

Ogłoszenie o zamówieniu
Dostawy
„Dostawa artykułów spożywczych do internatu Zespołu Szkół Nr 2 w Kielcach”

SEKCJA I - ZAMAWIAJĄCY

1.1.) Rola zamawiającego

Postępowanie prowadzone jest samodzielnie przez zamawiającego

1.2.) Nazwa zamawiającego: Gmina Kielce

1.3.) Oddział zamawiającego: Zespół Szkół Nr 2

1.4.) Krajowy Numer Identyfikacyjny: REGON 292673729

1.5.) Adres zamawiającego

1.5.1.) Ulica: Rynek 1

1.5.2.) Miejscowość: Kielce

1.5.3.) Kod pocztowy: 25-303

1.5.4.) Województwo: świętokrzyskie

1.5.5.) Kraj: Polska

1.5.6.) Lokalizacja NUTS 3: PL721 - Kielecki

1.5.9.) Adres poczty elektronicznej: zs2@zs2-kielce.pl

1.5.10.) Adres strony internetowej zamawiającego: www.zs2-kielce.pl

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

1.7.) Przedmiot działalności zamawiającego: Edukacja

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 artykułów spożywczych do internatu Zespołu Szkół Nr 2 w Kielcach”

2.4.) Identyfikator postępowania: ocds-148610-336eb9ca-3bb0-11ec-8c2d-66c2f1230e9c

2.5.) Numer ogłoszenia: 2021/BZP 00253192/01

2.6.) Wersja ogłoszenia: 01

2.7.) Data ogłoszenia: 2021-11-02 11:58

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://miniportal.uzp.gov.pl/Postepowania>

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>,

<https://epuap.gov.pl/wps/portal>

3.6.) Wymagania techniczne i organizacyjne dotyczące korespondencji elektronicznej:

Informacje o środkach komunikacji elektronicznej, przy użyciu których Zamawiający będzie komunikował się z Wykonawcami, oraz informacje o wymaganiach technicznych i organizacyjnych sporządzania, wysyłania i odbierania korespondencji elektronicznej.

1. W postępowaniu o udzielenie zamówienia komunikacja między Zamawiającym a Wykonawcami odbywa się drogą elektroniczną przy użyciu miniPortalu <https://miniportal.uzp.gov.pl>, ePUAPu <https://epuap.gov.pl/wps/portal>

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: złożenia, zmiany, wycofania oferty lub wniosku oraz do formularza do komunikacji.

3. Wymagania techniczne i organizacyjne wysyłania i odbierania korespondencji elektronicznej przekazywanej przy ich użyciu, opisane zostały w Regulaminie korzystania z miniPortalu dostępnym pod adresem <https://miniportal.uzp.gov.pl/WarunkiUslugi> oraz Regulaminie ePUAP.

4. Wykonawca przystępując do niniejszego postępowania o udzielenie zamówienia publicznego, akceptuje warunki korzystania z miniPortalu, określone w Regulaminie miniPortalu oraz zobowiązuje się korzystając z miniPortalu przestrzegać postanowień tego regulaminu.

5. Maksymalny rozmiar plików przesyłanych za pośrednictwem dedykowanych formularzy do złożenia i wycofania oferty oraz do komunikacji wynosi 150 MB.

6. Za datę przekazania oferty, oświadczenia, o którym mowa w art. 125 ust. 1 ustawy Pzp, podmiotowych środków dowodowych, przedmiotowych środków dowodowych oraz innych informacji, oświadczeń lub dokumentów, przekazywanych w postępowaniu, przyjmuje się datę ich przekazania na ePUAP.

7. W postępowaniu o udzielenie zamówienia korespondencja (inna niż oferta Wykonawcy i załączniki do oferty) odbywa się elektronicznie za pośrednictwem dedykowanego formularza dostępnego na ePUAP oraz udostępnionego przez miniPortal (Formularz do komunikacji). Korespondencja przesłana za pomocą tego formularza nie może być szyfrowana. We wszelkiej korespondencji związanej z niniejszym postępowaniem Zamawiający i Wykonawcy posługują się numerem ogłoszenia (BZP).

8. Przekazanie korespondencji w sposób opisany w ust. 7 wymaga obowiązkowego poinformowania Zamawiającego o przekazaniu wiadomości na adres e-mail wskazany w rozdziale I „Zamawiający” (niedopełnienie tego obowiązku uznane będzie jako nieskuteczne przekazanie dokumentów).

Zamawiający może również komunikować się z Wykonawcami za pomocą poczty elektronicznej, e-mail wskazanym w rozdziale I – „Zamawiającego” i „Prowadzącego postępowanie”

9. Zamawiający nie przewiduje sposobu komunikowania się z Wykonawcami w inny sposób niż przy

użyciu środków komunikacji elektronicznej, wskazanych w SWZ.

10. Postępowanie o udzielenie zamówienia prowadzi się w języku polskim. II. Opis sposobu przygotowania oferty.

11. Oferta musi być sporządzona w języku polskim, w formie elektronicznej lub w postaci elektronicznej w formacie danych: .pdf, .doc, .docx, .rtf, .xps, .odt i opatrzona kwalifikowanym podpisem elektronicznym, podpisem zaufanym lub podpisem osobistym.

12. W celu korzystania z systemu miniPortal konieczne jest dysponowanie przez użytkownika urządzeniem teleinformatycznym z dostępem do sieci Internet. Aplikacja działa na Platformie Windows, Mac i Linux.

13. Sposób zaszyfrowania oferty opisany został w Instrukcji użytkownika dostępnej na miniPortalu (odbywa się automatycznie).

14. Do przygotowania oferty konieczne jest posiadanie przez osobę upoważnioną do reprezentowania Wykonawcy kwalifikowanego podpisu elektronicznego, podpisu osobistego lub podpisu zaufanego. Szczegółowe informacje w rozdziale IX i XIV 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: Zamawiający wymaga złożenia oferty w postaci katalogu elektronicznego

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

polski

3.15.) RODO (obowiązek informacyjny): Zgodnie z art. 13 ust. 1 i 2 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/679 z dnia 27 kwietnia 2016 r. w sprawie ochrony osób fizycznych w związku z przetwarzaniem danych osobowych i w sprawie swobodnego przepływu takich danych oraz uchylenia dyrektywy 95/46/WE (ogólne rozporządzenie o ochronie danych) (Dz. Urz. UE L 119 z 04.05.2016, str. 1), dalej „RODO”, informuję, że:

- administratorem Pani/Pana danych osobowych jest Zespół Szkół Nr 2 w Kielcach z siedzibą w Kielcach; 25-734 Kielce, ul. Jagiellońska 90, Tel. 41 367-61-83, fax. 41 367-69-32, e-mail zs2@zs2-kielce.pl
- inspektorem ochrony danych osobowych jest Dominika Jankowicz, e-mail: iod@zsnr2.kielce.eu
- Pani/Pana dane osobowe przetwarzane będą na podstawie art. 6 ust. 1 lit. c RODO w celu związanym z niniejszym postępowaniem o udzielenie zamówienia publicznego;
- odbiorcami Pani/Pana danych osobowych będą osoby lub podmioty, którym udostępniona zostanie dokumentacja postępowania w oparciu o art. 74 ustawy z dnia 11 września 2019 r. – Prawo zamówień publicznych (Dz. U. z 2019 r. poz. 2019 z późn. zm.);
- Pani/Pana dane osobowe będą przechowywane, zgodnie z art. 78 ust. 1 ustawy Pzp, przez okres 4 lat od dnia zakończenia postępowania o udzielenie zamówienia lub na okres przechowywania tych danych zgodnie z wytycznymi o dofinansowania z środków UE;
- obowiązek podania przez Panią/Pana danych osobowych bezpośrednio Pani/Pana dotyczących jest wymogiem ustawowym określonym w przepisach ustawy Pzp, związanym z udziałem w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego; konsekwencje niepodania określonych danych wynikają z ustawy Pzp;
- w odniesieniu do Pani/Pana danych osobowych decyzje nie będą podejmowane w sposób zautomatyzowany, stosowanie do art. 22 RODO;
- posiada Pani/Pan:
 - na podstawie art. 15 RODO prawo dostępu do danych osobowych Pani/Pana dotyczących;
 - na podstawie art. 16 RODO prawo do sprostowania Pani/Pana danych osobowych **;
 - na podstawie art. 18 RODO prawo żądania od administratora ograniczenia przetwarzania danych osobowych z zastrzeżeniem przypadków, o których mowa w art. 18 ust. 2 RODO ***;
 - prawo do wniesienia skargi do Prezesa Urzędu Ochrony Danych Osobowych, gdy uzna Pani/Pan, że przetwarzanie danych osobowych Pani/Pana dotyczących narusza przepisy RODO;
- nie przysługuje Pani/Panu:
 - w związku z art. 17 ust. 3 lit. b, d lub e RODO prawo do usunięcia danych osobowych;

- prawo do przenoszenia danych osobowych, o którym mowa w art. 20 RODO;
 - na podstawie art. 21 RODO prawo sprzeciwu, wobec przetwarzania danych osobowych, gdyż podstawą prawną przetwarzania Pani/Pana danych osobowych jest art. 6 ust. 1 lit. c RODO.
- Jednocześnie Zamawiający przypomina o ciążyącym na Pani/Panu obowiązku informacyjnym wynikającym z art. 14 RODO względem osób fizycznych, których dane przekazane zostaną Zamawiającemu w związku z prowadzonym postępowaniem i które Zamawiający pośrednio pozyska od Wykonawcy biorącego udział w postępowaniu, chyba że ma zastosowanie co najmniej jedno z włączeń, o których mowa w art. 14 ust. 5 RODO.

SEKCJA IV – PRZEDMIOT ZAMÓWIENIA

- 4.1.1.) Przed wszczęciem postępowania przeprowadzono konsultacje rynkowe:** Nie
- 4.1.2.) Numer referencyjny:** 1/PN/2021
- 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 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

Zadanie 1: Artykuły ogólnospożywcze

Przedmiot zamówienia szczegółowo określono w Załącznikach od Nr 1a do Nr 1i do SWZ:

- a) Zamawiający informuje, że przy dostawie będących przedmiotem zamówienia stosuje prawo opcji, co oznacza, że podane ilości są wielkościami maksymalnymi, które należy wycenić w ofercie cenowej. Zamawiający, będzie odbierał artykuły sukcesywnie w miarę potrzeb. Gwarantowana ilość artykułów, które zostaną odebrane to 50% wartości zamówienia
- b) Wszelkie użyte, nazwy handlowe w opisie przedmiotu zamówienia traktować należy jako informację uściślającą, wiążącą dla wykonawcy.

Przedmiotem zamówienia są sukcesywne dostawy produktów wymienionych w Załączniku Nr 1a, 1b, 1c, 1d, 1e, 1f, 1g, 1h, 1i do Internatu Zespołu Szkół Nr 2 w Kielcach.

Zamawiający w stosunku do asortymentu wchodzącego w skład przedmiotu zamówienia określonego

w formularzach cenowych stanowiących załączniki nr 1a-1i do SWZ, wymaga aby:

- produkty posiadały nazwę (logo) producenta na opakowaniach zbiorczych oraz na opakowaniach jednostkowych;
- produkty były świeże i pierwszej jakości;
- produkty były oznakowane widocznym, aktualnym terminem przydatności do spożycia;

- produkty przetworzone (tj. wędliny, przetwory mięsne, konserwy) zgodnie z polską normą posiadały etykiety określające nazwę handlową produktu, procentowy skład surowcowy – tj. % zawartość mięsa w wędlinie oraz substancje stosowane w produkcji;
- wyroby wędliniarskie powinny być bez skórek wieprzowych, bez mięsa mechanicznie odkostnionego i muszą posiadać nie mniej niż 70% mięsa;
- wyroby wędliniarskie wieprzowe nie powinny zawierać mięsa drobiowego;
- mięso świeże pochodzić powinno ze zwierząt do lat 3 i być pochodzenia polskiego, nie może zawierać okrywy tłuszczowej, ścięgien oraz błon;
- mięso i wyroby wędliniarskie muszą być świeże. Pakowane próżniowo lub gazowo jedynie na prośbę zamawiającego;
- dostarczane produkty posiadać powinny etykietę produktu – handlowy dokument identyfikacyjny (HDI);
- Wyroby winny być oznaczone zgodnie z obowiązującymi przepisami.
- Wykonawca winien posiadać atest laboratoryjny na oferowane produkty.
- Wykonawca zobowiązuje się dostarczyć artykuły żywnościowe (w asortymencie i w ilości wynikających z zamówień) zarówno pod względem norm jakościowych, jak i odpowiednim terminem ważności, zapewniającym bezpieczne zużycie dostarczonych produktów.
- Wykonawca dostarczający pieczywo i artykuły piekarnicze zobowiązany jest wyposażyć na okres umowy pomieszczenie magazynowe w regały zgodnie z zaleceniami sanepidu do składowania i przechowywania pieczywa.

