

**Ogłoszenie o zamówieniu
Dostawy
Dostawa artykułów żywnościowych dla DPS Bramki w roku 2023**

SEKCJA I - ZAMAWIAJĄCY

1.1.) Rola zamawiającego

Postępowanie prowadzone jest samodzielnie przez zamawiającego

1.2.) Nazwa zamawiającego: "Dom Pomocy Społecznej im. Księdza Kardynała Józefa Glempa w Bramkach"

1.4) Krajowy Numer Identyfikacyjny: REGON 000295811

1.5) Adres zamawiającego

1.5.1.) Ulica: ul. Północna 18

1.5.2.) Miejscowość: Bramki

1.5.3.) Kod pocztowy: 05-870

1.5.4.) Województwo: mazowieckie

1.5.5.) Kraj: Polska

1.5.6.) Lokalizacja NUTS 3: PL913 - Warszawski zachodni

1.5.7.) Numer telefonu: 22 7256127

1.5.8.) Numer faksu: 22 7256066

1.5.9.) Adres poczty elektronicznej: info@dpsbramki.org

1.5.10.) Adres strony internetowej zamawiającego: www.bramki.dps.pl

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

1.7.) Przedmiot działalności zamawiającego: Ogólne usługi publiczne

SEKCJA II – INFORMACJE PODSTAWOWE

2.1.) Ogłoszenie dotyczy:

Zamówienia publicznego

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

2.3.) Nazwa zamówienia albo umowy ramowej:

Dostawa artykułów żywnościowych dla DPS Bramki w roku 2023

2.4.) Identyfikator postępowania: ocds-148610-8532466d-6a47-11ed-abdb-a69c1593877c

2.5.) Numer ogłoszenia: 2022/BZP 00452894

2.6.) Wersja ogłoszenia: 01

2.7.) Data ogłoszenia: 2022-11-23

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

2.9.) Numer planu postępowań w BZP: 2022/BZP 00013720/02/P

2.10.) Identyfikator pozycji planu postępowań:

1.2.2 Dostawa produktów żywnościowych (mięsa, wędlin, drobiu i wyrobów drobiowych, nabiału, pieczywa, produktów mrożonych (ryb), warzyw i owoców oraz różnych artykułów spożywczych) dla DPS Bramki w 2023r.

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

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

Europejskiej: Nie

2.16.) Tryb udzielenia zamówienia wraz z podstawą prawną

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

SEKCJA III – UDOSTĘPNIANIE DOKUMENTÓW ZAMÓWIENIA I KOMUNIKACJA

3.1.) Adres strony internetowej prowadzonego postępowania

https://platformazakupowa.pl/pn/bramki_dps

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: 3. W postępowaniu o udzielenie zamówienia komunikacja między Zamawiającym a Wykonawcami odbywa się przy użyciu platformy zakupowej platformazakupowa.pl oraz poczty elektronicznej info@dpsbramki.org

3.6.) Wymagania techniczne i organizacyjne dotyczące korespondencji elektronicznej: Wymagania techniczne i organizacyjne dot. korespondencji elektronicznej zostały przez Zamawiającego zawarte w rozdziale XII i XIII SWZ

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

3.12.) Oferta - katalog elektroniczny: Nie dotyczy

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

polski

3.15.) RODO (obowiązek informacyjny): KLAUZULA INFORMACYJNA OGÓLNA obowiązująca w Domu Pomocy Społecznej w Bramkach

Realizacja obowiązku informacyjnego w związku z wymaganiami 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), zwane dalej RODO

1. Administrator Danych

Dom Pomocy Społecznej w Bramkach, ul. Północna 18, 05-870 Błonie, w imieniu którego działa Dyrektor. Kontakt z Dyrektorem: tel.: (22) 725-61-27, mail: info@dpsbramki.org

2. Kontakt z Inspektorem Ochrony Danych

We wszystkich sprawach związanych z przetwarzaniem danych można się kontaktować z Inspektorem Ochrony Danych z panią Justyną Rytel-Kuc za pomocą poczty elektronicznej: jrkdoradztwo@gmail.com lub pisemnie na adres: Dom Pomocy Społecznej w Bramkach, ul. Północna 18, 05-870 Błonie.

3.16.) RODO (ograniczenia stosowania): Szczegółowy opis obowiązku informacyjnego stanowi Rozdział II SWZ - Ochrona Danych Osobowych

SEKCJA IV – PRZEDMIOT ZAMÓWIENIA

4.1.) Informacje ogólne odnoszące się do przedmiotu zamówienia.

4.1.1.) Przed wszczęciem postępowania przeprowadzono konsultacje rynkowe: Nie

4.1.2.) Numer referencyjny: DA.26.10.2022

4.1.3.) Rodzaj zamówienia: Dostawy

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

4.1.5.) Wartość zamówienia: 698810,86 PLN

4.1.8.) Możliwe jest składanie ofert częściowych: Tak

4.1.9.) Liczba części: 7

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**

Część nr 1 – dostawa mięsa, wędlin, drobiu i wyrobów drobiarskich

Lp Podane w treści nazwy pochodzenia art. nie są bezwzględnie obowiązujące, dopuszcza się art. równoważne jakością lub lepsze Jm. Ilość Cena jednostkowa brutto Wartość brutto

