów przyznana ofercie ocenianej

Uzyskana liczba punktów w ramach danego kryterium zaokrąglona będzie do drugiego miejsca po przecinku.

W toku badania i oceny ofert Zamawiający może żądać od Wykonawcy wyjaśnień dotyczących treści złożonej oferty, w tym zaoferowanej ceny.

Zamawiający udzieli zamówienia Wykonawcy, którego oferta zostanie uznana za najkorzystniejszą w danej części zamówienia.

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: termin płatności faktury

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 ananas puszkę ananas, woda, cukier, regulator kwasowości, kwas cytrynowy 580ml szt 36
- 2 Bazylia opakowanie suszone, bez dodatku sztucznych barwników, wzmacniaczy smaku i zapachu. Typu Cykoria lub zamiennik 10g szt 20
- 3 brzoskwinia puszkę brzoskwinie bez pestek, woda, cukier, regulator kwasowości, kwas cytrynowy 420g szt 4
- 4 Biskwity bez cukru bez dodatku sztucznych barwników, wzmacniaczy smaku i zapachu oraz konserwantów produkty powinny być zgodne z rozporządzeniem ministra zdrowia z dnia 26 lipca 2017r. 90g szt 10
- 5 ciastka owsiane mąka owsiana, mąka pszenna, płatki owsiane, otręby owsiane, tłuszcz kokosowy, mleko w proszku, sól kg 10
- 6 cukier waniliowy cukier, aromat. Produkt może zawierać gluten, jaja, mleko, soję, orzechy 30g szt 710
- 7 cukier puder cukier, substancja przeciwzbrylająca, maltodestryna 400g szt 23
- 8 Cukier biały 1000g kg 200
- 9 Cynamon mielony bez dodatku sztucznych barwników, wzmacniaczy smaku i zapachu. 15g szt 24
- 10 Czosnek granulowany zmielony czosnek, bez sztucznych barwników 200g szt 50
- 11 Drożdże drożdże 20g szt 55
- 12 Fasola biała drobna torebka fasola biała 100% typu Kupiec luz zamiennik 400g szt 170
- 13 Fasola czerwona puszkę fasola, sól, woda typu Pudliszki lub zamiennik 400g szt 50
- 14 Gorczyca przyprawa 100% owoców, gładki i z kawałkami owoców, słodzony sokiem jabłkowym 30g szt 60
- 15 Herbata malina truskawka kwiat hibiskusa, owoc maliny, owoc truskawki, korzeń lukrecji. Typu Loyd lub zamiennik 40g szt 130
- 16 Herbata zwykła 100 torebek mieszanka herbat czarnych, typu Minutka lub zamiennik 140g szt 40
- 17 herbata w torebkach 100 torebek herbata czarna, typu Saga lub zamiennik 126g szt 10
- 18 Groch połówki groch łuskany typu Kupiec lub zamiennik 400g szt 130
- 19 Groszek zielony puszkę groszek zielony, woda, sól. Typu Davtona lub zamiennik 400g szt 80
- 20 Sok marchew, mango przecier z marchewki, przecier z mango, przecier z jabłek, cukier trzcinowy. Typu Kubuś lub zamiennik 900ml szt 140
- 21 Kwasek cytrynowy kwasek cytrynowy. Typu Delecta lub zamiennik 20g szt 60
- 22 Liść laurowy liść laurowy suszony, typu Cykoria lub zamiennik 12g szt 170
- 23 Sól kamienna sól kamienna typu Prymat lub zamiennik 1000g szt 35
- 24 ketchup łagodny przecier pomidorowy, cukier, ocet spirytusowy, sól, skrobia kukurydziana, aromat naturalny, typu Pudliszki lub zamiennik 480g szt 40
- 25 Kakao bez dodatku sztucznych barwników, wzmacniaczy smaku i zapachu oraz konserwantów, typu Decomoreno lub zamiennik 150g szt 10
- 26 kasza gryczana ciemna 4/100 w całości, nie więcej niż 10% rozdrobnionych czy połamanych nasion, typu Kupiec lub zamiennik 400g szt 80
- 27 Kasza jaglana 4/100 w całości, nie więcej niż 10% rozdrobnionych czy połamanych nasion, typu Kupiec lub zamiennik 400g szt 80
- 28 Kasza jęczmienna 4/100 w całości, nie więcej niż 10% rozdrobnionych czy połamanych nasion, typu Kupiec lub zamiennik 400g szt 400
- 29 Kasza gryczana biała 4/100 w całości, nie więcej niż 10% rozdrobnionych czy połamanych nasion, typu Kupiec lub zamiennik 400g szt 80
- 30 Kasza manna błyskawiczna w całości, nie więcej niż 10% rozdrobnionych czy połamanych nasion, typu Kupiec lub zamiennik 1000g szt 15
- 31 Kawa inka klasyczna bez dodatku sztucznych barwników, wzmacniaczy smaku i zapachu oraz konserwantów 150g szt 11
- 32 Koncentrat pomidorowy Zawartość ekstraktu 30% +/-2%, typu Łowicz lub zamiennik 190g szt 490
- 33 Majeranek zioła suszone, bez dodatku sztucznych barwników, wzmacniaczy smaku i zapachu oraz konserwantów, typu Cykoria lub zamiennik 200g szt 120
- 34 Makaron nitka typu Goliard lub zamiennik 250g szt 480
- 35 makaron razowy spaghetti typu Makarony polskie lub zamiennik 400g szt 250
- 36 Makaron wstążka typu Lubella luz zamiennik 500g szt 1200
- 37 Mięta herbata mięta suszona. Typu Herbapol lub zamiennik 40g szt 98
- 38 Mąka pszenna typu Królewska lub zamiennik 1kg szt 350
- 39 Kasza jęczmienna 400g typu Kupiec lub zamiennik 400g szt 95
- 40 Mąka ziemniaczana typu Kupiec lub zamiennik 1000g szt 105
- 41 Musztarda sarebska woda, gorczyca biała i czarna, ocet spirytusowy, cukier, sól, przyprawy, estragon, typu Kamis lub zamiennik 185g szt 30
- 42 Miód naturalny Kraj pochodzenia -Polska 1000g szt 100
- 43 Olej 3l bez dodatku sztucznych barwników, wzmacniaczy smaku i zapachu oraz konserwantów zawartość produktu netto min. 80%, typu Kujawski lub zamiennik 3l szt 100
- 44 Oregano suszone, bez dodatku sztucznych barwników, wzmacniaczy smaku i zapachu oraz konserwantów, typu Kamis lub zamiennik 10g szt 20
- 45 baton bez polewy olej palmowy, mąka pszenna, mleko w proszku, wiórki kokosowe, aromat naturalny, regulator kwasowości typu Princes lub zamiennik 37g szt 100
- 46 Pieprz czarny mielony suszone, bez dodatku sztucznych barwników, wzmacniaczy smaku i zapachu oraz

