

**Ogłoszenie o zamówieniu
Dostawy**

Dostawa artykułów żywnościowych do stołówki szkolnej w Zespole Szkół Sportowych w Siemianowicach Śląskich w roku szkolnym 2022/23 – od września do grudnia 2022

SEKCJA I - ZAMAWIAJĄCY

1.1.) Rola zamawiającego

Postępowanie prowadzone jest samodzielnie przez zamawiającego

1.2.) Nazwa zamawiającego: Zespół Szkół Sportowych w Siemianowicach Śląskich

1.4) Krajowy Numer Identyfikacyjny: REGON 277881075

1.5) Adres zamawiającego

1.5.1.) Ulica: Mikołaja 3

1.5.2.) Miejscowość: Siemianowice Śląskie

1.5.3.) Kod pocztowy: 41-106

1.5.4.) Województwo: śląskie

1.5.5.) Kraj: Polska

1.5.6.) Lokalizacja NUTS 3: PL22A - Katowicki

1.5.9.) Adres poczty elektronicznej: sekretariat@zss-siemianowice.pl

1.5.10.) Adres strony internetowej zamawiającego: www.zss-siemianowice.pl

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

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 żywnościowych do stołówki szkolnej w Zespole Szkół Sportowych w Siemianowicach Śląskich w roku szkolnym 2022/23 – od września do grudnia 2022

2.4.) Identyfikator postępowania: ocids-148610-e9a92f54-014a-11ed-9a86-f6f4c648a056

2.5.) Numer ogłoszenia: 2022/BZP 00251616/01

2.6.) Wersja ogłoszenia: 01

2.7.) Data ogłoszenia: 2022-07-13 05:42

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

2.9.) Numer planu postępowań w BZP: 2022/BZP 00240715/01/P

2.10.) Identyfikator pozycji planu postępowań:

1.2.1 Dostawa artykułów żywnościowych do stołówki szkolnej w Zespole Szkół Sportowych w Siemianowicach Śląskich w 2022 r.

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/>

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: 1. Wymagania techniczne i organizacyjne wysyłania i odbierania korespondencji elektronicznej przekazywanej przy ich użyciu opisane zostały w Regulaminie korzystania z miniPortalu oraz Regulaminie ePUAP.

2. 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.

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

4. Oferty, oświadczenia, o których mowa w art. 125 ust. 1 ustawy Prawo zamówień publicznych oraz jeżeli dotyczy: podmiotowe środki dowodowe, w tym oświadczenie, o którym mowa w art. 117 ust. 4 ustawy, przedmiotowe środki dowodowe oraz zobowiązanie podmiotu udostępniającego zasoby, o którym mowa w art. 118 ust. 3 ustawy, zwane dalej „zobowiązaniem podmiotu udostępniającego zasoby”, pełnomocnictwo, sporządza się w postaci elektronicznej, w formatach danych określonych w przepisach wydanych na podstawie art. 18 ustawy z dnia 17 lutego 2005 r. o informatyzacji działalności podmiotów realizujących zadania publiczne, z zastrzeżeniem formatów, o których mowa w art. 66 ust. 1 ustawy, z uwzględnieniem rodzaju przekazywanych danych.

5. Informacje, oświadczenia lub dokumenty, inne niż określone w ust. 4, przekazywane w postępowaniu o udzielenie zamówienia, sporządza się w postaci elektronicznej, w formatach danych określonych w przepisach wydanych na podstawie art. 18 ustawy z dnia 17 lutego 2005 r. o informatyzacji działalności podmiotów realizujących zadania publiczne lub jako tekst wpisany bezpośrednio do wiadomości przekazywanej przy użyciu środków komunikacji elektronicznej wskazanych przez Zamawiającego w Specyfikacji warunków zamówienia.