- 1 Baleron gotowany - wędzonka wieprzowa, wędzona, parzona z dodatkiem wody ok. 1,5 kg Skład: mięso wieprzowe minimum 68% kg 252
- 2 Baleron wędzony zawartość mięsa min.77% kg 25
- 3 Boczek rolowany wędzony z dodatkiem mieszanki przypraw obsypany, majerankiem Skład: mięso wieprzowe minimum 93% kg 33
- 4 Boczek wędzony zawartość mięsa min. 95% kg 73
- 6 Filet z indyka wędzony -wędzonka wędzona, parzona Skład: filet z piersi indyka minimum 80% kg 35
- 7 Indyk z kotła biały - wyrób drobiowy, parzony Skład: filet z indyka minimum 93 % kg 24
- 8 Karkówka wieprzowa surowa bez kości, bez słoniny mięso elastyczne, poprzerastane powięziami, soczyste barwa jasnoróżowa z widocznym przerostem tłuszczowym. Waga jednego kawałka ok. 2,5 kg. kg 303
- 9 Kaszanka - wyrób podrobowy parzony, średnio rozdrobniony w naturalnej osłonce, ok. 120 g Skład: mięso wieprzowe minimum 18 %, wątroba wieprzowa minimum 12 %, kasza gryczana. kg 76
- 10 Kielbasa biała zawartość mięsa min. 62% kg 209
- 11 Kielbasa blokowa typu tyrolska kg 277
- 12 Kielbasa dębicka (nie rozdrobniona) kg 305
- 13 Kielbasa krakowska podsuszana (nie rozdrobniona) kg 60
- 14 Kielbasa podwawelska (nie rozdrobniona) zawartość mięsa min. 77% kg 407
- 15 Kielbasa szynkowa - kielbasa z grubo rozdrobniona z mięsa wieprzowego, dodatkiem wołowiny i słoniny, wędzona, parzona Skład : mięso wieprzowe minimum 66% kg 209
- 16 Kielbasa szynkowa z indyka (nie rozdrobniona) zawartość mięsa min. 60% kg 303
- 17 Kielbasa żywiecka (nie rozdrobniona) zawartość mięsa min. 53% kg 299
- 19 Kości schabowe kg 400
- 21 Kości wędzone kg 50
- 22 Łopatka bez kości, bez skóry bez golonki, bez słoniny surowa z małym przerostem tłuszczowym, delikatna i soczysta z część górnej kończyny przedniej. Barwa od jasnoróżowej do czerwonej Waga jednego kawałka ok. 3,5 kg, mięso chłodzone kg 1735
- 23 Parówki 50% mięsa chudego bez MOM (Hot Dog) kg 533
- 24 Paszteciki 131g szt. 667
- 25 Pasztet drobiowy pieczony zawartość mięsa min. 53% (typu Ciechanowski) kg 123
- 26 Pasztet pieczony - wyrób garmazeryjny wieprzowy pieczony Skład: mięso wieprzowe minimum 53 %, kg 160
- 27 Pasztet z żurawiną kg 100
- 28 Pieczeń Rzymska kg 429
- 29 Piersi z kurczaka (filet) schłodzony kg 747
- 30 Połędwica miodowa - wędlina z fileta z indyka średnio rozdrobniona, parzona formowana w baton w osłonce, wyczuwalna lekka miodowa nuta Skład: mięso indycze minimum 70 % kg 464
- 31 Połędwica sopocka - wędzonka parzona Skład; połędwica wieprzowa minimum 80 % kg 743
- 33 Połędwica z kurczaka - wędlina drobiowa, nie wędzona, parzona Skład: mięso z piersi kurczaka minimum 84 % kg 291
- 34 Połędwiczki wieprzowa surowa kg 20
- 35 Porcje rosółowe z kurczaka kg 2027
- 36 Salami w czosnku- produkt drobno rozdrobniony surowy, dojrzewający, suszony, obtoczony czosnkiem. Do wyprodukowania 100 g tego wyrobu powinno zostać zużyte minimum 68 g mięsa wieprzowego, minimum 34 % mięsa z kurczaka i max. 11 g tłuszczu wieprzowego kg 20
- 37 Salceson czosnkowy kg 147
- 38 Salceson włoski - wyrób podrobowy, parzony, ok. 1,5 kg we flaku Skład: głowy wieprzowe minimum 60 %, mięso wieprzowe minimum 30% kg 48
- 39 Schab wieprzowy surowy błk -tkanka mięśniowa jędrna i jednolita, mięso soczyste i delikatne, barwa jasnoróżowa, otoczone z wierzchu błoną . Waga jednego kawałka ok. 4 kg, mięso chłodzone kg 389
- 40 Słonina wieprzowa bez skóry kg 47
- 41 Szynka konserwowa wieprzowa, prasowana Skład: mięso wieprzowe minimum 60 % kg 333
- 42 Szynka wędzona - wędlina ciemno wędzona, parzona o kruchym delikatnym smaku Skład: mięso wieprzowe minimum 82% kg 160
- 43 Szynka wiejska - wyrób wędzony, parzony Skład: mięso wieprzowe minimum 70% kg 37
- 44 Szynka wieprzowa gotowana, z małą ilością tłuszczu, wędzonka wieprzowa wędzona, parzona Skład: mięso wieprzowe minimum 69% kg 337
- 45 Szynka wieprzowa surowa kg 93
- 46 Szynka z piersi kurczaka - wędlina drobiowa, parzona Skład: mięso z piersi kurczaka minimum 84 % kg 431
- 47 Udziec kurczaka z kością (180g-200g) kg. 721
- 48 Wątroba wieprzowa kg 33
- 49 Wątróbka drobiowa kg 364

50 Żeberka paski extra wieprzowe kg 27
52 Żołądki drobiowe kg 50

4.2.5.) Wartość części: 225938,83 PLN

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

4.2.8.) Zamówienie obejmuje opcje: Nie

4.2.10.) Okres realizacji zamówienia albo umowy ramowej: od 2023-01-01 do 2023-12-31

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: Zasady oceny kryterium "Cena" (C).

Przyznane pkt C = cena (brutto) najniższa x 60 pkt
cena (brutto) badanej oferty

3. Zasady oceny kryterium „Częstotliwość dostaw” (T).

Ocena będzie dokonywana poprzez porównanie zaoferowanej częstotliwości dostaw zawartych w formularzu oferty:

- dostawy codziennie (dni robocze) w godz. 8:00 – 11:00 - 30 pkt.
- dostawy codziennie (dni robocze) w godz. 11:30 – 14:30 - 25 pkt.
- dostawy 3 razy w tygodniu (dni robocze) w godz. 8:00 – 11:00 - 15 pkt.
- dostawy 3 razy w tygodniu (dni robocze) w godz. 11:30 – 14:30 - 10 pkt.
- dostawy 2 razy w tygodniu (dni robocze) w godz. 8:00 – 11:00 - 5 pkt.
- dostawy 2 razy w tygodniu (dni robocze) w godz. 11:30 – 14:30 - 1 pkt.

