

**Ogłoszenie o zamówieniu
Dostawy**

Sukcesywna dostawa artykułów żywnościowych do stołówki szkolnej w Szkole Podstawowej Nr 1 im. Mikołaja Kopernika w Ropczycach w 2023 r.- II etap

SEKCJA I - ZAMAWIAJĄCY

1.1.) Rola zamawiającego

Postępowanie prowadzi zamawiający centralny

1.2.) Nazwa zamawiającego: Szkoła Podstawowa Nr 1 im. Mikołaja Kopernika w Ropczycach

1.4) Krajowy Numer Identyfikacyjny: REGON 000268263

1.5) Adres zamawiającego

1.5.1.) Ulica: Wyspiańskiego 8

1.5.2.) Miejscowość: Ropczyce

1.5.3.) Kod pocztowy: 39-100

1.5.4.) Województwo: podkarpackie

1.5.5.) Kraj: Polska

1.5.6.) Lokalizacja NUTS 3: PL823 - Rzeszowski

1.5.7.) Numer telefonu: 172220277

1.5.9.) Adres poczty elektronicznej: zsnr1sp@poczta.onet.pl

1.5.10.) Adres strony internetowej zamawiającego: <http://jo.ropczyce.bip.gmina.pl/index.php?id=352>

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:

Sukcesywna dostawa artykułów żywnościowych do stołówki szkolnej w Szkole Podstawowej Nr 1 im. Mikołaja Kopernika w Ropczycach w 2023 r.- II etap

2.4.) Identyfikator postępowania: ocds-148610-8f509052-0f61-11ee-9355-06954b8c6cb9

2.5.) Numer ogłoszenia: 2023/BZP 00269577

2.6.) Wersja ogłoszenia: 01

2.7.) Data ogłoszenia: 2023-06-21

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

2.9.) Numer planu postępowań w BZP: 2023/BZP 00044588/02/P

2.10.) Identyfikator pozycji planu postępowań:

1.2.2 Sukcesywna dostawa artykułów żywnościowych do stołówki szkolnej w Szkole Podstawowej Nr 1 im. Mikołaja Kopernika w Ropczycach w 2023 r.- II etap

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/jo.ropczyce>

3.2.) Zamawiający zastrzega dostęp do dokumentów zamówienia: Nie**3.4.) Wykonawcy zobowiązani są do składania ofert, wniosków o dopuszczenie do udziału w postępowaniu, oświadczeń oraz innych dokumentów wyłącznie przy użyciu środków komunikacji elektronicznej: Tak****3.5.) Informacje o środkach komunikacji elektronicznej, przy użyciu których zamawiający będzie komunikował się z wykonawcami - adres strony internetowej: <https://platformazakupowa.pl/pn/jo.ropczyce>**

3.6.) Wymagania techniczne i organizacyjne dotyczące korespondencji elektronicznej: 1.W postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego komunikacja między Zamawiającym a Wykonawcami, w tym składanie ofert, oświadczeń, zawiadomień oraz przekazywanie informacji (np. zadawanie pytań, uzupełnianie oświadczeń lub dokumentów na wezwanie Zamawiającego) odbywa się elektronicznie za pośrednictwem <https://platformazakupowa.pl/> i formularza Nowa wiadomość dostępnego w zakładce Wiadomości na stronie dotyczącej prowadzonego postępowania. 2.Wymagania techniczne i organizacyjne wysyłanie i odbierania dokumentów elektronicznych, elektronicznych kopii dokumentów i oświadczeń oraz informacji przekazywanych przy ich użyciu opisane zostały w Regulaminie platformazakupowa.pl, zwanym dalej „regulaminem” dostępnym na stronie głównej platformy. 3.Zamawiający informuje, że instrukcje korzystania z Platformy dotyczące w szczególności logowania, składania wniosków o wyjaśnienie treści SWZ, składania ofert oraz innych czynności podejmowanych w niniejszym postępowaniu przy użyciu Platformy znajdują się w zakładce „Instrukcje dla Wykonawców” na stronie internetowej pod adresem: <https://platformazakupowa.pl/strona/45-instrukcje>.

4.Strona internetowa postępowania dostępna jest pod adresem: Profil Nabywcy - Zespół Obsługi Jednostek Oświatowych w Ropczycach (platformazakupowa.pl) 5.Sposób sporządzenia dokumentów elektronicznych, oświadczeń lub elektronicznych kopii dokumentów lub oświadczeń musi być zgodny z wymaganiami określonymi w Rozporządzeniu Prezesa Rady Ministrów z dnia 30 grudnia 2020 r. w sprawie sposobu sporządzania i przekazywania informacji oraz wymagań technicznych dla dokumentów elektronicznych oraz środków komunikacji elektronicznej w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego lub konkursie oraz podmiotowe środki oraz inne dokumenty lub oświadczenia, których może żądać Zamawiający od Wykonawcy (Dz. U. 2020. poz. 2415 z dn. 30 grudnia 2020)6.Wykonawca, przystępując do niniejszego postępowania o udzielenie zamówienia publicznego: 1)akceptuje warunki korzystania z platformazakupowa.pl określone w Regulaminie zamieszczonym na stronie internetowej w zakładce „Regulamin” oraz uznaje go za wiążący, 2)zapoznał i stosuje się do Instrukcji składania ofert/wniosków dostępnej pod linkiem.

7.Wykonawca składa ofertę wraz z wymaganymi dokumentami przy użyciu strony internetowej platformazakupowa.pl za pośrednictwem formularza OFERTA dostępnego na stronie dotyczącej prowadzonego postępowania.

8.Oferta Wykonawcy zostanie zaszyfrowana przez system, tak aby nie można było zapoznać się z jej treścią do terminu otwarcia ofert. 9.Przekazanie Zamawiającemu oferty w innym trybie niż za pośrednictwem platformy zakupowej będzie uważane za niezłożenie Oferty w przedmiotowym postępowaniu. 10.Wszelkie pytania i wątpliwości dotyczące prowadzonego postępowania należy kierować przy użyciu platformazakupowa.pl.

11.Wykonawca może zwrócić się do Zamawiającego z wnioskiem o wyjaśnienie treści SWZ. 12.Zamawiający jest zobowiązany udzielić wyjaśnień niezwłocznie, jednak nie później niż na 2 dni przed upływem terminu składania ofert, pod warunkiem, że wniosek o wyjaśnienie treści SWZ wpłynął nie później niż na 4 dni przed upływem terminu składania ofert.

13.Jeżeli Zamawiający nie udzieli wyjaśnień w terminie, o którym mowa w ust. 12, przedłuży termin składania ofert o czas niezbędny do zapoznania się wszystkich zainteresowanych Wykonawców z wyjaśnieniami niezbędnymi do należytego przygotowania i złożenia ofert. W przypadku gdy wniosek o wyjaśnienie treści SWZ 14.nie wpłynął w terminie, o którym mowa w ust. 12, Zamawiający nie ma obowiązku udzielania wyjaśnień SWZ oraz obowiązku przedłużenia terminu składania ofert. 15.Przedłużenie terminu składania ofert nie wpływa na bieg terminu składania wniosku, o którym mowa w ust. 11.

16.Zamawiający nie przewiduje zwołania zebrania Wykonawców w celu wyjaśnienia wątpliwości dotyczących treści 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): 1. Zgodnie z art. 13 ust. 1 i 2 Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/ 679 z dnia 27 kwietnia 2016 r. w sprawie ochrony osób fizycznych w związku z przetwarzaniem danych osobowych i w sprawie swobodnego przepływu takich danych oraz uchylenia dyrektywy 95/46/WE (ogólne rozporządzenia o ochronie danych) (Dz. U. UE L 119 z 04.05.2016, str. 1) dalej zwanym „RODO” informuję, że:

- 1) administratorem Pana/Pani danych osobowych jest Szkoła Podstawowa Nr 1 im. Mikołaja Kopernika w Ropczycach,
- 2) inspektorem danych osobowych w Urzędzie Miejskim w Ropczycach jest Pani Maria Świniuch. Pani/ Pana dane osobowe przetwarzane będą na podstawie art. 6 ust. 1 lit. c RODO w celu związanym z udzieleniem zamówienia publicznego,
- 3) odbiorcami Pani/ Pana danych osobowych będą osoby lub podmioty, którym udostępniona zostanie dokumentacja postępowania w oparciu o art. 74 ustawy PZP,

- 4) Pani/ Pana dane osobowe będą przechowywane zgodnie z art. 78 ustawy PZP, przez okres 4 lat od dnia zakończenia postępowania o udzielenie zamówienia publicznego, a jeżeli czas trwania umowy przekracza 4 lata, okres przechowywania obejmuje cały czas trwania umowy,
- 5) obowiązek podania przez Panią/ Pana danych osobowych bezpośrednio Pani/ Pana dotyczących, jest wymogiem ustawowym określonym w przepisach ustawy PZP, związanym z udziałem w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego; konsekwencje niepodania określonych danych wynikają z ustawy PZP,
- 6) w odniesieniu do Pani/Pana danych osobowych decyzje nie będą podejmowane w sposób zautomatyzowany, stosownie do art. 22 RODO,
- 7) posiada Pani/ Pan:
- na podstawie art.15 RODO prawo dostępu do danych osobowych Pani/ Pana dotyczących,
 - na podstawie art. 16 RODO prawo do sprostowania Pani/ Pana danych osobowych,
 - na podstawie art. 18 RODO żądania od administratora ograniczenia przetwarzania danych osobowych z zastrzeżeniem przypadków, o których mowa w art. 18 ust. 2 RODO , ,
 - prawo do wniesienia skargi do Prezesa Izby Urzędu Danych Osobowych, gdy uzna Pani/ Pan, że przetwarzanie danych osobowych Pani/ Pana dotyczących narusza przepisy RODO,
- 9) nie przysługuje Pani/ Panu:
- w związku z art. 17 ust. 3 lit. b, d lub e RODO prawo do usunięcia danych osobowych,
 - prawo do przenoszenia danych osobowych, o którym mowa w art. 20 RODO,
 - na podstawie art. 21 RODO prawo sprzeciwu, wobec przetwarzania danych osobowych, gdyż podstawą prawną przetwarzania Pani/ Pana danych osobowych jest art. 6 ust. 1 lit. c RODO

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: ZOJO.261.1.1.2023

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: 8

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. Nazwa przedmiotu zamówienia: Sukcesywna dostawa artykułów żywnościowych do stołówki szkolnej w Szkole Podstawowej Nr 1 im. Mikołaja Kopernika w Ropczycach w 2023 r.- II etap.

1) Przedmiotem zamówienia jest sukcesywna dostawa artykułów żywnościowych do stołówki szkolnej w Szkole Podstawowej Nr 1 im. Mikołaja Kopernika w Ropczycach, tj. pieczywa, świeżych wyrobów piekarskich, różnych produktów spożywczych, produktów mleczarskich, produktów mięsne (mięso wieprzowe i wołowe), produktów mięsnych (drobiowych), warzyw i owoców świeżych, mrozonek, ryb, warzyw i owoców mrożonych, wyrobów garmażeryjnych. Przedmiot zamówienia obejmuje 8 części, które należy wykonać zgodnie z zapisami niniejszej specyfikacji.

W formularzach cenowych znajdują się szczegółowe opisy przedmiotu zamówienia odpowiednio dla: Części nr I zamówienia - Pieczywo, świeże wyroby piekarskie - CPV 15810000-9;

2) Miejscem wykonywania zamówienia jest Szkoła Podstawowa Nr 1 im. Mikołaja Kopernika w Ropczycach z siedzibą przy ul. Wyspiańskiego 8, 39-100 Ropczyce.

3) Wykonawca może złożyć tylko jedną ofertę na daną część (zadanie). Oferta musi obejmować całość zamówienia z danej części. Za ofertę częściową uważa się ofertę złożoną na pełen asortyment dla danej części. W przypadku gdy wykonawca oferuje asortyment w opakowaniach zawierających inną ilość niż wskazana w formularzu cenowym należy to zaznaczyć w tymże formularzu, a ilość jednostek przeliczyć na wymaganą przez zamawiającego, do dwóch miejsc po przecinku. Zamawiający nie dopuszcza składania ofert niekompletnych (częściowych) w obrębie części.

4) Wskazane w ramach poszczególnych części zamówienia ilości artykułów są ilościami szacunkowymi. Zamawiający zastrzega sobie prawo do niewykonania w całości przedmiotu zamówienia w czasie obowiązywania umowy, jeżeli jego potrzeby będą mniejsze od zamawianych. Rozliczenia finansowe Wykonawcy z Zamawiającym odbywać się będą na podstawie ilości i rodzaju faktycznie dostarczonych do Zamawiającego produktów spożywczych i ich cen jednostkowych podanych przez Wykonawcę w formularzu cenowym.