6. W przypadku, gdy dokumenty elektroniczne w postępowaniu o udzielenie zamówienia, zawierają informacje stanowiące tajemnicę przedsiębiorstwa w rozumieniu przepisów ustawy z dnia 16 kwietnia 1993 r. o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji, Wykonawca, w celu utrzymania w poufności tych informacji, przekazuje je w wydzielonym i odpowiednio oznaczonym pliku.

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): Informacje zawarte w rozdziale 33 SWZ

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: ZSSPO.392.2.ZP1/07/2022

4.1.3.) Rodzaj zamówienia: Dostawy

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

4.1.8.) Możliwe jest składanie ofert częściowych: Tak

4.1.9.) Liczba części: 5

4.1.10.) Ofertę można składać na wszystkie części

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

4.1.13.) Zamawiający uwzględnia aspekty społeczne, środowiskowe lub etykiety w opisie przedmiotu zamówienia: Nie

4.2. Informacje szczegółowe odnoszące się do przedmiotu zamówienia:

Część 1

4.2.2.) Krótki opis przedmiotu zamówienia

1. Część nr 1: Przyprawy zapach świeży po otwarciu produktów, bez oznak spleśnienia, grudek. Produkty gotowane sypkie, bez sklejania się twarde sprężyste. Produkty z puszek bez pleśni, bez mętnej konsystencji i innych objawów zepsucia. Makarony sporządzone z najwyższej jakości mąki, zawiera pszenicę durum. Po ugotowaniu makaron nie może sklejać się, zachowuje sprężystość oraz naturalny zapach i kolor.

Ananas w syropie w plastrach 560 g

Bazyli suszona 500g

Bułka tarta 1kg

Cukier biały 1kg

Czosnek granulowany 1 kg

Drożdże piekarskie 100g

Dżem gładki 235g ŁOWICZ lub równoważny (100 g owoców truskawek i czerwonych porzeczek użyto do wyprodukowania 100 g produktu, w tym 75 g truskawek i 25 g czerwonych porzeczek, zagęszczony sok jabłkowy, substancja żelująca –

pektyny)Dżem gładki 235g ŁOWICZ lub równoważny (100 g owoców truskawek i czerwonych porzeczek użyto do wyprodukowania 100 g produktu, w tym 75 g truskawek i 25 g czerwonych porzeczek, zagęszczony sok jabłkowy,

substancja żelująca – pektyny)Dżem gładki 235g ŁOWICZ lub równoważny (100 g owoców truskawek i czerwonych porzeczek użyto do wyprodukowania 100 g produktu, w tym 75 g truskawek i 25 g czerwonych porzeczek, zagęszczony sok jabłkowy,

substancja żelująca – pektyny)Dżem gładki 235g ŁOWICZ lub równoważny (100 g owoców truskawek i czerwonych porzeczek użyto do wyprodukowania 100 g produktu, w tym 75 g truskawek i 25 g czerwonych porzeczek,

zagęszczony sok jabłkowy, substancja żelująca – pektyny)Dżem gładki 235g ŁOWICZ lub równoważny (100 g owoców truskawek i czerwonych porzeczek użyto do wyprodukowania 100 g produktu, w tym 75 g truskawek i 25 g czerwonych porzeczek,

zagęszczony sok jabłkowy, substancja żelująca – pektyny)

Fasola „jaś” 1kg

Gałka muskatułowa 0,5kg

Groch łuskany 1kg

Groszek konserwowy KWIDZYN (Groszek, woda, cukier, sól) puszka 400g lub równoważnyGroszek konserwowy KWIDZYN (Groszek, woda, cukier, sól) puszka 400g lub równoważnyGroszek konserwowy KWIDZYN (Groszek, woda, cukier, sól)

puszka 400g lub równoważnyGroszek konserwowy KWIDZYN (Groszek, woda, cukier, sól) puszka 400g lub równoważny

Groszek konserwowy KWIDZYN (Groszek, woda, cukier, sól) puszka 400g lub równoważny