4. Zasady oceny kryterium „Wymiana asortymentu w dniu dostawy” (R).

Wymiana reklamowanego asortymentu w dniu dostawy – oferta, w której Wykonawca zaoferuje wymianę reklamowanego asortymentu w dniu jego dostawy (nie później niż do godz. 14:30) otrzyma 10 punktów. Wykonawca, który nie zaoferuje wymiany reklamowanego asortymentu w dniu dostawy otrzyma 0 punktów.

Liczba punktów określona zostanie na podstawie poniższego wzoru:

$C+T+R$

Końcowy wynik powyższego działania zostanie zaokrąglony do dwóch miejsc po przecinku.

Za najkorzystniejszą zostanie wybrana oferta, która zgodnie z powyższymi kryteriami oceny ofert uzyska najwyższą liczbę punktów spośród ofert nie podlegających odrzuceniu.

Jeżeli nie można wybrać najkorzystniejszej oferty z uwagi na to, że dwie lub więcej ofert przedstawia taki sam bilans ceny lub kosztu i innych kryteriów oceny ofert, zamawiający zastosuje reguły wynikające z art. 248 p.z.p.

4.3.2.) Sposób określania wagi kryteriów oceny ofert: Procentowo

4.3.3.) Stosowane kryteria oceny ofert: Kryterium ceny oraz kryteria jakościowe

Kryterium 1

4.3.5.) Nazwa kryterium: Cena

4.3.6.) Waga: 60

Kryterium 2

4.3.4.) Rodzaj kryterium: inne.

4.3.5.) Nazwa kryterium: Częstotliwość dostaw

4.3.6.) Waga: 30

Kryterium 3

4.3.4.) Rodzaj kryterium: inne.

4.3.5.) Nazwa kryterium: Wymiana asortymentu w dniu dostawy

4.3.6.) Waga: 10

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

Część 2

4.2.2.) Krótki opis przedmiotu zamówienia

Dostawa produktów mleczarskich.

Lp Podane w treści nazwy pochodzenia art. nie są bezwzględnie obowiązujące, dopuszcza się art. równoważne jakością lub lepsze Jm. Ilość Cena jednostkowa brutto Wartość brutto

- 1 Jogurt naturalny w kubku 150g szt. 7413
- 2 Jogurt owocowy w kubku 150. (różne smaki) szt. 373
- 3 Masło o zawartości tłuszczu 82% 200g szt. 2707
- 4 Miks tłuszczowy w kostce 200g - całkowita zawartość tłuszczu 76% (64% tłuszcz roślinny, 12% tłuszcz mleczny) szt. 8667
- 5 Mleko 2% UHT - 1 l. 12667
- 6 Ser biały chudy kg. 563
- 7 Ser biały półtłusty min. 3% tłuszczu kg. 801
- 8 Ser żółty półtłusty 15%-20% tłuszczu kg. 240
- 9 Ser żółty chudy do 13% tłuszczu kg. 136
- 10 Śmietana 18% - 400g l. 1120
- 11 Ser feta 270g szt. 21
- 13 Drożdże 100 g szt. 227

4.2.5.) Wartość części: 127418,40 PLN

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

4.2.8.) Zamówienie obejmuje opcje: Nie

4.2.10.) Okres realizacji zamówienia albo umowy ramowej: od 2023-01-01 do 2023-12-31

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: Zasady oceny kryterium "Cena" (C).

Przyznane pkt C = cena (brutto) najniższa x 60 pkt
cena (brutto) badanej oferty

3. Zasady oceny kryterium „Częstotliwość dostaw” (T).

Ocena będzie dokonywana poprzez porównanie zaoferowanej częstotliwości dostaw zawartych w formularzu oferty:

- dostawy codziennie (dni robocze) w godz. 8:00 – 11:00 - 30 pkt.
- dostawy codziennie (dni robocze) w godz. 11:30 – 14:30 - 25 pkt.
- dostawy 3 razy w tygodniu (dni robocze) w godz. 8:00 – 11:00 - 15 pkt.
- dostawy 3 razy w tygodniu (dni robocze) w godz. 11:30 – 14:30 - 10 pkt.
- dostawy 2 razy w tygodniu (dni robocze) w godz. 8:00 – 11:00 - 5 pkt.
- dostawy 2 razy w tygodniu (dni robocze) w godz. 11:30 – 14:30 - 1 pkt.

4. Zasady oceny kryterium „Wymiana asortymentu w dniu dostawy” (R).

Wymiana reklamowanego asortymentu w dniu dostawy – oferta, w której Wykonawca zaoferuje wymianę reklamowanego asortymentu w dniu jego dostawy (nie później niż do godz. 14:30) otrzyma 10 punktów. Wykonawca, który nie zaoferuje wymiany reklamowanego asortymentu w dniu dostawy otrzyma 0 punktów.

Liczba punktów określona zostanie na podstawie poniższego wzoru:

$C+T+R$

Końcowy wynik powyższego działania zostanie zaokrąglony do dwóch miejsc po przecinku.

Za najkorzystniejszą zostanie wybrana oferta, która zgodnie z powyższymi kryteriami oceny ofert uzyska najwyższą liczbę punktów spośród ofert nie podlegających odrzuceniu.

Jeżeli nie można wybrać najkorzystniejszej oferty z uwagi na to, że dwie lub więcej ofert przedstawia taki sam bilans ceny lub kosztu i innych kryteriów oceny ofert, zamawiający zastosuje reguły wynikające z art. 248 p.z.p.

4.3.2.) Sposób określania wagi kryteriów oceny ofert: Procentowo

4.3.3.) Stosowane kryteria oceny ofert: Kryterium ceny oraz kryteria jakościowe

Kryterium 1

4.3.5.) Nazwa kryterium: Cena

4.3.6.) Waga: 60

Kryterium 2

4.3.4.) Rodzaj kryterium: inne.

4.3.5.) Nazwa kryterium: Częstotliwość dostaw

4.3.6.) Waga: 30

Kryterium 3

4.3.4.) Rodzaj kryterium: inne.

4.3.5.) Nazwa kryterium: Wymiana asortymentu w dniu dostawy

4.3.6.) Waga: 10

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

Część 3

4.2.2.) Krótki opis przedmiotu zamówienia

Dostawa różnych artykułów spożywczych.

