

**Ogłoszenie o zamówieniu**  
**Dostawy**  
**Dostawa żywności do stołówki Szkoły Podstawowej im. Marii Zientary – Malewskiej z**  
**Oddziałami Dwujęzycznymi**  
**w Dywitach**

**SEKCJA I - ZAMAWIAJĄCY**

**1.1.) Rola zamawiającego**

Postępowanie prowadzi podmiot, któremu powierzono przeprowadzenie postępowania

**1.2.) Nazwa zamawiającego:** Szkoła Podstawowa im. Marii Zientary-Malewskiej z Oddziałami Dwujęzycznymi w Dywitach

**1.4) Krajowy Numer Identyfikacyjny:** REGON 510742971

**1.5) Adres zamawiającego**

**1.5.1.) Ulica:** Spółdzielcza 4

**1.5.2.) Miejscowość:** Dywity

**1.5.3.) Kod pocztowy:** 11-001

**1.5.4.) Województwo:** warmińsko-mazurskie

**1.5.5.) Kraj:** Polska

**1.5.6.) Lokalizacja NUTS 3:** PL622 - Olsztyński

**1.5.9.) Adres poczty elektronicznej:** spdywity@o2.pl

**1.5.10.) Adres strony internetowej zamawiającego:** [http://www.spdywity.edu.pl/?option=com\\_content&view=article&id=84&Itemid=90](http://www.spdywity.edu.pl/?option=com_content&view=article&id=84&Itemid=90)

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

**1.7.) Przedmiot działalności zamawiającego:** Edukacja

**1.11.) Dane podmiotu, któremu zamawiający powierzył przeprowadzenie postępowania.**

**Podmiot 1**

**1.11.1.) Nazwa podmiotu prowadzącego postępowanie:** Gmina Dywity

**1.11.2.) Krajowy Numer Identyfikacyjny:** 510742971

**Adres podmiotu prowadzącego postępowanie:**

**1.11.3.) Ulica:** Olsztyńska 32

**1.11.4.) Miejscowość:** Dywity

**1.11.5.) Kod pocztowy:** 11-001

**1.11.6.) Województwo:** warmińsko-mazurskie

1.11.7.) Kraj: Polska

1.11.8.) Lokalizacja NUTS 3: PL622 - Olsztyński

1.11.11.) Adres poczty elektronicznej: zp1@ugdywity.pl

1.11.12.) Adres strony internetowej: [https://platformazakupowa.pl/pn/gmina\\_dywity](https://platformazakupowa.pl/pn/gmina_dywity)

## SEKCJA II – INFORMACJE PODSTAWOWE

2.1.) Ogłoszenie dotyczy:

Zamówienia publicznego

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

2.3.) Nazwa zamówienia albo umowy ramowej:

Dostawa żywności do stołówki Szkoły Podstawowej im. Marii Zientary – Malewskiej z Oddziałami Dwujęzycznymi w Dywitach

2.4.) Identyfikator postępowania: ocds-148610-42d1d3ba-7aa6-11ec-83b1-bea871b78b5b

2.5.) Numer ogłoszenia: 2022/BZP 00030279/01

2.6.) Wersja ogłoszenia: 01

2.7.) Data ogłoszenia: 2022-01-21 12:49

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

2.9.) Numer planu postępowań w BZP: 2022/BZP 00029936/01/P

2.10.) Identyfikator pozycji planu postępowań:

1.2.1 Dostawa żywności do stołówki Szkoły Podstaowej im. Marii Zientary0-Malewskiej z Oddziałami Dwujęzycznymi w Dywitach

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/gmina\\_dywity](https://platformazakupowa.pl/pn/gmina_dywity)

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:** Zamawiający będzie komunikował się z Wykonawcami za pośrednictwem platformazakupowa.pl pod adresem: [https://platformazakupowa.pl/pn/gmina\\_dywity](https://platformazakupowa.pl/pn/gmina_dywity)