Dostarczane artykuły muszą spełniać wymagania wymienione w obowiązujących przepisach prawa dotyczącego żywności w szczególności:

- Ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. 2020 poz. 2021).
- Ustawy z dnia 21 grudnia 2000 r. o jakości handlowej artykułów rolno – spożywczych. (Dz., U z 2016 r. poz. 50)
- Rozporządzenia (WE) Nr 178/2002 Parlamentu Europejskiego i Rady Ministra dnia 28 stycznia 2002 r. ustalające ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego, powołujące Europejski Urząd ds. bezpieczeństwa żywności oraz ustanawiające procedury w zakresie bezpieczeństwa żywności.
- Rozporządzenia (WE) Nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004r. w sprawie higieny środków spożywczych.
- Rozporządzenia (WE) Nr 1935/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 27 października 2004r., w sprawie materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością oraz uchylające Dyrektywy 80/590/EWG i 89/109/EWG.
- Rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 10 lipca 2007 r. w sprawie znakowania środków spożywczych (Dz. U. Nr 137, poz. 966 ze zm.).

Dostawy odbywać się powinny sukcesywnie (codzienne), w zależności od potrzeb zamawiającego na podstawie zamówienia telefonicznego lub faxem w godzinach 8:00-15:00, z dziennym wyprzedzeniem.

- Pieczywo i artykuły piekarnicze winny być dostarczane codziennie w dwóch turach, tj.:

Tura I - w godz.: 5.00-5.30

Tura II – około godz. 13.00

W razie potrzeby również w soboty i niedziele jedna dostawa.

- Mięso, wędliny, warzywa powinny być dostarczane codziennie w godz. 7.30-9.00, w razie potrzeby również w soboty.
- Dostawy towarów do magazynu Zamawiającego winny być realizowane przy użyciu środków transportowych, przeznaczonych do przewozu żywności zgodnie z obowiązującymi przepisami sanitarnymi oraz na koszt i ryzyko Wykonawcy.
- Dostarczany towar winien odpowiadać Polskim Normom, wędliny wg Polskiej Normy PN-A-82007.
- W przypadku niedostarczenia przez Wykonawcę towarów w terminie, Zamawiającemu

przysługuje prawo zakupu danego towaru u innego podmiotu i obciążenia Wykonawcy różnicą między ceną zakupu u innego podmiotu, a ceną wynikającą z umowy – w takim przypadku Zamawiający ma prawo odmówić przyjęcia towaru dostarczonego po terminie;

- Określone ilości produktów żywnościowych w poszczególnych zadaniach zostały podane szacunkowo. Zamawiający zastrzega sobie możliwość zmiany ilości zamawianych artykułów żywnościowych z zachowaniem cen jednostkowych i z tego powodu Dostawcy nie przysługują żadne dodatkowe roszczenia w stosunku do Zamawiającego.

Wszelkie artykuły żywnościowe wchodzące w skład zamówienia i zaoferowane przez Wykonawcę powinny spełniać ustanowione polskim prawem normy i przepisy dla artykułów żywnościowych oraz spełniać wymogi dotyczące żywienia szkół i przedszkoli zgodnych z wytycznymi sanepid

w szczególności:

- Ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2020 r. poz. 2021 ze zmianami).
- Ustawy z dnia 21 grudnia 2000 r. o jakości handlowej artykułów rolno – spożywczych. (Dz. U. z 2005 r. Nr 187, poz. 1577 ze zm.). (Dz., U z 2019 r. poz. 2178 ze zmianami)
- Rozporządzenia (WE) Nr 178/2002 Parlamentu Europejskiego i Rady Ministra dnia 28 stycznia 2002 r. ustalające ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego, powołujące Europejski Urząd ds. bezpieczeństwa żywności oraz ustanawiające procedury w zakresie bezpieczeństwa żywności.
- Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 26.07.2016 r. w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań, jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach (Dz.U .z 2016 r. poz.1154)
- Rozporządzenie (WE) NR 1333/2008 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności (Dz.U. L 354 z 31.12.2008).
- Rozporządzenia (WE) Nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004r. w sprawie higieny środków spożywczych.
- Rozporządzenia (WE) Nr 1935/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 27 października 2004r., w sprawie materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością oraz uchylające Dyrektywy 80/590/EWG i 89/109/EWG.
- Rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 10 lipca 2007 r. w sprawie znakowania środków spożywczych (Dz. U. Nr 137, poz. 966 ze zm.).

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

4.2.8.) Zamówienie obejmuje opcje: Tak

4.2.9) Rodzaj i maksymalna wartość opcji oraz okoliczności skorzystania z opcji:

Zamawiający informuje, że przy dostawie będących przedmiotem zamówienia stosuje prawo opcji, co oznacza, że podane ilości są wielkościami maksymalnymi, które należy wycenić w ofercie cenowej. Zamawiający, będzie odbierał artykuły sukcesywnie w miarę potrzeb. Gwarantowana ilość artykułów, które zostaną odebrane to 50% wartości zamówienia.

4.2.10.) Okres realizacji zamówienia albo umowy ramowej: od 2021-12-01 do 2022-11-30

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: 1. Przy wyborze oferty Zamawiający będzie się kierował kryteriami określonymi poniżej.

2. Ocenie będą podlegać wyłącznie oferty nie podlegające odrzuceniu.
3. Za najkorzystniejszą zostanie uznana oferta z najwyższą ilością punktów określonych w kryteriach.
4. W sytuacji, gdy Zamawiający nie będzie mógł dokonać wyboru najkorzystniejszej oferty ze względu na to, że zostały złożone oferty o takiej samej ilości przyznanych punktów, wezwie Wykonawców, którzy złożyli te oferty, do złożenia w terminie określonym przez Zamawiającego ofert dodatkowych zawierających nową cenę. Wykonawcy, składając oferty dodatkowe, nie mogą zaoferować cen wyższych niż zaoferowane w uprzednio złożonych przez nich ofertach.
5. W toku badania i oceny ofert Zamawiający może żądać od Wykonawców wyjaśnień dotyczących treści złożonych przez nich ofert lub innych składanych dokumentów lub oświadczeń. Wykonawcy są zobowiązani do przedstawienia wyjaśnień w terminie wskazanym przez Zamawiającego.
6. Zamawiający wybiera najkorzystniejszą ofertą w terminie związania ofertą określonym w SWZ.
7. Jeżeli termin związania ofertą upłynie przed wyborem najkorzystniejszej oferty, Zamawiający wezwie Wykonawcę, którego oferta otrzymała najwyższą ocenę, do wyrażenia, w wyznaczonym przez Zamawiającego terminie, pisemnej zgody na wybór jego oferty.
8. W przypadku braku zgody, o której mowa w ust. 7, oferta podlega odrzuceniu, a Zamawiający zwraca się o wyrażenie takiej zgody do kolejnego Wykonawcy, którego oferta została najwyżej oceniona, chyba, że zachodzą przesłanki do unieważnienia postępowania

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: 100,00

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

Zadanie 2: Jajka

Przedmiot zamówienia szczegółowo określono w Załącznikach od Nr 1a do Nr 1i do SWZ:

a) Zamawiający informuje, że przy dostawie będących przedmiotem zamówienia stosuje prawo opcji, co oznacza, że podane ilości są wielkościami maksymalnymi, które należy wycenić w ofercie cenowej. Zamawiający, będzie odbierał artykuły sukcesywnie w miarę potrzeb.

Gwarantowana ilość artykułów, które zostaną odebrane to 50% wartości zamówienia

b) Wszelkie użyte, nazwy handlowe w opisie przedmiotu zamówienia traktować należy jako informację uściślającą, wiążącą dla wykonawcy.

Przedmiotem zamówienia są sukcesywne dostawy produktów wymienionych w Załączniku Nr 1a, 1b, 1c, 1d, 1e, 1f, 1g, 1h, 1i do Internatu Zespołu Szkół Nr 2 w Kielcach.

Zamawiający w stosunku do asortymentu wchodzącego w skład przedmiotu zamówienia określonego

w formularzach cenowych stanowiących załączniki nr 1a-1i do SWZ, wymaga aby:

- produkty posiadały nazwę (logo) producenta na opakowaniach zbiorczych oraz na opakowaniach jednostkowych;
- produkty były świeże i pierwszej jakości;
- produkty były oznakowane widocznym, aktualnym terminem przydatności do spożycia;
- produkty przetworzone (tj. wędliny, przetwory mięsne, konserwy) zgodnie z polską normą posiadały etykiety określające nazwę handlową produktu, procentowy skład surowcowy – tj. % zawartość mięsa w wędlinie oraz substancje stosowane w produkcji;

- wyroby wędliniarskie powinny być bez skórek wieprzowych, bez mięsa mechanicznie odkostnionego i muszą posiadać nie mniej niż 70% mięsa;
- wyroby wędliniarskie wieprzowe nie powinny zawierać mięsa drobiowego;
- mięso świeże pochodzić powinno ze zwierząt do lat 3 i być pochodzenia polskiego, nie może zawierać okrywy tłuszczowej, ścięgien oraz błon;
- mięso i wyroby wędliniarskie muszą być świeże. Pakowane próżniowo lub gazowo jedynie na prośbę zamawiającego;
- dostarczane produkty posiadać powinny etykietę produktu – handlowy dokument identyfikacyjny (HDI);
- Wyroby winny być oznaczone zgodnie z obowiązującymi przepisami.
- Wykonawca winien posiadać atest laboratoryjny na oferowane produkty.
- Wykonawca zobowiązuje się dostarczyć artykuły żywnościowe (w asortymencie i w ilości wynikających z zamówień) zarówno pod względem norm jakościowych, jak i odpowiednim terminem ważności, zapewniającym bezpieczne zużycie dostarczonych produktów.
- Wykonawca dostarczający pieczywo i artykuły piekarnicze zobowiązany jest wyposażyć na okres umowy pomieszczenie magazynowe w regały zgodnie z zaleceniami sanepidu do składowania i przechowywania pieczywa.

Dostarczane artykuły muszą spełniać wymagania wymienione w obowiązujących przepisach prawa dotyczącego żywności w szczególności:

- Ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. 2020 poz. 2021).
- Ustawy z dnia 21 grudnia 2000 r. o jakości handlowej artykułów rolno – spożywczych. (Dz., U z 2016 r. poz. 50)
- Rozporządzenia (WE) Nr 178/2002 Parlamentu Europejskiego i Rady Ministra dnia 28 stycznia 2002 r. ustalające ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego, powołujące Europejski Urząd ds. bezpieczeństwa żywności oraz ustanawiające procedury w zakresie bezpieczeństwa żywności.
- Rozporządzenia (WE) Nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004r. w sprawie higieny środków spożywczych.
- Rozporządzenia (WE) Nr 1935/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 27 października 2004r., w sprawie materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością oraz uchylające Dyrektywy 80/590/EWG i 89/109/EWG.
- Rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 10 lipca 2007 r. w sprawie znakowania środków spożywczych (Dz. U. Nr 137, poz. 966 ze zm.).

Dostawy odbywać się powinny sukcesywnie (codzienne), w zależności od potrzeb zamawiającego na podstawie zamówienia telefonicznego lub faxem w godzinach 8:00-15:00, z dziennym wyprzedzeniem.

- Pieczywo i artykuły piekarnicze winny być dostarczane codziennie w dwóch turach, tj.:

Tura I - w godz.: 5.00-5.30

Tura II – około godz. 13.00

W razie potrzeby również w soboty i niedziele jedna dostawa.

- Mięso, wędliny, warzywa powinny być dostarczane codziennie w godz. 7.30-9.00, w razie potrzeby również w soboty.
- Dostawy towarów do magazynu Zamawiającego winny być realizowane przy użyciu środków transportowych, przeznaczonych do przewozu żywności zgodnie z obowiązującymi przepisami sanitarnymi oraz na koszt i ryzyko Wykonawcy.
- Dostarczany towar winien odpowiadać Polskim Normom, wędliny wg Polskiej Normy PN-A-82007.
- W przypadku niedostarczenia przez Wykonawcę towarów w terminie, Zamawiającemu przysługuje prawo zakupu danego towaru u innego podmiotu i obciążenia Wykonawcy różnicą między ceną zakupu u innego podmiotu, a ceną wynikającą z umowy – w takim przypadku Zamawiający ma prawo odmówić przyjęcia towaru dostarczonego po terminie;

- Określone ilości produktów żywnościowych w poszczególnych zadaniach zostały podane szacunkowo. Zamawiający zastrzega sobie możliwość zmiany ilości zamawianych artykułów żywnościowych z zachowaniem cen jednostkowych i z tego powodu Dostawcy nie przysługują żadne dodatkowe roszczenia w stosunku do Zamawiającego.

