

Ogłoszenie o zamówieniu
Dostawy
Dostawy produktów spożywczych dla "Poddębickiego Centrum Zdrowia" Sp. z o.o. w
Poddębicach

SEKCJA I - ZAMAWIAJĄCY

1.1.) Rola zamawiającego

Postępowanie prowadzone jest samodzielnie przez zamawiającego

1.2.) Nazwa zamawiającego: "PODDĘBICKIE CENTRUM ZDROWIA" SPÓŁKA Z OGRANICZONĄ ODPOWIEDZIALNOŚCIĄ

1.4) Krajowy Numer Identyfikacyjny: REGON 101075971

1.5) Adres zamawiającego

1.5.1.) Ulica: ul. Mickiewicza 16

1.5.2.) Miejscowość: Poddębice

1.5.3.) Kod pocztowy: 99-200

1.5.4.) Województwo: łódzkie

1.5.5.) Kraj: Polska

1.5.6.) Lokalizacja NUTS 3: PL714 - Sieradzki

1.5.7.) Numer telefonu: 438288250

1.5.8.) Numer faksu: 438288255

1.5.9.) Adres poczty elektronicznej: zamowienia@nzozpcz.pl

1.5.10.) Adres strony internetowej zamawiającego: www.nzozpcz.pl

1.6.) Rodzaj zamawiającego: Zamawiający publiczny - osoba prawna, o której mowa w art. 4 pkt 3 ustawy (podmiot prawa publicznego)

1.7.) Przedmiot działalności zamawiającego: Zdrowie

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:

Dostawy produktów spożywczych dla "Poddębickiego Centrum Zdrowia" Sp. z o.o. w Poddębicach

2.4.) Identyfikator postępowania: ocds-148610-4e86133a-51b6-11ec-8c2d-66c2f1230e9c

2.5.) Numer ogłoszenia: 2021/BZP 00292541/01

2.6.) Wersja ogłoszenia: 01

2.7.) Data ogłoszenia: 2021-11-30 14:25

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

2.9.) Numer planu postępowań w BZP: 2021/BZP 00050247/01/P

2.10.) Identyfikator pozycji planu postępowań:

1.2.3 Dostawy produktów spożywczych

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

www.nozozpcz.pl

3.2.) Zamawiający zastrzega dostęp do dokumentów zamówienia: Nie

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

3.5.) Informacje o środkach komunikacji elektronicznej, przy użyciu których zamawiający będzie komunikował się z wykonawcami - adres strony internetowej: <https://miniportal.uzp.gov.pl>

3.6.) Wymagania techniczne i organizacyjne dotyczące korespondencji elektronicznej: 1. W postępowaniu o udzielenie zamówienia komunikacja między Zamawiającym a Wykonawcami odbywa się przy użyciu miniPortalu <https://miniportal.uzp.gov.pl>/ ePUAPu <https://epuap.gov.pl/wps/portal> oraz poczty elektronicznej, email: zamowienia@nozozpcz.pl 2. Wykonawca zamierzający wziąć udział w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego, musi posiadać konto na ePUAP. Wykonawca posiadający konto na ePUAP ma dostęp do formularzy: „Formularz do złożenia, zmiany, wycofania oferty lub wniosku” oraz do „Formularz do komunikacji”. 3. Wymagania techniczne i organizacyjne wysyłania i odbierania dokumentów elektronicznych, elektronicznych kopii dokumentów i oświadczeń oraz informacji przekazywanych przy ich użyciu opisane w Regulaminie korzystania z systemu miniPortal oraz Warunkach korzystania z elektronicznej platformy usług administracji publicznej (ePUAP). 4. Maksymalny rozmiar plików przesłanych za pośrednictwem dedykowanych formularzy: „Formularz złożenia, zmiany, wycofania oferty lub wniosku” i „Formularza do komunikacji” wynosi 150 MB. 5. Za datę przekazania oferty, wniosków, zawiadomień, dokumentów elektronicznych, oświadczeń lub elektronicznych kopii dokumentów lub oświadczeń oraz innych informacji przyjmuje się datę ich przekazania na ePUAP. 6. We wszelkiej korespondencji związanej z niniejszym postępowaniem Zamawiający i Wykonawcy posługują się numerem ogłoszenia lub numerem postępowania. 7. Wszystkie dokumenty przekazywane przez Wykonawcę Zamawiającemu (w tym oferta) muszą być sporządzone pod rygorem nieważności w formie elektronicznej lub w postaci elektronicznej opatrzonej 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): Zgodnie z art. 13. Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/679 z 27 kwietnia 2016 w sprawie ochrony osób fizycznych w związku z przetwarzaniem danych osobowych i w sprawie swobodnego przepływu takich danych oraz uchylenia dyrektywy 95/46/WE (Dz. Urz. UE L 119. z 4 maja 2016 r.), dalej RODO, Zarząd Spółki PCZ informuje: 1. Administratorem Danych Osobowych pozyskanych od uczestnika postępowania o udzielenie zamówienia publicznego, w tym danych osobowych osób reprezentujących Oferenta oraz osób wyznaczonych przez niego do kontaktów z Zamawiającym w trakcie postępowania a także w trakcie realizacji umowy, jest Poddębickie Centrum Zdrowia Sp. z o.o. z siedzibą w Poddębicach (99-200) ul. Mickiewicza nr 16. (dalej Administrator). 2. Administrator wyznaczył Inspektora Ochrony Danych, z którym w sprawach przetwarzania Państwa danych osobowych, można kontaktować się za pośrednictwem poczty elektronicznej: sekretariat@nzozpcz.pl 3. Dane osobowe przetwarzane będą na podstawie art. 6. ust. 1. lit. c) RODO w celu prowadzenia postępowaniem o udzielenie zamówienia publicznego (tu Dostawy produktów spożywczych dla „Poddębickiego Centrum Zdrowia” Sp. z o.o. w Poddębicach, nr postępowania: PCZ/ZP/3330/9/2021). 4. Dane osobowe będą mogły być udostępnione wyłącznie podmiotom uprawnionym do uzyskania danych osobowych na podstawie odrębnych przepisów prawa; w tym na podstawie ustawy z dnia 11 września 2004 r. - Prawo zamówień publicznych (dalej ustawa Pzp), a także podmioty, z którymi Administrator zawarł umowę powierzenia przetwarzania danych w związku z realizacją usług na rzecz Administratora (np. kancelarią prawną, dostawcą oprogramowania, zewnętrznym audytorem, zleceniobiorcom świadczącym usługę z zakresu ochrony danych osobowych, serwisantom). 5. Dane osobowe będą przechowywane, zgodnie z przepisami ustawy Pzp, przez okres 4 lat licząc od dnia zakończenia postępowania o udzielenie zamówienia, a jeżeli czas trwania umowy przekracza 4 lata, okres przechowywania liczy się od dnia zakończenia czas trwania umowy. 6. Obowiązek podania przez uczestnika postępowania danych osobowych bezpośrednio go dotyczących jest wymogiem ustawowym określonym przepisami ustawy Pzp. Konsekwencje niepodania określonych danych wynikają wprost z ustawy Pzp. 7. Uczestnikowi postępowania przysługuje prawo żądania od Administratora: uzyskania w jego siedzibie kopii swoich danych osobowych; dostępu do nich; ich sprostowania, usunięcia lub ograniczenia przetwarzania z zastrzeżeniem przypadków, o których mowa w art. 18. ust. 2. RODO; wniesienia sprzeciwu wobec przetwarzania; przenoszenia danych; cofnięcia w dowolnym momencie zgody na ich przetwarzanie; wniesienia skargi do organu nadzorczego. 8. Dane osobowe nie będą przetwarzane w sposób zautomatyzowany w tym również w formie profilowania i nie będą przekazywane do państw trzecich.