Lp Podane w treści nazwy pochodzenia art. nie są bezwzględnie obowiązujące, dopuszcza się art. równoważne jakością lub lepsze Jm. Ilość Cena jednostkowa brutto Wartość brutto

- 1 Ananasy w puszcze 565g szt. 32
- 2 Aromaty 9 ml szt. 53
- 3 Barszcz biały 66g szt. 787
- 4 Bazylia 10g szt. 93
- 5 Brzoskwinie 820g szt. 16
- 6 Budyń bez cukru 60g szt. 1577
- 7 Chrzan 320g szt. 53
- 8 Cukier 1kg kg. 2533
- 9 Cukier puder 0,5kg szt. 13
- 10 Cukier waniliowy 32g szt. 360
- 11 Cynamon 20g szt. 120
- 12 Czosnek granulowany 20g szt. 1307
- 13 Dżem niskosłodzony 270g szt. 2213
- 14 Fasola czerwona konserwowa 400g szt. 40
- 15 Fasola sucha Jaś 500g szt. 280
- 16 Galaretka owocowa z cukrem 90g szt. 533
- 17 Gałka muszkatołowa 20g szt. 27
- 18 Groszek konserwowy 400g szt. 480
- 19 Herbata granulowana 100g kg. 333
- 20 Imbir 15g szt. 10
- 21 Kakao 100g szt. 533
- 22 Kasza gryczana 1kg kg. 33
- 23 Kasza jęczmienna 1kg kg. 140
- 24 Kasza manna 1kg kg. 167
- 25 Kasza pęczak 1kg kg. 20
- 26 Kawa inka 250g szt. 43
- 27 Kawa zbożowa 500g szt. 83
- 28 Ketchup 500g min. 35% wkł. Koncentr. szt. 128
- 29 Kisiel bez cukru 77g szt. 1281
- 30 Koncentrat pomidorowy 900g szt. 459
- 31 Kukurydza konserwowa 400g szt. 400
- 32 Kwasek cytrynowy 50g szt. 20
- 33 Liście laurowe 10g szt. 267
- 34 Majeranek 10g szt. 460
- 35 Majonez 420g szt. 580
- 36 Makaron krajanka gruba kg. 113
- 37 Makaron lasagne kg. 9
- 38 Makaron muszelki 1kg kg. 73
- 39 Makaron nitki 500g kg. 116
- 40 Makaron rurki 1kg kg. 60
- 41 Makaron spaghetti 500g kg. 227
- 42 Makaron świderki 1kg kg. 380
- 43 Masa makowa w puszcze 1kg szt. 40
- 44 Mąka pszenna typ 480 1kg kg. 987
- 45 Mąka ziemniaczana 1kg kg. 27
- 46 Mieszanka bakaliowa 1 kg kg. 5

- 47 Miód naturalny 1l szt. 16
- 48 Musli owocowe 1kg kg. 133
- 49 Musztarda 200g szt. 280
- 50 Ocet 0,5l szt. 60
- 51 Ogórki konserwowe 870g szt. 256
- 52 Olej 1l szt. 656
- 53 Oregano 10g szt. 53
- 54 Papryka konserwowa 870g szt. 11
- 55 Papryka mielona ostra 20g szt. 160
- 56 Papryka mielona słodka 20g szt. 253
- 57 Papryka wędzona 20g szt. 307
- 58 Pieprz naturalny mielony 15g szt. 1867
- 59 Płatki jęczmienne kg. 80
- 60 Płatki kukurydzane kg. 189
- 61 Płatki owsiane 1kg kg. 80
- 62 Płatki żytnie kg. 108
- 63 Proszek do pieczenia 36g szt. 140
- 64 Przyprawa Curry szt. 50
- 65 Przyprawa do drobiu 20g szt. 173
- 66 Przyprawa do gyrosa szt. 67
- 67 Przyprawa do karkówki szt. 120
- 68 Przyprawa do pizzy szt. 200
- 69 Przyprawa do ryb 20g szt. 187
- 70 Przyprawa w płynie typu magi 1L szt. 17
- 71 Rodzynki 200g szt. 133
- 72 Ryż 1kg kg. 453
- 73 Sałatka szwedzka 850g szt. 40
- 74 Soda oczyszczona 80g szt. 27
- 75 Sos grzybowy szt. 133
- 76 Sos pieczarkowy szt. 67
- 77 Sos pieczeniowy ciemny szt. 113
- 78 Sól 1kg kg. 400
- 79 Susz warzywny 1 kg szt. 10
- 80 Szczawa konserwowy 320g szt. 347
- 81 Śliwki suszone 100g kg. 4
- 82 Tymianek 10g szt. 53
- 83 Vegetta 200g (lub równoważne) szt. 933
- 84 Wiórki kokosowe szt. 13
- 85 Ziele angielskie 20g szt. 493
- 86 Zioła prowansalskie szt. 120
- 87 Zupa grzybowa 37g szt. 687
- 88 Zupa ogonowa 62g szt. 867
- 89 Zupa pieczarkowa 44g szt. 587
- 90 Żelatyna 50g szt. 253
- 91 Żurawina suszona 500g szt. 5

4.2.5.) Wartość części: 87227,57 PLN

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

4.2.8.) Zamówienie obejmuje opcje: Nie

4.2.10.) Okres realizacji zamówienia albo umowy ramowej: od 2023-01-01 do 2023-12-31

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: Zasady oceny kryterium "Cena" (C).

Przyznane pkt C = cena (brutto) najniższa x 60 pkt
cena (brutto) badanej oferty

3. Zasady oceny kryterium „Częstotliwość dostaw” (T).

Ocena będzie dokonywana poprzez porównanie zaoferowanej częstotliwości dostaw zawartych w formularzu oferty:

- dostawy codziennie (dni robocze) w godz. 8:00 – 11:00 - 30 pkt.

- dostawy codziennie (dni robocze) w godz. 11:30 – 14:30 - 25 pkt.
- dostawy 3 razy w tygodniu (dni robocze) w godz. 8:00 – 11:00 - 15 pkt.
- dostawy 3 razy w tygodniu (dni robocze) w godz. 11:30 – 14:30 - 10 pkt.
- dostawy 2 razy w tygodniu (dni robocze) w godz. 8:00 – 11:00 - 5 pkt.
- dostawy 2 razy w tygodniu (dni robocze) w godz. 11:30 – 14:30 - 1 pkt.