- konserwantów.typu Galeo lub zamiennik 15g szt 150
- 47 Pieprz ziarnisty suszone, bez dodatku sztucznych barwników, wzmacniaczy smaku i zapachu oraz konserwantów.Typu Galeo lub zamiennik 15g szt 30
- 48 Płatki kukurydziane 600g w całości, nie więcej niż 10% rozdrobnionych czy połamanych, typu Corn Flakes lub zamiennik 600g szt 130
- 49 Płatki jaglane w całości, nie więcej niż 10% rozdrobnionych czy połamanych, typu Kupiec lub zamiennik 400g szt 40
- 50 Płatki owsiane górskie w całości, nie więcej niż 10% rozdrobnionych czy połamanych, typu Kupiec lub zamiennik 400g szt 40
- 51 Płatki owsiane pełnoziarniste w całości, nie więcej niż 10% rozdrobnionych czy połamanych, typu Kupiec lub zamiennik 400g szt 40
- 52 Płatki ryżowe w całości, nie więcej niż 10% rozdrobnionych czy połamanych,typu Kupiec lub zamiennik 400g szt 40
- 53 Ryż biały w całości, nie więcej niż 10% rozdrobnionych czy połamanych, typu Kupiec lub zamiennik 1000g szt 60
- 54 Soczewica czerwona w całości, nie więcej niż 10% rozdrobnionych czy połamanych nasion, typu Melvit lub zamiennik 400g szt 160
- 55 Płatki orkiszowe w całości, nie więcej niż 10% rozdrobnionych czy połamanych, typu Kupiec lub zamiennik 400g szt 30
- 56 Otręby pszenne otręby pszenne typu Sante lub zamiennik 150g szt 80
- 57 Papryka ostra suszone, bez dodatku sztucznych barwników, wzmacniaczy smaku i zapachu oraz konserwantów.Typu Ziolopec lub zamiennik 20g szt 35
- 58 Papryka słodka suszona papryka,bez dodatków sztucznych barwników,wzmacniaczy smaku i zapachu oraz konserwantów.Typu Cykoria lub zamiennik 20g szt 150
- 58 Sól morską jodowaną z potasem o obniżonej zawartości sodu sól morską jodowaną,sól potasowa, typu Sante lub zamiennik 350g szt 560
- 59 Pieprz cytrynowy sól, przyprawy,warzywa suszone,kwas cytrynowy,cukier,ckórka cytrynowa.Typu Cykoria lub zamiennik 20g szt 30
- 60 pomidor krojony puszką Pomidory 65%,regulator kwasowości,,sok pomidorowy34,9%, typu Pudliszki lub zamiennik 400g szt 350
- 61 Wafle ryżowe bez dodatku sztucznych barwników, wzmacniaczy smaku i zapachu oraz konserwantów.Typu Kupiec lub zamiennik 120g szt 65
- 62 proszek do pieczenia substancje spulchniające,mąka pszenna.Typu Dr.Oetker lub zamiennik 30g szt 45
- 63 Rozmaryn zioła suszone, bez dodatku sztucznych barwników, wzmacniaczy smaku i zapachu oraz konserwantów,typu Kamis lub zamiennik 150g szt 20
- 64 Słonecznik luskany pestki słonecznika typu Emix lub zamiennik 100g szt 8
- 65 Sok jabłkowy sok jabłkowy 100%,witamina C typu Tymbark lub zamiennik 1L szt 15
- 66 Ryż op 4x100g, biały, parboiled, w całości, nie więcej niż 10% rozdrobnionych czy połamanych. 400g szt 420
- 67 sok marchew,malina,jabłko woda, przecier marchwiowy,,cukier trzcinowy,przecier malinowy,przecier jabłkowy,kwas cytrynowy i askorbinowy.Typu Kubuś lub zamiennik 900ml szt 30
- 68 sok multiwitamina sok z jabłek, pomarańczy, marchwi,ananasów,mango,marakui,liczi,figi kaktusowej,naturalny typu Tymbark lub zamiennik 1L szt 30
- 69 Sok pomarańczowy sok z pomarańczy, naturalny.Typu Tymbark lub zamiennik 1L szt 20
- 70 Sok jabłkowy 100% z zagęszczonego sokuz jabłek,pasteryzowany typu Tymbark lub zamiennik 0,20 l szt 100
- 70 Szczaw konserwowy szczaw ukwaszony,sól, typu Urbanek lub zamiennik 350g szt 330
- 71 Tymianek suszony tymianek,bez konserwantów i sztucznych barwników.Typu Kamis lub zamiennik 10g szt 20
- 72 Wiórki kokosowe wiórki kokosowe 100g szt 5
- 73 woda niegazowana 5L woda, gorczyca biała i czarna,ocet spirytusowy,cukier,sól,przyprawy,estragon 5l szt 70
- 74 zacierki mąka pszenna, masa jajowa 250g szt 190
- 75 ziele angielskie ziele angielskie typu Cykoria lub zamiennik 20g szt 150
- 76 zioła prowansalskie tymianek, cząber, oregano,rozmaryn,szałwia,bazyliia, majeranek,mięta.Typu Cykoria lub zamiennik 10g szt 30
- 77 gałka muszkatałkowa starta gałka muszkatałowa typu Appetita lub zamiennik 8g szt 8
- 78 sok marchew,jabłko,malina woda, przecier marchwiowy,,cukier trzcinowy,przecier malinowy,przecier jabłkowy,kwas cytrynowy i askorbinowy.Typu Kubuś lub zamiennik 0,33ml szt 40
- 79 żelatyna żelatyna przetworzona z wieprzowiny, typu Delecta lub zamiennik 50g szt 10
- 80 herbatniki bez dodatku sztucznych barwników, wzmacniaczy smaku i zapachu oraz konserwantów produkty powinny być zgodne z rozporządzeniem ministra zdrowia z dnia 26 lipca 2017r. Typu simsek Petit Beurre lub zamiennik 350g szt 30
- 81 warzywko suszone suszona marchew, pasternak,cebula,seler, por,pietruszką. Typu Grys lub zamiennik 300g szt 200