SEKCJA IV – PRZEDMIOT ZAMÓWIENIA

4.1.1.) Przed wszczęciem postępowania przeprowadzono konsultacje rynkowe: Nie

4.1.2.) Numer referencyjny: PCZ/ZP/3330/9/2021

4.1.3.) Rodzaj zamówienia: Dostawy

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

4.1.8.) Możliwe jest składanie ofert częściowych: Tak

4.1.9.) Liczba części: 13

4.1.10.) Ofertę można składać na wszystkie części

4.1.11.) Zamawiający ogranicza liczbę części zamówienia, którą można udzielić jednemu wykonawcy: Nie

4.1.13.) Zamawiający uwzględnia aspekty społeczne, środowiskowe lub etykiety w opisie przedmiotu zamówienia: Nie**4.2. Informacje szczegółowe odnoszące się do przedmiotu zamówienia:****Część 1****4.2.2.) Krótki opis przedmiotu zamówienia**

1. Cukier 1kg kg 1 300
2. Sól jodowana 1kg kg 400
3. Mąka pszenna typ 450 1kg kg 1 500
4. Mąka pszenna typ 480 1kg kg 30
5. Przyprawa warzywna 200g szt. 420
6. Przyprawa do drobiu kg 3
7. Przyprawa do gulaszu kg 4
8. Przyprawa w płynie 1L szt. 40
9. Papryka mielona słodka kg 1
10. Pieprz biały mielony kg 0,5
11. Majeranek kg 2
12. Liść laurowy kg 1
13. Ziele angielskie kg 2,5
14. Pieprz mielony czarny kg 6
15. Pieprz ziarnisty 20g kg 0,5
16. Olej rzepakowy 1L opak. 400
17. Herbata liściasta 100g szt. 650
18. Herbata czarna, ekspresowa 100 szt a 1,5g okrągłe saszetki w oryginalnym opakowaniu szt. 10
19. Kakao 150g zawartość tłuszczu kakaowego 10-12% szt. 2
20. Ryż sycki biały 1kg kg 400
21. Kasza manna 1kg kg 280
22. Kasza jęczmienna gruba 1kg kg 700
23. Kasza gryczana palona 1kg kg 120
24. Kwasek cytrynowy 20g szt. 1 300
25. Zacierka makaronowa o nieregularnym kształcie, typu Rędzin kg 70
26. Makaron - świderek, nitka, kolanko, wstążka - kg 930
27. Aronia - koncentrat w proszku 100g szt. 550
28. Majonez (zawartość tłuszczu min.68%) 700g szt, 70
29. Musztarda 210g szt. 40
30. Ketchup 500g opak. 5
31. Chrzan 190g szt. 5
32. Groszek konserwowy 400g szt. 100
33. Kukurydza konserwowa 400g szt. 220
34. Szczaw konserwowy 0,9 L szt. 25
35. Syrop owocowy 0,5 l szt. 360
36. Barszcz biały w płynie 0,5 L szt. 180
37. Dżem 25g szt. 1 200
38. Dżem brzoskwiniowy 1kg szt. 10
39. Miód naturalny 25g szt. 30
40. Kisiel truskawkowy 40g szt. 630
41. Galaretka truskawkowa 90g szt. 100
42. Budyń (½ l mleka) 40g szt. 750
43. Herbatniki 14g szt. 600
44. Wafelki 20g szt. 220

