

**Ogłoszenie o zamówieniu
Dostawy**

Dostawa żywności na potrzeby Domu Pomocy Społecznej "Zacisze" z podziałem na 9 części (od 01.01.2024 do 30.06.2024)

SEKCJA I - ZAMAWIAJĄCY

1.1.) Rola zamawiającego

Postępowanie prowadzone jest samodzielnie przez zamawiającego

1.2.) Nazwa zamawiającego: DOM POMOCY SPOŁECZNEJ "ZACISZE"

1.4) Krajowy Numer Identyfikacyjny: REGON 000686641

1.5) Adres zamawiającego

1.5.1.) Ulica: ul. Traktorzystów 42

1.5.2.) Miejscowość: Katowice

1.5.3.) Kod pocztowy: 40-695

1.5.4.) Województwo: śląskie

1.5.5.) Kraj: Polska

1.5.6.) Lokalizacja NUTS 3: PL22A - Katowicki

1.5.7.) Numer telefonu: 32 202 54 32

1.5.9.) Adres poczty elektronicznej: przetargi@dpszacisze.katowice.pl

1.5.10.) Adres strony internetowej zamawiającego: <https://www.biuletyn.abip.pl/dpszacisze/>

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

1.7.) Przedmiot działalności zamawiającego: Inna działalność

Jednostka sektora finansów publicznych - jednostka budżetowa

SEKCJA II – INFORMACJE PODSTAWOWE

2.1.) Ogłoszenie dotyczy:

Zamówienia publicznego

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

2.3.) Nazwa zamówienia albo umowy ramowej:

Dostawa żywności na potrzeby Domu Pomocy Społecznej "Zacisze" z podziałem na 9 części (od 01.01.2024 do 30.06.2024)

2.4.) Identyfikator postępowania: ocds-148610-2b98c4da-7a48-11ee-a60c-9ec5599dddc1

2.5.) Numer ogłoszenia: 2023/BZP 00500021

2.6.) Wersja ogłoszenia: 01

2.7.) Data ogłoszenia: 2023-11-17

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

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

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

2.16.) Tryb udzielenia zamówienia wraz z podstawą prawną

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

SEKCJA III – UDOSTĘPNIANIE DOKUMENTÓW ZAMÓWIENIA I KOMUNIKACJA

3.1.) Adres strony internetowej prowadzonego postępowania

<https://ezamowienia.gov.pl/mp-client/search/list/ocds-148610-2b98c4da-7a48-11ee-a60c-9ec5599dddc1>

3.2.) Zamawiający zastrzega dostęp do dokumentów zamówienia: Nie

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

3.5.) Informacje o środkach komunikacji elektronicznej, przy użyciu których zamawiający będzie komunikował się z wykonawcami - adres strony internetowej: W postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego komunikacja między Zamawiającym a Wykonawcami odbywa się przy użyciu Platformy e-Zamówienia, która jest dostępna pod adresem: <https://ezamowienia.gov.pl>

3.6.) Wymagania techniczne i organizacyjne dotyczące korespondencji elektronicznej: 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”.

Sposób sporządzenia dokumentów elektronicznych lub dokumentów elektronicznych będących kopią elektroniczną treści zapisanej w postaci papierowej (cyfrowe odwzorowania) musi być zgodny z wymaganiami określonymi w rozporządzeniu Prezesa Rady Ministrów w sprawie wymagań dla dokumentów elektronicznych.

Dokumenty elektroniczne, o których mowa w § 2 ust. 1 rozporządzenia Prezesa Rady Ministrów w sprawie wymagań dla dokumentów elektronicznych, sporządza się w postaci elektronicznej, w formatach danych określonych w przepisach rozporządzenia Rady Ministrów w sprawie Krajowych Ram Interoperacyjności, z uwzględnieniem rodzaju przekazywanych danych. Informacje, oświadczenia lub dokumenty, inne niż wymienione w § 2 ust. 1 rozporządzenia Prezesa Rady Ministrów w sprawie wymagań dla dokumentów elektronicznych, przekazywane w postępowaniu sporządza się w postaci elektronicznej:

a) w formatach danych określonych w przepisach rozporządzenia Rady Ministrów w sprawie Krajowych Ram Interoperacyjności lub
b) jako tekst wpisany bezpośrednio do wiadomości przekazywanej przy użyciu „Formularza do komunikacji”

We wszelkiej korespondencji związanej z niniejszym postępowaniem Zamawiający i Wykonawcy posługują się numerem sprawy KP.260.2.2023. W przypadkach uniemożliwiających komunikację zamawiającego z Wykonawcami za pośrednictwem platformy e-zamówienia Zamawiający dopuszcza możliwość komunikowania się za pomocą poczty elektronicznej adres email: przetargi@dpszacisze.katowice.pl (nie dotyczy składania ofert)

Pytania Wykonawców o wyjaśnienie treści SWZ nie muszą być składane z uwzględnieniem powyższych rozporządzeń ani nie muszą być podpisane kwalifikowanym podpisem elektronicznym lub podpisem zaufanym lub podpisem osobistym.

