

Ogłoszenie nr 621856-N-2019 z dnia 2019-11-13 r.

Krajowa Szkoła Sądownictwa i Prokuratury: Sukcesywne dostawy artykułów spożywczych na potrzeby Krajowej Szkoły Sądownictwa i Prokuratury, ośrodek szkoleniowy w Dębem – 11 części

OGŁOSZENIE O ZAMÓWIENIU - Dostawy

Zamieszczanie ogłoszenia: Zamieszczanie obowiązkowe

Ogłoszenie dotyczy: Zamówienia publicznego

Zamówienie dotyczy projektu lub programu współfinansowanego ze środków Unii Europejskiej

Nie

Nazwa projektu lub programu

O zamówienie mogą ubiegać się wyłącznie zakłady pracy chronionej oraz wykonawcy, których działalność, lub działalność ich wyodrębnionych organizacyjnie jednostek, które będą realizowały zamówienie, obejmuje społeczną i zawodową integrację osób będących członkami grup społecznie marginalizowanych

Nie

Należy podać minimalny procentowy wskaźnik zatrudnienia osób należących do jednej lub więcej kategorii, o których mowa w art. 22 ust. 2 ustawy Pzp, nie mniejszy niż 30%, osób zatrudnionych przez zakłady pracy chronionej lub wykonawców albo ich jednostki (w %)

SEKCJA I: ZAMAWIAJĄCY

Postępowanie przeprowadza centralny zamawiający

Nie

Postępowanie przeprowadza podmiot, któremu zamawiający powierzył/powierzyli przeprowadzenie postępowania

Nie

Informacje na temat podmiotu któremu zamawiający powierzył/powierzyli prowadzenie postępowania:

Postępowanie jest przeprowadzane wspólnie przez zamawiających

Nie

Jeżeli tak, należy wymienić zamawiających, którzy wspólnie przeprowadzają postępowanie oraz podać adresy ich siedzib, krajowe numery identyfikacyjne oraz osoby do kontaktów wraz z danymi do kontaktów:

Postępowanie jest przeprowadzane wspólnie z zamawiającymi z innych państw członkowskich Unii Europejskiej

Nie

W przypadku przeprowadzania postępowania wspólnie z zamawiającymi z innych państw członkowskich Unii Europejskiej – mające zastosowanie krajowe prawo zamówień publicznych:

Informacje dodatkowe:

I. 1) NAZWA I ADRES: Krajowa Szkoła Sądownictwa i Prokuratury, krajowy numer identyfikacyjny 14058042800000, ul. ul. Przy Rondzie 5, 31-547 Kraków, woj. małopolskie, państwo Polska, tel. 0048 12 6179655, e-mail zamowienia@kssip.gov.pl, faks 0048 12 6179653.

Adres strony internetowej (URL): <https://www.kssip.gov.pl/>

Adres profilu nabywcy:

Adres strony internetowej pod którym można uzyskać dostęp do narzędzi i urządzeń lub formatów plików, które nie są ogólnie dostępne

I. 2) RODZAJ ZAMAWIAJĄCEGO: Inny (proszę określić):

Uczelnia Publiczna

I.3) WSPÓLNE UDZIELANIE ZAMÓWIENIA (jeżeli dotyczy):

Podział obowiązków między zamawiającymi w przypadku wspólnego przeprowadzania postępowania, w tym w przypadku wspólnego przeprowadzania postępowania z zamawiającymi z innych państw członkowskich Unii Europejskiej (który z zamawiających jest odpowiedzialny za przeprowadzenie postępowania, czy i w jakim zakresie za przeprowadzenie postępowania odpowiadają pozostali zamawiający, czy zamówienie będzie udzielane przez każdego z zamawiających indywidualnie, czy zamówienie zostanie udzielone w imieniu i na rzecz pozostałych zamawiających):

I.4) KOMUNIKACJA:

Nieograniczony, pełny i bezpośredni dostęp do dokumentów z postępowania można uzyskać pod adresem (URL)

Tak

<https://www.kSSIP.gov.pl/zamowienia-publiczne/ogloszenia/0>

Adres strony internetowej, na której zamieszczona będzie specyfikacja istotnych warunków zamówienia

Tak

<https://www.kSSIP.gov.pl/zamowienia-publiczne/ogloszenia/0>

Dostęp do dokumentów z postępowania jest ograniczony - więcej informacji można uzyskać pod adresem

Nie

Oferty lub wnioski o dopuszczenie do udziału w postępowaniu należy przesyłać:

Elektronicznie

Nie

adres

Dopuszczone jest przesłanie ofert lub wniosków o dopuszczenie do udziału w postępowaniu w inny sposób:

Nie

Inny sposób:

Wymagane jest przesłanie ofert lub wniosków o dopuszczenie do udziału w postępowaniu w inny sposób:

Tak

Inny sposób:

pisemnie

Adres:

Krajowa Szkoła Sądownictwa i Prokuratury, ul. Przy Rondzie 5, 31-547 Kraków, Kancelaria Ogólna
(na parterze budynku)

Komunikacja elektroniczna wymaga korzystania z narzędzi i urządzeń lub formatów plików, które

nie są ogólnie dostępne

Nie

Nieograniczony, pełny, bezpośredni i bezpłatny dostęp do tych narzędzi można uzyskać pod adresem:

(URL)

SEKCJA II: PRZEDMIOT ZAMÓWIENIA

II.1) Nazwa nadana zamówieniu przez zamawiającego: Sukcesywne dostawy artykułów spożywczych na potrzeby Krajowej Szkoły Sądownictwa i Prokuratury, ośrodek szkoleniowy w Dębem – 11 części

Numer referencyjny: BD-V.2611.55.2019

Przed wszczęciem postępowania o udzielenie zamówienia przeprowadzono dialog techniczny

Nie

II.2) Rodzaj zamówienia: Dostawy

II.3) Informacja o możliwości składania ofert częściowych

Zamówienie podzielone jest na części:

Tak

Oferty lub wnioski o dopuszczenie do udziału w postępowaniu można składać w odniesieniu do:
wszystkich części

Zamawiający zastrzega sobie prawo do udzielenia łącznie następujących części lub grup części:

Maksymalna liczba części zamówienia, na które może zostać udzielone zamówienie jednemu wykonawcy:

II.4) Krótki opis przedmiotu zamówienia (wielkość, zakres, rodzaj i ilość dostaw, usług lub robót budowlanych lub określenie zapotrzebowania i wymagań) a w przypadku partnerstwa innowacyjnego - określenie zapotrzebowania na innowacyjny produkt, usługę lub roboty budowlane: 1.

Przedmiotem zamówienia jest sukcesywna dostawa artykułów spożywczych na potrzeby Krajowej Szkoły Sądownictwa i Prokuratury, ośrodek szkoleniowy w Dębem (dalej „Ośrodka”) z podziałem na części:

Część 1 - artykuły ogólnospożywcze; Część 2 – pieczywo; Część 3 – ciasta; Część 4 – nabiał; Część 5 - mrożonki; Część 6 - przetwory warzywno - owocowe; Część 7 - świeże owoce i warzywa; Część 8 - ryby i przetwory rybne; Część 9 - mięsa i wędliny; Część 10 – jaja; Część 11 – wyroby mączne, ręcznie robione, świeże.

2. Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia dla poszczególnych części zawiera załącznik nr 1 do SIWZ, formularz oferty wraz z załącznikami 1-11 (załącznik nr 2 do SIWZ) oraz wzór umowy dla części 1-11 (załącznik nr 3 do SIWZ.)

3. Oferowane produkty, a także sposób ich przewozu i przechowywania winny spełniać wymagania wymienione w obowiązujących przepisach prawa dotyczącego produkcji i obrotu żywności, a w szczególności: Ustawy z dnia 21 grudnia 2000r., o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych (t.j. Dz. U. z 2018 r. poz. 2164 ze zm.); Ustawy z dnia 16 grudnia 2005 r. o produktach pochodzenia zwierzęcego (t.j. Dz. U. z 2019 r. poz. 824); Ustawie z dnia 25 sierpnia 2006 o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t.j. Dz. U. z 2019 r. poz. 1252); Rozporządzenie Ministra Gospodarki z dnia 20 lipca 2009r. w sprawie szczegółowych wymagań dotyczących oznakowań towarów paczkowanych (Dz.U. 2009 r. nr 122 poz.1010), wraz aktami wykonawczymi wydanymi na podstawie tych ustaw.

4. Oferowane produkty winny spełniać wymagania wymienione w rozporządzeniu Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności (Dz. Urz. UE L 354 z 31.12.2008, str. 16, z późn. zm.).