2. Wymagania związane z przedmiotem zamówienia:

- 1) Dostarczane produkty winny spełniać wymagania wymienione w obowiązujących przepisach prawa dotyczących produkcji i obrotu żywności,
- 2) Dostarczane artykuły winny posiadać pierwszą klasę jakości (ze względu na charakter i właściwości produktu) i właściwy okres przydatności do spożycia, w opakowaniach dopuszczonych do kontaktu z żywnością, które powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, czyste bez obcych zapachów, zabrudzeń, pleśni i uszkodzeń mechanicznych. Pierwsza klasa jakości mięsa oznacza: Mięsa drobne pozyskane z półtuszy wieprzowej i elementów zasadniczych podczas obróbek technologicznych oraz wykrawania. Mięso chude, nie ścięgnięte, dopuszczalny tłuszcz międzymięśniowy do 10%, niedopuszczalny tłuszcz zewnętrzny. Barwa mięśni jasnoróżowa do czerwonej, dopuszcza się zmatowienia. Barwa tłuszczu biała z odcieniem kremowym lub lekko różowym. Zapach swoisty charakterystyczny dla mięsa świeżego bez oznak zaparzenia i rozpoczynającego się psucia.
- 3) Dostarczane produkty winny być świeże, pełnowartościowe, należytej jakości.
- 4) Wykonawca zobowiązany jest do dostarczenia, wniesienia i zapewnienia odpowiedniego opakowania towaru.
- 5) Materiał opakowaniowy musi być dopuszczony do kontaktu z żywnością.
- 6) Dostarczane w ramach zamówień bieżących, produkty spożywcze muszą spełniać odpowiednie wymogi jakościowe, określone w obowiązujących przepisach prawa regulujących jakość produktów spożywczych. Produkty oznakowane mają być zgodnie z wymaganiami rozporządzenia w sprawie oznakowania środków spożywczych, tzn. muszą zawierać nazwę, wykaz i ilość składników lub kategorii składników, zawartość netto w opakowaniu, datę minimalnej trwałości lub termin przydatności do spożycia, warunki przechowywania, firmę i adres producenta lub przedsiębiorcy paczkującego środek spożywczy, nazwę i adres producenta.
- 7) W dacie faktycznego dostarczenia danego produktu Zamawiającemu, okres przydatności do spożycia nie może być krótszy niż 2/3 okresu pomiędzy datą jego dostarczenia a wskazaną na produkcie, a datą końcową przydatności do spożycia. Za datę końcową przydatności do spożycia będzie się również uważać datę opisaną jako „najlepiej spożyć przed (należy spożyć do)”.
- 8) Przy dostawie jaj konsumpcyjnych oraz mięsa i wędlin, dostawca na żądanie zamawiającego, zobowiązany jest przedstawić handlowy dokument identyfikacyjny (HDI) zgodnie z ustawą z dnia 16 grudnia 2005 r. o produktach pochodzenia zwierzęcego (tj. Dz. U. z 2020 poz. 1753 z późn. zm.) oraz rozporządzeniem WE 853/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. ustanawiającego szczególne przepisy dotyczące higieny w odniesieniu do żywności pochodzenia zwierzęcego (Dz. U. UE L 139 z dnia 30 kwietnia 2004 r.). Jaja konsumpcyjne muszą być oznakowane weterynaryjnym numerem zakładu. Dostawca na każde żądanie zamawiającego zobowiązany jest przedstawić stosowne zaświadczenie właściwego lekarza weterynarii poświadczające badanie dostarczanego mięsa. Na każde żądanie Zamawiającego Wykonawca jest zobowiązany okazać w stosunku do każdego produktu odpowiedni certyfikat, atest, handlowy dokument identyfikacyjny (HDI) potwierdzający zgodności z Polska Normą lub normami europejskimi.
- 9) Mleko lub produkty mleczne zgodnie z obowiązującymi wymaganiami, zawierające nie więcej niż 10 g cukrów w 100 g/ml produktu gotowego do spożycia, bez dodatku substancji słodzących zdefiniowanych w rozporządzeniu (WE) nr 1333/2008. Tłuszcze mleczne do smarowania (masło, olej) – wg rozporządzenia (UE) nr 1308/2013. Olej – roślinny rafinowany o zawartości kwasów jednonienasyconych powyżej 50% i zawartości kwasów wielonienasyconych poniżej 40%.
- 10) Przyprawy powinny charakteryzować się jednolitym smakiem charakterystycznym dla użytych składników, bez obcych posmaków i zapachów, opakowane w torebki odpowiednio oznakowane, czyste, bez oznak zawilgocenia, zapleśnienia, obecności szkodników, całe, szczelne.
- 11) Soki powinny być wytworzone bez dodatku cukru.
- 12) Sól powinna mieć obniżoną zawartości sodu (sól sodowo– potasowa).
- 13) Dostawa mięsa, drobiu i przetworów mięsnych powinna odbywać się w zamkniętych opakowaniach lub pojemnikach plastikowych z pokrywami, posiadającymi stosowne atesty, pojemnikach plombowanych lub metkowanych, czystych i nieuszkodzonych.
- 14) Jakość dostarczanych produktów powinna być zgodna z obowiązującymi przepisami oraz atestami dla produktów pierwszego gatunku/klasy. Na każde żądanie Zamawiającego Wykonawca jest zobowiązany okazać w stosunku do każdego produktu odpowiedni certyfikat zgodności z zastosowaną normą jakości.
- 15) Produkty w puszkach winny być wyposażone w elementy do otwierania ręcznego, bez pomocy otwieracza mechanicznego. Artykuły paczkowane winny być dostarczone w oryginalnych opakowaniach jednostkowych producenta. Artykuły spożywcze winny być wysokiej jakości pod względem właściwości organoleptycznych (wygląd, smak, zapach) i odżywczych. Opakowania jednostkowe nie mogą być uszkodzone. Artykuły spożywcze mają posiadać odpowiedni okres przydatności do spożycia przewidziany dla danego artykułu.
- 16) Wykonawca ponosi odpowiedzialność za wady jakościowe dostarczanych produktów (ukryte, nieukryte) oraz uszkodzenia powstałe w transporcie produktów. W przypadku dostarczenia artykułów nienadających się do spożycia zostaną one zwrócone wykonawcy na jego koszt. Świeży towar zostanie dostarczony zamawiającemu w tym samym dniu, na koszt wykonawcy w czasie nie dłuższym niż dwie godziny od wymaganej godziny dostawy właściwej dla danej części zamówienia. W przypadku dostarczenia mniejszych ilości niż wymaga zamawiający lub niezgodnych z zamówieniem, wykonawca zobowiązuje się do uzupełnienia na własny koszt (transport) brakujących ilości lub wymiany mylnie dostarczonego zamówienia w tym samym dniu na koszt wykonawcy w czasie nie dłuższym niż dwie godziny od wymaganej godziny dostawy właściwej dla danej części zamówienia.
- 17) W przypadku niedotrzymania warunków powyżej określonych, Zamawiający zastrzega sobie prawo do zakupu brakujących artykułów żywnościowych u innego wykonawcy, a powstałymi w ten sposób kosztami zostanie obciążony wykonawca, z którym zamawiający zawarł umowę o udzielenie zamówienia publicznego.
- 18) Dostawa zamówionych produktów winna być wykonywana środkami transportu spełniającymi wymogi sanitarne, zgodnie z ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia, udokumentowane decyzją/opinią wydaną przez Państwowego Inspektora Sanitarnego lub Państwową Stację

Sanitarno– Epidemiologiczną dla danej grupy produktów, które wykonawca zobowiązany jest przedstawić przy dostawie na każde żądanie zamawiającego. Osoby wykonujące dostawę muszą legitymować się aktualnym zaświadczeniem lekarskim do celów sanitarno-epidemiologicznych oraz posiadać czystą odzież ochronną.

19) Przedmiot zamówienia będzie realizowany sukcesywnie w formie zamówień cząstkowych zgodnie z zapotrzebowaniem Zamawiającego. Każde zamówienie cząstkowe będzie określało rodzaje zamawianych artykułów oraz ich ilości. Koszty dowozu, zabezpieczenia towaru, ubezpieczenia za czas przewozu, rozładunku i wniesienia do pomieszczeń wskazanych przez Zamawiającego ponosi Wykonawca.

20) Wykonawca oferując artykuł żywnościowy jako równoważny do opisanego w SWZ jest zobowiązany zachować minimalne wymagania podane w opisie przedmiotu zamówienia dla danego artykułu. Wykonawca może zaproponować produkt pod warunkiem, że posiadać on będzie te same walory smakowe, będzie posiadać ten sam skład, wagę i właściwości co produkty zawarte w załączniku cenowym. W przypadku wystąpienia wątpliwości Zamawiającego, co do zaoferowanych produktów równoważnych, udowodnienie równoważności leży po stronie Wykonawcy.

21) Wymagania odnoszące się do poszczególnych produktów określa również treść załącznika Nr 5 do SWZ- Formularzu cenowym.

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 2023-09-01 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:

4.3.2.) 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: 60,00

Kryterium 2

4.3.4.) Rodzaj kryterium: inne.

4.3.5.) Nazwa kryterium: termin realizacji dostaw po złożeniu zamówienia

4.3.6.) Waga: 20,00

Kryterium 3

4.3.4.) Rodzaj kryterium: inne.

4.3.5.) Nazwa kryterium: termin płatności wynagrodzenia

4.3.6.) Waga: 20,00

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

Część 2

4.2.2.) Krótki opis przedmiotu zamówienia

1. Nazwa przedmiotu zamówienia: Sukcesywna dostawa artykułów żywnościowych do stołówki szkolnej w Szkole Podstawowej Nr 1 im. Mikołaja Kopernika w Ropczycach w 2023 r.- II etap.

1) Przedmiotem zamówienia jest sukcesywna dostawa artykułów żywnościowych do stołówki szkolnej w Szkole Podstawowej Nr 1 im. Mikołaja Kopernika w Ropczycach, tj. pieczywa, świeżych wyrobów piekarskich, różnych produktów spożywczych, produktów mleczarskich, produktów mięsne (mięso wieprzowe i wołowe), produktów mięsnych (drobiowych), warzyw i owoców świeżych, mrożonek, ryb, warzyw i owoców mrożonych, wyrobów garmażeryjnych. Przedmiot zamówienia obejmuje 8 części, które należy wykonać zgodnie z zapisami niniejszej specyfikacji.

W formularzach cenowych znajdują się szczegółowe opisy przedmiotu zamówienia odpowiednio dla: części nr II -Różne produkty spożywcze - CPV 15800000-6;

2) Miejscem wykonywania zamówienia jest Szkoła Podstawowa Nr 1 im. Mikołaja Kopernika w Ropczycach z siedzibą przy ul. Wyspiańskiego 8, 39-100 Ropczyce.

3) Wykonawca może złożyć tylko jedną ofertę na daną część (zadanie). Oferta musi obejmować całość zamówienia z danej

części. Za ofertę częściową uważa się ofertę złożoną na pełen asortyment dla danej części. W przypadku gdy wykonawca oferuje asortyment w opakowaniach zawierających inną ilość niż wskazana w formularzu cenowym należy to zaznaczyć w tymże formularzu, a ilość jednostek przeliczyć na wymaganą przez zamawiającego, do dwóch miejsc po przecinku. Zamawiający nie dopuszcza składania ofert niekompletnych (częściowych) w obrębie części.

4) Wskazane w ramach poszczególnych części zamówienia ilości artykułów są ilościami szacunkowymi. Zamawiający zastrzega sobie prawo do niewykonania w całości przedmiotu zamówienia w czasie obowiązywania umowy, jeżeli jego potrzeby będą mniejsze od zamawianych. Rozliczenia finansowe Wykonawcy z Zamawiającym odbywać się będą na podstawie ilości i rodzaju faktycznie dostarczonych do Zamawiającego produktów spożywczych i ich cen jednostkowych podanych przez Wykonawcę w formularzu cenowym.

2. Wymagania związane z przedmiotem zamówienia:

1) Dostarczane produkty winny spełniać wymagania wymienione w obowiązujących przepisach prawa dotyczących produkcji i obrotu żywności,

2) Dostarczane artykuły winny posiadać pierwszą klasę jakości (ze względu na charakter i właściwości produktu) i właściwy okres przydatności do spożycia, w opakowaniach dopuszczonych do kontaktu z żywnością, które powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, czyste bez obcych zapachów, zabrudzeń, pleśni i uszkodzeń mechanicznych. Pierwsza klasa jakości mięsa oznacza: Mięsa drobne pozyskane z półtuszy wieprzowej i elementów zasadniczych podczas obróbek technologicznych oraz wykrawania. Mięso chude, nie ścięgniste, dopuszczalny tłuszcz międy mięśniowy do 10%, niedopuszczalny tłuszcz zewnętrzny. Barwa mięśni jasnoróżowa do czerwonej, dopuszcza się zmatowienia. Barwa tłuszczu biała z odcieniem kremowym lub lekko różowym. Zapach swoisty charakterystyczny dla mięsa świeżego bez oznak zaparzenia i rozpoczynającego się psucia.

3) Dostarczane produkty winny być świeże, pełnowartościowe, należytej jakości.

4) Wykonawca zobowiązany jest do dostarczenia, wniesienia i zapewnienia odpowiedniego opakowania towaru.

5) Materiał opakowaniowy musi być dopuszczony do kontaktu z żywnością.

6) Dostarczane w ramach zamówień bieżących, produkty spożywcze muszą spełniać odpowiednie wymogi jakościowe, określone w obowiązujących przepisach prawa regulujących jakość produktów spożywczych. Produkty oznakowane mają być zgodnie z wymaganiami rozporządzenia w sprawie oznakowania środków spożywczych, tzn. muszą zawierać nazwę, wykaz i ilość składników lub kategorii składników, zawartość netto w opakowaniu, datę minimalnej trwałości lub termin przydatności do spożycia, warunki przechowywania, firmę i adres producenta lub przedsiębiorcy paczkującego środek spożywczy, nazwę i adres producenta.

7) W dacie faktycznego dostarczenia danego produktu Zamawiającemu, okres przydatności do spożycia nie może być krótszy niż 2/3 okresu pomiędzy datą jego dostarczenia a wskazaną na produkcie, a datą końcową przydatności do spożycia. Za datę końcową przydatności do spożycia będzie się również uważać datę opisaną jako „najlepiej spożyć przed (należy spożyć do)”.

8) Przy dostawie jaj konsumpcyjnych oraz mięsa i wędlin, dostawca na żądanie zamawiającego, zobowiązany jest przedstawić handlowy dokument identyfikacyjny (HDI) zgodnie z ustawą z dnia 16 grudnia 2005 r. o produktach pochodzenia zwierzęcego (tj. Dz. U. z 2020 poz. 1753 z późn. zm.) oraz rozporządzeniem WE 853/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. ustanawiającego szczególne przepisy dotyczące higieny w odniesieniu do żywności pochodzenia zwierzęcego (Dz. U. UE L 139 z dnia 30 kwietnia 2004 r.). Jaja konsumpcyjne muszą być oznakowane weterynaryjnym numerem zakładu. Dostawca na każde żądanie zamawiającego zobowiązany jest przedstawić stosowne zaświadczenie właściwego lekarza weterynarii poświadczające badanie dostarczanego mięsa. Na każde żądanie Zamawiającego Wykonawca jest zobowiązany okazać w stosunku do każdego produktu odpowiedni certyfikat, atest, handlowy dokument identyfikacyjny (HDI) potwierdzający zgodności z Polska Normą lub normami europejskimi.