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

3.12.) Oferta - katalog elektroniczny: Nie dotyczy

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

polski

3.15.) RODO (obowiązek informacyjny): Szczegóły zawiera SWZ rozdz. 37

3.16.) RODO (ograniczenia stosowania): Szczegóły zawiera SWZ rozdz. 37

SEKCJA IV – PRZEDMIOT ZAMÓWIENIA

4.1.) Informacje ogólne odnoszące się do przedmiotu zamówienia.

4.1.1.) Przed wszczęciem postępowania przeprowadzono konsultacje rynkowe: Nie

4.1.2.) Numer referencyjny: KP.260.2.2023

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: 9

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 uwzględni aspekty społeczne, środowiskowe lub etykiety w opisie przedmiotu zamówienia: Nie

4.2. Informacje szczegółowe odnoszące się do przedmiotu zamówienia:

Część 1

4.2.2.) Krótki opis przedmiotu zamówienia

1. Boczek wędzony parzony 35 kg
2. Flaki wołowe – krojone 75 kg
3. Golonka wieprzowa 20 kg
4. Nogi wieprzowe 20 kg
5. Łopatka wieprzowa b/k 90 kg
6. Wołowe z kością – szponder 50 kg
7. Gulaszowe wołowe ekstra 40 kg
8. Goleń wołowa b/k 35 kg
9. Karczek wieprzowy b/k 65 kg
10. Żeberka wieprzowe mięsne paski 50 kg
11. Słonina 8 kg
12. Ozory wieprzowe 40 kg
13. Schab wieprzowy b/k 50 kg
14. Wołowina b/k zrazowa górna 10 kg

4.2.6.) Główny kod CPV: 15110000-2 - Mięso

4.2.8.) Zamówienie obejmuje opcje: Nie

4.2.10.) Okres realizacji zamówienia albo umowy ramowej: od 2024-01-01 do 2024-06-30

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: Ocena ofert zostanie dokonana wg następującego wzoru (odpowiednio dla każdej części):

najniższa cena spośród nieodrzuconych ofert

$P = (\text{-----} \times \text{waga})$

cena oferty ocenianej

gdzie:

P - oznacza ilość punktów przyznanych ofercie w kryterium nr 1 „cena oferty”,

waga - stanowi procentowe znaczenie kryterium nr 1

Zamawiający zastosuje zaokrąglenie wyniku do dwóch miejsc po przecinku.

Za najkorzystniejszą w danej części zostanie uznana oferta, która spośród ofert niepodlegających odrzuceniu uzyska największą ilość punktów i tę ofertę Zamawiający wybierze do realizacji zamówienia. Pozostałe oferty otrzymają odpowiednio mniej punktów, wg powyższego wzoru.

4.3.2.) Sposób określania wagi kryteriów oceny ofert: Procentowo

4.3.3.) Stosowane kryteria oceny ofert: Wyłącznie kryterium ceny

Kryterium 1

4.3.5.) Nazwa kryterium: Cena

4.3.6.) Waga: 100

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

Kurczaki 200 kg

Filet z kurczaka 190 kg

Podudzie-pałka z kurczaka 225 kg

Filet z indyka 50 kg

Skrzydła z kurczaka 130 kg

Żołądki z kurczaka 25 kg

Żołądki z indyka 15 kg

Udziec z kurczaka b/k i skóry 30 kg

Wątroba drobiowa 40 kg

4.2.6.) Główny kod CPV: 15112000-6 - Drób

4.2.8.) Zamówienie obejmuje opcje: Nie

4.2.10.) Okres realizacji zamówienia albo umowy ramowej: od 2024-01-01 do 2024-06-30

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: Ocena ofert zostanie dokonana wg następującego wzoru (odpowiednio dla każdej części):

najniższa cena spośród nieodrzuconych ofert

$$P = \left(\frac{\text{cena oferty ocenianej}}{\text{cena oferty ocenianej}} \right) \times \text{waga}$$

gdzie:

P - oznacza ilość punktów przyznanych ofercie w kryterium nr 1 „cena oferty”,
waga - stanowi procentowe znaczenie kryterium nr 1

Zamawiający zastosuje zaokrąglenie wyniku do dwóch miejsc po przecinku.

Za najkorzystniejszą w danej części zostanie uznana oferta, która spośród ofert niepodlegających odrzuceniu uzyska największą ilość punktów i tę ofertę Zamawiający wybierze do realizacji zamówienia. Pozostałe oferty otrzymają odpowiednio mniej punktów, wg powyższego wzoru.