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

4.2.8.) Zamówienie obejmuje opcje: Nie

4.2.10.) Okres realizacji zamówienia albo umowy ramowej: 11 miesięcy

4.2.11.) Zamawiający przewiduje wznowienia: Nie

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

4.3.) Kryteria oceny ofert:

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

Cena (C) – waga 60%(pkt)

Termin płatności faktury – waga 40%(pkt)

Zasady oceny ofert w poszczególnych kryteriach:

Kryterium „Cena” - będzie rozpatrywane na podstawie ceny brutto za wykonanie przedmiotu zamówienia, podanej przez Wykonawcę w Formularzu Oferty.

Zamawiający przyzna punkty wg następującego wzoru:

Cena (C) - waga 60%(pkt)

$C=C_{\min}/C_o \times 60$ pkt

gdzie,

Cmin – cena brutto oferty najtańszej

Co – cena brutto oferty ocenianej

Kryterium „ Termin płatności faktury”, będzie rozpatrywane na podstawie terminu płatności faktury podanego przez Wykonawcę w Formularzu Oferty. Najkrótszy możliwy termin płatności faktury wymagany przez Zamawiającego wynosi – 14 dni (warunek konieczny). Maksymalny okres terminu płatności faktury wynosi 30 dni.

Termin płatności faktury (G)- waga 40% (punktów)

Punkty w kryterium terminu płatności faktury (G) przedstawia poniższa tabela:

Lp. Termin płatności faktury (G) Liczba punktów

1. 14 dni 0

2. 30 dni 40

Za najkorzystniejszą zostanie uznana oferta z największą ilością punktów, stanowiących sumę punktów przyznanych w każdym kryterium z uwzględnieniem wagi procentowej danego kryterium, obliczonych wg wzoru:

$P=C +G$

gdzie,

C- liczba punktów przyznana ofercie ocenianej w kryterium „Cena”

G- liczba punktów przyznana ofercie ocenianej w kryterium „Termin płatności faktury”

P- liczba punktów przyznana ofercie ocenianej

Uzyskana liczba punktów w ramach danego kryterium zaokrąglona będzie do drugiego miejsca po przecinku.

W toku badania i oceny ofert Zamawiający może żądać od Wykonawcy wyjaśnień dotyczących treści złożonej oferty, w tym zaofiarowanej ceny.

Zamawiający udzieli zamówienia Wykonawcy, którego oferta zostanie uznana za najkorzystniejszą w danej części zamówienia.

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: termin płatności faktury

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 Arbuzy klasy I, świeże, jędrny bez plam i oznak zepsucia czy uszkodzeń mechanicznych. Przydatność do spożycia powinna być nie krótsza niż 3 dni kg 35

2 Banany klasy I, świeże, jędrny bez plam i oznak zepsucia czy uszkodzeń mechanicznych. Przydatność do spożycia powinna być nie krótsza niż 3 dni kg 570

3 borówka 125g klasy I, świeża, jędrny bez plam i oznak zepsucia czy uszkodzeń mechanicznych. Przydatność do spożycia powinna być nie krótsza niż 3 dni szt 8

4 burak czerwony klasy I, świeża, jędrna bez plam i oznak zepsucia czy uszkodzeń mechanicznych. Przydatność do spożycia powinna być nie krótsza niż 3 dni kg 300

5 brzoskwinia klasy I, świeża, jędrna bez plam i oznak zepsucia czy uszkodzeń mechanicznych. Przydatność do spożycia powinna być nie krótsza niż 3 dni kg 5

6 Cebula stara klasy I, świeże, jędrne bez plam i oznak zepsucia czy uszkodzeń mechanicznych. Przydatność do spożycia powinna być nie krótsza niż 3 dni kg 200

7 chrzan korzeń klasy I, świeża, jędrna bez plam i oznak zepsucia czy uszkodzeń mechanicznych. Przydatność do spożycia powinna być nie krótsza niż 3 dni kg 10

8 Cytryna klasy I, świeża, jędrna bez plam i oznak zepsucia czy uszkodzeń mechanicznych. Przydatność do spożycia

powinna być nie krótsza niż 3 dni kg 27

9 Czosnek - główka klasy I, kraj pochodzenia: Polska, świeży, jędrny bez plam i oznak zepsucia czy uszkodzeń mechanicznych. Przydatność do spożycia powinna być nie krótsza niż 3 dni szt. 140

10 czereśnia świeża klasy I, świeża, jędrna bez plam i oznak zepsucia czy uszkodzeń mechanicznych. Przydatność do spożycia powinna być nie krótsza niż 3 dni kg 2

11 Kapusta stara klasy I, świeża, jędrna bez plam i oznak zepsucia czy uszkodzeń mechanicznych. Przydatność do spożycia powinna być nie krótsza niż 3 dni kg 180

12 Kapusta młoda klasy I, świeża, jędrna bez plam i oznak zepsucia czy uszkodzeń mechanicznych. Przydatność do spożycia powinna być nie krótsza niż 3 dni kg 80

13 Kapusta czerwona klasy I, świeże, jędrne bez plam i oznak zepsucia czy uszkodzeń mechanicznych. Przydatność do spożycia powinna być nie krótsza niż 3 dni kg 90