5. Każdy produkt winien być wyprodukowany i wprowadzony do obrotu zgodnie z normami systemu HACCP, GMP/GHP.

6. Jakość dostarczanych produktów winna być zgodna z obowiązującymi przepisami oraz atestami dla produktów pierwszego gatunku / klasy.

7. Każdy dostarczony produkt nie może odbiegać od Polskich Norm, na każde żądanie Zamawiającego Wykonawca jest zobowiązany okazać w stosunku do każdego produktu odpowiedni certyfikat zgodności z Polską Normą lub normami europejskimi.

8. Dostawa i rozładunek przedmiotu zamówienia na koszt i ryzyko Wykonawcy - do magazynu ośrodek szkoleniowego Krajowej Szkoły Sądownictwa i Prokuratury w Dębem, 05-140 Serock.

9. Artykuły spożywcze pakowane powinny być dostarczone w oryginalnych, nienaruszonych opakowaniach, oznakowanych zgodnie z wymaganiami rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 23 grudnia 2014r w sprawie znakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych (DZ. U. z 2015 r., poz. 29 z późn. zm.).

10. Opakowania produktów spożywczych powinny zawierać takie informacje jak: nazwę produktu, nazwę i adres producenta lub przedsiębiorcy paczkującego środek spożywczy, wykaz i ilość składników lub kategorii składników, zawartość netto w opakowaniu, datę minimalnej trwałości lub termin przydatności do spożycia, warunki przechowywania.

11. Materiał opakowaniowy winien być dopuszczony do kontaktu z żywnością. Każdy asortyment produktów musi być dostarczony w oddzielnym pojemniku. Produkty w puszkach winny być wyposażone w elementy do otwierania ręcznego, bez pomocy otwieracza

mechanicznego. 12. W/w produkty muszą być dostarczone odpowiednim środkiem transportu (w szczególności mrożonki chłodnią), spełniającym obowiązujące wymogi sanitarne i dopuszczonym decyzją właściwego organu Państwowej Inspekcji Sanitarnej do przewozu artykułów spożywczych będących przedmiotem zamówienia. Osoby wykonujące dostawę muszą legitymować się aktualnym zaświadczeniem lekarskim do celów sanitarno-epidemiologicznych, które okazują na każde żądanie Zamawiającego. 13. Wykonawca zobowiązuje się do przekazania skrzynek (pojemników) przy każdorazowej dostawie towaru do Ośrodka na okres do następnej dostawy. 14. Wykonawca ponosi odpowiedzialność za wady jakościowe dostarczanych produktów (ukryte, nie ukryte) i za uszkodzenia powstałe w wyniku ich transportu oraz zobowiązany jest do niezwłocznej wymiany wadliwego towaru we własnym zakresie i na własny koszt w terminie nie dłuższym niż do godz. 16.00 w dniu dostawy. 15. Realizacja zamówienia następować będzie według faktycznych potrzeb Zamawiającego, na podstawie zamówień częściowych. Zamawiający zastrzega sobie prawo realizacji dostaw w ilości mniejszej niż podana w załączniku „formularz asortymentowo - cenowy” nr 1-11 do formularza oferty, z tym zastrzeżeniem, iż najmniejsza ilość zamówionego asortymentu wyniesie nie mniej niż 15% zadeklarowanej ilości określonej w ofercie Wykonawcy. 16. Zamawiający będzie składał zamówienia częściowe telefonicznie, potwierdzone faksem lub drogą elektroniczną. Zamówienia będą realizowane z minimum jednodniowym wyprzedzeniem (składane do godz. 14.00), od poniedziałku do piątku. Wykonawca dostarczy zamówioną partię towaru każdorazowo w ustalonych godzinach między 6.00 a 10.00 zgodnie z zapisami wzoru umowy. Wykonawca powinien zapewnić, że oferowane wyroby będą wysokiej jakości, będą posiadać atesty i/lub certyfikaty higieniczno - sanitarne oraz będą świeże (z ważnym terminem przydatności do spożycia). Wymagane jest złożenie odpowiedniego oświadczenia, a Zamawiający zastrzega sobie prawo do żądania przedstawienia odpowiednich dokumentów potwierdzających jakość produktów przy danej dostawie. 17. ZASTRZEŻENIE: ewentualne nazwy własne znajdujące się w SIWZ zostały przywołane jedynie przykładowo i nie mogą być w żaden sposób traktowane, jako rekomendacja ich nabycia, użycia, czy promocji. Ewentualne powołanie przykładowej nazwy własnej nie może być interpretowane, jako ocena właściwości danego produktu, ani tym bardziej, jako przesłanka uznania go za lepszy od innych analogicznych produktów, mających wymagania Zamawiającego. 18. W pozycjach dotyczących produktów wskazanych z nazwy handlowej Zamawiający dopuszcza składanie ofert równoważnych. 19. Zgodnie z art. 30 ust. 5 ustawy Pzp Wykonawca, który powołuje się na rozwiązania równoważne opisywanym przez Zamawiającego, jest obowiązany wykazać, że oferowane przez niego produkty spełniają wymagania stawiane przez Zamawiającego. 20. W przypadku dostawy produktu równoważnego Zamawiający wymaga, aby opakowanie tego produktu

zawierało wszystkie informacje umożliwiające identyfikację spełnienia wskazanych wymagań minimalnych (parametrów) dla danego produktu (gramatura, zawartość procentowa poszczególnych składników, wydajność z opakowania, wartość odżywcza itp) wskazanych w ofercie.

II.5) Główny kod CPV: 15800000-6

Dodatkowe kody CPV:

Kod CPV
03142500-3
15100000-9
15131120-2
15200000-0
15300000-1
15331000-7
15400000-2
15500000-3
15600000-4
15800000-6
15810000-9
15851000-8
15894300-4

II.6) Całkowita wartość zamówienia (jeżeli zamawiający podaje informacje o wartości zamówienia):

Wartość bez VAT:

Waluta:

(w przypadku umów ramowych lub dynamicznego systemu zakupów – szacunkowa całkowita maksymalna wartość w całym okresie obowiązywania umowy ramowej lub dynamicznego systemu zakupów)

II.7) Czy przewiduje się udzielenie zamówień, o których mowa w art. 67 ust. 1 pkt 6 i 7 lub w art. 134 ust. 6 pkt 3 ustawy Pzp: Nie

Określenie przedmiotu, wielkości lub zakresu oraz warunków na jakich zostaną udzielone zamówienia, o których mowa w art. 67 ust. 1 pkt 6 lub w art. 134 ust. 6 pkt 3 ustawy Pzp:

II.8) Okres, w którym realizowane będzie zamówienie lub okres, na który została zawarta umowa ramowa lub okres, na który został ustanowiony dynamiczny system zakupów:

miesiącach: *lub* dniach:

lub

data rozpoczęcia: 2020-01-02 *lub* **zakończenia:** 2020-12-31

II.9) Informacje dodatkowe:

SEKCJA III: INFORMACJE O CHARAKTERZE PRAWNYM, EKONOMICZNYM, FINANSOWYM I TECHNICZNYM

III.1) WARUNKI UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU

III.1.1) Kompetencje lub uprawnienia do prowadzenia określonej działalności zawodowej, o ile wynika to z odrębnych przepisów

Określenie warunków: Zamawiający nie stawia warunku w tym zakresie.

Informacje dodatkowe

III.1.2) Sytuacja finansowa lub ekonomiczna

Określenie warunków: Zamawiający nie stawia warunku w tym zakresie.

Informacje dodatkowe

III.1.3) Zdolność techniczna lub zawodowa

Określenie warunków: Zamawiający nie stawia warunku w tym zakresie.