Herbata czarna ekspresowa 200szt SAGA lub równoważna

Chrzan tarty 1kg

Kasza bulgur 1kg

Kasza kus kus 1kg

Kasza jęczmienna 1kg

Kasza manna 1kg

Koncentrat barszczu 300ml (zagęszczony sok z buraków 59,3%) KRAKUS lub równoważny

Koncentrat pomidorowy 30% PUDLISZKI lub równoważny (nie zawierający więcej niż 10g cukru na 100g produktu) 950g

Koper liść suszony 1kg

Kukurydza konserwowa KWIDZYN (kukurydza-ziarno, woda, cukier sól) puszka 400g lub równoważna Kukurydza

konserwowa KWIDZYN (kukurydza-ziarno, woda, cukier sól) puszka 400g lub równoważna Kukurydza konserwowa

KWIDZYN (kukurydza-ziarno, woda, cukier sól) puszka 400g lub równoważna Kukurydza konserwowa KWIDZYN

(kukurydza-ziarno, woda, cukier sól) puszka 400g lub równoważna

Liść laurowy 100g

Lubczyk suszony 500g

Majeranek otarty 1kg

Majonez WINIARY700ml(olej roślinny, żółtko jaja6,0%, ocet, musztarda, (woda, gorczyca, ocet, sól, cukier, przyprawy,

aromat)kwas cytrynowy) lub równoważnyMajonez WINIARY700ml(olej roślinny, żółtko jaja6,0%, ocet, musztarda, (woda,

gorczyca, ocet, sól, cukier, przyprawy, aromat)kwas cytrynowy) lub równoważnyMajonez WINIARY700ml(olej roślinny,

żółtko jaja6,0%, ocet, musztarda, (woda, gorczyca, ocet, sól, cukier, przyprawy, aromat)kwas cytrynowy) lub

równoważnyMajonez WINIARY700ml(olej roślinny, żółtko jaja6,0%, ocet, musztarda, (woda, gorczyca, ocet, sól, cukier,

przyprawy, aromat)kwas cytrynowy) lub równoważny

Makaron łazanki (mąka z pszenicy durum) 500g

Makaron muszelki małe (mąka z pszenicy durum) 500g

Makaron nitki (3 jajeczny) 250g

Makaron rurki (mąka z pszenicy durum) 1kg

Makaron świderki (mąka z pszenicy durum) 1kg

Mąka na żurek śląski żytnia razowa 1kg

Curry 1kg

Mąka tortowa typ 550

Mąka ziemniaczana 1kg

Miód pszczeli naturalny 1kg

Musztarda sarepska

Natka pietruszki (suszy) 500g

Ocet winny
 Oregano suszone 300g
 Papryka słodka mielona 1kg
 Papryka ostra mielona 0,5kg
 Pędy bambusa marynowane 425g
 Pieprz cytrynowy mielony 500g
 Pieprz czarny mielony 1kg
 Przyprawa warzywna bez dodatku soli i glutaminianu sodu 1kg (pasternak grys, marchew grys, seler grys(alergen), pietruszka zielona, por płatek, lubczyk, kurkuma, czosnek granulowany, curry, cebula grys, pieprz czarny mielony) Przyprawa warzywna bez dodatku soli i glutaminianu sodu 1kg (pasternak grys, marchew grys, seler grys(alergen), pietruszka zielona, por płatek, lubczyk, kurkuma, czosnek granulowany, curry, cebula grys, pieprz czarny mielony) Przyprawa warzywna bez dodatku soli i glutaminianu sodu 1kg (pasternak grys, marchew grys, seler grys(alergen), pietruszka zielona, por płatek, lubczyk, kurkuma, czosnek granulowany, curry, cebula grys, pieprz czarny mielony)
 Pulpa pomidorowa 10-12% PUDLISZKI 2,5kg (pomidory 100%) lub równoważna
 Ryż biały 1 kg
 Ryż paraboliczny 5kg
 Słonecznik pestki 1kg
 Sok 100% jabłko 200ml Sok 100% jabłko 200ml
 Sos boloński 520g Pudliszki lub równoważny
 Sos słodko – kwaśny 520g Pudliszki lub równoważny Sos słodko – kwaśny 520g Pudliszki lub równoważny
 Sól morską drobnoziarnistą jodowaną 1kg
 Woda mineralna 1,5l średnio zmineralizowana
 Woda mineralna 1,5l gazowana
 Woda mineralna n/gaz 5l
 Zacierka 250g
 Zakwas na barszcz biały 480ml
 Zioła prowansalskie 0,5kg
 Ziele angielskie 1kg

- ilości podane w załączniku do SWZ.