14 kiwi kosz klasy I, świeże, jędrne bez plam i oznak zepsucia czy uszkodzeń mechanicznych. Przydatność do spożycia powinna być nie krótsza niż 3 dni szt 20

15 koper do ogórków kiszonych suszony, bez konserwantów szt 30

16 kapusta włoska klasy I, świeża, jędrna bez plam i oznak zepsucia czy uszkodzeń mechanicznych, (masa główki 800g-1000g). Przydatność do spożycia powinna być nie krótsza niż 3 dni szt 140

17 Kapusta kiszona klasy I, z kapusty białej, oczyszczonej z liści zewnętrznych, poszatkowanej i poddanej naturalnemu procesowi fermentacji. Niedopuszczalne obce smaki, zapachy, smak mocno słony, nie kwaśny, stęchły, objawy pleśnienia, psucia, niedostateczna ilość soku (wysuszenie), obecność szkodników, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia, zabrudzenia. Przydatność do spożycia powinna być nie krótsza niż 3 dni kg 330

18 Kapusta pekińska klasy I, świeża, jędrna bez plam i oznak zepsucia czy uszkodzeń mechanicznych. Przydatność do spożycia powinna być nie krótsza niż 3 dni kg 200

19 Kiwi klasy I, świeże, jędrne bez plam i oznak zepsucia czy uszkodzeń mechanicznych. Przydatność do spożycia powinna być nie krótsza niż 3 dni szt 160

20 Koper zielony klasy I, w pęczkach o masie 15-20g, świeży, jędrny bez plam i oznak zepsucia czy uszkodzeń mechanicznych. Przydatność do spożycia powinna być nie krótsza niż 3 dni szt 320

21 Mandarynki klasy I, świeże, jędrne bez plam i oznak zepsucia czy uszkodzeń mechanicznych. Przydatność do spożycia powinna być nie krótsza niż 3 dni kg 380

22 Marchewka obrana klasy I, odmiany: Karotka, Atol, Karina, Polka, Koral, Dolanka, Amsterdamska, Lenka, Selecta, Fantazja, Perfekcja, Regulaska, cała, bez uszkodzeń powstałych podczas wzrostu, zbioru, usuwania naci, pakowania. Nie zdrewniała, bez oznak świadczących o wrastaniu korzenia w pęd nasienny. bez rozwidleń i bocznych rozgałęzień, wolna od nadmiernego zawilgocenia powierzchniowego, bez obcych zapachów i/lub smaków. Przydatność do spożycia powinna być nie krótsza niż 3 dni kg 700

23 pieczarki klasy I, świeże, jędrne bez plam i oznak zepsucia czy uszkodzeń mechanicznych. Przydatność do spożycia powinna być nie krótsza niż 3 dni kg 240

24 Nektaryna klasy I, świeża, jędrna bez plam i oznak zepsucia czy uszkodzeń mechanicznych. Przydatność do spożycia powinna być nie krótsza niż 3 dni kg 5

25 Ogórek zielony klasy I, świeży, jędrny bez plam i oznak zepsucia czy uszkodzeń mechanicznych. Przydatność do spożycia powinna być nie krótsza niż 3 dni kg 320

26 Ogórki kiszone klasy I, produkt ze świeżych ogórków i naturalnych przypraw smakowych, poddany naturalnemu procesowi fermentacji, smak i zapach charakterystyczny dla prawidłowo ukiszonych ogórków, aromatyczny słono kwaśny. Niedopuszczalne są obce posmaki, zapachy, smak mocno słony, nie kwaśny, stęchły objawy zapleśnienia, psucia, ich nadmierna miękkość, obecność szkodników, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia. Przydatność do spożycia powinna być nie krótsza niż 3 miesiące. kg 10

27 Papryka czerwona klasy I, świeże, jędrne bez plam i oznak zepsucia czy uszkodzeń mechanicznych. Przydatność do spożycia powinna być nie krótsza niż 3 dni kg 130

28 Pietruszka korzeń obrana klasy I, świeża, jędrna bez plam i oznak zepsucia czy uszkodzeń mechanicznych. Nie zdrewniała, bez oznak świadczących o wrastaniu korzenia w pęd nasienny. bez rozwidleń i bocznych rozgałęzień, wolna od nadmiernego zawilgocenia powierzchniowe do, bez obcych zapachów i/lub smaków. Przydatność do spożycia powinna być nie krótsza niż 3 dni kg 250

29 Pietruszka natka klasy I, w pęczkach o masie 80-100g, świeża, jędrna bez plam i oznak zepsucia czy uszkodzeń mechanicznych. Przydatność do spożycia powinna być nie krótsza niż 3 dni pęczek 80- 100g 420

30 Pomidory klasy I, różne odmiany, świeże, jędrne bez plam i oznak zepsucia czy uszkodzeń mechanicznych. Przydatność do spożycia powinna być nie krótsza niż 3 dni kg 22

31 Por klasy I, świeży, średnica w części białej od 3,5 cm-5cm, jędrny bez plam i oznak zepsucia czy uszkodzeń mechanicznych. Przydatność do spożycia powinna być nie krótsza niż 3 dni szt 100

32 Rzodkiewka pęczek klasy I, świeża, jędrna bez plam i oznak zepsucia czy uszkodzeń mechanicznych. Przydatność do spożycia powinna być nie krótsza niż 3 dni pęczek 150 200g 40

33 Sałata lodowa klasy I, świeża, jędrna bez plam i oznak zepsucia czy uszkodzeń mechanicznych. Przydatność do spożycia powinna być nie krótsza niż 3 dni szt. 10

34 Sałata masłowa klasy I, świeża, jędrna bez plam i oznak zepsucia czy uszkodzeń mechanicznych. Przydatność do spożycia powinna być nie krótsza niż 3 dni szt. 400

35 seler obrany klasy I, świeży, jędrny bez plam i oznak zepsucia czy uszkodzeń mechanicznych. Przydatność do spożycia powinna być nie krótsza niż 3 dni kg 230

