

Ogłoszenie o zamówieniu
Dostawy
Dostawa artykułów żywnościowych do Żłobka w Centrum Małego Dziecka i Rodziny w Sępólnie Krajeńskim
w roku 2025

SEKCJA I - ZAMAWIAJĄCY

1.1.) Rola zamawiającego

Postępowanie prowadzone jest samodzielnie przez zamawiającego

1.2.) Nazwa zamawiającego: Żłobek w Centrum Małego Dziecka i Rodziny w Sępólnie Krajeńskim

1.4) Krajowy Numer Identyfikacyjny: REGON 341456300

1.5) Adres zamawiającego

1.5.1.) Ulica: ul. Młyńska 33

1.5.2.) Miejscowość: Sępólno Krajeńskie

1.5.3.) Kod pocztowy: 89-400

1.5.4.) Województwo: kujawsko-pomorskie

1.5.5.) Kraj: Polska

1.5.6.) Lokalizacja NUTS 3: PL618 - Świecki

1.5.7.) Numer telefonu: 728 211 461

1.5.9.) Adres poczty elektronicznej: zlobek_sepolno@wp.pl

1.5.10.) Adres strony internetowej zamawiającego: www.cmdir.pl

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

1.7.) Przedmiot działalności zamawiającego: Inna działalność

Opieka nad dziećmi w wieku do lat 3

SEKCJA II – INFORMACJE PODSTAWOWE

2.1.) Ogłoszenie dotyczy:

Zamówienia publicznego

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

2.3.) Nazwa zamówienia albo umowy ramowej:

Dostawa artykułów żywnościowych do Żłobka w Centrum Małego Dziecka i Rodziny w Sępólnie Krajeńskim w roku 2025

2.4.) Identyfikator postępowania: ocds-148610-4af5c407-f143-4674-b02d-648caa2b399c

2.5.) Numer ogłoszenia: 2024/BZP 00650434

2.6.) Wersja ogłoszenia: 01

2.7.) Data ogłoszenia: 2024-12-12

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

2.9.) Numer planu postępowań w BZP: 2024/BZP 00644307/01/P

2.10.) Identyfikator pozycji planu postępowań:

1.2.1 Dostawa artykułów żywnościowych do Żłobka w Centrum Małego Dziecka i Rodziny w Sępólnie Krajeńskim w roku 2025

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://ezamowienia.gov.pl/mp-client/search/list/ocds-148610-4af5c407-f143-4674-b02d-648caa2b399c>

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: 1) W postępowaniu o udzielenie zamówienia komunikacja między Zamawiającym a Wykonawcami odbywa się przy użyciu środków komunikacji elektronicznej za pośrednictwem Platformy e-zamówienia, dostępnej pod adresem: <https://ezamowienia.gov.pl>, poczty elektronicznej Zamawiającego: zlobek_sepoldno@wp.pl - z zastrzeżeniem, iż oferta musi zostać złożona przy użyciu Platformy e-zamówienia.

3.6.) Wymagania techniczne i organizacyjne dotyczące korespondencji elektronicznej: 1. Informacje ogólne

1) W postępowaniu o udzielenie zamówienia komunikacja między Zamawiającym a Wykonawcami odbywa się przy użyciu środków komunikacji elektronicznej za pośrednictwem Platformy e-zamówienia, dostępnej pod adresem: <https://ezamowienia.gov.pl>, poczty elektronicznej Zamawiającego: zlobek_sepoldno@wp.pl - z zastrzeżeniem, iż oferta musi zostać złożona przy użyciu Platformy e-zamówienia.

2) Wykonawca zamierzający wziąć udział w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego musi posiadać konto podmiotu „Wykonawca” na Platformie e-Zamówienia. Szczegółowe informacje na temat zakładania kont podmiotów oraz zasady i warunki korzystania z Platformy e-Zamówienia określa Regulamin Platformy e-Zamówienia, dostępny na stronie internetowej <https://ezamowienia.gov.pl> oraz informacje zamieszczone w zakładce „Centrum Pomocy”.

3) Maksymalny rozmiar plików przesyłanych za pośrednictwem dedykowanych formularzy do komunikacji wynosi 150 MB (wielkość ta dotyczy plików przesyłanych jako załączniki do jednego formularza).

4) Dane postępowanie można wyszukać na Liście wszystkich postępowań na Platformie e-zamówienia w zakładce „Przeglądaj postępowania/konkursy”.

5) Przeglądanie i pobieranie publicznej treści dokumentacji postępowania nie wymaga posiadania konta na Platformie e-Zamówienia ani logowania.

6) w przypadku problemów technicznych i awarii związanych z funkcjonowaniem Platformy e-zamówienia użytkownicy mogą skorzystać ze wsparcia technicznego dostępnego pod numerem telefonu (32) 77 88 999 lub drogą elektroniczną poprzez formularz udostępniony na stronie internetowej <https://ezamowienia.gov.pl> w zakładce „Zgłoś problem”

7) Postępowanie o udzielenie zamówienia prowadzi się w języku polskim.

3. Wykonawca może złożyć tylko jedną ofertę w formie elektronicznej tj. opatrzonej kwalifikowanym podpisem elektronicznym, lub w postaci elektronicznej opatrzonej podpisem zaufanym lub podpisem osobistym.

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): Na podstawie art. 13 ust. 1 i 2 Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/679 z 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 (Dz.U.UE.L. z 2016r. Nr 119, s.1 ze zm.) - dalej: „RODO” informuję, że:

1) Administratorem Państwa danych jest Żłobek w Centrum Małego Dziecka i Rodziny w Sępólnie Krajeńskim z siedzibą przy ul. Młyńska 33, 89-400 Sępólno Krajeńskie, tel. 728 211 461 reprezentowany przez Dyrektora Danutę Daszkiewicz.

2) Administrator wyznaczył Inspektora Ochrony Danych, z którym mogą się Państwo kontaktować we wszystkich sprawach dotyczących przetwarzania danych osobowych za pośrednictwem adresu email: a.goldyszewicz@wp.pl lub pisemnie na adres Administratora.

3) Państwa dane osobowe będą przetwarzane w celu realizacji praw oraz obowiązków wynikających z przepisów prawa (art. 6 ust. 1 lit. c RODO) oraz ustawy dotyczącej Prawa zamówień publicznych.

4. Dane osobowe będą przetwarzane przez okres zgodnie z art. 78 ust. 1 i 4 ustawy z dnia z dnia 11 września 2019 r.– Prawo zamówień publicznych.

5. Podstawą prawną przetwarzania danych jest art. 6 ust. 1 lit. c) ww. Rozporządzenia w związku z przepisami Prawa Zamówień Publicznych.

6) Podanie przez Państwa danych osobowych jest obowiązkowe. Nieprzekazanie danych skutkować będzie brakiem realizacji celu, o którym mowa w punkcie 3.

7) Państwa dane osobowe będą przetwarzane przez okres niezbędny do realizacji ww. celu z uwzględnieniem okresów przechowywania określonych w przepisach szczególnych, w tym

przepisów archiwalnych.

8) Państwa dane będą przetwarzane w sposób zautomatyzowany, lecz nie będą podlegać zautomatyzowanemu podejmowaniu decyzji, w tym profilowaniu.

9) Państwa dane osobowych nie będą przekazywane poza Europejski Obszar Gospodarczy (obejmujący Unię Europejską, Norwegię, Liechtenstein i Islandię).

10) W związku z przetwarzaniem Państwa danych osobowych, przysługują Państwu następujące prawa:

a) prawo dostępu do swoich danych oraz otrzymania ich kopii;

b) prawo do sprostowania (poprawiania) swoich danych osobowych jednakże skorzystanie przez osobę, której dane dotyczą, z uprawnienia do sprostowania lub uzupełnienia danych osobowych, o którym mowa w art. 16 Rozporządzenia, nie może skutkować zmianą wyniku postępowania o udzielenie zamówienia publicznego lub konkursu ani zmianą postanowień umowy w zakresie niezgodnym z PZP.

Skorzystanie przez osobę, której dane dotyczą, z uprawnienia do sprostowania lub uzupełnienia, o którym mowa w art. 16 Rozporządzenia, nie może naruszać integralności protokołu oraz jego załączników.

c) prawo do ograniczenia przetwarzania danych osobowych;

d) prawo wniesienia skargi do Prezesa Urzędu Ochrony Danych Osobowych

(ul. Stawki 2, 00-193 Warszawa), w sytuacji, gdy uzna Pani/Pan, że przetwarzanie danych osobowych narusza przepisy ogólnego rozporządzenia o ochronie danych osobowych (RODO);

11) Państwa dane mogą zostać przekazane osobie upoważnionej przez Administratora do przetwarzania danych w ramach wykonywania swoich obowiązków służbowych; podmiotom zewnętrznym na podstawie umowy powierzenia przetwarzania danych osobowych, a także podmiotom lub organom uprawnionym na podstawie przepisów prawa.

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: Ż.CMDiR.24.1.2024

4.1.3.) Rodzaj zamówienia: Dostawy

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

4.1.8.) Możliwe jest składanie ofert częściowych: Tak

4.1.9.) Liczba części: 13

4.1.10.) Ofertę można składać na wszystkie części

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

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

4.2. Informacje szczegółowe odnoszące się do przedmiotu zamówienia:

Część 1

4.2.2.) Krótki opis przedmiotu zamówienia

Część 1 - Mięso wieprzowe, wędliny

2. Przedmiotem zamówienia jest sukcesywna dostawa artykułów żywnościowych w roku 2025 do żłobka w Centrum Małego Dziecka i Rodziny w Sępólnie Krajeńskim, pod adresem: ul. Młyńska 33, 89-400 Sępólno Krajeńskie.

3. Załącznik nr 6 do SWZ – Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia, zawiera wymagany przez Zamawiającego asortyment wraz z ilościami.

4. Strony ustalają, iż ilości wg załącznika cenowego są ilościami szacunkowymi i mogą ulec zmianie (w tym ograniczeniu w granicach opisanych w § 3 ust. 5 projekt umowy) spowodowanej w szczególności zmienną ilością dzieci stołujących się, absencją chorobową, zmianą ustaw o żywności i żywieniu, sytuacją społeczno-gospodarczą w kraju żywienia, a także w przypadku wystąpienia istotnych zmian okoliczności związanych z zapobieganiem, przeciwdziałaniem i zwalczaniem innych chorób zakaźnych oraz wywołanych nimi sytuacji kryzysowych, które spowodują ograniczenie lub zawieszenie działalności placówki. Z tego tytułu Wykonawcy nie będą przysługiwały żadne roszczenia wobec Zamawiającego.

5. Wykonawca zobowiązuje się dostarczyć przedmiot zamówienia (zwany dalej również towarem), na podstawie zamówień określających asortyment i ilość według harmonogramu dostaw.

6. Harmonogram dostaw

6.1. Dostawy:

a) Mięso wieprzowe, wędliny - codziennie od poniedziałku do piątku od 6:00-8:00

b) Drób i wędliny drobiowe - codziennie od poniedziałku do piątku od 6:00-8:00

c) Nabiał i tłuszcze - 2 razy w tygodniu od 6:00-12:00

d) Warzywa, owoce, jaja - codziennie od poniedziałku do piątku od 6:00-10:00

e) Produkty głęboko mrożone - 2 razy w tygodniu od 6:00-12:00

f) Pieczywo - codziennie od poniedziałku do piątku od 6:00- 8:00

g) Ryby - 2 razy w tygodniu od 6:00-12:00

h) Artykuły spożywcze - codziennie od poniedziałku do piątku od 6:00-10:00

i) Produkty dla niemowląt – 1 raz w tygodniu od 6:00-10:00

j) Wody mineralne – 1 raz w tygodniu od 6:00-10:00

k) Inne artykuły spożywcze – codziennie od 6:00-10:00

l) Artykuły ogólnospożywcze – codziennie od 6:00-10:00

m) Przyprawy – 1 raz w tygodniu od 6:00-10:00

6.2. Towary będą zamawiane osobiście, telefonicznie lub mailowo najpóźniej 1 dzień przed planowaną dostawą.

6.3. Ilekcio w Umowie jest mowa o „dniach roboczych”, należy przez to rozumieć dni od poniedziałku do piątku, z wyłączeniem dni przypadających w dni wolne od pracy w rozumieniu ustawy z dnia 18 stycznia 1951 r. o dniach wolnych od pracy (tekst jednolity Dz. U. z 2020 r. poz. 1920, ze zm.).

6.4. W przypadku niedostarczenia lub dostarczenia towaru niezgodnie z zamówieniem co do ilości lub rodzaju artykułów lub w przypadku nieprawidłowej jakości towaru (towar wadliwy), Wykonawca zobowiązuje się do uzupełnienia ilości towaru lub do wymiany towaru na właściwy lub na towar dobrej jakości - w terminie wyznaczonym przez Zamawiającego, tj. w terminie nie dłuższym niż 24 godziny licząc od momentu kiedy towar winien być dostarczony do Zamawiającego, zgodnie z zamówieniem, tak aby możliwe było jego użycie zgodnie z zapotrzebowaniem Zamawiającego.

6.5. Wykonawca będzie dostarczał artykuły spożywcze, ryby, produkty mrożone, mięso, warzywa i owoce, produkty mleczarskie, różne produkty spożywcze, pierwszej klasy jakości, świeże, odpowiadające normom jakościowym właściwym dla danego rodzaju produktów, które obowiązują na terenie Polski, o aktualnych terminach przydatności do spożycia.

Opakowania dostarczanych przez Wykonawcę artykułów spożywczych muszą być oznakowane widoczną datą terminu przydatności do spożycia, których termin ważności upływa nie wcześniej niż 3 dni po dacie dostawy.

6.6. Wszystkie artykuły suche (makarony, kasze, owoce suszone, ciastka) powinny być pakowane w czyste opakowania jednostkowe przeznaczone do kontaktu z żywnością chroniące zawartość przed uszkodzeniem. Kasze powinny być suche, bez obecności szkodników oraz uszkodzeń przez nich wyrządzonych, bez śladów pleśni czy wilgoci. Nie dopuszczalne są produkty uszkodzone, połamane, a także zniszczone lub otwarte opakowania albo hermetycznie nieszczelne.

6.7. Warzywa i owoce powinny być:

a) wygląd: zdrowe (bez śladów gnicia i pleśni), wolne od szkodników i uszkodzeń przez nich wyrządzonych, nie zwiędnięte, czyste, nie uszkodzone;

b) barwa: typowa dla odmiany;

c) smak i zapach: niedopuszczalny obcy smak, posmak czy zapach;

d) jednolitość: jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, jakości, wielkości i możliwie w tym samym stopniu dojrzałości i rozwoju;

e) opakowanie: towar winien być przewożony w opakowaniach do tego przeznaczonych wykonane z materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością, nie uszkodzone, nie zamoczone i czyste, bez śladów pleśni i obcych zapachów.

6.8. Mrożonki powinny być pakowane w czyste opakowania jednostkowe przeznaczone do kontaktu z żywnością chroniące zawartość przed uszkodzeniem. Mrożonki powinny być suche, bez obecności szkodników oraz uszkodzeń przez nich wyrządzonych, bez śladów pleśni. Nie dopuszczalne są produkty uszkodzone, połamane, a także zniszczone lub otwarte opakowania albo hermetycznie nieszczelne.

6.9. Mięso, wędliny, drób powinny być przewożone w opakowaniach do tego przeznaczonych wykonane z materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością, nie uszkodzone, nie zamoczone i czyste, bez śladów pleśni i obcych zapachów.

6.10. Wykonawca zobowiązuje się do dostarczania artykułów spożywczych własnym transportem na własny koszt i ryzyko, przy zachowaniu odpowiednich reżimów sanitarnych wymaganych dla przewozu żywności zgodnie z ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (tekst jednolity Dz. U. 2020 r. poz. 2021) oraz innymi aktualnie obowiązującymi przepisami prawa w zakresie przedmiotu zamówienia. Koszt dostarczenia musi być wliczony w oferowane ceny jednostkowe artykułów spożywczych, Wykonawcy nie przysługuje odrębne wynagrodzenie z tytułu dostarczenia produktów.

6.11. Zamawiający wymaga, aby Wykonawca dostarczający zamówiony towar do placówki, pomagał (rozładował towar) przy jego rozładunku w miejscu wskazanym przez Zamawiającego oraz był obecny podczas sprawdzenia zgodności towaru z zamówieniem.

7. Obowiązki Wykonawcy:

7.1. Wykonawca zobowiązuje się do zaopatrywania Zamawiającego w artykuły żywnościowe w I gatunku, których termin ważności upływa nie wcześniej niż 3 dni po dacie dostawy.

7.2. Wykonawca zobowiązuje się dostarczać Zamawiającemu artykuły spożywcze dobrej jakości tzn.: świeże lub w okresie przydatności do spożycia oraz niezanieczyszczone (zarówno przez czynniki obce jak i w inny sposób, czy też z powodu gnicia, psucia się lub rozkładu) i nadające się do spożycia zgodnie z ich przeznaczeniem.

7.3. Wykonawca zobowiązuje się do transportowania towarów w odpowiednich warunkach spełniających wymogi sanitarne, zgodnie z zasadami dobrej praktyki higienicznej GHP odpowiednimi dla danego rodzaju towarów.

7.4. Wykonawca zobowiązuje się dostarczać przedmiot umowy środkami transportu przystosowanymi do transportu żywności.

7.5. Żywność winna być dostarczana w oryginalnych opakowaniach, musi mieć na opakowaniu oznaczenia fabryczne tzn. rodzaj, nazwę wyrobu, ilość, datę produkcji, termin przydatności do spożycia lub termin minimalnej trwałości, numer serii, nazwę i adres producenta oraz inne oznakowania zgodne z obowiązującymi w tym zakresie przepisami prawa żywnościowego.

7.6. Wykonawca zobowiązany jest zaoferować artykuły żywnościowe, zgodnie z Załącznikiem nr 6 do SWZ – Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia.

4.2.6.) Główny kod CPV: 15113000-3 - Wieprzowina

4.2.7.) Dodatkowy kod CPV:

15131130-5 - Wędliny

15131400-9 - Produkty wieprzowe

4.2.8.) Zamówienie obejmuje opcje: Nie**4.2.10.) Okres realizacji zamówienia albo umowy ramowej:** do 2025-12-31**4.2.11.) Zamawiający przewiduje wznowienia:** Nie**4.2.13.) Zamawiający przewiduje udzielenie dotychczasowemu wykonawcy zamówień na podobne usługi lub roboty budowlane:** Nie**4.3.) Kryteria oceny ofert:****4.3.1.) Sposób oceny ofert:** 1. Oferty będą oceniane na podstawie następujących kryteriów:

1) cena (C): znaczenie - 60%;

2) Termin płatności faktury (T): znaczenie - 40%.

2. Ocena ofert będzie dokonywana według następujących zasad:

1) Kryterium cena (waga 60%) – według poniższego wzoru:

najniższa cena spośród złożonych ofert

$$C = \frac{\text{cena badanej oferty}}{\text{najniższa cena spośród złożonych ofert}} \times 60$$

cena badanej oferty

C = liczba punktów oferty ocenianej w ramach kryterium „cena”.