9) Mleko lub produkty mleczne zgodnie z obowiązującymi wymaganiami, zawierające nie więcej niż 10 g cukrów w 100 g/ml produktu gotowego do spożycia, bez dodatku substancji słodzących zdefiniowanych w rozporządzeniu (WE) nr 1333/2008. Tłuszcze mleczne do smarowania (masło, olej) – wg rozporządzenia (UE) nr 1308/2013. Olej – roślinny rafinowany o zawartości kwasów jednonienasyconych powyżej 50% i zawartości kwasów wielonienasyconych poniżej 40%.

10) Przyprawy powinny charakteryzować się jednolitym smakiem charakterystycznym dla użytych składników, bez obcych posmaków i zapachów, opakowane w torebki odpowiednio oznakowane, czyste, bez oznak zawilgocenia, zapleśnienia, obecności szkodników, całe, szczelne.

11) Soki powinny być wytworzone bez dodatku cukru.

12) Sól powinna mieć obniżoną zawartości sodu (sól sodowo– potasowa).

13) Dostawa mięsa, drobiu i przetworów mięsnych powinna odbywać się w zamkniętych opakowaniach lub pojemnikach plastikowych z pokrywami, posiadającymi stosowne atesty, pojemnikach plombowanych lub metkowanych, czystych i nieuszkodzonych.

14) Jakość dostarczanych produktów powinna być zgodna z obowiązującymi przepisami oraz atestami dla produktów pierwszego gatunku/klasy. Na każde żądanie Zamawiającego Wykonawca jest zobowiązany okazać w stosunku do każdego produktu odpowiedni certyfikat zgodności z zastosowaną normą jakości.

15) Produkty w puszkach winny być wyposażone w elementy do otwierania ręcznego, bez pomocy otwieracza mechanicznego. Artykuły paczkowane winny być dostarczone w oryginalnych opakowaniach jednostkowych producenta. Artykuły spożywcze winny być wysokiej jakości pod względem właściwości organoleptycznych (wygląd, smak, zapach) i odżywczych. Opakowania jednostkowe nie mogą być uszkodzone. Artykuły spożywcze mają posiadać odpowiedni okres przydatności do spożycia przewidziany dla danego artykułu.

16) Wykonawca ponosi odpowiedzialność za wady jakościowe dostarczanych produktów (ukryte, nieukryte) oraz uszkodzenia powstałe w transporcie produktów. W przypadku dostarczenia artykułów nienadających się do spożycia zostaną one zwrócone wykonawcy na jego koszt. Świeży towar zostanie dostarczony zamawiającemu w tym samym dniu, na koszt wykonawcy w czasie nie dłuższym niż dwie godziny od wymaganej godziny dostawy właściwej dla danej części

zamówienia. W przypadku dostarczenia mniejszych ilości niż wymaga zamawiający lub niezgodnych z zamówieniem, wykonawca zobowiązuje się do uzupełnienia na własny koszt (transport) brakujących ilości lub wymiany mylnie dostarczonego zamówienia w tym samym dniu na koszt wykonawcy w czasie nie dłuższym niż dwie godziny od wymaganej godziny dostawy właściwej dla danej części zamówienia.

17) W przypadku niedotrzymania warunków powyżej określonych, Zamawiający zastrzega sobie prawo do zakupu brakujących artykułów żywnościowych u innego wykonawcy, a powstałymi w ten sposób kosztami zostanie obciążony wykonawca, z którym zamawiający zawarł umowę o udzielenie zamówienia publicznego.

18) Dostawa zamówionych produktów winna być wykonywana środkami transportu spełniającymi wymogi sanitarne, zgodnie z ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności

i żywienia, udokumentowane decyzją/opinią wydaną przez Państwowego Inspektora Sanitarnego lub Państwową Stację Sanitarno– Epidemiologiczną dla danej grupy produktów, które wykonawca zobowiązany jest przedstawić przy dostawie na każde żądanie zamawiającego. Osoby wykonujące dostawę muszą legitymować się aktualnym zaświadczeniem lekarskim do celów sanitarno-epidemiologicznych oraz posiadać czystą odzież ochronną.

19) Przedmiot zamówienia będzie realizowany sukcesywnie w formie zamówień cząstkowych zgodnie z zapotrzebowaniem Zamawiającego. Każde zamówienie cząstkowe będzie określało rodzaje zamawianych artykułów oraz ich ilości. Koszty dowozu, zabezpieczenia towaru, ubezpieczenia za czas przewozu, rozładunku i wniesienia do pomieszczeń wskazanych przez Zamawiającego ponosi Wykonawca.

20) Wykonawca oferując artykuł żywnościowy jako równoważny do opisanego w SWZ jest zobowiązany zachować minimalne wymagania podane w opisie przedmiotu zamówienia dla danego artykułu. Wykonawca może zaproponować produkt pod warunkiem, że posiadać on będzie te same walory smakowe, będzie posiadać ten sam skład, wagę i właściwości co produkty zawarte w załączniku cenowym. W przypadku wystąpienia wątpliwości Zamawiającego, co do zaferowanych produktów równoważnych, udowodnienie równoważności leży po stronie Wykonawcy.

21) Wymagania odnoszące się do poszczególnych produktów określa również treść załącznika Nr 5 do SWZ- Formularzu cenowym.

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 2023-09-01 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:

4.3.2.) Sposób określania wagi kryteriów oceny ofert: Procentowo

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

Kryterium 1

4.3.5.) Nazwa kryterium: Cena

4.3.6.) Waga: 60

Kryterium 2

4.3.4.) Rodzaj kryterium: inne.

4.3.5.) Nazwa kryterium: termin realizacji dostaw po złożeniu zamówienia

4.3.6.) Waga: 20

Kryterium 3

4.3.4.) Rodzaj kryterium: inne.

4.3.5.) Nazwa kryterium: termin płatności wynagrodzenia

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 3

4.2.2.) Krótki opis przedmiotu zamówienia

1. Nazwa przedmiotu zamówienia: Sukcesywna dostawa artykułów żywnościowych do stołówki szkolnej w Szkole Podstawowej Nr 1 im. Mikołaja Kopernika w Ropczycach w 2023 r.- II etap.

1) Przedmiotem zamówienia jest sukcesywna dostawa artykułów żywnościowych do stołówki szkolnej w Szkole Podstawowej Nr 1 im. Mikołaja Kopernika w Ropczycach, tj. pieczywa, świeżych wyrobów piekarskich, różnych produktów spożywczych, produktów mleczarskich, produktów mięsne (mięso wieprzowe i wołowe), produktów mięsnych (drobiowych), warzyw i owoców świeżych, mrozonek, ryb, warzyw i owoców mrożonych, wyrobów garmażeryjnych. Przedmiot zamówienia obejmuje 8 części, które należy wykonać zgodnie z zapisami niniejszej specyfikacji.

W formularzach cenowych znajdują się szczegółowe opisy przedmiotu zamówienia odpowiednio dla: Części nr III zamówienia - Produkty mleczarskie, jaja - CPV 15500000-3;

2) Miejszem wykonywania zamówienia jest Szkoła Podstawowa Nr 1 im. Mikołaja Kopernika w Ropczycach z siedzibą przy ul. Wyspiańskiego 8, 39-100 Ropczyce.

3) Wykonawca może złożyć tylko jedną ofertę na daną część (zadanie). Oferta musi obejmować całość zamówienia z danej części. Za ofertę częściową uważa się ofertę złożoną na pełen asortyment dla danej części. W przypadku gdy wykonawca oferuje asortyment w opakowaniach zawierających inną ilość niż wskazana w formularzu cenowym należy to zaznaczyć w tymże formularzu, a ilość jednostek przeliczyć na wymaganą przez zamawiającego, do dwóch miejsc po przecinku. Zamawiający nie dopuszcza składania ofert niekompletnych (częściowych) w obrębie części.

4) Wskazane w ramach poszczególnych części zamówienia ilości artykułów są ilościami szacunkowymi. Zamawiający zastrzega sobie prawo do niewykonania w całości przedmiotu zamówienia w czasie obowiązywania umowy, jeżeli jego potrzeby będą mniejsze od zamawianych. Rozliczenia finansowe Wykonawcy z Zamawiającym odbywać się będą na podstawie ilości i rodzaju faktycznie dostarczonych do Zamawiającego produktów spożywczych i ich cen jednostkowych podanych przez Wykonawcę w formularzu cenowym.

2. Wymagania związane z przedmiotem zamówienia:

1) Dostarczane produkty winny spełniać wymagania wymienione w obowiązujących przepisach prawa dotyczących produkcji i obrotu żywności,

2) Dostarczane artykuły winny posiadać pierwszą klasę jakości (ze względu na charakter i właściwości produktu) i właściwy okres przydatności do spożycia, w opakowaniach dopuszczonych do kontaktu z żywnością, które powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, czyste bez obcych zapachów, zabrudzeń, pleśni i uszkodzeń mechanicznych. Pierwsza klasa jakości mięsa oznacza: Mięsa drobne pozyskane z półtuszy wieprzowej i elementów zasadniczych podczas obróbek technologicznych oraz wykrawania. Mięso chude, nie ścięgniaste, dopuszczalny tłuszcz międzymięśniowy do 10%, niedopuszczalny tłuszcz zewnętrzny. Barwa mięśni jasnoróżowa do czerwonej, dopuszcza się zmatowienia. Barwa tłuszczu biała z odcieniem kremowym lub lekko różowym. Zapach swoisty charakterystyczny dla mięsa świeżego bez oznak zaparzenia i rozpoczynającego się psucia.

3) Dostarczane produkty winny być świeże, pełnowartościowe, należytej jakości.

4) Wykonawca zobowiązany jest do dostarczenia, wniesienia i zapewnienia odpowiedniego opakowania towaru.

5) Materiał opakowaniowy musi być dopuszczony do kontaktu z żywnością.

6) Dostarczane w ramach zamówień bieżących, produkty spożywcze muszą spełniać odpowiednie wymogi jakościowe, określone w obowiązujących przepisach prawa regulujących jakość produktów spożywczych. Produkty oznakowane mają być zgodnie z wymaganiami rozporządzenia w sprawie oznakowania środków spożywczych, tzn. muszą zawierać nazwę, wykaz i ilość składników lub kategorii składników, zawartość netto w opakowaniu, datę minimalnej trwałości lub termin przydatności do spożycia, warunki przechowywania, firmę i adres producenta lub przedsiębiorcy paczkującego środek spożywczy, nazwę i adres producenta.

7) W dacie faktycznego dostarczenia danego produktu Zamawiającemu, okres przydatności do spożycia nie może być krótszy niż 2/3 okresu pomiędzy datą jego dostarczenia a wskazaną na produkcie, a datą końcową przydatności do spożycia. Za datę końcową przydatności do spożycia będzie się również uważać datę opisaną jako „najlepiej spożyć przed (należy spożyć do)”.

8) Przy dostawie jaj konsumpcyjnych oraz mięsa i wędlin, dostawca na żądanie zamawiającego, zobowiązany jest przedstawić handlowy dokument identyfikacyjny (HDI) zgodnie ustawą z dnia 16 grudnia 2005 r. o produktach pochodzenia zwierzęcego (tj. Dz. U. z 2020 poz. 1753 z późn. zm.) oraz rozporządzeniem WE 853/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. ustanawiającego szczególne przepisy dotyczące higieny w odniesieniu do żywności pochodzenia zwierzęcego (Dz. U. UE L 139 z dnia 30 kwietnia 2004 r.). Jaja konsumpcyjne muszą być oznakowane weterynaryjnym numerem zakładu. Dostawca na każde żądanie zamawiającego zobowiązany jest przedstawić stosowne zaświadczenie właściwego lekarza weterynarii poświadczające badanie dostarczanego mięsa. Na każde żądanie Zamawiającego Wykonawca jest zobowiązany okazać w stosunku do każdego produktu odpowiedni certyfikat, atest, handlowy dokument identyfikacyjny (HDI) potwierdzający zgodności z Polska Normą lub normami europejskimi.

9) Mleko lub produkty mleczne zgodnie z obowiązującymi wymaganiami, zawierające nie więcej niż 10 g cukrów w 100 g/ml produktu gotowego do spożycia, bez dodatku substancji słodzących zdefiniowanych w rozporządzeniu (WE) nr 1333/2008. Tłuszcze mleczne do smarowania (masło, olej) – wg rozporządzenia (UE) nr 1308/2013. Olej – roślinny rafinowany o zawartości kwasów jednonienasyconych powyżej 50% i zawartości kwasów wielonienasyconych poniżej 40%.

10) Przyprawy powinny charakteryzować się jednolitym smakiem charakterystycznym dla użytych składników, bez obcych posmaków i zapachów, opakowane w torebki odpowiednio oznakowane, czyste, bez oznak zawilgocenia, zapleśnienia, obecności szkodników, całe, szczelne.

11) Soki powinny być wytworzone bez dodatku cukru.

12) Sól powinna mieć obniżoną zawartości sodu (sól sodowo– potasowa).

13) Dostawa mięsa, drobiu i przetworów mięsnych powinna odbywać się w zamkniętych opakowaniach lub pojemnikach plastikowych z pokrywami, posiadającymi stosowne atesty, pojemnikach plombowanych lub metkowanych, czystych i nieszkodzonych.

14) Jakość dostarczanych produktów powinna być zgodna z obowiązującymi przepisami oraz atestami dla produktów pierwszego gatunku/klasy. Na każde żądanie Zamawiającego Wykonawca jest zobowiązany okazać w stosunku do każdego

produktu odpowiedni certyfikat zgodności z zastosowaną normą jakości.

15) Produkty w puszkach winny być wyposażone w elementy do otwierania ręcznego, bez pomocy otwieracza mechanicznego. Artykuły paczkowane winny być dostarczone w oryginalnych opakowaniach jednostkowych producenta. Artykuły spożywcze winny być wysokiej jakości pod względem właściwości organoleptycznych (wygląd, smak, zapach) i odżywczych. Opakowania jednostkowe nie mogą być uszkodzone. Artykuły spożywcze mają posiadać odpowiedni okres przydatności do spożycia przewidziany dla danego artykułu.