36 Szcypior klasy I, świeży, jędrny bez plam i oznak zepsucia czy uszkodzeń mechanicznych. Przydatność do spożycia powinna być nie krótsza niż 3 dni pęczek 80- 100g 10

- 37 winogron klasy I, świeże, jędrne bez plam i oznak zepsucia czy uszkodzeń mechanicznych. Przydatność do spożycia powinna być nie krótsza niż 3 dni kg 160
- 38 Truskawki klasy I, świeże, jędrne bez plam i oznak zepsucia czy uszkodzeń mechanicznych. Przydatność do spożycia powinna być nie krótsza niż 3 dni kg 10
- 39 Maliny klasy I, świeże, jędrne bez plam i oznak zepsucia czy uszkodzeń mechanicznych. Przydatność do spożycia powinna być nie krótsza niż 3 dni 125G 10
- 40 Jabłko klasy I, świeże, jędrne bez plam i oznak zepsucia czy uszkodzeń mechanicznych. Przydatność do spożycia powinna być nie krótsza niż 3 dni kg 1 800
- 41 Gruszka klasy I, świeże, jędrne bez plam i oznak zepsucia czy uszkodzeń mechanicznych. Przydatność do spożycia powinna być nie krótsza niż 3 dni kg 600
- 42 Śliwka klasy I, świeże, jędrne bez plam i oznak zepsucia czy uszkodzeń mechanicznych. Przydatność do spożycia powinna być nie krótsza niż 3 dni kg 300
- 43 Cebula młoda klasy I, świeże, jędrne bez plam i oznak zepsucia czy uszkodzeń mechanicznych. Przydatność do spożycia powinna być nie krótsza niż 3 dni kg 180
- 44 Ziemniaki młode klasy I, świeże, jędrne bez plam i oznak zepsucia czy uszkodzeń mechanicznych. Przydatność do spożycia powinna być nie krótsza niż 3 dni kg 800
- 45 ogórki gruntowe klasy I, świeże, jędrne bez plam i oznak zepsucia czy uszkodzeń mechanicznych. Przydatność do spożycia powinna być nie krótsza niż 3 dni kg 200
- 46 ziemniaki stare klasy I, świeże, jędrne bez plam i oznak zepsucia czy uszkodzeń mechanicznych. kg 600

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: 11 miesiące

4.2.11.) Zamawiający przewiduje wznowienia: Nie

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

4.3.) Kryteria oceny ofert:

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

Cena (C) – waga 60%(pkt)

Termin płatności faktury – waga 40%(pkt)

Zasady oceny ofert w poszczególnych kryteriach:

Kryterium „Cena” - będzie rozpatrywane na podstawie ceny brutto za wykonanie przedmiotu zamówienia, podanej przez Wykonawcę w Formularzu Oferty.

Zamawiający przyzna punkty wg następującego wzoru:

Cena (C) - waga 60%(pkt)

$C = C_{\min} / C_o \times 60 \text{ pkt}$

gdzie,

Cmin – cena brutto oferty najtańszej

Co – cena brutto oferty ocenianej

Kryterium „Termin płatności faktury”, będzie rozpatrywane na podstawie terminu płatności faktury podanego przez Wykonawcę w Formularzu Oferty. Najkrótszy możliwy termin płatności faktury wymagany przez Zamawiającego wynosi – 14 dni (warunek konieczny). Maksymalny okres terminu płatności faktury wynosi 30 dni.

Termin płatności faktury (G)- waga 40% (punktów)

Punkty w kryterium terminu płatności faktury (G) przedstawia poniższa tabela:

Lp. Termin płatności faktury (G) Liczba punktów

1. 14 dni 0

2. 30 dni 40

Za najkorzystniejszą zostanie uznana oferta z największą ilością punktów, stanowiących sumę punktów przyznanych w każdym kryterium z uwzględnieniem wagi procentowej danego kryterium, obliczonych wg wzoru:

$P = C + G$

gdzie,

C- liczba punktów przyznana ofercie ocenianej w kryterium „Cena”

G- liczba punktów przyznana ofercie ocenianej w kryterium „Termin płatności faktury”

P- liczba punktów przyznana ofercie ocenianej

Uzyskana liczba punktów w ramach danego kryterium zaokrąglona będzie do drugiego miejsca po przecinku.

W toku badania i oceny ofert Zamawiający może żądać od Wykonawcy wyjaśnień dotyczących treści złożonej oferty, w tym zaofertowanej ceny.

Zamawiający udzieli zamówienia Wykonawcy, którego oferta zostanie uznana za najkorzystniejszą w danej części zamówienia.