4.3.2.) Sposób określania wagi kryteriów oceny ofert: Procentowo

4.3.3.) Stosowane kryteria oceny ofert: Wyłącznie kryterium ceny

Kryterium 1

4.3.5.) Nazwa kryterium: Cena

4.3.6.) Waga: 100

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

Kiełbasa podwawelska 65% mięsa 100 kg
Kiełbasa senacka 40 kg
Parówka gruba 50% mięsa 120 kg
Parówka drobiowa naturalna cienka 50 kg
Serdelki drobiowe 50% mięsa 40 kg
Winerki wieprzowe 15 kg
Kiełbaski drobiowe 15 kg
Mortadela na bazie mięsa wieprzowego drobno zmielonego z przyprawami 40 kg
Kiełbasa szynkowa 65% mięsa 75 kg
Szynka wp. gotowana 80% mięsa 75 kg
Filet maślany z piersi indyka 77% b/skóry, parzony o wysokiej zawartości białka 30 kg
Szynka z indyka po staropolsku 10 kg
Szynka wp. domowa 80% mięsa 40 kg
Połędwica sopocka 50 kg
Szynka wp. ze spichrza 80% mięsa 40 kg
Szynka wp. z liściem 80% mięsa 65 kg
Kaszanka 70 kg
Krotoszyńska parzona 30 kg
Szynka konserwowa 70 kg
Salceson z indyka 20 kg
Kiełbasa biała parzona 40 kg
Paszтетowa drobiowa z dodatkiem wieprzowiny-surowce drobiowa 40% surowce wieprz. 40% 40 kg
Mielonka wieprzowa 40 kg
Salceson włoski 20 kg
Krakowska parzona 50 kg
Żywiecka pieczona 65 kg
Pieczeń drobiowa 30 kg
Schab pieczony 60 kg

Polędwica z kurczaka 25 kg
 Szyńka wędzona z fileta z kurczaka 90% mięsa 50 kg
 Indyk w galarecie 60 kg
 Szyńka krucha parzona 81% mięsa wieprzowego 25 kg
 Pasztet pieczony-mięso 75% w tym mięso z kurczaka 41% mięso wieprz. 34% 50 kg
 Kielbasa śląska 65% mięsa 20 kg
 Filet maślany z fileta z piersi kurczaka 85%,b/skóry, parzony 50 kg
 Wędlina kminkowa 65% mięsa 50 kg

4.2.6.) Główny kod CPV: 15131130-5 - Wędliny

4.2.8.) Zamówienie obejmuje opcje: Nie

4.2.10.) Okres realizacji zamówienia albo umowy ramowej: od 2024-01-01 do 2024-06-30

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: Ocena ofert zostanie dokonana wg następującego wzoru (odpowiednio dla każdej części):

najniższa cena spośród nieodrzuconych ofert

$$P = \left(\frac{\text{cena oferty ocenianej}}{\text{cena oferty ocenianej}} \right) \times \text{waga}$$

gdzie:

P - oznacza ilość punktów przyznanych ofercie w kryterium nr 1 „cena oferty”,
 waga - stanowi procentowe znaczenie kryterium nr 1

Zamawiający zastosuje zaokrąglenie wyniku do dwóch miejsc po przecinku.

Za najkorzystniejszą w danej części zostanie uznana oferta, która spośród ofert niepodlegających odrzuceniu uzyska największą ilość punktów i tę ofertę Zamawiający wybierze do realizacji zamówienia. Pozostałe oferty otrzymają odpowiednio mniej punktów, wg powyższego wzoru.

4.3.2.) Sposób określania wagi kryteriów oceny ofert: Procentowo

4.3.3.) Stosowane kryteria oceny ofert: Wyłącznie kryterium ceny

Kryterium 1

4.3.5.) Nazwa kryterium: Cena

4.3.6.) Waga: 100

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

Brukselka gat. I 20 kg
 Brokuły gat. I 100 kg
 Barszcz ukraiński gat. I 15 kg
 Fasola szparagowa zielona gat. I 50 kg
 Fasola szparagowa żółta gat. I 50 kg
 Marchew kostka gat. I 15 kg
 Mieszanka 7- składnikowa gat. I 50 kg
 Szpinak gat. I 50 kg
 Kalafior gat. I 60 kg
 Włoszczyzna paski gat. I 120 kg
 Bukiet kwiatowy warzyw gat. I 100 kg
 Mieszanka kompotowa gat. I 350 kg
 Wiśnia drylowana gat. I 20 kg
 Truskawka mrożona gat. I 40 kg
 Śliwka drylowana gat. I 20 kg
 Placki ziemniaczane 1.0kg 25 szt.
 Pierogi z mięsem (mięso wołowe gotowane 13%, mięso wp. gotowane 10,6%, bez konserwantów z dodatkiem suszonych warzyw) typu Alex-Pol lub równoważne 40 kg