**3.6.) Wymagania techniczne i organizacyjne dotyczące korespondencji elektronicznej:** Ze względu na ograniczoną ilość znaków w formularzu ogłoszenia o zamówieniu informuję, że informacje o środkach komunikacji elektronicznej przy użyciu których Zamawiający będzie komunikował się z Wykonawcami oraz informacje o wymaganiach technicznych i organizacyjnych sporządzenia, wysyłania i odbierania korespondencji elektronicznej oraz informacje dotyczące wymogu użycia podpisu elektronicznego zostały szczegółowo opisane w Rozdziale XVI i XX SWZ dostępnej pod adresem [https://platformazakupowa.pl/pn/gmina\\_dywity](https://platformazakupowa.pl/pn/gmina_dywity)

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

**3.12.) Oferta - katalog elektroniczny:** Nie dotyczy

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

polski

**3.15.) RODO (obowiązek informacyjny):** Zgodnie z art. 13 Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/679 z 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), publ. Dz. Urz. UE L Nr 119, s. 1:

1. Administratorem danych przetwarzanych w ramach stosowanego monitoringu wizyjnego jest Szkoła Podstawowa im. Marii Zientary – Malewskiej z Oddziałami Dwujęzycznymi w Dywitach (adres: ul. Spółdzielcza 4, 11-001 Dywity, adres e-mail: [spdywity@o2.pl](mailto:spdywity@o2.pl), numer telefonu: 89 512 01 26, 782 252 528).

2. Administrator powołał inspektora ochrony danych (dane kontaktowe: Maciej Żołnowski, adres e-mail: [inspektor@cbi24.pl](mailto:inspektor@cbi24.pl), numer telefonu 576 668 007).

3. Dane osobowe będą przetwarzane w celu zapewnienia bezpieczeństwa uczniów i pracowników Szkoły, ochrony mienia Szkoły oraz zachowania w tajemnicy informacji, których ujawnienie mogłoby narazić Szkołę na szkodę.

4. Dane osobowe będą przetwarzane przez okres 7 dni, a w przypadku zaistnienia konieczności zarchiwizowania obrazu, przez okres nieprzekraczający 3 miesięcy od dnia nagrania. W przypadku, w którym nagrania obrazu stanowią dowód w postępowaniu prowadzonym na podstawie prawa, lub Administrator powziął wiadomość, iż mogą one stanowić dowód w postępowaniu, termin ulega przedłużeniu do czasu prawomocnego zakończenia postępowania.

5. Podstawą prawną przetwarzania wizerunku uczniów, pracowników oraz innych osób zarejestrowanych przez monitoring jest art. 6 ust. 1 lit. c) ww. Rozporządzenia w związku z art. 108a Prawo oświatowe oraz art. 222 Ustawy z dnia 26 czerwca 1974 r. Kodeks pracy.

6. Dane osobowe mogą być przekazywane osobom, które wykażą potrzebę uzyskania dostępu do nagrań (interes realizowany przez stronę trzecią).

7. Osoba, której dane dotyczą ma prawo do:

- żądania dostępu do danych osobowych oraz ograniczenia przetwarzania danych osobowych;
- wniesienia skargi do organu nadzorczego.

## 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:** TP/Z/1/2022

**4.1.3.) Rodzaj zamówienia:** Dostawy

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

**4.1.8.) Możliwe jest składanie ofert częściowych:** Tak

**4.1.9.) Liczba części:** 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**

Sukcesywna dostawa jaj

Wymagania dotyczące jaj:

- klasy I o normalnym kształcie, skorupka nieuszkodzona,
- komora powietrzna o wysokości nieprzekraczającej 6mm, nieruchoma,
- białko przejrzyste, gęste, bez ciał obcych,
- żółtko słabo widoczne, kuliste, przy obracaniu jajem słabo ruchliwe, powracające do centralnego położenia, bez ciał obcych,
- tarczka zarodka niewidoczna,
- zapach swoisty, bez obcego zapachu,
- waga średnia – od 63 do 73g (rozmiar L)

Trwałość - okres przydatności do spożycia deklarowany 14 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

Pakowanie – pojemniki wytłoczki lub inne zapewniające higieniczną dostawę (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością), zamkniętych pokrywą/wytłoczką. Opakowanie zbiorcze zabezpieczone folią oraz posiadające opis producenta.