Największą liczbę punktów (60,00 pkt) otrzyma oferta z najniższą ceną.

2) Termin płatności faktury (waga 40%)

Punktacja będzie przyznawana na podstawie obliczeń dokonanych wg liczby przyznanych punktów:

Zamawiający określa, że oferowany termin płatności faktury:

- nie może być krótszy niż 7 dni od dnia otrzymania faktury przez Zamawiającego - 0,00 pkt,

- nie może być krótszy niż 14 dni od dnia otrzymania faktury przez Zamawiającego - 20,00 pkt,

- nie może być dłuższy niż 30 dni od dnia otrzymania faktury przez Zamawiającego - 40,00 pkt.

Jeżeli Wykonawca w formularzu ofertowym nie wskaże terminu płatności faktury Zamawiający przyzna w tym kryterium 0 pkt.

3. Końcowa ilość punktów zostanie określona jako suma iloczynów punktów uzyskanych w poszczególnych kryteriach i wagi za dane kryteria. Za ofertę najkorzystniejszą będzie uznana oferta, która uzyska największą ilość punktów.

Każda oferta nieodrzucona zostanie oceniona wg kryteriów opisanych w pkt 1 i otrzyma liczbę punktów (LP) obliczoną wg wzoru:

$$LP = C + T$$

gdzie:

LP – całkowita liczba punktów przyznanych ofercie,

C – liczba punktów przyznanych za kryterium (1) – cena,

T – liczba punktów przyznanych za kryterium (2) – termin płatności faktury.

4. Punktacja przyznawana ofertom w poszczególnych kryteriach oceny ofert będzie liczona z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku, zaokrąglenia dokonywane będą zgodnie z regułą matematyczną (zasada zaokrąglenia – poniżej 5 należy końcówkę pominąć, powyżej i równe 5 należy zaokrąglić w górę).

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 płatności faktury**4.3.6.) Waga:** 40**4.3.10.) Zamawiający określa aspekty społeczne, środowiskowe lub innowacyjne, żąda etykiet lub stosuje rachunek kosztów cyklu życia w odniesieniu do kryterium oceny ofert:** Nie**Część 2****4.2.2.) Krótki opis przedmiotu zamówienia**

Część 2. Drób i wędliny drobiowe

2. Przedmiotem zamówienia jest sukcesywna dostawa artykułów żywnościowych w roku 2025 do żłobka w Centrum Małego Dziecka i Rodziny w Sępólnie Krajeńskim, pod adresem: ul. Młyńska 33, 89-400 Sępólno Krajeńskie.
3. Załącznik nr 6 do SWZ – Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia, zawiera wymagany przez Zamawiającego asortyment wraz z ilościami.
4. Strony ustalają, iż ilości wg załącznika cenowego są ilościami szacunkowymi i mogą ulec zmianie (w tym ograniczeniu w granicach opisanych w § 3 ust. 5 projekt umowy) spowodowanej w szczególności zmienną ilością dzieci stołujących się, absencją chorobową, zmianą ustaw o żywności i żywieniu, sytuacją społeczno-gospodarczą w kraju żywienia, a także w przypadku wystąpienia istotnych zmian okoliczności związanych z zapobieganiem, przeciwdziałaniem i zwalczaniem innych chorób zakaźnych oraz wywołanych nimi sytuacji kryzysowych, które spowodują ograniczenie lub zawieszenie działalności placówki. Z tego tytułu Wykonawcy nie będą przysługiwały żadne roszczenia wobec Zamawiającego.
5. Wykonawca zobowiązuje się dostarczyć przedmiot zamówienia (zwany dalej również towarem), na podstawie zamówień określających asortyment i ilość według harmonogramu dostaw.
6. Harmonogram dostaw
 - 6.1. Dostawy:
 - a) Mięso wieprzowe, wędliny - codziennie od poniedziałku do piątku od 6:00-8:00
 - b) Drób i wędliny drobiowe - codziennie od poniedziałku do piątku od 6:00-8:00
 - c) Nabiał i tłuszcze - 2 razy w tygodniu od 6:00-12:00
 - d) Warzywa, owoce, jaja - codziennie od poniedziałku do piątku od 6:00-10:00
 - e) Produkty głęboko mrożone - 2 razy w tygodniu od 6:00-12:00
 - f) Pieczywo - codziennie od poniedziałku do piątku od 6:00- 8:00
 - g) Ryby - 2 razy w tygodniu od 6:00-12:00
 - h) Artykuły spożywcze - codziennie od poniedziałku do piątku od 6:00-10:00
 - i) Produkty dla niemowląt – 1 raz w tygodniu od 6:00-10:00
 - j) Wody mineralne – 1 raz w tygodniu od 6:00-10:00
 - k) Inne artykuły spożywcze – codziennie od 6:00-10:00
 - l) Artykuły ogólnospożywcze – codziennie od 6:00-10:00
 - m) Przyprawy – 1 raz w tygodniu od 6:00-10:00
 - 6.2. Towary będą zamawiane osobiście, telefonicznie lub mailowo najpóźniej 1 dzień przed planowaną dostawą.
 - 6.3. Ilekroć w Umowie jest mowa o „dniach roboczych”, należy przez to rozumieć dni od poniedziałku do piątku, z wyłączeniem dni przypadających w dni wolne od pracy w rozumieniu ustawy z dnia 18 stycznia 1951 r. o dniach wolnych od pracy (tekst jednolity Dz. U. z 2020 r. poz. 1920, ze zm.).
 - 6.4. W przypadku niedostarczenia lub dostarczenia towaru niezgodnie z zamówieniem co do ilości lub rodzaju artykułów lub w przypadku nieprawidłowej jakości towaru (towar wadliwy), Wykonawca zobowiązuje się do uzupełnienia ilości towaru lub do wymiany towaru na właściwy lub na towar dobrej jakości - w terminie wyznaczonym przez Zamawiającego, tj. w terminie nie dłuższym niż 24 godziny licząc od momentu kiedy towar winien być dostarczony do Zamawiającego, zgodnie z zamówieniem, tak aby możliwe było jego użycie zgodnie z zapotrzebowaniem Zamawiającego.
 - 6.5. Wykonawca będzie dostarczał artykuły spożywcze, ryby, produkty mrożone, mięso, warzywa i owoce, produkty mleczarskie, różne produkty spożywcze, pierwszej klasy jakości, świeże, odpowiadające normom jakościowym właściwym dla danego rodzaju produktów, które obowiązują na terenie Polski, o aktualnych terminach przydatności do spożycia. Opakowania dostarczanych przez Wykonawcę artykułów spożywczych muszą być oznakowane widoczną datą terminu przydatności do spożycia, których termin ważności upływa nie wcześniej niż 3 dni po dacie dostawy.
 - 6.6. Wszystkie artykuły suche (makarony, kasze, owoce suszone, ciastka) powinny być pakowane w czyste opakowania jednostkowe przeznaczone do kontaktu z żywnością chroniące zawartość przed uszkodzeniem. Kasze powinny być suche, bez obecności szkodników oraz uszkodzeń przez nich wyrządzonych, bez śladów pleśni czy wilgoci. Nie dopuszczalne są produkty uszkodzone, połamane, a także zniszczone lub otwarte opakowania albo hermetycznie nieszczelne.
 - 6.7. Warzywa i owoce powinny być:
 - a) wygląd: zdrowe (bez śladów gnicia i pleśni), wolne od szkodników i uszkodzeń przez nich wyrządzonych, nie zwiędnięte, czyste, nie uszkodzone;
 - b) barwa: typowa dla odmiany;
 - c) smak i zapach: niedopuszczalny obcy smak, posmak czy zapach;
 - d) jednolitość: jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, jakości, wielkości i możliwie w tym samym stopniu dojrzałości i rozwoju;
 - e) opakowanie: towar winien być przewożony w opakowaniach do tego przeznaczonych wykonane z materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością, nie uszkodzone, nie zamoczone i czyste, bez śladów pleśni i obcych zapachów.
 - 6.8. Mrożonki powinny być pakowane w czyste opakowania jednostkowe przeznaczone do kontaktu z żywnością chroniące zawartość przed uszkodzeniem. Mrożonki powinny być suche, bez obecności szkodników oraz uszkodzeń przez nich wyrządzonych, bez śladów pleśni. Nie dopuszczalne są produkty uszkodzone, połamane, a także zniszczone lub otwarte opakowania albo hermetycznie nieszczelne.
 - 6.9. Mięso, wędliny, drób powinny być przewożone w opakowaniach do tego przeznaczonych wykonane z materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością, nie uszkodzone, nie zamoczone i czyste, bez śladów pleśni i obcych zapachów.
 - 6.10. Wykonawca zobowiązuje się do dostarczania artykułów spożywczych własnym transportem na własny koszt i ryzyko, przy zachowaniu odpowiednich reżimów sanitarnych wymaganych dla przewozu żywności zgodnie z ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (tekst jednolity Dz. U. 2020 r. poz. 2021) oraz innymi aktualnie obowiązującymi przepisami prawa w zakresie przedmiotu zamówienia. Koszt dostarczenia musi być wliczony w oferowane ceny jednostkowe artykułów spożywczych, Wykonawcy nie przysługuje odrębne wynagrodzenie z tytułu dostarczenia

produktów.

6.11. Zamawiający wymaga, aby Wykonawca dostarczający zamówiony towar do placówki, pomagał (rozładował towar) przy jego rozładunku w miejscu wskazanym przez Zamawiającego oraz był obecny podczas sprawdzenia zgodności towaru z zamówieniem.

7. Obowiązki Wykonawcy:

7.1. Wykonawca zobowiązuje się do zaopatrywania Zamawiającego w artykuły żywnościowe w I gatunku, których termin ważności upływa nie wcześniej niż 3 dni po dacie dostawy.

7.2. Wykonawca zobowiązuje się dostarczać Zamawiającemu artykuły spożywcze dobrej jakości tzn.: świeże lub w okresie przydatności do spożycia oraz niezanieczyszczone (zarówno przez czynniki obce jak i w inny sposób, czy też z powodu gnicia, psucia się lub rozkładu) i nadające się do spożycia zgodnie z ich przeznaczeniem.

7.3. Wykonawca zobowiązuje się do transportowania towarów w odpowiednich warunkach spełniających wymogi sanitarne, zgodnie z zasadami dobrej praktyki higienicznej GHP odpowiednimi dla danego rodzaju towarów.

7.4. Wykonawca zobowiązuje się dostarczać przedmiot umowy środkami transportu przystosowanymi do transportu żywności.

7.5. Żywność winna być dostarczana w oryginalnych opakowaniach, musi mieć na opakowaniu oznaczenia fabryczne tzn. rodzaj, nazwę wyrobu, ilość, datę produkcji, termin przydatności do spożycia lub termin minimalnej trwałości, numer serii, nazwę i adres producenta oraz inne oznakowania zgodne z obowiązującymi w tym zakresie przepisami prawa żywnościowego.

7.6. Wykonawca zobowiązany jest zaoferować artykuły żywnościowe, zgodnie z Załącznikiem nr 6 do SWZ – Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia.

4.2.6.) Główny kod CPV: 15112100-7 - Świeży drób

4.2.7.) Dodatkowy kod CPV:

15131135-0 - Wędliny drobiowe

15131500-0 - Produkty drobiowe

4.2.8.) Zamówienie obejmuje opcje: Nie

4.2.10.) Okres realizacji zamówienia albo umowy ramowej: do 2025-12-31

4.2.11.) Zamawiający przewiduje wznowienia: Nie

4.2.13.) Zamawiający przewiduje udzielenie dotychczasowemu wykonawcy zamówień na podobne usługi lub roboty budowlane: Nie

4.3.) Kryteria oceny ofert:

4.3.1.) Sposób oceny ofert: 1. Oferty będą oceniane na podstawie następujących kryteriów:

1) cena (C): znaczenie - 60%;

2) Termin płatności faktury (T): znaczenie - 40%.

2. Ocena ofert będzie dokonywana według następujących zasad:

1) Kryterium cena (waga 60%) – według poniższego wzoru:

najniższa cena spośród złożonych ofert

$C = \frac{\text{cena badanej oferty}}{\text{najniższa cena spośród złożonych ofert}} \times 60$

cena badanej oferty

C = liczba punktów oferty ocenianej w ramach kryterium „cena”.

Największą liczbę punktów (60,00 pkt) otrzyma oferta z najniższą ceną.

2) Termin płatności faktury (waga 40%)

Punktacja będzie przyznawana na podstawie obliczeń dokonanych wg liczby przyznanych punktów:

Zamawiający określa, że oferowany termin płatności faktury:

- nie może być krótszy niż 7 dni od dnia otrzymania faktury przez Zamawiającego - 0,00 pkt,

- nie może być krótszy niż 14 dni od dnia otrzymania faktury przez Zamawiającego - 20,00 pkt,

- nie może być dłuższy niż 30 dni od dnia otrzymania faktury przez Zamawiającego - 40,00 pkt.

Jeżeli Wykonawca w formularzu ofertowym nie wskaże terminu płatności faktury Zamawiający przyzna w tym kryterium 0 pkt.

3. Końcowa ilość punktów zostanie określona jako suma iloczynów punktów uzyskanych w poszczególnych kryteriach i wagi za dane kryteria. Za ofertę najkorzystniejszą będzie uznana oferta, która uzyska największą ilość punktów.

Każda oferta nieodrzucona zostanie oceniona wg kryteriów opisanych w pkt 1 i otrzyma liczbę punktów (LP) obliczoną wg wzoru:

$LP = C + T$

gdzie:

LP – całkowita liczba punktów przyznanych ofercie,

C – liczba punktów przyznanych za kryterium (1) – cena,

T – liczba punktów przyznanych za kryterium (2) – termin płatności faktury.

4. Punktacja przyznawana ofertom w poszczególnych kryteriach oceny ofert będzie liczona z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku, zaokrąglenia dokonywane będą zgodnie z regułą matematyczną (zasada zaokrąglenia – poniżej 5 należy końcówkę

pominać, powyżej i równe 5 należy zaokrąglić w górę).

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 płatności faktury

4.3.6.) Waga: 40

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

Część 3

4.2.2.) Krótki opis przedmiotu zamówienia

Część 3. Nabiał i tłuszcze

2. Przedmiotem zamówienia jest sukcesywna dostawa artykułów żywnościowych w roku 2025 do żłobka w Centrum Małego Dziecka i Rodziny w Sępólnie Krajeńskim, pod adresem: ul. Młyńska 33, 89-400 Sępólno Krajeńskie.

3. Załącznik nr 6 do SWZ – Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia, zawiera wymagany przez Zamawiającego asortyment wraz z ilościami.

4. Strony ustalają, iż ilości wg załącznika cenowego są ilościami szacunkowymi i mogą ulec zmianie (w tym ograniczeniu w granicach opisanych w § 3 ust. 5 projekt umowy) spowodowanej w szczególności zmienną ilością dzieci stołujących się, absencją chorobową, zmianą ustaw o żywności i żywieniu, sytuacją społeczno-gospodarczą w kraju żywienia, a także w przypadku wystąpienia istotnych zmian okoliczności związanych z zapobieganiem, przeciwdziałaniem i zwalczaniem innych chorób zakaźnych oraz wywołanych nimi sytuacji kryzysowych, które spowodują ograniczenie lub zawieszenie działalności placówki. Z tego tytułu Wykonawcy nie będą przysługiwały żadne roszczenia wobec Zamawiającego.

5. Wykonawca zobowiązuje się dostarczyć przedmiot zamówienia (zwany dalej również towarem), na podstawie zamówień określających asortyment i ilość według harmonogramu dostaw.

6. Harmonogram dostaw

6.1. Dostawy:

- a) Mięso wieprzowe, wędliny - codziennie od poniedziałku do piątku od 6:00-8:00
- b) Drób i wędliny drobiowe - codziennie od poniedziałku do piątku od 6:00-8:00
- c) Nabiał i tłuszcze - 2 razy w tygodniu od 6:00-12:00
- d) Warzywa, owoce, jaja - codziennie od poniedziałku do piątku od 6:00-10:00
- e) Produkty głęboko mrożone - 2 razy w tygodniu od 6:00-12:00
- f) Pieczywo - codziennie od poniedziałku do piątku od 6:00- 8:00
- g) Ryby - 2 razy w tygodniu od 6:00-12:00
- h) Artykuły spożywcze - codziennie od poniedziałku do piątku od 6:00-10:00
- i) Produkty dla niemowląt – 1 raz w tygodniu od 6:00-10:00
- j) Wody mineralne – 1 raz w tygodniu od 6:00-10:00
- k) Inne artykuły spożywcze – codziennie od 6:00-10:00
- l) Artykuły ogólnospożywcze – codziennie od 6:00-10:00
- m) Przyprawy – 1 raz w tygodniu od 6:00-10:00

6.2. Towary będą zamawiane osobiście, telefonicznie lub mailowo najpóźniej 1 dzień przed planowaną dostawą.

6.3. Ilekroć w Umowie jest mowa o „dniach roboczych”, należy przez to rozumieć dni od poniedziałku do piątku, z wyłączeniem dni przypadających w dni wolne od pracy w rozumieniu ustawy z dnia 18 stycznia 1951 r. o dniach wolnych od pracy (tekst jednolity Dz. U. z 2020 r. poz. 1920, ze zm.).

6.4. W przypadku niedostarczenia lub dostarczenia towaru niezgodnie z zamówieniem co do ilości lub rodzaju artykułów lub w przypadku nieprawidłowej jakości towaru (towar wadliwy), Wykonawca zobowiązuje się do uzupełnienia ilości towaru lub do wymiany towaru na właściwy lub na towar dobrej jakości - w terminie wyznaczonym przez Zamawiającego, tj, w terminie nie dłuższym niż 24 godziny licząc od momentu kiedy towar winien być dostarczony do Zamawiającego, zgodnie z zamówieniem, tak aby możliwe było jego użycie zgodnie z zapotrzebowaniem Zamawiającego.

6.5. Wykonawca będzie dostarczał artykuły spożywcze, ryby, produkty mrożone, mięso, warzywa i owoce, produkty mleczarskie, różne produkty spożywcze, pierwszej klasy jakości, świeże, odpowiadające normom jakościowym właściwym dla danego rodzaju produktów, które obowiązują na terenie Polski, o aktualnych terminach przydatności do spożycia.

Opakowania dostarczanych przez Wykonawcę artykułów spożywczych muszą być oznakowane widoczną datą terminu przydatności do spożycia, których termin ważności upływa nie wcześniej niż 3 dni po dacie dostawy.

6.6. Wszystkie artykuły suche (makarony, kasze, owoce suszone, ciastka) powinny być pakowane w czyste opakowania

jednostkowe przeznaczone do kontaktu z żywnością chroniące zawartość przed uszkodzeniem. Kasze powinny być suche, bez obecności szkodników oraz uszkodzeń przez nich wyrządzonych, bez śladów pleśni czy wilgoci. Nie dopuszczalne są produkty uszkodzone, połamane, a także zniszczone lub otwarte opakowania albo hermetycznie nieszczelne.