Wszelkie artykuły żywnościowe wchodzące w skład zamówienia i zaoferowane przez Wykonawcę powinny spełniać ustanowione polskim prawem normy i przepisy dla artykułów żywnościowych oraz spełniać wymogi dotyczące żywienia szkół i przedszkoli zgodnych z wytycznymi sanepid

w szczególności:

- Ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2020 r. poz. 2021 ze zmianami).
- Ustawy z dnia 21 grudnia 2000 r. o jakości handlowej artykułów rolno – spożywczych. (Dz. U. z 2005 r. Nr 187, poz. 1577 ze zm.). (Dz., U z 2019 r. poz. 2178 ze zmianami)
- Rozporządzenia (WE) Nr 178/2002 Parlamentu Europejskiego i Rady Ministra dnia 28 stycznia 2002 r. ustalające ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego, powołujące Europejski Urząd ds. bezpieczeństwa żywności oraz ustanawiające procedury w zakresie bezpieczeństwa żywności.
- Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 26.07.2016 r. w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań, jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach (Dz.U .z 2016 r. poz.1154)
- Rozporządzenie (WE) NR 1333/2008 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności (Dz.U. L 354 z 31.12.2008).
- Rozporządzenia (WE) Nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004r. w sprawie higieny środków spożywczych.
- Rozporządzenia (WE) Nr 1935/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 27 października 2004r., w sprawie materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością oraz uchylające Dyrektywy 80/590/EWG i 89/109/EWG.
- Rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 10 lipca 2007 r. w sprawie znakowania środków spożywczych (Dz. U. Nr 137, poz. 966 ze zm.).

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

4.2.8.) Zamówienie obejmuje opcje: Tak

4.2.9) Rodzaj i maksymalna wartość opcji oraz okoliczności skorzystania z opcji:

Zamawiający informuje, że przy dostawie będących przedmiotem zamówienia stosuje prawo opcji, co oznacza, że podane ilości są wielkościami maksymalnymi, które należy wycenić w ofercie cenowej. Zamawiający, będzie odbierał artykuły sukcesywnie w miarę potrzeb. Gwarantowana ilość artykułów, które zostaną odebrane to 50% wartości zamówienia.

4.2.10.) Okres realizacji zamówienia albo umowy ramowej: od 2021-12-01 do 2022-11-30

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: 1. Przy wyborze oferty Zamawiający będzie się kierował kryteriami określonymi poniżej.

2. Ocenie będą podlegać wyłącznie oferty nie podlegające odrzuceniu.

3. Za najkorzystniejszą zostanie uznana oferta z najwyższą ilością punktów określonych w kryteriach.

4. W sytuacji, gdy Zamawiający nie będzie mógł dokonać wyboru najkorzystniejszej oferty ze względu

na to, że zostały złożone oferty o takiej samej ilości przyznanych punktów, wezwie Wykonawców, którzy złożyli te oferty, do złożenia w terminie określonym przez Zamawiającego ofert dodatkowych zawierających nową cenę. Wykonawcy, składając oferty dodatkowe, nie mogą zaoferować cen wyższych niż zaoferowane w uprzednio złożonych przez nich ofertach.

5. W toku badania i oceny ofert Zamawiający może żądać od Wykonawców wyjaśnień dotyczących treści złożonych przez nich ofert lub innych składanych dokumentów lub oświadczeń. Wykonawcy są zobowiązani do przedstawienia wyjaśnień w terminie wskazanym przez Zamawiającego.

6. Zamawiający wybiera najkorzystniejszą ofertą w terminie związania ofertą określonym w SWZ.

7. Jeżeli termin związania ofertą upłynie przed wyborem najkorzystniejszej oferty, Zamawiający wezwie Wykonawcę, którego oferta otrzymała najwyższą ocenę, do wyrażenia, w wyznaczonym przez Zamawiającego terminie, pisemnej zgody na wybór jego oferty.

8. W przypadku braku zgody, o której mowa w ust. 7, oferta podlega odrzuceniu, a Zamawiający zwraca się o wyrażenie takiej zgody do kolejnego Wykonawcy, którego oferta została najwyżej oceniona, chyba, że zachodzą przesłanki do unieważnienia postępowania

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: 100,00

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

Zadanie 3: Mięso, wędliny

Przedmiot zamówienia szczegółowo określono w Załącznikach od Nr 1a do Nr 1i do SWZ:

a) Zamawiający informuje, że przy dostawie będących przedmiotem zamówienia stosuje prawo opcji, co oznacza, że podane ilości są wielkościami maksymalnymi, które należy wycenić w ofercie cenowej. Zamawiający, będzie odbierał artykuły sukcesywnie w miarę potrzeb.

Gwarantowana ilość artykułów, które zostaną odebrane to 50% wartości zamówienia

b) Wszelkie użyte, nazwy handlowe w opisie przedmiotu zamówienia traktować należy jako informację uściślającą, wiążącą dla wykonawcy.

Przedmiotem zamówienia są sukcesywne dostawy produktów wymienionych w Załączniku Nr 1a, 1b, 1c, 1d, 1e, 1f, 1g, 1h, 1i do Internatu Zespołu Szkół Nr 2 w Kielcach.

Zamawiający w stosunku do asortymentu wchodzącego w skład przedmiotu zamówienia określonego

w formularzach cenowych stanowiących załączniki nr 1a-1i do SWZ, wymaga aby:

- produkty posiadały nazwę (logo) producenta na opakowaniach zbiorczych oraz na opakowaniach jednostkowych;
- produkty były świeże i pierwszej jakości;
- produkty były oznakowane widocznym, aktualnym terminem przydatności do spożycia;
- produkty przetworzone (tj. wędliny, przetwory mięsne, konserwy) zgodnie z polską normą posiadały etykiety określające nazwę handlową produktu, procentowy skład surowcowy – tj. % zawartość mięsa w wędlinie oraz substancje stosowane w produkcji;
- wyroby wędliniarskie powinny być bez skórek wieprzowych, bez mięsa mechanicznie odkostnionego i muszą posiadać nie mniej niż 70% mięsa;
- wyroby wędliniarskie wieprzowe nie powinny zawierać mięsa drobiowego;

- mięso świeże pochodzić powinno ze zwierząt do lat 3 i być pochodzenia polskiego, nie może zawierać okrywy tłuszczowej, ścięgien oraz błon;
- mięso i wyroby wędliniarskie muszą być świeże. Pakowane próżniowo lub gazowo jedynie na prośbę zamawiającego;
- dostarczane produkty posiadać powinny etykietę produktu – handlowy dokument identyfikacyjny (HDI);
- Wyroby winny być oznaczone zgodnie z obowiązującymi przepisami.
- Wykonawca winien posiadać atest laboratoryjny na oferowane produkty.
- Wykonawca zobowiązuje się dostarczyć artykuły żywnościowe (w asortymencie i w ilości wynikających z zamówień) zarówno pod względem norm jakościowych, jak i odpowiednim terminem ważności, zapewniającym bezpieczne zużycie dostarczonych produktów.
- Wykonawca dostarczający pieczywo i artykuły piekarnicze zobowiązany jest wyposażyć na okres umowy pomieszczenie magazynowe w regały zgodnie z zaleceniami sanepidu do składowania i przechowywania pieczywa.

Dostarczane artykuły muszą spełniać wymagania wymienione w obowiązujących przepisach prawa dotyczącego żywności w szczególności:

- Ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. 2020 poz. 2021).
- Ustawy z dnia 21 grudnia 2000 r. o jakości handlowej artykułów rolno – spożywczych. (Dz., U z 2016 r. poz. 50)
- Rozporządzenia (WE) Nr 178/2002 Parlamentu Europejskiego i Rady Ministra dnia 28 stycznia 2002 r. ustalające ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego, powołujące Europejski Urząd ds. bezpieczeństwa żywności oraz ustanawiające procedury w zakresie bezpieczeństwa żywności.
- Rozporządzenia (WE) Nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004r. w sprawie higieny środków spożywczych.
- Rozporządzenia (WE) Nr 1935/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 27 października 2004r., w sprawie materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością oraz uchylające Dyrektywy 80/590/EWG i 89/109/EWG.
- Rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 10 lipca 2007 r. w sprawie znakowania środków spożywczych (Dz. U. Nr 137, poz. 966 ze zm.).

Dostawy odbywać się powinny sukcesywnie (codzienne), w zależności od potrzeb zamawiającego na podstawie zamówienia telefonicznego lub faxem w godzinach 8:00-15:00, z dziennym wyprzedzeniem.

- Pieczywo i artykuły piekarnicze winny być dostarczane codziennie w dwóch turach, tj.:

Tura I - w godz.: 5.00-5.30

Tura II – około godz. 13.00

W razie potrzeby również w soboty i niedziele jedna dostawa.

- Mięso, wędliny, warzywa powinny być dostarczane codziennie w godz. 7.30-9.00, w razie potrzeby również w soboty.
- Dostawy towarów do magazynu Zamawiającego winny być realizowane przy użyciu środków transportowych, przeznaczonych do przewozu żywności zgodnie z obowiązującymi przepisami sanitarnymi oraz na koszt i ryzyko Wykonawcy.
- Dostarczany towar winien odpowiadać Polskim Normom, wędliny wg Polskiej Normy PN-A-82007.
- W przypadku niedostarczenia przez Wykonawcę towarów w terminie, Zamawiającemu przysługuje prawo zakupu danego towaru u innego podmiotu i obciążenia Wykonawcy różnicą między ceną zakupu u innego podmiotu, a ceną wynikającą z umowy – w takim przypadku Zamawiający ma prawo odmówić przyjęcia towaru dostarczonego po terminie;
- Określone ilości produktów żywnościowych w poszczególnych zadaniach zostały podane szacunkowo. Zamawiający zastrzega sobie możliwość zmiany ilości zamawianych artykułów żywnościowych z zachowaniem cen jednostkowych i z tego powodu Dostawcy nie przysługują

żadne dodatkowe roszczenia w stosunku do Zamawiającego.

Wszelkie artykuły żywnościowe wchodzące w skład zamówienia i zaoferowane przez Wykonawcę powinny spełniać ustanowione polskim prawem normy i przepisy dla artykułów żywnościowych oraz spełniać wymogi dotyczące żywienia szkół i przedszkoli zgodnych z wytycznymi sanepid w szczególności:

- Ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2020 r. poz. 2021 ze zmianami).
- Ustawy z dnia 21 grudnia 2000 r. o jakości handlowej artykułów rolno – spożywczych. (Dz. U. z 2005 r. Nr 187, poz. 1577 ze zm.). (Dz., U z 2019 r. poz. 2178 ze zmianami)
- Rozporządzenia (WE) Nr 178/2002 Parlamentu Europejskiego i Rady Ministra dnia 28 stycznia 2002 r. ustalające ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego, powołujące Europejski Urząd ds. bezpieczeństwa żywności oraz ustanawiające procedury w zakresie bezpieczeństwa żywności.
- Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 26.07.2016 r. w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań, jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach (Dz.U .z 2016 r. poz.1154)
- Rozporządzenie (WE) NR 1333/2008 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności (Dz.U. L 354 z 31.12.2008).
- Rozporządzenia (WE) Nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004r. w sprawie higieny środków spożywczych.
- Rozporządzenia (WE) Nr 1935/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 27 października 2004r., w sprawie materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością oraz uchylające Dyrektywy 80/590/EWG i 89/109/EWG.
- Rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 10 lipca 2007 r. w sprawie znakowania środków spożywczych (Dz. U. Nr 137, poz. 966 ze zm.).

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

4.2.8.) Zamówienie obejmuje opcje: Tak

4.2.9) Rodzaj i maksymalna wartość opcji oraz okoliczności skorzystania z opcji:

Zamawiający informuje, że przy dostawie będących przedmiotem zamówienia stosuje prawo opcji, co oznacza, że podane ilości są wielkościami maksymalnymi, które należy wycenić w ofercie cenowej. Zamawiający, będzie odbierał artykuły sukcesywnie w miarę potrzeb. Gwarantowana ilość artykułów, które zostaną odebrane to 50% wartości zamówienia

4.2.10.) Okres realizacji zamówienia albo umowy ramowej: od 2021-12-01 do 2022-11-30

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: 1. Przy wyborze oferty Zamawiający będzie się kierował kryteriami określonymi poniżej.