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 będzie zamawiał artykuły w miarę potrzeb, a gwarantowana ilość artykułów to 60% artykułów wymienionych w załączniku nr 1 do SWZ - formularzu asortymentowo - cenowym. Pozostałą część zamówienia Zamawiający zrealizuje zgodnie z zapotrzebowaniem. Zmniejszenie ilości zamawianych towarów (do 40% w stosunku do ilości podanych w opisie przedmiotu zamówienia) może mieć miejsce w przypadku zamknięcia kuchni z powodu awarii lub mniejszej ilości uczniów w szkole np. z powodu choroby, wycieczek lub zamknięcia szkoły z przyczyn nieprzewidzianych (np. siły wyższej, w tym pandemii).

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: Punktowno

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: serwis posprzedażny, pomoc techniczna, warunki dostawy takich jak termin, sposób lub czas dostawy, oraz okresu realizacji.

4.3.5.) Nazwa kryterium: miejsce dostawy

4.3.6.) Waga: 40

4.3.10.) Zamawiający określa aspekty społeczne, środowiskowe lub innowacyjne, żąda etykiet lub stosuje rachunek

kosztów cyklu życia w odniesieniu do kryterium oceny ofert: Nie

Część 2

4.2.2.) Krótki opis przedmiotu zamówienia

2. Część nr 2: mięso, wędliny, drób - barwa mięsa świeżego powinna być bladnoróżowa do czerwonej. Produkty soczyste. Barwa, zapach, konsystencja, powierzchnia i przekrój mają świadczyć o świeżości produktu. Wędliny - konsystencja ścisła, barwa na przekroju jasno różowa, smak i zapach charakterystyczny dla mięsa peklowanego, parzonego i użytych przypraw, dopuszczalne pojedyncze skupiska galarety.

Boczek wędzony klasa I

Łopatka b/k klasa I

Schab wprz b/k klasa I

Żeberka wprz. Paski klasa I

Filet z kurczaka klasa I

Filet z indyka klasa I

Gulaszowe z indyka

Podudzia z kurczaka klasa I

Udko z kurczaka klasa I

Skrzydło z indyka klasa I

Szponder wołowy klasa I

Pieczeń roladowa wołowa klasa I

Szynka wieprzowa bez kości - kulka

Kiełbasa podwawelska (powyżej 70% mięsa w 100g, nie więcej niż 10g tłuszczu w 100g produktu gotowego)

- ilości podane w załączniku do SWZ.

4.2.6.) Główny kod CPV: 15110000-2 - Mięso

4.2.8.) Zamówienie obejmuje opcje: Tak

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

Zamawiający będzie zamawiał artykuły w miarę potrzeb, a gwarantowana ilość artykułów to 60% artykułów wymienionych w załączniku nr 1 do SWZ - formularzu asortymentowo - cenowym. Pozostałą część zamówienia Zamawiający zrealizuje zgodnie z zapotrzebowaniem. Zmniejszenie ilości zamawianych towarów (do 40% w stosunku do ilości podanych w opisie przedmiotu zamówienia) może mieć miejsce w przypadku zamknięcia kuchni z powodu awarii lub mniejszej ilości uczniów w szkole np. z powodu choroby, wycieczek lub zamknięcia szkoły z przyczyn nieprzewidzianych (np. siły wyższej, w tym pandemii).