6.7. Warzywa i owoce powinny być:

- wygląd: zdrowe (bez śladów gnicia i pleśni), wolne od szkodników i uszkodzeń przez nich wyrządzonych, nie zwiędnięte, czyste, nie uszkodzone;
- barwa: typowa dla odmiany;
- smak i zapach: niedopuszczalny obcy smak, posmak czy zapach;
- jednolitość: jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, jakości, wielkości i możliwie w tym samym stopniu dojrzałości i rozwoju;
- opakowanie: towar winien być przewożony w opakowaniach do tego przeznaczonych wykonane z materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością, nie uszkodzone, nie zamoczone i czyste, bez śladów pleśni i obcych zapachów.

6.8. Mrożonki powinny być pakowane w czyste opakowania jednostkowe przeznaczone do kontaktu z żywnością chroniące zawartość przed uszkodzeniem. Mrożonki powinny być suche, bez obecności szkodników oraz uszkodzeń przez nich wyrządzonych, bez śladów pleśni. Nie dopuszczalne są produkty uszkodzone, połamane, a także zniszczone lub otwarte opakowania albo hermetycznie nieszczelne.

6.9. Mięso, wędliny, drób powinny być przewożone w opakowaniach do tego przeznaczonych wykonane z materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością, nie uszkodzone, nie zamoczone i czyste, bez śladów pleśni i obcych zapachów.

6.10. Wykonawca zobowiązuje się do dostarczania artykułów spożywczych własnym transportem na własny koszt i ryzyko, przy zachowaniu odpowiednich reżimów sanitarnych wymaganych dla przewozu żywności zgodnie z ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (tekst jednolity Dz. U. 2020 r. poz. 2021) oraz innymi aktualnie obowiązującymi przepisami prawa w zakresie przedmiotu zamówienia. Koszt dostarczenia musi być wliczony w oferowane ceny jednostkowe artykułów spożywczych, Wykonawcy nie przysługuje odrębne wynagrodzenie z tytułu dostarczenia produktów.

6.11. Zamawiający wymaga, aby Wykonawca dostarczający zamówiony towar do placówki, pomagał (rozładował towar) przy jego rozładunku w miejscu wskazanym przez Zamawiającego oraz był obecny podczas sprawdzenia zgodności towaru z zamówieniem.

7. Obowiązki Wykonawcy:

7.1. Wykonawca zobowiązuje się do zaopatrywania Zamawiającego w artykuły żywnościowe w I gatunku, których termin ważności upływa nie wcześniej niż 3 dni po dacie dostawy.

7.2. Wykonawca zobowiązuje się dostarczać Zamawiającemu artykuły spożywcze dobrej jakości tzn.: świeże lub w okresie przydatności do spożycia oraz niezanieczyszczone (zarówno przez czynniki obce jak i w inny sposób, czy też z powodu gnicia, psucia się lub rozkładu) i nadające się do spożycia zgodnie z ich przeznaczeniem.

7.3. Wykonawca zobowiązuje się do transportowania towarów w odpowiednich warunkach spełniających wymogi sanitarne, zgodnie z zasadami dobrej praktyki higienicznej GHP odpowiednimi dla danego rodzaju towarów.

7.4. Wykonawca zobowiązuje się dostarczać przedmiot umowy środkami transportu przystosowanymi do transportu żywności.

7.5. Żywność winna być dostarczana w oryginalnych opakowaniach, musi mieć na opakowaniu oznaczenia fabryczne tzn. rodzaj, nazwę wyrobu, ilość, datę produkcji, termin przydatności do spożycia lub termin minimalnej trwałości, numer serii, nazwę i adres producenta oraz inne oznakowania zgodne z obowiązującymi w tym zakresie przepisami prawa żywnościowego.

7.6. Wykonawca zobowiązany jest zaoferować artykuły żywnościowe, zgodnie z Załącznikiem nr 6 do SWZ – Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia.

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

4.2.7.) Dodatkowy kod CPV:

15530000-2 - Masło

4.2.8.) Zamówienie obejmuje opcje: Nie

4.2.10.) Okres realizacji zamówienia albo umowy ramowej: do 2025-12-31

4.2.11.) Zamawiający przewiduje wznowienia: Nie

4.2.13.) Zamawiający przewiduje udzielenie dotychczasowemu wykonawcy zamówień na podobne usługi lub roboty budowlane: Nie

4.3.) Kryteria oceny ofert:

4.3.1.) Sposób oceny ofert: 1. Oferty będą oceniane na podstawie następujących kryteriów:

- cena (C): znaczenie - 60%;
 - Termin płatności faktury (T): znaczenie - 40%.
2. Ocena ofert będzie dokonywana według następujących zasad:

1) Kryterium cena (waga 60%) – według poniższego wzoru:
najniższa cena spośród złożonych ofert

$C = \frac{\text{cena badanej oferty}}{\text{najniższa cena spośród złożonych ofert}} \times 60$

cena badanej oferty

C = liczba punktów oferty ocenianej w ramach kryterium „cena”.

Największą liczbę punktów (60,00 pkt) otrzyma oferta z najniższą ceną.

2) Termin płatności faktury (waga 40%)

Punktacja będzie przyznawana na podstawie obliczeń dokonanych wg liczby przyznanych punktów:

Zamawiający określa, że oferowany termin płatności faktury:

- nie może być krótszy niż 7 dni od dnia otrzymania faktury przez Zamawiającego - 0,00 pkt,

- nie może być krótszy niż 14 dni od dnia otrzymania faktury przez Zamawiającego - 20,00 pkt,

- nie może być dłuższy niż 30 dni od dnia otrzymania faktury przez Zamawiającego - 40,00 pkt.

Jeżeli Wykonawca w formularzu ofertowym nie wskaże terminu płatności faktury Zamawiający przyzna w tym kryterium 0 pkt.

3. Końcowa ilość punktów zostanie określona jako suma iloczynów punktów uzyskanych w poszczególnych kryteriach i wagi za dane kryteria. Za ofertę najkorzystniejszą będzie uznana oferta, która uzyska największą ilość punktów.

Każda oferta nieodrzucona zostanie oceniona wg kryteriów opisanych w pkt 1 i otrzyma liczbę punktów (LP) obliczoną wg wzoru:

$$LP = C + T$$

gdzie:

LP – całkowita liczba punktów przyznanych ofercie,

C – liczba punktów przyznanych za kryterium (1) – cena,

T – liczba punktów przyznanych za kryterium (2) – termin płatności faktury.

4. Punktacja przyznawana ofertom w poszczególnych kryteriach oceny ofert będzie liczona z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku, zaokrąglenia dokonywane będą zgodnie z regułą matematyczną (zasada zaokrąglenia – poniżej 5 należy końcówkę pominać, powyżej i równe 5 należy zaokrąglić w górę).

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 płatności faktury

4.3.6.) Waga: 40

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

Część 4

4.2.2.) Krótki opis przedmiotu zamówienia

Część 4. Warzywa i owoce, jaja

2. Przedmiotem zamówienia jest sukcesywna dostawa artykułów żywnościowych w roku 2025 do żłobka w Centrum Małego Dziecka i Rodziny w Sępólnie Krajeńskim, pod adresem: ul. Młyńska 33, 89-400 Sępólno Krajeńskie.

3. Załącznik nr 6 do SWZ – Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia, zawiera wymagany przez Zamawiającego asortyment wraz z ilościami.

4. Strony ustalają, iż ilości wg załącznika cenowego są ilościami szacunkowymi i mogą ulec zmianie (w tym ograniczeniu w granicach opisanych w § 3 ust. 5 projekt umowy) spowodowanej w szczególności zmienną ilością dzieci stołujących się, absencją chorobową, zmianą ustaw o żywności i żywieniu, sytuacją społeczno-gospodarczą w kraju żywienia, a także w przypadku wystąpienia istotnych zmian okoliczności związanych z zapobieganiem, przeciwdziałaniem i zwalczaniem innych chorób zakaźnych oraz wywołanych nimi sytuacji kryzysowych, które spowodują ograniczenie lub zawieszenie działalności placówki. Z tego tytułu Wykonawcy nie będą przysługiwały żadne roszczenia wobec Zamawiającego.

5. Wykonawca zobowiązuje się dostarczyć przedmiot zamówienia (zwany dalej również towarem), na podstawie zamówień określających asortyment i ilość według harmonogramu dostaw.

6. Harmonogram dostaw

6.1. Dostawy:

a) Mięso wieprzowe, wędliny - codziennie od poniedziałku do piątku od 6:00-8:00

b) Drób i wędliny drobiowe - codziennie od poniedziałku do piątku od 6:00-8:00

c) Nabiał i tłuszcze - 2 razy w tygodniu od 6:00-12:00

d) Warzywa, owoce, jaja - codziennie od poniedziałku do piątku od 6:00-10:00

e) Produkty głęboko mrożone - 2 razy w tygodniu od 6:00-12:00

f) Pieczywo - codziennie od poniedziałku do piątku od 6:00- 8:00

- g) Ryby - 2 razy w tygodniu od 6:00-12:00
- h) Artykuły spożywcze - codziennie od poniedziałku do piątku od 6:00-10:00
- i) Produkty dla niemowląt – 1 raz w tygodniu od 6:00-10:00
- j) Wody mineralne – 1 raz w tygodniu od 6:00-10:00
- k) Inne artykuły spożywcze – codziennie od 6:00-10:00
- l) Artykuły ogólnospożywcze – codziennie od 6:00-10:00
- m) Przyprawy – 1 raz w tygodniu od 6:00-10:00

6.2. Towary będą zamawiane osobiście, telefonicznie lub mailowo najpóźniej 1 dzień przed planowaną dostawą.

6.3. Ilekcio w Umowie jest mowa o „dniach roboczych”, należy przez to rozumieć dni od poniedziałku do piątku, z wyłączeniem dni przypadających w dni wolne od pracy w rozumieniu ustawy z dnia 18 stycznia 1951 r. o dniach wolnych od pracy (tekst jednolity Dz. U. z 2020 r. poz. 1920, ze zm.).

6.4. W przypadku niedostarczenia lub dostarczenia towaru niezgodnie z zamówieniem co do ilości lub rodzaju artykułów lub w przypadku nieprawidłowej jakości towaru (towar wadliwy), Wykonawca zobowiązuje się do uzupełnienia ilości towaru lub do wymiany towaru na właściwy lub na towar dobrej jakości - w terminie wyznaczonym przez Zamawiającego, tj. w terminie nie dłuższym niż 24 godziny licząc od momentu kiedy towar winien być dostarczony do Zamawiającego, zgodnie z zamówieniem, tak aby możliwe było jego użycie zgodnie z zapotrzebowaniem Zamawiającego.

6.5. Wykonawca będzie dostarczał artykuły spożywcze, ryby, produkty mrożone, mięso, warzywa i owoce, produkty mleczarskie, różne produkty spożywcze, pierwszej klasy jakości, świeże, odpowiadające normom jakościowym właściwym dla danego rodzaju produktów, które obowiązują na terenie Polski, o aktualnych terminach przydatności do spożycia. Opakowania dostarczanych przez Wykonawcę artykułów spożywczych muszą być oznakowane widoczną datą terminu przydatności do spożycia, których termin ważności upływa nie wcześniej niż 3 dni po dacie dostawy.

6.6. Wszystkie artykuły suche (makarony, kasze, owoce suszone, ciastka) powinny być pakowane w czyste opakowania jednostkowe przeznaczone do kontaktu z żywnością chroniące zawartość przed uszkodzeniem. Kasze powinny być suche, bez obecności szkodników oraz uszkodzeń przez nich wyrządzonych, bez śladów pleśni czy wilgoci. Nie dopuszczalne są produkty uszkodzone, połamane, a także zniszczone lub otwarte opakowania albo hermetycznie nieszczelne.

6.7. Warzywa i owoce powinny być:

a) wygląd: zdrowe (bez śladów gnicia i pleśni), wolne od szkodników i uszkodzeń przez nich wyrządzonych, nie zwiędnięte, czyste, nie uszkodzone;

b) barwa: typowa dla odmiany;

c) smak i zapach: niedopuszczalny obcy smak, posmak czy zapach;

d) jednolitość: jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, jakości, wielkości i możliwie w tym samym stopniu dojrzałości i rozwoju;

e) opakowanie: towar winien być przewożony w opakowaniach do tego przeznaczonych wykonane z materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością, nie uszkodzone, nie zamoczone i czyste, bez śladów pleśni i obcych zapachów.

6.8. Mrożonki powinny być pakowane w czyste opakowania jednostkowe przeznaczone do kontaktu z żywnością chroniące zawartość przed uszkodzeniem. Mrożonki powinny być suche, bez obecności szkodników oraz uszkodzeń przez nich wyrządzonych, bez śladów pleśni. Nie dopuszczalne są produkty uszkodzone, połamane, a także zniszczone lub otwarte opakowania albo hermetycznie nieszczelne.

6.9. Mięso, wędliny, drób powinny być przewożone w opakowaniach do tego przeznaczonych wykonane z materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością, nie uszkodzone, nie zamoczone i czyste, bez śladów pleśni i obcych zapachów.

6.10. Wykonawca zobowiązuje się do dostarczania artykułów spożywczych własnym transportem na własny koszt i ryzyko, przy zachowaniu odpowiednich reżimów sanitarnych wymaganych dla przewozu żywności zgodnie z ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (tekst jednolity Dz. U. 2020 r. poz. 2021) oraz innymi aktualnie obowiązującymi przepisami prawa w zakresie przedmiotu zamówienia. Koszt dostarczenia musi być wliczony w oferowane ceny jednostkowe artykułów spożywczych, Wykonawcy nie przysługuje odrębne wynagrodzenie z tytułu dostarczenia produktów.

6.11. Zamawiający wymaga, aby Wykonawca dostarczający zamówiony towar do placówki, pomagał (rozładował towar) przy jego rozładunku w miejscu wskazanym przez Zamawiającego oraz był obecny podczas sprawdzenia zgodności towaru z zamówieniem.

7. Obowiązki Wykonawcy:

7.1. Wykonawca zobowiązuje się do zaopatrywania Zamawiającego w artykuły żywnościowe w I gatunku, których termin ważności upływa nie wcześniej niż 3 dni po dacie dostawy.

7.2. Wykonawca zobowiązuje się dostarczać Zamawiającemu artykuły spożywcze dobrej jakości tzn.: świeże lub w okresie przydatności do spożycia oraz niezanieczyszczone (zarówno przez czynniki obce jak i w inny sposób, czy też z powodu gnicia, psucia się lub rozkładu) i nadające się do spożycia zgodnie z ich przeznaczeniem.

7.3. Wykonawca zobowiązuje się do transportowania towarów w odpowiednich warunkach spełniających wymogi sanitarne, zgodnie z zasadami dobrej praktyki higienicznej GHP odpowiednimi dla danego rodzaju towarów.

7.4. Wykonawca zobowiązuje się dostarczać przedmiot umowy środkami transportu przystosowanymi do transportu żywności.

7.5. Żywność winna być dostarczana w oryginalnych opakowaniach, musi mieć na opakowaniu oznaczenia fabryczne tzn. rodzaj, nazwę wyrobu, ilość, datę produkcji, termin przydatności do spożycia lub termin minimalnej trwałości, numer serii, nazwę i adres producenta oraz inne oznakowania zgodne z obowiązującymi w tym zakresie przepisami prawa żywnościowego.

7.6. Wykonawca zobowiązany jest zaofiarować artykuły żywnościowe, zgodnie z Załącznikiem nr 6 do SWZ – Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia.

4.2.6.) Główny kod CPV: 03100000-2 - Produkty rolnictwa i ogrodnictwa

4.2.7.) Dodatkowy kod CPV:

03212100-1 - Ziemniaki

03221000-6 - Warzywa

03222000-3 - Owoce i orzechy

03142500-3 - Jaja

4.2.8.) Zamówienie obejmuje opcje: Nie**4.2.10.) Okres realizacji zamówienia albo umowy ramowej:** do 2025-12-31**4.2.11.) Zamawiający przewiduje wznowienia:** Nie**4.2.13.) Zamawiający przewiduje udzielenie dotychczasowemu wykonawcy zamówień na podobne usługi lub roboty budowlane:** Nie**4.3.) Kryteria oceny ofert:****4.3.1.) Sposób oceny ofert:** 1. Oferty będą oceniane na podstawie następujących kryteriów:

1) cena (C): znaczenie - 60%;

2) Termin płatności faktury (T): znaczenie - 40%.

2. Ocena ofert będzie dokonywana według następujących zasad:

1) Kryterium cena (waga 60%) – według poniższego wzoru:

najniższa cena spośród złożonych ofert

$$C = \frac{\text{cena badanej oferty}}{\text{najniższa cena spośród złożonych ofert}} \times 60$$

cena badanej oferty

C = liczba punktów oferty ocenianej w ramach kryterium „cena”.

Największą liczbę punktów (60,00 pkt) otrzyma oferta z najniższą ceną.

2) Termin płatności faktury (waga 40%)

Punktacją będzie przyznawana na podstawie obliczeń dokonanych wg liczby przyznanych punktów:

Zamawiający określa, że oferowany termin płatności faktury:

- nie może być krótszy niż 7 dni od dnia otrzymania faktury przez Zamawiającego - 0,00 pkt,

- nie może być krótszy niż 14 dni od dnia otrzymania faktury przez Zamawiającego - 20,00 pkt,

- nie może być dłuższy niż 30 dni od dnia otrzymania faktury przez Zamawiającego - 40,00 pkt.

Jeżeli Wykonawca w formularzu ofertowym nie wskaże terminu płatności faktury Zamawiający przyzna w tym kryterium 0 pkt.

3. Końcowa ilość punktów zostanie określona jako suma iloczynów punktów uzyskanych w poszczególnych kryteriach i wagi za dane kryteria. Za ofertę najkorzystniejszą będzie uznana oferta, która uzyska największą ilość punktów.

Każda oferta nieodrzucona zostanie oceniona wg kryteriów opisanych w pkt 1 i otrzyma liczbę punktów (LP) obliczoną wg wzoru:

$$LP = C + T$$

gdzie:

LP – całkowita liczba punktów przyznanych ofercie,

C – liczba punktów przyznanych za kryterium (1) – cena,

T – liczba punktów przyznanych za kryterium (2) – termin płatności faktury.

4. Punktacją przyznawana ofertom w poszczególnych kryteriach oceny ofert będzie liczona z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku, zaokrąglenia dokonywane będą zgodnie z regułą matematyczną (zasada zaokrąglenia – poniżej 5 należy końcówkę pominać, powyżej i równe 5 należy zaokrąglić w górę).