16) Wykonawca ponosi odpowiedzialność za wady jakościowe dostarczanych produktów (ukryte, nieukryte) oraz uszkodzenia powstałe w transporcie produktów. W przypadku dostarczenia artykułów nienadających się do spożycia zostaną one zwrócone wykonawcy na jego koszt. Świeży towar zostanie dostarczony zamawiającemu w tym samym dniu, na koszt wykonawcy w czasie nie dłuższym niż dwie godziny od wymaganej godziny dostawy właściwej dla danej części zamówienia. W przypadku dostarczenia mniejszych ilości niż wymaga zamawiający lub niezgodnych z zamówieniem, wykonawca zobowiązuje się do uzupełnienia na własny koszt (transport) brakujących ilości lub wymiany mylnie dostarczonego zamówienia w tym samym dniu na koszt wykonawcy w czasie nie dłuższym niż dwie godziny od wymaganej godziny dostawy właściwej dla danej części zamówienia.

17) W przypadku niedotrzymania warunków powyżej określonych, Zamawiający zastrzega sobie prawo do zakupu brakujących artykułów żywnościowych u innego wykonawcy, a powstałymi w ten sposób kosztami zostanie obciążony wykonawca, z którym zamawiający zawarł umowę o udzielenie zamówienia publicznego.

18) Dostawa zamówionych produktów winna być wykonywana środkami transportu spełniającymi wymogi sanitarne, zgodnie z ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia, udokumentowane decyzją/opinią wydaną przez Państwową Inspekcję Sanitarną lub Państwową Stację Sanitarno–Epidemiologiczną dla danej grupy produktów, które wykonawca zobowiązany jest przedstawić przy dostawie na każde żądanie zamawiającego. Osoby wykonujące dostawę muszą legitymować się aktualnym zaświadczeniem lekarskim do celów sanitarno-epidemiologicznych oraz posiadać czystą odzież ochronną.

19) Przedmiot zamówienia będzie realizowany sukcesywnie w formie zamówień cząstkowych zgodnie z zapotrzebowaniem Zamawiającego. Każde zamówienie cząstkowe będzie określało rodzaje zamawianych artykułów oraz ich ilości. Koszty dowozu, zabezpieczenia towaru, ubezpieczenia za czas przewozu, rozładunku i wniesienia do pomieszczeń wskazanych przez Zamawiającego ponosi Wykonawca.

20) Wykonawca oferując artykuł żywnościowy jako równoważny do opisanego w SWZ jest zobowiązany zachować minimalne wymagania podane w opisie przedmiotu zamówienia dla danego artykułu. Wykonawca może zaproponować produkt pod warunkiem, że posiadać on będzie te same walory smakowe, będzie posiadać ten sam skład, wagę i właściwości co produkty zawarte w załączniku cenowym. W przypadku wystąpienia wątpliwości Zamawiającego, co do zaoferowanych produktów równoważnych, udowodnienie równoważności leży po stronie Wykonawcy.

21) Wymagania odnoszące się do poszczególnych produktów określa również treść załącznika Nr 5 do SWZ- Formularzu cenowym.

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 2023-09-01 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:

4.3.2.) Sposób określania wagi kryteriów oceny ofert: Procentowo

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

Kryterium 1

4.3.5.) Nazwa kryterium: Cena

4.3.6.) Waga: 60

Kryterium 2

4.3.4.) Rodzaj kryterium: inne.

4.3.5.) Nazwa kryterium: termin realizacji dostaw po złożeniu zamówienia

4.3.6.) Waga: 20

Kryterium 3

4.3.4.) Rodzaj kryterium: inne.

4.3.5.) Nazwa kryterium: termin płatności wynagrodzenia

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 4****4.2.2.) Krótki opis przedmiotu zamówienia**

1. Nazwa przedmiotu zamówienia: Sukcesywna dostawa artykułów żywnościowych do stołówki szkolnej w Szkole Podstawowej Nr 1 im. Mikołaja Kopernika w Ropczycach w 2023 r.- II etap.

1) Przedmiotem zamówienia jest sukcesywna dostawa artykułów żywnościowych do stołówki szkolnej w Szkole Podstawowej Nr 1 im. Mikołaja Kopernika w Ropczycach, tj. pieczywa, świeżych wyrobów piekarskich, różnych produktów spożywczych, produktów mleczarskich, produktów mięsne (mięso wieprzowe i wołowe), produktów mięsnych (drobiowych), warzyw i owoców świeżych, mrozonek, ryb, warzyw i owoców mrożonych, wyrobów garmażeryjnych. Przedmiot zamówienia obejmuje 8 części, które należy wykonać zgodnie z zapisami niniejszej specyfikacji.

W formularzach cenowych znajdują się szczegółowe opisy przedmiotu zamówienia odpowiednio dla: Części nr IV zamówienia - Produkty mięsne (wieprzowe i wołowe) - CPV 15100000-9;

2) Miejscem wykonywania zamówienia jest Szkoła Podstawowa Nr 1 im. Mikołaja Kopernika w Ropczycach z siedzibą przy ul. Wyspiańskiego 8, 39-100 Ropczyce.

3) Wykonawca może złożyć tylko jedną ofertę na daną część (zadanie). Oferta musi obejmować całość zamówienia z danej części. Za ofertę częściową uważa się ofertę złożoną na pełen asortyment dla danej części. W przypadku gdy wykonawca oferuje asortyment w opakowaniach zawierających inną ilość niż wskazana w formularzu cenowym należy to zaznaczyć w tymże formularzu, a ilość jednostek przeliczyć na wymaganą przez zamawiającego, do dwóch miejsc po przecinku. Zamawiający nie dopuszcza składania ofert niekompletnych (częściowych) w obrębie części.

4) Wskazane w ramach poszczególnych części zamówienia ilości artykułów są ilościami szacunkowymi. Zamawiający zastrzega sobie prawo do niewykonania w całości przedmiotu zamówienia w czasie obowiązywania umowy, jeżeli jego potrzeby będą mniejsze od zamawianych. Rozliczenia finansowe Wykonawcy z Zamawiającym odbywać się będą na podstawie ilości i rodzaju faktycznie dostarczonych do Zamawiającego produktów spożywczych i ich cen jednostkowych podanych przez Wykonawcę w formularzu cenowym.

2. Wymagania związane z przedmiotem zamówienia:

1) Dostarczane produkty winny spełniać wymagania wymienione w obowiązujących przepisach prawa dotyczących produkcji i obrotu żywności,

2) Dostarczane artykuły winny posiadać pierwszą klasę jakości (ze względu na charakter i właściwości produktu) i właściwy okres przydatności do spożycia, w opakowaniach dopuszczonych do kontaktu z żywnością, które powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, czyste bez obcych zapachów, zabrudzeń, pleśni i uszkodzeń mechanicznych. Pierwsza klasa jakości mięsa oznacza: Mięsa drobne pozyskane z półtuszy wieprzowej i elementów zasadniczych podczas obróbek technologicznych oraz wykrawania. Mięso chude, nie ścięgniste, dopuszczalny tłuszcz międzymięśniowy do 10%, niedopuszczalny tłuszcz zewnętrzny. Barwa mięśni jasnorożowa do czerwonej, dopuszcza się zmatowienia. Barwa tłuszczu biała z odcieniem kremowym lub lekko różowym. Zapach swoisty charakterystyczny dla mięsa świeżego bez oznak zaparzenia i rozpoczynającego się psucia.

3) Dostarczane produkty winny być świeże, pełnowartościowe, należytej jakości.

4) Wykonawca zobowiązany jest do dostarczenia, wniesienia i zapewnienia odpowiedniego opakowania towaru.

5) Materiał opakowaniowy musi być dopuszczony do kontaktu z żywnością.

6) Dostarczane w ramach zamówień bieżących, produkty spożywcze muszą spełniać odpowiednie wymogi jakościowe, określone w obowiązujących przepisach prawa regulujących jakość produktów spożywczych. Produkty oznakowane mają być zgodnie z wymaganiami rozporządzenia w sprawie oznakowania środków spożywczych, tzn. muszą zawierać nazwę, wykaz i ilość składników lub kategorii składników, zawartość netto w opakowaniu, datę minimalnej trwałości lub termin przydatności do spożycia, warunki przechowywania, firmę i adres producenta lub przedsiębiorcy paczkującego środek spożywczy, nazwę i adres producenta.

7) W dacie faktycznego dostarczenia danego produktu Zamawiającemu, okres przydatności do spożycia nie może być krótszy niż 2/3 okresu pomiędzy datą jego dostarczenia a wskazaną na produkcie, a datą końcową przydatności do spożycia. Za datę końcową przydatności do spożycia będzie się również uważać datę opisaną jako „najlepiej spożyć przed (należy spożyć do)”.

8) Przy dostawie jaj konsumpcyjnych oraz mięsa i wędlin, dostawca na żądanie zamawiającego, zobowiązany jest przedstawić handlowy dokument identyfikacyjny (HDI) zgodnie ustawą z dnia 16 grudnia 2005 r. o produktach pochodzenia zwierzęcego (tj. Dz. U. z 2020 poz. 1753 z późn. zm.) oraz rozporządzeniem WE 853/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. ustanawiającego szczególne przepisy dotyczące higieny w odniesieniu do żywności pochodzenia zwierzęcego (Dz. U. UE L 139 z dnia 30 kwietnia 2004 r.). Jaja konsumpcyjne muszą być oznakowane weterynaryjnym numerem zakładu. Dostawca na każde żądanie zamawiającego zobowiązany jest przedstawić stosowne zaświadczenie właściwego lekarza weterynarii poświadczające badanie dostarczanego mięsa. Na każde żądanie Zamawiającego Wykonawca jest zobowiązany okazać w stosunku do każdego produktu odpowiedni certyfikat, atest, handlowy dokument identyfikacyjny (HDI) potwierdzający zgodności z Polska Normą lub normami europejskimi.

9) Mleko lub produkty mleczne zgodnie z obowiązującymi wymaganiami, zawierające nie więcej niż 10 g cukrów w 100 g/ml produktu gotowego do spożycia, bez dodatku substancji słodzących zdefiniowanych w rozporządzeniu (WE) nr 1333/2008. Tłuszcze mleczne do smarowania (masło, olej) – wg rozporządzenia (UE) nr 1308/2013. Olej – roślinny rafinowany o zawartości kwasów jednonienasyconych powyżej 50% i zawartości kwasów wielonienasyconych poniżej 40%.

- 10) Przyprawy powinny charakteryzować się jednolitym smakiem charakterystycznym dla użytych składników, bez obcych posmaków i zapachów, opakowane w torebki odpowiednio oznakowane, czyste, bez oznak zawilgocenia, zapleśnienia, obecności szkodników, całe, szczelne.
- 11) Soki powinny być wytworzone bez dodatku cukru.
- 12) Sól powinna mieć obniżoną zawartości sodu (sól sodowo– potasowa).
- 13) Dostawa mięsa, drobiu i przetworów mięsnych powinna odbywać się w zamkniętych opakowaniach lub pojemnikach plastikowych z pokrywami, posiadającymi stosowne atesty, pojemnikach plombowanych lub metkowanych, czystych i nieszkodzonych.
- 14) Jakość dostarczanych produktów powinna być zgodna z obowiązującymi przepisami oraz atestami dla produktów pierwszego gatunku/klasy. Na każde żądanie Zamawiającego Wykonawca jest zobowiązany okazać w stosunku do każdego produktu odpowiedni certyfikat zgodności z zastosowaną normą jakości.
- 15) Produkty w puszkach winny być wyposażone w elementy do otwierania ręcznego, bez pomocy otwieracza mechanicznego. Artykuły paczkowane winny być dostarczone w oryginalnych opakowaniach jednostkowych producenta. Artykuły spożywcze winny być wysokiej jakości pod względem właściwości organoleptycznych (wygląd, smak, zapach) i odżywczych. Opakowania jednostkowe nie mogą być uszkodzone. Artykuły spożywcze mają posiadać odpowiedni okres przydatności do spożycia przewidziany dla danego artykułu.
- 16) Wykonawca ponosi odpowiedzialność za wady jakościowe dostarczanych produktów (ukryte, nieukryte) oraz uszkodzenia powstałe w transporcie produktów. W przypadku dostarczenia artykułów nienadających się do spożycia zostaną one zwrócone wykonawcy na jego koszt. Świeży towar zostanie dostarczony zamawiającemu w tym samym dniu, na koszt wykonawcy w czasie nie dłuższym niż dwie godziny od wymaganej godziny dostawy właściwej dla danej części zamówienia. W przypadku dostarczenia mniejszych ilości niż wymaga zamawiający lub niezgodnych z zamówieniem, wykonawca zobowiązuje się do uzupełnienia na własny koszt (transport) brakujących ilości lub wymiany mylnie dostarczonego zamówienia w tym samym dniu na koszt wykonawcy w czasie nie dłuższym niż dwie godziny od wymaganej godziny dostawy właściwej dla danej części zamówienia.
- 17) W przypadku niedotrzymania warunków powyżej określonych, Zamawiający zastrzega sobie prawo do zakupu brakujących artykułów żywnościowych u innego wykonawcy, a powstałymi w ten sposób kosztami zostanie obciążony wykonawca, z którym zamawiający zawarł umowę o udzielenie zamówienia publicznego.
- 18) Dostawa zamówionych produktów winna być wykonywana środkami transportu spełniającymi wymogi sanitarne, zgodnie z ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia, udokumentowane decyzją/opinią wydaną przez Państwowego Inspektora Sanitarnego lub Państwową Stację Sanitarno– Epidemiologiczną dla danej grupy produktów, które wykonawca zobowiązany jest przedstawić przy dostawie na każde żądanie zamawiającego. Osoby wykonujące dostawę muszą legitymować się aktualnym zaświadczeniem lekarskim do celów sanitarno-epidemiologicznych oraz posiadać czystą odzież ochronną.
- 19) Przedmiot zamówienia będzie realizowany sukcesywnie w formie zamówień częściowych zgodnie z zapotrzebowaniem Zamawiającego. Każde zamówienie częściowe będzie określało rodzaje zamawianych artykułów oraz ich ilości. Koszty dowozu, zabezpieczenia towaru, ubezpieczenia za czas przewozu, rozładunku i wniesienia do pomieszczeń wskazanych przez Zamawiającego ponosi Wykonawca.
- 20) Wykonawca oferując artykuł żywnościowy jako równoważny do opisanego w SWZ jest zobowiązany zachować minimalne wymagania podane w opisie przedmiotu zamówienia dla danego artykułu. Wykonawca może zaproponować produkt pod warunkiem, że posiadać on będzie te same walory smakowe, będzie posiadać ten sam skład, wagę i właściwości co produkty zawarte w załączniku cenowym. W przypadku wystąpienia wątpliwości Zamawiającego, co do zaoferowanych produktów równoważnych, udowodnienie równoważności leży po stronie Wykonawcy.
- 21) Wymagania odnoszące się do poszczególnych produktów określa również treść załącznika Nr 5 do SWZ- Formularzu cenowym.