4. Zasady oceny kryterium „Wymiana asortymentu w dniu dostawy” (R).

Wymiana reklamowanego asortymentu w dniu dostawy – oferta, w której Wykonawca zaoferuje wymianę reklamowanego asortymentu w dniu jego dostawy (nie później niż do godz. 14:30) otrzyma 10 punktów. Wykonawca, który nie zaoferuje wymiany reklamowanego asortymentu w dniu dostawy otrzyma 0 punktów.

Liczba punktów określona zostanie na podstawie poniższego wzoru:

$C+T+R$

Końcowy wynik powyższego działania zostanie zaokrąglony do dwóch miejsc po przecinku.

Za najkorzystniejszą zostanie wybrana oferta, która zgodnie z powyższymi kryteriami oceny ofert uzyska najwyższą liczbę punktów spośród ofert nie podlegających odrzuceniu.

Jeżeli nie można wybrać najkorzystniejszej oferty z uwagi na to, że dwie lub więcej ofert przedstawia taki sam bilans ceny lub kosztu i innych kryteriów oceny ofert, zamawiający zastosuje reguły wynikające z art. 248 p.z.p.

4.3.2.) Sposób określania wagi kryteriów oceny ofert: Procentowo

4.3.3.) Stosowane kryteria oceny ofert: Kryterium ceny oraz kryteria jakościowe

Kryterium 1

4.3.5.) Nazwa kryterium: Cena

4.3.6.) Waga: 60

Kryterium 2

4.3.4.) Rodzaj kryterium: inne.

4.3.5.) Nazwa kryterium: Częstotliwość dostaw

4.3.6.) Waga: 30

Kryterium 3

4.3.4.) Rodzaj kryterium: inne.

4.3.5.) Nazwa kryterium: Wymiana asortymentu w dniu dostawy

4.3.6.) Waga: 10

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

Część 4

4.2.2.) Krótki opis przedmiotu zamówienia

Dostawa pieczywa.

Lp Podane w treści nazwy pochodzenia art. nie są bezwzględnie obowiązujące, dopuszcza się art. równoważne jakością lub lepsze Jm. Ilość Cena jednostkowa brutto Wartość brutto

1 Bułka paryska 450g szt. 15000

2 Bułka kajzerka 50g szt. 300

3 Bułka słodka 100g szt. 600

4 Chleb pszenno-żytni 500g szt. 8600

5 Chleb razowy 500g szt. 4300

6. Chleb wieloziarnisty 500g szt. 1500

4.2.5.) Wartość części: 54630,00 PLN

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

4.2.8.) Zamówienie obejmuje opcje: Nie

4.2.10.) Okres realizacji zamówienia albo umowy ramowej: od 2023-01-01 do 2023-12-31

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: Zasady oceny kryterium "Cena" (C).

Przyznane pkt C = cena (brutto) najniższa x 60 pkt
cena (brutto) badanej oferty

3. Zasady oceny kryterium „Częstotliwość dostaw” (T).

Ocena będzie dokonywana poprzez porównanie zaoferowanej częstotliwości dostaw zawartych w formularzu oferty:

- dostawy codziennie (dni robocze) w godz. 8:00 – 11:00 - 30 pkt.
- dostawy codziennie (dni robocze) w godz. 11:30 – 14:30 - 25 pkt.
- dostawy 3 razy w tygodniu (dni robocze) w godz. 8:00 – 11:00 - 15 pkt.
- dostawy 3 razy w tygodniu (dni robocze) w godz. 11:30 – 14:30 - 10 pkt.
- dostawy 2 razy w tygodniu (dni robocze) w godz. 8:00 – 11:00 - 5 pkt.
- dostawy 2 razy w tygodniu (dni robocze) w godz. 11:30 – 14:30 - 1 pkt.

4. Zasady oceny kryterium „Wymiana asortymentu w dniu dostawy” (R).

Wymiana reklamowanego asortymentu w dniu dostawy – oferta, w której Wykonawca zaoferuje wymianę reklamowanego asortymentu w dniu jego dostawy (nie później niż do godz. 14:30) otrzyma 10 punktów. Wykonawca, który nie zaoferuje wymiany reklamowanego asortymentu w dniu dostawy otrzyma 0 punktów.

Liczba punktów określona zostanie na podstawie poniższego wzoru:

$C+T+R$

Końcowy wynik powyższego działania zostanie zaokrąglony do dwóch miejsc po przecinku.

Za najkorzystniejszą zostanie wybrana oferta, która zgodnie z powyższymi kryteriami oceny ofert uzyska najwyższą liczbę punktów spośród ofert nie podlegających odrzuceniu.

Jeżeli nie można wybrać najkorzystniejszej oferty z uwagi na to, że dwie lub więcej ofert przedstawia taki sam bilans ceny lub kosztu i innych kryteriów oceny ofert, zamawiający zastosuje reguły wynikające z art. 248 p.z.p.

4.3.2.) Sposób określania wagi kryteriów oceny ofert: Procentowo

4.3.3.) Stosowane kryteria oceny ofert: Kryterium ceny oraz kryteria jakościowe

Kryterium 1

4.3.5.) Nazwa kryterium: Cena

4.3.6.) Waga: 60

Kryterium 2

4.3.4.) Rodzaj kryterium: inne.

4.3.5.) Nazwa kryterium: Częstotliwość dostaw

4.3.6.) Waga: 30

Kryterium 3

4.3.4.) Rodzaj kryterium: inne.