Zamawiający wymaga od wykonawców wskazania w ofercie lub we wniosku o dopuszczenie do udziału w postępowaniu imion i nazwisk osób wykonujących czynności przy realizacji zamówienia wraz z informacją o kwalifikacjach zawodowych lub doświadczeniu tych osób: Nie

Informacje dodatkowe:

III.2) PODSTAWY WYKLUCZENIA

III.2.1) Podstawy wykluczenia określone w art. 24 ust. 1 ustawy Pzp

III.2.2) Zamawiający przewiduje wykluczenie wykonawcy na podstawie art. 24 ust. 5 ustawy Pzp

Tak Zamawiający przewiduje następujące fakultatywne podstawy wykluczenia: Tak (podstawa wykluczenia określona w art. 24 ust. 5 pkt 1 ustawy Pzp)

III.3) WYKAZ OŚWIADCZEŃ SKŁADANYCH PRZEZ WYKONAWCĘ W CELU WSTĘPNEGO POTWIERDZENIA, ŻE NIE PODLEGA ON WYKLUCZENIU ORAZ SPEŁNIA WARUNKI UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU ORAZ SPEŁNIA KRYTERIA SELEKCJI

Oświadczenie o niepodleganiu wykluczeniu oraz spełnianiu warunków udziału w postępowaniu

Tak

Oświadczenie o spełnianiu kryteriów selekcji

Nie

III.4) WYKAZ OŚWIADCZEŃ LUB DOKUMENTÓW , SKŁADANYCH PRZEZ WYKONAWCĘ W POSTĘPOWANIU NA WEZWANIE ZAMAWIAJACEGO W CELU POTWIERDZENIA OKOLICZNOŚCI, O KTÓRYCH MOWA W ART. 25 UST. 1 PKT 3 USTAWY PZP:

a) odpisu z właściwego rejestru lub z centralnej ewidencji i informacji o działalności gospodarczej, jeżeli odrębne przepisy wymagają wpisu do rejestru lub ewidencji, w celu potwierdzenia braku podstaw wykluczenia na podstawie art. 24 ust. 5 pkt 1 ustawy Pzp; b) dokumentów dotyczących podmiotu trzeciego, w celu wykazania braku istnienia wobec nich podstaw wykluczenia, w zakresie, w jakim Wykonawca powołuje się na jego zasoby – jeżeli Wykonawca polega na zasobach podmiotu trzeciego. 4. Jeżeli Wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania poza terytorium Rzeczypospolitej Polskiej, zamiast dokumentów, o których mowa w ust. 3 lit. a) składa dokument lub dokumenty wystawione w kraju, w którym ma siedzibę lub miejsce zamieszkania, potwierdzające odpowiednio, że: 1) nie otwarto jego likwidacji ani nie ogłoszono upadłości, wystawiony nie wcześniej niż 6 miesięcy przed upływem terminu składania ofert. Jeżeli w kraju miejsca zamieszkania osoby lub w kraju, w którym Wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania, nie wydaje się dokumentów, o których mowa w ust. 4 zastępuje się je dokumentem zawierającym odpowiednio oświadczenie Wykonawcy, ze wskazaniem osoby albo osób uprawnionych do jego reprezentacji, lub oświadczenie

osoby, której dokument miał dotyczyć, złożone przed notariuszem lub przed organem sądowym, administracyjnym albo organem samorządu zawodowego lub gospodarczego właściwym ze względu na siedzibę lub miejsce zamieszkania Wykonawcy lub miejsce zamieszkania tej osoby. Terminy określone w ust. 4 stosuje się.

III.5) WYKAZ OŚWIADCZEŃ LUB DOKUMENTÓW SKŁADANYCH PRZEZ WYKONAWCĘ W POSTĘPOWANIU NA WEZWANIE ZAMAWIAJACEGO W CELU POTWIERDZENIA OKOLICZNOŚCI, O KTÓRYCH MOWA W ART. 25 UST. 1 PKT 1 USTAWY PZP

III.5.1) W ZAKRESIE SPEŁNIANIA WARUNKÓW UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU:

III.5.2) W ZAKRESIE KRYTERIÓW SELEKCJI:

III.6) WYKAZ OŚWIADCZEŃ LUB DOKUMENTÓW SKŁADANYCH PRZEZ WYKONAWCĘ W POSTĘPOWANIU NA WEZWANIE ZAMAWIAJACEGO W CELU POTWIERDZENIA OKOLICZNOŚCI, O KTÓRYCH MOWA W ART. 25 UST. 1 PKT 2 USTAWY PZP

III.7) INNE DOKUMENTY NIE WYMIENIONE W pkt III.3) - III.6)

3. Oferta winna zawierać wszystkie dokumenty wymienione w SIWZ w następującym układzie: a) wypełniony i podpisany przez osobę uprawnioną „Formularz oferty” – według załącznika nr 2 do SIWZ wraz z formularzem asortymentowo - cenowym (załączniki 1-11 do formularza ofertowego); b) oświadczenia i dokumenty, o których mowa w Rozdziale 7 SIWZ; c) w przypadku, gdy Wykonawcę reprezentuje pełnomocnik - do oferty musi być załączone pełnomocnictwo w oryginale lub kopii potwierdzonej notarialnie, określające jego zakres i podpisane przez osoby uprawnione do reprezentacji Wykonawcy; d) w przypadku Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia do oferty winno zostać załączone bądź to pełnomocnictwo (oryginał lub kopia poświadczona notarialnie) bądź to umowa o współpracy, z której takie pełnomocnictwo będzie wynikać. 2. Wykonawca w terminie 3 dni od dnia zamieszczenia na stronie internetowej informacji, o której mowa w art. 86 ust. 5 ustawy Pzp, jest zobowiązany do przekazania Zamawiającemu oświadczenia o przynależności lub braku przynależności do tej samej grupy kapitałowej, o której mowa w art. 24 ust. 1 pkt 23 ustawy Pzp. Wraz ze złożeniem oświadczenia, Wykonawca może przedstawić dowody, że powiązania z innym wykonawcą nie prowadzą do zakłócenia konkurencji w postępowaniu o udzielenie zamówienia. Propozycja treści oświadczenia wskazana została w załączniku nr 5 do SIWZ.

SEKCJA IV: PROCEDURA

IV.1) OPIS

IV.1.1) Tryb udzielenia zamówienia: Przetarg nieograniczony

IV.1.2) Zamawiający żąda wniesienia wadium:

Nie

Informacja na temat wadium

IV.1.3) Przewiduje się udzielenie zaliczek na poczet wykonania zamówienia:

Nie

Należy podać informacje na temat udzielania zaliczek:

IV.1.4) Wymaga się złożenia ofert w postaci katalogów elektronicznych lub dołączenia do ofert katalogów elektronicznych:

Nie

Dopuszcza się złożenie ofert w postaci katalogów elektronicznych lub dołączenia do ofert katalogów elektronicznych:

Nie

Informacje dodatkowe:

IV.1.5.) Wymaga się złożenia oferty wariantowej:

Nie

Dopuszcza się złożenie oferty wariantowej

Złożenie oferty wariantowej dopuszcza się tylko z jednoczesnym złożeniem oferty zasadniczej:

IV.1.6) Przewidywana liczba wykonawców, którzy zostaną zaproszeni do udziału w postępowaniu
(przetarg ograniczony, negocjacje z ogłoszeniem, dialog konkurencyjny, partnerstwo innowacyjne)

Liczba wykonawców

Przewidywana minimalna liczba wykonawców

Maksymalna liczba wykonawców

Kryteria selekcji wykonawców:

IV.1.7) Informacje na temat umowy ramowej lub dynamicznego systemu zakupów:

Umowa ramowa będzie zawarta:

Czy przewiduje się ograniczenie liczby uczestników umowy ramowej:

Przewidziana maksymalna liczba uczestników umowy ramowej:

Informacje dodatkowe:

Zamówienie obejmuje ustanowienie dynamicznego systemu zakupów:

Adres strony internetowej, na której będą zamieszczone dodatkowe informacje dotyczące dynamicznego systemu zakupów:

Informacje dodatkowe:

W ramach umowy ramowej/dynamicznego systemu zakupów dopuszcza się złożenie ofert w formie katalogów elektronicznych:

Przewiduje się pobranie ze złożonych katalogów elektronicznych informacji potrzebnych do sporządzenia ofert w ramach umowy ramowej/dynamicznego systemu zakupów:

IV.1.8) Aukcja elektroniczna

Przewidziane jest przeprowadzenie aukcji elektronicznej (*przetarg nieograniczony, przetarg ograniczony, negocjacje z ogłoszeniem*) Nie

Należy podać adres strony internetowej, na której aukcja będzie prowadzona:

Należy wskazać elementy, których wartości będą przedmiotem aukcji elektronicznej:

Przewiduje się ograniczenia co do przedstawionych wartości, wynikające z opisu przedmiotu zamówienia:

Należy podać, które informacje zostaną udostępnione wykonawcom w trakcie aukcji elektronicznej oraz jaki będzie termin ich udostępnienia:

Informacje dotyczące przebiegu aukcji elektronicznej:

Jaki jest przewidziany sposób postępowania w toku aukcji elektronicznej i jakie będą warunki, na jakich wykonawcy będą mogli licytować (minimalne wysokości postąpień):

Informacje dotyczące wykorzystywanego sprzętu elektronicznego, rozwiązań i specyfikacji technicznych w zakresie połączeń:

Wymagania dotyczące rejestracji i identyfikacji wykonawców w aukcji elektronicznej:

Informacje o liczbie etapów aukcji elektronicznej i czasie ich trwania:

Czas trwania:

Czy wykonawcy, którzy nie złożyli nowych postąpień, zostaną zakwalifikowani do następnego etapu:

Warunki zamknięcia aukcji elektronicznej:

IV.2) KRYTERIA OCENY OFERT

IV.2.1) Kryteria oceny ofert:

IV.2.2) Kryteria

Kryteria	Znaczenie
Cena	100,00

IV.2.3) Zastosowanie procedury, o której mowa w art. 24aa ust. 1 ustawy Pzp (przetarg nieograniczony)

Tak

IV.3) Negocjacje z ogłoszeniem, dialog konkurencyjny, partnerstwo innowacyjne

IV.3.1) Informacje na temat negocjacji z ogłoszeniem

Minimalne wymagania, które muszą spełniać wszystkie oferty:

Przewidziane jest zastrzeżenie prawa do udzielenia zamówienia na podstawie ofert wstępnych bez przeprowadzenia negocjacji

Przewidziany jest podział negocjacji na etapy w celu ograniczenia liczby ofert:

Należy podać informacje na temat etapów negocjacji (w tym liczbę etapów):

Informacje dodatkowe

IV.3.2) Informacje na temat dialogu konkurencyjnego

Opis potrzeb i wymagań zamawiającego lub informacja o sposobie uzyskania tego opisu:

Informacja o wysokości nagród dla wykonawców, którzy podczas dialogu konkurencyjnego przedstawili rozwiązania stanowiące podstawę do składania ofert, jeżeli zamawiający przewiduje nagrody:

Wstępny harmonogram postępowania:

Podział dialogu na etapy w celu ograniczenia liczby rozwiązań:

Należy podać informacje na temat etapów dialogu:

Informacje dodatkowe:

IV.3.3) Informacje na temat partnerstwa innowacyjnego

Elementy opisu przedmiotu zamówienia definiujące minimalne wymagania, którym muszą odpowiadać wszystkie oferty:

Podział negocjacji na etapy w celu ograniczeniu liczby ofert podlegających negocjacom poprzez zastosowanie kryteriów oceny ofert wskazanych w specyfikacji istotnych warunków zamówienia:

Informacje dodatkowe:

IV.4) Licytacja elektroniczna

Adres strony internetowej, na której będzie prowadzona licytacja elektroniczna:

Adres strony internetowej, na której jest dostępny opis przedmiotu zamówienia w licytacji elektronicznej:

Wymagania dotyczące rejestracji i identyfikacji wykonawców w licytacji elektronicznej, w tym wymagania techniczne urządzeń informatycznych:

Sposób postępowania w toku licytacji elektronicznej, w tym określenie minimalnych wysokości postąpień:

Informacje o liczbie etapów licytacji elektronicznej i czasie ich trwania:

Czas trwania:

Wykonawcy, którzy nie złożyli nowych postąpień, zostaną zakwalifikowani do następnego etapu:

Termin składania wniosków o dopuszczenie do udziału w licytacji elektronicznej:

Data: godzina:

Termin otwarcia licytacji elektronicznej:

Termin i warunki zamknięcia licytacji elektronicznej:

Istotne dla stron postanowienia, które zostaną wprowadzone do treści zawieranej umowy w sprawie zamówienia publicznego, albo ogólne warunki umowy, albo wzór umowy:

Wymagania dotyczące zabezpieczenia należytego wykonania umowy:

Informacje dodatkowe:

IV.5) ZMIANA UMOWY

Przewiduje się istotne zmiany postanowień zawartej umowy w stosunku do treści oferty, na podstawie której dokonano wyboru wykonawcy: Tak

Należy wskazać zakres, charakter zmian oraz warunki wprowadzenia zmian:

1. Wzór umowy zawarty jest w załączniku nr 3 do SIWZ. 2. Zmiany umowy wymagają zachowania formy pisemnego aneksu do umowy pod rygorem nieważności. 3. Wprowadzenie jakichkolwiek zmian i nowych postanowień do niniejszej umowy możliwe jest tylko w granicach unormowania art. 144 ustawy Pzp. 4. Dopuszcza się możliwość zmiany Umowy w stosunku do treści oferty Wykonawcy w następującym zakresie: 1) wysokości wynagrodzenia w przypadku zmiany stawki podatku VAT, w odniesieniu do tej części wynagrodzenia, której zmiana dotyczy; 2) terminu realizacji przedmiotu zamówienia, w sytuacji gdy Zamawiający podejmie decyzję o zbyciu Ośrodka Szkoleniowego w Dębem, 05-140 Serock. 5.

Inicjatorem zmian w umowie mogą być obie strony umowy z tym, że ostateczna decyzja co do wprowadzenia zmian i ich zakresu należy do Zamawiającego. 6. Zamawiający nie przewiduje zawarcia w

umowie klauzuli waloryzacyjnej, umowa obejmuje okres nie dłuższy niż 12 miesięcy.

IV.6) INFORMACJE ADMINISTRACYJNE

IV.6.1) Sposób udostępniania informacji o charakterze poufnym (jeżeli dotyczy):

Środki służące ochronie informacji o charakterze poufnym

IV.6.2) Termin składania ofert lub wniosków o dopuszczenie do udziału w postępowaniu:

Data: 2019-11-29, godzina: 12:00,

Skrócenie terminu składania wniosków, ze względu na pilną potrzebę udzielenia zamówienia (przetarg nieograniczony, przetarg ograniczony, negocjacje z ogłoszeniem):

Nie

Wskazać powody:

Język lub języki, w jakich mogą być sporządzane oferty lub wnioski o dopuszczenie do udziału w postępowaniu

> polski

IV.6.3) Termin związania ofertą: do: okres w dniach: 30 (od ostatecznego terminu składania ofert)

IV.6.4) Przewiduje się unieważnienie postępowania o udzielenie zamówienia, w przypadku nieprzyznania środków pochodzących z budżetu Unii Europejskiej oraz niepodlegających zwrotowi środków z pomocy udzielonej przez państwa członkowskie Europejskiego Porozumienia o Wolnym Handlu (EFTA), które miały być przeznaczone na sfinansowanie całości lub części zamówienia:

IV.6.5) Przewiduje się unieważnienie postępowania o udzielenie zamówienia, jeżeli środki służące sfinansowaniu zamówień na badania naukowe lub prace rozwojowe, które zamawiający zamierzał przeznaczyć na sfinansowanie całości lub części zamówienia, nie zostały mu przyznane

IV.6.6) Informacje dodatkowe:

ZAŁĄCZNIK I - INFORMACJE DOTYCZĄCE OFERT CZĘŚCIOWYCH

Część nr: 1 Nazwa: artykuły ogólnospżywcze

1) Krótki opis przedmiotu zamówienia (*wielkość, zakres, rodzaj i ilość dostaw, usług lub robót budowlanych lub określenie zapotrzebowania i wymagań*) **a w przypadku partnerstwa innowacyjnego -określenie zapotrzebowania na innowacyjny produkt, usługę lub roboty budowlane:** Przedmiotem zamówienia jest: Sukcesywna dostawa produktów żywnościowych art. ogólnospożywczych dla KSSiP Ośrodka Szkoleniowego w Dębem. Artykuły żywnościowe (ogólnospożywcze) wraz z podaniem maksymalnej wielkości zapotrzebowania zostały opisane w zestawieniu asortymentowo-ilościowym, stanowiącym Załącznik nr 1 do opisu przedmiotu zamówienia. Dostawy będą realizowane sukcesywnie, w zależności od potrzeb, zgodnie ze składanymi zamówieniami zwanymi dalej „zamówieniami częściowymi”. Realizacja zamówienia następować będzie według faktycznych potrzeb Zamawiającego, na podstawie zamówień częściowych. Zamawiający zastrzega sobie prawo realizacji dostaw w ilości mniejszej niż podana w załączniku Nr 1. Zamawiający będzie składał zamówienia częściowe telefonicznie, potwierdzone faksem lub drogą elektroniczną najpóźniej do godziny 1400. Dostawy zamówionej partii przedmiotu zamówienia odbywać się będą do godziny 1000 następnego dnia. Wykonawca powinien zapewnić, że oferowane produkty muszą być wysokiej jakości, muszą spełniać wymagania jakościowe dotyczące przechowywania, pakowania i transportu zawarte w Polskich Normach, oraz posiadać ważne terminy przydatności do spożycia. Dostarczane produkty powinny odpowiadać normom i standardom określonym w odpowiednich przepisach prawnych w tym Ustawie o bezpieczeństwie żywności i żywienia z dnia 4 października 2018 r (t.j. Dz. U. z 2019 r. poz. 1252 z późn.zm). Dostarczony asortyment musi być pozbawiony uszkodzeń o charakterze fizycznym i biochemicznym obniżających jego wartość użytkową. Artykuły spożywcze pakowane: muszą być dostarczone w oryginalnych, nieuszkodzonych, szczelnych, zamkniętych, prawidłowo oznakowanych w języku polskim opakowaniach z dodaną informacją dotyczącą nazwy produktu, ilości, terminu ważności oraz nazwy i adresu producenta, Rozporządzenie Ministra Gospodarki z dnia 20 lipca 2009 r. w sprawie szczegółowych wymagań dotyczących oznakowań towarów paczkowanych (Dz. U. 2009r. nr 122 poz.1010). Dostawa i rozładunek przedmiotu zamówienia następuje na koszt i ryzyko wykonawcy – do magazynu ośrodka szkoleniowego w Dębem, 05-140 Serock. Asortyment musi być dostarczany odpowiednim środkiem transportu, spełniającym obowiązujące wymogi sanitarne i dopuszczonym decyzją właściwego organu Państwowej Inspekcji Sanitarnej do przewozu artykułów spożywczych będących przedmiotem zamówienia. Wykonawca zapewnia, że oferowane produkty posiadają atesty lub certyfikaty higieniczno-sanitarne oraz są świeże i odpowiedniej jakości. Dostarczone produkty muszą być oznakowane w sposób zrozumiały, napisy w języku polskim muszą być wyraźne, czytelne i nieusuwalne, data spożycia winna być: nie krótsza niż 1/2 okresu przydatności podanego na opakowaniu produktu: żądania w momencie dostawy aktualnych dokumentów potwierdzających spełnienie sanitarno-epidemiologicznych związanych z prawidłową realizacją