Oznakowanie opakowania powinno zawierać:

- datę minimalnej trwałości, która nie powinna przekraczać 28 dni,
- nazwę, adres i numer zakładu pakującego jaja,
- liczbę jaj,
- klasę jakościową,
- metodę chowu kur np. jaja od kur utrzymywanych na ściółce,
- klasę wagową.

Towar będzie nieprzyjęty, jeżeli będą:

- pobite, nadtłuczone jaja,
- pojemniki wskazujące na wyciek białka/żółtka jaja,
- zapach, konsystencja wskazująca na produkt stary, zepsuty,
- obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy coli, obecność szkodników oraz ich pozostałości,
- opakowania bez oznakowania, uszkodzone mechanicznie, zabrudzone.

**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: do 2022-12-31**

**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:**

**4.3.2.) Sposób określania wagi kryteriów oceny ofert: Punktowo**

**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: ilość godzin na wymianę produktów zareklamowanych**

**4.3.6.) Waga: 20**

**Kryterium 3**

**4.3.4.) Rodzaj kryterium: inne.**

**4.3.5.) Nazwa kryterium: udział produktów pochodzących z produkcji ekologicznych**

**4.3.6.) Waga: 20**

**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**

Sukcesywna dostawa różnych artykułów spożywczych

Wymagania dotyczące gotowych artykułów spożywczych:

- opakowanie nienaruszone, czyste, brak zawilgocenia,
- produkt o właściwej dla niego konsystencji, brak wilgoci,
- zapach swoisty, bez obcego zapachu.

Trwałość - okres przydatności do spożycia min. 75% okresu deklarowanego przez producenta, liczony od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

Pakowanie – oryginalne dla produktu, zawierająca etykietę producenta.

Oznakowanie opakowania powinno zawierać (odpowiednio do rodzaju produktu):

- nazwy żywności,
- wykazu składników,
- wszelkich składników lub substancji powodujących alergię lub reakcję,
- nietolerancji użytych przy wytworzeniu lub przygotowywaniu żywności i nadal obecnych w

produkcje gotowym (nawet, jeżeli ich forma uległa zmianie),

- ilości określonych składników,
- ilości netto żywności,
- daty minimalnej trwałości lub terminu przydatności do spożycia,
- specjalnych warunków przechowywania lub warunków użycia,
- instrukcji użycia,
- danych identyfikujących podmiot odpowiedzialny za przekazywanie,
- informacji na temat żywności,
- informacji o wartości odżywczej.

Towar będzie nieprzyjęty, jeżeli będą:

- opakowania będą zniszczone, zawilgocone, brudne, wskazujące na ubytek produktu,
- zapach, konsystencja wskazująca na produkt stary, zepsuty,
- obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy coli, obecność szkodników oraz ich pozostałości,
- opakowania bez oznakowania, uszkodzone mechanicznie, zabrudzone.

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

**4.2.7.) Dodatkowy kod CPV:**

15000000-8 - Żywność, napoje, tytoń i produkty pokrewne

**4.2.8.) Zamówienie obejmuje opcje:** Nie

**4.2.10.) Okres realizacji zamówienia albo umowy ramowej:** do 2022-12-31

**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:**

**4.3.2.) Sposób określania wagi kryteriów oceny ofert:** Punktowo

**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:** ilość godzin na wymianę produktów zareklamowanych

**4.3.6.) Waga:** 40,00

**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**

## Sukcesywna dostawa mięsa i wędlin

### Wymagania dotyczące mięsa:

- powierzchnia gładka, niezakrwawiona, niepostrzępiona, bez opiłków kości, przekrwień, pomiażdżonych kości, głębokich ponacinań, powierzchnia tkanki mięśniowej i tłuszczowej połyskująca, sucha lub lekko wilgotna; niedopuszczalna oślizgłość, nalot pleśni,
- czystość – mięso czyste, bez śladów jakichkolwiek zanieczyszczeń,
- barwa – mięśni jasnoróżowa do czerwonej, dopuszczalne zmatowienie, niedopuszczalny odcień szary lub zielonkawy; tłuszczu biała z odcieniem kremowym lub lekko różowym,
- konsystencja – jędrna, elastyczna;
- zapach – swoisty, charakterystyczny dla mięsa świeżego, bez oznak zaparzenia i rozpoczynającego się psucia, niedopuszczalny zapach obcy.