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: serwis posprzedażny, pomoc techniczna, warunki dostawy takich jak termin, sposób lub czas dostawy, oraz okresu realizacji.

4.3.5.) Nazwa kryterium: miejsce dostawy

4.3.6.) Waga: 40

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

Część 3

4.2.2.) Krótki opis przedmiotu zamówienia

3. Część nr 3: produkty mleczarskie i tłuszcze - świeże, dobry smak po otwarciu produktów, niezbrylone sery naturalne, gęste jogurty; bez objawów zepsucia.

Jajka kl.L

Kefir 250g KRASNYSTAW lub równorzędny

Masło 200g 83% tł

Mleko 3,2% UHT

Śmietana 12% 0,5l

Ser typu gouda pełnotłusty 45% tł. lub równorzędny

Twaróg półtłusty

Oliwa z oliwek extra virgin

Olej rzepakowy 5l (niearomatyzowany o zawartości kwasów jednonienasyconych powyżej 50% i zawartości kwasów wielonienasyconych poniżej 40%)

Jogurt naturalny typ grecki 400g (zawierający nie więcej niż 10g cukrów na 100g/ml produktu, nie więcej niż 10g tłuszczów na 100g produktu)

Serek topiony złoty ementaler lub równorzędny 100g

Ser mozzarella 1kg

Śmietana 12 % gęsta do zup, sosów i sałatek 400g

- ilości podane w załączniku do SWZ.

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

4.2.7.) Dodatkowy kod CPV:

15400000-2 - Oleje i tłuszcze zwierzęce lub roślinne

4.2.8.) Zamówienie obejmuje opcje: Tak

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

Zamawiający będzie zamawiał artykuły w miarę potrzeb, a gwarantowana ilość artykułów to 60% artykułów wymienionych w załączniku nr 1 do SWZ - formularzu asortymentowo - cenowym. Pozostałą część zamówienia Zamawiający zrealizuje zgodnie z zapotrzebowaniem. Zmniejszenie ilości zamawianych towarów (do 40% w stosunku do ilości podanych w opisie przedmiotu zamówienia) może mieć miejsce w przypadku zamknięcia kuchni z powodu awarii lub mniejszej ilości uczniów w szkole np. z powodu choroby, wycieczek lub zamknięcia szkoły z przyczyn nieprzewidzianych (np. siły wyższej, w tym pandemii).

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: Punktowno

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: serwis posprzedażny, pomoc techniczna, warunki dostawy takich jak termin, sposób lub czas dostawy, oraz okresu realizacji.

4.3.5.) Nazwa kryterium: miejsce dostawy

4.3.6.) Waga: 40

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

Część 4

4.2.2.) Krótki opis przedmiotu zamówienia

4. Część nr 4: owoce i warzywa mrożone, ryby mrożone - warzywa owoce bez uszkodzeń, odpowiednio mrożone; ryby - mrożone odpowiednio całe, zapach smak świeży, po odmrożeniu nie rozpadają się, bez glazury SHP.

Wiśnia drylowana mrożona

Czarna porzeczka mrożona
 Truskawka mrożona
 Mieszanka kompotowa mrożona
 Brokuły mrożone
 Bukiet warzyw mrożony
 Fasolka szparagowa mrożona cięta
 Groszek mrożony
 Kalafior mrożony
 Mieszanka warz. 7 skł. mrożona
 Szpinak brykiet mrożony
 Włoszczyzna paski mrożona
 Filet z miruny bez skóry 5% glazury
 Kostka z mintaja mrożona
 Kostka z miruny mrożona
 Okoń nilowy filet mrożony 5% glazury
 Sola filet mrożony 5% glazury
 Filet z Dorsza mrożony 5% glazury
 Filet z morskuszka argentyńskiego 5% glazury
 - ilości podane w załączniku do SWZ

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 będzie zamawiał artykuły w miarę potrzeb, a gwarantowana ilość artykułów to 60% artykułów wymienionych w załączniku nr 1 formularzu asortymentowo - cenowym. Pozostałą część zamówienia Zamawiający zrealizuje zgodnie z zapotrzebowaniem. Zmniejszenie ilości zamawianych towarów (do 40% w stosunku do ilości podanych w opisie przedmiotu zamówienia) może mieć miejsce w przypadku zamknięcia kuchni z powodu awarii lub mniejszej ilości uczniów w szkole np. z powodu choroby, wycieczek lub zamknięcia szkoły z przyczyn nieprzewidzianych (np. siły wyższej, w tym pandemii).