przedmiotu zamówienia - na żądanie Kupującego Sprzedawca zobowiązany jest przedłożyć certyfikat wdrożenia systemu bezpieczeństwa żywności HACCP lub równoważny - dokumentację dotyczącą artykułów spożywczych, w tym pochodzenie, producenta i daty produkcji, świadectwo kontroli jakości – HDI (Handlowy Dokument Identyfikacyjny).

2) Wspólny Słownik Zamówień(CPV): 15800000-6, 15400000-2

3) Wartość części zamówienia(jeżeli zamawiający podaje informacje o wartości zamówienia):

Wartość bez VAT:

Waluta:

4) Czas trwania lub termin wykonania:

okres w miesiącach:

okres w dniach:

data rozpoczęcia: 2020-01-02

data zakończenia: 2020-12-31

5) Kryteria oceny ofert:

Kryterium	Znaczenie
Cena	100,00

6) INFORMACJE DODATKOWE:

Część nr: 2 Nazwa: pieczywo

1) Krótki opis przedmiotu zamówienia (*wielkość, zakres, rodzaj i ilość dostaw, usług lub robót*

budowlanych lub określenie zapotrzebowania i wymagań) **a w przypadku partnerstwa innowacyjnego**

-określenie zapotrzebowania na innowacyjny produkt, usługę lub roboty budowlane:Przedmiotem

zamówienia jest: Sukcesywna dostawa produktów żywnościowych pieczywo dla KSSiP ośrodka

szkoleniowego w Dębem. Artykuły żywnościowe (pieczywo) wraz z podaniem maksymalnej wielkości

zapotrzebowania zostały opisane w zestawieniu asortymentowo-ilościowym, stanowiącym Załącznik nr 2 do

opisu przedmiotu zamówienia. Dostawy będą realizowane sukcesywnie, w zależności od potrzeb, zgodnie ze

składanymi zamówieniami zwanymi dalej „zamówieniami częściowymi”. Realizacja zamówienia następować

będzie według faktycznych potrzeb Zamawiającego na podstawie zamówień częściowych. Zamawiający będzie składał zamówienia częściowe telefonicznie, potwierdzone faksem lub drogą elektroniczną najpóźniej do godziny 1400. Zamawiający zastrzega sobie prawo do żądania dostarczenia towaru w dniu następnym do godziny 6.00. Wykonawca zapewnia, że oferowane produkty muszą być wysokiej jakości, muszą spełniać wymagania jakościowe dotyczące przechowywania, pakowania i transportu zawarte w Polskich Normach, oraz posiadać ważne terminy przydatności do spożycia. Dostarczane produkty powinny odpowiadać normom i standardom określonym w odpowiednich przepisach prawnych w tym Ustawie o bezpieczeństwie żywności i żywienia z dnia 4 października 2018 r (Dz. U. z 2018 r. poz. 2136), oraz spełniać najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.). Dostarczony asortyment musi być pozbawiony uszkodzeń o charakterze fizycznym i biochemicznym obniżających jego wartość użytkową. Dostawa i rozładunek przedmiotu zamówienia nastąpi na koszt i ryzyko Wykonawcy do magazynu ośrodka szkoleniowego w Dębem, 05-140 Serock. Asortyment musi być dostarczany odpowiednim środkiem transportu, spełniającym obowiązujące wymogi sanitarne i dopuszczonym decyzją właściwego organu Państwowej Inspekcji Sanitarnej do przewozu artykułów spożywczych będących przedmiotem zamówienia. Wykonawca zapewnia, że oferowane produkty posiadają atesty lub certyfikaty higieniczno-sanitarne oraz są świeże i odpowiedniej jakości. Dostarczone produkty muszą być oznakowane w sposób zrozumiały ,napisy w języku polskim muszą być wyraźne , czytelne i nieusuwalne ,data spożycia winna być : nie krótsza niż ½ okresu przydatności podanego na opakowaniu produktu: żądania w momencie dostawy aktualnych dokumentów potwierdzających spełnienie sanitarno-epidemiologicznych związanych z prawidłową realizacją przedmiotu zamówienia - na żądanie Kupującego Sprzedawca zobowiązany jest przedłożyć certyfikat wdrożenia systemu bezpieczeństwa żywności HACCP lub równoważny - dokumentację dotyczącą artykułów spożywczych, w tym pochodzenie, producenta i daty produkcji, świadectwo kontroli jakości – HDI (Handlowy Dokument Identyfikacyjny).

2) Wspólny Słownik Zamówień(CPV): 15600000-4, 15810000-9, 15851000-8

3) Wartość części zamówienia(jeżeli zamawiający podaje informacje o wartości zamówienia):

Wartość bez VAT:

Waluta:

4) Czas trwania lub termin wykonania:

okres w miesiącach:

okres w dniach:

data rozpoczęcia: 2020-01-02

data zakończenia: 2020-12-31

5) Kryteria oceny ofert:

Kryterium	Znaczenie
Cena	100,00

6) INFORMACJE DODATKOWE:

Część nr: 3 Nazwa: ciasta

1) Krótki opis przedmiotu zamówienia (*wielkość, zakres, rodzaj i ilość dostaw, usług lub robót*

budowlanych lub określenie zapotrzebowania i wymagań) **a w przypadku partnerstwa innowacyjnego**

-określenie zapotrzebowania na innowacyjny produkt, usługę lub roboty budowlane: Przedmiotem zamówienia jest: Sukcesywna dostawa produktów żywnościowych ciasto dla KSSiP ośrodka szkoleniowego w Dębem. Artykuły żywnościowe (ciasto) wraz z podaniem maksymalnej wielkości zapotrzebowania zostały opisane w zestawieniu asortymentowo-ilościowym, stanowiącym Załącznik nr 3 do opisu przedmiotu zamówienia. Realizacja zamówienia następować będzie według faktycznych potrzeb Zamawiającego, na podstawie zamówień częściowych. Zamawiający będzie składał zamówienia częściowe telefonicznie, potwierdzone faksem lub drogą elektroniczną najpóźniej do godziny 1400. Zamawiający zastrzega sobie prawo do żądania dostarczenia towaru w dniu następnym do godziny 6.00. Wykonawca powinien zapewnić, że oferowane produkty muszą być wysokiej jakości, muszą spełniać wymagania jakościowe dotyczące przechowywania, pakowania i transportu zawarte w Polskich Normach, oraz posiadać ważne terminy przydatności do spożycia. Dostarczane produkty powinny odpowiadać normom i standardom określonym w odpowiednich przepisach prawnych w tym Ustawie o bezpieczeństwie żywności i żywienia z dnia 4 października 2018 r (Dz. U. z 2018 r. poz. 2136). Dostarczony asortyment musi być pozbawiony uszkodzeń o charakterze fizycznym i biochemicznym obniżających jego wartość użytkową. Dostawa i rozładunek przedmiotu zamówienia na koszt i ryzyko wykonawcy – do magazynu ośrodka szkoleniowego w Dębem, 05-140 Serock. Asortyment musi być dostarczany odpowiednim środkiem transportu (chłodnią), spełniającym obowiązujące wymogi sanitarne i dopuszczonym decyzją właściwego organu Państwowej Inspekcji Sanitarnej do przewozu artykułów spożywczych będących przedmiotem zamówienia. Wykonawca zapewnia, że oferowane produkty posiadają atesty lub certyfikaty higieniczno-sanitarne oraz są świeże i

odpowiedniej jakości. Dostarczone produkty muszą być oznakowane w sposób zrozumiały, napisy w języku polskim muszą być wyraźne, czytelne i nieusuwalne, data spożycia winna być: nie krótsza niż 1/2 okresu przydatności podanego na opakowaniu produktu: żądania w momencie dostawy aktualnych dokumentów potwierdzających spełnienie sanitarno-epidemiologicznych związanych z prawidłową realizacją przedmiotu zamówienia - na żądanie Kupującego Sprzedawca zobowiązany jest przedłożyć certyfikat wdrożenia systemu bezpieczeństwa żywności HACCP lub równoważny - dokumentację dotyczącą artykułów spożywczych, w tym pochodzenie, producenta i daty produkcji, świadectwo kontroli jakości – HDI (Handlowy Dokument Identyfikacyjny).