2. Ocenie będą podlegać wyłącznie oferty nie podlegające odrzuceniu.

3. Za najkorzystniejszą zostanie uznana oferta z najwyższą ilością punktów określonych w kryteriach.

4. W sytuacji, gdy Zamawiający nie będzie mógł dokonać wyboru najkorzystniejszej oferty ze względu na to, że zostały złożone oferty o takiej samej ilości przyznanych punktów, wezwie Wykonawców, którzy złożyli te oferty, do złożenia w terminie określonym przez Zamawiającego ofert dodatkowych zawierających nową cenę. Wykonawcy, składając oferty dodatkowe, nie mogą zaoferować cen wyższych niż zaoferowane w uprzednio złożonych przez nich ofertach.

5. W toku badania i oceny ofert Zamawiający może żądać od Wykonawców wyjaśnień dotyczących treści złożonych przez nich ofert lub innych składanych dokumentów lub oświadczeń. Wykonawcy są zobowiązani do przedstawienia wyjaśnień w terminie wskazanym przez Zamawiającego.
6. Zamawiający wybiera najkorzystniejszą ofertą w terminie związania ofertą określonym w SWZ.
7. Jeżeli termin związania ofertą upłynie przed wyborem najkorzystniejszej oferty, Zamawiający wezwie Wykonawcę, którego oferta otrzymała najwyższą ocenę, do wyrażenia, w wyznaczonym przez Zamawiającego terminie, pisemnej zgody na wybór jego oferty.
8. W przypadku braku zgody, o której mowa w ust. 7, oferta podlega odrzuceniu, a Zamawiający zwraca się o wyrażenie takiej zgody do kolejnego Wykonawcy, którego oferta została najwyższej oceniona, chyba, że zachodzą przesłanki do unieważnienia postępowania

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: 100,00

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

Zadanie 4: Drób i podroby

Przedmiot zamówienia szczegółowo określono w Załącznikach od Nr 1a do Nr 1i do SWZ:

a) Zamawiający informuje, że przy dostawie będących przedmiotem zamówienia stosuje prawo opcji, co oznacza, że podane ilości są wielkościami maksymalnymi, które należy wycenić w ofercie cenowej. Zamawiający, będzie odbierał artykuły sukcesywnie w miarę potrzeb.

Gwarantowana ilość artykułów, które zostaną odebrane to 50% wartości zamówienia

b) Wszelkie użyte, nazwy handlowe w opisie przedmiotu zamówienia traktować należy jako informację uściślającą, wiążącą dla wykonawcy.

Przedmiotem zamówienia są sukcesywne dostawy produktów wymienionych w Załączniku Nr 1a, 1b, 1c, 1d, 1e, 1f, 1g, 1h, 1i do Internatu Zespołu Szkół Nr 2 w Kielcach.

Zamawiający w stosunku do asortymentu wchodzącego w skład przedmiotu zamówienia określonego

w formularzach cenowych stanowiących załączniki nr 1a-1i do SWZ, wymaga aby:

- produkty posiadały nazwę (logo) producenta na opakowaniach zbiorczych oraz na opakowaniach jednostkowych;
- produkty były świeże i pierwszej jakości;
- produkty były oznakowane widocznym, aktualnym terminem przydatności do spożycia;
- produkty przetworzone (tj. wędliny, przetwory mięsne, konserwy) zgodnie z polską normą posiadały etykiety określające nazwę handlową produktu, procentowy skład surowcowy – tj. % zawartość mięsa w wędlinie oraz substancje stosowane w produkcji;
- wyroby wędliniarskie powinny być bez skórek wieprzowych, bez mięsa mechanicznie odkostnionego i muszą posiadać nie mniej niż 70% mięsa;
- wyroby wędliniarskie wieprzowe nie powinny zawierać mięsa drobiowego;
- mięso świeże pochodzić powinno ze zwierząt do lat 3 i być pochodzenia polskiego, nie może zawierać okrywy tłuszczowej, ścięgien oraz błon;
- mięso i wyroby wędliniarskie muszą być świeże. Pakowane próżniowo lub gazowo jedynie na prośbę zamawiającego;

- dostarczane produkty posiadać powinny etykietę produktu – handlowy dokument identyfikacyjny (HDI);
- Wyroby winny być oznaczone zgodnie z obowiązującymi przepisami.
- Wykonawca winien posiadać atest laboratoryjny na oferowane produkty.
- Wykonawca zobowiązuje się dostarczyć artykuły żywnościowe (w asortymencie i w ilości wynikających z zamówień) zarówno pod względem norm jakościowych, jak i odpowiednim terminem ważności, zapewniającym bezpieczne zużycie dostarczonych produktów.
- Wykonawca dostarczający pieczywo i artykuły piekarnicze zobowiązany jest wyposażyć na okres umowy pomieszczenie magazynowe w regały zgodnie z zaleceniami sanepidu do składowania i przechowywania pieczywa.

Dostarczane artykuły muszą spełniać wymagania wymienione w obowiązujących przepisach prawa dotyczącego żywności w szczególności:

- Ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. 2020 poz. 2021).
- Ustawy z dnia 21 grudnia 2000 r. o jakości handlowej artykułów rolno – spożywczych. (Dz., U z 2016 r. poz. 50)
- Rozporządzenia (WE) Nr 178/2002 Parlamentu Europejskiego i Rady Ministra dnia 28 stycznia 2002 r. ustalające ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego, powołujące Europejski Urząd ds. bezpieczeństwa żywności oraz ustanawiające procedury w zakresie bezpieczeństwa żywności.
- Rozporządzenia (WE) Nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004r. w sprawie higieny środków spożywczych.
- Rozporządzenia (WE) Nr 1935/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 27 października 2004r., w sprawie materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością oraz uchylające Dyrektywy 80/590/EWG i 89/109/EWG.
- Rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 10 lipca 2007 r. w sprawie znakowania środków spożywczych (Dz. U. Nr 137, poz. 966 ze zm.).

Dostawy odbywać się powinny sukcesywnie (codzienne), w zależności od potrzeb zamawiającego na podstawie zamówienia telefonicznego lub faxem w godzinach 8:00-15:00, z dziennym wyprzedzeniem.

- Pieczywo i artykuły piekarnicze winny być dostarczane codziennie w dwóch turach, tj.:

Tura I - w godz.: 5.00-5.30

Tura II – około godz. 13.00

W razie potrzeby również w soboty i niedziele jedna dostawa.

- Mięso, wędliny, warzywa powinny być dostarczane codziennie w godz. 7.30-9.00, w razie potrzeby również w soboty.
- Dostawy towarów do magazynu Zamawiającego winny być realizowane przy użyciu środków transportowych, przeznaczonych do przewozu żywności zgodnie z obowiązującymi przepisami sanitarnymi oraz na koszt i ryzyko Wykonawcy.
- Dostarczany towar winien odpowiadać Polskim Normom, wędliny wg Polskiej Normy PN-A-82007.
- W przypadku niedostarczenia przez Wykonawcę towarów w terminie, Zamawiającemu przysługuje prawo zakupu danego towaru u innego podmiotu i obciążenia Wykonawcy różnicą między ceną zakupu u innego podmiotu, a ceną wynikającą z umowy – w takim przypadku Zamawiający ma prawo odmówić przyjęcia towaru dostarczonego po terminie;
- Określone ilości produktów żywnościowych w poszczególnych zadaniach zostały podane szacunkowo. Zamawiający zastrzega sobie możliwość zmiany ilości zamawianych artykułów żywnościowych z zachowaniem cen jednostkowych i z tego powodu Dostawcy nie przysługują żadne dodatkowe roszczenia w stosunku do Zamawiającego.

Wszelkie artykuły żywnościowe wchodzące w skład zamówienia i zaoferowane przez Wykonawcę powinny spełniać ustanowione polskim prawem normy i przepisy dla artykułów

żywnościowych oraz spełniać wymogi dotyczące żywienia szkół i przedszkoli zgodnych z wytycznymi sanepid

w szczególności:

- Ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2020 r. poz. 2021 ze zmianami).
- Ustawy z dnia 21 grudnia 2000 r. o jakości handlowej artykułów rolno – spożywczych. (Dz. U. z 2005 r. Nr 187, poz. 1577 ze zm.). (Dz., U z 2019 r. poz. 2178 ze zmianami)
- Rozporządzenia (WE) Nr 178/2002 Parlamentu Europejskiego i Rady Ministra dnia 28 stycznia 2002 r. ustalające ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego, powołujące Europejski Urząd ds. bezpieczeństwa żywności oraz ustanawiające procedury w zakresie bezpieczeństwa żywności.
- Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 26.07.2016 r. w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań, jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach (Dz.U .z 2016 r. poz.1154)
- Rozporządzenie (WE) NR 1333/2008 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności (Dz.U. L 354 z 31.12.2008).
- Rozporządzenia (WE) Nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004r. w sprawie higieny środków spożywczych.
- Rozporządzenia (WE) Nr 1935/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 27 października 2004r., w sprawie materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością oraz uchylające Dyrektywy 80/590/EWG i 89/109/EWG.
- Rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 10 lipca 2007 r. w sprawie znakowania środków spożywczych (Dz. U. Nr 137, poz. 966 ze zm.).

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

4.2.7.) Dodatkowy kod CPV:

15114000-0 - Podroby

4.2.8.) Zamówienie obejmuje opcje: Tak

4.2.9) Rodzaj i maksymalna wartość opcji oraz okoliczności skorzystania z opcji:

Zamawiający informuje, że przy dostawie będących przedmiotem zamówienia stosuje prawo opcji, co oznacza, że podane ilości są wielkościami maksymalnymi, które należy wycenić w ofercie cenowej. Zamawiający, będzie odbierał artykuły sukcesywnie w miarę potrzeb. Gwarantowana ilość artykułów, które zostaną odebrane to 50% wartości zamówienia

4.2.10.) Okres realizacji zamówienia albo umowy ramowej: od 2021-12-01 do 2022-11-30

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: 1. Przy wyborze oferty Zamawiający będzie się kierował kryteriami określonymi poniżej.

2. Ocenie będą podlegać wyłącznie oferty nie podlegające odrzuceniu.

3. Za najkorzystniejszą zostanie uznana oferta z najwyższą ilością punktów określonych w kryteriach.

4. W sytuacji, gdy Zamawiający nie będzie mógł dokonać wyboru najkorzystniejszej oferty ze względu na to, że zostały złożone oferty o takiej samej ilości przyznanych punktów, wezwie Wykonawców, którzy złożyli te oferty, do złożenia w terminie określonym przez Zamawiającego ofert dodatkowych zawierających nową cenę. Wykonawcy, składając oferty dodatkowe, nie mogą zaoferować cen wyższych niż zaoferowane w uprzednio złożonych przez nich ofertach.

5. W toku badania i oceny ofert Zamawiający może żądać od Wykonawców wyjaśnień dotyczących treści złożonych przez nich ofert lub innych składanych dokumentów lub oświadczeń. Wykonawcy są zobowiązani do przedstawienia wyjaśnień w terminie wskazanym przez Zamawiającego.
6. Zamawiający wybiera najkorzystniejszą ofertą w terminie związania ofertą określonym w SWZ.
7. Jeżeli termin związania ofertą upłynie przed wyborem najkorzystniejszej oferty, Zamawiający wezwie Wykonawcę, którego oferta otrzymała najwyższą ocenę, do wyrażenia, w wyznaczonym przez Zamawiającego terminie, pisemnej zgody na wybór jego oferty.
8. W przypadku braku zgody, o której mowa w ust. 7, oferta podlega odrzuceniu, a Zamawiający zwraca się o wyrażenie takiej zgody do kolejnego Wykonawcy, którego oferta została najwyższej oceniona, chyba, że zachodzą przesłanki do unieważnienia postępowania

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: 100,00

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

Zadanie 5: Nabiał

Przedmiot zamówienia szczegółowo określono w Załącznikach od Nr 1a do Nr 1i do SWZ:

a) Zamawiający informuje, że przy dostawie będących przedmiotem zamówienia stosuje prawo opcji, co oznacza, że podane ilości są wielkościami maksymalnymi, które należy wycenić w ofercie cenowej. Zamawiający, będzie odbierał artykuły sukcesywnie w miarę potrzeb.

Gwarantowana ilość artykułów, które zostaną odebrane to 50% wartości zamówienia

b) Wszelkie użyte, nazwy handlowe w opisie przedmiotu zamówienia traktować należy jako informację uściślającą, wiążącą dla wykonawcy.

Przedmiotem zamówienia są sukcesywne dostawy produktów wymienionych w Załączniku Nr 1a, 1b, 1c, 1d, 1e, 1f, 1g, 1h, 1i do Internatu Zespołu Szkół Nr 2 w Kielcach.