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem;

Wymagania mikrobiologiczne zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

Trwałość - okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 5 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

Pakowanie – pojemniki plastikowe lub inne zapewniające higieniczną dostawę (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością), zamkniętych pokrywą. Każdy asortyment produktów powinien być dostarczony w oddzielnym pojemniku.

Oznakowanie opakowania powinno zawierać:

- nazwę asortymentu,
- dane identyfikujące producenta asortymentu,
- dane identyfikujące miejsce pochodzenia,
- zawartość netto asortymentu,
- data minimalnej trwałości lub termin przydatności do spożycia,
- warunki przechowywania,
- oznaczenie partii produkcyjnej.

Towar będzie nieprzyjęty, jeżeli będą:

- obce posmaki, zapachy, obślizgłość, nalot pleśni, barwa szarozielona,
- zastosowane środki konserwujące np. octany, askorbiniany, sól peklująca,
- objawy obniżenia jędrności i elastyczności, objawy wskazujące na zaparzenie mięsa,
- obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy coli, obecność szkodników oraz ich pozostałości;
- opakowania bez oznakowania, uszkodzone mechanicznie, zabrudzone.

Wymagania dotyczące wędlin:

Trwałość: okres przydatności do spożycia produktu deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 10 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

Opakowania:

- jednostkowe – może stanowić folia zawierająca oznaczenia wyrobów zgodnie z obowiązującymi w tym zakresie normami, przeznaczona do kontaktu z żywnością, pakowane w atmosferze modyfikowanej, gramatura opakowań musi mieścić się w przedziałach od 1/2 do 4 kg dla poszczególnych wyrobów;
- transportowe – zamawiane produkty dostarczane będą w pojemnikach wykonanych z materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością, zamkniętych pokrywą.

Oznakowanie opakowania powinno zawierać:

- nazwę produktu,
- skład surowcowy produktu gotowego,
- dane identyfikujące producenta produktu,
- dane identyfikujące miejsce pochodzenia,
- zawartość netto produktu,

- data minimalnej trwałości lub termin przydatności do spożycia,
- warunki przechowywania,
- oznaczenie partii produkcyjnej.

Towar będzie nieprzyjęty, jeżeli będą:

- obce posmaki, zapachy, obślizgłość, nalot pleśni, barwa szarzielona, zawilgocenie powierzchni, uszkodzenie, połamanie, składniki użyte do produkcji zbyt rozdrobnione, pozaklasowe lub z chrząstkami, ścięgnami, itp., skupiska jednego ze składników,
- obecność bakterii salmonelli w 25 g, gronkowców chorobotwórczych w 0,1 g i z grupy coli 0,1 g, obecność szkodników oraz ich pozostałości,
- brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia.

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

**4.2.7.) Dodatkowy kod CPV:**

03330000-3 - Produkty zwierząt hodowlanych

**4.2.8.) Zamówienie obejmuje opcje:** Nie

**4.2.10.) Okres realizacji zamówienia albo umowy ramowej:** do 2022-12-31

**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:**

**4.3.2.) Sposób określania wagi kryteriów oceny ofert:** Punktowo

**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:** ilość godzin na wymianę produktów zareklamowanych

**4.3.6.) Waga:** 40,00

**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**

Sukcesywna dostawa mrożonek

Wymagania dotyczące produktów mrożonych, owoców i warzyw:

- opakowanie nienaruszone, czyste, brak zawilgocenia,
- produkt o właściwej dla niego konsystencji, luźno ułożony, bez zbitych/zmrożonych produktów – wskazujących na częściowe rozmrożenie i powtórne zamrożenie produktu,



zapach swoisty, bez obcego zapachu.