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 płatności faktury**4.3.6.) Waga:** 40**4.3.10.) Zamawiający określa aspekty społeczne, środowiskowe lub innowacyjne, żąda etykiet lub stosuje rachunek kosztów cyklu życia w odniesieniu do kryterium oceny ofert:** Nie

Część 5

4.2.2.) Krótki opis przedmiotu zamówienia

Część 5. Produkty głęboko mrożone

2. Przedmiotem zamówienia jest sukcesywna dostawa artykułów żywnościowych w roku 2025 do żłobka w Centrum Małego Dziecka i Rodziny w Sępólnie Krajeńskim, pod adresem: ul. Młyńska 33, 89-400 Sępólno Krajeńskie.

3. Załącznik nr 6 do SWZ – Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia, zawiera wymagany przez Zamawiającego asortyment wraz z ilościami.

4. Strony ustalają, iż ilości wg załącznika cenowego są ilościami szacunkowymi i mogą ulec zmianie (w tym ograniczeniu w granicach opisanych w § 3 ust. 5 projekt umowy) spowodowanej w szczególności zmienną ilością dzieci stołujących się, absencją chorobową, zmianą ustaw o żywności i żywieniu, sytuacją społeczno-gospodarczą w kraju żywienia, a także w przypadku wystąpienia istotnych zmian okoliczności związanych z zapobieganiem, przeciwdziałaniem i zwalczaniem innych chorób zakaźnych oraz wywołanych nimi sytuacji kryzysowych, które spowodują ograniczenie lub zawieszenie działalności placówki. Z tego tytułu Wykonawcy nie będą przysługiwały żadne roszczenia wobec Zamawiającego.

5. Wykonawca zobowiązuje się dostarczyć przedmiot zamówienia (zwany dalej również towarem), na podstawie zamówień określających asortyment i ilość według harmonogramu dostaw.

6. Harmonogram dostaw

6.1. Dostawy:

a) Mięso wieprzowe, wędliny - codziennie od poniedziałku do piątku od 6:00-8:00

b) Drób i wędliny drobiowe - codziennie od poniedziałku do piątku od 6:00-8:00

c) Nabiał i tłuszcze - 2 razy w tygodniu od 6:00-12:00

d) Warzywa, owoce, jaja - codziennie od poniedziałku do piątku od 6:00-10:00

e) Produkty głęboko mrożone - 2 razy w tygodniu od 6:00-12:00

f) Pieczywo - codziennie od poniedziałku do piątku od 6:00- 8:00

g) Ryby - 2 razy w tygodniu od 6:00-12:00

h) Artykuły spożywcze - codziennie od poniedziałku do piątku od 6:00-10:00

i) Produkty dla niemowląt – 1 raz w tygodniu od 6:00-10:00

j) Wody mineralne – 1 raz w tygodniu od 6:00-10:00

k) Inne artykuły spożywcze – codziennie od 6:00-10:00

l) Artykuły ogólnospożywcze – codziennie od 6:00-10:00

m) Przyprawy – 1 raz w tygodniu od 6:00-10:00

6.2. Towary będą zamawiane osobiście, telefonicznie lub mailowo najpóźniej 1 dzień przed planowaną dostawą.

6.3. Ilekroć w Umowie jest mowa o „dniach roboczych”, należy przez to rozumieć dni od poniedziałku do piątku, z wyłączeniem dni przypadających w dni wolne od pracy w rozumieniu ustawy z dnia 18 stycznia 1951 r. o dniach wolnych od pracy (tekst jednolity Dz. U. z 2020 r. poz. 1920, ze zm.).

6.4. W przypadku niedostarczenia lub dostarczenia towaru niezgodnie z zamówieniem co do ilości lub rodzaju artykułów lub w przypadku nieprawidłowej jakości towaru (towar wadliwy), Wykonawca zobowiązuje się do uzupełnienia ilości towaru lub do wymiany towaru na właściwy lub na towar dobrej jakości - w terminie wyznaczonym przez Zamawiającego, tj, w terminie nie dłuższym niż 24 godziny licząc od momentu kiedy towar winien być dostarczony do Zamawiającego, zgodnie z zamówieniem, tak aby możliwe było jego użycie zgodnie z zapotrzebowaniem Zamawiającego.

6.5. Wykonawca będzie dostarczał artykuły spożywcze, ryby, produkty mrożone, mięso, warzywa i owoce, produkty mleczarskie, różne produkty spożywcze, pierwszej klasy jakości, świeże, odpowiadające normom jakościowym właściwym dla danego rodzaju produktów, które obowiązują na terenie Polski, o aktualnych terminach przydatności do spożycia. Opakowania dostarczanych przez Wykonawcę artykułów spożywczych muszą być oznakowane widoczną datą terminu przydatności do spożycia, których termin ważności upływa nie wcześniej niż 3 dni po dacie dostawy.

6.6. Wszystkie artykuły suche (makarony, kasze, owoce suszone, ciastka) powinny być pakowane w czyste opakowania jednostkowe przeznaczone do kontaktu z żywnością chroniące zawartość przed uszkodzeniem. Kasze powinny być suche, bez obecności szkodników oraz uszkodzeń przez nich wyrządzonych, bez śladów pleśni czy wilgoci. Nie dopuszczalne są produkty uszkodzone, połamane, a także zniszczone lub otwarte opakowania albo hermetycznie nieszczelne.

6.7. Warzywa i owoce powinny być:

a) wygląd: zdrowe (bez śladów gnicia i pleśni), wolne od szkodników i uszkodzeń przez nich wyrządzonych, nie zwiędnięte, czyste, nie uszkodzone;

b) barwa: typowa dla odmiany;

c) smak i zapach: niedopuszczalny obcy smak, posmak czy zapach;

d) jednolitość: jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, jakości, wielkości i możliwie w tym samym stopniu dojrzałości i rozwoju;

e) opakowanie: towar winien być przewożony w opakowaniach do tego przeznaczonych wykonane z materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością, nie uszkodzone, nie zamoczone i czyste, bez śladów pleśni i obcych zapachów.

6.8. Mrożonki powinny być pakowane w czyste opakowania jednostkowe przeznaczone do kontaktu z żywnością chroniące zawartość przed uszkodzeniem. Mrożonki powinny być suche, bez obecności szkodników oraz uszkodzeń przez nich wyrządzonych, bez śladów pleśni. Nie dopuszczalne są produkty uszkodzone, połamane, a także zniszczone lub otwarte opakowania albo hermetycznie nieszczelne.

6.9. Mięso, wędliny, drób powinny być przewożone w opakowaniach do tego przeznaczonych wykonane z materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością, nie uszkodzone, nie zamoczone i czyste, bez śladów pleśni i obcych zapachów.

6.10. Wykonawca zobowiązuje się do dostarczania artykułów spożywczych własnym transportem na własny koszt i ryzyko,

przy zachowaniu odpowiednich reżimów sanitarnych wymaganych dla przewozu żywności zgodnie z ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (tekst jednolity Dz. U. 2020 r. poz. 2021) oraz innymi aktualnie obowiązującymi przepisami prawa w zakresie przedmiotu zamówienia. Koszt dostarczenia musi być wliczony w oferowane ceny jednostkowe artykułów spożywczych, Wykonawcy nie przysługuje odrębne wynagrodzenie z tytułu dostarczenia produktów.

6.11. Zamawiający wymaga, aby Wykonawca dostarczający zamówiony towar do placówki, pomagał (rozładował towar) przy jego rozładunku w miejscu wskazanym przez Zamawiającego oraz był obecny podczas sprawdzenia zgodności towaru z zamówieniem.

7. Obowiązki Wykonawcy:

7.1. Wykonawca zobowiązuje się do zaopatrywania Zamawiającego w artykuły żywnościowe w I gatunku, których termin ważności upływa nie wcześniej niż 3 dni po dacie dostawy.

7.2. Wykonawca zobowiązuje się dostarczać Zamawiającemu artykuły spożywcze dobrej jakości tzn.: świeże lub w okresie przydatności do spożycia oraz niezanieczyszczone (zarówno przez czynniki obce jak i w inny sposób, czy też z powodu gnicia, psucia się lub rozkładu) i nadające się do spożycia zgodnie z ich przeznaczeniem.

7.3. Wykonawca zobowiązuje się do transportowania towarów w odpowiednich warunkach spełniających wymogi sanitarne, zgodnie z zasadami dobrej praktyki higienicznej GHP odpowiednimi dla danego rodzaju towarów.

7.4. Wykonawca zobowiązuje się dostarczać przedmiot umowy środkami transportu przystosowanymi do transportu żywności.

7.5. Żywność winna być dostarczana w oryginalnych opakowaniach, musi mieć na opakowaniu oznaczenia fabryczne tzn. rodzaj, nazwę wyrobu, ilość, datę produkcji, termin przydatności do spożycia lub termin minimalnej trwałości, numer serii, nazwę i adres producenta oraz inne oznakowania zgodne z obowiązującymi w tym zakresie przepisami prawa żywnościowego.

7.6. Wykonawca zobowiązany jest zaoferować artykuły żywnościowe, zgodnie z Załącznikiem nr 6 do SWZ – Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia.

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

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

4.2.10.) **Okres realizacji zamówienia albo umowy ramowej:** do 2025-12-31

4.2.11.) **Zamawiający przewiduje wznowienia:** Nie

4.2.13.) **Zamawiający przewiduje udzielenie dotychczasowemu wykonawcy zamówień na podobne usługi lub roboty budowlane:** Nie

4.3.) **Kryteria oceny ofert:**

4.3.1.) **Sposób oceny ofert:** 1. Oferty będą oceniane na podstawie następujących kryteriów:

1) cena (C): znaczenie - 60%;

2) Termin płatności faktury (T): znaczenie - 40%.

2. Ocena ofert będzie dokonywana według następujących zasad:

1) Kryterium cena (waga 60%) – według poniższego wzoru:

najniższa cena spośród złożonych ofert

$C = \frac{\text{cena badanej oferty}}{\text{najniższa cena spośród złożonych ofert}} \times 60$

cena badanej oferty

C = liczba punktów oferty ocenianej w ramach kryterium „cena”.

Największą liczbę punktów (60,00 pkt) otrzyma oferta z najniższą ceną.

2) Termin płatności faktury (waga 40%)

Punktacja będzie przyznawana na podstawie obliczeń dokonanych wg liczby przyznanych punktów:

Zamawiający określa, że oferowany termin płatności faktury:

- nie może być krótszy niż 7 dni od dnia otrzymania faktury przez Zamawiającego - 0,00 pkt,

- nie może być krótszy niż 14 dni od dnia otrzymania faktury przez Zamawiającego - 20,00 pkt,

- nie może być dłuższy niż 30 dni od dnia otrzymania faktury przez Zamawiającego - 40,00 pkt.

Jeżeli Wykonawca w formularzu ofertowym nie wskaże terminu płatności faktury Zamawiający przyzna w tym kryterium 0 pkt.

3. Końcowa ilość punktów zostanie określona jako suma iloczynów punktów uzyskanych

w poszczególnych kryteriach i wagi za dane kryteria. Za ofertę najkorzystniejszą będzie

uznana oferta, która uzyska największą ilość punktów.

Każda oferta nieodrzucona zostanie oceniona wg kryteriów opisanych w pkt 1 i otrzyma

liczbę punktów (LP) obliczoną wg wzoru:

$LP = C + T$

gdzie:

LP – całkowita liczba punktów przyznanych ofercie,

C – liczba punktów przyznanych za kryterium (1) – cena,

T – liczba punktów przyznanych za kryterium (2) – termin płatności faktury.

4. Punktacja przyznawana ofertom w poszczególnych kryteriach oceny ofert będzie liczona z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku, zaokrąglenia dokonywane będą zgodnie z regułą matematyczną (zasada zaokrąglenia – poniżej 5 należy końcówkę pominąć, powyżej i równe 5 należy zaokrąglić w górę).

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 płatności faktury

4.3.6.) Waga: 40

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

Część 6

4.2.2.) Krótki opis przedmiotu zamówienia

Część 6. Pieczywo

2. Przedmiotem zamówienia jest sukcesywna dostawa artykułów żywnościowych w roku 2025 do żłobka w Centrum Małego Dziecka i Rodziny w Sępólnie Krajeńskim, pod adresem: ul. Młyńska 33, 89-400 Sępólno Krajeńskie.

3. Załącznik nr 6 do SWZ – Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia, zawiera wymagany przez Zamawiającego asortyment wraz z ilościami.

4. Strony ustalają, iż ilości wg załącznika cenowego są ilościami szacunkowymi i mogą ulec zmianie (w tym ograniczeniu w granicach opisanych w § 3 ust. 5 projekt umowy) spowodowanej w szczególności zmienną ilością dzieci stołujących się, absencją chorobową, zmianą ustaw o żywności i żywieniu, sytuacją społeczno-gospodarczą w kraju żywienia, a także w przypadku wystąpienia istotnych zmian okoliczności związanych z zapobieganiem, przeciwdziałaniem i zwalczaniem innych chorób zakaźnych oraz wywołanych nimi sytuacji kryzysowych, które spowodują ograniczenie lub zawieszenie działalności placówki. Z tego tytułu Wykonawcy nie będą przysługiwały żadne roszczenia wobec Zamawiającego.

5. Wykonawca zobowiązuje się dostarczyć przedmiot zamówienia (zwany dalej również towarem), na podstawie zamówień określających asortyment i ilość według harmonogramu dostaw.

6. Harmonogram dostaw

6.1. Dostawy:

- a) Mięso wieprzowe, wędliny - codziennie od poniedziałku do piątku od 6:00-8:00
- b) Drób i wędliny drobiowe - codziennie od poniedziałku do piątku od 6:00-8:00
- c) Nabiał i tłuszcze - 2 razy w tygodniu od 6:00-12:00
- d) Warzywa, owoce, jaja - codziennie od poniedziałku do piątku od 6:00-10:00
- e) Produkty głęboko mrożone - 2 razy w tygodniu od 6:00-12:00
- f) Pieczywo - codziennie od poniedziałku do piątku od 6:00- 8:00
- g) Ryby - 2 razy w tygodniu od 6:00-12:00
- h) Artykuły spożywcze - codziennie od poniedziałku do piątku od 6:00-10:00
- i) Produkty dla niemowląt – 1 raz w tygodniu od 6:00-10:00
- j) Wody mineralne – 1 raz w tygodniu od 6:00-10:00
- k) Inne artykuły spożywcze – codziennie od 6:00-10:00
- l) Artykuły ogólnospożywcze – codziennie od 6:00-10:00
- m) Przyprawy – 1 raz w tygodniu od 6:00-10:00

6.2. Towary będą zamawiane osobiście, telefonicznie lub mailowo najpóźniej 1 dzień przed planowaną dostawą.

6.3. Ilekroć w Umowie jest mowa o „dniach roboczych”, należy przez to rozumieć dni od poniedziałku do piątku, z wyłączeniem dni przypadających w dni wolne od pracy w rozumieniu ustawy z dnia 18 stycznia 1951 r. o dniach wolnych od pracy (tekst jednolity Dz. U. z 2020 r. poz. 1920, ze zm.).

6.4. W przypadku niedostarczenia lub dostarczenia towaru niezgodnie z zamówieniem co do ilości lub rodzaju artykułów lub w przypadku nieprawidłowej jakości towaru (towar wadliwy), Wykonawca zobowiązuje się do uzupełnienia ilości towaru lub do wymiany towaru na właściwy lub na towar dobrej jakości - w terminie wyznaczonym przez Zamawiającego, tj. w terminie nie dłuższym niż 24 godziny licząc od momentu kiedy towar winien być dostarczony do Zamawiającego, zgodnie z zamówieniem, tak aby możliwe było jego użycie zgodnie z zapotrzebowaniem Zamawiającego.

6.5. Wykonawca będzie dostarczał artykuły spożywcze, ryby, produkty mrożone, mięso, warzywa i owoce, produkty mleczarskie, różne produkty spożywcze, pierwszej klasy jakości, świeże, odpowiadające normom jakościowym właściwym dla danego rodzaju produktów, które obowiązują na terenie Polski, o aktualnych terminach przydatności do spożycia. Opakowania dostarczanych przez Wykonawcę artykułów spożywczych muszą być oznakowane widoczną datą terminu przydatności do spożycia, których termin ważności upływa nie wcześniej niż 3 dni po dacie dostawy.

6.6. Wszystkie artykuły suche (makarony, kasze, owoce suszone, ciastka) powinny być pakowane w czyste opakowania jednostkowe przeznaczone do kontaktu z żywnością chroniące zawartość przed uszkodzeniem. Kasze powinny być suche, bez obecności szkodników oraz uszkodzeń przez nich wyrządzonych, bez śladów pleśni czy wilgoci. Nie dopuszczalne są

produkty uszkodzone, połamane, a także zniszczone lub otwarte opakowania albo hermetycznie nieszczelne.

6.7. Warzywa i owoce powinny być:

- a) wygląd: zdrowe (bez śladów gnicia i pleśni), wolne od szkodników i uszkodzeń przez nich wyrządzonych, nie zwiędnięte, czyste, nie uszkodzone;
- b) barwa: typowa dla odmiany;
- c) smak i zapach: niedopuszczalny obcy smak, posmak czy zapach;
- d) jednolitość: jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, jakości, wielkości i możliwie w tym samym stopniu dojrzałości i rozwoju;
- e) opakowanie: towar winien być przewożony w opakowaniach do tego przeznaczonych wykonane z materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością, nie uszkodzone, nie zamoczone i czyste, bez śladów pleśni i obcych zapachów.

6.8. Mrożonki powinny być pakowane w czyste opakowania jednostkowe przeznaczone do kontaktu z żywnością chroniące zawartość przed uszkodzeniem. Mrożonki powinny być suche, bez obecności szkodników oraz uszkodzeń przez nich wyrządzonych, bez śladów pleśni. Nie dopuszczalne są produkty uszkodzone, połamane, a także zniszczone lub otwarte opakowania albo hermetycznie nieszczelne.

6.9. Mięso, wędliny, drób powinny być przewożone w opakowaniach do tego przeznaczonych wykonane z materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością, nie uszkodzone, nie zamoczone i czyste, bez śladów pleśni i obcych zapachów.

6.10. Wykonawca zobowiązuje się do dostarczania artykułów spożywczych własnym transportem na własny koszt i ryzyko, przy zachowaniu odpowiednich reżimów sanitarnych wymaganych dla przewozu żywności zgodnie z ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (tekst jednolity Dz. U. 2020 r. poz. 2021) oraz innymi aktualnie obowiązującymi przepisami prawa w zakresie przedmiotu zamówienia. Koszt dostarczenia musi być wliczony w oferowane ceny jednostkowe artykułów spożywczych, Wykonawcy nie przysługuje odrębne wynagrodzenie z tytułu dostarczenia produktów.

6.11. Zamawiający wymaga, aby Wykonawca dostarczający zamówiony towar do placówki, pomagał (rozładował towar) przy jego rozładunku w miejscu wskazanym przez Zamawiającego oraz był obecny podczas sprawdzenia zgodności towaru z zamówieniem.