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: Punktowno

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: serwis posprzedażny, pomoc techniczna, warunki dostawy takich jak termin, sposób lub czas dostawy, oraz okresu realizacji.

4.3.5.) Nazwa kryterium: miejsce dostawy

4.3.6.) Waga: 40

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

Część 5

4.2.2.) Krótki opis przedmiotu zamówienia

5. Część nr 5: owoce i warzywa świeże - owoce, warzywa, powinny być nie zwiędnięte, skorupka twarda, bez uszkodzeń zewnętrznych. Owoce kulisto-stożkowate (jabłka, pomarańcze, gruszki, śliwki) - intensywny kolor, skóra gładka, tłustawa, lśniąca, miąższ mają zielonkawobiały, soczyste. Warzywa korzenne - korzenie powinny być jędrne, nie popękane, nie sparciłe, bez uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki, bez plam. Warzywa klasy pierwszej, nie powinny być zaparzone, zamarznięte, zapleśniałe. Fasola - nasiona suche, nie powinny być zbutwiałe, spleśniałe. Owoce, warzywa liściaste – bez plam, zdrowe, bez uszkodzeń. Ziemniaki-powinny być zdrowe, kształtne, suche, czyste bez ziemi, piasku,

nieuszkodzone, jednolitej odmiany, bez oznak zgnilizny i chorób.

Banany klasa I

Burak klasa I

Cebula klasa I

Cukinia

Cytryna klasa I

Czosnek świeży klasa I

Gruszki klasa I

Jabłka (ligol) klasa I

Kalarepa klasa I

Kapusta biała klasa I

Kapusta czerwona klasa I

Kapusta kiszona

Kapusta pekińska klasa I

Kapusta włoska klasa I

Kiwi klasa I kaliber 5-6

Koperek zielony klasa I

Śliwka klasa I

Marchew klasa I

Ogórek kiszony

Ogórek zielony szklarniowy klasa I

Papryka czerwona klasa I

Pieczarki klasa I

Pietruszka (korzeń) klasa I

Pietruszka zielona klasa I

Pomarańcze klasa I

Pomidory malinowe klasa I

Por klasa I

Salata lodowa klasa I

Seler klasa I

Ziemniaki (lord) klasa I

- ilości podane w załączniku do SWZ.

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

4.2.8.) Zamówienie obejmuje opcje: Tak

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

Zamawiający będzie zamawiał artykuły w miarę potrzeb, a gwarantowana ilość artykułów to 60% artykułów wymienionych w załączniku nr 1 formularzu asortymentowo - cenowym. Pozostałą część zamówienia Zamawiający zrealizuje zgodnie z zapotrzebowaniem. Zmniejszenie ilości zamawianych towarów (do 40% w stosunku do ilości podanych w opisie przedmiotu zamówienia) może mieć miejsce w przypadku zamknięcia kuchni z powodu awarii lub mniejszej ilości uczniów w szkole np. z powodu choroby, wycieczek lub zamknięcia szkoły z przyczyn nieprzewidzianych (np. siły wyższej, w tym pandemii).

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

4.2.11.) Zamawiający przewiduje wznowienia: Nie

4.3.) Kryteria oceny ofert:

4.3.2.) Sposób określania wagi kryteriów oceny ofert: Punktowno

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: serwis posprzedażny, pomoc techniczna, warunki dostawy takich jak termin, sposób lub czas dostawy, oraz okresu realizacji.