Trwałość - okres przydatności do spożycia min. 75% okresu deklarowanego przez producenta, liczony od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

Pakowanie – Opakowania powinny być wykonane z materiałów, które zachowują swe podstawowe cechy użytkowe podczas: zamrażania w temperaturze do -38°C, przechowywania w temperaturze do -30°C, transportu i sprzedaży. Wszystkie opakowania stykające się bezpośrednio z wyrobem muszą mieć a test kompetentnej jednostki resortu u zdrowia.

Opakowanie jednostkowe i zbiorcze musi zawierać etykietę producenta.

Oznakowanie opakowania powinno zawierać co najmniej (odpowiednio do rodzaju produktu):

- nazwy wyrobu,
- wykazu składników (jeżeli jest ich więcej niż jeden podstawowy) oraz ich ilości,
- wszelkich składników lub substancji powodujących alergie lub reakcje,
- nazwa i adres firmy i/lub producenta,
- ilości netto żywności,
- daty minimalnej trwałości lub terminu przydatności do spożycia,
- specjalnych warunków przechowywania lub warunków użycia oraz treść: **CHRONIĆ PRZED ROZMROŻENIEM.**

Towar będzie nieprzyjęty, jeżeli będą:

- opakowania będą zniszczone, zawilgocone, brudne, wskazujące na ubytek produktu,
- produkt wskazujący na uprzednie częściowe rozmrożenie i powtórne zamrożenie (kawałki lodu wewnątrz opakowania, produkt pozbijany),
- zapach, konsystencja wskazująca na produkt stary, zepsuty,
- obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy coli, obecność szkodników oraz ich pozostałości,
- opakowania bez oznakowania, uszkodzone mechanicznie, zabrudzone.

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

**4.2.8.) Zamówienie obejmuje opcje:** Nie

**4.2.10.) Okres realizacji zamówienia albo umowy ramowej:** do 2022-12-31

**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:**

**4.3.2.) Sposób określania wagi kryteriów oceny ofert:** Punktowo

**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:** ilość godzin na wymianę produktów zareklamowanych

**4.3.6.) Waga:** 40,00

**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

Sukcesywna dostawa nabiału

Wymagania dotyczące nabiału:

- opakowanie nienaruszone, czyste, brak zawilgocenia,
- produkt o właściwej dla niego konsystencji,
- zapach swoisty, bez obcego zapachu.

Trwałość - okres przydatności do spożycia min. 75% okresu deklarowanego przez producenta, liczony od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

Pakowanie – Opakowania oryginalne producenta, przystosowane do kontaktu z żywnością.

Opakowanie jednostkowe i zbiorcze musi zawierać etykietę producenta.

Oznakowanie opakowania powinno zawierać co najmniej (odpowiednio do rodzaju produktu):

- nazwy wyrobu,
- wykazu składników (jeżeli jest ich więcej niż jeden podstawowy) oraz ich ilości,
- wszelkich składników lub substancji powodujących alergie lub reakcje,
- nazwa i adres firmy i/lub producenta,
- ilości netto żywności,
- daty minimalnej trwałości lub terminu przydatności do spożycia,

Towar będzie nieprzyjęty, jeżeli będą:

- opakowania będą zniszczone, zawilgocone, brudne, wskazujące na ubytek produktu,
- zapach, konsystencja wskazująca na produkt stary, zjełczały, zepsuty, z pleśnią,
- obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy coli, obecność szkodników oraz ich pozostałości,
- opakowania bez oznakowania, uszkodzone mechanicznie, zabrudzone.

**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: do 2022-12-31**

**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:**

**4.3.2.) Sposób określania wagi kryteriów oceny ofert: Punktowo**

**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:** ilość godzin na wymianę produktów zareklamowanych

**4.3.6.) Waga:** 40,00

**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**

Sukcesywna dostawa pieczywa

Wymagania dotyczące pieczywa:

- opakowanie nienaruszone, czyste, brak zawilgocenia,
- produkt świeży, wypieczony, nieprzypalony, bez pleśni,
- kromki pieczywa nie kruszą się/rozpadają na części, konsystencja umożliwia swobodne smarowanie masłem, serkiem itp.,
- zapach swoisty, bez obcego zapachu.