7. Obowiązki Wykonawcy:

7.1. Wykonawca zobowiązuje się do zaopatrywania Zamawiającego w artykuły żywnościowe w I gatunku, których termin ważności upływa nie wcześniej niż 3 dni po dacie dostawy.

7.2. Wykonawca zobowiązuje się dostarczać Zamawiającemu artykuły spożywcze dobrej jakości tzn.: świeże lub w okresie przydatności do spożycia oraz niezanieczyszczone (zarówno przez czynniki obce jak i w inny sposób, czy też z powodu gnicia, psucia się lub rozkładu) i nadające się do spożycia zgodnie z ich przeznaczeniem.

7.3. Wykonawca zobowiązuje się do transportowania towarów w odpowiednich warunkach spełniających wymogi sanitarne, zgodnie z zasadami dobrej praktyki higienicznej GHP odpowiednimi dla danego rodzaju towarów.

7.4. Wykonawca zobowiązuje się dostarczać przedmiot umowy środkami transportu przystosowanymi do transportu żywności.

7.5. Żywność winna być dostarczana w oryginalnych opakowaniach, musi mieć na opakowaniu oznaczenia fabryczne tzn. rodzaj, nazwę wyrobu, ilość, datę produkcji, termin przydatności do spożycia lub termin minimalnej trwałości, numer serii, nazwę i adres producenta oraz inne oznakowania zgodne z obowiązującymi w tym zakresie przepisami prawa żywnościowego.

7.6. Wykonawca zobowiązany jest zaoferować artykuły żywnościowe, zgodnie z Załącznikiem nr 6 do SWZ – Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia.

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

4.2.8.) Zamówienie obejmuje opcje: Nie

4.2.10.) Okres realizacji zamówienia albo umowy ramowej: do 2025-12-31

4.2.11.) Zamawiający przewiduje wznowienia: Nie

4.2.13.) Zamawiający przewiduje udzielenie dotychczasowemu wykonawcy zamówień na podobne usługi lub roboty budowlane: Nie

4.3.) Kryteria oceny ofert:

4.3.1.) Sposób oceny ofert: 1. Oferty będą oceniane na podstawie następujących kryteriów:

1) cena (C): znaczenie - 60%;

2) Termin płatności faktury (T): znaczenie - 40%.

2. Ocena ofert będzie dokonywana według następujących zasad:

1) Kryterium cena (waga 60%) – według poniższego wzoru:

najniższa cena spośród złożonych ofert

$C = \frac{\text{cena badanej oferty}}{\text{najniższa cena spośród złożonych ofert}} \times 60$

cena badanej oferty

C = liczba punktów oferty ocenianej w ramach kryterium „cena”.

Największą liczbę punktów (60,00 pkt) otrzyma oferta z najniższą ceną.

2) Termin płatności faktury (waga 40%)

Punktacja będzie przyznawana na podstawie obliczeń dokonanych wg liczby przyznanych punktów:

Zamawiający określa, że oferowany termin płatności faktury:

- nie może być krótszy niż 7 dni od dnia otrzymania faktury przez Zamawiającego - 0,00 pkt,
 - nie może być krótszy niż 14 dni od dnia otrzymania faktury przez Zamawiającego - 20,00 pkt,
 - nie może być dłuższy niż 30 dni od dnia otrzymania faktury przez Zamawiającego - 40,00 pkt.
- Jeżeli Wykonawca w formularzu ofertowym nie wskaże terminu płatności faktury Zamawiający przyzna w tym kryterium 0 pkt.
3. Końcowa ilość punktów zostanie określona jako suma iloczynów punktów uzyskanych w poszczególnych kryteriach i wagi za dane kryteria. Za ofertę najkorzystniejszą będzie uznana oferta, która uzyska największą ilość punktów.
- Każda oferta nieodrzucona zostanie oceniona wg kryteriów opisanych w pkt 1 i otrzyma liczbę punktów (LP) obliczoną wg wzoru:

$$LP = C + T$$

gdzie:

- LP – całkowita liczba punktów przyznanych ofercie,
- C – liczba punktów przyznanych za kryterium (1) – cena,
- T – liczba punktów przyznanych za kryterium (2) – termin płatności faktury.

4. Punktacja przyznawana ofertom w poszczególnych kryteriach oceny ofert będzie liczona z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku, zaokrąglenia dokonywane będą zgodnie z regułą matematyczną (zasada zaokrąglenia – poniżej 5 należy końcówkę pominać, powyżej i równe 5 należy zaokrąglić w górę).

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 płatności faktury

4.3.6.) Waga: 40

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

Część 7

4.2.2.) Krótki opis przedmiotu zamówienia

Część 7. Ryby

2. Przedmiotem zamówienia jest sukcesywna dostawa artykułów żywnościowych w roku 2025 do żłobka w Centrum Małego Dziecka i Rodziny w Sępólnie Krajeńskim, pod adresem: ul. Młyńska 33, 89-400 Sępólno Krajeńskie.

3. Załącznik nr 6 do SWZ – Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia, zawiera wymagany przez Zamawiającego asortyment wraz z ilościami.

4. Strony ustalają, iż ilości wg załącznika cenowego są ilościami szacunkowymi i mogą ulec zmianie (w tym ograniczeniu w granicach opisanych w § 3 ust. 5 projekt umowy) spowodowanej w szczególności zmienną ilością dzieci stołujących się, absencją chorobową, zmianą ustaw o żywności i żywieniu, sytuacją społeczno-gospodarczą w kraju żywienia, a także w przypadku wystąpienia istotnych zmian okoliczności związanych z zapobieganiem, przeciwdziałaniem i zwalczaniem innych chorób zakaźnych oraz wywołanych nimi sytuacji kryzysowych, które spowodują ograniczenie lub zawieszenie działalności placówki. Z tego tytułu Wykonawcy nie będą przysługiwały żadne roszczenia wobec Zamawiającego.

5. Wykonawca zobowiązuje się dostarczyć przedmiot zamówienia (zwany dalej również towarem), na podstawie zamówień określających asortyment i ilość według harmonogramu dostaw.

6. Harmonogram dostaw

6.1. Dostawy:

- a) Mięso wieprzowe, wędliny - codziennie od poniedziałku do piątku od 6:00-8:00
- b) Drób i wędliny drobiowe - codziennie od poniedziałku do piątku od 6:00-8:00
- c) Nabiał i tłuszcze - 2 razy w tygodniu od 6:00-12:00
- d) Warzywa, owoce, jaja - codziennie od poniedziałku do piątku od 6:00-10:00
- e) Produkty głęboko mrożone - 2 razy w tygodniu od 6:00-12:00
- f) Pieczywo - codziennie od poniedziałku do piątku od 6:00- 8:00
- g) Ryby - 2 razy w tygodniu od 6:00-12:00
- h) Artykuły spożywcze - codziennie od poniedziałku do piątku od 6:00-10:00
- i) Produkty dla niemowląt – 1 raz w tygodniu od 6:00-10:00
- j) Wody mineralne – 1 raz w tygodniu od 6:00-10:00
- k) Inne artykuły spożywcze – codziennie od 6:00-10:00
- l) Artykuły ogólnospożywcze – codziennie od 6:00-10:00

m) Przyprawy – 1 raz w tygodniu od 6:00-10:00

6.2. Towary będą zamawiane osobiście, telefonicznie lub mailowo najpóźniej 1 dzień przed planowaną dostawą.

6.3. Ilekroć w Umowie jest mowa o „dniach roboczych”, należy przez to rozumieć dni od poniedziałku do piątku, z wyłączeniem dni przypadających w dni wolne od pracy w rozumieniu ustawy z dnia 18 stycznia 1951 r. o dniach wolnych od pracy (tekst jednolity Dz. U. z 2020 r. poz. 1920, ze zm.).

6.4. W przypadku niedostarczenia lub dostarczenia towaru niezgodnie z zamówieniem co do ilości lub rodzaju artykułów lub w przypadku nieprawidłowej jakości towaru (towar wadliwy), Wykonawca zobowiązuje się do uzupełnienia ilości towaru lub do wymiany towaru na właściwy lub na towar dobrej jakości - w terminie wyznaczonym przez Zamawiającego, tj, w terminie nie dłuższym niż 24 godziny licząc od momentu kiedy towar winien być dostarczony do Zamawiającego, zgodnie z zamówieniem, tak aby możliwe było jego użycie zgodnie z zapotrzebowaniem Zamawiającego.

6.5. Wykonawca będzie dostarczał artykuły spożywcze, ryby, produkty mrożone, mięso, warzywa i owoce, produkty mleczarskie, różne produkty spożywcze, pierwszej klasy jakości, świeże, odpowiadające normom jakościowym właściwym dla danego rodzaju produktów, które obowiązują na terenie Polski, o aktualnych terminach przydatności do spożycia. Opakowania dostarczanych przez Wykonawcę artykułów spożywczych muszą być oznakowane widoczną datą terminu przydatności do spożycia, których termin ważności upływa nie wcześniej niż 3 dni po dacie dostawy.

6.6. Wszystkie artykuły suche (makarony, kasze, owoce suszone, ciastka) powinny być pakowane w czyste opakowania jednostkowe przeznaczone do kontaktu z żywnością chroniące zawartość przed uszkodzeniem. Kasze powinny być suche, bez obecności szkodników oraz uszkodzeń przez nich wyrządzonych, bez śladów pleśni czy wilgoci. Nie dopuszczalne są produkty uszkodzone, połamane, a także zniszczone lub otwarte opakowania albo hermetycznie nieszczelne.

6.7. Warzywa i owoce powinny być:

a) wygląd: zdrowe (bez śladów gnicia i pleśni), wolne od szkodników i uszkodzeń przez nich wyrządzonych, nie zwiędnięte, czyste, nie uszkodzone;

b) barwa: typowa dla odmiany;

c) smak i zapach: niedopuszczalny obcy smak, posmak czy zapach;

d) jednolitość: jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, jakości, wielkości i możliwie w tym samym stopniu dojrzałości i rozwoju;

e) opakowanie: towar winien być przewożony w opakowaniach do tego przeznaczonych wykonane z materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością, nie uszkodzone, nie zamoczone i czyste, bez śladów pleśni i obcych zapachów.

6.8. Mrożonki powinny być pakowane w czyste opakowania jednostkowe przeznaczone do kontaktu z żywnością chroniące zawartość przed uszkodzeniem. Mrożonki powinny być suche, bez obecności szkodników oraz uszkodzeń przez nich wyrządzonych, bez śladów pleśni. Nie dopuszczalne są produkty uszkodzone, połamane, a także zniszczone lub otwarte opakowania albo hermetycznie nieszczelne.

6.9. Mięso, wędliny, drób powinny być przewożone w opakowaniach do tego przeznaczonych wykonane z materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością, nie uszkodzone, nie zamoczone i czyste, bez śladów pleśni i obcych zapachów.

6.10. Wykonawca zobowiązuje się do dostarczania artykułów spożywczych własnym transportem na własny koszt i ryzyko, przy zachowaniu odpowiednich reżimów sanitarnych wymaganych dla przewozu żywności zgodnie z ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (tekst jednolity Dz. U. 2020 r. poz. 2021) oraz innymi aktualnie obowiązującymi przepisami prawa w zakresie przedmiotu zamówienia. Koszt dostarczenia musi być wliczony w oferowane ceny jednostkowe artykułów spożywczych, Wykonawcy nie przysługuje odrębne wynagrodzenie z tytułu dostarczenia produktów.

6.11. Zamawiający wymaga, aby Wykonawca dostarczający zamówiony towar do placówki, pomagał (rozładował towar) przy jego rozładunku w miejscu wskazanym przez Zamawiającego oraz był obecny podczas sprawdzenia zgodności towaru z zamówieniem.

7. Obowiązki Wykonawcy:

7.1. Wykonawca zobowiązuje się do zaopatrywania Zamawiającego w artykuły żywnościowe w I gatunku, których termin ważności upływa nie wcześniej niż 3 dni po dacie dostawy.

7.2. Wykonawca zobowiązuje się dostarczać Zamawiającemu artykuły spożywcze dobrej jakości tzn.: świeże lub w okresie przydatności do spożycia oraz niezanieczyszczone (zarówno przez czynniki obce jak i w inny sposób, czy też z powodu gnicia, psucia się lub rozkładu) i nadające się do spożycia zgodnie z ich przeznaczeniem.

7.3. Wykonawca zobowiązuje się do transportowania towarów w odpowiednich warunkach spełniających wymogi sanitarne, zgodnie z zasadami dobrej praktyki higienicznej GHP odpowiednimi dla danego rodzaju towarów.

7.4. Wykonawca zobowiązuje się dostarczać przedmiot umowy środkami transportu przystosowanymi do transportu żywności.

7.5. Żywność winna być dostarczana w oryginalnych opakowaniach, musi mieć na opakowaniu oznaczenia fabryczne tzn. rodzaj, nazwę wyrobu, ilość, datę produkcji, termin przydatności do spożycia lub termin minimalnej trwałości, numer serii, nazwę i adres producenta oraz inne oznakowania zgodne z obowiązującymi w tym zakresie przepisami prawa żywnościowego.

7.6. Wykonawca zobowiązany jest zaoferować artykuły żywnościowe, zgodnie z Załącznikiem nr 6 do SWZ – Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia.

4.2.6.) Główny kod CPV: 15200000-0 - Ryby przetworzone i konserwowane

4.2.7.) Dodatkowy kod CPV:

15220000-6 - Ryby mrożone, filety rybne i pozostałe mięso ryb

4.2.8.) Zamówienie obejmuje opcje: Nie

4.2.10.) Okres realizacji zamówienia albo umowy ramowej: do 2025-12-31

4.2.11.) Zamawiający przewiduje wznowienia: Nie

4.2.13.) Zamawiający przewiduje udzielenie dotychczasowemu wykonawcy zamówień na podobne usługi lub roboty budowlane: Nie

4.3.) Kryteria oceny ofert:

4.3.1.) Sposób oceny ofert: 1. Oferty będą oceniane na podstawie następujących kryteriów:

1) cena (C): znaczenie - 60%;

2) Termin płatności faktury (T): znaczenie - 40%.

2. Ocena ofert będzie dokonywana według następujących zasad:

1) Kryterium cena (waga 60%) – według poniższego wzoru:

najniższa cena spośród złożonych ofert

$C = \frac{\text{cena badanej oferty}}{\text{najniższa cena spośród złożonych ofert}} \times 60$

cena badanej oferty

C = liczba punktów oferty ocenianej w ramach kryterium „cena”.

Największą liczbę punktów (60,00 pkt) otrzyma oferta z najniższą ceną.

2) Termin płatności faktury (waga 40%)

Punktacja będzie przyznawana na podstawie obliczeń dokonanych wg liczby przyznanych punktów:

Zamawiający określa, że oferowany termin płatności faktury:

- nie może być krótszy niż 7 dni od dnia otrzymania faktury przez Zamawiającego - 0,00 pkt,

- nie może być krótszy niż 14 dni od dnia otrzymania faktury przez Zamawiającego - 20,00 pkt,

- nie może być dłuższy niż 30 dni od dnia otrzymania faktury przez Zamawiającego - 40,00 pkt.

Jeżeli Wykonawca w formularzu ofertowym nie wskaże terminu płatności faktury Zamawiający przyzna w tym kryterium 0 pkt.

3. Końcowa ilość punktów zostanie określona jako suma iloczynów punktów uzyskanych w poszczególnych kryteriach i wagi za dane kryteria. Za ofertę najkorzystniejszą będzie uznana oferta, która uzyska największą ilość punktów.

Każda oferta nieodrzucona zostanie oceniona wg kryteriów opisanych w pkt 1 i otrzyma liczbę punktów (LP) obliczoną wg wzoru:

$LP = C + T$

gdzie:

LP – całkowita liczba punktów przyznanych ofercie,

C – liczba punktów przyznanych za kryterium (1) – cena,

T – liczba punktów przyznanych za kryterium (2) – termin płatności faktury.

4. Punktacja przyznawana ofertom w poszczególnych kryteriach oceny ofert będzie liczona z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku, zaokrąglenia dokonywane będą zgodnie z regułą matematyczną (zasada zaokrąglenia – poniżej 5 należy końcówkę pominać, powyżej i równe 5 należy zaokrąglić w górę).

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 płatności faktury

4.3.6.) Waga: 40

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

Część 8

4.2.2.) Krótki opis przedmiotu zamówienia

Część 8. Artykuły spożywcze

2. Przedmiotem zamówienia jest sukcesywna dostawa artykułów żywnościowych w roku 2025 do żłobka w Centrum Małego Dziecka i Rodziny w Sępólnie Krajeńskim, pod adresem: ul. Młyńska 33, 89-400 Sępólno Krajeńskie.

3. Załącznik nr 6 do SWZ – Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia, zawiera wymagany przez Zamawiającego asortyment wraz z ilościami.

4. Strony ustalają, iż ilości wg załącznika cenowego są ilościami szacunkowymi i mogą ulec zmianie (w tym ograniczeniu w

granicach opisanych w § 3 ust. 5 projekt umowy) spowodowanej w szczególności zmienną ilością dzieci stołujących się, absencją chorobową, zmianą ustaw o żywności i żywieniu, sytuacją społeczno-gospodarczą w kraju żywienia, a także w przypadku wystąpienia istotnych zmian okoliczności związanych z zapobieganiem, przeciwdziałaniem i zwalczaniem innych chorób zakaźnych oraz wywołanych nimi sytuacji kryzysowych, które spowodują ograniczenie lub zawieszenie działalności placówki. Z tego tytułu Wykonawcy nie będą przysługiwały żadne roszczenia wobec Zamawiającego.

5. Wykonawca zobowiązuje się dostarczyć przedmiot zamówienia (zwany dalej również towarem), na podstawie zamówień określających asortyment i ilość według harmonogramu dostaw.

6. Harmonogram dostaw

6.1. Dostawy:

- a) Mięso wieprzowe, wędliny - codziennie od poniedziałku do piątku od 6:00-8:00
- b) Drób i wędliny drobiowe - codziennie od poniedziałku do piątku od 6:00-8:00
- c) Nabiał i tłuszcze - 2 razy w tygodniu od 6:00-12:00
- d) Warzywa, owoce, jaja - codziennie od poniedziałku do piątku od 6:00-10:00
- e) Produkty głęboko mrożone - 2 razy w tygodniu od 6:00-12:00
- f) Pieczywo - codziennie od poniedziałku do piątku od 6:00- 8:00
- g) Ryby - 2 razy w tygodniu od 6:00-12:00
- h) Artykuły spożywcze - codziennie od poniedziałku do piątku od 6:00-10:00
- i) Produkty dla niemowląt – 1 raz w tygodniu od 6:00-10:00
- j) Wody mineralne – 1 raz w tygodniu od 6:00-10:00
- k) Inne artykuły spożywcze – codziennie od 6:00-10:00
- l) Artykuły ogólnospożywcze – codziennie od 6:00-10:00
- m) Przyprawy – 1 raz w tygodniu od 6:00-10:00

6.2. Towary będą zamawiane osobiście, telefonicznie lub mailowo najpóźniej 1 dzień przed planowaną dostawą.

6.3. Ilekcio w Umowie jest mowa o „dniach roboczych”, należy przez to rozumieć dni od poniedziałku do piątku, z wyłączeniem dni przypadających w dni wolne od pracy w rozumieniu ustawy z dnia 18 stycznia 1951 r. o dniach wolnych od pracy (tekst jednolity Dz. U. z 2020 r. poz. 1920, ze zm.).