45. Suchary bez cukru 225 g szt. 100
46. Pasztet drobiowy 130g szt. 700
47. Wafle ryżowe 100g szt. 60
48. Listki wafłowe bez cukru 38g szt. 200
49. Słonecznik łuskany kg 3
- 50 Tuńczyk w sosie własnym - kawałki 170g szt. 120
51. Cynamon 20g szt. 2
52. Koncentrat pomidorowy typu Dawtona 1000g, 30% szt. 50
53. Pomidory krojone bez skórki 2650 mml szt. 70
54. Koncentrat barszczu czerwonego zagęszczony sok z buraków min. 59,3% 300ml szt. 80
55. Płatki owsiane op. max. 500g kg 150
56. Płatki kukurydziane op. max. 1000g kg 1
57. Kawa zbożowa 1000g szt. 2
58. Przyprawa do ryb kg 3,5
59. Fasola czerwona 400g szt. 6
60. Brzoskwinie w syropie 820g szt. 200
61. Ananasy w syropie 565g szt. 150
62. Oliwa z oliwek 1L szt. 3
63. Bazylia 10g szt. 50
64. Tymianek 10g szt. 30
65. Rozmaryn 10g szt. 30
66. Sok pomidorowy 0,33L łagodny szt. 1 350
67. Zioła prowansalskie 10g kg. 90
68. Mięta 20 torebek opak. 10
69. Rumianek 20 torebek opak. 10
70. Gruszka w syropie 850g szt. 50
71. Rodzynki kg 3
72. Płatki jęczmienne kg 200
73. Kawa inka 150g szt. 1
74. Mąka razowa pszenna kg 2
75. Makaron razowy pełnoziarnisty świderki kg 50
76. Kasza jaglana kg 150
77. Ryż naturalny brązowy kg 220
78. Ogórek konserwowy 900g szt. 5
79. Papryka konserwowa 900g szt. 5
80. Ocet winny 500ml szt. 2
81. Sos winegret kg 2
82. Herbata granulowana 100g szt. 700
83. Kleik ryżowy 160g szt. 25
84. Bobo-frut 175ml szt. 24
85. Musztarda 500g szt. 5
86. Makaron świderki mąka durum kg. 170
87. Makaron bezglutenowy kg 2
88. Mąka kukurydziana kg 2
89. Kasza pęczak kg 50

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: 12 miesiące

4.2.11.) Zamawiający przewiduje wznowienia: Nie

4.2.13.) Zamawiający przewiduje udzielenie dotychczasowemu wykonawcy zamówień na

podobne usługi lub roboty budowlane: Nie

4.3.) Kryteria oceny ofert:

4.3.2.) Sposób określania wagi kryteriów oceny ofert: Procentowo

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 dostawy

4.3.6.) Waga: 30

Kryterium 3

4.3.4.) Rodzaj kryterium: inne.

4.3.5.) Nazwa kryterium: Termin płatności

4.3.6.) Waga: 10

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. Herbata czarna 100 torebek opak. 15
2. Herbata owocowo - ziołowa różne smaki 20 torebek opak. 30
3. Herbata zielona z dodatkiem owoców i płatkami kwiatów, aromatyzowana, ekspresowa, różne smaki 20 torebek opak. 30
4. Orzeszki ziemne smażone solone (95%) 380g opak. 100
5. Słone przekąski - krakersy mini mix solony 90g opak. 96
6. Chrupiące krążki talarki wypiekane na złocisty kolor 155g opak. 96
7. Lekka, chrupiąca przekąska w kształcie tradycyjnego precla 130g opak. 96
8. Paluszki słone 300g opak. 96
9. Aromatyczna kawa rozpuszczalna z naturalną kawową pianką 200g szt. 24
10. Mieszanka palonych ziaren kawy (arabica, robusta) 1000g opak. 26
11. Herbatniki - markizy z kremem czekoladowym (41%) 220g opak. 80
12. Biszkopcy z galaretką o smaku pomarańczowym, wiśniowym (52%) oblane czekoladą (15%) 147g opak. 80

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

4.2.7.) Dodatkowy kod CPV:

15861000-1 - Kawa

15863000-5 - Herbata

4.2.8.) Zamówienie obejmuje opcje: Nie

4.2.10.) Okres realizacji zamówienia albo umowy ramowej: 12 miesiące

4.2.11.) Zamawiający przewiduje wznowienia: Nie

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

4.3.) Kryteria oceny ofert:

4.3.2.) Sposób określania wagi kryteriów oceny ofert: Procentowo

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 dostawy

4.3.6.) Waga: 30

Kryterium 3

4.3.4.) Rodzaj kryterium: inne.