Trwałość - okres przydatności do spożycia min. 75% okresu deklarowanego przez producenta, liczony od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

Pakowanie – Opakowania oryginalne producenta, przystosowane do kontaktu z żywnością. Dopuszczalne jest opakowanie jednostopniowe. Opakowanie zbiorcze musi zawierać etykietę producenta.

Oznakowanie opakowania powinno zawierać co najmniej (odpowiednio do rodzaju produktu):

- nazwy wyrobu,
- wykazu składników,
- wszelkich składników lub substancji powodujących alergię lub reakcję,
- nazwa i adres firmy i/lub producenta,
- ilości netto żywności,
- daty minimalnej trwałości lub terminu przydatności do spożycia.

Towar będzie nieprzyjęty, jeżeli będą:

- opakowania będą zniszczone, zawilgocone, brudne, wskazujące na ubytek produktu,
- zapach, konsystencja wskazująca na produkt stary, zepsuty, z pleśnią,
- obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy coli, obecność szkodników oraz ich pozostałości,
- opakowania bez oznakowania, uszkodzone mechanicznie, zabrudzone.

**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:** do 2022-12-31

**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:**

**4.3.2.) Sposób określania wagi kryteriów oceny ofert:** Punktowo

**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:** ilość godzin na wymianę produktów zareklamowanych

**4.3.6.) Waga:** 40,00

**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

Sukcesywna dostawa ryb

Pakowanie – Opakowania przystosowane do kontaktu z żywnością. Dopuszczane jest opakowanie jednostopniowe. Opakowanie zbiorcze musi zawierać etykietę producenta.

Wymagania dotyczące płatów śledziowych:

- opakowanie nienaruszone, czyste, brak zawilgocenia, oznak ubytku zawartości,
- produkt świeży, płaty 3-4 cm, kolor beżowobiały, mięsista konsystencja,
- zapach swoisty, bez obcego zapachu.

Do kalkulacji należy przyjąć ilość ryby w kg – po odcieku (bez zalewy).

Termin przydatności (przechowywania) w momencie dostarczenia do magazynu minimum 28 dni.

Oznakowanie opakowania powinno zawierać:

- nazwę produktu,
- skład surowcowy produktu gotowego,
- dane identyfikujące producenta produktu,
- dane identyfikujące miejsce pochodzenia,
- zawartość netto produktu,
- data minimalnej trwałości lub termin przydatności do spożycia,
- warunki przechowywania,
- oznaczenie partii produkcyjnej.

Towar będzie nieprzyjęty, jeżeli będą:

- obce posmaki, zapachy, obślizgłość, nalot pleśni, barwa szarozielona, zawilgocenie powierzchni, uszkodzenie, połamanie, składniki użyte do produkcji zbyt rozdrobnione, pozaklasowe lub z chrząstkami, ścięgnami, itp., skupiska jednego ze składników;
- obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy coli, obecność szkodników oraz ich pozostałości;
- brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia.

Wymagania dotyczące ryb wędzonych:

- kolor skóry złocisty,
- kolor mięsa biały,
- zapach swoisty dla ryby wędzonej.

Termin przydatności: zgodnie z zaleceniami producenta termin przechowywania w momencie dostarczenia do magazynu minimum 8 dni.

Oznakowanie opakowania zbiorczego powinno zawierać:

- nazwę produktu,
- skład surowcowy produktu gotowego,
- dane identyfikujące producenta produktu,
- dane identyfikujące miejsce pochodzenia,
- zawartość netto produktu,
- data minimalnej trwałości lub termin przydatności do spożycia,
- warunki przechowywania,
- oznaczenie partii produkcyjnej.

Towar będzie nieprzyjęty, jeżeli będą:

- zapleśnienia na powierzchni, uszkodzenia mechaniczne, zanieczyszczenia lub uszkodzenia przez szkodniki, smak i zapach jełki, gorzki, pleśni, gnilny, obcy, tekstura tkanki mięsnej mazista,
- obce posmaki, zapachy, obślizgłość, nalot pleśni, barwa szarzielona, zawilgocenie powierzchni, uszkodzenie, połamanie, składniki użyte do produkcji zbyt rozdrobnione, pozaklasowe lub z chrząstkami, ścięgnami, itp., skupiska jednego ze składników,
- obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy coli, obecność szkodników oraz ich pozostałości,
- brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia.

