

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: sekretariat@nzozpocz.pl

1.5.10.) Adres strony internetowej zamawiającego: www.nzozpocz.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-e99409e8-6f16-11ed-aea3-5a7c432eaced

2.5.) Numer ogłoszenia: 2022/BZP 00465724/01

2.6.) Wersja ogłoszenia: 01

2.7.) Data ogłoszenia: 2022-11-29 14:30

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

2.9.) Numer planu postępowań w BZP: 2022/BZP 00014569/02/P

2.10.) Identyfikator pozycji planu postępowań:

1.2.3 Dostawa produktów żywnościowych

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

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

2.16.) Tryb udzielenia zamówienia wraz z podstawą prawną

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

SEKCJA III – UDOSTĘPNIANIE DOKUMENTÓW ZAMÓWIENIA I KOMUNIKACJA

3.1.) Adres strony internetowej prowadzonego postępowania

<https://platformazakupowa.pl/pn/pcz>

3.2.) Zamawiający zastrzega dostęp do dokumentów zamówienia: Nie

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

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

3.6.) Wymagania techniczne i organizacyjne dotyczące korespondencji elektronicznej: Zgodnie z rozdziałem IX i XII SWZ.

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/3330/10/2022).
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.) Informacje ogólne odnoszące się do przedmiotu zamówienia.

4.1.1.) Przed wszczęciem postępowania przeprowadzono konsultacje rynkowe: Nie

4.1.2.) Numer referencyjny: PCZ/ZP/3330/10/2022

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: 12

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**

Lp. Przedmiot zamówienia Parametr niezbędny do określenia przedmiotu zamówienia Jednostka miary Ilość

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 sypki 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. Galaretki truskawkowa 90g szt. 100
42. Budyń (½ l mleka) 40g szt. 750
43. Suchary bez cukru 225 g szt. 100
44. Pasztet drobiowy 130g szt. 700
45. Wafle ryżowe 100g szt. 60
46. Listki wafelowe bez cukru 38g szt. 200
47. Słonecznik łuskany kg 3
48. Tuńczyk w sosie własnym - kawałki 170g szt. 120
49. Koncentrat pomidorowy typu Dawtona 1000g, 30% szt. 50
50. Pomidory krojone bez skórki 2650 mml szt. 70
51. Koncentrat barszczu czerwonego zagęszczony sok z buraków min. 59,3% 300ml szt. 80
52. Płatki owsiane op. max. 500g kg 150
53. Płatki kukurydziane op. max. 1000g kg 1
54. Kawa zbożowa 1000g szt. 2
55. Przyprawa do ryb kg 3,5

- 56. Fasola czerwona 400g szt. 6
- 57. Brzoskwinie w syropie 820g szt. 200
- 58. Ananasy w syropie 565g szt. 150
- 59. Oliwa z oliwek 1L szt. 3
- 60. Bazylia 10g szt. 50
- 61. Tymianek 10g szt. 30
- 62. Rozmaryn 10g szt. 30
- 63. Sok pomidorowy 0,33L łagodny szt. 1 350
- 64. Zioła prowansalskie 10g kg. 90
- 65. Mięta 20 torebek opak. 10
- 66. Rumianek 20 torebek opak. 10
- 67. Gruszka w syropie 850g szt. 50
- 68. Rodzynki kg 3
- 69. Płatki jęczmienne kg 200
- 70. Kawa inka 150g szt. 1
- 71. Mąka razowa pszenna kg 2
- 72. Makaron razowy pełnoziarnisty świderk kg 50
- 73. Kasza jaglana kg 150
- 74. Ryż naturalny brązowy kg 220
- 75. Ogórek konserwowy 900g szt. 5
- 76. Papryka konserwowa 900g szt. 5
- 77. Ocet winny 500ml szt. 2
- 78. Sos winegret kg 2
- 79. Herbata granulowana 100g szt. 700
- 80. Kleik ryżowy 160g szt. 25
- 81. Bobo-frut 175ml szt. 24
- 82. Musztarda 500g szt. 5
- 83. Makaron świderk mąka durum kg. 170
- 84. Makaron bezglutenowy kg 2
- 85. Mąka kukurydziana kg 2
- 86. Kasza pęczak kg 50

Cechy dyskwalifikujące dostarczane artykuły: nalot, objawy pleśni, gnicia lub zaparzenia, zbite, obecność szkodników oraz ich pozostałości, brak oznakowania opakowań, uszkodzenia mechaniczne.