Zamawiający w stosunku do asortymentu wchodzącego w skład przedmiotu zamówienia określonego

w formularzach cenowych stanowiących załączniki nr 1a-1i do SWZ, wymaga aby:

- produkty posiadały nazwę (logo) producenta na opakowaniach zbiorczych oraz na opakowaniach jednostkowych;
- produkty były świeże i pierwszej jakości;
- produkty były oznakowane widocznym, aktualnym terminem przydatności do spożycia;
- produkty przetworzone (tj. wędliny, przetwory mięsne, konserwy) zgodnie z polską normą posiadały etykiety określające nazwę handlową produktu, procentowy skład surowcowy – tj. % zawartość mięsa w wędlinie oraz substancje stosowane w produkcji;
- wyroby wędliniarskie powinny być bez skórek wieprzowych, bez mięsa mechanicznie odkostnionego i muszą posiadać nie mniej niż 70% mięsa;
- wyroby wędliniarskie wieprzowe nie powinny zawierać mięsa drobiowego;
- mięso świeże pochodzić powinno ze zwierząt do lat 3 i być pochodzenia polskiego, nie może zawierać okrywy tłuszczowej, ścięgien oraz błon;
- mięso i wyroby wędliniarskie muszą być świeże. Pakowane próżniowo lub gazowo jedynie na prośbę zamawiającego;

- dostarczane produkty posiadać powinny etykietę produktu – handlowy dokument identyfikacyjny (HDI);
- Wyroby winny być oznaczone zgodnie z obowiązującymi przepisami.
- Wykonawca winien posiadać atest laboratoryjny na oferowane produkty.
- Wykonawca zobowiązuje się dostarczyć artykuły żywnościowe (w asortymencie i w ilości wynikających z zamówień) zarówno pod względem norm jakościowych, jak i odpowiednim terminem ważności, zapewniającym bezpieczne zużycie dostarczonych produktów.
- Wykonawca dostarczający pieczywo i artykuły piekarnicze zobowiązany jest wyposażyć na okres umowy pomieszczenie magazynowe w regały zgodnie z zaleceniami sanepidu do składowania i przechowywania pieczywa.

Dostarczane artykuły muszą spełniać wymagania wymienione w obowiązujących przepisach prawa dotyczącego żywności w szczególności:

- Ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. 2020 poz. 2021).
- Ustawy z dnia 21 grudnia 2000 r. o jakości handlowej artykułów rolno – spożywczych. (Dz., U z 2016 r. poz. 50)
- Rozporządzenia (WE) Nr 178/2002 Parlamentu Europejskiego i Rady Ministra dnia 28 stycznia 2002 r. ustalające ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego, powołujące Europejski Urząd ds. bezpieczeństwa żywności oraz ustanawiające procedury w zakresie bezpieczeństwa żywności.
- Rozporządzenia (WE) Nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004r. w sprawie higieny środków spożywczych.
- Rozporządzenia (WE) Nr 1935/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 27 października 2004r., w sprawie materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością oraz uchylające Dyrektywy 80/590/EWG i 89/109/EWG.
- Rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 10 lipca 2007 r. w sprawie znakowania środków spożywczych (Dz. U. Nr 137, poz. 966 ze zm.).

Dostawy odbywać się powinny sukcesywnie (codzienne), w zależności od potrzeb zamawiającego na podstawie zamówienia telefonicznego lub faxem w godzinach 8:00-15:00, z dziennym wyprzedzeniem.

- Pieczywo i artykuły piekarnicze winny być dostarczane codziennie w dwóch turach, tj.:

Tura I - w godz.: 5.00-5.30

Tura II – około godz. 13.00

W razie potrzeby również w soboty i niedziele jedna dostawa.

- Mięso, wędliny, warzywa powinny być dostarczane codziennie w godz. 7.30-9.00, w razie potrzeby również w soboty.
- Dostawy towarów do magazynu Zamawiającego winny być realizowane przy użyciu środków transportowych, przeznaczonych do przewozu żywności zgodnie z obowiązującymi przepisami sanitarnymi oraz na koszt i ryzyko Wykonawcy.
- Dostarczany towar winien odpowiadać Polskim Normom, wędliny wg Polskiej Normy PN-A-82007.
- W przypadku niedostarczenia przez Wykonawcę towarów w terminie, Zamawiającemu przysługuje prawo zakupu danego towaru u innego podmiotu i obciążenia Wykonawcy różnicą między ceną zakupu u innego podmiotu, a ceną wynikającą z umowy – w takim przypadku Zamawiający ma prawo odmówić przyjęcia towaru dostarczonego po terminie;
- Określone ilości produktów żywnościowych w poszczególnych zadaniach zostały podane szacunkowo. Zamawiający zastrzega sobie możliwość zmiany ilości zamawianych artykułów żywnościowych z zachowaniem cen jednostkowych i z tego powodu Dostawcy nie przysługują żadne dodatkowe roszczenia w stosunku do Zamawiającego.

Wszelkie artykuły żywnościowe wchodzące w skład zamówienia i zaoferowane przez Wykonawcę powinny spełniać ustanowione polskim prawem normy i przepisy dla artykułów

żywnościowych oraz spełniać wymogi dotyczące żywienia szkół i przedszkoli zgodnych z wytycznymi sanepid w szczególności:

- Ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2020 r. poz. 2021 ze zmianami).
- Ustawy z dnia 21 grudnia 2000 r. o jakości handlowej artykułów rolno – spożywczych. (Dz. U. z 2005 r. Nr 187, poz. 1577 ze zm.). (Dz., U z 2019 r. poz. 2178 ze zmianami)
- Rozporządzenia (WE) Nr 178/2002 Parlamentu Europejskiego i Rady Ministra dnia 28 stycznia 2002 r. ustalające ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego, powołujące Europejski Urząd ds. bezpieczeństwa żywności oraz ustanawiające procedury w zakresie bezpieczeństwa żywności.
- Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 26.07.2016 r. w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań, jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach (Dz.U .z 2016 r. poz.1154)
- Rozporządzenie (WE) NR 1333/2008 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności (Dz.U. L 354 z 31.12.2008).
- Rozporządzenia (WE) Nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004r. w sprawie higieny środków spożywczych.
- Rozporządzenia (WE) Nr 1935/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 27 października 2004r., w sprawie materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością oraz uchylające Dyrektywy 80/590/EWG i 89/109/EWG.
- Rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 10 lipca 2007 r. w sprawie znakowania środków spożywczych (Dz. U. Nr 137, poz. 966 ze zm.).

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

4.2.8.) Zamówienie obejmuje opcje: Tak

4.2.9) Rodzaj i maksymalna wartość opcji oraz okoliczności skorzystania z opcji:

Zamawiający informuje, że przy dostawie będących przedmiotem zamówienia stosuje prawo opcji, co oznacza, że podane ilości są wielkościami maksymalnymi, które należy wycenić w ofercie cenowej. Zamawiający, będzie odbierał artykuły sukcesywnie w miarę potrzeb. Gwarantowana ilość artykułów, które zostaną odebrane to 50% wartości zamówienia

4.2.10.) Okres realizacji zamówienia albo umowy ramowej: od 2021-12-01 do 2022-11-30

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: 1. Przy wyborze oferty Zamawiający będzie się kierował kryteriami określonymi poniżej.

2. Ocenie będą podlegać wyłącznie oferty nie podlegające odrzuceniu.

3. Za najkorzystniejszą zostanie uznana oferta z najwyższą ilością punktów określonych w kryteriach.

4. W sytuacji, gdy Zamawiający nie będzie mógł dokonać wyboru najkorzystniejszej oferty ze względu na to, że zostały złożone oferty o takiej samej ilości przyznanych punktów, wezwie Wykonawców, którzy złożyli te oferty, do złożenia w terminie określonym przez Zamawiającego ofert dodatkowych zawierających nową cenę. Wykonawcy, składając oferty dodatkowe, nie mogą zaoferować cen wyższych niż zaoferowane w uprzednio złożonych przez nich ofertach.

5. W toku badania i oceny ofert Zamawiający może żądać od Wykonawców wyjaśnień dotyczących treści złożonych przez nich ofert lub innych składanych dokumentów lub oświadczeń. Wykonawcy są zobowiązani do przedstawienia wyjaśnień w terminie wskazanym przez Zamawiającego.

6. Zamawiający wybiera najkorzystniejszą ofertą w terminie związania ofertą określonym w SWZ.

7. Jeżeli termin związania ofertą upłynie przed wyborem najkorzystniejszej oferty, Zamawiający wezwie Wykonawcę, którego oferta otrzymała najwyższą ocenę, do wyrażenia, w wyznaczonym przez Zamawiającego terminie, pisemnej zgody na wybór jego oferty.

8. W przypadku braku zgody, o której mowa w ust. 7, oferta podlega odrzuceniu, a Zamawiający zwraca się o wyrażenie takiej zgody do kolejnego Wykonawcy, którego oferta została najwyższej oceniona, chyba, że zachodzą przesłanki do unieważnienia postępowania

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: 100,00

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

Zadanie 6: Pieczywo i artykuły piekarnicze

Przedmiot zamówienia szczegółowo określono w Załącznikach od Nr 1a do Nr 1i do SWZ:

a) Zamawiający informuje, że przy dostawie będących przedmiotem zamówienia stosuje prawo opcji, co oznacza, że podane ilości są wielkościami maksymalnymi, które należy wycenić w ofercie cenowej. Zamawiający, będzie odbierał artykuły sukcesywnie w miarę potrzeb.

Gwarantowana ilość artykułów, które zostaną odebrane to 50% wartości zamówienia

b) Wszelkie użyte, nazwy handlowe w opisie przedmiotu zamówienia traktować należy jako informację uściślającą, wiążącą dla wykonawcy.

Przedmiotem zamówienia są sukcesywnie dostawy produktów wymienionych w Załączniku Nr 1a, 1b, 1c, 1d, 1e, 1f, 1g, 1h, 1i do Internatu Zespołu Szkół Nr 2 w Kielcach.

Zamawiający w stosunku do asortymentu wchodzącego w skład przedmiotu zamówienia określonego

w formularzach cenowych stanowiących załączniki nr 1a-1i do SWZ, wymaga aby:

- produkty posiadały nazwę (logo) producenta na opakowaniach zbiorczych oraz na opakowaniach jednostkowych;
- produkty były świeże i pierwszej jakości;
- produkty były oznakowane widocznym, aktualnym terminem przydatności do spożycia;
- produkty przetworzone (tj. wędliny, przetwory mięsne, konserwy) zgodnie z polską normą posiadały etykiety określające nazwę handlową produktu, procentowy skład surowcowy – tj. % zawartość mięsa w wędlinie oraz substancje stosowane w produkcji;
- wyroby wędliniarskie powinny być bez skórek wieprzowych, bez mięsa mechanicznie odkostnionego i muszą posiadać nie mniej niż 70% mięsa;
- wyroby wędliniarskie wieprzowe nie powinny zawierać mięsa drobiowego;
- mięso świeże pochodzić powinno ze zwierząt do lat 3 i być pochodzenia polskiego, nie może zawierać okrywy tłuszczowej, ścięgien oraz błon;
- mięso i wyroby wędliniarskie muszą być świeże. Pakowane próżniowo lub gazowo jedynie na prośbę zamawiającego;
- dostarczane produkty posiadać powinny etykietę produktu – handlowy dokument identyfikacyjny (HDI);
- Wyroby winny być oznaczone zgodnie z obowiązującymi przepisami.

- Wykonawca winien posiadać atest laboratoryjny na oferowane produkty.
- Wykonawca zobowiązuje się dostarczyć artykuły żywnościowe (w asortymencie i w ilości wynikających z zamówień) zarówno pod względem norm jakościowych, jak i odpowiednim terminem ważności, zapewniającym bezpieczne zużycie dostarczonych produktów.
- Wykonawca dostarczający pieczywo i artykuły piekarnicze zobowiązany jest wyposażyć na okres umowy pomieszczenie magazynowe w regały zgodnie z zaleceniami sanepidu do składowania i przechowywania pieczywa.

Dostarczane artykuły muszą spełniać wymagania wymienione w obowiązujących przepisach prawa dotyczącego żywności w szczególności:

- Ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. 2020 poz. 2021).
- Ustawy z dnia 21 grudnia 2000 r. o jakości handlowej artykułów rolno – spożywczych. (Dz., U z 2016 r. poz. 50)
- Rozporządzenia (WE) Nr 178/2002 Parlamentu Europejskiego i Rady Ministra dnia 28 stycznia 2002 r. ustalające ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego, powołujące Europejski Urząd ds. bezpieczeństwa żywności oraz ustanawiające procedury w zakresie bezpieczeństwa żywności.
- Rozporządzenia (WE) Nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004r. w sprawie higieny środków spożywczych.
- Rozporządzenia (WE) Nr 1935/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 27 października 2004r., w sprawie materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością oraz uchylające Dyrektywy 80/590/EWG i 89/109/EWG.
- Rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 10 lipca 2007 r. w sprawie znakowania środków spożywczych (Dz. U. Nr 137, poz. 966 ze zm.).