Wymagania dla ryb w filetach:

- waga jednego fileta zgodna z opisem w formularzu cenowym,
- powierzchnie cięć gładkie, bez poszarpanych krawędzi.
- błona otrzewna, pas barkowy, płetwy, skóra, ości, żebra usunięte.
- filety całe, nie porwane,
- filety dające się łatwo oddzielić od siebie.

Termin przydatności: zgodnie z zaleceniami min. 75% okresu oferowanego przez producenta od liczony od dnia dostarczenia do magazynu.

Oznakowanie opakowania zbiorczego powinno zawierać:

- nazwę produktu,
- skład surowcowy produktu gotowego,
- dane identyfikujące producenta produktu,
- dane identyfikujące miejsce pochodzenia,
- zawartość netto produktu,
- data minimalnej trwałości lub termin przydatności do spożycia,
- warunki przechowywania,
- oznaczenie partii produkcyjnej.

Towar będzie nieprzyjęty, jeżeli będą:

- zapleśnienia na powierzchni, uszkodzenia mechaniczne, zanieczyszczenia lub uszkodzenia przez szkodniki, smak i zapach jełki, gorzki, pleśni, gnilny, obcy, tekstura tkanki mięsnej mazista,
- obce posmaki, zapachy, obślizgłość, nalot pleśni, barwa szarzielona, zawilgocenie powierzchni, uszkodzenie, połamanie, składniki użyte do produkcji zbyt rozdrobnione, pozaklasowe lub z chrząstkami, ścięgnami, itp., skupiska jednego ze składników,
- obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy coli, obecność szkodników oraz ich pozostałości,
- brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia.

**4.2.6.) Główny kod CPV: 03310000-5 - Ryby, skorupiaki i produkty wodne**

**4.2.8.) Zamówienie obejmuje opcje:** Nie

**4.2.10.) Okres realizacji zamówienia albo umowy ramowej:** do 2022-12-31

**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:**

**4.3.2.) Sposób określania wagi kryteriów oceny ofert:** Punktowo

**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:** ilość godzin na wymianę produktów zareklamowanych

**4.3.6.) Waga:** 40,00

**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**

Sukcesywna dostawa świeżych owoców i warzyw

Wymagania dotyczące owoców i warzyw:

- owoce i warzywa całe, zdrowe, czyste,
- wolne od chorób i szkodników,
- o odpowiednim stopniu dojrzałości, nadające się do bezpośredniego użycia lub przeróbki,
- zapach swoisty, bez obcego zapachu.

Trwałość - okres przydatności do spożycia min. 75% okresu deklarowanego przez producenta, liczony od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

Pakowanie – Opakowania zbiorcze zawierające etykietę producenta. Czyste, trwałe, zabezpieczające towar przed rozsypaniem się.

Oznakowanie opakowania powinno zawierać co najmniej (odpowiednio do rodzaju produktu):

- nazwy wyrobu,
- nazwa i adres firmy i/lub producenta,
- ilości brutto żywności,
- daty minimalnej trwałości lub terminu przydatności do spożycia.

Towar będzie nieprzyjęty, jeżeli będą:

- opakowania będą zniszczone, zawilgocone, brudne, wskazujące na ubytek produktu,
- zapach, konsystencja wskazująca na produkt stary, zepsuty, z pleśnią,
- obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy coli, obecność szkodników oraz ich pozostałości,

opakowania bez oznakowania, uszkodzone mechaniczne, zabrudzone.