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 2023-09-01 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:

4.3.2.) 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: 60,00

Kryterium 2

4.3.4.) Rodzaj kryterium: inne.

4.3.5.) Nazwa kryterium: termin realizacji dostaw po złożeniu zamówienia

4.3.6.) Waga: 20,00

Kryterium 3

4.3.4.) Rodzaj kryterium: inne.

4.3.5.) Nazwa kryterium: termin płatności wynagrodzenia

4.3.6.) Waga: 20,00

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

1. Nazwa przedmiotu zamówienia: Sukcesywna dostawa artykułów żywnościowych do stołówki szkolnej w Szkole Podstawowej Nr 1 im. Mikołaja Kopernika w Ropczycach w 2023 r.- II etap.

1) Przedmiotem zamówienia jest sukcesywna dostawa artykułów żywnościowych do stołówki szkolnej w Szkole Podstawowej Nr 1 im. Mikołaja Kopernika w Ropczycach, tj. pieczywa, świeżych wyrobów piekarskich, różnych produktów spożywczych, produktów mleczarskich, produktów mięsne (mięso wieprzowe i wołowe), produktów mięsnych (drobiowych), warzyw i owoców świeżych, mrożonek, ryb, warzyw i owoców mrożonych, wyrobów garmażeryjnych. Przedmiot zamówienia obejmuje 8 części, które należy wykonać zgodnie z zapisami niniejszej specyfikacji.

W formularzach cenowych znajdują się szczegółowe opisy przedmiotu zamówienia odpowiednio dla: Części nr V zamówienia - Produkty mięsne (drobiowe) - CPV 15112000-6;

2) Miejscem wykonywania zamówienia jest Szkoła Podstawowa Nr 1 im. Mikołaja Kopernika w Ropczycach z siedzibą przy ul. Wyspiańskiego 8, 39-100 Ropczyce.

3) Wykonawca może złożyć tylko jedną ofertę na daną część (zadanie). Oferta musi obejmować całość zamówienia z danej części. Za ofertę częściową uważa się ofertę złożoną na pełen asortyment dla danej części. W przypadku gdy wykonawca oferuje asortyment w opakowaniach zawierających inną ilość niż wskazana w formularzu cenowym należy to zaznaczyć w tymże formularzu, a ilość jednostek przeliczyć na wymaganą przez zamawiającego, do dwóch miejsc po przecinku. Zamawiający nie dopuszcza składania ofert niekompletnych (częściowych) w obrębie części.

4) Wskazane w ramach poszczególnych części zamówienia ilości artykułów są ilościami szacunkowymi. Zamawiający zastrzega sobie prawo do niewykonania w całości przedmiotu zamówienia w czasie obowiązywania umowy, jeżeli jego potrzeby będą mniejsze od zamawianych. Rozliczenia finansowe Wykonawcy z Zamawiającym odbywać się będą na podstawie ilości i rodzaju faktycznie dostarczonych do Zamawiającego produktów spożywczych i ich cen jednostkowych podanych przez Wykonawcę w formularzu cenowym.

2. Wymagania związane z przedmiotem zamówienia:

1) Dostarczane produkty winny spełniać wymagania wymienione w obowiązujących przepisach prawa dotyczących produkcji i obrotu żywności,

2) Dostarczane artykuły winny posiadać pierwszą klasę jakości (ze względu na charakter i właściwości produktu) i właściwy okres przydatności do spożycia, w opakowaniach dopuszczonych do kontaktu z żywnością, które powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, czyste bez obcych zapachów, zabrudzeń, pleśni i uszkodzeń mechanicznych. Pierwsza klasa jakości mięsa oznacza: Mięsa drobne pozyskane z półtuszy wieprzowej i elementów zasadniczych podczas obróbek technologicznych oraz wykrawania. Mięso chude, nie ścięgniaste, dopuszczalny tłuszcz międzymięśniowy do 10%, niedopuszczalny tłuszcz zewnętrzny. Barwa mięśni jasnoróżowa do czerwonej, dopuszcza się zmatowienia. Barwa tłuszczu biała z odcieniem kremowym lub lekko różowym. Zapach swoisty charakterystyczny dla mięsa świeżego bez oznak zaparzenia i rozpoczynającego się psucia.

3) Dostarczane produkty winny być świeże, pełnowartościowe, należytej jakości.

4) Wykonawca zobowiązany jest do dostarczenia, wniesienia i zapewnienia odpowiedniego opakowania towaru.

5) Materiał opakowaniowy musi być dopuszczony do kontaktu z żywnością.

6) Dostarczane w ramach zamówień bieżących, produkty spożywcze muszą spełniać odpowiednie wymogi jakościowe, określone w obowiązujących przepisach prawa regulujących jakość produktów spożywczych. Produkty oznakowane mają być zgodnie z wymaganiami rozporządzenia w sprawie oznakowania środków spożywczych, tzn. muszą zawierać nazwę, wykaz i ilość składników lub kategorii składników, zawartość netto w opakowaniu, datę minimalnej trwałości lub termin przydatności do spożycia, warunki przechowywania, firmę i adres producenta lub przedsiębiorcy paczkującego środek spożywczy, nazwę i adres producenta.

7) W dacie faktycznego dostarczenia danego produktu Zamawiającemu, okres przydatności do spożycia nie może być krótszy niż 2/3 okresu pomiędzy datą jego dostarczenia a wskazaną na produkcie, a datą końcową przydatności do spożycia. Za datę końcową przydatności do spożycia będzie się również uważać datę opisaną jako „najlepiej spożyć przed (należy spożyć do)”.

8) Przy dostawie jaj konsumpcyjnych oraz mięsa i wędlin, dostawca na żądanie zamawiającego, zobowiązany jest przedstawić handlowy dokument identyfikacyjny (HDI) zgodnie ustawą z dnia 16 grudnia 2005 r. o produktach pochodzenia zwierzęcego (tj. Dz. U. z 2020 poz. 1753 z późn. zm.) oraz rozporządzeniem WE 853/2004 Parlamentu Europejskiego i

- Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. ustanawiającego szczególne przepisy dotyczące higieny w odniesieniu do żywności pochodzenia zwierzęcego (Dz. U. UE L 139 z dnia 30 kwietnia 2004 r.). Jaja konsumpcyjne muszą być oznakowane weterynaryjnym numerem zakładu. Dostawca na każde żądanie zamawiającego zobowiązany jest przedstawić stosowne zaświadczenie właściwego lekarza weterynarii poświadczające badanie dostarczanego mięsa. Na każde żądanie Zamawiającego Wykonawca jest zobowiązany okazać w stosunku do każdego produktu odpowiedni certyfikat, atest, handlowy dokument identyfikacyjny (HDI) potwierdzający zgodności z Polska Normą lub normami europejskimi.
- 9) Mleko lub produkty mleczne zgodnie z obowiązującymi wymaganiami, zawierające nie więcej niż 10 g cukrów w 100 g/ml produktu gotowego do spożycia, bez dodatku substancji słodzących zdefiniowanych w rozporządzeniu (WE) nr 1333/2008. Tłuszcze mleczne do smarowania (masło, olej) – wg rozporządzenia (UE) nr 1308/2013. Olej – roślinny rafinowany o zawartości kwasów jednonienasyconych powyżej 50% i zawartości kwasów wielonienasyconych poniżej 40%.
- 10) Przyprawy powinny charakteryzować się jednolitym smakiem charakterystycznym dla użytych składników, bez obcych posmaków i zapachów, opakowane w torebki odpowiednio oznakowane, czyste, bez oznak zawilgocenia, zapleśnienia, obecności szkodników, całe, szczelne.
- 11) Soki powinny być wytworzone bez dodatku cukru.
- 12) Sól powinna mieć obniżoną zawartości sodu (sól sodowo– potasowa).
- 13) Dostawa mięsa, drobiu i przetworów mięsnych powinna odbywać się w zamkniętych opakowaniach lub pojemnikach plastikowych z pokrywami, posiadającymi stosowne atesty, pojemnikach plombowanych lub metkowanych, czystych i nieszkodzonych.
- 14) Jakość dostarczanych produktów powinna być zgodna z obowiązującymi przepisami oraz atestami dla produktów pierwszego gatunku/klassy. Na każde żądanie Zamawiającego Wykonawca jest zobowiązany okazać w stosunku do każdego produktu odpowiedni certyfikat zgodności z zastosowaną normą jakości.
- 15) Produkty w puszkach winny być wyposażone w elementy do otwierania ręcznego, bez pomocy otwieracza mechanicznego. Artykuły paczkowane winny być dostarczone w oryginalnych opakowaniach jednostkowych producenta. Artykuły spożywcze winny być wysokiej jakości pod względem właściwości organoleptycznych (wygląd, smak, zapach) i odżywczych. Opakowania jednostkowe nie mogą być uszkodzone. Artykuły spożywcze mają posiadać odpowiedni okres przydatności do spożycia przewidziany dla danego artykułu.
- 16) Wykonawca ponosi odpowiedzialność za wady jakościowe dostarczanych produktów (ukryte, nieukryte) oraz uszkodzenia powstałe w transporcie produktów. W przypadku dostarczenia artykułów nienadających się do spożycia zostaną one zwrócone wykonawcy na jego koszt. Świeży towar zostanie dostarczony zamawiającemu w tym samym dniu, na koszt wykonawcy w czasie nie dłuższym niż dwie godziny od wymaganej godziny dostawy właściwej dla danej części zamówienia. W przypadku dostarczenia mniejszych ilości niż wymaga zamawiający lub niezgodnych z zamówieniem, wykonawca zobowiązuje się do uzupełnienia na własny koszt (transport) brakujących ilości lub wymiany mylnie dostarczonego zamówienia w tym samym dniu na koszt wykonawcy w czasie nie dłuższym niż dwie godziny od wymaganej godziny dostawy właściwej dla danej części zamówienia.
- 17) W przypadku niedotrzymania warunków powyżej określonych, Zamawiający zastrzega sobie prawo do zakupu brakujących artykułów żywnościowych u innego wykonawcy, a powstałymi w ten sposób kosztami zostanie obciążony wykonawca, z którym zamawiający zawarł umowę o udzielenie zamówienia publicznego.
- 18) Dostawa zamówionych produktów winna być wykonywana środkami transportu spełniającymi wymogi sanitarne, zgodnie z ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia, udokumentowane decyzją/opinią wydaną przez Państwowego Inspektora Sanitarnego lub Państwową Stację Sanitarno– Epidemiologiczną dla danej grupy produktów, które wykonawca zobowiązany jest przedstawić przy dostawie na każde żądanie zamawiającego. Osoby wykonujące dostawę muszą legitymować się aktualnym zaświadczeniem lekarskim do celów sanitarno-epidemiologicznych oraz posiadać czystą odzież ochronną.
- 19) Przedmiot zamówienia będzie realizowany sukcesywnie w formie zamówień cząstkowych zgodnie z zapotrzebowaniem Zamawiającego. Każde zamówienie cząstkowe będzie określało rodzaje zamawianych artykułów oraz ich ilości. Koszty dowozu, zabezpieczenia towaru, ubezpieczenia za czas przewozu, rozładunku i wniesienia do pomieszczeń wskazanych przez Zamawiającego ponosi Wykonawca.
- 20) Wykonawca oferując artykuł żywnościowy jako równoważny do opisanego w SWZ jest zobowiązany zachować minimalne wymagania podane w opisie przedmiotu zamówienia dla danego artykułu. Wykonawca może zaproponować produkt pod warunkiem, że posiadać on będzie te same walory smakowe, będzie posiadać ten sam skład, wagę i właściwości co produkty zawarte w załączniku cenowym. W przypadku wystąpienia wątpliwości Zamawiającego, co do zaoferowanych produktów równoważnych, udowodnienie równoważności leży po stronie Wykonawcy.
- 21) Wymagania odnoszące się do poszczególnych produktów określa również treść załącznika Nr 5 do SWZ- Formularzu cenowym.

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

4.2.8.) Zamówienie obejmuje opcje: Nie

4.2.10.) Okres realizacji zamówienia albo umowy ramowej: od 2023-09-01 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:

4.3.2.) 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:** 60,00**Kryterium 2****4.3.4.) Rodzaj kryterium:** inne.**4.3.5.) Nazwa kryterium:** termin realizacji dostaw po złożeniu zamówienia**4.3.6.) Waga:** 20,00**Kryterium 3****4.3.4.) Rodzaj kryterium:** inne.**4.3.5.) Nazwa kryterium:** termin płatności wynagrodzenia**4.3.6.) Waga:** 20,00**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**

1. Nazwa przedmiotu zamówienia: Sukcesywna dostawa artykułów żywnościowych do stołówki szkolnej w Szkole Podstawowej Nr 1 im. Mikołaja Kopernika w Ropczycach w 2023 r.- II etap.

1) Przedmiotem zamówienia jest sukcesywna dostawa artykułów żywnościowych do stołówki szkolnej w Szkole Podstawowej Nr 1 im. Mikołaja Kopernika w Ropczycach, tj. pieczywa, świeżych wyrobów piekarskich, różnych produktów spożywczych, produktów mleczarskich, produktów mięsne (mięso wieprzowe i wołowe), produktów mięsnych (drobiowych), warzyw i owoców świeżych, mrożonek, ryb, warzyw i owoców mrożonych, wyrobów garmażeryjnych. Przedmiot zamówienia obejmuje 8 części, które należy wykonać zgodnie z zapisami niniejszej specyfikacji.