4.3.5.) Nazwa kryterium: Termin płatności

4.3.6.) Waga: 10

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. Chleb pszenno-żytni 1000g szt. 5 500
2. Chleb razowy 500g szt. 3 000
3. Bułka zwykła 50g szt. 10 000
4. Bułka razowa z ziarnami 60g szt. 13 400
5. Bułka tarta - kg 40
6. Angielka 400 g szt. 15
7. Bułka grahamka 60g szt. 5 000
8. Bułka czerstwa 100g szt. 1 100
9. Chleb razowy z ziarnami 400g szt. 4 000

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: 12 miesiące

4.2.11.) Zamawiający przewiduje wznowienia: Nie

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

4.3.) Kryteria oceny ofert:

4.3.2.) Sposób określania wagi kryteriów oceny ofert: Procentowo

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

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. Mleko 2% opak. do 5L L 9 000
2. Śmietana 18% 330 g szt. 200
3. Ser biały twarogowy półtłusty folia kg 1 500
4. Ser żółty salami, twardy kg 100
5. Ser żółty kg 10
6. Ser topiony-plastry 130g szt. 1 600
7. Ser topiony-krażki 140g szt. 900
8. Ser twarogowy plaster 150g szt. 2 000
9. Margaryna 250g szt. 100
10. Masło naturalne 200g, min. 82% tłuszczu zw. szt. 5 000
11. Kefir 1L szt. 10
12. Serek homogenizowany waniliowy 150g szt. 50
13. Jogurt owocowy 120g szt. 200
14. Jogurt naturalny bez cukru 330g szt. 50
15. Jogurt naturalny bez cukru 150g szt. 10 000
16. Serek homogenizowany naturalny 10 kg kg 1 300
17. Jogurt naturalny 5-10 kg kg. 300
18. Serek śmietankowy różne smaki 4x30g szt. 1 500
19. Mleko UHT w kartonie, zawartość tłuszczu 3,2% karton 1 L szt. 90

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: 12 miesiące

4.2.11.) Zamawiający przewiduje wznowienia: Nie

4.2.13.) Zamawiający przewiduje udzielenie dotychczasowemu wykonawcy zamówień na

podobne usługi lub roboty budowlane: Nie

4.3.) Kryteria oceny ofert:

4.3.2.) Sposób określania wagi kryteriów oceny ofert: Procentowo

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 dostawy

4.3.6.) Waga: 30

Kryterium 3

4.3.4.) Rodzaj kryterium: inne.

4.3.5.) Nazwa kryterium: Termin płatności

4.3.6.) Waga: 10

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. Woda mineralna mocny gaz, ogólna zawartość składników mineralnych powinna wynosić min. 408,2 mg/l 1,5L szt. 96

2. Naturalna woda mineralna ogólna wysokominaeralizowana niskonasycona CO₂, ogólna zawartość rozpuszczalnych składników mineralnych powinna wynosić 1954,36 mg/l 1,5L szt. 96

4.2.6.) Główny kod CPV: 41100000-0 - Woda naturalna

4.2.8.) Zamówienie obejmuje opcje: Nie

4.2.10.) Okres realizacji zamówienia albo umowy ramowej: 12 miesiące

4.2.11.) Zamawiający przewiduje wznowienia: Nie

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

4.3.) Kryteria oceny ofert:

4.3.2.) Sposób określania wagi kryteriów oceny ofert: Procentowo

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 dostawy

4.3.6.) Waga: 30

Kryterium 3

4.3.4.) Rodzaj kryterium: inne.

4.3.5.) Nazwa kryterium: Termin płatności

4.3.6.) Waga: 10

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. Jaja L (63-73g) szt. 17 500

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: 12 miesiące

4.2.11.) Zamawiający przewiduje wznowienia: Nie

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

4.3.) Kryteria oceny ofert:

4.3.2.) Sposób określania wagi kryteriów oceny ofert: Procentowo

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 dostawy

4.3.6.) Waga: 30

Kryterium 3

4.3.4.) Rodzaj kryterium: inne.

4.3.5.) Nazwa kryterium: Termin płatności

4.3.6.) Waga: 10**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. Marchew - kg 4 500
2. Pietruszka - kg 500
3. Seler - kg 2 000
4. Por - kg 180
5. Burak - kg 2 200
6. Botwina w sezonie szt. 80
7. Kapusta biała - kg 1 000
8. Kapusta młoda w sezonie szt. 100
9. Kapusta pekińska - kg 500
10. Kapusta czerwona - kg 70
11. Kapusta kwaszona - kg 60
12. Włoszczyzna Pęczek szt. 1 100
13. Cebula - kg 300
14. Pieczarka - kg 220
15. Jabłka średniej wielkości - kg 3 000
16. Ogórek zielony X - V kg 5
17. Ogórek kiszony - kg 300
18. Pomidory w sezonie (V-X) kg 300
19. Pomidory poza sezonem (XI-IV) kg 150
20. Ogórek zielony (VI - IX) kg 25
21. Ogórek sałatkowy w sezonie kg 20
22. Koper Pęczek szt. 2 200
23. Natka pietruszki Pęczek szt. 1 800
24. Sałata min. 0,20 kg szt. 3 500
25. Kalafior min 1,20 kg szt. 50
26. Groch łupany - kg 5
27. Czosnek _ szt. 150
28. Papryka kg 5
29. Szczypiorek - szt. 900
30. Brokuły min. 500g szt. 10
31. Truskawka w sezonie kg 20
32. Sałata lodowa kg 5
33. Rzodkiewka pęczek pęczek 10
34. Cytryny kg 30
35. Cukinia w sezonie kg 5
36. Cebula czerwona kg 2
37. Pomidor polny w sezonie (IX-X) kg 180
38. Papryka w sezonie (VIII-X) kg 15
39. Banany kg 350
40. Arbuż w sezonie kg 300
41. Kiwi szt. 500
42. Pomarańcza kg. 300