**4.2.6.) Główny kod CPV:** 15300000-1 - Owoce, warzywa i podobne produkty

**4.2.8.) Zamówienie obejmuje opcje:** Nie

**4.2.10.) Okres realizacji zamówienia albo umowy ramowej:** do 2022-12-31

**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:**

**4.3.2.) Sposób określania wagi kryteriów oceny ofert:** Punktowo

**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:** ilość godzin na wymianę produktów zareklamowanych

**4.3.6.) Waga:** 20

**Kryterium 3**

**4.3.4.) Rodzaj kryterium:** inne.

**4.3.5.) Nazwa kryterium:** udział produktów pochodzących z produkcji ekologicznych

**4.3.6.) Waga:** 20

**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**

Sukcesywna dostawa gotowych produktów

Wymagania dotyczące gotowych produktów:

- produkty gotowe (m.in. pierogi, kopytka, kotlety ziemniaczane itp.) ugotowane – gotowe do podgrzania,
- produkty w konsystencji zwarte – nie pokruszone, nie połamane,
- produkty możliwe do podziału – nie posklejane,
- zapach swoisty, bez obcego zapachu.

Trwałość - okres przydatności do spożycia min. 75% okresu deklarowanego przez producenta, liczony od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

Pakowanie – Opakowania zbiorcze zawierające etykietę producenta. Czyste, trwałe, zabezpieczające towar przed rozsypaniem się.

Oznakowanie opakowania powinno zawierać co najmniej (odpowiednio do rodzaju produktu):

- nazwy wyrobu,
- nazwa i adres firmy i/lub producenta,
- ilości brutto żywności,
- daty minimalnej trwałości lub terminu przydatności do spożycia,
- składniki i wartości odżywcze,
- sposób przygotowania do spożycia.

Towar będzie nieprzyjęty, jeżeli będą:

- opakowania będą zniszczone, zawilgocone, brudne, wskazujące na ubytek produktu,
- zapach, konsystencja wskazująca na produkt stary, zepsuty, z pleśnią,
- produkt sklejony w jedną „bryłkę”,
- opakowania bez oznakowania, uszkodzone mechaniczne, zabrudzone.

**4.2.6.) Główny kod CPV: 15894300-4 - Dania gotowe**

**4.2.8.) Zamówienie obejmuje opcje: Nie**

**4.2.10.) Okres realizacji zamówienia albo umowy ramowej: do 2022-12-31**

**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:**

**4.3.2.) Sposób określania wagi kryteriów oceny ofert: Punktowo**

**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: ilość godzin na wymianę produktów zareklamowanych**

**4.3.6.) Waga: 40,00**

**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**

**6.7.) 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:**

Zakres i rodzaj zmian został szczegółowo opisany w Załączniku nr 4 do SWZ - projekt umowy.

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

## **SEKCJA VIII – PROCEDURA**

**8.1.) Termin składania ofert: 2022-01-31 09:00**

**8.2.) Miejsce składania ofert: [https://platformazakupowa.pl/pn/gmina\\_dywity](https://platformazakupowa.pl/pn/gmina_dywity)**

**8.3.) Termin otwarcia ofert: 2022-01-31 09:15**

**8.4.) Termin związania ofertą: do 2022-03-01**

## **SEKCJA IX – POZOSTAŁE INFORMACJE**

12. Oferta powinna zawierać:

1) Formularz ofertowy - sporządzony na podstawie Załączników nr 1.1.do 1.9. - do SWZ

2) Oświadczenie, o którym mowa w art. 125 ust. 1 Pzp, stanowi dowód potwierdzający brak podstaw wykluczenia i spełnianie warunków udziału w postępowaniu, na dzień składania ofert, tymczasowo zastępujący wymagane przez zamawiającego podmiotowe środki dowodowe. Wzór oświadczenia o braku podstaw wykluczenia oraz o spełnianiu warunków udziału w postępowaniu stanowi Załącznik nr 2 do SWZ.

3) W przypadku wspólnego ubiegania się o zamówienie przez wykonawców, oświadczenie, o którym mowa w art. 125 ust. 1 Pzp, składa każdy z wykonawców. Oświadczenia te potwierdzają brak podstaw wykluczenia oraz spełnianie warunków udziału w postępowaniu lub kryteriów selekcji w zakresie, w jakim każdy z wykonawców wykazuje spełnianie warunków udziału w postępowaniu.