Pierogi ze szpinakiem (szpinak 55%, bez konserwantów) typu Alex-Pol lub równoważne 40 kg
 Pierogi z serem (ser twarogowy 33,6% bez konserwantów) typu Alex-Pol lub równoważne 40 kg
 Pierogi z serem i truskawkami (ser twarogowy półtł. 19%, truskawki 9,7% bez konserwantów) typu Alex-Pol lub równoważne 40 kg
 Pyzy ziemniaczane (ziemniaki gotowane 65%) typu Alex-Pol lub równoważne 50 kg
 Pyzy ziemniaczane z mięsem (mięso gotowane: wołowe 6,5%, wp. 5,3% z suszonymi warzywami) typu Alex-Pol lub równoważne 50 kg
 Pierogi ruskie (ziemniaki gotowane 25%, ser twarogowy półtłusty 8,4% bez konserwantów) typu Alex-Pol lub równoważne 30 kg
 Uszka z mięsem (mięso gotowane: wołowe 10%, wp. 8% z suszonymi warzywami bez konserwantów) typu Alex-Pol lub równoważne 25 kg
 Kluski śląskie (ziemniaki gotowane 63%, skrobia ziemniaczana, płatki ziemniaczane 5,4%) typu Alex-Pol lub równoważne 30 kg
 Knedle z truskawkami (ziemniaki gotowane 59%, truskawki 16,5%) typu Alex-Pol lub równoważne 50 kg
 Malina cała 95% 30 kg
 Jagoda czarna 20 kg

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: od 2024-01-01 do 2024-06-30

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: Ocena ofert zostanie dokonana wg następującego wzoru (odpowiednio dla każdej części):

najniższa cena spośród nieodrzuconych ofert

$$P = \left(\frac{\text{cena oferty ocenianej}}{\text{cena oferty ocenianej}} \right) \times \text{waga}$$

cena oferty ocenianej

gdzie:

P - oznacza ilość punktów przyznanych ofercie w kryterium nr 1 „cena oferty”,

waga - stanowi procentowe znaczenie kryterium nr 1

Zamawiający zastosuje zaokrąglenie wyniku do dwóch miejsc po przecinku.

Za najkorzystniejszą w danej części zostanie uznana oferta, która spośród ofert niepodlegających odrzuceniu uzyska największą ilość punktów i tę ofertę Zamawiający wybierze do realizacji zamówienia. Pozostałe oferty otrzymają odpowiednio mniej punktów, wg powyższego wzoru.

4.3.2.) Sposób określania wagi kryteriów oceny ofert: Procentowo

4.3.3.) Stosowane kryteria oceny ofert: Wyłącznie kryterium ceny

Kryterium 1

4.3.5.) Nazwa kryterium: Cena

4.3.6.) Waga: 100

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

Dżem truskawkowy (100g owoców/na 100g dżemu) 220g 100 szt.
 Dżem czarna porzeczka (100g owoców/na 100g dżemu) 220g 100 szt.
 Dżem wiśniowy (100g owoców/na 100g dżemu) 220g 100 szt.
 Dżem morelowy (100g owoców/na 100g dżemu) 220g 100 szt.
 Dżem brzoskwiniowy (100g owoców/na 100g dżemu) 220g 50 szt.
 Powidła śliwkowe 240g 25 szt.
 Jogurt naturalny 150g 750 szt.
 Jogurt naturalny grecki 400g 125 szt.
 Jogurt owocowy 150g 1000 szt.
 Kefir 200g 1150 szt.

Masło extra 82% tł. 200g 2850 szt.
 Mleko 2% 0,9 l - folia 5500 szt.
 Mleko 2% 1,0 - karton 100 szt.
 Mleko zagęszczone niesłodzone 500g 4%tł. 60 szt.
 Margaryna mleczna 250g 400 szt.
 Olej 1,0 l rzepakowy 70 szt.
 Ser mascarpone 250g 10 szt.
 Pasztet drobiowy 50g 1000 szt.
 Ser żółty twardy salami kl. I 60 kg
 Ser żółty pełnotłusty typ holendersko-szwajcarski kl. I 25 kg
 Ser topiony kremowy 100g 2000 szt.
 Ser homogenizowany naturalny 150g 800 szt.
 Ser twarogowy kanapkowy 150g 200 szt.
 Śmietana 18% 200g 500 szt.
 Twaróg półtłusty 250 kg
 Ser homogenizowano owocowy 150g 1750 szt.
 Twaróg ziarnisty 200g 360 szt.
 Ser domowy smażony chudy 60 kg
 Śmietana spray 250g 25 szt.
 Kaszka mleczna 150g 350 szt.
 Śmietana 36% 500g 200 szt.
 Deser serniczkowy 150g 50 szt.
 Ser pleśniowy camembert 120g 25 szt.
 Masło roślinne kubek 500g 40 kg
 Ser żółty pełnotłusty typ holenderski kl. I 150 szt.
 Ser śmietankowy do smarowania - różne smaki 135g 40 op.
 Ser topiony 140g -8szt.(różne smaki) 500 szt.
 Ser naturalny (mleko pasteryzowane, kultury bakterii mleczarskich) typu bieluch lub równoważny 150g 500 szt.
 Deser na bazie maślanki-różne smaki (maślanka 60%) typu Mlekpól lub równoważne 170g 500 szt.
 Dżem 25g 400 szt.