2) Wspólny Słownik Zamówień(CPV): 15810000-9,

3) Wartość części zamówienia(jeżeli zamawiający podaje informacje o wartości zamówienia):

Wartość bez VAT:

Waluta:

4) Czas trwania lub termin wykonania:

okres w miesiącach:

okres w dniach:

data rozpoczęcia:

data zakończenia:

5) Kryteria oceny ofert:

Kryterium	Znaczenie
Cena	100,00

6) INFORMACJE DODATKOWE:

Część nr: 4 Nazwa: nabiał

1) Krótki opis przedmiotu zamówienia (wielkość, zakres, rodzaj i ilość dostaw, usług lub robót

budowlanych lub określenie zapotrzebowania i wymagań) a w przypadku partnerstwa innowacyjnego

-określenie zapotrzebowania na innowacyjny produkt, usługę lub roboty budowlane:Przedmiotem

zamówienia jest: Sukcesywna dostawa produktów żywnościowych nabiał dla KSSiP ośrodka szkoleniowego

w Dębem. Artykuły żywnościowe (nabiał) wraz z podaniem maksymalnej wielkości zapotrzebowania zostały opisane w zestawieniu asortymentowo-ilościowym, stanowiącym Załącznik nr 4 do opisu przedmiotu zamówienia. Dostawy będą realizowane sukcesywnie, w zależności od potrzeb, zgodnie ze składanymi zamówieniami zwanymi dalej „zamówieniami częściowymi”. Realizacja zamówienia następować będzie według faktycznych potrzeb Zamawiającego, na podstawie zamówień częściowych. Zamawiający zastrzega sobie prawo realizacji dostaw w ilości mniejszej niż podana w załączniku nr 4 Zamawiający będzie składał zamówienia częściowe telefonicznie, potwierdzone faksem lub drogą elektroniczną najpóźniej do godziny 1400. Dostawy zamówionej partii przedmiotu zamówienia odbywać się będą do godziny 1000 następnego dnia roboczego. Wykonawca zapewnia, że oferowane produkty muszą być wysokiej jakości, muszą spełniać wymagania jakościowe dotyczące przechowywania, pakowania i transportu zawarte w Polskich Normach, oraz posiadać ważne terminy przydatności do spożycia. Dostarczane produkty powinny odpowiadać normom i standardom określonym w odpowiednich przepisach prawnych w tym Ustawie o bezpieczeństwie żywności i żywienia z dnia 4 października 2018 r (Dz. U. z 2018 r. poz. 2136). Dostarczony asortyment musi być pozbawiony uszkodzeń o charakterze fizycznym i biochemicznym obniżających jego wartość użytkową. Dostawa i rozładunek przedmiotu zamówienia następuje na koszt i ryzyko wykonawcy – do magazynu ośrodka szkoleniowego w Dębem, 05-140 Serock. Asortyment musi być dostarczany odpowiednim środkiem transportu, spełniającym obowiązujące wymogi sanitarne i dopuszczonym decyzją właściwego organu Państwowej Inspekcji Sanitarnej do przewozu artykułów spożywczych będących przedmiotem zamówienia. Wykonawca zapewnia, że oferowane produkty posiadają atesty lub certyfikaty higieniczno-sanitarne oraz są świeże i odpowiedniej jakości. Dostarczone produkty muszą być oznakowane w sposób zrozumiały, napisy w języku polskim muszą być wyraźne, czytelne i nieusuwalne, data spożycia winna być: nie krótsza niż ½ okresu przydatności podanego na opakowaniu produktu: żądania w momencie dostawy aktualnych dokumentów potwierdzających spełnienie sanitarno-epidemiologicznych związanych z prawidłową realizacją przedmiotu zamówienia - na żądanie Kupującego Sprzedawca zobowiązany jest przedłożyć certyfikat wdrożenia systemu bezpieczeństwa żywności HACCP lub równoważny - dokumentację dotyczącą artykułów spożywczych, w tym pochodzenie, producenta i daty produkcji, świadectwo kontroli jakości – HDI (Handlowy Dokument Identyfikacyjny).

2) Wspólny Słownik Zamówień(CPV): 15500000-3,

3) Wartość części zamówienia(jeżeli zamawiający podaje informacje o wartości zamówienia):

Wartość bez VAT:

Waluta:

4) Czas trwania lub termin wykonania:

okres w miesiącach:

okres w dniach:

data rozpoczęcia: 2020-01-02

data zakończenia: 2020-12-31

5) Kryteria oceny ofert:

Kryterium	Znaczenie
Cena	100,00

6) INFORMACJE DODATKOWE:

Część nr: 5 Nazwa: mrożonki

1) Krótki opis przedmiotu zamówienia *(wielkość, zakres, rodzaj i ilość dostaw, usług lub robót*

budowlanych lub określenie zapotrzebowania i wymagań) **a w przypadku partnerstwa innowacyjnego**

-określenie zapotrzebowania na innowacyjny produkt, usługę lub roboty budowlane:Przedmiotem

zamówienia jest: Sukcesywna dostawa produktów żywnościowych mrożonki dla KSSiP ośrodka

szkoleniowego w Dębem. Artykuły żywnościowe (mrożonki) wraz z podaniem maksymalnej wielkości

zapotrzebowania zostały opisane w zestawieniu asortymentowo-ilościowym, stanowiącym Załącznik nr 5 do

opisu przedmiotu zamówienia. Dostawy będą realizowane sukcesywnie, w zależności od potrzeb, zgodnie ze

składanymi zamówieniami zwanymi dalej „zamówieniami częściowymi”. Realizacja zamówienia następować

będzie według faktycznych potrzeb Zamawiającego, na podstawie zamówień częściowych. Zamawiający

zastrzega sobie prawo realizacji dostaw w ilości mniejszej niż podana w załączniku nr 5 Zamawiający będzie

składał zamówienia częściowe telefonicznie, potwierdzone faksem lub drogą elektroniczną najpóźniej do

godziny 1400. Dostawy zamówionej partii przedmiotu zamówienia odbywać się będą do godziny 1000

następnego dnia., Wykonawca zapewnia, że oferowane produkty muszą być wysokiej jakości, muszą spełniać

wymagania jakościowe dotyczące przechowywania, pakowania i transportu zawarte w Polskich Normach,

oraz posiadać ważne terminy przydatności do spożycia. Dostarczane produkty powinny odpowiadać normom

i standardom określonym w odpowiednich przepisach prawnych w tym Ustawie o bezpieczeństwie żywności

i żywienia z dnia 4 października 2018 r (Dz. U. z 2018 r. poz. 2136). Dostarczony asortyment musi być

pozbawiony uszkodzeń o charakterze fizycznym i biochemicznym obniżających jego wartość użytkową. Dostawa i rozładunek przedmiotu zamówienia następuje na koszt i ryzyko wykonawcy – do magazynu ośrodka szkoleniowego w Dębem, 05-140 Serock. Asortyment musi być dostarczany odpowiednim środkiem transportu, spełniającym obowiązujące wymogi sanitarne i dopuszczonym decyzją właściwego organu Państwowej Inspekcji Sanitarnej do przewozu artykułów spożywczych będących przedmiotem zamówienia. Wykonawca zapewnia, że oferowane produkty posiadają atesty lub certyfikaty higieniczno-sanitarne oraz są świeże i odpowiedniej jakości. Dostarczone produkty muszą być oznakowane w sposób zrozumiały, napisy w języku polskim muszą być wyraźne, czytelne i nieusuwalne, data spożycia winna być: nie krótsza niż ½ okresu przydatności podanego na opakowaniu produktu: żądania w momencie dostawy aktualnych dokumentów potwierdzających spełnienie sanitarno-epidemiologicznych związanych z prawidłową realizacją przedmiotu zamówienia - na żądanie Kupującego Sprzedawca zobowiązany jest przedłożyć certyfikat wdrożenia systemu bezpieczeństwa żywności HACCP lub równoważny - dokumentację dotyczącą artykułów spożywczych, w tym pochodzenie, producenta i daty produkcji, świadectwo kontroli jakości – HDI (Handlowy Dokument Identyfikacyjny).