4.2.6.) Główny kod CPV: 03220000-9 - Warzywa, owoce i orzechy**4.2.8.) Zamówienie obejmuje opcje: Nie**

4.2.10.) Okres realizacji zamówienia albo umowy ramowej: 12 miesiące

4.2.11.) Zamawiający przewiduje wznowienia: Nie

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

4.3.) Kryteria oceny ofert:

4.3.2.) Sposób określania wagi kryteriów oceny ofert: Procentowo

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 dostawy

4.3.6.) Waga: 30

Kryterium 3

4.3.4.) Rodzaj kryterium: inne.

4.3.5.) Nazwa kryterium: Termin płatności

4.3.6.) Waga: 10

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. Ziemniaki - kg 15 000

4.2.6.) Główny kod CPV: 03212100-1 - Ziemniaki

4.2.8.) Zamówienie obejmuje opcje: Nie

4.2.10.) Okres realizacji zamówienia albo umowy ramowej: 12 miesiące

4.2.11.) Zamawiający przewiduje wznowienia: Nie

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

4.3.) Kryteria oceny ofert:

4.3.2.) Sposób określania wagi kryteriów oceny ofert: Procentowo

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 dostawy

4.3.6.) Waga: 30

Kryterium 3

4.3.4.) Rodzaj kryterium: inne.

4.3.5.) Nazwa kryterium: Termin płatności

4.3.6.) Waga: 10

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. Wieprzowina gulaszowa - kg 650
2. Wołowina gulaszowa kostka drobna kg 250
3. Wieprzowina tłusta - kg 300
4. Łopatka b/k - kg 650
5. Kości rozbiorowe ze schabu i karczku - kg 15
6. Kości wędzone - kg 5
7. Schab b /k - kg 750
8. Żeberka (cienkie paski, nie odmięśnione) - kg 20
9. Słonina - kg 40
10. Wątroba wieprzowa - kg 100
11. Karczek b/k - kg 230
12. Od szynki - kg 250

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: 12 miesiące

4.2.11.) Zamawiający przewiduje wznowienia: Nie

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

4.3.) Kryteria oceny ofert:

4.3.2.) Sposób określania wagi kryteriów oceny ofert: Procentowo

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

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 10

4.2.2.) Krótki opis przedmiotu zamówienia

1. Udziec z kurczaka min. 200g kg 600
2. Udko z kurczaka 250g kg 2 000
3. Ćwiartka kurczaka kg 300
4. Filet z kurczaka - kg 1 300
5. Porcje rosółowe - kg 700
6. Żołądki drobiowe - kg 20
7. Wątróbki drobiowe - kg 100

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

4.2.7.) Dodatkowy kod CPV:

15131500-0 - Produkty drobiowe

4.2.8.) Zamówienie obejmuje opcje: Nie

4.2.10.) Okres realizacji zamówienia albo umowy ramowej: 12 miesiące

4.2.11.) Zamawiający przewiduje wznowienia: Nie

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

4.3.) Kryteria oceny ofert:

4.3.2.) Sposób określania wagi kryteriów oceny ofert: Procentowo

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

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 11

4.2.2.) Krótki opis przedmiotu zamówienia

1. KIEŁBASA KRAKOWSKA lub równoważna- wędlna grubo rozdrobniona wędzona parzona, zawartość mięsa wieprzowego min. 68%. kg 320
2. KIEŁBASA SZYMKOWA lub równoważna- wędlna grubo rozdrobniona wędzona parzona, zawartość mięsa wieprzowego min. 68%. kg 190
3. KIEŁBASA ZIELONOGÓRSKA lub równoważna- wędlna grubo rozdrobniona parzona, zawartość mięsa wieprzowego min. 69%. kg 200
4. KIEŁBASA RAWSKA lub równoważna- wędlna średnio rozdrobniona parzona, wędzona, zawartość mięsa wieprzowego min. 63%. kg 280
5. KIEŁBASA ŁOPATKOWA lub GOLONKOWA lub równoważna- wędlna grubo rozdrobniona parzona, zawartość mięsa wieprzowego min. 63%. kg 320
6. KIEŁBASA DOMOWA lub równoważna. Kiełbasa cienka, wędlna wieprzowo - drobiowo - wołowa, średnio rozdrobniona wędzona parzona z dodatkiem czosnku, zawartość mięsa wieprzowego min. 51% oraz mięsa wołowego min. 13%. Batony w jelitach wieprzowych cienkich, odkręcane w odcinki – krótkie. Powierzchnia batonu od jasnobrazowej do ciemnobrazowej, osłonka pomarszczona. Na przekroju surowce równomiernie rozłożone. Barwa na przekroju charakterystyczna dla użytych surowców peklowanych; mięsa od bladoróżowej do ciemnoczerwonej; tłuszczu od kremowej do białej. Pętka do 100 g. kg 20
7. KIEŁBASA ZWYCZAJNA lub równoważna- wędlna wieprzowo - drobiowo - wołowa, cienka, średnio rozdrobniona wędzona parzona z dodatkiem czosnku i majeranku, zawartość mięsa wieprzowego min. 51% oraz mięsa wołowego min. 12%. kg 20
8. Boczek wędzony kg 4
9. Pachwina wędzona, zawartość mięsa wieprzowego min. 89%. kg 20
10. PARÓWKA PALUSZEK, kiełbasa wieprzowa cienka, drobno rozdrobniona wędzona parzona o zawartości mięsa wieprzowego min. 63%. kg 150
11. PIECZEŃ ŁOPATKOWA - wyrób wieprzowy średnio rozdrobniony pieczony, zawartość mięsa wieprzowego z łopatki min. 72%. kg 270
12. PIECZEŃ WIEPRZOWA - wyrób wieprzowy, drobno rozdrobniony pieczony o zawartości mięsa wieprzowego min. 56%. kg 6
13. SZYNKA KONSERWOWA - kiełbasa wieprzowa grubo rozdrobniona parzona z białkiem wieprzowym o zawartości mięsa wieprzowego min. 78%. kg 200
14. POŁĘDWICA DROBIOWA - kiełbasa drobiowa średnio rozdrobniona parzona o zawartości mięsa z kurczaka min. 28%. kg 150
15. SZYNKA DROBIOWA - kiełbasa drobiowa średnio rozdrobniona parzona o zawartości mięsa z kurczaka min. 28%. kg 250
16. Parówka drobiowa cienka, paluszek, o zawartości mięsa z kurczaka min. 80%. kg 20
17. PASZTET MIĘSNY W FOREMCE- wyrób wieprzowy drobno rozdrobniony pieczony z dodatkiem pieprzu i majeranku, zawartość mięsa z głów wieprzowych min. 57%. kg 120
18. KIEŁBASA BIAŁA PARZONA - kiełbasa parzona wieprzowo - drobiowa średnio rozdrobniona z dodatkiem czosnku, kardamonu, pieprzu i majeranku, zawartość mięsa wieprzowego min. 63%. Pętka 100g. kg 20
19. OGONÓWKA WĘDZONA lub równoważna- wędzonka wieprzowa parzona, zawartość mięsa wieprzowego min. 83%. Wędzonka otrzymana z części szynki wieprzowej peklowanej bez kości, wędzona, parzona. Wędzonka osznurowana wzdłuż i w poprzek; barwa mięsa różowa do blado czerwonej, barwa tłuszczu biała do jasno żółtej, częściowo pokryta warstwą tłuszczu. kg 220
20. SZYNKA WĘDZONA - wędzonka parzona, szynka wieprzowa min. 83%. Smak i zapach charakterystyczny dla wędliny wędzonej parzonej z mięsa wieprzowego oraz użytych przypraw i dodatków. kg 10
21. KABANOSY - kiełbasa średnio zmielona wędzona parzona, 100g produktu wyprodukowana

z min.105 g mięsa wieprzowego. kg 1

22. KIEŁBASKI WIEJSKIE - kiełbasa (cienka , średnica - 1cm) wieprzowo - drobiowa średnio rozdrobniona wędzona parzona z dodatkiem kminku, zawartość mięsa wieprzowego min. 80%.

Pętka 50-60 g. kg 70

23. SZYNKA - wieprzowa, parzona, zawartość mięsa wieprzowego min. 70%. kg 10

24. Baleron kg 2

25. PASZTET DROBIOWY - mięso drobiowe oddzielone mechanicznie 55%, wątroba drobiowa 28%, rosół, sól i pieprz. kg 10

26. SZYNKA DELIKATESOWA - kiełbasa wieprzowo - drobiowa, grubo rozdrobniona parzona.

Mięso wieprzowe (55%) kg 400

27. SZYNKA Z INDYKA - średnio rozdrobniona parzona o zawartości mięsa z indyka min. 30%. kg 150

28. PIERŚ GOTOWANA Z KURCZAKA W FORMIE WĘDLINY - pierś z kurczaka 73% kg 30

29. KIEŁBASA Z INDYKIEM - filet z piersi indyka 60% kg 30

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: 12 miesiące

4.2.11.) Zamawiający przewiduje wznowienia: Nie

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

4.3.) Kryteria oceny ofert:

4.3.2.) Sposób określania wagi kryteriów oceny ofert: Procentowo

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

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 12

4.2.2.) Krótki opis przedmiotu zamówienia

1. Morszczuk b/glazury kg 200

2. Dorsz Czarniak b/glazury kg 250

3. Mintaj SHP b/glazury kg 250

4. Miruna 170-230 g kg 150

5. Truskawka mrożona - kg 300

6. Brokuł mrożony - kg 550

7. Fasolka zielona - mrożona (cięta) - kg 20
8. Kalafior mrożony - kg 1200
9. Mieszanka warzywna 7 - składnikowa - kg 70
10. Płaty śledziowe - solone - kg 40
11. Makrela wędzona - kg 200
12. Szprotki wędzone - kg 30
13. Bukiet warzyw 3 składnikowy - kg 900