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: termin płatności faktury

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 Pierś gotowana z kurczaka gat I pierś z indyka gotowana, min 56%mięsa ,woda,sól, typu Indykpol lub zamiennik kg 15,00
- 2 Kurczak filet gat I mięso świeże, nie mrożone, bez kości,zawartość tłuszczu nie więcej niż 10%, mięso bez nastrzyków kg 560
- 3 Udko z kurczaka gat I mięso świeże, nie mrożone, zawartość tłuszczu i tkanki łącznej nie więcej niż 10% kg 630
- 4 Mielone łopatkowe gat I mięso świeże,wieprzowe, nie mrożone, zawartość tłuszczu nie więcej niż 10%, mięso bez nastrzyków kg 730
- 5 Kości wędzone gat I kości wędzone wieprzowe kg 30
- 6 Wieprzowina schab b/kości gat I mięso świeże, nie mrożone, gruby ,jednolity, zawartość tłuszczu nie większa niż 10%, mięso bez nastrzyków kg 310
- 7 wieprzowina karkówka b/kości gat I mięso świeże, nie mrożone, zawartość tłuszczu i tkanki łącznej nie więcej niż 20%, mięso bez nastrzyków kg 320
- 8 Wieprzowina gat I mięso wieprzowe, nie mrożone, bez nastrzyków kg 300
- 9 Porcje rosółowe gat I mięso świeże, drobiowe, nie mrożone, zawartość tłuszczu i tkanki łącznej nie więcej niż 20%, mięso bez nastrzyków kg 1 200
- 10 Kielbasa szynkowa gat I mięso wieprzowe min 66%,woda,sól,w osłonce niejadalnej.Typu Madej Wróbel luz zamiennik kg 3
- 11 Kielbasa Łysecka gat I mięso wieprzowe min 63%,woda,sól,,osłona niejadalna.Typu Peklimar lub zamiennik kg 3
- 12 Kielbasa krakowska sucha wieprzowa gat I mięso wieprzowe min 57%mięsa,sól,woda.Typu JBB lub zamiennik kg 3
- 13 Kielbasa dębowa gat I Mięso wieprzowo-drobiowe,Mięso wieprzowe min 80% mięsa ,wędzone parzone,naturalne sładniki,lub zamiennik kg 320
- 14 Kielbasa Krotoszyńska gat I mięso wieprzowe min 77,7%, woda,sól.Typu JBB albo zamiennik kg 3
- 15 Wątróbka drobiowa gat I wątróbka drobiowa,bez konserwantów kg 120
- 16 Parówki z szynki 110g gat I mięso z szynki wieprzowej 95%,sól,przyprawy,cukier,białko wieprzowe.Typu Tarczyński lub zamiennik szt 360
- 17 Polędwica miodowa gat I woda,filet z kurczaka min 41,4%,skórki wieprzowe.Typu JBB lub zamiennik kg 4
- 18 Polędwica sopocka gat I mięso wieprzowe min. 71%,sól,woda,bez osłonki.Typu Viola lub zamiennik kg 4
- 19 Szynka Maryny gat I mięso drobiowe min 67%,woda,sól,osłonka niejadalna.Typu Polonus lub zamiennik kg 4
- 20 Rolada drobiowa gat I mięso drobiowe z kurczaka min 53%,woda,sól,,osłonka niejadalna. Typu Kraina Smaków lub zamiennik kg 3
- 21 Szynka od szwagra gat I mięso wieprzowe,sól,przyprawy.Typu Krakus lub zamiennik kg 5
- 22 Schab nie ze wsi gat I mięso wieprzowe,sól,przyprawy,lub zamiennik kg 3
- 23 Wędzonka krotoszyńska gat I mięso wieprzowe min 57%mięsa,sól,woda.Typu Peklimar lub zamiennik kg 4
- 24 Polędwica z majerankiem gat I mięso drobiowe min 67%,woda,sól,osłonka niejadalna. Lub zamiennik kg 3

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

4.2.8.) Zamówienie obejmuje opcje: Nie

4.2.10.) Okres realizacji zamówienia albo umowy ramowej: 11 miesiące

4.2.11.) Zamawiający przewiduje wznowienia: Nie

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

4.3.) Kryteria oceny ofert:

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

Cena (C) – waga 60%(pkt)

Termin płatności faktury – waga 40%(pkt)

Zasady oceny ofert w poszczególnych kryteriach:

Kryterium „Cena” - będzie rozpatrywane na podstawie ceny brutto za wykonanie przedmiotu zamówienia, podanej przez Wykonawcę

w Formularzu Oferty.

Zamawiający przyzna punkty wg następującego wzoru:

Cena (C) - waga 60%(pkt)

$C=C_{\min}/C_o \times 60 \text{ pkt}$

gdzie,

C_{\min} – cena brutto oferty najtańszej

C_o – cena brutto oferty ocenianej

Kryterium „ Termin płatności faktury”, będzie rozpatrywane na podstawie terminu płatności faktury podanego przez Wykonawcę w Formularzu Oferty. Najkrótszy możliwy termin płatności faktury wymagany przez Zamawiającego wynosi – 14 dni (warunek konieczny). Maksymalny okres terminu płatności faktury wynosi 30 dni.

Termin płatności faktury (G)- waga 40% (punktów)

Punkty w kryterium terminu płatności faktury (G) przedstawia poniższa tabela:

Lp. Termin płatności faktury (G) Liczba punktów

1. 14 dni 0

2. 30 dni 40

Za najkorzystniejszą zostanie uznana oferta z największą ilością punktów, stanowiących sumę punktów przyznanych w każdym kryterium z uwzględnieniem wagi procentowej danego kryterium, obliczonych wg wzoru:

$P=C +G$

gdzie,

C- liczba punktów przyznana ofercie ocenianej w kryterium „Cena”

G- liczba punktów przyznana ofercie ocenianej w kryterium „Termin płatności faktury”

P- liczba punktów przyznana ofercie ocenianej

Uzyskana liczba punktów w ramach danego kryterium zaokrąglona będzie do drugiego miejsca po przecinku.

W toku badania i oceny ofert Zamawiający może żądać od Wykonawcy wyjaśnień dotyczących treści złożonej oferty, w tym zaoferowanej ceny.

Zamawiający udzieli zamówienia Wykonawcy, którego oferta zostanie uznana za najkorzystniejszą w danej części zamówienia.

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: termin płatności faktury

4.3.6.) Waga: 40

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

Część 6

4.2.2.) Krótki opis przedmiotu zamówienia

1 Brokuł różyczki "bez szypulek, w całości, nie sklezione i bez glazury. Termin ważności nie może być krótszy niż 3 mies." 450g opak. 270

2 borówka "bez szypulek, w całości, nie sklezione i bez glazury. Termin ważności nie może być krótszy niż 3 mies." 2,5kg kg 15

3 włoszczyzna paski marchew, pietruszka,seler, por.Termin ważności niemoze być krótszy niż 3mies 450g opak. 120

4 Fasola szparagowa zielona cięta gat I bez szypulek, w całości, nie sklezione i bez glazury. Termin ważności nie może być krótszy niż 3 mies. 450g opak. 200

5 czarna porzeczka gat I bez szypulek, w całości, nie sklezione i bez glazury. Termin ważności nie może być krótszy niż 3 mies. 2,5kg opak. 50

6 Kalafior gat I bez szypulek, w całości, nie sklezione i bez glazury. Termin ważności nie może być krótszy niż 3 mies. 450g opak. 480