Dostawy odbywać się powinny sukcesywnie (codzienne), w zależności od potrzeb zamawiającego na podstawie zamówienia telefonicznego lub faxem w godzinach 8:00-15:00, z dziennym wyprzedzeniem.

- Pieczywo i artykuły piekarnicze winny być dostarczane codziennie w dwóch turach, tj.:

Tura I - w godz.: 5.00-5.30

Tura II – około godz. 13.00

W razie potrzeby również w soboty i niedziele jedna dostawa.

- Mięso, wędliny, warzywa powinny być dostarczane codziennie w godz. 7.30-9.00, w razie potrzeby również w soboty.
- Dostawy towarów do magazynu Zamawiającego winny być realizowane przy użyciu środków transportowych, przeznaczonych do przewozu żywności zgodnie z obowiązującymi przepisami sanitarnymi oraz na koszt i ryzyko Wykonawcy.
- Dostarczany towar winien odpowiadać Polskim Normom, wędliny wg Polskiej Normy PN-A-82007.
- W przypadku niedostarczenia przez Wykonawcę towarów w terminie, Zamawiającemu przysługuje prawo zakupu danego towaru u innego podmiotu i obciążenia Wykonawcy różnicą między ceną zakupu u innego podmiotu, a ceną wynikającą z umowy – w takim przypadku Zamawiający ma prawo odmówić przyjęcia towaru dostarczonego po terminie;
- Określone ilości produktów żywnościowych w poszczególnych zadaniach zostały podane szacunkowo. Zamawiający zastrzega sobie możliwość zmiany ilości zamawianych artykułów żywnościowych z zachowaniem cen jednostkowych i z tego powodu Dostawcy nie przysługują żadne dodatkowe roszczenia w stosunku do Zamawiającego.

Wszelkie artykuły żywnościowe wchodzące w skład zamówienia i zaoferowane przez Wykonawcę powinny spełniać ustanowione polskim prawem normy i przepisy dla artykułów żywnościowych oraz spełniać wymogi dotyczące żywienia szkół i przedszkoli zgodnych z wytycznymi sanepid w szczególności:

- Ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2020 r. poz. 2021 ze zmianami).
- Ustawy z dnia 21 grudnia 2000 r. o jakości handlowej artykułów rolno – spożywczych. (Dz. U. z 2005 r. Nr 187, poz. 1577 ze zm.). (Dz., U z 2019 r. poz. 2178 ze zmianami)
- Rozporządzenia (WE) Nr 178/2002 Parlamentu Europejskiego i Rady Ministra dnia 28 stycznia 2002 r. ustalające ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego, powołujące Europejski Urząd ds. bezpieczeństwa żywności oraz ustanawiające procedury w zakresie bezpieczeństwa żywności.
- Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 26.07.2016 r. w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań, jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach (Dz.U .z 2016 r. poz.1154)
- Rozporządzenie (WE) NR 1333/2008 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności (Dz.U. L 354 z 31.12.2008).
- Rozporządzenia (WE) Nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004r. w sprawie higieny środków spożywczych.
- Rozporządzenia (WE) Nr 1935/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 27 października 2004r., w sprawie materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością oraz uchylające Dyrektywy 80/590/EWG i 89/109/EWG.
- Rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 10 lipca 2007 r. w sprawie znakowania środków spożywczych (Dz. U. Nr 137, poz. 966 ze zm.).

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

4.2.7.) Dodatkowy kod CPV:

15811000-6 - Pieczywo

4.2.8.) Zamówienie obejmuje opcje: Tak

4.2.9) Rodzaj i maksymalna wartość opcji oraz okoliczności skorzystania z opcji:

Zamawiający informuje, że przy dostawie będących przedmiotem zamówienia stosuje prawo opcji, co oznacza, że podane ilości są wielkościami maksymalnymi, które należy wycenić w ofercie cenowej. Zamawiający, będzie odbierał artykuły sukcesywnie w miarę potrzeb. Gwarantowana ilość artykułów, które zostaną odebrane to 50% wartości zamówienia

4.2.10.) Okres realizacji zamówienia albo umowy ramowej: od 2021-12-01 do 2022-11-30

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: 1. Przy wyborze oferty Zamawiający będzie się kierował kryteriami określonymi poniżej.

2. Ocenie będą podlegać wyłącznie oferty nie podlegające odrzuceniu.

3. Za najkorzystniejszą zostanie uznana oferta z najwyższą ilością punktów określonych w kryteriach.

4. W sytuacji, gdy Zamawiający nie będzie mógł dokonać wyboru najkorzystniejszej oferty ze względu na to, że zostały złożone oferty o takiej samej ilości przyznanych punktów, wezwie Wykonawców, którzy złożyli te oferty, do złożenia w terminie określonym przez Zamawiającego ofert dodatkowych zawierających nową cenę. Wykonawcy, składając oferty dodatkowe, nie mogą zaoferować cen wyższych niż zaoferowane w uprzednio złożonych przez nich ofertach.

5. W toku badania i oceny ofert Zamawiający może żądać od Wykonawców wyjaśnień dotyczących treści złożonych przez nich ofert lub innych składanych dokumentów lub oświadczeń. Wykonawcy są zobowiązani do przedstawienia wyjaśnień w terminie wskazanym przez Zamawiającego.

6. Zamawiający wybiera najkorzystniejszą ofertą w terminie związania ofertą określonym w SWZ.
7. Jeżeli termin związania ofertą upłynie przed wyborem najkorzystniejszej oferty, Zamawiający wezwie Wykonawcę, którego oferta otrzymała najwyższą ocenę, do wyrażenia, w wyznaczonym przez Zamawiającego terminie, pisemnej zgody na wybór jego oferty.
8. W przypadku braku zgody, o której mowa w ust. 7, oferta podlega odrzuceniu, a Zamawiający zwraca się o wyrażenie takiej zgody do kolejnego Wykonawcy, którego oferta została najwyżej oceniona, chyba, że zachodzą przesłanki do unieważnienia postępowania

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: 100,00

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

Zadanie 7: Mrożonki

Przedmiot zamówienia szczegółowo określono w Załącznikach od Nr 1a do Nr 1i do SWZ:

- a) Zamawiający informuje, że przy dostawie będących przedmiotem zamówienia stosuje prawo opcji, co oznacza, że podane ilości są wielkościami maksymalnymi, które należy wycenić w ofercie cenowej. Zamawiający, będzie odbierał artykuły sukcesywnie w miarę potrzeb. Gwarantowana ilość artykułów, które zostaną odebrane to 50% wartości zamówienia
- b) Wszelkie użyte, nazwy handlowe w opisie przedmiotu zamówienia traktować należy jako informację uściślającą, wiążącą dla wykonawcy.

Przedmiotem zamówienia są sukcesywne dostawy produktów wymienionych w Załączniku Nr 1a, 1b, 1c, 1d, 1e, 1f, 1g, 1h, 1i do Internatu Zespołu Szkół Nr 2 w Kielcach.

Zamawiający w stosunku do asortymentu wchodzącego w skład przedmiotu zamówienia określonego

w formularzach cenowych stanowiących załączniki nr 1a-1i do SWZ, wymaga aby:

- produkty posiadały nazwę (logo) producenta na opakowaniach zbiorczych oraz na opakowaniach jednostkowych;
- produkty były świeże i pierwszej jakości;
- produkty były oznakowane widocznym, aktualnym terminem przydatności do spożycia;
- produkty przetworzone (tj. wędliny, przetwory mięsne, konserwy) zgodnie z polską normą posiadały etykiety określające nazwę handlową produktu, procentowy skład surowcowy – tj. % zawartość mięsa w wędlinie oraz substancje stosowane w produkcji;
- wyroby wędliniarskie powinny być bez skórek wieprzowych, bez mięsa mechanicznie odkostnionego i muszą posiadać nie mniej niż 70% mięsa;
- wyroby wędliniarskie wieprzowe nie powinny zawierać mięsa drobiowego;
- mięso świeże pochodzić powinno ze zwierząt do lat 3 i być pochodzenia polskiego, nie może zawierać okrywy tłuszczowej, ścięgien oraz błon;
- mięso i wyroby wędliniarskie muszą być świeże. Pakowane próżniowo lub gazowo jedynie na prośbę zamawiającego;
- dostarczane produkty posiadać powinny etykietę produktu – handlowy dokument identyfikacyjny (HDI);

- Wyroby winny być oznaczone zgodnie z obowiązującymi przepisami.
- Wykonawca winien posiadać atest laboratoryjny na oferowane produkty.
- Wykonawca zobowiązuje się dostarczyć artykuły żywnościowe (w asortymencie i w ilości wynikających z zamówień) zarówno pod względem norm jakościowych, jak i odpowiednim terminem ważności, zapewniającym bezpieczne zużycie dostarczonych produktów.
- Wykonawca dostarczający pieczywo i artykuły piekarnicze zobowiązany jest wyposażyć na okres umowy pomieszczenie magazynowe w regały zgodnie z zaleceniami sanepidu do składowania i przechowywania pieczywa.

Dostarczane artykuły muszą spełniać wymagania wymienione w obowiązujących przepisach prawa dotyczącego żywności w szczególności:

- Ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. 2020 poz. 2021).
- Ustawy z dnia 21 grudnia 2000 r. o jakości handlowej artykułów rolno – spożywczych. (Dz., U z 2016 r. poz. 50)
- Rozporządzenia (WE) Nr 178/2002 Parlamentu Europejskiego i Rady Ministra dnia 28 stycznia 2002 r. ustalające ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego, powołujące Europejski Urząd ds. bezpieczeństwa żywności oraz ustanawiające procedury w zakresie bezpieczeństwa żywności.
- Rozporządzenia (WE) Nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004r. w sprawie higieny środków spożywczych.
- Rozporządzenia (WE) Nr 1935/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 27 października 2004r., w sprawie materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością oraz uchylające Dyrektywy 80/590/EWG i 89/109/EWG.
- Rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 10 lipca 2007 r. w sprawie znakowania środków spożywczych (Dz. U. Nr 137, poz. 966 ze zm.).

Dostawy odbywać się powinny sukcesywnie (codzienne), w zależności od potrzeb zamawiającego na podstawie zamówienia telefonicznego lub faxem w godzinach 8:00-15:00, z dziennym wyprzedzeniem.

- Pieczywo i artykuły piekarnicze winny być dostarczane codziennie w dwóch turach, tj.:

Tura I - w godz.: 5.00-5.30

Tura II – około godz. 13.00

W razie potrzeby również w soboty i niedziele jedna dostawa.

- Mięso, wędliny, warzywa powinny być dostarczane codziennie w godz. 7.30-9.00, w razie potrzeby również w soboty.
- Dostawy towarów do magazynu Zamawiającego winny być realizowane przy użyciu środków transportowych, przeznaczonych do przewozu żywności zgodnie z obowiązującymi przepisami sanitarnymi oraz na koszt i ryzyko Wykonawcy.
- Dostarczany towar winien odpowiadać Polskim Normom, wędliny wg Polskiej Normy PN-A-82007.
- W przypadku niedostarczenia przez Wykonawcę towarów w terminie, Zamawiającemu przysługuje prawo zakupu danego towaru u innego podmiotu i obciążenia Wykonawcy różnicą między ceną zakupu u innego podmiotu, a ceną wynikającą z umowy – w takim przypadku Zamawiający ma prawo odmówić przyjęcia towaru dostarczonego po terminie;
- Określone ilości produktów żywnościowych w poszczególnych zadaniach zostały podane szacunkowo. Zamawiający zastrzega sobie możliwość zmiany ilości zamawianych artykułów żywnościowych z zachowaniem cen jednostkowych i z tego powodu Dostawcy nie przysługują żadne dodatkowe roszczenia w stosunku do Zamawiającego.