2) Wspólny Słownik Zamówień(CPV): 15331000-7,

3) Wartość części zamówienia(jeżeli zamawiający podaje informacje o wartości zamówienia):

Wartość bez VAT:

Waluta:

4) Czas trwania lub termin wykonania:

okres w miesiącach:

okres w dniach:

data rozpoczęcia: 2020-01-02

data zakończenia: 2020-12-31

5) Kryteria oceny ofert:

Kryterium	Znaczenie
Cena	100,00

6) INFORMACJE DODATKOWE:

Część nr: 6 Nazwa: przetwory warzywno-owocowe

1) Krótki opis przedmiotu zamówienia (*wielkość, zakres, rodzaj i ilość dostaw, usług lub robót*

budowlanych lub określenie zapotrzebowania i wymagań) **a w przypadku partnerstwa innowacyjnego**

-określenie zapotrzebowania na innowacyjny produkt, usługę lub roboty budowlane:Przedmiotem

zamówienia jest: Sukcesywna dostawa produktów żywnościowych przetwory warzywno i owocowe dla KSSiP ośrodka szkoleniowego w Dębem. Artykuły żywnościowe (przetwory warzywno i owocowe) wraz z podaniem maksymalnej wielkości zapotrzebowania zostały opisane w zestawieniu asortymentowo-ilościowym, stanowiącym Załącznik nr 6 do opisu przedmiotu zamówienia. Dostawy będą realizowane sukcesywnie, w zależności od potrzeb, zgodnie ze składanymi zamówieniami zwanymi dalej „zamówieniami częściowymi”. Realizacja zamówienia następować będzie według faktycznych potrzeb Zamawiającego, na podstawie zamówień częściowych. Zamawiający zastrzega sobie prawo realizacji dostaw w ilości mniejszej niż podana w załączniku nr 6. Zamawiający będzie składał zamówienia częściowe telefonicznie, potwierdzone faksem lub drogą elektroniczną najpóźniej do godziny 1400. Dostawy zamówionej partii przedmiotu zamówienia odbywać się będą do godziny 1000 następnego dnia. Wykonawca zapewnia, że oferowane produkty muszą być wysokiej jakości, muszą spełniać wymagania jakościowe dotyczące przechowywania, pakowania i transportu zawarte w Polskich Normach, oraz posiadać ważne terminy przydatności do spożycia. Dostarczane produkty powinny odpowiadać normom i standardom określonym w odpowiednich przepisach prawnych w tym Ustawie o bezpieczeństwie żywności i żywienia z dnia 4 października 2018 r (Dz. U. z 2018 r. poz. 2136). Dostarczony asortyment musi być pozbawiony uszkodzeń o charakterze fizycznym i biochemicznym obniżających jego wartość użytkową. Dostawa i rozładunek przedmiotu zamówienia następuje na koszt i ryzyko wykonawcy – do magazynu ośrodka szkoleniowego w Dębem, 05-140 Serock. Asortyment musi być dostarczany odpowiednim środkiem transportu, spełniającym obowiązujące wymogi sanitarne i dopuszczonym decyzją właściwego organu Państwowej Inspekcji Sanitarnej do przewozu artykułów spożywczych będących przedmiotem zamówienia. Wykonawca zapewnia, że oferowane produkty posiadają atesty lub certyfikaty higieniczno-sanitarne oraz są świeże i odpowiedniej jakości. Wymagane jest złożenie odpowiedniego oświadczenia, a Zamawiający zastrzega sobie prawo do żądania przedstawienia odpowiednich dokumentów potwierdzających jakość produktów przy danej dostawie. Dostarczone produkty muszą być oznakowane w sposób zrozumiały, napisy w języku polskim muszą być wyraźne, czytelne i nieusuwalne, data spożycia winna być: nie krótsza niż 1/2 okresu przydatności podanego na opakowaniu produktu: żądania w momencie dostawy aktualnych dokumentów potwierdzających

spełnienie sanitarno-epidemiologicznych związanych z prawidłową realizacją przedmiotu zamówienia - na żądanie Kupującego Sprzedawca zobowiązany jest przedłożyć certyfikat wdrożenia systemu bezpieczeństwa żywności HACCP lub równoważny - dokumentację dotyczącą artykułów spożywczych, w tym pochodzenie, producenta i daty produkcji, świadectwo kontroli jakości – HDI (Handlowy Dokument Identyfikacyjny).

2) Wspólny Słownik Zamówień(CPV): 15300000-1, 15331000-7

3) Wartość części zamówienia(jeżeli zamawiający podaje informacje o wartości zamówienia):

Wartość bez VAT:

Waluta:

4) Czas trwania lub termin wykonania:

okres w miesiącach:

okres w dniach:

data rozpoczęcia: 2020-01-02

data zakończenia: 2020-12-31

5) Kryteria oceny ofert:

Kryterium	Znaczenie
Cena	100,00

6) INFORMACJE DODATKOWE:

Część nr: 7 Nazwa: świeże warzywa i owoce

1) Krótki opis przedmiotu zamówienia (*wielkość, zakres, rodzaj i ilość dostaw, usług lub robót*

budowlanych lub określenie zapotrzebowania i wymagań) **a w przypadku partnerstwa innowacyjnego**

-określenie zapotrzebowania na innowacyjny produkt, usługę lub roboty budowlane:Przedmiotem

zamówienia jest: Sukcesywna dostawa produktów żywnościowych świeże warzywa i owoce dla KSSiP

ośrodka szkoleniowego w Dębem. Artykuły żywnościowe (świeże owoce i warzywa) wraz z podaniem

maksymalnej wielkości zapotrzebowania zostały opisane w zestawieniu asortymentowo-ilościowym,

stanowiącym Załącznik nr 7 do opisu przedmiotu zamówienia. Realizacja zamówienia następować będzie

według faktycznych potrzeb Zamawiającego, na podstawie zamówień częściowych. Zamawiający zastrzega

sobie prawo realizacji dostaw w ilości mniejszej niż podana w załączniku Nr 7. Zamawiający będzie składał zamówienia częściowe telefonicznie, potwierdzone faksem lub drogą elektroniczną najpóźniej do godziny 1400. Dostawy zamówionej partii przedmiotu zamówienia odbywać się będą do godziny 1000 następnego dnia. Wykonawca zapewnia, że oferowane produkty muszą być wysokiej jakości, muszą spełniać wymagania jakościowe dotyczące przechowywania, pakowania i transportu zawarte w Polskich Normach, oraz posiadać ważne terminy przydatności do spożycia. Dostarczane produkty powinny odpowiadać normom i standardom określonym w odpowiednich przepisach prawnych w tym Ustawie o bezpieczeństwie żywności i żywienia z dnia 4 października 2018 r (Dz. U. z 2018 r. poz. 2136). Dostarczony asortyment musi być pozbawiony uszkodzeń o charakterze fizycznym i biochemicznym obniżających jego wartość użytkową. Dostawa i rozładunek przedmiotu zamówienia następuje na koszt i ryzyko wykonawcy – do magazynu ośrodka szkoleniowego w Dębem, 05-140 Serock. Asortyment musi być dostarczany odpowiednim środkiem transportu, spełniającym obowiązujące wymogi sanitarne i dopuszczonym decyzją właściwego organu Państwowej Inspekcji Sanitarnej do przewozu artykułów spożywczych będących przedmiotem zamówienia. Wykonawca zapewnia, że oferowane owoce i warzywa posiadają atesty lub certyfikaty higieniczno-sanitarne oraz są świeże (z ważnym terminem przydatności do spożycia) w szczególności w momencie dostawy: Dostarczone produkty muszą być oznakowane w sposób zrozumiały, napisy w języku polskim muszą być wyraźne, czytelne i nieusuwalne, data spożycia winna być: nie krótsza niż 1/2 okresu przydatności podanego na opakowaniu produktu: żądania w momencie dostawy aktualnych dokumentów potwierdzających spełnienie sanitarno-epidemiologicznych związanych z prawidłową realizacją przedmiotu zamówienia - na żądanie Kupującego Sprzedawca zobowiązany jest przedłożyć certyfikat wdrożenia systemu bezpieczeństwa żywności HACCP lub równoważny - dokumentację dotyczącą artykułów spożywczych, w tym pochodzenie, producenta i daty produkcji, świadectwo kontroli jakości – HDI (Handlowy Dokument Identyfikacyjny).