4.2.6.) Główny kod CPV: 15220000-6 - Ryby mrożone, filety rybne i pozostałe mięso ryb

4.2.7.) Dodatkowy kod CPV:

15230000-9 - Ryby suszone lub solone; ryby w solance; ryby wędzone

4.2.8.) Zamówienie obejmuje opcje: Nie

4.2.10.) Okres realizacji zamówienia albo umowy ramowej: 12 miesiące

4.2.11.) Zamawiający przewiduje wznowienia: Nie

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

4.3.) Kryteria oceny ofert:

4.3.2.) Sposób określania wagi kryteriów oceny ofert: Procentowo

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 dostawy

4.3.6.) Waga: 30

Kryterium 3

4.3.4.) Rodzaj kryterium: inne.

4.3.5.) Nazwa kryterium: Termin płatności

4.3.6.) Waga: 10

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 13

4.2.2.) Krótki opis przedmiotu zamówienia

1. "Kleik ryżowy przeznaczony dla dzieci powyżej 4 miesiąca życia zawierający witaminę B1" 160g szt. 140
2. "Kleik kukurydziany przeznaczony dla dzieci powyżej 4 miesiąca życia zawierający witaminę

B1

" 160g szt. 40

3. Sok przecierowy owocowo- warzywny zawierający dodatek witaminy C oraz błonnik pokarmowy - przeznaczony dla dzieci powyżej 6 miesiąca życia 175ml szt. 200

4. Deser owocowy wzbogacony witaminą C 125- 130g szt. 120

5. Deser owocowy nie zawierający mleka ani masła dla dzieci mających alergię pokarmową 190-200g szt. 60

6. Mus z owoców przeznaczony dla niemowląt, które ukończyły 6 miesiąc życia, wzbogacony witaminą C lub jogurcik z owocami (z gruszką, maliną lub jagodą) dla niemowląt, które ukończyły 6 miesiąc życia. 4x100g opakowanie 18

7. Kaszka mleczna z owocami 230g szt. 70

8. Kaszka bezmleczna z owocami 180g szt. 70

9. Kaszka mleczno - ryżowa banan 230g szt. 150

10. Zupka jarzynowa dla niemowląt powyżej 4 miesiąca życia 125- 130g szt. 150

11. Zupka jarzynowa z mięsem dla niemowląt powyżej 5 miesiąca życia 125- 130g szt. 150

12. Bezglutenowy i bezlaktozowy produkt zbożowy z ryżu i mąki z chleba świętojańskiego z witaminami i składnikami mineralnymi bez zawartości białka krowiego i białka sojowego. Produkt do stosowania przy alergii na białko mleka krowiego, profilaktyce alergii, diecie bezglutenowej, nietolerancji laktozy i niedoborach masy ciała. Do stosowania u niemowląt powyżej 4 miesiąca życia 500g szt. 10

13. Hydrolizat serwatki o znacznym stopniu hydrolizy w płynie. Zawiera min. 66 kcal/100ml, błonnik pokarmowy (min. 0,6g/100 ml), białko (równoważnik białka 1,6g/100 ml), Laktozę (2,9g/100 ml) 90-100 ml, opakowanie 24 szt. opakowanie 2

14. Mleko modyfikowane początkowe dla niemowląt (od urodzenia do 6 miesiąca życia) gotowe do spożycia o zawartości: serwatka/kazeina 70/30, minimalna zawartość białka 1,2g w 100ml 32x 90 ml opakowanie 50

15. Mleko gotowe do spożycia przeznaczone dla niemowląt od urodzenia do 6 miesiąca życia, które dostarcza wszystkich składników odżywczych, zgodnie z zaleceniami niezbędnymi do prawidłowego rozwoju niemowlęcia. Zawiera wymagane witaminy i składniki mineralne, których potrzebuje dziecko oraz kwas DHA i ARA, a także prebiotyki: galaktooligosacharydy (GOS) i polidekstrozę (PDX). Pojemność 59 ml 6x 59 ml opakowanie 20

16. Smoczek z uniwersalnym gwintem przeznaczonym do butelek mleka gotowego do spożycia. Standard flow. Bez latexu. Smoczek kompatybilny z mlekiem opisany w poz. 15. szt. szt. 120

17. Kompletna pod względem odżywczym, wysokoenergetyczna dieta dla dzieci powyżej 1 roku życia, kaloryczność 1,5 kcal./ml. Skład dostosowany do potrzeb dzieci. Odpowiednia do stosowania jako jedyne źródło pożywienia bądź uzupełnienia codziennej diety 4x200 ml opakowanie 50

18. Kleik ryżowy 160 g szt. 40

19. Bobo-frut 175 ml szt. 50

4.2.6.) Główny kod CPV: 15882000-4 - Produkty dietetyczne

4.2.7.) Dodatkowy kod CPV:

15884000-8 - Produkty dla niemowląt

4.2.8.) Zamówienie obejmuje opcje: Nie

4.2.10.) Okres realizacji zamówienia albo umowy ramowej: 12 miesiące

4.2.11.) Zamawiający przewiduje wznowienia: Nie

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

4.3.) Kryteria oceny ofert:

4.3.2.) Sposób określania wagi kryteriów oceny ofert: Procentowo

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 dostawy

4.3.6.) Waga: 30

Kryterium 3

4.3.4.) Rodzaj kryterium: inne.