Wszelkie artykuły żywnościowe wchodzące w skład zamówienia i zaoferowane przez Wykonawcę powinny spełniać ustanowione polskim prawem normy i przepisy dla artykułów żywnościowych oraz spełniać wymogi dotyczące żywienia szkół i przedszkoli zgodnych z wytycznymi sanepid

w szczególności:

- Ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2020 r. poz. 2021 ze zmianami).
- Ustawy z dnia 21 grudnia 2000 r. o jakości handlowej artykułów rolno – spożywczych. (Dz. U. z 2005 r. Nr 187, poz. 1577 ze zm.). (Dz., U z 2019 r. poz. 2178 ze zmianami)
- Rozporządzenia (WE) Nr 178/2002 Parlamentu Europejskiego i Rady Ministra dnia 28 stycznia 2002 r. ustalające ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego, powołujące Europejski Urząd ds. bezpieczeństwa żywności oraz ustanawiające procedury w zakresie bezpieczeństwa żywności.
- Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 26.07.2016 r. w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań, jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach (Dz.U .z 2016 r. poz.1154)
- Rozporządzenie (WE) NR 1333/2008 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności (Dz.U. L 354 z 31.12.2008).
- Rozporządzenia (WE) Nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004r. w sprawie higieny środków spożywczych.
- Rozporządzenia (WE) Nr 1935/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 27 października 2004r., w sprawie materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością oraz uchylające Dyrektywy 80/590/EWG i 89/109/EWG.
- Rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 10 lipca 2007 r. w sprawie znakowania środków spożywczych (Dz. U. Nr 137, poz. 966 ze zm.).

4.2.6.) Główny kod CPV: 15331170-9 - Warzywa mrożone

4.2.8.) Zamówienie obejmuje opcje: Tak

4.2.9) Rodzaj i maksymalna wartość opcji oraz okoliczności skorzystania z opcji:

Zamawiający informuje, że przy dostawie będących przedmiotem zamówienia stosuje prawo opcji, co oznacza, że podane ilości są wielkościami maksymalnymi, które należy wycenić w ofercie cenowej. Zamawiający, będzie odbierał artykuły sukcesywnie w miarę potrzeb. Gwarantowana ilość artykułów, które zostaną odebrane to 50% wartości zamówienia

4.2.10.) Okres realizacji zamówienia albo umowy ramowej: od 2021-12-01 do 2022-11-30

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: 1. Przy wyborze oferty Zamawiający będzie się kierował kryteriami określonymi poniżej.

2. Ocenie będą podlegać wyłącznie oferty nie podlegające odrzuceniu.

3. Za najkorzystniejszą zostanie uznana oferta z najwyższą ilością punktów określonych w kryteriach.

4. W sytuacji, gdy Zamawiający nie będzie mógł dokonać wyboru najkorzystniejszej oferty ze względu na to, że zostały złożone oferty o takiej samej ilości przyznanych punktów, wezwie Wykonawców, którzy złożyli te oferty, do złożenia w terminie określonym przez Zamawiającego ofert dodatkowych zawierających nową cenę. Wykonawcy, składając oferty dodatkowe, nie mogą zaoferować cen wyższych niż zaoferowane w uprzednio złożonych przez nich ofertach.

5. W toku badania i oceny ofert Zamawiający może żądać od Wykonawców wyjaśnień dotyczących treści złożonych przez nich ofert lub innych składanych dokumentów lub oświadczeń. Wykonawcy są zobowiązani do przedstawienia wyjaśnień w terminie wskazanym przez Zamawiającego.

6. Zamawiający wybiera najkorzystniejszą ofertą w terminie związania ofertą określonym w SWZ.

7. Jeżeli termin związania ofertą upłynie przed wyborem najkorzystniejszej oferty, Zamawiający wezwie Wykonawcę , którego oferta otrzymała najwyższą ocenę, do wyrażenia, w wyznaczonym przez

Zamawiającego terminie, pisemnej zgody na wybór jego oferty.

8. W przypadku braku zgody, o której mowa w ust. 7, oferta podlega odrzuceniu, a Zamawiający zwraca się o wyrażenie takiej zgody do kolejnego Wykonawcy, którego oferta została najwyżej oceniona, chyba, że zachodzą przesłanki do unieważnienia postępowania

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: 100,00

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

Zadanie 8: Ryby i przetwory rybne

Przedmiot zamówienia szczegółowo określono w Załącznikach od Nr 1a do Nr 1i do SWZ:

a) Zamawiający informuje, że przy dostawie będących przedmiotem zamówienia stosuje prawo opcji, co oznacza, że podane ilości są wielkościami maksymalnymi, które należy wycenić w ofercie cenowej. Zamawiający, będzie odbierał artykuły sukcesywnie w miarę potrzeb.

Gwarantowana ilość artykułów, które zostaną odebrane to 50% wartości zamówienia

b) Wszelkie użyte, nazwy handlowe w opisie przedmiotu zamówienia traktować należy jako informację uściślającą, wiążącą dla wykonawcy.

Przedmiotem zamówienia są sukcesywne dostawy produktów wymienionych w Załączniku Nr 1a, 1b, 1c, 1d, 1e, 1f, 1g, 1h, 1i do Internatu Zespołu Szkół Nr 2 w Kielcach.

Zamawiający w stosunku do asortymentu wchodzącego w skład przedmiotu zamówienia określonego

w formularzach cenowych stanowiących załączniki nr 1a-1i do SWZ, wymaga aby:

- produkty posiadały nazwę (logo) producenta na opakowaniach zbiorczych oraz na opakowaniach jednostkowych;
- produkty były świeże i pierwszej jakości;
- produkty były oznakowane widocznym, aktualnym terminem przydatności do spożycia;
- produkty przetworzone (tj. wędliny, przetwory mięsne, konserwy) zgodnie z polską normą posiadały etykiety określające nazwę handlową produktu, procentowy skład surowcowy – tj. % zawartość mięsa w wędlinie oraz substancje stosowane w produkcji;
- wyroby wędliniarskie powinny być bez skórek wieprzowych, bez mięsa mechanicznie odkostnionego i muszą posiadać nie mniej niż 70% mięsa;
- wyroby wędliniarskie wieprzowe nie powinny zawierać mięsa drobiowego;
- mięso świeże pochodzić powinno ze zwierząt do lat 3 i być pochodzenia polskiego, nie może zawierać okrywy tłuszczowej, ścięgien oraz błon;
- mięso i wyroby wędliniarskie muszą być świeże. Pakowane próżniowo lub gazowo jedynie na prośbę zamawiającego;
- dostarczane produkty posiadać powinny etykietę produktu – handlowy dokument identyfikacyjny (HDI);
- Wyroby winny być oznaczone zgodnie z obowiązującymi przepisami.
- Wykonawca winien posiadać atest laboratoryjny na oferowane produkty.
- Wykonawca zobowiązuje się dostarczyć artykuły żywnościowe (w asortymencie i w ilości

wynikających z zamówień) zarówno pod względem norm jakościowych, jak i odpowiednim terminem ważności, zapewniającym bezpieczne zużycie dostarczonych produktów.

- Wykonawca dostarczający pieczywo i artykuły piekarnicze zobowiązany jest wyposażyć na okres umowy pomieszczenie magazynowe w regały zgodnie z zaleceniami sanepidu do składowania i przechowywania pieczywa.

Dostarczane artykuły muszą spełniać wymagania wymienione w obowiązujących przepisach prawa dotyczącego żywności w szczególności:

- Ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. 2020 poz. 2021).
- Ustawy z dnia 21 grudnia 2000 r. o jakości handlowej artykułów rolno – spożywczych. (Dz., U z 2016 r. poz. 50)
- Rozporządzenia (WE) Nr 178/2002 Parlamentu Europejskiego i Rady Ministra dnia 28 stycznia 2002 r. ustalające ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego, powołujące Europejski Urząd ds. bezpieczeństwa żywności oraz ustanawiające procedury w zakresie bezpieczeństwa żywności.
- Rozporządzenia (WE) Nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004r. w sprawie higieny środków spożywczych.
- Rozporządzenia (WE) Nr 1935/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 27 października 2004r., w sprawie materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością oraz uchylające Dyrektywy 80/590/EWG i 89/109/EWG.
- Rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 10 lipca 2007 r. w sprawie znakowania środków spożywczych (Dz. U. Nr 137, poz. 966 ze zm.).

Dostawy odbywać się powinny sukcesywnie (codzienne), w zależności od potrzeb zamawiającego na podstawie zamówienia telefonicznego lub faxem w godzinach 8:00-15:00, z dziennym wyprzedzeniem.

- Pieczywo i artykuły piekarnicze winny być dostarczane codziennie w dwóch turach, tj.:

Tura I - w godz.: 5.00-5.30

Tura II – około godz. 13.00

W razie potrzeby również w soboty i niedziele jedna dostawa.

- Mięso, wędliny, warzywa powinny być dostarczane codziennie w godz. 7.30-9.00, w razie potrzeby również w soboty.

- Dostawy towarów do magazynu Zamawiającego winny być realizowane przy użyciu środków transportowych, przeznaczonych do przewozu żywności zgodnie z obowiązującymi przepisami sanitarnymi oraz na koszt i ryzyko Wykonawcy.

- Dostarczany towar winien odpowiadać Polskim Normom, wędliny wg Polskiej Normy PN-A-82007.

- W przypadku niedostarczenia przez Wykonawcę towarów w terminie, Zamawiającemu przysługuje prawo zakupu danego towaru u innego podmiotu i obciążenia Wykonawcy różnicą między ceną zakupu u innego podmiotu, a ceną wynikającą z umowy – w takim przypadku Zamawiający ma prawo odmówić przyjęcia towaru dostarczonego po terminie;

- Określone ilości produktów żywnościowych w poszczególnych zadaniach zostały podane szacunkowo. Zamawiający zastrzega sobie możliwość zmiany ilości zamawianych artykułów żywnościowych z zachowaniem cen jednostkowych i z tego powodu Dostawcy nie przysługują żadne dodatkowe roszczenia w stosunku do Zamawiającego.

Wszelkie artykuły żywnościowe wchodzące w skład zamówienia i zaoferowane przez Wykonawcę powinny spełniać ustanowione polskim prawem normy i przepisy dla artykułów żywnościowych oraz spełniać wymogi dotyczące żywienia szkół i przedszkoli zgodnych z wytycznymi sanepid

w szczególności:

- Ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2020 r. poz. 2021 ze zmianami).

- Ustawy z dnia 21 grudnia 2000 r. o jakości handlowej artykułów rolno – spożywczych. (Dz. U. z 2005 r. Nr 187, poz. 1577 ze zm.). (Dz., U z 2019 r. poz. 2178 ze zmianami)
- Rozporządzenia (WE) Nr 178/2002 Parlamentu Europejskiego i Rady Ministra dnia 28 stycznia 2002 r. ustalające ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego, powołujące Europejski Urząd ds. bezpieczeństwa żywności oraz ustanawiające procedury w zakresie bezpieczeństwa żywności.
- Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 26.07.2016 r. w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań, jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach (Dz.U .z 2016 r. poz.1154)
- Rozporządzenie (WE) NR 1333/2008 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności (Dz.U. L 354 z 31.12.2008).
- Rozporządzenia (WE) Nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004r. w sprawie higieny środków spożywczych.
- Rozporządzenia (WE) Nr 1935/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 27 października 2004r., w sprawie materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością oraz uchylające Dyrektywy 80/590/EWG i 89/109/EWG.
- Rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 10 lipca 2007 r. w sprawie znakowania środków spożywczych (Dz. U. Nr 137, poz. 966 ze zm.).

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

4.2.8.) Zamówienie obejmuje opcje: Tak

4.2.9) Rodzaj i maksymalna wartość opcji oraz okoliczności skorzystania z opcji:

Zamawiający informuje, że przy dostawie będących przedmiotem zamówienia stosuje prawo opcji, co oznacza, że podane ilości są wielkościami maksymalnymi, które należy wycenić w ofercie cenowej. Zamawiający, będzie odbierał artykuły sukcesywnie w miarę potrzeb. Gwarantowana ilość artykułów, które zostaną odebrane to 50% wartości zamówienia

4.2.10.) Okres realizacji zamówienia albo umowy ramowej: od 2021-12-01 do 2022-11-30

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: 1. Przy wyborze oferty Zamawiający będzie się kierował kryteriami określonymi poniżej.

2. Ocenie będą podlegać wyłącznie oferty nie podlegające odrzuceniu.

3. Za najkorzystniejszą zostanie uznana oferta z najwyższą ilością punktów określonych w kryteriach.

4. W sytuacji, gdy Zamawiający nie będzie mógł dokonać wyboru najkorzystniejszej oferty ze względu na to, że zostały złożone oferty o takiej samej ilości przyznanych punktów, wezwie Wykonawców, którzy złożyli te oferty, do złożenia w terminie określonym przez Zamawiającego ofert dodatkowych zawierających nową cenę. Wykonawcy, składając oferty dodatkowe, nie mogą zaoferować cen wyższych niż zaoferowane w uprzednio złożonych przez nich ofertach.

5. W toku badania i oceny ofert Zamawiający może żądać od Wykonawców wyjaśnień dotyczących treści złożonych przez nich ofert lub innych składanych dokumentów lub oświadczeń. Wykonawcy są zobowiązani do przedstawienia wyjaśnień w terminie wskazanym przez Zamawiającego.