6.4. W przypadku niedostarczenia lub dostarczenia towaru niezgodnie z zamówieniem co do ilości lub rodzaju artykułów lub w przypadku nieprawidłowej jakości towaru (towar wadliwy), Wykonawca zobowiązuje się do uzupełnienia ilości towaru lub do wymiany towaru na właściwy lub na towar dobrej jakości - w terminie wyznaczonym przez Zamawiającego, tj, w terminie nie dłuższym niż 24 godziny licząc od momentu kiedy towar winien być dostarczony do Zamawiającego, zgodnie z zamówieniem, tak aby możliwe było jego użycie zgodnie z zapotrzebowaniem Zamawiającego.

6.5. Wykonawca będzie dostarczał artykuły spożywcze, ryby, produkty mrożone, mięso, warzywa i owoce, produkty mleczarskie, różne produkty spożywcze, pierwszej klasy jakości, świeże, odpowiadające normom jakościowym właściwym dla danego rodzaju produktów, które obowiązują na terenie Polski, o aktualnych terminach przydatności do spożycia. Opakowania dostarczanych przez Wykonawcę artykułów spożywczych muszą być oznakowane widoczną datą terminu przydatności do spożycia, których termin ważności upływa nie wcześniej niż 3 dni po dacie dostawy.

6.6. Wszystkie artykuły suche (makarony, kasze, owoce suszone, ciastka) powinny być pakowane w czyste opakowania jednostkowe przeznaczone do kontaktu z żywnością chroniące zawartość przed uszkodzeniem. Kasze powinny być suche, bez obecności szkodników oraz uszkodzeń przez nich wyrządzonych, bez śladów pleśni czy wilgoci. Nie dopuszczalne są produkty uszkodzone, połamane, a także zniszczone lub otwarte opakowania albo hermetycznie nieszczelne.

6.7. Warzywa i owoce powinny być:

- a) wygląd: zdrowe (bez śladów gnicia i pleśni), wolne od szkodników i uszkodzeń przez nich wyrządzonych, nie zwiędnięte, czyste, nie uszkodzone;
 - b) barwa: typowa dla odmiany;
 - c) smak i zapach: niedopuszczalny obcy smak, posmak czy zapach;
 - d) jednolitość: jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, jakości, wielkości i możliwie w tym samym stopniu dojrzałości i rozwoju;
 - e) opakowanie: towar winien być przewożony w opakowaniach do tego przeznaczonych wykonane z materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością, nie uszkodzone, nie zamoczone i czyste, bez śladów pleśni i obcych zapachów.
- 6.8. Mrożonki powinny być pakowane w czyste opakowania jednostkowe przeznaczone do kontaktu z żywnością chroniące zawartość przed uszkodzeniem. Mrożonki powinny być suche, bez obecności szkodników oraz uszkodzeń przez nich wyrządzonych, bez śladów pleśni. Nie dopuszczalne są produkty uszkodzone, połamane, a także zniszczone lub otwarte opakowania albo hermetycznie nieszczelne.

6.9. Mięso, wędliny, drób powinny być przewożone w opakowaniach do tego przeznaczonych wykonane z materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością, nie uszkodzone, nie zamoczone i czyste, bez śladów pleśni i obcych zapachów.

6.10. Wykonawca zobowiązuje się do dostarczania artykułów spożywczych własnym transportem na własny koszt i ryzyko, przy zachowaniu odpowiednich reżimów sanitarnych wymaganych dla przewozu żywności zgodnie z ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (tekst jednolity Dz. U. 2020 r. poz. 2021) oraz innymi aktualnie obowiązującymi przepisami prawa w zakresie przedmiotu zamówienia. Koszt dostarczenia musi być wliczony w oferowane ceny jednostkowe artykułów spożywczych, Wykonawcy nie przysługuje odrębne wynagrodzenie z tytułu dostarczenia produktów.

6.11. Zamawiający wymaga, aby Wykonawca dostarczający zamówiony towar do placówki, pomagał (rozładował towar) przy jego rozładunku w miejscu wskazanym przez Zamawiającego oraz był obecny podczas sprawdzenia zgodności towaru z zamówieniem.

7. Obowiązki Wykonawcy:

7.1. Wykonawca zobowiązuje się do zaopatrywania Zamawiającego w artykuły żywnościowe w I gatunku, których termin

ważności upływa nie wcześniej niż 3 dni po dacie dostawy.

7.2. Wykonawca zobowiązuje się dostarczać Zamawiającemu artykuły spożywcze dobrej jakości tzn.: świeże lub w okresie przydatności do spożycia oraz niezanieczyszczone (zarówno przez czynniki obce jak i w inny sposób, czy też z powodu gnicia, psucia się lub rozkładu) i nadające się do spożycia zgodnie z ich przeznaczeniem.

7.3. Wykonawca zobowiązuje się do transportowania towarów w odpowiednich warunkach spełniających wymogi sanitarne, zgodnie z zasadami dobrej praktyki higienicznej GHP odpowiednimi dla danego rodzaju towarów.

7.4. Wykonawca zobowiązuje się dostarczać przedmiot umowy środkami transportu przystosowanymi do transportu żywności.

7.5. Żywność winna być dostarczana w oryginalnych opakowaniach, musi mieć na opakowaniu oznaczenia fabryczne tzn. rodzaj, nazwę wyrobu, ilość, datę produkcji, termin przydatności do spożycia lub termin minimalnej trwałości, numer serii, nazwę i adres producenta oraz inne oznakowania zgodne z obowiązującymi w tym zakresie przepisami prawa żywnościowego.

7.6. Wykonawca zobowiązany jest zaoferować artykuły żywnościowe, zgodnie z Załącznikiem nr 6 do SWZ – Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia.

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

4.2.7.) Dodatkowy kod CPV:

15331400-1 - Warzywa konserwowane i/lub puszkowane

15600000-4 - Produkty przemiału ziarna, skrobi i produktów skrobiowych

15331500-2 - Warzywa konserwowane w occie

15850000-1 - Produkty z ciasta makaronowego

4.2.8.) Zamówienie obejmuje opcje: Nie

4.2.10.) Okres realizacji zamówienia albo umowy ramowej: do 2025-12-31

4.2.11.) Zamawiający przewiduje wznowienia: Nie

4.2.13.) Zamawiający przewiduje udzielenie dotychczasowemu wykonawcy zamówień na podobne usługi lub roboty budowlane: Nie

4.3.) Kryteria oceny ofert:

4.3.1.) Sposób oceny ofert: 1. Oferty będą oceniane na podstawie następujących kryteriów:

1) cena (C): znaczenie - 60%;

2) Termin płatności faktury (T): znaczenie - 40%.

2. Ocena ofert będzie dokonywana według następujących zasad:

1) Kryterium cena (waga 60%) – według poniższego wzoru:

najniższa cena spośród złożonych ofert

$C = \frac{\text{cena badanej oferty}}{\text{najniższa cena spośród złożonych ofert}} \times 60$

cena badanej oferty

C = liczba punktów oferty ocenianej w ramach kryterium „cena”.

Największą liczbę punktów (60,00 pkt) otrzyma oferta z najniższą ceną.

2) Termin płatności faktury (waga 40%)

Punktacją będzie przyznawana na podstawie obliczeń dokonanych wg liczby przyznanych punktów:

Zamawiający określa, że oferowany termin płatności faktury:

- nie może być krótszy niż 7 dni od dnia otrzymania faktury przez Zamawiającego - 0,00 pkt,

- nie może być krótszy niż 14 dni od dnia otrzymania faktury przez Zamawiającego - 20,00 pkt,

- nie może być dłuższy niż 30 dni od dnia otrzymania faktury przez Zamawiającego - 40,00 pkt.

Jeżeli Wykonawca w formularzu ofertowym nie wskaże terminu płatności faktury Zamawiający przyzna w tym kryterium 0 pkt.

3. Końcowa ilość punktów zostanie określona jako suma iloczynów punktów uzyskanych

w poszczególnych kryteriach i wagi za dane kryteria. Za ofertę najkorzystniejszą będzie

uznana oferta, która uzyska największą ilość punktów.

Każda oferta nieodrzucona zostanie oceniona wg kryteriów opisanych w pkt 1 i otrzyma

liczbę punktów (LP) obliczoną wg wzoru:

$LP = C + T$

gdzie:

LP – całkowita liczba punktów przyznanych ofercie,

C – liczba punktów przyznanych za kryterium (1) – cena,

T – liczba punktów przyznanych za kryterium (2) – termin płatności faktury.

4. Punktacją przyznawana ofertom w poszczególnych kryteriach oceny ofert będzie liczona z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku, zaokrąglenia dokonywane będą zgodnie z regułą matematyczną (zasada zaokrąglenia – poniżej 5 należy końcówkę pominać, powyżej i równe 5 należy zaokrąglić w górę).

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 płatności faktury**4.3.6.) Waga:** 40**4.3.10.) Zamawiający określa aspekty społeczne, środowiskowe lub innowacyjne, żąda etykiet lub stosuje rachunek kosztów cyklu życia w odniesieniu do kryterium oceny ofert:** Nie**Część 9****4.2.2.) Krótki opis przedmiotu zamówienia**

Część 9. Produkty dla niemowląt

2. Przedmiotem zamówienia jest sukcesywna dostawa artykułów żywnościowych w roku 2025 do żłobka w Centrum Małego Dziecka i Rodziny w Sępólnie Krajeńskim, pod adresem: ul. Młyńska 33, 89-400 Sępólno Krajeńskie.

3. Załącznik nr 6 do SWZ – Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia, zawiera wymagany przez Zamawiającego asortyment wraz z ilościami.

4. Strony ustalają, iż ilości wg załącznika cenowego są ilościami szacunkowymi i mogą ulec zmianie (w tym ograniczeniu w granicach opisanych w § 3 ust. 5 projekt umowy) spowodowanej w szczególności zmienną ilością dzieci stołujących się, absencją chorobową, zmianą ustaw o żywności i żywieniu, sytuacją społeczno-gospodarczą w kraju żywienia, a także w przypadku wystąpienia istotnych zmian okoliczności związanych z zapobieganiem, przeciwdziałaniem i zwalczaniem innych chorób zakaźnych oraz wywołanych nimi sytuacji kryzysowych, które spowodują ograniczenie lub zawieszenie działalności placówki. Z tego tytułu Wykonawcy nie będą przysługiwały żadne roszczenia wobec Zamawiającego.

5. Wykonawca zobowiązuje się dostarczyć przedmiot zamówienia (zwany dalej również towarem), na podstawie zamówień określających asortyment i ilość według harmonogramu dostaw.

6. Harmonogram dostaw

6.1. Dostawy:

- a) Mięso wieprzowe, wędliny - codziennie od poniedziałku do piątku od 6:00-8:00
- b) Drób i wędliny drobiowe - codziennie od poniedziałku do piątku od 6:00-8:00
- c) Nabiał i tłuszcze - 2 razy w tygodniu od 6:00-12:00
- d) Warzywa, owoce, jaja - codziennie od poniedziałku do piątku od 6:00-10:00
- e) Produkty głęboko mrożone - 2 razy w tygodniu od 6:00-12:00
- f) Pieczywo - codziennie od poniedziałku do piątku od 6:00- 8:00
- g) Ryby - 2 razy w tygodniu od 6:00-12:00
- h) Artykuły spożywcze - codziennie od poniedziałku do piątku od 6:00-10:00
- i) Produkty dla niemowląt – 1 raz w tygodniu od 6:00-10:00
- j) Wody mineralne – 1 raz w tygodniu od 6:00-10:00
- k) Inne artykuły spożywcze – codziennie od 6:00-10:00
- l) Artykuły ogólnospożywcze – codziennie od 6:00-10:00
- m) Przyprawy – 1 raz w tygodniu od 6:00-10:00

6.2. Towary będą zamawiane osobiście, telefonicznie lub mailowo najpóźniej 1 dzień przed planowaną dostawą.

6.3. Ilekroć w Umowie jest mowa o „dniach roboczych”, należy przez to rozumieć dni od poniedziałku do piątku, z wyłączeniem dni przypadających w dni wolne od pracy w rozumieniu ustawy z dnia 18 stycznia 1951 r. o dniach wolnych od pracy (tekst jednolity Dz. U. z 2020 r. poz. 1920, ze zm.).

6.4. W przypadku niedostarczenia lub dostarczenia towaru niezgodnie z zamówieniem co do ilości lub rodzaju artykułów lub w przypadku nieprawidłowej jakości towaru (towar wadliwy), Wykonawca zobowiązuje się do uzupełnienia ilości towaru lub do wymiany towaru na właściwy lub na towar dobrej jakości - w terminie wyznaczonym przez Zamawiającego, tj. w terminie nie dłuższym niż 24 godziny licząc od momentu kiedy towar winien być dostarczony do Zamawiającego, zgodnie z zamówieniem, tak aby możliwe było jego użycie zgodnie z zapotrzebowaniem Zamawiającego.

6.5. Wykonawca będzie dostarczał artykuły spożywcze, ryby, produkty mrożone, mięso, warzywa i owoce, produkty mleczarskie, różne produkty spożywcze, pierwszej klasy jakości, świeże, odpowiadające normom jakościowym właściwym dla danego rodzaju produktów, które obowiązują na terenie Polski, o aktualnych terminach przydatności do spożycia. Opakowania dostarczanych przez Wykonawcę artykułów spożywczych muszą być oznakowane widoczną datą terminu przydatności do spożycia, których termin ważności upływa nie wcześniej niż 3 dni po dacie dostawy.

6.6. Wszystkie artykuły suche (makarony, kasze, owoce suszone, ciastka) powinny być pakowane w czyste opakowania jednostkowe przeznaczone do kontaktu z żywnością chroniące zawartość przed uszkodzeniem. Kasze powinny być suche, bez obecności szkodników oraz uszkodzeń przez nich wyrządzonych, bez śladów pleśni czy wilgoci. Nie dopuszczalne są

produkty uszkodzone, połamane, a także zniszczone lub otwarte opakowania albo hermetycznie nieszczelne.

6.7. Warzywa i owoce powinny być:

- a) wygląd: zdrowe (bez śladów gnicia i pleśni), wolne od szkodników i uszkodzeń przez nich wyrządzonych, nie zwiędnięte, czyste, nie uszkodzone;
- b) barwa: typowa dla odmiany;
- c) smak i zapach: niedopuszczalny obcy smak, posmak czy zapach;
- d) jednolitość: jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, jakości, wielkości i możliwie w tym samym stopniu dojrzałości i rozwoju;
- e) opakowanie: towar winien być przewożony w opakowaniach do tego przeznaczonych wykonane z materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością, nie uszkodzone, nie zamoczone i czyste, bez śladów pleśni i obcych zapachów.

6.8. Mrożonki powinny być pakowane w czyste opakowania jednostkowe przeznaczone do kontaktu z żywnością chroniące zawartość przed uszkodzeniem. Mrożonki powinny być suche, bez obecności szkodników oraz uszkodzeń przez nich wyrządzonych, bez śladów pleśni. Nie dopuszczalne są produkty uszkodzone, połamane, a także zniszczone lub otwarte opakowania albo hermetycznie nieszczelne.

6.9. Mięso, wędliny, drób powinny być przewożone w opakowaniach do tego przeznaczonych wykonane z materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością, nie uszkodzone, nie zamoczone i czyste, bez śladów pleśni i obcych zapachów.

6.10. Wykonawca zobowiązuje się do dostarczania artykułów spożywczych własnym transportem na własny koszt i ryzyko, przy zachowaniu odpowiednich reżimów sanitarnych wymaganych dla przewozu żywności zgodnie z ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (tekst jednolity Dz. U. 2020 r. poz. 2021) oraz innymi aktualnie obowiązującymi przepisami prawa w zakresie przedmiotu zamówienia. Koszt dostarczenia musi być wliczony w oferowane ceny jednostkowe artykułów spożywczych, Wykonawcy nie przysługuje odrębne wynagrodzenie z tytułu dostarczenia produktów.

6.11. Zamawiający wymaga, aby Wykonawca dostarczający zamówiony towar do placówki, pomagał (rozładował towar) przy jego rozładunku w miejscu wskazanym przez Zamawiającego oraz był obecny podczas sprawdzenia zgodności towaru z zamówieniem.

7. Obowiązki Wykonawcy:

7.1. Wykonawca zobowiązuje się do zaopatrywania Zamawiającego w artykuły żywnościowe w I gatunku, których termin ważności upływa nie wcześniej niż 3 dni po dacie dostawy.

7.2. Wykonawca zobowiązuje się dostarczać Zamawiającemu artykuły spożywcze dobrej jakości tzn.: świeże lub w okresie przydatności do spożycia oraz niezanieczyszczone (zarówno przez czynniki obce jak i w inny sposób, czy też z powodu gnicia, psucia się lub rozkładu) i nadające się do spożycia zgodnie z ich przeznaczeniem.

7.3. Wykonawca zobowiązuje się do transportowania towarów w odpowiednich warunkach spełniających wymogi sanitarne, zgodnie z zasadami dobrej praktyki higienicznej GHP odpowiednimi dla danego rodzaju towarów.

7.4. Wykonawca zobowiązuje się dostarczać przedmiot umowy środkami transportu przystosowanymi do transportu żywności.

7.5. Żywność winna być dostarczana w oryginalnych opakowaniach, musi mieć na opakowaniu oznaczenia fabryczne tzn. rodzaj, nazwę wyrobu, ilość, datę produkcji, termin przydatności do spożycia lub termin minimalnej trwałości, numer serii, nazwę i adres producenta oraz inne oznakowania zgodne z obowiązującymi w tym zakresie przepisami prawa żywnościowego.

7.6. Wykonawca zobowiązany jest zaferować artykuły żywnościowe, zgodnie z Załącznikiem nr 6 do SWZ – Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia.

4.2.6.) Główny kod CPV: 15880000-0 - Specjalne produkty odżywcze

4.2.7.) Dodatkowy kod CPV:

15884000-8 - Produkty dla niemowląt

4.2.8.) Zamówienie obejmuje opcje: Nie

4.2.10.) Okres realizacji zamówienia albo umowy ramowej: do 2025-12-31

4.2.11.) Zamawiający przewiduje wznowienia: Nie

4.2.13.) Zamawiający przewiduje udzielenie dotychczasowemu wykonawcy zamówień na podobne usługi lub roboty budowlane: Nie

4.3.) Kryteria oceny ofert:

4.3.1.) Sposób oceny ofert: 1. Oferty będą oceniane na podstawie następujących kryteriów:

- 1) cena (C): znaczenie - 60%;
 - 2) Termin płatności faktury (T): znaczenie - 40%.
2. Ocena ofert będzie dokonywana według następujących zasad:

1) Kryterium cena (waga 60%) – według poniższego wzoru:

najniższa cena spośród złożonych ofert

$C = \frac{\text{cena badanej oferty}}{\text{najniższa cena spośród złożonych ofert}} \times 60$

cena badanej oferty

C = liczba punktów oferty ocenianej w ramach kryterium „cena”.