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

4.2.7.) Dodatkowy kod CPV:

15332290-3 - Dżemy

15400000-2 - Oleje i tłuszcze zwierzęce lub roślinne

4.2.8.) Zamówienie obejmuje opcje: Nie

4.2.10.) Okres realizacji zamówienia albo umowy ramowej: od 2024-01-01 do 2024-06-30

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: Ocena ofert zostanie dokonana wg następującego wzoru (odpowiednio dla każdej części):

najniższa cena spośród nieodrzuconych ofert

$$P = \left(\frac{\text{cena oferty ocenianej}}{\text{cena oferty ocenianej}} \right) \times \text{waga}$$

gdzie:

P - oznacza ilość punktów przyznanych ofercie w kryterium nr 1 „cena oferty”,
 waga - stanowi procentowe znaczenie kryterium nr 1

Zamawiający zastosuje zaokrąglenie wyniku do dwóch miejsc po przecinku.

Za najkorzystniejszą w danej części zostanie uznana oferta, która spośród ofert niepodlegających odrzuceniu uzyska największą ilość punktów i tę ofertę Zamawiający wybierze do realizacji zamówienia. Pozostałe oferty otrzymają odpowiednio mniej punktów, wg powyższego wzoru.

4.3.2.) Sposób określania wagi kryteriów oceny ofert: Procentowo

4.3.3.) Stosowane kryteria oceny ofert: Wyłącznie kryterium ceny

Kryterium 1

4.3.5.) Nazwa kryterium: Cena

4.3.6.) Waga: 100

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

Bułka tarta 30 kg
 Bułka pszenna 50 g 8000 szt.
 Baton 400 g 4 szt.
 Chleb mieszany 1.0 kg 3100 szt.
 Chałki 350 g 1100 szt.
 Chleb razowy z mąki żytniej 800 g 125 szt.
 Ciasto jogurtowe z owocami 40 kg
 Ciasto serowo-wiśniowe 40 kg
 Babka piaskowa 40 kg
 Drożdżówki 80-100 g (ser,budyń,marmolada) 500 szt.
 Sernik na drożdżowym spodzie 40 kg
 Sernik firmowy 40 kg
 Szarlotka na cieście kruchym 40 kg

4.2.6.) Główny kod CPV: 15811000-6 - Pieczywo

4.2.8.) Zamówienie obejmuje opcje: Nie

4.2.10.) Okres realizacji zamówienia albo umowy ramowej: od 2024-01-01 do 2024-06-30

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: Ocena ofert zostanie dokonana wg następującego wzoru (odpowiednio dla każdej części):

najniższa cena spośród nieodrzuconych ofert

$$P = \left(\frac{\text{cena oferty ocenianej}}{\text{cena oferty ocenianej}} \right) \times \text{waga}$$

gdzie:

P - oznacza ilość punktów przyznanych ofercie w kryterium nr 1 „cena oferty”,
 waga - stanowi procentowe znaczenie kryterium nr 1

Zamawiający zastosuje zaokrąglenie wyniku do dwóch miejsc po przecinku.

Za najkorzystniejszą w danej części zostanie uznana oferta, która spośród ofert niepodlegających odrzuceniu uzyska największą ilość punktów i tę ofertę Zamawiający wybierze do realizacji zamówienia. Pozostałe oferty otrzymają odpowiednio mniej punktów, wg powyższego wzoru.

4.3.2.) Sposób określania wagi kryteriów oceny ofert: Procentowo

4.3.3.) Stosowane kryteria oceny ofert: Wyłącznie kryterium ceny

Kryterium 1

4.3.5.) Nazwa kryterium: Cena

4.3.6.) Waga: 100

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

Budyń bez cukru i sztucznych barwników 40g 400 szt.
 Bazylia 20g 25 szt.
 Zioła prowansalskie 20g 25 szt.