4.3.5.) Nazwa kryterium: Wymiana asortymentu w dniu dostawy

4.3.6.) Waga: 10

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

Część 5

4.2.2.) Krótki opis przedmiotu zamówienia

Dostawa owoców i warzyw

Lp Podane w treści nazwy pochodzenia art. nie są bezwzględnie obowiązujące, dopuszcza się art. równoważne jakością lub lepsze Jm. Ilość Cena jednostkowa brutto Wartość brutto

1 Arbuz kg 150

2 Banany kg. 650

3 Botwina pęczek 60

4 Brokuły kg 30

5 Brzoskwinia świeża kg 50

6 Buraki czerwone kg 600

- 7 Cebula kg 450
- 8 Cukinia kg 100
- 9 Cytryny kg. 350
- 10 Czosnek główki główki 350
- 11 Fasola szparagowa kg 100
- 12 Gruszki kg 1100
- 13 Jabłka kg 4400
- 14 Kalafior kg 30
- 15 Kapusta biała kg 500
- 16 Kapusta czerwona kg 300
- 17 Kapusta kiszona kg 450
- 18 Kapusta młoda kg 100
- 19 Kapusta pekińska kg 500
- 20 Kapusta włoska kg 50
- 21 Koper pęczek 1300
- 22 Mandarynka świeża kg 200
- 23 Marchew kg 500
- 24 Natka pietruszki pęczek 1300
- 25 Nektarynka świeża kg 50
- 26 Ogórki kiszane kg 400
- 27 Ogórki świeże kg 1350
- 28 Papryka świeża kg 100
- 29 Pieczarki kg 150
- 30 Pietruszka korzeń kg 300
- 31 Pomidory kg 1500
- 32 Por kg 150
- 33 Rabarbar kg 60
- 34 Rzodkiewka pęczek 1800
- 35 Sałata lodowa szt. 80
- 36 Sałata masłowa szt. 150
- 37 Seler kg 200
- 38 Szcypior pęczek 1300
- 39 Śliwka węgierka świeża kg 150
- 40 Truskawki kg 200
- 41 Wiśnie kg 40
- 42 Ziemniaki kg 11000
- 43 Ziemniaki młode kg 1500

4.2.5.) Wartość części: 87856,00 PLN

4.2.6.) Główny kod CPV: 03221200-8 - Warzywa owocowe

4.2.8.) Zamówienie obejmuje opcje: Nie

4.2.10.) Okres realizacji zamówienia albo umowy ramowej: od 2023-01-01 do 2023-12-31

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: Zasady oceny kryterium "Cena" (C).

Przyznane pkt C = cena (brutto) najniższa x 60 pkt
cena (brutto) badanej oferty

3. Zasady oceny kryterium „Częstotliwość dostaw” (T).

Ocena będzie dokonywana poprzez porównanie zaoferowanej częstotliwości dostaw zawartych w formularzu oferty:

- dostawy codziennie (dni robocze) w godz. 8:00 – 11:00 - 30 pkt.
- dostawy codziennie (dni robocze) w godz. 11:30 – 14:30 - 25 pkt.
- dostawy 3 razy w tygodniu (dni robocze) w godz. 8:00 – 11:00 - 15 pkt.
- dostawy 3 razy w tygodniu (dni robocze) w godz. 11:30 – 14:30 - 10 pkt.
- dostawy 2 razy w tygodniu (dni robocze) w godz. 8:00 – 11:00 - 5 pkt.
- dostawy 2 razy w tygodniu (dni robocze) w godz. 11:30 – 14:30 - 1 pkt.

4. Zasady oceny kryterium „Wymiana asortymentu w dniu dostawy” (R).

Wymiana reklamowanego asortymentu w dniu dostawy – oferta, w której Wykonawca zaoferuje wymianę reklamowanego asortymentu w dniu jego dostawy (nie później niż do godz. 14:30) otrzyma 10 punktów. Wykonawca, który nie zaoferuje wymiany

reklamowanego asortymentu w dniu dostawy otrzyma 0 punktów.

Liczba punktów określona zostanie na podstawie poniższego wzoru:

$C+T+R$

Końcowy wynik powyższego działania zostanie zaokrąglony do dwóch miejsc po przecinku.

Za najkorzystniejszą zostanie wybrana oferta, która zgodnie z powyższymi kryteriami oceny ofert uzyska najwyższą liczbę punktów spośród ofert nie podlegających odrzuceniu.

Jeżeli nie można wybrać najkorzystniejszej oferty z uwagi na to, że dwie lub więcej ofert przedstawia taki sam bilans ceny lub kosztu i innych kryteriów oceny ofert, zamawiający zastosuje reguły wynikające z art. 248 p.z.p.

4.3.2.) Sposób określania wagi kryteriów oceny ofert: Procentowo

4.3.3.) Stosowane kryteria oceny ofert: Kryterium ceny oraz kryteria jakościowe

Kryterium 1

4.3.5.) Nazwa kryterium: Cena

4.3.6.) Waga: 60

Kryterium 2

4.3.4.) Rodzaj kryterium: inne.

4.3.5.) Nazwa kryterium: Częstotliwość dostaw

4.3.6.) Waga: 30

Kryterium 3

4.3.4.) Rodzaj kryterium: inne.

4.3.5.) Nazwa kryterium: Wymiana asortymentu w dniu dostawy

4.3.6.) Waga: 10

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

Część 6

4.2.2.) Krótki opis przedmiotu zamówienia

Dostawa produktów głęboko mrożonych

Lp Podane w treści nazwy pochodzenia art. nie są bezwzględnie obowiązujące, dopuszcza się art. równoważne jakością lub lepsze Jm. Ilość Cena jednostkowa brutto Wartość brutto

1 Brokuł mrożony 2,5 kg szt. 350

2 Fasola szparagowa 2,5kg szt. 350

3 Kalafior mrożony 2,5kg szt. 300

4 Kwiatowy bukiet warzyw 2,5kg szt. 800

5 Mieszanka kompotowa bez pestki 2,5kg szt. 250

6 Panga biała filet mrożony b/sk kg 300

7 Paprykarz w puszcze 300g szt. 500

8 Płaty mrożone Tilapia kg 200

9 Ryba wędzona kg 130

10 Szpinak liść mrożony 2,5kg szt. 50

11 Śledź płaty kg 40

12 Włoszczyzna mrożona słupki 2,5kg szt. 300

4.2.5.) Wartość części: 52211,80 PLN

4.2.6.) Główny kod CPV: 15896000-5 - Produkty głęboko mrożone

4.2.8.) Zamówienie obejmuje opcje: Nie

4.2.10.) Okres realizacji zamówienia albo umowy ramowej: od 2023-01-01 do 2023-12-31

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: Zasady oceny kryterium "Cena" (C).