4.3.5.) Nazwa kryterium: miejsce dostawy

4.3.6.) Waga: 40

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

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:

1. Strony dopuszczają zmiany istotnych postanowień umowy polegające na:

a) Zmianie terminu lub sposobu realizacji podyktowaną wystąpieniem innych okoliczności niezależnych od Stron, których nie dało się przewidzieć przy zachowaniu należytej staranności w momencie zawarcia Umowy. Powyższa zmiana może nastąpić po uprzednim powiadomieniu pisemnym Zamawiającego o proponowanej zmianie i wyrażeniu przez Zamawiającego zgody na taką zmianę;

b) zmianie powszechnie obowiązujących przepisów prawa mających wpływ na realizację przedmiotu zamówienia, w tym zmiany ustawowe zmiany stawki podatku od towarów i usług (VAT) - zmiana wartości umowy następuje z dniem wejścia w życie zmienionej stawki VAT;

c) zmniejszeniu ceny określonej w umowie, w przypadku zaistnienia okoliczności wynikających z zasad funkcjonowania rynku powodujących zmniejszenie ceny;

d) zmianie towaru na towar analogiczny o parametrach nie gorszych od zaoferowanego, w przypadku zaprzestania produkcji przez dotychczasowego producenta z przyczyn niezależnych od Wykonawcy z zastrzeżeniem, że Wykonawca przedstawi wiarygodne dowody zaprzestania produkcji oraz zaoferuje towar równoważny w cenie zaoferowanej w ofercie albo niższej lub wyższej. W przypadku zaoferowania towaru w cenie innej niż ofertowa dopuszcza się zmianę wynagrodzenia Wykonawcy (tj. zmniejszenie lub zwiększenie) z uwagi na zmianę ceny jednostkowej asortymentu równoważnego;

e) wprowadzeniu do sprzedaży przez producenta zmodyfikowanego lub udoskonalonego produktu powodującego wycofanie dotychczasowego za cenę nie wyższą niż cena produktu objętego umową;

f) zmianie numeru katalogowego, nazwy produktu, przy zachowaniu jego parametrów - w przypadku wprowadzenia niniejszych zmian przez producenta potwierdzonych odpowiednimi dokumentami;

g) zwiększeniu o 10% wartości umowy brutto, o ile stało się to niezbędne dla zapewnienia ciągłości dostawy oraz prawidłowego funkcjonowania stołówki na skutek okoliczności, jakich nie można było przewidzieć na etapie prowadzenia postępowania o zamówienie;

h) wystąpieniu siły wyższej, przez co rozumie się wystąpienie zdarzenia nadzwyczajnego, zewnętrznego, niemożliwego do przewidzenia i zapobieżenia, którego nie dało się uniknąć nawet przy zachowaniu najwyższej staranności, a które uniemożliwia Wykonawcy wykonanie jego zobowiązania w całości lub w części (w szczególności klęski żywiołowe, działania wojenne, akty terroryzmu, rewolucję, powstanie, bunt, zamieszki, strajki, kwarantannę, ograniczenia w funkcjonowaniu instytucji publicznych, w tym szkół, a także ograniczenia w przemieszczaniu się lub prowadzeniu działalności gospodarczej wywołane epidemią lub stanem zagrożenia epidemicznego).

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

SEKCJA VIII – PROCEDURA

8.1.) Termin składania ofert: 2022-07-21 10:00

8.2.) Miejsce składania ofert: <https://miniportal.uzp.gov.pl/>

8.3.) Termin otwarcia ofert: 2022-07-21 10:15

8.4.) Termin związania ofertą: 30 dni

SEKCJA IX – POZOSTAŁE INFORMACJE

W przypadkach, kiedy w opisie przedmiotu zamówienia wskazane zostały znaki towarowe, patenty, pochodzenie, źródło, lub szczególny proces charakteryzujące określone produkty, Zamawiający dopuszcza zaoferowanie produktów równoważnych.