Lubczyk 20g 25 szt.
Herbatniki Petit Beurre 100g 250 szt.
Cynamon 15g 75 szt.
Cukier 750 kg
Cukier puder 6 kg
Ciastka w czekoladzie mlecznej 35% 24 kg
Ciastka kruche o smaku maślanym 12 kg
Cynamon laski 20g 5 szt.
Cukier wanilinowy 16g 75 szt.
Czekolada mleczna 100g 30% kakao 100 szt.
Czekolada gorzka 100g 60% kakao 150 szt.
Ciastka b/c 70-125g 450 szt.
Przyprawa do piernika 20g 10 szt.
Soda oczyszczona 35% 10 szt.
Gałka muszkatołowa 10g 10 szt.
Galaretka owocowa 75g 175 szt.
Herbata czarna expressowa z naturalnym aromatem 50 szt. typu Lipton lub równoważna 30 szt.
Herbata czarna liściasta 100g 500 szt.
Imbir 20g 10 szt.
Kminek mielony 20 g 50 szt.
Kasza jęczmienna średnia 40 kg
Kasza gryczana 50 kg
Kasza manna 75 kg
Kawa zbożowa rozpuszczalna (zboża 78% - jęczmień, żyto, cykorja) typu Inka lub równoważna 225 szt.
Kleik ryżowy 160 g 20 szt.
Kisiel 40 g 400 szt.
Kawa naturalna rozpuszczalna klasyczna 200g typu Nescafe lub równoważna 50 szt.
Liść laurowy 10 g 30 szt.
Makaron nitki cięte Filini 75 kg
Makaron gwiazdka 40 kg
Makaron świderki, łazanka kolanka, muszelka 100% durum 125 kg
Mąka pszenna 130 kg
Musztarda 210 g 200 szt.
Majeranek 10 g 50 szt.
Majonez 400ml 25 szt.
Mąka ziemniaczana 50 kg
Przyprawa w płynie do zup i drugich dań 1 kg 30 szt.
Miód wielokwiatowy 25 g 1500 szt.
Miód sztuczny 380g 5 szt.
Napój kakaowy granulowany 300g 100 szt.
Kakao naturalne 100 g 30 szt.
Ocet spirytusowy 500 ml 15 szt.
Pieprz ziołowy 20g 30 szt.
Pieprz czarny mielony 20 g 125 szt.
Płatki kukurydziane 250g 100 szt.
Płatki owsiane 500g 125 szt.
Pierniki w czekoladzie 30% kakao 30 kg
Proszek do pieczenia 30g 50 szt.
Papryka mielona słodka 20g 65 szt.
Ryż biały długo ziarnisty 100 kg
Sól 110 kg
Suchary b/c 285 g 40 szt.
Przyprawa do potraw 200g 40 szt.
Wafle w czekoladzie mlecznej 35% 24 kg
Wafle z nadzieniem 24 kg
Wafle w czekoladzie 40g 300 szt.
Ziele angielskie 15g 50 szt.
Curry 10 szt.
Listki waflowe b/c 38g 75 szt.
Krakersy mix. drobne 90g 500 szt.
Wafle z nadzieniem b/cukru, glutenu, laktozy 95g 80 szt.
Ciastka biszkoptowe z galaretką w czekoladzie 30 kg
Goździki całe 10g 5 szt.
Żelatyna 50 g 80 szt.

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: od 2024-01-01 do 2024-06-30

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: Ocena ofert zostanie dokonana wg następującego wzoru (odpowiednio dla każdej części):

najniższa cena spośród nieodrzuconych ofert

$$P = \left(\frac{\text{cena oferty ocenianej}}{\text{cena oferty ocenianej}} \right) \times \text{waga}$$

gdzie:

P - oznacza ilość punktów przyznanych ofercie w kryterium nr 1 „cena oferty”,

waga - stanowi procentowe znaczenie kryterium nr 1

Zamawiający zastosuje zaokrąglenie wyniku do dwóch miejsc po przecinku.

Za najkorzystniejszą w danej części zostanie uznana oferta, która spośród ofert niepodlegających odrzuceniu uzyska największą ilość punktów i tę ofertę Zamawiający wybierze do realizacji zamówienia. Pozostałe oferty otrzymają odpowiednio mniej punktów, wg powyższego wzoru.

4.3.2.) Sposób określania wagi kryteriów oceny ofert: Procentowo

4.3.3.) Stosowane kryteria oceny ofert: Wyłącznie kryterium ceny

Kryterium 1

4.3.5.) Nazwa kryterium: Cena

4.3.6.) Waga: 100

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

Makrela wędzona 50 kg
 Miruna b/s SHP 80 kg
 Dorsz atlantycki (czarniak) SHP 35 kg
 Filet śledziowy ala matjas 56 kg
 Filet śledziowy opiekany 50 kg
 Filet śledziowy w pomidorach 170 g 250 szt
 Filet z makreli w pomidorach 170 g 250 szt
 Tuńczyk w kawałkach w oleju 170g 100 szt.
 Tuńczyk w sosie własnym 170g 100 szt.
 Karp patroszony bez głowy 35 kg
 Paprykarz szczeciński 135g 200 szt.

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: od 2024-01-01 do 2024-06-30

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: Ocena ofert zostanie dokonana wg następującego wzoru (odpowiednio dla każdej części):

najniższa cena spośród nieodrzuconych ofert

$$P = \left(\frac{\text{cena oferty ocenianej}}{\text{cena oferty ocenianej}} \right) \times \text{waga}$$

gdzie:

P - oznacza ilość punktów przyznanych ofercie w kryterium nr 1 „cena oferty”,
waga - stanowi procentowe znaczenie kryterium nr 1

Zamawiający zastosuje zaokrąglenie wyniku do dwóch miejsc po przecinku.

Za najkorzystniejszą w danej części zostanie uznana oferta, która spośród ofert niepodlegających odrzuceniu uzyska największą ilość punktów i tę ofertę Zamawiający wybierze do realizacji zamówienia. Pozostałe oferty otrzymają odpowiednio mniej punktów, wg powyższego wzoru.