Przyznane pkt C = cena (brutto) najniższa x 60 pkt
cena (brutto) badanej oferty

3. Zasady oceny kryterium „Częstotliwość dostaw” (T).

Ocena będzie dokonywana poprzez porównanie zaoficerowanej częstotliwości dostaw zawartych w formularzu oferty:

- dostawy codziennie (dni robocze) w godz. 8:00 – 11:00 - 30 pkt.
- dostawy codziennie (dni robocze) w godz. 11:30 – 14:30 - 25 pkt.
- dostawy 3 razy w tygodniu (dni robocze) w godz. 8:00 – 11:00 - 15 pkt.
- dostawy 3 razy w tygodniu (dni robocze) w godz. 11:30 – 14:30 - 10 pkt.
- dostawy 2 razy w tygodniu (dni robocze) w godz. 8:00 – 11:00 - 5 pkt.
- dostawy 2 razy w tygodniu (dni robocze) w godz. 11:30 – 14:30 - 1 pkt.

4. Zasady oceny kryterium „Wymiana asortymentu w dniu dostawy” (R).

Wymiana reklamowanego asortymentu w dniu dostawy – oferta, w której Wykonawca zaoficeruje wymianę reklamowanego asortymentu w dniu jego dostawy (nie później niż do godz. 14:30) otrzyma 10 punktów. Wykonawca, który nie zaoficeruje wymiany reklamowanego asortymentu w dniu dostawy otrzyma 0 punktów.

Liczba punktów określona zostanie na podstawie poniższego wzoru:

$C+T+R$

Końcowy wynik powyższego działania zostanie zaokrąglony do dwóch miejsc po przecinku.

Za najkorzystniejszą zostanie wybrana oferta, która zgodnie z powyższymi kryteriami oceny ofert uzyska najwyższą liczbę punktów spośród ofert nie podlegających odrzuceniu.

Jeżeli nie można wybrać najkorzystniejszej oferty z uwagi na to, że dwie lub więcej ofert przedstawia taki sam bilans ceny lub kosztu i innych kryteriów oceny ofert, zamawiający zastosuje reguły wynikające z art. 248 p.z.p.

4.3.2.) Sposób określania wagi kryteriów oceny ofert: Procentowo**4.3.3.) Stosowane kryteria oceny ofert:** Kryterium ceny oraz kryteria jakościowe**Kryterium 1****4.3.5.) Nazwa kryterium:** Cena**4.3.6.) Waga:** 60**Kryterium 2****4.3.4.) Rodzaj kryterium:** inne.**4.3.5.) Nazwa kryterium:** Częstotliwość dostaw**4.3.6.) Waga:** 30**Kryterium 3****4.3.4.) Rodzaj kryterium:** inne.**4.3.5.) Nazwa kryterium:** Wymiana asortymentu w dniu dostawy**4.3.6.) Waga:** 10**4.3.10.) Zamawiający określa aspekty społeczne, środowiskowe lub innowacyjne, żąda etykiet lub stosuje rachunek kosztów cyklu życia w odniesieniu do kryterium oceny ofert:** Nie**Część 7****4.2.2.) Krótki opis przedmiotu zamówienia**

Dostawa jaj

Lp Podane w treści nazwy pochodzenia art. nie są bezwzględnie obowiązujące, dopuszcza się art. równoważne jakością lub lepsze Jm. Ilość Cena jednostkowa brutto Wartość brutto

1 Jaja (65-70g) szt. 38000

4.2.5.) Wartość części: 19380 PLN**4.2.6.) Główny kod CPV:** 03142500-3 - Jaja**4.2.8.) Zamówienie obejmuje opcje:** Nie**4.2.10.) Okres realizacji zamówienia albo umowy ramowej:** od 2023-01-01 do 2023-12-31**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: Zasady oceny kryterium "Cena" (C).

Przyznane pkt C = cena (brutto) najniższa x 60 pkt
cena (brutto) badanej oferty

3. Zasady oceny kryterium „Częstotliwość dostaw” (T).

Ocena będzie dokonywana poprzez porównanie zaoficerowanej częstotliwości dostaw zawartych w formularzu oferty:

- dostawy codziennie (dni robocze) w godz. 8:00 – 11:00 - 30 pkt.
- dostawy codziennie (dni robocze) w godz. 11:30 – 14:30 - 25 pkt.
- dostawy 3 razy w tygodniu (dni robocze) w godz. 8:00 – 11:00 - 15 pkt.
- dostawy 3 razy w tygodniu (dni robocze) w godz. 11:30 – 14:30 - 10 pkt.
- dostawy 2 razy w tygodniu (dni robocze) w godz. 8:00 – 11:00 - 5 pkt.
- dostawy 2 razy w tygodniu (dni robocze) w godz. 11:30 – 14:30 - 1 pkt.

4. Zasady oceny kryterium „Wymiana asortymentu w dniu dostawy” (R).

Wymiana reklamowanego asortymentu w dniu dostawy – oferta, w której Wykonawca zaoficeruje wymianę reklamowanego asortymentu w dniu jego dostawy (nie później niż do godz. 14:30) otrzyma 10 punktów. Wykonawca, który nie zaoficeruje wymiany reklamowanego asortymentu w dniu dostawy otrzyma 0 punktów.

Liczba punktów określona zostanie na podstawie poniższego wzoru:

$C+T+R$

Końcowy wynik powyższego działania zostanie zaokrąglony do dwóch miejsc po przecinku.

Za najkorzystniejszą zostanie wybrana oferta, która zgodnie z powyższymi kryteriami oceny ofert uzyska najwyższą liczbę punktów spośród ofert nie podlegających odrzuceniu.

Jeżeli nie można wybrać najkorzystniejszej oferty z uwagi na to, że dwie lub więcej ofert przedstawia taki sam bilans ceny lub kosztu i innych kryteriów oceny ofert, zamawiający zastosuje reguły wynikające z art. 248 p.z.p.

4.3.2.) Sposób określania wagi kryteriów oceny ofert: Procentowo

4.3.3.) Stosowane kryteria oceny ofert: Kryterium ceny oraz kryteria jakościowe

Kryterium 1

4.3.5.) Nazwa kryterium: Cena

4.3.6.) Waga: 60

Kryterium 2

4.3.4.) Rodzaj kryterium: inne.

4.3.5.) Nazwa kryterium: Częstotliwość dostaw

4.3.6.) Waga: 30

Kryterium 3

4.3.4.) Rodzaj kryterium: inne.