7 jeżyna gat I bez szypulek, w całości, nie sklezione i bez glazury. Termin ważności nie może być krótszy niż 3 mies. 2,5kg opak. 15

8 Mieszanka 7 składnikowa gat I bez szypulek, w całości, nie sklezione i bez glazury. Skład: marchew kostka, kalafior, fasola szparagowa, seler, brukselka, pasternak, por plastry. Termin ważności nie może być krótszy niż 3 mies. 450g opak. 280

9 mieszanka wieloowocowa gat I bez szypulek, w całości, nie sklezione i bez glazury. Skład: śliwka, truskawka, wiśnia, czarna i czerwona porzeczka. Termin ważności nie może być krótszy niż 3 mies. 2,5kg opak. 40

10 rabarbar pokrojony, czysty. Termin ważności nie może być krótszy niż 3mies. 2,5kg kg 60

11 Truskawka gat I bez szypulek, w całości, nie sklezione i bez glazury. Termin ważności nie może być krótszy niż 3 mies.

2,5kg szt 580

12 śliwka bez pestek,,nie sklejone,bez glazury. Termin ważności nie krótszy niż 3mies. 2,5kg szt 20

13 Maliny gat I bez szypulek, w całości, nie sklejone i bez glazury. Termin ważności nie może być krótszy niż 3 mies. 2,5kg szt 50

14 wiśnia bez pestek,nie sklejona, bez glazury. Termin ważności nie krótszy niż 3mies. 2,5kg szt 50

4.2.6.) Główny kod CPV: 15331100-8 - Warzywa świeże lub mrożone

4.2.8.) Zamówienie obejmuje opcje: Nie

4.2.10.) Okres realizacji zamówienia albo umowy ramowej: 11 miesiące

4.2.11.) Zamawiający przewiduje wznowienia: Nie

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

4.3.) Kryteria oceny ofert:

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

Cena (C) – waga 60%(pkt)

Termin płatności faktury – waga 40%(pkt)

Zasady oceny ofert w poszczególnych kryteriach:

Kryterium „Cena” - będzie rozpatrywane na podstawie ceny brutto za wykonanie przedmiotu zamówienia, podanej przez Wykonawcę w Formularzu Oferty.

Zamawiający przyzna punkty wg następującego wzoru:

Cena (C) - waga 60%(pkt)

$C=C_{min}/C_o \times 60 \text{ pkt}$

gdzie,

Cmin – cena brutto oferty najtańszej

Co – cena brutto oferty ocenianej

Kryterium „ Termin płatności faktury”, będzie rozpatrywane na podstawie terminu płatności faktury podanego przez Wykonawcę w Formularzu Oferty. Najkrótszy możliwy termin płatności faktury wymagany przez Zamawiającego wynosi – 14 dni (warunek konieczny). Maksymalny okres terminu płatności faktury wynosi 30 dni.

Termin płatności faktury (G)- waga 40% (punktów)

Punkty w kryterium terminu płatności faktury (G) przedstawia poniższa tabela:

Lp. Termin płatności faktury (G) Liczba punktów

1. 14 dni 0

2. 30 dni 40

Za najkorzystniejszą zostanie uznana oferta z największą ilością punktów, stanowiących sumę punktów przyznanych w każdym kryterium z uwzględnieniem wagi procentowej danego kryterium, obliczonych wg wzoru:

$P=C +G$

gdzie,

C- liczba punktów przyznana ofercie ocenianej w kryterium „Cena”

G- liczba punktów przyznana ofercie ocenianej w kryterium „Termin płatności faktury”

P- liczba punktów przyznana ofercie ocenianej

Uzyskana liczba punktów w ramach danego kryterium zaokrąglona będzie do drugiego miejsca po przecinku.

W toku badania i oceny ofert Zamawiający może żądać od Wykonawcy wyjaśnień dotyczących treści złożonej oferty, w tym zaoferowanej ceny.

Zamawiający udzieli zamówienia Wykonawcy, którego oferta zostanie uznana za najkorzystniejszą w danej części zamówienia.

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: termin płatności faktury

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 7

4.2.2.) Krótki opis przedmiotu zamówienia

- 1 Mintaj filet bez skóry ryby mrożone SHP/mrożone ciekłym azotem -glazura nie może przekraczać 5% a termin ważności nie krótszy niż 3 mies. Ryba bez ości. Może być zamiennik kg 460
 2 Paluszki rybne paluszki rybne panierowane z mintaja, wstępnie podsmażane. Filet z mintaja 53%, mąka przenna, przyprawy, olej rzepakowy kg 510
 3 tuńczyk w oleju tuńczyk,olej sojowy,sól,typu Graal lub zamiennik 170g 20
 4 Makrela w oleju filet z makreli,olej rzepakowy,sól,typu Łosoś lub zamiennik 170g 20

4.2.6.) Główny kod CPV: 15200000-0 - Ryby przetworzone i konserwowane

4.2.8.) Zamówienie obejmuje opcje: Nie

4.2.10.) Okres realizacji zamówienia albo umowy ramowej: 11 miesiące

4.2.11.) Zamawiający przewiduje wznowienia: Nie

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

4.3.) Kryteria oceny ofert:

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

Cena (C) – waga 60%(pkt)

Termin płatności faktury – waga 40%(pkt)

Zasady oceny ofert w poszczególnych kryteriach:

Kryterium „Cena” - będzie rozpatrywane na podstawie ceny brutto za wykonanie przedmiotu zamówienia, podanej przez Wykonawcę w Formularzu Oferty.

Zamawiający przyzna punkty wg następującego wzoru:

Cena (C) - waga 60%(pkt)

$C = C_{\min} / C_o \times 60 \text{ pkt}$

gdzie,

Cmin – cena brutto oferty najtańszej

Co – cena brutto oferty ocenianej

Kryterium „ Termin płatności faktury”, będzie rozpatrywane na podstawie terminu płatności faktury podanego przez Wykonawcę w Formularzu Oferty. Najkrótszy możliwy termin płatności faktury wymagany przez Zamawiającego wynosi – 14 dni (warunek konieczny). Maksymalny okres terminu płatności faktury wynosi 30 dni.