4.3.2.) Sposób określania wagi kryteriów oceny ofert: Procentowo

4.3.3.) Stosowane kryteria oceny ofert: Wyłącznie kryterium ceny

Kryterium 1

4.3.5.) Nazwa kryterium: Cena

4.3.6.) Waga: 100

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 9

4.2.2.) Krótki opis przedmiotu zamówienia

1. Jajka dezynfekowane promieniami UV rozmiar L (63g-73g) 8000 szt.

4.2.6.) Główny kod CPV: 03142500-3 - Jaja

4.2.8.) Zamówienie obejmuje opcje: Nie

4.2.10.) Okres realizacji zamówienia albo umowy ramowej: od 2024-01-01 do 2024-06-30

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: Ocena ofert zostanie dokonana wg następującego wzoru (odpowiednio dla każdej części):

najniższa cena spośród nieodrzuconych ofert

$$P = \left(\frac{\text{cena oferty ocenianej}}{\text{cena oferty ocenianej}} \right) \times \text{waga}$$

gdzie:

P - oznacza ilość punktów przyznanych ofercie w kryterium nr 1 „cena oferty”,
waga - stanowi procentowe znaczenie kryterium nr 1

Zamawiający zastosuje zaokrąglenie wyniku do dwóch miejsc po przecinku.

Za najkorzystniejszą w danej części zostanie uznana oferta, która spośród ofert niepodlegających odrzuceniu uzyska największą ilość punktów i tę ofertę Zamawiający wybierze do realizacji zamówienia. Pozostałe oferty otrzymają odpowiednio mniej punktów, wg powyższego wzoru.

4.3.2.) Sposób określania wagi kryteriów oceny ofert: Procentowo

4.3.3.) Stosowane kryteria oceny ofert: Wyłącznie kryterium ceny

Kryterium 1

4.3.5.) Nazwa kryterium: Cena

4.3.6.) Waga: 100

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

5.3.) Warunki udziału w postępowaniu: Nie

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

5.7.) Wykaz podmiotowych środków dowodowych na potwierdzenie spełniania warunków udziału w postępowaniu:

Zamawiający wymaga złożenia do oferty oświadczenia o którym mowa w art. 125 ust. 1 ustawy Pzp o niepodleganiu wykluczeniu z postępowania w zakresie jak we wzorze oświadczenia, który stanowi załącznik nr 3 do SWZ. Oświadczenie stanowi dowód potwierdzający brak podstaw wykluczenia z postępowania na dzień składania ofert.

5.8.) Wykaz przedmiotowych środków dowodowych:

Ofertę składa się na Formularzu Ofertowym (udostępnionym przez Zamawiającego na Platformie e-Zamówienia i zamieszczonym w podglądzie postępowania w zakładce „Informacje podstawowe”). Wraz z formularzem ofertowym Wykonawca jest zobowiązany złożyć:

1) Wypełniony FORMULARZ OFERTOWY - SYSTEMOWY który stanowi Załącznik nr 2

Do oferty należy dołączyć aktualne dokumenty potwierdzające status prawny Wykonawcy, np. odpis z właściwego rejestru lub z centralnej ewidencji i informacji

o działalności gospodarczej. Oferta nie musi zawierać tych dokumentów w przypadku wskazania przez Wykonawcę, że są one dostępne w formie elektronicznej pod określonymi adresami internetowymi ogólnodostępnymi i bezpłatnymi baz danych. FORMULARZ OFERTOWY musi zawierać oświadczenie Wykonawcy w zakresie wypełnienia obowiązków informacyjnych przewidzianych w art. 13 lub art. 14 RODO.

2) FORMULARZ CENOWY – stanowiący Załącznik nr 1 SWZ; formularz cenowy powinien być wypełniony w zależności od części zamówienia, na którą składana jest oferta.

Wykonawca składający ofertę na daną część zobowiązany jest zaferować pełny asortyment (wszystkie produkty) objęty niniejszą częścią w ilościach wymaganych przez Zamawiającego, pominięcie, usunięcie lub przekreślenie produktu może stanowić o niezgodności oferty z treścią SWZ i stanowić podstawę do odrzucenia oferty.

Wykonawca jest zobowiązany spełniać wymogi Polskich Norm, zasad GMP/GHP

(Dobra Praktyka Produkcyjna, Dobra Praktyka Higieniczna) systemu HACCP, spełniać wymogi określone w ustawie z dnia 25 sierpnia 2006 r o bezpieczeństwie żywności i żywnieniu (Dz.U. z 2022r poz.2132)

3) OŚWIADCZENIE O NIEPODLEGANIU WYKLUCZENIU, o którym mowa w art. 125 ust. 1 ustawy Pzp, w zakresie wskazanym przez Zamawiającego – wypełniony Załącznik nr 3 do SWZ stanowiący oświadczenie dotyczące odpowiednio: Wykonawcy; każdego ze współników konsorcjum (w przypadku składania oferty wspólnej) oraz każdego ze współników spółki cywilnej.