6. Zamawiający wybiera najkorzystniejszą ofertą w terminie związania ofertą określonym w SWZ.

7. Jeżeli termin związania ofertą upłynie przed wyborem najkorzystniejszej oferty, Zamawiający wezwie Wykonawcę, którego oferta otrzymała najwyższą ocenę, do wyrażenia, w wyznaczonym przez Zamawiającego terminie, pisemnej zgody na wybór jego oferty.

8. W przypadku braku zgody, o której mowa w ust. 7, oferta podlega odrzuceniu, a Zamawiający zwraca się o wyrażenie takiej zgody do kolejnego Wykonawcy, którego oferta została najwyższej

oceniona, chyba, że zachodzą przesłanki do unieważnienia postępowania

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: 100,00

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

Zadanie 9: Warzywa i owoce

Przedmiot zamówienia szczegółowo określono w Załącznikach od Nr 1a do Nr 1i do SWZ:

a) Zamawiający informuje, że przy dostawie będących przedmiotem zamówienia stosuje prawo opcji, co oznacza, że podane ilości są wielkościami maksymalnymi, które należy wycenić w ofercie cenowej. Zamawiający, będzie odbierał artykuły sukcesywnie w miarę potrzeb.

Gwarantowana ilość artykułów, które zostaną odebrane to 50% wartości zamówienia

b) Wszelkie użyte, nazwy handlowe w opisie przedmiotu zamówienia traktować należy jako informację uściślającą, wiążącą dla wykonawcy.

Przedmiotem zamówienia są sukcesywne dostawy produktów wymienionych w Załączniku Nr 1a, 1b, 1c, 1d, 1e, 1f, 1g, 1h, 1i do Internatu Zespołu Szkół Nr 2 w Kielcach.

Zamawiający w stosunku do asortymentu wchodzącego w skład przedmiotu zamówienia określonego

w formularzach cenowych stanowiących załączniki nr 1a-1i do SWZ, wymaga aby:

- produkty posiadały nazwę (logo) producenta na opakowaniach zbiorczych oraz na opakowaniach jednostkowych;
- produkty były świeże i pierwszej jakości;
- produkty były oznakowane widocznym, aktualnym terminem przydatności do spożycia;
- produkty przetworzone (tj. wędliny, przetwory mięsne, konserwy) zgodnie z polską normą posiadały etykiety określające nazwę handlową produktu, procentowy skład surowcowy – tj. % zawartość mięsa w wędlinie oraz substancje stosowane w produkcji;
- wyroby wędliniarskie powinny być bez skórek wieprzowych, bez mięsa mechanicznie odkostnionego i muszą posiadać nie mniej niż 70% mięsa;
- wyroby wędliniarskie wieprzowe nie powinny zawierać mięsa drobiowego;
- mięso świeże pochodzić powinno ze zwierząt do lat 3 i być pochodzenia polskiego, nie może zawierać okrywy tłuszczowej, ścięgien oraz błon;
- mięso i wyroby wędliniarskie muszą być świeże. Pakowane próżniowo lub gazowo jedynie na prośbę zamawiającego;
- dostarczane produkty posiadać powinny etykietę produktu – handlowy dokument identyfikacyjny (HDI);
- Wyroby winny być oznaczone zgodnie z obowiązującymi przepisami.
- Wykonawca winien posiadać atest laboratoryjny na oferowane produkty.
- Wykonawca zobowiązuje się dostarczyć artykuły żywnościowe (w asortymencie i w ilości wynikających z zamówień) zarówno pod względem norm jakościowych, jak i odpowiednim terminem ważności, zapewniającym bezpieczne zużycie dostarczonych produktów.
- Wykonawca dostarczający pieczywo i artykuły piekarnicze zobowiązany jest wyposażyć na

okres umowy pomieszczenie magazynowe w regały zgodnie z zaleceniami sanepidu do składowania i przechowywania pieczywa.

Dostarczane artykuły muszą spełniać wymagania wymienione w obowiązujących przepisach prawa dotyczącego żywności w szczególności:

- Ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. 2020 poz. 2021).
- Ustawy z dnia 21 grudnia 2000 r. o jakości handlowej artykułów rolno – spożywczych. (Dz., U z 2016 r. poz. 50)
- Rozporządzenia (WE) Nr 178/2002 Parlamentu Europejskiego i Rady Ministra dnia 28 stycznia 2002 r. ustalające ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego, powołujące Europejski Urząd ds. bezpieczeństwa żywności oraz ustanawiające procedury w zakresie bezpieczeństwa żywności.
- Rozporządzenia (WE) Nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004r. w sprawie higieny środków spożywczych.
- Rozporządzenia (WE) Nr 1935/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 27 października 2004r., w sprawie materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością oraz uchylające Dyrektywy 80/590/EWG i 89/109/EWG.
- Rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 10 lipca 2007 r. w sprawie znakowania środków spożywczych (Dz. U. Nr 137, poz. 966 ze zm.).

Dostawy odbywać się powinny sukcesywnie (codzienne), w zależności od potrzeb zamawiającego na podstawie zamówienia telefonicznego lub faxem w godzinach 8:00-15:00, z dziennym wyprzedzeniem.

- Pieczywo i artykuły piekarnicze winny być dostarczane codziennie w dwóch turach, tj.:

Tura I - w godz.: 5.00-5.30

Tura II – około godz. 13.00

W razie potrzeby również w soboty i niedziele jedna dostawa.

- Mięso, wędliny, warzywa powinny być dostarczane codziennie w godz. 7.30-9.00, w razie potrzeby również w soboty.

• Dostawy towarów do magazynu Zamawiającego winny być realizowane przy użyciu środków transportowych, przeznaczonych do przewozu żywności zgodnie z obowiązującymi przepisami sanitarnymi oraz na koszt i ryzyko Wykonawcy.

- Dostarczany towar winien odpowiadać Polskim Normom, wędliny wg Polskiej Normy PN-A-82007.

• W przypadku niedostarczenia przez Wykonawcę towarów w terminie, Zamawiającemu przysługuje prawo zakupu danego towaru u innego podmiotu i obciążenia Wykonawcy różnicą między ceną zakupu u innego podmiotu, a ceną wynikającą z umowy – w takim przypadku Zamawiający ma prawo odmówić przyjęcia towaru dostarczonego po terminie;

• Określone ilości produktów żywnościowych w poszczególnych zadaniach zostały podane szacunkowo. Zamawiający zastrzega sobie możliwość zmiany ilości zamawianych artykułów żywnościowych z zachowaniem cen jednostkowych i z tego powodu Dostawcy nie przysługują żadne dodatkowe roszczenia w stosunku do Zamawiającego.

Wszelkie artykuły żywnościowe wchodzące w skład zamówienia i zaoferowane przez Wykonawcę powinny spełniać ustanowione polskim prawem normy i przepisy dla artykułów żywnościowych oraz spełniać wymogi dotyczące żywienia szkół i przedszkoli zgodnych z wytycznymi sanepid

w szczególności:

- Ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2020 r. poz. 2021 ze zmianami).
- Ustawy z dnia 21 grudnia 2000 r. o jakości handlowej artykułów rolno – spożywczych. (Dz. U. z 2005 r. Nr 187, poz. 1577 ze zm.). (Dz., U z 2019 r. poz. 2178 ze zmianami)
- Rozporządzenia (WE) Nr 178/2002 Parlamentu Europejskiego i Rady Ministra dnia 28 stycznia

2002 r. ustalające ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego, powołujące Europejski Urząd ds. bezpieczeństwa żywności oraz ustanawiające procedury w zakresie bezpieczeństwa żywności.

- Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 26.07.2016 r. w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań, jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach (Dz.U .z 2016 r. poz.1154)
- Rozporządzenie (WE) NR 1333/2008 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności (Dz.U. L 354 z 31.12.2008).
- Rozporządzenia (WE) Nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004r. w sprawie higieny środków spożywczych.
- Rozporządzenia (WE) Nr 1935/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 27 października 2004r., w sprawie materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością oraz uchylające Dyrektywy 80/590/EWG i 89/109/EWG.
- Rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 10 lipca 2007 r. w sprawie znakowania środków spożywczych (Dz. U. Nr 137, poz. 966 ze zm.).

4.2.6.) Główny kod CPV: 03200000-3 - Zboża, ziemniaki, warzywa, owoce i orzechy

4.2.7.) Dodatkowy kod CPV:

15330000-0 - Przetworzone owoce i warzywa

4.2.8.) Zamówienie obejmuje opcje: Tak

4.2.9) Rodzaj i maksymalna wartość opcji oraz okoliczności skorzystania z opcji:

Zamawiający informuje, że przy dostawie będących przedmiotem zamówienia stosuje prawo opcji, co oznacza, że podane ilości są wielkościami maksymalnymi, które należy wycenić w ofercie cenowej. Zamawiający, będzie odbierał artykuły sukcesywnie w miarę potrzeb. Gwarantowana ilość artykułów, które zostaną odebrane to 50% wartości zamówienia.

4.2.10.) Okres realizacji zamówienia albo umowy ramowej: od 2021-12-01 do 2022-11-30

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: 1. Przy wyborze oferty Zamawiający będzie się kierował kryteriami określonymi poniżej.

2. Ocenie będą podlegać wyłącznie oferty nie podlegające odrzuceniu.

3. Za najkorzystniejszą zostanie uznana oferta z najwyższą ilością punktów określonych w kryteriach.

4. W sytuacji, gdy Zamawiający nie będzie mógł dokonać wyboru najkorzystniejszej oferty ze względu na to, że zostały złożone oferty o takiej samej ilości przyznanych punktów, wezwie Wykonawców, którzy złożyli te oferty, do złożenia w terminie określonym przez Zamawiającego ofert dodatkowych zawierających nową cenę. Wykonawcy, składając oferty dodatkowe, nie mogą zaoferować cen wyższych niż zaoferowane w uprzednio złożonych przez nich ofertach.

5. W toku badania i oceny ofert Zamawiający może żądać od Wykonawców wyjaśnień dotyczących treści złożonych przez nich ofert lub innych składanych dokumentów lub oświadczeń. Wykonawcy są zobowiązani do przedstawienia wyjaśnień w terminie wskazanym przez Zamawiającego.

6. Zamawiający wybiera najkorzystniejszą ofertą w terminie związania ofertą określonym w SWZ.

7. Jeżeli termin związania ofertą upłynie przed wyborem najkorzystniejszej oferty, Zamawiający wezwie Wykonawcę, którego oferta otrzymała najwyższą ocenę, do wyrażenia, w wyznaczonym przez Zamawiającego terminie, pisemnej zgody na wybór jego oferty.

8. W przypadku braku zgody, o której mowa w ust. 7, oferta podlega odrzuceniu, a Zamawiający zwraca się o wyrażenie takiej zgody do kolejnego Wykonawcy, którego oferta została najwyższej

oceniona, chyba, że zachodzą przesłanki do unieważnienia postępowania

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: 100,00

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: Nie

5.3.) Warunki udziału w postępowaniu: Nie

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

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. W przypadku wnoszenia oferty wspólnej przez dwa lub więcej podmioty gospodarcze (konsorcja/spółki cywilne) oferta musi spełniać wymagania określone w art. 58 ustawy Prawo zamówień publicznych, w tym:

1) w przypadku Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia, zgodnie z art. 58 ust. 2 ustawy Pzp Wykonawcy ustanawiają pełnomocnika do reprezentowania ich w postępowaniu o udzielenie zamówienia lub pełnomocnictwo do reprezentowania w postępowaniu i zawarcia umowy. W związku z powyższym niezbędne jest przedłożenie w ofercie dokumentu zawierającego pełnomocnictwo w celu ustalenia podmiotu uprawnionego do występowania w imieniu Wykonawców w sposób umożliwiający ich identyfikację.

2) Wykonawcy wspólnie ubiegający się o udzielenie zamówienia dołączają do oferty oświadczenie, z którego wynika jaki zakres rzeczowy zamówienia realizować zamierzają poszczególni Wykonawcy.

3) W celu wykazania niepodlegania wykluczeniu z postępowania o udzielenie zamówienia w rozdziale VI wymagane jest załączenie do oferty oświadczenia i przedłożenia na wezwanie dokumentów dla każdego konsorcjanta oddzielnie.

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:

Zgodnie z zapisami określonymi w SWZ.

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

SEKCJA VIII – PROCEDURA

8.1.) Termin składania ofert: 2021-11-10 09:00

8.2.) Miejsce składania ofert: <https://miniportal.uzp.gov.pl>, <https://epuap.gov.pl/wps/portal>

8.3.) Termin otwarcia ofert: 2021-11-10 11:00

8.4.) Termin związania ofertą: do 2021-12-09