4.3.5.) Nazwa kryterium: Termin płatności

4.3.6.) Waga: 10

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

5.6.) Wykaz podmiotowych środków dowodowych na potwierdzenie niepodlegania wykluczeniu:

4.1 odpis z lub informacja z Krajowego Rejestru Sądowego lub Centralnej Ewidencji i Informacji o Działalności Gospodarczej, w zakresie art. 109 ust. 1 pkt 4 ustawy, sporządzonych nie wcześniej niż 3 miesiące przed jej złożeniem, jeżeli odrębne przepisy wymagają wpisu do rejestru lub ewidencji;

5.7.) Wykaz podmiotowych środków dowodowych na potwierdzenie spełniania warunków udziału w postępowaniu: 4.2 oświadczenie Wykonawcy o aktualności złożonego oświadczenia o braku podstaw do wykluczenia (załącznik nr 7 do SWZ); 4.3 oświadczenie o dysponowaniu

zatwierdzonym przez Państwowego/Powiatowego Inspektora Sanitarnego lub Weterynaryjnego środkiem transportu do przewozu produktów spożywczych będących przedmiotem zamówienia. Wzór oświadczenia stanowi załącznik nr 6 do SWZ – dotyczy Pakietu nr 3, 4, 6, 9, 10, 11, 12

5.8.) Wykaz przedmiotowych środków dowodowych:

3.1 Katalogi, opisy, foldery potwierdzające spełnienie wymagań Zamawiającego w zakresie zawartości mięsa i rodzaju mięsa w przedmiocie zamówienia opisanym w Pakiecie nr 11 w Załączniku nr 2 do SWZ. Z załączonych dokumentów powinno wynikać, iż zaoferowany produkt spełnia w/w parametry opisane przez Zamawiającego w załączniku nr 2 do SWZ; 3.2 Katalogi, opisy, foldery potwierdzające spełnienie wymagań Zamawiającego w przedmiocie zamówienia opisanym w Pakiecie nr 13 w Załączniku nr 2 do SWZ. Z załączonych dokumentów powinno

wynikać, iż zaoferowany produkt spełnia w/w parametry opisane przez Zamawiającego opisane w Załączniku nr 2 do SWZ.

5.9.) Zamawiający przewiduje uzupełnienie przedmiotowych środków dowodowych: Tak

5.10.) Przedmiotowe środki dowodowe podlegające uzupełnieniu po złożeniu oferty:

3.1 Katalogi, opisy, foldery potwierdzające spełnienie wymagań Zamawiającego w zakresie zawartości mięsa i rodzaju mięsa w przedmiocie zamówienia opisanym w Pakiecie nr 11 w Załączniku nr 2 do SWZ. Z załączonych dokumentów powinno wynikać, iż zaoferowany produkt spełnia w/w parametry opisane przez Zamawiającego w załączniku nr 2 do SWZ; 3.2 Katalogi, opisy, foldery potwierdzające spełnienie wymagań Zamawiającego w przedmiocie zamówienia opisanym w Pakiecie nr 13 w Załączniku nr 2 do SWZ. Z załączonych dokumentów powinno wynikać, iż zaoferowany produkt spełnia w/w parametry opisane przez Zamawiającego opisane w Załączniku nr 2 do SWZ.

SEKCJA VI - WARUNKI ZAMÓWIENIA

6.1.) Zamawiający wymaga albo dopuszcza oferty wariantowe: Nie

6.3.) Zamawiający przewiduje aukcję elektroniczną: Nie

6.4.) Zamawiający wymaga wadium: Nie

6.5.) Zamawiający wymaga zabezpieczenia należytego wykonania umowy: Nie

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

1. Wykonawcy mogą wspólnie ubiegać się o udzielenie zamówienia publicznego. W takim przypadku Wykonawcy ustanawiają pełnomocnika do reprezentowania ich w postępowaniu albo do reprezentowania i zawarcia umowy w sprawie zamówienia publicznego. 2. W przypadku Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia, oświadczenia o których mowa w Rozdziale VI ust. 1 SWZ, składa każdy z wykonawców. Oświadczenia te potwierdzają, brak podstaw wykluczenia

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:

Warunki i sposób realizacji przedmiotu zamówienia określone zostały we wzorze umowy stanowiący załącznik nr 5 do SWZ.

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

SEKCJA VIII – PROCEDURA

8.1.) Termin składania ofert: 2021-12-08 10:00

8.2.) Miejsce składania ofert: Ofertę należy złożyć za pośrednictwem Formularza do złożenia, zmiany, wycofania oferty lub wniosku dostępnego na ePUAP udostępnionego również na miniPortalu

8.3.) Termin otwarcia ofert: 2021-12-08 11:00

8.4.) Termin związania ofertą: do 2022-01-06