4.3.5.) Nazwa kryterium: Wymiana asortymentu w dniu dostawy

4.3.6.) Waga: 10

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

SEKCJA V - KWALIFIKACJA WYKONAWCÓW

5.1.) Zamawiający przewiduje fakultatywne podstawy wykluczenia: Tak

5.2.) Fakultatywne podstawy wykluczenia:

Art. 109 ust. 1 pkt 4

5.3.) Warunki udziału w postępowaniu: Tak

5.4.) Nazwa i opis warunków udziału w postępowaniu.

Nie dotyczy

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

5.6.) Wykaz podmiotowych środków dowodowych na potwierdzenie niepodlegania wykluczeniu: 1) oświadczenie wykonawcy, w zakresie art. 108 ust. 1 pkt 5 p.z.p., o braku przynależności do tej samej grupy kapitałowej, w rozumieniu ustawy z dnia 16.02.2007 r. o ochronie konkurencji i konsumentów (Dz. U. z 2021 r. poz. 1275), z innym wykonawcą, który złożył odrębną ofertę, ofertę częściową lub wniosek o dopuszczenie do udziału w postępowaniu, albo oświadczenia o przynależności do tej samej grupy kapitałowej wraz z dokumentami lub informacjami potwierdzającymi przygotowanie oferty, oferty częściowej lub wniosku o dopuszczenie do udziału w postępowaniu niezależnie od innego wykonawcy należącego do tej samej grupy kapitałowej - załącznik nr 3 do SWZ;

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

5.7.) Wykaz podmiotowych środków dowodowych na potwierdzenie spełniania warunków udziału w postępowaniu: 1) oświadczenie wykonawcy, w zakresie art. 108 ust. 1 pkt 5 p.z.p., o braku przynależności do tej samej grupy kapitałowej, w rozumieniu ustawy z dnia 16.02.2007 r. o ochronie konkurencji i konsumentów (Dz. U. z 2021 r. poz. 1275), z innym wykonawcą, który złożył odrębną ofertę, ofertę częściową lub wniosek o dopuszczenie do udziału w postępowaniu, albo oświadczenia o przynależności do tej samej grupy kapitałowej wraz z dokumentami lub informacjami potwierdzającymi przygotowanie oferty, oferty częściowej lub wniosku o dopuszczenie do udziału w postępowaniu niezależnie od innego wykonawcy należącego do tej samej grupy kapitałowej - załącznik nr 3 do SWZ;

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

5.8.) Wykaz przedmiotowych środków dowodowych:

Nie dotyczy

5.9.) Zamawiający przewiduje uzupełnienie przedmiotowych środków dowodowych: Nie

5.11.) Wykaz innych wymaganych oświadczeń lub dokumentów:

1. Wykonawca może złożyć tylko jedną ofertę.

2. Treść oferty musi odpowiadać treści SWZ.

3. Ofertę składa się na Formularzu Ofertowym – zgodnie z Załącznikiem nr 1.1 – 1.7 do SWZ. Wraz z ofertą Wykonawca jest zobowiązany złożyć:

1) oświadczenia, o których mowa w Rozdziale IX ust. 1 SWZ;

2) zobowiązanie innego podmiotu, o którym mowa w Rozdziale X ust. 3 SWZ (jeżeli dotyczy);

3) Pełnomocnictwo do reprezentowania wszystkich Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia lub inny dokument potwierdzający umocowanie do reprezentowania Wykonawcy (jeśli dotyczy).

4) Pełnomocnictwo lub inny dokument potwierdzający umocowanie do reprezentowania Wykonawcy chyba, że umocowanie do reprezentacji wynika z dokumentów, o których mowa w ust. 4 poniżej.

4. Oferta powinna być podpisana przez osobę upoważnioną do reprezentowania Wykonawcy, zgodnie z formą reprezentacji Wykonawcy określoną w rejestrze lub innym dokumencie, właściwym dla danej formy organizacyjnej Wykonawcy albo przez upoważnionego przedstawiciela Wykonawcy. W celu potwierdzenia, że osoba działająca w imieniu wykonawcy jest umocowana do jego reprezentowania, zamawiający żąda od wykonawcy odpisu lub informacji z Krajowego Rejestru Sądowego, Centralnej Ewidencji i Informacji o Działalności Gospodarczej lub innego właściwego rejestru chyba że Zamawiający może je uzyskać za pomocą bezpłatnych i ogólnodostępnych baz danych a Wykonawca w Formularzu oferty wskaże dane umożliwiające dostęp do tych dokumentów w odniesieniu do Wykonawcy jak również w odniesieniu do podmiotów udostępniających zasoby.

5. Oferta oraz pozostałe oświadczenia i dokumenty, dla których Zamawiający określił wzory w formie formularzy zamieszczonych w załącznikach do SWZ, powinny być sporządzone zgodnie z tymi wzorami, co do treści oraz opisu kolumn i wierszy.

6. Ofertę należy sporządzić w języku polskim.

7. Ofertę składa się, pod rygorem nieważności, w formie elektronicznej opatrzonej kwalifikowanym podpisem elektronicznym lub w postaci elektronicznej opatrzonej podpisem zaufanym lub podpisem osobistym.

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:

Wykonawcy mogą wspólnie ubiegać się o udzielenie zamówienia. W takim przypadku Wykonawcy ustanawiają pełnomocnika do reprezentowania ich w postępowaniu albo do reprezentowania i zawarcia umowy w sprawie zamówienia publicznego. Pełnomocnictwo winno być załączone do oferty.

2. Oświadczenia i dokumenty potwierdzające brak podstaw do wykluczenia z postępowania składa każdy z Wykonawców

wspólnie ubiegających się o zamówienie.

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:
Szczegółowy zakres zmian zawiera załącznik nr 4 do SWZ.

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

7.6.) Zamawiający przewiduje następujące wymagania związane z realizacją zamówienia:

w zakresie zatrudnienia na podstawie stosunku pracy, w okolicznościach, o których mowa w art. 95 ustawy

SEKCJA VIII – PROCEDURA

8.1.) Termin składania ofert: 2022-12-02 10:00

8.2.) Miejsce składania ofert: Składanie ofert następuje za pomocą platformy zakupowej pod adresem internetowym:
https://platformazakupowa.pl/pn/bramki_dps

8.3.) Termin otwarcia ofert: 2022-12-02 10:30

8.4.) Termin związania ofertą: do 2022-12-31