W formularzach cenowych znajdują się szczegółowe opisy przedmiotu zamówienia odpowiednio dla: Części nrVI zamówienia - Warzywa i owoce - CPV 03200000-3;

2) Miejscem wykonywania zamówienia jest Szkoła Podstawowa Nr 1 im. Mikołaja Kopernika w Ropczycach z siedzibą przy ul. Wyspiańskiego 8, 39-100 Ropczyce.

3) Wykonawca może złożyć tylko jedną ofertę na daną część (zadanie). Oferta musi obejmować całość zamówienia z danej części. Za ofertę częściową uważa się ofertę złożoną na pełen asortyment dla danej części. W przypadku gdy wykonawca oferuje asortyment w opakowaniach zawierających inną ilość niż wskazana w formularzu cenowym należy to zaznaczyć w tymże formularzu, a ilość jednostek przeliczyć na wymaganą przez zamawiającego, do dwóch miejsc po przecinku. Zamawiający nie dopuszcza składania ofert niekompletnych (częściowych) w obrębie części.

4) Wskazane w ramach poszczególnych części zamówienia ilości artykułów są ilościami szacunkowymi. Zamawiający zastrzega sobie prawo do niewykonania w całości przedmiotu zamówienia w czasie obowiązywania umowy, jeżeli jego potrzeby będą mniejsze od zamawianych. Rozliczenia finansowe Wykonawcy z Zamawiającym odbywać się będą na podstawie ilości i rodzaju faktycznie dostarczonych do Zamawiającego produktów spożywczych i ich cen jednostkowych podanych przez Wykonawcę w formularzu cenowym.

2. Wymagania związane z przedmiotem zamówienia:

1) Dostarczane produkty winny spełniać wymagania wymienione w obowiązujących przepisach prawa dotyczących produkcji i obrotu żywności,

2) Dostarczane artykuły winny posiadać pierwszą klasę jakości (ze względu na charakter i właściwości produktu) i właściwy okres przydatności do spożycia, w opakowaniach dopuszczonych do kontaktu z żywnością, które powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, czyste bez obcych zapachów, zabrudzeń, pleśni i uszkodzeń mechanicznych. Pierwsza klasa jakości mięsa oznacza: Mięsa drobne pozyskane z półtuszy wieprzowej i elementów zasadniczych podczas obróbek technologicznych oraz wykrawania. Mięso chude, nie ścięgniste, dopuszczalny tłuszcz międzymięśniowy do 10%, niedopuszczalny tłuszcz zewnętrzny. Barwa mięśni jasnoróżowa do czerwonej, dopuszcza się zmatowienia. Barwa tłuszczu biała z odcieniem kremowym lub lekko różowym. Zapach swoisty charakterystyczny dla mięsa świeżego bez oznak zaparzenia i rozpoczynającego się psucia.

3) Dostarczane produkty winny być świeże, pełnowartościowe, należytej jakości.

4) Wykonawca zobowiązany jest do dostarczenia, wniesienia i zapewnienia odpowiedniego opakowania towaru.

5) Materiał opakowaniowy musi być dopuszczony do kontaktu z żywnością.

6) Dostarczane w ramach zamówień bieżących, produkty spożywcze muszą spełniać odpowiednie wymogi jakościowe, określone w obowiązujących przepisach prawa regulujących jakość produktów spożywczych. Produkty oznakowane mają być zgodnie z wymaganiami rozporządzenia w sprawie oznakowania środków spożywczych, tzn. muszą zawierać nazwę, wykaz i ilość składników lub kategorii składników, zawartość netto w opakowaniu, datę minimalnej trwałości lub termin przydatności do spożycia, warunki przechowywania, firmę i adres producenta lub przedsiębiorcy paczkującego środek

spożywczy, nazwę i adres producenta.

7) W dacie faktycznego dostarczenia danego produktu Zamawiającemu, okres przydatności do spożycia nie może być krótszy niż 2/3 okresu pomiędzy datą jego dostarczenia a wskazaną na produkcie, a datą końcową przydatności do spożycia. Za datę końcową przydatności do spożycia będzie się również uważać datę opisaną jako „najlepiej spożyć przed (należy spożyć do)”.

8) Przy dostawie jaj konsumpcyjnych oraz mięsa i wędlin, dostawca na żądanie zamawiającego, zobowiązany jest przedstawić handlowy dokument identyfikacyjny (HDI) zgodnie z ustawą z dnia 16 grudnia 2005 r. o produktach pochodzenia zwierzęcego (tj. Dz. U. z 2020 poz. 1753 z późn. zm.) oraz rozporządzeniem WE 853/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. ustanawiającego szczególne przepisy dotyczące higieny w odniesieniu do żywności pochodzenia zwierzęcego (Dz. U. UE L 139 z dnia 30 kwietnia 2004 r.). Jaja konsumpcyjne muszą być oznakowane weterynaryjnym numerem zakładu. Dostawca na każde żądanie zamawiającego zobowiązany jest przedstawić stosowne zaświadczenie właściwego lekarza weterynarii poświadczające badanie dostarczanego mięsa. Na każde żądanie Zamawiającego Wykonawca jest zobowiązany okazać w stosunku do każdego produktu odpowiedni certyfikat, atest, handlowy dokument identyfikacyjny (HDI) potwierdzający zgodności z Polska Normą lub normami europejskimi.

9) Mleko lub produkty mleczne zgodnie z obowiązującymi wymaganiami, zawierające nie więcej niż 10 g cukrów w 100 g/ml produktu gotowego do spożycia, bez dodatku substancji słodzących zdefiniowanych w rozporządzeniu (WE) nr 1333/2008. Tłuszcze mleczne do smarowania (masło, olej) – wg rozporządzenia (UE) nr 1308/2013. Olej – roślinny rafinowany o zawartości kwasów jednonienasyconych powyżej 50% i zawartości kwasów wielonienasyconych poniżej 40%.

10) Przyprawy powinny charakteryzować się jednolitym smakiem charakterystycznym dla użytych składników, bez obcych posmaków i zapachów, opakowane w torebki odpowiednio oznakowane, czyste, bez oznak zawilgocenia, zapleśnienia, obecności szkodników, całe, szczelne.

11) Soki powinny być wytworzone bez dodatku cukru.

12) Sól powinna mieć obniżoną zawartości sodu (sól sodowo– potasowa).

13) Dostawa mięsa, drobiu i przetworów mięsnych powinna odbywać się w zamkniętych opakowaniach lub pojemnikach plastikowych z pokrywami, posiadającymi stosowne atesty, pojemnikach plombowanych lub metkowanych, czystych i nieszkodzonych.

14) Jakość dostarczanych produktów powinna być zgodna z obowiązującymi przepisami oraz atestami dla produktów pierwszego gatunku/klasy. Na każde żądanie Zamawiającego Wykonawca jest zobowiązany okazać w stosunku do każdego produktu odpowiedni certyfikat zgodności z zastosowaną normą jakości.

15) Produkty w puszkach winny być wyposażone w elementy do otwierania ręcznego, bez pomocy otwieracza mechanicznego. Artykuły paczkowane winny być dostarczone w oryginalnych opakowaniach jednostkowych producenta. Artykuły spożywcze winny być wysokiej jakości pod względem właściwości organoleptycznych (wygląd, smak, zapach) i odżywczych. Opakowania jednostkowe nie mogą być uszkodzone. Artykuły spożywcze mają posiadać odpowiedni okres przydatności do spożycia przewidziany dla danego artykułu.

16) Wykonawca ponosi odpowiedzialność za wady jakościowe dostarczanych produktów (ukryte, nieukryte) oraz uszkodzenia powstałe w transporcie produktów. W przypadku dostarczenia artykułów nienadających się do spożycia zostaną one zwrócone wykonawcy na jego koszt. Świeży towar zostanie dostarczony zamawiającemu w tym samym dniu, na koszt wykonawcy w czasie nie dłuższym niż dwie godziny od wymaganej godziny dostawy właściwej dla danej części zamówienia. W przypadku dostarczenia mniejszych ilości niż wymaga zamawiający lub niezgodnych z zamówieniem, wykonawca zobowiązuje się do uzupełnienia na własny koszt (transport) brakujących ilości lub wymiany mylnie dostarczonego zamówienia w tym samym dniu na koszt wykonawcy w czasie nie dłuższym niż dwie godziny od wymaganej godziny dostawy właściwej dla danej części zamówienia.

17) W przypadku niedotrzymania warunków powyżej określonych, Zamawiający zastrzega sobie prawo do zakupu brakujących artykułów żywnościowych u innego wykonawcy, a powstałymi w ten sposób kosztami zostanie obciążony wykonawca, z którym zamawiający zawarł umowę o udzielenie zamówienia publicznego.

18) Dostawa zamówionych produktów winna być wykonywana środkami transportu spełniającymi wymogi sanitarne, zgodnie z ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia, udokumentowane decyzją/opinią wydaną przez Państwowego Inspektora Sanitarnego lub Państwową Stację Sanitarno– Epidemiologiczną dla danej grupy produktów, które wykonawca zobowiązany jest przedstawić przy dostawie na każde żądanie zamawiającego. Osoby wykonujące dostawę muszą legitymować się aktualnym zaświadczeniem lekarskim do celów sanitarno-epidemiologicznych oraz posiadać czystą odzież ochronną.

19) Przedmiot zamówienia będzie realizowany sukcesywnie w formie zamówień częściowych zgodnie z zapotrzebowaniem Zamawiającego. Każde zamówienie częściowe będzie określało rodzaje zamawianych artykułów oraz ich ilości. Koszty dowozu, zabezpieczenia towaru, ubezpieczenia za czas przewozu, rozładunku i wniesienia do pomieszczeń wskazanych przez Zamawiającego ponosi Wykonawca.

20) Wykonawca oferując artykuł żywnościowy jako równoważny do opisanego w SWZ jest zobowiązany zachować minimalne wymagania podane w opisie przedmiotu zamówienia dla danego artykułu. Wykonawca może zaproponować produkt pod warunkiem, że posiadać on będzie te same walory smakowe, będzie posiadać ten sam skład, wagę i właściwości co produkty zawarte w załączniku cenowym. W przypadku wystąpienia wątpliwości Zamawiającego, co do zaferowanych produktów równoważnych, udowodnienie równoważności leży po stronie Wykonawcy.

21) Wymagania odnoszące się do poszczególnych produktów określa również treść załącznika Nr 5 do SWZ- Formularzu cenowym.

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

4.2.8.) Zamówienie obejmuje opcje: Nie

4.2.10.) Okres realizacji zamówienia albo umowy ramowej: od 2023-09-01 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:

4.3.2.) 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: 60,00

Kryterium 2

4.3.4.) Rodzaj kryterium: inne.

4.3.5.) Nazwa kryterium: termin realizacji dostaw po złożeniu zamówienia

4.3.6.) Waga: 20,00

Kryterium 3

4.3.4.) Rodzaj kryterium: inne.

4.3.5.) Nazwa kryterium: termin płatności wynagrodzenia

4.3.6.) Waga: 20,00

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

1. Nazwa przedmiotu zamówienia: Sukcesywna dostawa artykułów żywnościowych do stołówki szkolnej w Szkole Podstawowej Nr 1 im. Mikołaja Kopernika w Ropczycach w 2023 r. - II etap.

1) Przedmiotem zamówienia jest sukcesywna dostawa artykułów żywnościowych do stołówki szkolnej w Szkole Podstawowej Nr 1 im. Mikołaja Kopernika w Ropczycach, tj. pieczywa, świeżych wyrobów piekarskich, różnych produktów spożywczych, produktów mleczarskich, produktów mięsne (mięso wieprzowe i wołowe), produktów mięsnych (drobiowych), warzyw i owoców świeżych, mrożonek, ryb, warzyw i owoców mrożonych, wyrobów garmażeryjnych. Przedmiot zamówienia obejmuje 8 części, które należy wykonać zgodnie z zapisami niniejszej specyfikacji.

W formularzach cenowych znajdują się szczegółowe opisy przedmiotu zamówienia odpowiednio dla: Części nr VII zamówienia - Mrożonki - Ryby, warzywa i owoce mrożone - CPV 15331170-9;

2) Miejscem wykonywania zamówienia jest Szkoła Podstawowa Nr 1 im. Mikołaja Kopernika w Ropczycach z siedzibą przy ul. Wypiańskiego 8, 39-100 Ropczyce.

3) Wykonawca może złożyć tylko jedną ofertę na daną część (zadanie). Oferta musi obejmować całość zamówienia z danej części. Za ofertę częściową uważa się ofertę złożoną na pełen asortyment dla danej części. W przypadku gdy wykonawca oferuje asortyment w opakowaniach zawierających inną ilość niż wskazana w formularzu cenowym należy to zaznaczyć w tymże formularzu, a ilość jednostek przeliczyć na wymaganą przez zamawiającego, do dwóch miejsc po przecinku. Zamawiający nie dopuszcza składania ofert niekompletnych (częściowych) w obrębie części.

4) Wskazane w ramach poszczególnych części zamówienia ilości artykułów są ilościami szacunkowymi. Zamawiający zastrzega sobie prawo do niewykonania w całości przedmiotu zamówienia w czasie obowiązywania umowy, jeżeli jego potrzeby będą mniejsze od zamawianych. Rozliczenia finansowe Wykonawcy z Zamawiającym odbywać się będą na podstawie ilości i rodzaju faktycznie dostarczonych do Zamawiającego produktów spożywczych i ich cen jednostkowych podanych przez Wykonawcę w formularzu cenowym.

2. Wymagania związane z przedmiotem zamówienia:

1) Dostarczane produkty winny spełniać wymagania wymienione w obowiązujących przepisach prawa dotyczących produkcji i obrotu żywności,

2) Dostarczane artykuły winny posiadać pierwszą klasę jakości (ze względu na charakter i właściwości produktu) i właściwy okres przydatności do spożycia, w opakowaniach dopuszczonych do kontaktu z żywnością, które powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, czyste bez obcych zapachów, zabrudzeń, pleśni i uszkodzeń mechanicznych. Pierwsza klasa jakości mięsa oznacza: Mięsa drobne pozyskane z półtuszy wieprzowej i elementów zasadniczych podczas obróbek technologicznych oraz wykrawania. Mięso chude, nie ścięgnięte, dopuszczalny tłuszcz międzymięśniowy do 10%, niedopuszczalny tłuszcz zewnętrzny. Barwa mięśni jasnorożowa do

czerwonej, dopuszcza się zmatowienia. Barwa tłuszczu biała z odcieniem kremowym lub lekko różowym. Zapach swoisty charakterystyczny dla mięsa świeżego bez oznak zaparzenia i rozpoczynającego się psucia.