Termin płatności faktury (G)- waga 40% (punktów)

Punkty w kryterium terminu płatności faktury (G) przedstawia poniższa tabela:

Lp. Termin płatności faktury (G) Liczba punktów

1. 14 dni 0

2. 30 dni 40

Za najkorzystniejszą zostanie uznana oferta z największą ilością punktów, stanowiących sumę punktów przyznanych w każdym kryterium z uwzględnieniem wagi procentowej danego kryterium, obliczonych wg wzoru:

$P = C + G$

gdzie,

C- liczba punktów przyznana ofercie ocenianej w kryterium „Cena”

G- liczba punktów przyznana ofercie ocenianej w kryterium „Termin płatności faktury”

P- liczba punktów przyznana ofercie ocenianej

Uzyskana liczba punktów w ramach danego kryterium zaokrąglona będzie do drugiego miejsca po przecinku.

W toku badania i oceny ofert Zamawiający może żądać od Wykonawcy wyjaśnień dotyczących treści złożonej oferty, w tym zaoferowanej ceny.

Zamawiający udzieli zamówienia Wykonawcy, którego oferta zostanie uznana za najkorzystniejszą w danej części zamówienia.

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: termin płatności faktury

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 8**4.2.2.) Krótki opis przedmiotu zamówienia**

1 Jajka klasa A L od kur karmionych paszą bez GMO szt. 8 800

4.2.6.) Główny kod CPV: 03142300-1 - Jadalne produkty pochodzenia zwierzęcego

4.2.8.) Zamówienie obejmuje opcje: Nie

4.2.10.) Okres realizacji zamówienia albo umowy ramowej: 11 miesiące

4.2.11.) Zamawiający przewiduje wznowienia: Nie

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

4.3.) Kryteria oceny ofert:

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

Cena (C) – waga 60%(pkt)

Termin płatności faktury – waga 40%(pkt)

Zasady oceny ofert w poszczególnych kryteriach:

Kryterium „Cena” - będzie rozpatrywane na podstawie ceny brutto za wykonanie przedmiotu zamówienia, podanej przez Wykonawcę w Formularzu Oferty.

Zamawiający przyzna punkty wg następującego wzoru:

Cena (C) - waga 60%(pkt)

$C = C_{\min} / C_o \times 60 \text{ pkt}$

gdzie,

C_{\min} – cena brutto oferty najtańszej

C_o – cena brutto oferty ocenianej

Kryterium „Termin płatności faktury”, będzie rozpatrywane na podstawie terminu płatności faktury podanego przez Wykonawcę w Formularzu Oferty. Najkrótszy możliwy termin płatności faktury wymagany przez Zamawiającego wynosi – 14 dni (warunek konieczny). Maksymalny okres terminu płatności faktury wynosi 30 dni.

Termin płatności faktury (G)- waga 40% (punktów)

Punkty w kryterium terminu płatności faktury (G) przedstawia poniższa tabela:

Lp. Termin płatności faktury (G) Liczba punktów

1. 14 dni 0

2. 30 dni 40

Za najkorzystniejszą zostanie uznana oferta z największą ilością punktów, stanowiących sumę punktów przyznanych w każdym kryterium z uwzględnieniem wagi procentowej danego kryterium, obliczonych wg wzoru:

$P = C + G$

gdzie,

C- liczba punktów przyznana ofercie ocenianej w kryterium „Cena”

G- liczba punktów przyznana ofercie ocenianej w kryterium „Termin płatności faktury”

P- liczba punktów przyznana ofercie ocenianej

Uzyskana liczba punktów w ramach danego kryterium zaokrąglona będzie do drugiego miejsca po przecinku.

W toku badania i oceny ofert Zamawiający może żądać od Wykonawcy wyjaśnień dotyczących treści złożonej oferty, w tym zaoferowanej ceny.

Zamawiający udzieli zamówienia Wykonawcy, którego oferta zostanie uznana za najkorzystniejszą w danej części zamówienia.

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: termin płatności faktury

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 9

Art. 109 ust. 1 pkt 10

5.3.) Warunki udziału w postępowaniu: Nie

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

5.9.) Zamawiający przewiduje uzupełnienie przedmiotowych środków dowodowych: Nie

5.11.) Wykaz innych wymaganych oświadczeń lub dokumentów:

1. Pełnomocnictwo osoby lub osób podpisujących ofertę- jeżeli uprawnienie do podpisu nie wynika bezpośrednio z załączonych dokumentów

2. w przypadku złożenia oferty wspólnej- pełnomocnictwo udzielone liderowi

3. Zobowiązanie podmiotu udostępniającego zasoby- załącznik nr 5 lub inny podmiotowy środek dowodowy (jeżeli dotyczy)

4. Oświadczenie art. 117 ust. 4 PZP- wykonawcy wspólnie ubiegającego się o udzielenie - załącznik nr 6

5. Arkusze kalkulacyjne - załącznik nr 7

SEKCJA VI - WARUNKI ZAMÓWIENIA

6.1.) Zamawiający wymaga albo dopuszcza oferty wariantowe: Nie

6.3.) Zamawiający przewiduje aukcję elektroniczną: Nie

6.4.) Zamawiający wymaga wadium: Nie

6.5.) Zamawiający wymaga zabezpieczenia należytego wykonania umowy: Nie

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

w przypadku złożenia oferty wspólnej do oferty należy załączyć pełnomocnictwo udzielone liderowi oraz oświadczenie z art. 117 ust.4 załącznik nr 6 do SWZ

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:

szczegóły znajdują się w załączniku nr 4 do SWZ projektowane postanowienia umowy

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

SEKCJA VIII – PROCEDURA

8.1.) Termin składania ofert: 2024-01-16 08:00

8.2.) Miejsce składania ofert: www.ezamowienia.gov.pl

8.3.) Termin otwarcia ofert: 2024-01-16 09:00

8.4.) Termin związania ofertą: do 2024-02-14