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

Lp. Przedmiot zamówienia Parametr niezbędny do określenia przedmiotu zamówienia Jednostka miary Ilość

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. Biszkopty z galaretką o smaku pomarańczowym, wiśniowym (52%) oblane czekoladą (15%) 147g opak. 80

Cechy dyskwalifikujące dostarczane artykuły: nalot, objawy pleśni, gnicia lub zaparzenia, zbite, obecność szkodników oraz ich pozostałości, brak oznakowania opakowań, uszkodzenia mechaniczne.

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

4.2.7.) Dodatkowy kod CPV:

15863000-5 - Herbata

15861000-1 - Kawa

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

Lp. Przedmiot zamówienia Parametr niezbędny do określenia przedmiotu zamówienia Jednostka miary Ilość

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

Jakość: towar powinien spełniać najwyższe normy jakościowe, powierzchnia chleba chropowata o porowatości równomiernej, towar świeży. Cechy dyskwalifikujące dostarczane artykuły: nalot, objawy pleśni, gnicia lub zaparzenia, zbite, obecność szkodników oraz ich pozostałości, brak oznakowania opakowań, uszkodzenia mechaniczne.

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

Lp. Przedmiot zamówienia Parametr niezbędny do określenia przedmiotu zamówienia Jednostka miary Ilość

1. Mleko 2% 5L L 9 000
2. Śmietana 18% 330 g szt. 200
3. Ser biały twarogowy półtłusty folia kg 2 800
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. Jogurt naturalny 5-10 kg kg. 300
17. Serek śmietankowy różne smaki 4x30g szt. 1 500

Cechy dyskwalifikujące dostarczane artykuły: obce, kwaśne lub gorzkie posmaki, nieprzyjemne zapachy, oślizgłość, nalot lub objawy pleśni, zazielenienia, gnicia lub zaparzenia, zbite, obecność szkodników oraz ich pozostałości, nieprawidłowa

konsystencja, brak oznakowania opakowań, uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia, plamy na powierzchni oraz zawilgocenie powierzchni.

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

Lp. Przedmiot zamówienia Parametr niezbędny do określenia przedmiotu zamówienia Jednostka miary Ilość

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

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

Cechy dyskwalifikujące dostarczane artykuły: obecność szkodników oraz ich pozostałości, brak oznakowania opakowań, uszkodzenia mechaniczne opakowań.

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

Lp. Przedmiot zamówienia Gramatura Jednostka miary Ilość

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

Jakość: świeże, czyste, nieuszkodzona skorupka, białko przezroczyste klarowane, jaja oznakowane na skorupie numerami wyróżniającymi. Cechy dyskwalifikujące dostarczane artykuły: nalot, objawy pleśni lub gnicia, zbite, nadtluczone skorupki, obecność szkodników oraz ich pozostałości, brak oznakowania opakowań, uszkodzenia mechaniczne.

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

Lp. Przedmiot zamówienia Parametr niezbędny do określenia przedmiotu zamówienia Jednostka miary Ilość

1. Marchew - kg 4 900
2. Pietruszka - kg 600
3. Seler - kg 2 100
4. Por - kg 250
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. 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 350
19. Pomidory poza sezonem (XI-IV) kg 100
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 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 100
38. Papryka w sezonie (VIII-X) kg 15
39. Banany kg 750
40. Arbuż w sezonie kg 330
41. Kiwi szt. 200
42. Pomarańcza kg. 350

Jakość: Bez oznak nadpsucia, świeże, nieuszkodzone, dobrej jakości. Cechy dyskwalifikujące dostarczane artykuły: obce posmaki, nieprzyjemne zapachy, oślizgłość, nalot lub objawy pleśni, gnicia lub zaparzenia, miejsca obite, oznaki wędnięcia, obecność szkodników oraz ich pozostałości, zanieczyszczenia i uszkodzenia spowodowane przez choroby, mróz i inne czynniki zewnętrzne, uszkodzenia mechaniczne.

4.2.6.) Główny kod CPV: 03220000-9 - Warzywa, owoce i orzechy

4.2.7.) Dodatkowy 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

Lp. Przedmiot zamówienia Parametr niezbędny do określenia przedmiotu zamówienia Jednostka miary Ilość

1. Ziemniaki - kg 15 000

Jakość: Bez oznak nadpsucia, świeże, nieszkodzone, dobrej jakości. Cechy dyskwalifikujące dostarczane artykuły: obce posmaki, nieprzyjemne zapachy, oślizgłość, nalot lub objawy pleśni, gnicia lub zaparzenia, miejsca obite, oznaki wędnięcia, obecność szkodników oraz ich pozostałości, zanieczyszczenia i uszkodzenia spowodowane przez choroby, mróz i inne czynniki zewnętrzne, uszkodzenia mechaniczne.