3) Dostarczane produkty winny być świeże, pełnowartościowe, należytej jakości.

4) Wykonawca zobowiązany jest do dostarczenia, wniesienia i zapewnienia odpowiedniego opakowania towaru.

5) Materiał opakowaniowy musi być dopuszczony do kontaktu z żywnością.

6) Dostarczane w ramach zamówień bieżących, produkty spożywcze muszą spełniać odpowiednie wymogi jakościowe, określone w obowiązujących przepisach prawa regulujących jakość produktów spożywczych. Produkty oznakowane mają być zgodnie z wymaganiami rozporządzenia w sprawie oznakowania środków spożywczych, tzn. muszą zawierać nazwę, wykaz i ilość składników lub kategorii składników, zawartość netto w opakowaniu, datę minimalnej trwałości lub termin przydatności do spożycia, warunki przechowywania, firmę i adres producenta lub przedsiębiorcy paczkującego środek spożywczy, nazwę i adres producenta.

7) W dacie faktycznego dostarczenia danego produktu Zamawiającemu, okres przydatności do spożycia nie może być krótszy niż 2/3 okresu pomiędzy datą jego dostarczenia a wskazaną na produkcie, a datą końcową przydatności do spożycia. Za datę końcową przydatności do spożycia będzie się również uważać datę opisaną jako „najlepiej spożyć przed (należy spożyć do)”.

8) Przy dostawie jaj konsumpcyjnych oraz mięsa i wędlin, dostawca na żądanie zamawiającego, zobowiązany jest przedstawić handlowy dokument identyfikacyjny (HDI) zgodnie z ustawą z dnia 16 grudnia 2005 r. o produktach pochodzenia zwierzęcego (tj. Dz. U. z 2020 poz. 1753 z późn. zm.) oraz rozporządzeniem WE 853/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. ustanawiającego szczególne przepisy dotyczące higieny w odniesieniu do żywności pochodzenia zwierzęcego (Dz. U. UE L 139 z dnia 30 kwietnia 2004 r.). Jaja konsumpcyjne muszą być oznakowane weterynaryjnym numerem zakładu. Dostawca na każde żądanie zamawiającego zobowiązany jest przedstawić stosowne zaświadczenie właściwego lekarza weterynarii poświadczające badanie dostarczanego mięsa. Na każde żądanie Zamawiającego Wykonawca jest zobowiązany okazać w stosunku do każdego produktu odpowiedni certyfikat, atest, handlowy dokument identyfikacyjny (HDI) potwierdzający zgodności z Polska Normą lub normami europejskimi.

9) Mleko lub produkty mleczne zgodnie z obowiązującymi wymaganiami, zawierające nie więcej niż 10 g cukrów w 100 g/ml produktu gotowego do spożycia, bez dodatku substancji słodzących zdefiniowanych w rozporządzeniu (WE) nr 1333/2008. Tłuszcze mleczne do smarowania (masło, olej) – wg rozporządzenia (UE) nr 1308/2013. Olej – roślinny rafinowany o zawartości kwasów jednonienasyconych powyżej 50% i zawartości kwasów wielonienasyconych poniżej 40%.

10) Przyprawy powinny charakteryzować się jednolitym smakiem charakterystycznym dla użytych składników, bez obcych posmaków i zapachów, opakowane w torebki odpowiednio oznakowane, czyste, bez oznak zawilgocenia, zapleśnienia, obecności szkodników, całe, szczelne.

11) Soki powinny być wytworzone bez dodatku cukru.

12) Sól powinna mieć obniżoną zawartości sodu (sól sodowo– potasowa).

13) Dostawa mięsa, drobiu i przetworów mięsnych powinna odbywać się w zamkniętych opakowaniach lub pojemnikach plastikowych z pokrywami, posiadającymi stosowne atesty, pojemnikach plombowanych lub metkowanych, czystych i nieuszkodzonych.

14) Jakość dostarczanych produktów powinna być zgodna z obowiązującymi przepisami oraz atestami dla produktów pierwszego gatunku/klasy. Na każde żądanie Zamawiającego Wykonawca jest zobowiązany okazać w stosunku do każdego produktu odpowiedni certyfikat zgodności z zastosowaną normą jakości.

15) Produkty w puszkach winny być wyposażone w elementy do otwierania ręcznego, bez pomocy otwieracza mechanicznego. Artykuły paczkowane winny być dostarczone w oryginalnych opakowaniach jednostkowych producenta. Artykuły spożywcze winny być wysokiej jakości pod względem właściwości organoleptycznych (wygląd, smak, zapach) i odżywczych. Opakowania jednostkowe nie mogą być uszkodzone. Artykuły spożywcze mają posiadać odpowiedni okres przydatności do spożycia przewidziany dla danego artykułu.

16) Wykonawca ponosi odpowiedzialność za wady jakościowe dostarczanych produktów (ukryte, nieukryte) oraz uszkodzenia powstałe w transporcie produktów. W przypadku dostarczenia artykułów nienadających się do spożycia zostaną one zwrócone wykonawcy na jego koszt. Świeży towar zostanie dostarczony zamawiającemu w tym samym dniu, na koszt wykonawcy w czasie nie dłuższym niż dwie godziny od wymaganej godziny dostawy właściwej dla danej części zamówienia. W przypadku dostarczenia mniejszych ilości niż wymaga zamawiający lub niezgodnych z zamówieniem, wykonawca zobowiązuje się do uzupełnienia na własny koszt (transport) brakujących ilości lub wymiany mylnie dostarczonego zamówienia w tym samym dniu na koszt wykonawcy w czasie nie dłuższym niż dwie godziny od wymaganej godziny dostawy właściwej dla danej części zamówienia.

17) W przypadku niedotrzymania warunków powyżej określonych, Zamawiający zastrzega sobie prawo do zakupu brakujących artykułów żywnościowych u innego wykonawcy, a powstałymi w ten sposób kosztami zostanie obciążony wykonawca, z którym zamawiający zawarł umowę o udzielenie zamówienia publicznego.

18) Dostawa zamówionych produktów winna być wykonywana środkami transportu spełniającymi wymogi sanitarne, zgodnie z ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia, udokumentowane decyzją/opinią wydaną przez Państwowego Inspektora Sanitarnego lub Państwową Stację Sanitarno– Epidemiologiczną dla danej grupy produktów, które wykonawca zobowiązany jest przedstawić przy dostawie na każde żądanie zamawiającego. Osoby wykonujące dostawę muszą legitymować się aktualnym zaświadczeniem lekarskim do celów sanitarno-epidemiologicznych oraz posiadać czystą odzież ochronną.

19) Przedmiot zamówienia będzie realizowany sukcesywnie w formie zamówień cząstkowych zgodnie z zapotrzebowaniem Zamawiającego. Każde zamówienie cząstkowe będzie określało rodzaje zamawianych artykułów oraz ich ilości. Koszty dowozu, zabezpieczenia towaru, ubezpieczenia za czas przewozu, rozładunku i wniesienia do pomieszczeń wskazanych przez Zamawiającego ponosi Wykonawca.

20) Wykonawca oferując artykuł żywnościowy jako równoważny do opisanego w SWZ jest zobowiązany zachować

minimalne wymagania podane w opisie przedmiotu zamówienia dla danego artykułu. Wykonawca może zaproponować produkt pod warunkiem, że posiadać on będzie te same walory smakowe, będzie posiadać ten sam skład, wagę i właściwości co produkty zawarte w załączniku cenowym. W przypadku wystąpienia wątpliwości Zamawiającego, co do zaoferowanych produktów równoważnych, udowodnienie równoważności leży po stronie Wykonawcy.

21) Wymagania odnoszące się do poszczególnych produktów określa również treść załącznika Nr 5 do SWZ- Formularzu cenowym.

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: od 2023-09-01 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:

4.3.2.) 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: 60,00

Kryterium 2

4.3.4.) Rodzaj kryterium: inne.

4.3.5.) Nazwa kryterium: termin realizacji dostaw po złożeniu zamówienia

4.3.6.) Waga: 20,00

Kryterium 3

4.3.4.) Rodzaj kryterium: inne.

4.3.5.) Nazwa kryterium: termin płatności wynagrodzenia

4.3.6.) Waga: 20,00

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

1. Nazwa przedmiotu zamówienia: Sukcesywna dostawa artykułów żywnościowych do stołówki szkolnej w Szkole Podstawowej Nr 1 im. Mikołaja Kopernika w Ropczycach w 2023 r.- II etap.

1) Przedmiotem zamówienia jest sukcesywna dostawa artykułów żywnościowych do stołówki szkolnej w Szkole Podstawowej Nr 1 im. Mikołaja Kopernika w Ropczycach, tj. pieczywa, świeżych wyrobów piekarskich, różnych produktów spożywczych, produktów mleczarskich, produktów mięsne (mięso wieprzowe i wołowe), produktów mięsnych (drobiowych), warzyw i owoców świeżych, mrozonek, ryb, warzyw i owoców mrożonych, wyrobów garmażeryjnych. Przedmiot zamówienia obejmuje 8 części, które należy wykonać zgodnie z zapisami niniejszej specyfikacji.

W formularzach cenowych znajdują się szczegółowe opisy przedmiotu zamówienia odpowiednio dla: Części nr VIII zamówienia - Produkty garmażeryjne - CPV 15894300-4;

2) Miejscem wykonywania zamówienia jest Szkoła Podstawowa Nr 1 im. Mikołaja Kopernika w Ropczycach z siedzibą przy ul. Wyspiańskiego 8, 39-100 Ropczyce.

3) Wykonawca może złożyć tylko jedną ofertę na daną część (zadanie). Oferta musi obejmować całość zamówienia z danej części. Za ofertę częściową uważa się ofertę złożoną na pełen asortyment dla danej części. W przypadku gdy wykonawca oferuje asortyment w opakowaniach zawierających inną ilość niż wskazana w formularzu cenowym należy to zaznaczyć w tymże formularzu, a ilość jednostek przeliczyć na wymaganą przez zamawiającego, do dwóch miejsc po przecinku. Zamawiający nie dopuszcza składania ofert niekompletnych (częściowych) w obrębie części.

4) Wskazane w ramach poszczególnych części zamówienia ilości artykułów są ilościami szacunkowymi. Zamawiający zastrzega sobie prawo do niewykonania w całości przedmiotu zamówienia w czasie obowiązywania umowy, jeżeli jego potrzeby będą mniejsze od zamawianych. Rozliczenia finansowe Wykonawcy z Zamawiającym odbywać się będą na podstawie ilości i rodzaju faktycznie dostarczonych do Zamawiającego produktów spożywczych i ich cen jednostkowych

podanych przez Wykonawcę w formularzu cenowym.

2. Wymagania związane z przedmiotem zamówienia:

1) Dostarczane produkty winny spełniać wymagania wymienione w obowiązujących przepisach prawa dotyczących produkcji i obrotu żywności,

2) Dostarczane artykuły winny posiadać pierwszą klasę jakości (ze względu na charakter i właściwości produktu) i właściwy okres przydatności do spożycia, w opakowaniach dopuszczonych do kontaktu

z żywnością, które powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, czyste bez obcych zapachów, zabrudzeń, pleśni i uszkodzeń mechanicznych. Pierwsza klasa jakości mięsa oznacza: Mięsa drobne pozyskane z półtuszy wieprzowej i elementów zasadniczych podczas obróbek technologicznych oraz wykrawania. Mięso chude, nie ścięgnięte, dopuszczalny tłuszcz międzymięśniowy do 10%, niedopuszczalny tłuszcz zewnętrzny. Barwa mięśni jasnorożowa do czerwonej, dopuszcza się zmatowienia. Barwa tłuszczu biała z odcieniem kremowym lub lekko różowym. Zapach swoisty charakterystyczny dla mięsa świeżego bez oznak zaparzenia i rozpoczynającego się psucia.

3) Dostarczane produkty winny być świeże, pełnowartościowe, należytej jakości.

4) Wykonawca zobowiązany jest do dostarczenia, wniesienia i zapewnienia odpowiedniego opakowania towaru.

5) Materiał opakowaniowy musi być dopuszczony do kontaktu z żywnością.

6) Dostarczane w ramach zamówień bieżących, produkty spożywcze muszą spełniać odpowiednie wymogi jakościowe, określone w obowiązujących przepisach prawa regulujących jakość produktów spożywczych. Produkty oznakowane mają być zgodnie z wymaganiami rozporządzenia w sprawie oznakowania środków spożywczych, tzn. muszą zawierać nazwę, wykaz i ilość składników lub kategorii składników, zawartość netto w opakowaniu, datę minimalnej trwałości lub termin przydatności do spożycia, warunki przechowywania, firmę i adres producenta lub przedsiębiorcy paczkującego środek spożywczy, nazwę i adres producenta.

7) W dacie faktycznego dostarczenia danego produktu Zamawiającemu, okres przydatności do spożycia nie może być krótszy niż 2/3 okresu pomiędzy datą jego dostarczenia a wskazaną na produkcie, a datą końcową przydatności do spożycia. Za datę końcową przydatności do spożycia będzie się również uważać datę opisaną jako „najlepiej spożyć przed (należy spożyć do)”.

8) Przy dostawie jaj konsumpcyjnych oraz mięsa i wędlin, dostawca na żądanie zamawiającego, zobowiązany jest przedstawić handlowy dokument identyfikacyjny (HDI) zgodnie ustawą z dnia 16 grudnia 2005 r. o produktach pochodzenia zwierzęcego (tj. Dz. U. z 2020 poz. 1753 z późn. zm.) oraz rozporządzeniem WE 853/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. ustanawiającego szczególne przepisy dotyczące higieny w odniesieniu do żywności pochodzenia zwierzęcego (Dz. U. UE L 139 z dnia 30 kwietnia 2004 r.). Jaja konsumpcyjne muszą być oznakowane weterynaryjnym numerem zakładu. Dostawca na każde żądanie zamawiającego zobowiązany jest przedstawić stosowne zaświadczenie właściwego lekarza weterynarii poświadczające badanie dostarczanego mięsa. Na każde żądanie Zamawiającego Wykonawca jest zobowiązany okazać w stosunku do każdego produktu odpowiedni certyfikat, atest, handlowy dokument identyfikacyjny (HDI) potwierdzający zgodności z Polska Normą lub normami europejskimi.