4) OŚWIADCZENIE WYKONAWCY w zakresie przeciwdziałania wspierania agresji na Ukrainę oraz służące ochronie bezpieczeństwa narodowego – w zakresie wskazanym przez Zamawiającego – wypełniony Załącznik nr 5 do SWZ stanowiący oświadczenie dotyczące odpowiednio: Wykonawcy; każdego ze współników konsorcjum (w przypadku składania oferty wspólnej) oraz każdego ze współników spółki cywilnej.

5) PEŁNOMOCNICTWO ustanowione do reprezentowania Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia publicznego (jeżeli dotyczy).

W przypadku składania oferty wspólnej przez kilku przedsiębiorców

(tzw. Konsorcjum) współnicy muszą ustanowić pełnomocnika do reprezentowania ich w postępowaniu o udzielenie zamówienia albo reprezentowania w postępowaniu i zawarcia umowy. Do oferty należy dołączyć stosowne pełnomocnictwo, podpisane elektronicznie przez osoby upoważnione do składania oświadczeń woli każdego ze współników.

5.9.) Zamawiający przewiduje uzupełnienie przedmiotowych środków dowodowych: Nie

SEKCJA VI - WARUNKI ZAMÓWIENIA

6.1.) Zamawiający wymaga albo dopuszcza oferty wariantowe: Nie

6.3.) Zamawiający przewiduje aukcję elektroniczną: Nie

6.4.) Zamawiający wymaga wadium: Nie

6.5.) Zamawiający wymaga zabezpieczenia należytego wykonania umowy: Nie

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

W przypadku składania oferty wspólnej przez kilku przedsiębiorców

(tzw. Konsorcjum) współnicy muszą ustanowić pełnomocnika do reprezentowania ich w postępowaniu o udzielenie zamówienia albo reprezentowania w postępowaniu

i zawarcia umowy. Do oferty należy dołączyć stosowne pełnomocnictwo, podpisane elektronicznie przez osoby upoważnione do składania oświadczeń woli każdego ze współników.

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:**

Zakazuje się zmian postanowień niniejszej umowy w stosunku do treści oferty, na podstawie której dokonano wyboru Wykonawcy, chyba, że zachodzi najmniej jedna z okoliczności przewidzianych przez Zamawiającego.

Zamawiający przewiduje możliwość zmiany:

- 1) strony umowy w przypadku następstwa prawnego wynikające z odrębnych przepisów;
 - 2) wynagrodzenia Wykonawcy (w tym cen jednostkowych) brutto, w przypadku zmiany przepisów obowiązujących dot. podatku VAT;
 - 3) podwyższenia cen jednostkowych określonego produktu w sytuacji wzrostu cen na rynku.
- Niniejsza zmiana może nastąpić najwcześniej po upływie 3 miesięcy od daty obowiązywania niniejszej umowy, nie częściej niż raz na kwartał i w wysokości nie wyższej niż o wskaźnik wzrostu cen towarów i usług konsumpcyjnych za poprzedni kwartał publikowany w Monitorze Polskim. W takim przypadku ceny zostaną podwyższone z pierwszym dniem miesiąca następującego po miesiącu, w którym złożono pismo wnioskujące o zmianę;
- 4) nazwy produktu (producenta) pod warunkiem zaferowania produktów nie gorszych jakościowo od dotychczas dostarczanych przy jednoczesnym zachowaniu dotychczasowych lub niższych cen jednostkowych.

Niniejsza zmiana może nastąpić w przypadku :

- a) zaprzestania produkcji danego asortymentu przez producenta,
- b) zmiany gramatury danej pozycji asortymentowej przez producenta produktu,
- c) niedostępności produktu na rynku powyżej 14 dni kalendarzowych,
- d) treści umowy w sytuacji wynikłej ze zmiany regulacji prawnych obowiązujących w dniu jej zawarcia.

Dokonanie zmiany umowy w zakresie jw. wymaga uprzedniego złożenia na piśmie wniosku Wykonawcy wykazującego zasadność wprowadzenia zmian i zgody Zamawiającego na jej dokonanie lub przedłożenia propozycji zmiany przez Zamawiającego.

Jakiegokolwiek zmiany nin. umowy wymagają – pod rygorem nieważności – zachowania formy pisemnej w postaci aneksu, z zastrzeżeniem ust.4.

Strony uzgadniają możliwość obniżenia ceny jednostkowej określonego produktu w przypadku obniżenia cen produktów na rynku (np. określenie ceny sugerowanej) lub udzielenia bonifikaty przez Wykonawcę w stosunku do ceny oferty, na podstawie której została zawarta niniejsza umowa. Niniejsza zmiana ceny jednostkowej mająca charakter jednorazowej promocji nie powoduje zmiany treści umowy.

7.5.) Zamawiający uwzględnił aspekty społeczne, środowiskowe, innowacyjne lub etykiety związane z realizacją zamówienia: Nie**SEKCJA VIII – PROCEDURA**

8.1.) Termin składania ofert: 2023-11-27 10:00

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

8.3.) Termin otwarcia ofert: 2023-11-27 10:30

8.4.) Termin związania ofertą: do 2023-12-27