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

Lp. Przedmiot zamówienia Parametr niezbędny do określenia przedmiotu zamówienia Jednostka miary Ilość

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

Produkt świeży, niemrożony. Cechy dyskwalifikujące dostarczane artykuły: obce posmaki, nieprzyjemne zapachy, oślizgłość, nalot lub objawy pleśni, gnicia lub zaparzenia, zazielenienie mięsa, miejsca obite, obecność szkodników oraz ich pozostałości, zanieczyszczenia i uszkodzenia mechaniczne.

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**

Lp. Przedmiot zamówienia Parametr niezbędny do określenia przedmiotu zamówienia Jednostka miary Ilość

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

Produkt świeży, niemrożony. Cechy dyskwalifikujące dostarczane artykuły: obce posmaki, nieprzyjemne zapachy, oślizgłość, nalot lub objawy pleśni, gnicia lub zaparzenia, zazielenienie mięsa, miejsca obite, obecność szkodników oraz ich pozostałości, zanieczyszczenia i uszkodzenia mechaniczne.

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

Lp. Przedmiot zamówienia Jednostka miary Ilość

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. Kielbasa cienka, wędlna wieprzowo - drobiowo - wołowa, średnio rozdrobniona wędzona parzona z dodatkiem czosnku, zawartość mięsa wieprzowego min. 51% oraz mięsa wołowego min. 13%. Baton w jelitach wieprzowych cienkich, odkręcane w odcinki – krótkie. Powierzchnia batonu od jasnobrązowej do ciemnobrązowej, osłonka pomarszczona. Na przekroju surowce równomiernie rozłożone. Barwa na przekroju charakterystyczna dla użytych surowców peklowanych; mięsa od blad różowej 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, kielbasa 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 - kielbasa wieprzowa grubo rozdrobniona parzona z białkiem wieprzowym o zawartości mięsa wieprzowego min. 78%. kg 200
14. POLĘDWICA DROBIOWA - kielbasa drobiowa średnio rozdrobniona parzona o zawartości mięsa z kurczaka min. 28%. kg 150
15. SZYNKA DROBIOWA - kielbasa 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
- Produkt świeży, niemrożony. Cechy dyskwalifikujące dostarczane artykuły: obce posmaki, nieprzyjemne zapachy, oślizgłość, nalot pleśni lub objawy pleśni, barwa szarzielona, gnicia lub zaparzenia, obecność szkodników oraz ich pozostałości, brak oznakowania opakowań, uszkodzenie mechaniczne opakowań, zabrudzenia, zawilgocenie powierzchni.

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

Lp. Przedmiot zamówienia Parametr niezbędny do określenia przedmiotu zamówienia Jednostka miary Ilość

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

Cechy dyskwalifikujące dostarczane artykuły: obce, kwaśne lub gorzkie posmaki, nieprzyjemne zapachy, oślizgłość, nalot lub objawy pleśni, gnicia lub zaparzenia, zbite, objawy rozmrożenia oraz zawilgocenia powierzchni, nieprawidłowa konsystencja, obecność szkodników oraz ich pozostałości, brak oznakowania opakowań i uszkodzenia mechaniczne opakowań.

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

4.2.7.) Dodatkowy kod CPV:

15896000-5 - Produkty głęboko mrożone

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: 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 oświadczenie Wykonawcy o aktualności złożonego oświadczenia o braku podstaw do wykluczenia (załącznik nr 7 do SWZ)

5.8.) Wykaz przedmiotowych środków dowodowych:

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 zaofferowany produkt spełnia w/w parametry opisane przez Zamawiającego w załączniku nr 2 do SWZ

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 zaofferowany 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:**

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 zaofferowany produkt spełnia w/w parametry opisane przez Zamawiającego w załączniku nr 2 do SWZ

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 zaofferowany produkt spełnia w/w parametry opisane przez Zamawiającego opisane w Załączniku nr 2 do SWZ

5.11.) Wykaz innych wymaganych oświadczeń lub dokumentów:

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.

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: Zgodnie z 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:

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: 2022-12-07 09:00

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

8.3.) Termin otwarcia ofert: 2022-12-07 09:15

8.4.) Termin związania ofertą: do 2023-01-05