9) Mleko lub produkty mleczne zgodnie z obowiązującymi wymaganiami, zawierające nie więcej niż 10 g cukrów w 100 g/ml produktu gotowego do spożycia, bez dodatku substancji słodzących zdefiniowanych w rozporządzeniu (WE) nr 1333/2008. Tłuszcze mleczne do smarowania (masło, olej) – wg rozporządzenia (UE) nr 1308/2013. Olej – roślinny rafinowany o zawartości kwasów jednonienasyconych powyżej 50% i zawartości kwasów wielonienasyconych poniżej 40%.

10) Przyprawy powinny charakteryzować się jednolitym smakiem charakterystycznym dla użytych składników, bez obcych posmaków i zapachów, opakowane w torebki odpowiednio oznakowane, czyste, bez oznak zawilgocenia, zapleśnienia, obecności szkodników, całe, szczelne.

11) Soki powinny być wytworzone bez dodatku cukru.

12) Sól powinna mieć obniżoną zawartości sodu (sól sodowo– potasowa).

13) Dostawa mięsa, drobiu i przetworów mięsnych powinna odbywać się w zamkniętych opakowaniach lub pojemnikach plastikowych z pokrywami, posiadającymi stosowne atesty, pojemnikach plombowanych lub metkowanych, czystych i nieuszkodzonych.

14) Jakość dostarczanych produktów powinna być zgodna z obowiązującymi przepisami oraz atestami dla produktów pierwszego gatunku/klasy. Na każde żądanie Zamawiającego Wykonawca jest zobowiązany okazać w stosunku do każdego produktu odpowiedni certyfikat zgodności z zastosowaną normą jakości.

15) Produkty w puszkach winny być wyposażone w elementy do otwierania ręcznego, bez pomocy otwieracza mechanicznego. Artykuły paczkowane winny być dostarczone w oryginalnych opakowaniach jednostkowych producenta. Artykuły spożywcze winny być wysokiej jakości pod względem właściwości organoleptycznych (wygląd, smak, zapach) i odżywczych. Opakowania jednostkowe nie mogą być uszkodzone. Artykuły spożywcze mają posiadać odpowiedni okres przydatności do spożycia przewidziany dla danego artykułu.

16) Wykonawca ponosi odpowiedzialność za wady jakościowe dostarczanych produktów (ukryte, nieukryte) oraz uszkodzenia powstałe w transporcie produktów. W przypadku dostarczenia artykułów nienadających się do spożycia zostaną one zwrócone wykonawcy na jego koszt. Świeży towar zostanie dostarczony zamawiającemu w tym samym dniu, na koszt wykonawcy w czasie nie dłuższym niż dwie godziny od wymaganej godziny dostawy właściwej dla danej części zamówienia. W przypadku dostarczenia mniejszych ilości niż wymaga zamawiający lub niezgodnych z zamówieniem, wykonawca zobowiązuje się do uzupełnienia na własny koszt (transport) brakujących lub wymiany mylnie dostarczonego zamówienia w tym samym dniu na koszt wykonawcy w czasie nie dłuższym niż dwie godziny od wymaganej godziny dostawy właściwej dla danej części zamówienia.

17) W przypadku niedotrzymania warunków powyżej określonych, Zamawiający zastrzega sobie prawo do zakupu brakujących artykułów żywnościowych u innego wykonawcy, a powstałymi w ten sposób kosztami zostanie obciążony wykonawca, z którym zamawiający zawarł umowę o udzielenie zamówienia publicznego.

18) Dostawa zamówionych produktów winna być wykonywana środkami transportu spełniającymi wymogi sanitarne, zgodnie

z ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia, udokumentowane decyzją/opinią wydaną przez Państwowego Inspektora Sanitarnego lub Państwową Stację Sanitarno– Epidemiologiczną dla danej grupy produktów, które wykonawca zobowiązany jest przedstawić przy dostawie na każde żądanie zamawiającego. Osoby wykonujące dostawę muszą legitymować się aktualnym zaświadczeniem lekarskim do celów sanitarno-epidemiologicznych oraz posiadać czystą odzież ochronną.

19) Przedmiot zamówienia będzie realizowany sukcesywnie w formie zamówień cząstkowych zgodnie z zapotrzebowaniem Zamawiającego. Każde zamówienie cząstkowe będzie określało rodzaje zamawianych artykułów oraz ich ilości. Koszty dowozu, zabezpieczenia towaru, ubezpieczenia za czas przewozu, rozładunku i wniesienia do pomieszczeń wskazanych przez Zamawiającego ponosi Wykonawca.

20) Wykonawca oferując artykuł żywnościowy jako równoważny do opisanego w SWZ jest zobowiązany zachować minimalne wymagania podane w opisie przedmiotu zamówienia dla danego artykułu. Wykonawca może zaproponować produkt pod warunkiem, że posiadać on będzie te same walory smakowe, będzie posiadać ten sam skład, wagę i właściwości co produkty zawarte w załączniku cenowym. W przypadku wystąpienia wątpliwości Zamawiającego, co do zaoferowanych produktów równoważnych, udowodnienie równoważności leży po stronie Wykonawcy.

21) Wymagania odnoszące się do poszczególnych produktów określa również treść załącznika Nr 5 do SWZ- Formularzu cenowym.

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: od 2023-09-01 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:

4.3.2.) 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: 60,00

Kryterium 2

4.3.4.) Rodzaj kryterium: inne.

4.3.5.) Nazwa kryterium: termin realizacji dostaw po złożeniu zamówienia

4.3.6.) Waga: 20,00

Kryterium 3

4.3.4.) Rodzaj kryterium: inne.

4.3.5.) Nazwa kryterium: termin płatności wynagrodzenia

4.3.6.) Waga: 20,00

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: Tak

5.2.) Fakultatywne podstawy wykluczenia:

Art. 109 ust. 1 pkt 4

Art. 109 ust. 1 pkt 5

Art. 109 ust. 1 pkt 7

5.3.) Warunki udziału w postępowaniu: Tak

5.4.) Nazwa i opis warunków udziału w postępowaniu.

Warunki udziału w postępowaniu

1. O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się Wykonawcy, którzy:

1) nie podlegają wykluczeniu na zasadach określonych przez Zamawiającego w Rozdziale X niniejszego SWZ,

2) spełniają warunki udziału w postępowaniu określone przez Zamawiającego.

2. O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się Wykonawcy, którzy spełniają warunki udziału dotyczące:

1) zdolności do występowania w obrocie gospodarczym

Zamawiający nie stawia warunku w tym zakresie;

2) uprawnień do prowadzenia określonej działalności gospodarczej lub zawodowej, o ile wynika to z odrębnych przepisów

Zamawiający nie precyzuje szczegółowego opisu sposobu dokonywania oceny spełniania tego warunku. Zamawiający uzna warunek za spełniony jeżeli Wykonawca potwierdzi spełnianie tego warunku składając odpowiednie oświadczenie.

3) sytuacji ekonomicznej lub finansowej

Zamawiający nie precyzuje szczegółowego opisu sposobu dokonywania oceny spełniania tego warunku. Zamawiający uzna warunek za spełniony jeżeli Wykonawca potwierdzi spełnianie tego warunku składając odpowiednie oświadczenie.

4) zdolność technicznej lub zawodowej

Zamawiający nie precyzuje szczegółowego opisu sposobu dokonywania oceny spełniania tego warunku. Zamawiający uzna warunek za spełniony jeżeli Wykonawca potwierdzi spełnianie tego warunku składając odpowiednie oświadczenie.

5.5.) Zamawiający wymaga złożenia oświadczenia, o którym mowa w art.125 ust. 1 ustawy: Tak**5.7.) Wykaz podmiotowych środków dowodowych na potwierdzenie spełniania warunków udziału w postępowaniu: 1.**

Zgodnie z art. 274 PZP Zamawiający wezwie Wykonawcę, którego oferta została najwyżej oceniona, do złożenia w wyznaczonym terminie, nie krótszym niż 5 dni od dnia wezwania, podmiotowych środków dowodowych, aktualnych na dzień składania.

2. Na wezwanie zamawiającego Wykonawca zobowiązany jest do złożenia podmiotowych środków dowodowych.

1) W celu potwierdzenia braku podstaw do wykluczenia Wykonawcy z udziału w postępowaniu Zamawiający wymaga następujących dokumentów:

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

2) Jeżeli wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania poza granicami Rzeczypospolitej Polskiej, zamiast zaświadczenia, o którym mowa w ust. 4 pkt 2 (odpis lub informacja z KRS lub CEIDG), składa dokument lub dokumenty wystawione w kraju, w którym Wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania, potwierdzające odpowiednio, że nie otwarto jego likwidacji ani nie ogłoszono upadłości, jego aktywami nie zarządza likwidator lub sąd, nie zawarł układu z wierzycielami, jego działalność gospodarcza nie jest zawieszona ani nie znajduje się on w innej tego rodzaju sytuacji wynikającej z podobnej procedury przewidzianej w przepisach wszczęcia tej procedury. Dokument, o którym mowa powyżej, powinien być wystawiony nie wcześniej niż 3 miesiące przed upływem terminu składania ofert.

3) Jeżeli w kraju, w którym Wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania, nie wydaje się dokumentów o których mowa w ust. 4 pkt 2, zastępuje się je w całości lub części dokumentem zawierającym odpowiednio oświadczenie Wykonawcy, ze wskazaniem osoby lub osób uprawnionych do jego reprezentacji, lub oświadczenie osoby, której dokument miał dotyczyć, złożone pod przysięgą, lub jeżeli w kraju, w którym Wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania nie ma przepisów o oświadczeniu pod przysięgą, złożone przed organem sądowym lub administracyjnym, notariuszem, organem samorządu zawodowego lub gospodarczego, właściwym ze względu na siedzibę lub miejsce zamieszkania Wykonawcy. Dokument, o którym mowa powyżej, powinien być wystawiony nie wcześniej niż 3 miesiące przed upływem terminu składania ofert.

5.11.) Wykaz innych wymaganych oświadczeń lub dokumentów:

1. Wykonawca, który polega na zdolnościach lub sytuacji podmiotów udostępniających zasoby, składa wraz z ofertą zobowiązanie podmiotu udostępniającego zasoby do oddania mu do dyspozycji niezbędnych zasobów na potrzeby realizacji danego zamówienia lub inny podmiotowy środek dowodowy potwierdzający, że Wykonawca realizując zamówienie będzie dysponował niezbędnymi zasobami tych podmiotów.

2. Wykonawca, w przypadku polegania na zdolnościach lub sytuacji podmiotów udostępniających zasoby, przedstawia wraz z oświadczeniem, o którym mowa w rozdz. XII ust. 1 niniejszej SWZ, także oświadczenie podmiotu udostępniającego zasoby, potwierdzające brak podstaw tego podmiotu oraz odpowiednie spełnienie warunków udziału w postępowaniu w zakresie, w którym Wykonawca powołuje się na jego zasoby zgodnie z katalogiem dokumentów wymienionych w rozdz. XII niniejszej SWZ.

SEKCJA VI - WARUNKI ZAMÓWIENIA

6.1.) Zamawiający wymaga albo dopuszcza oferty wariantowe: Nie

6.3.) Zamawiający przewiduje aukcję elektroniczną: Nie

6.4.) Zamawiający wymaga wadium: Nie

6.5.) Zamawiający wymaga zabezpieczenia należytego wykonania umowy: Nie

6.6.) Wymagania dotyczące składania oferty przez wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia:

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

być załączone do oferty.

2. W przypadku wspólnego ubiegania się o zamówienie przez Wykonawców, oświadczenie, o którym mowa w rozdz. XII ust. 1 niniejszego SWZ, składa każdy z Wykonawców. Oświadczenia te potwierdzają brak podstaw wykluczenia oraz spełnienie warunków udziału w postępowaniu

w zakresie, w jakim każdy z Wykonawców wykazuje spełnienie warunków udziału w postępowaniu lub kryteriów selekcji.

3. 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:

1. Zamawiający przewiduje możliwość dokonania zmiany postanowień zawartej umowy w stosunku do treści oferty na podstawie której dokonano wyboru Wykonawcy w przypadku wystąpienia okoliczności, których nie można było przewidzieć w chwili zawarcia umowy, a w szczególności:

1) w przypadku urzędowej zmiany stawki podatku VAT zaistniałej po dacie zawarcia umowy – wówczas może nastąpić zmiana wysokości wynagrodzenia ryczałtowego brutto o różnicę pomiędzy dotychczasową i nową stawką, w zakresie rat wynagrodzenia należnego po zmianie tej stawki.

2) w przypadku zmiany regulacji prawnych odnoszących się do praw i obowiązków stron Umowy, wprowadzonych po zawarciu Umowy, wywołujących niezbędną potrzebę zmiany sposobu realizacji Umowy, Zamawiający dopuszcza możliwość zmiany sposobu realizacji Umowy, wysokości wynagrodzenia lub terminu zakończenia realizacji przedmiotu Umowy,

3) Zamawiający dopuszcza zmiany umowy według art. 455 ust. 1 pkt 1 PZP.

W przypadku, gdy w trakcie trwania umowy zwiększy się zapotrzebowanie ilościowe artykułów żywnościowych, wartość umowy wzrośnie zgodnie z cenami z formularza cenowego Wykonawcy, bez modyfikacji ogólnego charakteru umowy.

2. Zmiany postanowień zawartej umowy będą dokonane za zgodą stron, wyłącznie w formie pisemnego aneksu do umowy.

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

SEKCJA VIII – PROCEDURA

8.1.) Termin składania ofert: 2023-06-28 10:30

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

8.3.) Termin otwarcia ofert: 2023-06-28 11:00

8.4.) Termin związania ofertą: do 2023-07-27