Największą liczbę punktów (60,00 pkt) otrzyma oferta z najniższą ceną.

2) Termin płatności faktury (waga 40%)

Punktacja będzie przyznawana na podstawie obliczeń dokonanych wg liczby przyznanych punktów:

Zamawiający określa, że oferowany termin płatności faktury:

- nie może być krótszy niż 7 dni od dnia otrzymania faktury przez Zamawiającego - 0,00 pkt,
- nie może być krótszy niż 14 dni od dnia otrzymania faktury przez Zamawiającego - 20,00 pkt,
- nie może być dłuższy niż 30 dni od dnia otrzymania faktury przez Zamawiającego - 40,00 pkt.

Jeżeli Wykonawca w formularzu ofertowym nie wskaże terminu płatności faktury Zamawiający przyzna w tym kryterium 0 pkt.

3. Końcowa ilość punktów zostanie określona jako suma iloczynów punktów uzyskanych w poszczególnych kryteriach i wagi za dane kryteria. Za ofertę najkorzystniejszą będzie uznana oferta, która uzyska największą ilość punktów.

Każda oferta nieodrzucona zostanie oceniona wg kryteriów opisanych w pkt 1 i otrzyma liczbę punktów (LP) obliczoną wg wzoru:

$$LP = C + T$$

gdzie:

LP – całkowita liczba punktów przyznanych ofercie,

C – liczba punktów przyznanych za kryterium (1) – cena,

T – liczba punktów przyznanych za kryterium (2) – termin płatności faktury.

4. Punktacja przyznawana ofertom w poszczególnych kryteriach oceny ofert będzie liczona z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku, zaokrąglenia dokonywane będą zgodnie z regułą matematyczną (zasada zaokrąglenia – poniżej 5 należy końcówkę pominać, powyżej i równe 5 należy zaokrąglić w górę).

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 płatności faktury

4.3.6.) Waga: 40

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

Część 10

4.2.2.) Krótki opis przedmiotu zamówienia

Część 10. Wody mineralne

2. Przedmiotem zamówienia jest sukcesywna dostawa artykułów żywnościowych w roku 2025 do żłobka w Centrum Małego Dziecka i Rodziny w Sępólnie Krajeńskim, pod adresem: ul. Młyńska 33, 89-400 Sępólno Krajeńskie.

3. Załącznik nr 6 do SWZ – Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia, zawiera wymagany przez Zamawiającego asortyment wraz z ilościami.

4. Strony ustalają, iż ilości wg załącznika cenowego są ilościami szacunkowymi i mogą ulec zmianie (w tym ograniczeniu w granicach opisanych w § 3 ust. 5 projekt umowy) spowodowanej w szczególności zmienną ilością dzieci stołujących się, absencją chorobową, zmianą ustaw o żywności i żywieniu, sytuacją społeczno-gospodarczą w kraju żywienia, a także w przypadku wystąpienia istotnych zmian okoliczności związanych z zapobieganiem, przeciwdziałaniem i zwalczaniem innych chorób zakaźnych oraz wywołanych nimi sytuacji kryzysowych, które spowodują ograniczenie lub zawieszenie działalności placówki. Z tego tytułu Wykonawcy nie będą przysługiwały żadne roszczenia wobec Zamawiającego.

5. Wykonawca zobowiązuje się dostarczyć przedmiot zamówienia (zwany dalej również towarem), na podstawie zamówień określających asortyment i ilość według harmonogramu dostaw.

6. Harmonogram dostaw

6.1. Dostawy:

- a) Mięso wieprzowe, wędliny - codziennie od poniedziałku do piątku od 6:00-8:00
- b) Drób i wędliny drobiowe - codziennie od poniedziałku do piątku od 6:00-8:00
- c) Nabiał i tłuszcze - 2 razy w tygodniu od 6:00-12:00
- d) Warzywa, owoce, jaja - codziennie od poniedziałku do piątku od 6:00-10:00
- e) Produkty głęboko mrożone - 2 razy w tygodniu od 6:00-12:00
- f) Pieczywo - codziennie od poniedziałku do piątku od 6:00- 8:00
- g) Ryby - 2 razy w tygodniu od 6:00-12:00
- h) Artykuły spożywcze - codziennie od poniedziałku do piątku od 6:00-10:00
- i) Produkty dla niemowląt – 1 raz w tygodniu od 6:00-10:00

- j) Wody mineralne – 1 raz w tygodniu od 6:00-10:00
- k) Inne artykuły spożywcze – codziennie od 6:00-10:00
- l) Artykuły ogólnospożywcze – codziennie od 6:00-10:00
- m) Przyprawy – 1 raz w tygodniu od 6:00-10:00

6.2. Towary będą zamawiane osobiście, telefonicznie lub mailowo najpóźniej 1 dzień przed planowaną dostawą.

6.3. Ilekroć w Umowie jest mowa o „dniach roboczych”, należy przez to rozumieć dni od poniedziałku do piątku, z wyłączeniem dni przypadających w dni wolne od pracy w rozumieniu ustawy z dnia 18 stycznia 1951 r. o dniach wolnych od pracy (tekst jednolity Dz. U. z 2020 r. poz. 1920, ze zm.).

6.4. W przypadku niedostarczenia lub dostarczenia towaru niezgodnie z zamówieniem co do ilości lub rodzaju artykułów lub w przypadku nieprawidłowej jakości towaru (towa wadliwy), Wykonawca zobowiązuje się do uzupełnienia ilości towaru lub do wymiany towaru na właściwy lub na towar dobrej jakości - w terminie wyznaczonym przez Zamawiającego, tj, w terminie nie dłuższym niż 24 godziny licząc od momentu kiedy towar winien być dostarczony do Zamawiającego, zgodnie z zamówieniem, tak aby możliwe było jego użycie zgodnie z zapotrzebowaniem Zamawiającego.

6.5. Wykonawca będzie dostarczał artykuły spożywcze, ryby, produkty mrożone, mięso, warzywa i owoce, produkty mleczarskie, różne produkty spożywcze, pierwszej klasy jakości, świeże, odpowiadające normom jakościowym właściwym dla danego rodzaju produktów, które obowiązują na terenie Polski, o aktualnych terminach przydatności do spożycia. Opakowania dostarczanych przez Wykonawcę artykułów spożywczych muszą być oznakowane widoczną datą terminu przydatności do spożycia, których termin ważności upływa nie wcześniej niż 3 dni po dacie dostawy.

6.6. Wszystkie artykuły suche (makarony, kasze, owoce suszone, ciastka) powinny być pakowane w czyste opakowania jednostkowe przeznaczane do kontaktu z żywnością chroniące zawartość przed uszkodzeniem. Kasze powinny być suche, bez obecności szkodników oraz uszkodzeń przez nich wyrządzonych, bez śladów pleśni czy wilgoci. Nie dopuszczalne są produkty uszkodzone, połamane, a także zniszczone lub otwarte opakowania albo hermetycznie nieszczelne.

6.7. Warzywa i owoce powinny być:

- a) wygląd: zdrowe (bez śladów gnicia i pleśni), wolne od szkodników i uszkodzeń przez nich wyrządzonych, nie zwiędnięte, czyste, nie uszkodzone;
- b) barwa: typowa dla odmiany;
- c) smak i zapach: niedopuszczalny obcy smak, posmak czy zapach;
- d) jednolitość: jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, jakości, wielkości i możliwie w tym samym stopniu dojrzałości i rozwoju;
- e) opakowanie: towar winien być przewożony w opakowaniach do tego przeznaczonych wykonane z materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością, nie uszkodzone, nie zamoczone i czyste, bez śladów pleśni i obcych zapachów.

6.8. Mrożonki powinny być pakowane w czyste opakowania jednostkowe przeznaczone do kontaktu z żywnością chroniące zawartość przed uszkodzeniem. Mrożonki powinny być suche, bez obecności szkodników oraz uszkodzeń przez nich wyrządzonych, bez śladów pleśni. Nie dopuszczalne są produkty uszkodzone, połamane, a także zniszczone lub otwarte opakowania albo hermetycznie nieszczelne.

6.9. Mięso, wędliny, drób powinny być przewożone w opakowaniach do tego przeznaczonych wykonane z materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością, nie uszkodzone, nie zamoczone i czyste, bez śladów pleśni i obcych zapachów.

6.10. Wykonawca zobowiązuje się do dostarczania artykułów spożywczych własnym transportem na własny koszt i ryzyko, przy zachowaniu odpowiednich reżimów sanitarnych wymaganych dla przewozu żywności zgodnie z ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (tekst jednolity Dz. U. 2020 r. poz. 2021) oraz innymi aktualnie obowiązującymi przepisami prawa w zakresie przedmiotu zamówienia. Koszt dostarczenia musi być wliczony w oferowane ceny jednostkowe artykułów spożywczych, Wykonawcy nie przysługuje odrębne wynagrodzenie z tytułu dostarczenia produktów.

6.11. Zamawiający wymaga, aby Wykonawca dostarczający zamówiony towar do placówki, pomagał (rozładował towar) przy jego rozładunku w miejscu wskazanym przez Zamawiającego oraz był obecny podczas sprawdzenia zgodności towaru z zamówieniem.

7. Obowiązki Wykonawcy:

7.1. Wykonawca zobowiązuje się do zaopatrywania Zamawiającego w artykuły żywnościowe w I gatunku, których termin ważności upływa nie wcześniej niż 3 dni po dacie dostawy.

7.2. Wykonawca zobowiązuje się dostarczać Zamawiającemu artykuły spożywcze dobrej jakości tzn.: świeże lub w okresie przydatności do spożycia oraz niezanieczyszczone (zarówno przez czynniki obce jak i w inny sposób, czy też z powodu gnicia, psucia się lub rozkładu) i nadające się do spożycia zgodnie z ich przeznaczeniem.

7.3. Wykonawca zobowiązuje się do transportowania towarów w odpowiednich warunkach spełniających wymogi sanitarne, zgodnie z zasadami dobrej praktyki higienicznej GHP odpowiednimi dla danego rodzaju towarów.

7.4. Wykonawca zobowiązuje się dostarczać przedmiot umowy środkami transportu przystosowanymi do transportu żywności.

7.5. Żywność winna być dostarczana w oryginalnych opakowaniach, musi mieć na opakowaniu oznaczenia fabryczne tzn. rodzaj, nazwę wyrobu, ilość, datę produkcji, termin przydatności do spożycia lub termin minimalnej trwałości, numer serii, nazwę i adres producenta oraz inne oznakowania zgodne z obowiązującymi w tym zakresie przepisami prawa żywnościowego.

7.6. Wykonawca zobowiązany jest zaoferować artykuły żywnościowe, zgodnie z Załącznikiem nr 6 do SWZ – Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia.

4.2.6.) Główny kod CPV: 15980000-1 - Napoje bezalkoholowe

4.2.7.) Dodatkowy kod CPV:

15981000-8 - Wody mineralne

4.2.8.) Zamówienie obejmuje opcje: Nie

4.2.10.) Okres realizacji zamówienia albo umowy ramowej: do 2025-12-31

4.2.11.) Zamawiający przewiduje wznowienia: Nie

4.2.13.) Zamawiający przewiduje udzielenie dotychczasowemu wykonawcy zamówień na podobne usługi lub roboty budowlane: Nie

4.3.) Kryteria oceny ofert:

4.3.1.) Sposób oceny ofert: 1. Oferty będą oceniane na podstawie następujących kryteriów:

1) cena (C): znaczenie - 60%;

2) Termin płatności faktury (T): znaczenie - 40%.

2. Ocena ofert będzie dokonywana według następujących zasad:

1) Kryterium cena (waga 60%) – według poniższego wzoru:

najniższa cena spośród złożonych ofert

$C = \frac{\text{cena badanej oferty}}{\text{najniższa cena spośród złożonych ofert}} \times 60$

cena badanej oferty

C = liczba punktów oferty ocenianej w ramach kryterium „cena”.

Największą liczbę punktów (60,00 pkt) otrzyma oferta z najniższą ceną.

2) Termin płatności faktury (waga 40%)

Punktacją będzie przyznawana na podstawie obliczeń dokonanych wg liczby

przyznanych punktów:

Zamawiający określa, że oferowany termin płatności faktury:

- nie może być krótszy niż 7 dni od dnia otrzymania faktury przez Zamawiającego - 0,00 pkt,

- nie może być krótszy niż 14 dni od dnia otrzymania faktury przez Zamawiającego - 20,00 pkt,

- nie może być dłuższy niż 30 dni od dnia otrzymania faktury przez Zamawiającego - 40,00 pkt.

Jeżeli Wykonawca w formularzu ofertowym nie wskaże terminu płatności faktury Zamawiający przyzna w tym kryterium 0 pkt.

3. Końcowa ilość punktów zostanie określona jako suma iloczynów punktów uzyskanych

w poszczególnych kryteriach i wagi za dane kryteria. Za ofertę najkorzystniejszą będzie

uznana oferta, która uzyska największą ilość punktów.

Każda oferta nieodrzucona zostanie oceniona wg kryteriów opisanych w pkt 1 i otrzyma

liczbę punktów (LP) obliczoną wg wzoru:

$LP = C + T$

gdzie:

LP – całkowita liczba punktów przyznanych ofercie,

C – liczba punktów przyznanych za kryterium (1) – cena,

T – liczba punktów przyznanych za kryterium (2) – termin płatności faktury.

4. Punktacją przyznawana ofertom w poszczególnych kryteriach oceny ofert będzie

liczona z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku, zaokrąglenia dokonywane będą

zgodnie z regułą matematyczną (zasada zaokrąglenia – poniżej 5 należy końcówkę

pomiąć, powyżej i równe 5 należy zaokrąglić w górę).

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 płatności faktury

4.3.6.) Waga: 40

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

Część 11

4.2.2.) Krótki opis przedmiotu zamówienia

Część 11. Inne artykuły spożywcze

4.2.6.) Główny kod CPV: 15850000-1 - Produkty z ciasta makaronowego

4.2.7.) Dodatkowy kod CPV:

15331400-1 - Warzywa konserwowane i/lub puszkowane

4.2.8.) Zamówienie obejmuje opcje: Nie**4.2.10.) Okres realizacji zamówienia albo umowy ramowej:** do 2025-12-31**4.2.11.) Zamawiający przewiduje wznowienia:** Nie**4.2.13.) Zamawiający przewiduje udzielenie dotychczasowemu wykonawcy zamówień na podobne usługi lub roboty budowlane:** Nie**4.3.) Kryteria oceny ofert:****4.3.1.) Sposób oceny ofert:** 1. Oferty będą oceniane na podstawie następujących kryteriów:

1) cena (C): znaczenie - 60%;

2) Termin płatności faktury (T): znaczenie - 40%.

2. Ocena ofert będzie dokonywana według następujących zasad:

1) Kryterium cena (waga 60%) – według poniższego wzoru:

najniższa cena spośród złożonych ofert

$$C = \frac{\text{cena badanej oferty}}{\text{najniższa cena spośród złożonych ofert}} \times 60$$

cena badanej oferty

C = liczba punktów oferty ocenianej w ramach kryterium „cena”.

Największą liczbę punktów (60,00 pkt) otrzyma oferta z najniższą ceną.

2) Termin płatności faktury (waga 40%)

Punktacja będzie przyznawana na podstawie obliczeń dokonanych wg liczby

przyznanych punktów:

Zamawiający określa, że oferowany termin płatności faktury:

- nie może być krótszy niż 7 dni od dnia otrzymania faktury przez Zamawiającego - 0,00 pkt,

- nie może być krótszy niż 14 dni od dnia otrzymania faktury przez Zamawiającego - 20,00 pkt,

- nie może być dłuższy niż 30 dni od dnia otrzymania faktury przez Zamawiającego - 40,00 pkt.

Jeżeli Wykonawca w formularzu ofertowym nie wskaże terminu płatności faktury Zamawiający przyzna w tym kryterium 0 pkt.

3. Końcowa ilość punktów zostanie określona jako suma iloczynów punktów uzyskanych

w poszczególnych kryteriach i wagi za dane kryteria. Za ofertę najkorzystniejszą będzie

uznana oferta, która uzyska największą ilość punktów.

Każda oferta nieodrzucona zostanie oceniona wg kryteriów opisanych w pkt 1 i otrzyma

liczbę punktów (LP) obliczoną wg wzoru:

$$LP = C + T$$

gdzie:

LP – całkowita liczba punktów przyznanych ofercie,

C – liczba punktów przyznanych za kryterium (1) – cena,

T – liczba punktów przyznanych za kryterium (2) – termin płatności faktury.

4. Punktacja przyznawana ofertom w poszczególnych kryteriach oceny ofert będzie

liczona z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku, zaokrąglenia dokonywane będą

zgodnie z regułą matematyczną (zasada zaokrąglenia – poniżej 5 należy końcówkę

pomiąć, powyżej i równe 5 należy zaokrąglić w górę).

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 płatności faktury**4.3.6.) Waga:** 40**4.3.10.) Zamawiający określa aspekty społeczne, środowiskowe lub innowacyjne, żąda etykiet lub stosuje rachunek kosztów cyklu życia w odniesieniu do kryterium oceny ofert:** Nie**Część 12****4.2.2.) Krótki opis przedmiotu zamówienia**

Część 12. Artykuły ogólnospożywcze

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

4.2.7.) Dodatkowy kod CPV:

15851000-8 - Produkty mączne

15860000-4 - Kawa, herbata i podobne produkty

15899000-6 - Proszek do pieczenia

4.2.8.) Zamówienie obejmuje opcje: Nie

4.2.10.) Okres realizacji zamówienia albo umowy ramowej: do 2025-12-31

4.2.11.) Zamawiający przewiduje wznowienia: Nie

4.2.13.) Zamawiający przewiduje udzielenie dotychczasowemu wykonawcy zamówień na podobne usługi lub roboty budowlane: Nie

4.3.) Kryteria oceny ofert:

4.3.1.) Sposób oceny ofert: 1. Oferty będą oceniane na podstawie następujących kryteriów:

1) cena (C): znaczenie - 60%;

2) Termin płatności faktury (T): znaczenie - 40%.

2. Ocena ofert będzie dokonywana według następujących zasad:

1) Kryterium cena (waga 60%) – według poniższego wzoru:

najniższa cena spośród złożonych ofert

$C = \frac{\text{cena badanej oferty}}{\text{najniższa cena spośród złożonych ofert}} \times 60$

cena badanej oferty

C = liczba punktów oferty ocenianej w ramach kryterium „cena”.

Największą liczbę punktów (60,00 pkt) otrzyma oferta z najniższą ceną.

2) Termin płatności faktury (waga 40%)

Punktacja będzie przyznawana na podstawie obliczeń dokonanych wg liczby przyznanych punktów:

Zamawiający określa, że oferowany termin płatności faktury:

- nie może być krótszy niż 7 dni od dnia otrzymania faktury przez Zamawiającego - 0,00 pkt,

- nie może być krótszy niż 14 dni od dnia otrzymania faktury przez Zamawiającego - 20,00 pkt,

- nie może być dłuższy niż 30 dni od dnia otrzymania faktury przez Zamawiającego - 40,00 pkt.

Jeżeli Wykonawca w formularzu ofertowym nie wskaże terminu płatności faktury Zamawiający przyzna w tym kryterium 0 pkt.

3. Końcowa ilość punktów zostanie określona jako suma iloczynów punktów uzyskanych w poszczególnych kryteriach i wagi za dane kryteria. Za ofertę najkorzystniejszą będzie uznana oferta, która uzyska największą ilość punktów.

Każda oferta nieodrzucona zostanie oceniona wg kryteriów opisanych w pkt 1 i otrzyma liczbę punktów (LP) obliczoną wg wzoru:

$LP = C + T$

gdzie:

LP – całkowita liczba punktów przyznanych ofercie,

C – liczba punktów przyznanych za kryterium (1) – cena,

T – liczba punktów przyznanych za kryterium (2) – termin płatności faktury.

4. Punktacja przyznawana ofertom w poszczególnych kryteriach oceny ofert będzie liczona z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku, zaokrąglenia dokonywane będą zgodnie z regułą matematyczną (zasada zaokrąglenia – poniżej 5 należy końcówkę pominać, powyżej i równe 5 należy zaokrąglić w górę).

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 płatności faktury

4.3.6.) Waga: 40

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

Część 13**4.2.2.) Krótki opis przedmiotu zamówienia****Część 13. Przyprawy**

2. Przedmiotem zamówienia jest sukcesywna dostawa artykułów żywnościowych w roku 2025 do żłobka w Centrum Małego Dziecka i Rodziny w Sępólnie Krajeńskim, pod adresem: ul. Młyńska 33, 89-400 Sępólno Krajeńskie.

3. Załącznik nr 6 do SWZ – Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia, zawiera wymagany przez Zamawiającego asortyment wraz z ilościami.

4. Strony ustalają, iż ilości wg załącznika cenowego są ilościami szacunkowymi i mogą ulec zmianie (w tym ograniczeniu w granicach opisanych w § 3 ust. 5 projekt umowy) spowodowanej w szczególności zmienną ilością dzieci stołujących się, absencją chorobową, zmianą ustaw o żywności i żywieniu, sytuacją społeczno-gospodarczą w kraju żywienia, a także w przypadku wystąpienia istotnych zmian okoliczności związanych z zapobieganiem, przeciwdziałaniem i zwalczaniem innych chorób zakaźnych oraz wywołanych nimi sytuacji kryzysowych, które spowodują ograniczenie lub zawieszenie działalności placówki. Z tego tytułu Wykonawcy nie będą przysługiwały żadne roszczenia wobec Zamawiającego.

5. Wykonawca zobowiązuje się dostarczyć przedmiot zamówienia (zwany dalej również towarem), na podstawie zamówień określających asortyment i ilość według harmonogramu dostaw.

6. Harmonogram dostaw

6.1. Dostawy:

- a) Mięso wieprzowe, wędliny - codziennie od poniedziałku do piątku od 6:00-8:00
- b) Drób i wędliny drobiowe - codziennie od poniedziałku do piątku od 6:00-8:00
- c) Nabiał i tłuszcze - 2 razy w tygodniu od 6:00-12:00
- d) Warzywa, owoce, jaja - codziennie od poniedziałku do piątku od 6:00-10:00
- e) Produkty głęboko mrożone - 2 razy w tygodniu od 6:00-12:00
- f) Pieczywo - codziennie od poniedziałku do piątku od 6:00- 8:00
- g) Ryby - 2 razy w tygodniu od 6:00-12:00
- h) Artykuły spożywcze - codziennie od poniedziałku do piątku od 6:00-10:00
- i) Produkty dla niemowląt – 1 raz w tygodniu od 6:00-10:00
- j) Wody mineralne – 1 raz w tygodniu od 6:00-10:00
- k) Inne artykuły spożywcze – codziennie od 6:00-10:00
- l) Artykuły ogólnospożywcze – codziennie od 6:00-10:00
- m) Przyprawy – 1 raz w tygodniu od 6:00-10:00

6.2. Towary będą zamawiane osobiście, telefonicznie lub mailowo najpóźniej 1 dzień przed planowaną dostawą.

6.3. Ilekroć w Umowie jest mowa o „dniach roboczych”, należy przez to rozumieć dni od poniedziałku do piątku, z wyłączeniem dni przypadających w dni wolne od pracy w rozumieniu ustawy z dnia 18 stycznia 1951 r. o dniach wolnych od pracy (tekst jednolity Dz. U. z 2020 r. poz. 1920, ze zm.).

6.4. W przypadku niedostarczenia lub dostarczenia towaru niezgodnie z zamówieniem co do ilości lub rodzaju artykułów lub w przypadku nieprawidłowej jakości towaru (towa wadliwy), Wykonawca zobowiązuje się do uzupełnienia ilości towaru lub do wymiany towaru na właściwy lub na towar dobrej jakości - w terminie wyznaczonym przez Zamawiającego, tj, w terminie nie dłuższym niż 24 godziny licząc od momentu kiedy towar winien być dostarczony do Zamawiającego, zgodnie z zamówieniem, tak aby możliwe było jego użycie zgodnie z zapotrzebowaniem Zamawiającego.

6.5. Wykonawca będzie dostarczał artykuły spożywcze, ryby, produkty mrożone, mięso, warzywa i owoce, produkty mleczarskie, różne produkty spożywcze, pierwszej klasy jakości, świeże, odpowiadające normom jakościowym właściwym dla danego rodzaju produktów, które obowiązują na terenie Polski, o aktualnych terminach przydatności do spożycia. Opakowania dostarczanych przez Wykonawcę artykułów spożywczych muszą być oznakowane widoczną datą terminu przydatności do spożycia, których termin ważności upływa nie wcześniej niż 3 dni po dacie dostawy.

6.6. Wszystkie artykuły suche (makarony, kasze, owoce suszone, ciastka) powinny być pakowane w czyste opakowania jednostkowe przeznaczone do kontaktu z żywnością chroniące zawartość przed uszkodzeniem. Kasze powinny być suche, bez obecności szkodników oraz uszkodzeń przez nich wyrządzonych, bez śladów pleśni czy wilgoci. Nie dopuszczalne są produkty uszkodzone, połamane, a także zniszczone lub otwarte opakowania albo hermetycznie nieszczelne.

6.7. Warzywa i owoce powinny być:

- a) wygląd: zdrowe (bez śladów gnicia i pleśni), wolne od szkodników i uszkodzeń przez nich wyrządzonych, nie zwiędnięte, czyste, nie uszkodzone;
- b) barwa: typowa dla odmiany;
- c) smak i zapach: niedopuszczalny obcy smak, posmak czy zapach;
- d) jednolitość: jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, jakości, wielkości i możliwie w tym samym stopniu dojrzałości i rozwoju;
- e) opakowanie: towar winien być przewożony w opakowaniach do tego przeznaczonych wykonane z materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością, nie uszkodzone, nie zamoczone i czyste, bez śladów pleśni i obcych zapachów.

6.8. Mrożonki powinny być pakowane w czyste opakowania jednostkowe przeznaczone do kontaktu z żywnością chroniące zawartość przed uszkodzeniem. Mrożonki powinny być suche, bez obecności szkodników oraz uszkodzeń przez nich wyrządzonych, bez śladów pleśni. Nie dopuszczalne są produkty uszkodzone, połamane, a także zniszczone lub otwarte opakowania albo hermetycznie nieszczelne.

6.9. Mięso, wędliny, drób powinny być przewożone w opakowaniach do tego przeznaczonych wykonane z materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością, nie uszkodzone, nie zamoczone i czyste, bez śladów pleśni i obcych zapachów.

6.10. Wykonawca zobowiązuje się do dostarczania artykułów spożywczych własnym transportem na własny koszt i ryzyko,

przy zachowaniu odpowiednich reżimów sanitarnych wymaganych dla przewozu żywności zgodnie z ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (tekst jednolity Dz. U. 2020 r. poz. 2021) oraz innymi aktualnie obowiązującymi przepisami prawa w zakresie przedmiotu zamówienia. Koszt dostarczenia musi być wliczony w oferowane ceny jednostkowe artykułów spożywczych, Wykonawcy nie przysługuje odrębne wynagrodzenie z tytułu dostarczenia produktów.

6.11. Zamawiający wymaga, aby Wykonawca dostarczający zamówiony towar do placówki, pomagał (rozładował towar) przy jego rozładunku w miejscu wskazanym przez Zamawiającego oraz był obecny podczas sprawdzenia zgodności towaru z zamówieniem.

7. Obowiązki Wykonawcy:

7.1. Wykonawca zobowiązuje się do zaopatrywania Zamawiającego w artykuły żywnościowe w I gatunku, których termin ważności upływa nie wcześniej niż 3 dni po dacie dostawy.

7.2. Wykonawca zobowiązuje się dostarczać Zamawiającemu artykuły spożywcze dobrej jakości tzn.: świeże lub w okresie przydatności do spożycia oraz niezanieczyszczone (zarówno przez czynniki obce jak i w inny sposób, czy też z powodu gnicia, psucia się lub rozkładu) i nadające się do spożycia zgodnie z ich przeznaczeniem.

7.3. Wykonawca zobowiązuje się do transportowania towarów w odpowiednich warunkach spełniających wymogi sanitarne, zgodnie z zasadami dobrej praktyki higienicznej GHP odpowiednimi dla danego rodzaju towarów.

7.4. Wykonawca zobowiązuje się dostarczać przedmiot umowy środkami transportu przystosowanymi do transportu żywności.

7.5. Żywność winna być dostarczana w oryginalnych opakowaniach, musi mieć na opakowaniu oznaczenia fabryczne tzn. rodzaj, nazwę wyrobu, ilość, datę produkcji, termin przydatności do spożycia lub termin minimalnej trwałości, numer serii, nazwę i adres producenta oraz inne oznakowania zgodne z obowiązującymi w tym zakresie przepisami prawa żywnościowego.

7.6. Wykonawca zobowiązany jest zaferować artykuły żywnościowe, zgodnie z Załącznikiem nr 6 do SWZ – Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia.

4.2.6.) Główny kod CPV: 15870000-7 - Przyprawy i przyprawy korzenne

4.2.8.) Zamówienie obejmuje opcje: Nie

4.2.10.) Okres realizacji zamówienia albo umowy ramowej: do 2025-12-31

4.2.11.) Zamawiający przewiduje wznowienia: Nie

4.2.13.) Zamawiający przewiduje udzielenie dotychczasowemu wykonawcy zamówień na podobne usługi lub roboty budowlane: Nie

4.3.) Kryteria oceny ofert:

4.3.1.) Sposób oceny ofert: 1. Oferty będą oceniane na podstawie następujących kryteriów:

1) cena (C): znaczenie - 60%;

2) Termin płatności faktury (T): znaczenie - 40%.

2. Ocena ofert będzie dokonywana według następujących zasad:

1) Kryterium cena (waga 60%) – według poniższego wzoru:

najniższa cena spośród złożonych ofert

$C = \frac{\text{cena badanej oferty}}{\text{najniższa cena spośród złożonych ofert}} \times 60$

cena badanej oferty

C = liczba punktów oferty ocenianej w ramach kryterium „cena”.

Największą liczbę punktów (60,00 pkt) otrzyma oferta z najniższą ceną.

2) Termin płatności faktury (waga 40%)

Punktacja będzie przyznawana na podstawie obliczeń dokonanych wg liczby

przyznanych punktów:

Zamawiający określa, że oferowany termin płatności faktury:

- nie może być krótszy niż 7 dni od dnia otrzymania faktury przez Zamawiającego - 0,00 pkt,

- nie może być krótszy niż 14 dni od dnia otrzymania faktury przez Zamawiającego - 20,00 pkt,

- nie może być dłuższy niż 30 dni od dnia otrzymania faktury przez Zamawiającego - 40,00 pkt.

Jeżeli Wykonawca w formularzu ofertowym nie wskaże terminu płatności faktury Zamawiający przyzna w tym kryterium 0 pkt.

3. Końcowa ilość punktów zostanie określona jako suma iloczynów punktów uzyskanych

w poszczególnych kryteriach i wagi za dane kryteria. Za ofertę najkorzystniejszą będzie

uznana oferta, która uzyska największą ilość punktów.

Każda oferta nieodrzucona zostanie oceniona wg kryteriów opisanych w pkt 1 i otrzyma

liczbę punktów (LP) obliczoną wg wzoru:

$LP = C + T$

gdzie:

LP – całkowita liczba punktów przyznanych ofercie,

C – liczba punktów przyznanych za kryterium (1) – cena,

T – liczba punktów przyznanych za kryterium (2) – termin płatności faktury.

4. Punktacja przyznawana ofertom w poszczególnych kryteriach oceny ofert będzie

liczona z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku, zaokrąglenia dokonywane będą

zgodnie z regułą matematyczną (zasada zaokrąglenia – poniżej 5 należy końcówkę

pominać, powyżej i równe 5 należy zaokrąglić w górę).

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 płatności faktury

4.3.6.) Waga: 40

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

SEKCJA V - KWALIFIKACJA WYKONAWCÓW

5.1.) Zamawiający przewiduje fakultatywne podstawy wykluczenia: Tak

5.2.) Fakultatywne podstawy wykluczenia:

Art. 109 ust. 1 pkt 4

5.3.) Warunki udziału w postępowaniu: Nie

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

5.6.) Wykaz podmiotowych środków dowodowych na potwierdzenie niepodlegania wykluczeniu: 2.1 Na potwierdzenie braku podstaw wykluczenia z przedmiotowego postępowania:

1) oświadczenie Wykonawcy, w zakresie art. 108 ust. 1 pkt 5 ustawy Pzp, o braku przynależności do tej samej grupy kapitałowej, w rozumieniu ustawy z dnia 16 lutego 2007 r. o ochronie konkurencji i konsumentów, z innym Wykonawcą, który złożył odrębną ofertę, ofertę częściową lub wniosek o dopuszczenie do udziału w postępowaniu, albo oświadczenia o przynależności do tej samej grupy kapitałowej wraz z dokumentami lub informacjami potwierdzającymi przygotowanie oferty, oferty częściowej lub wniosku o dopuszczenie do udziału w postępowaniu niezależnie od innego Wykonawcy należącego do tej samej grupy kapitałowej (wzór oświadczenia stanowi Załącznik nr 3 do SWZ);

2) 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 Pzp, sporządzonych nie wcześniej niż 3 miesiące przed jej złożeniem, jeżeli odrębne przepisy wymagają wpisu do rejestru lub ewidencji;

5.11.) Wykaz innych wymaganych oświadczeń lub dokumentów:

18. Oferta powinna zawierać:

1) Wypełniony Formularz ofertowy (wzór stanowi Załącznik nr 1 do SWZ) wraz z załącznikami nr 1-13 do formularza ofertowego (odpowiednio Załącznik nr 1 dla części 1, Załącznik nr 2 dla części 2, Załącznik nr 3 dla części 3, Załącznik nr 4 dla części 4, Załącznik nr 5 dla części 5, Załącznik nr 6 dla części 6, Załącznik nr 7 dla części 7, Załącznik nr 8 dla części 8, Załącznik nr 9 dla części 9, Załącznik nr 10 dla części 10, Załącznik nr 11 dla części 11, Załącznik nr 12 dla części 12, Załącznik nr 13 dla części 13) w formie elektronicznej opatrzonej kwalifikowanym podpisem elektronicznym lub w postaci elektronicznej opatrzonej podpisem zaufanym lub podpisem osobistym.

2) Wraz z ofertą należy złożyć następujące oświadczenia i dokumenty:

a) Aktualne na dzień składania ofert oświadczenie o spełnianiu warunków udziału w postępowaniu oraz braku podstaw do wykluczenia, o którym mowa w pkt 1 rozdziału X niniejszej SWZ, według wzoru stanowiącego Załącznik nr 2 do SWZ i Załącznik nr 5 do SWZ.

b) Pełnomocnictwo osób podpisujących ofertę lub inne dokumenty składane z ofertą, jeżeli ich umocowanie nie wynika wprost z dokumentów rejestrowych lub bezpłatnych i ogólnodostępnych baz danych, o ile Wykonawca dostarczył dane umożliwiające dostęp do tych dokumentów (jeżeli dotyczy).

c) Pełnomocnictwo do reprezentowania wszystkich Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia (jeżeli dotyczy).

d) Uzasadnienie zastrzeżenia informacji stanowiącej tajemnicę przedsiębiorstwa (jeżeli dotyczy).

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. Wówczas ustanawiają pełnomocnika do reprezentowania ich w postępowaniu o udzielenie zamówienia albo reprezentowania w postępowaniu i zawarcia umowy w sprawie zamówienia publicznego. Pełnomocnictwo musi być dołączone do oferty.
2. W przypadku Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia oświadczenia, o których mowa w Rozdziale X pkt 1 SWZ, składa każdy z Wykonawców.
3. W przypadku wspólnego ubiegania się o zamówienie przez Wykonawców dokumenty o których mowa w Rozdziale X pkt 2.1 ppkt 1) i 2) składa każdy z Wykonawców wspólnie ubiegających się o zamówienie.
4. W przypadku wspólnego ubiegania się o zamówienie przez Wykonawców, oświadczenie, o którym mowa w art. 125 ust. 1 ustawy Pzp, składa każdy z Wykonawców.
Oświadczenia te potwierdzają brak podstaw wykluczenia oraz spełnianie warunków udziału w postępowaniu w zakresie, w jakim każdy z Wykonawców wykazuje spełnianie warunków udziału w postępowaniu.
5. Ponadto Wykonawcy wspólnie ubiegający się o udzielenie zamówienia składają wraz z ofertą Załącznik nr 5 do SWZ – Oświadczenie Wykonawcy składane na podstawie art. 7 ust. 1 ustawy z dnia 13 kwietnia 2022 r. o szczególnych rozwiązaniach w zakresie przeciwdziałania wspieraniu agresji na Ukrainę oraz służących ochronie bezpieczeństwa narodowego (t.j. Dz. U. z 2024 r. poz. 507).

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:

Ze względu na ograniczoną ilość znaków zmiany umowy zostały zawarte w §8 Projektowanych postanowień umowy stanowiących załącznik nr 4 do SWZ

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

SEKCJA VIII – PROCEDURA

8.1.) Termin składania ofert: 2024-12-20 10:00

8.2.) Miejsce składania ofert: Platforma e-zamówienia

8.3.) Termin otwarcia ofert: 2024-12-20 11:00

8.4.) Termin związania ofertą: do 2025-01-18