2) Wspólny Słownik Zamówień(CPV): 15300000-1,

3) Wartość części zamówienia(jeżeli zamawiający podaje informacje o wartości zamówienia):

Wartość bez VAT:

Waluta:

4) Czas trwania lub termin wykonania:

okres w miesiącach:

okres w dniach:

data rozpoczęcia: 2020-01-02

data zakończenia: 2020-12-31

5) Kryteria oceny ofert:

Kryterium	Znaczenie
Cena	100,00




6) INFORMACJE DODATKOWE:

Część nr: 8 Nazwa: ryby i przetwory rybne

1) Krótki opis przedmiotu zamówienia (*wielkość, zakres, rodzaj i ilość dostaw, usług lub robót*

budowlanych lub określenie zapotrzebowania i wymagań) **a w przypadku partnerstwa innowacyjnego**

-określenie zapotrzebowania na innowacyjny produkt, usługę lub roboty budowlane:Przedmiotem

zamówienia jest: Sukcesywna dostawa produktów żywnościowych ryby i przetwory rybne dla KSSiP ośrodka szkoleniowego w Dębem. Artykuły żywnościowe (ryby i przetwory rybne) wraz z podaniem maksymalnej wielkości zapotrzebowania zostały opisane w zestawieniu asortymentowo-ilościowym, stanowiącym Załącznik nr 8 do opisu przedmiotu zamówienia. Dostawy będą realizowane sukcesywnie, w zależności od potrzeb, zgodnie ze składanymi zamówieniami zwanymi dalej „zamówieniami częściowymi”. Realizacja zamówienia następować będzie według faktycznych potrzeb Zamawiającego, na podstawie zamówień częściowych. Zamawiający zastrzega sobie prawo realizacji dostaw w ilości mniejszej niż podana w załączniku nr 8. Zamawiający będzie składał zamówienia częściowe telefonicznie, potwierdzone faksem lub drogą elektroniczną najpóźniej do godziny 1400. Dostawy zamówionej partii przedmiotu zamówienia odbywać się będą do godziny 1000 następnego dnia. Dostarczane ryby i przetwory rybne muszą spełniać obowiązujące wymagania i normy jakościowe zgodnie z wymaganiami zawartymi w Polskich Normach i muszą posiadać ważne terminy przydatności do spożycia. Ryby muszą być dostarczane w oryginalnych, nieuszkodzonych, szczelnych, zamkniętych, prawidłowo oznakowanych w języku polskim opakowaniach, z podaną informacją dotyczącą nazwy produktu, ilości, terminu ważności oraz nazwy i adresu producenta. Asortyment musi być dostarczany odpowiednim środkiem transportu (chłodnią), spełniającym obowiązujące wymogi sanitarne i dopuszczonym decyzją właściwego organu Państwowej Inspekcji Sanitarnej lub organu Inspekcji Weterynaryjnej do przewozu artykułów spożywczych będących przedmiotem zamówienia. Wymagania dla ryb mrożonych:  zawartość glazury nie może przekraczać 20%,  wygląd: brak oznak rozmrożenia, filety całe bez skóry, ości i obcych zanieczyszczeń;  zapach: właściwy dla ryb mrożonych, po

rozrożeniu zapach ryby świeżej, niedopuszczalny gnilny, ^{FO}_{EB} tkanka mięsna: jasna o naturalnej barwie, charakterystycznej dla danego gatunku, bez plam i przebarwień; po rozrożeniu sprężysta nie rozpadająca się, o prawidłowym zapachu, ^{FO}_{EB} właściwości fizykochemiczne i biologiczne: brak zanieczyszczeń fizycznych, chemicznych, brak oznak i obecności pleśni, szkodników, brak zanieczyszczeń mikrobiologicznych i bakterii chorobotwórczych. Wymagania dla śledzi solonych i marynowanych a la matias: ^{FO}_{EB} filety błyszczące o naturalnym, jasnym zabarwieniu właściwym dla śledzi, całe, nieuszkodzone, oprawienie staranne, płyty równej wielkości, wyrównane w kształcie, ^{FO}_{EB} smak i zapach: właściwy dla ryb dojrzałych, bez naleciałości znamionujących początek rozkładu, ^{FO}_{EB} tkanka mięsna: mięso właściwie związane, sprężyste, bez rozwarstwień i uszkodzeń, ^{FO}_{EB} właściwości fizykochemiczne i biologiczne: brak zanieczyszczeń fizycznych, chemicznych, brak oznak i obecności pleśni, szkodników, brak zanieczyszczeń mikrobiologicznych i bakterii chorobotwórczych. Wymagania dla ryb wędzonych: ^{FO}_{EB} wygląd: tusze ryb powinny mieć właściwy wygląd, tkanka mięsna powinna być ^{FO}_{EB} odpowiednio jędrna, prawidłowo, równomiernie wywędzona, niedopuszczalne przewędzenie lub niedowędzenie; całe, nieuszkodzone, z odpowiednio przylegającą skórą, ^{FO}_{EB} smak i zapach: smak i zapach przyjemny, charakterystyczny dla wyrobów wędzonych z określonych gatunków ryb, niedopuszczony: smak i zapach mięsa jełki, gorzki, pleśni, gnilny inny obcy, ^{FO}_{EB} właściwości fizykochemiczne i biologiczne: brak zanieczyszczeń fizycznych, chemicznych, brak oznak i obecności pleśni, szkodników, brak zanieczyszczeń mikrobiologicznych i bakterii chorobotwórczych, niedopuszczalne: występowanie pasożytów szkodliwych dla zdrowia ludzkiego lub nadających odrażający wygląd, zanieczyszczenia lub uszkodzenia przez szkodniki np. muchy, szczury itp., obecność pleśni. Wymagania dla ryb świeżych (karp, szczupak, pstrąg): ^{FO}_{EB} skóra i wygląd: połyskująca, opalizująca, o naturalnym zabarwieniu, czysta, bez uszkodzeń, ryby pokryte cienką warstwą naturalnego, przezroczystego śluzu, skrzelą jasnoczerwone, wolne od śluzu, ^{FO}_{EB} żywotność: zdrowe, bez zewnętrznych i wewnętrznych oznak chorobowych, ^{FO}_{EB} zapach i smak: charakterystyczny dla danego gatunku. Dostarczane produkty powinny odpowiadać normom i standardom określonym w odpowiednich przepisach prawnych w tym Ustawie o bezpieczeństwie żywności i żywienia z dnia 4 października 2018 r (Dz. U. z 2018 r. poz. 2136). Dostarczony asortyment musi być pozbawiony uszkodzeń o charakterze fizycznym i biochemicznym obniżających jego wartość użytkową. Dostawa i rozładunek przedmiotu zamówienia następuje na koszt i ryzyko wykonawcy – do magazynu ośrodka szkoleniowego w Dębem, 05-140 Serock. Asortyment musi być dostarczany odpowiednim środkiem transportu, spełniającym obowiązujące wymogi sanitarne i dopuszczonym decyzją właściwego organu Państwowej Inspekcji Sanitarnej do przewozu artykułów spożywczych będących przedmiotem zamówienia. Wykonawca zapewnia, że oferowane produkty posiadają atesty lub certyfikaty higieniczno-sanitarne oraz są świeże i odpowiedniej jakości. Wymagane jest złożenie

odpowiedniego oświadczenia, a Zamawiający zastrzega sobie prawo do żądania przedstawienia odpowiednich dokumentów potwierdzających jakość produktów przy danej dostawie. Wykonawca zapewnia, że oferowane ryby i przetwory rybne posiadają atesty lub certyfikaty higieniczno-sanitarne oraz są świeże (z ważnym terminem przydatności do spożycia) w szczególności w momencie dostawy: ^{EO}_{EO} minimum 72 godziny (ryby świeże), ^{EO}_{EO} 5 dni (ryby wędzone), ^{EO}_{EO} 30 dni (ryby mrożone), ^{EO}_{EO} 6 miesięcy (owoce morza), ^{EO}_{EO} 180 dni (konserwy rybne). Asortyment powinien być, zgodny z obowiązującymi PN.

2) Wspólny Słownik Zamówień(CPV): 15200000-0,

3) Wartość części zamówienia(jeżeli zamawiający podaje informacje o wartości zamówienia):

Wartość bez VAT:

Waluta:

4) Czas trwania lub termin wykonania:

okres w miesiącach:

okres w dniach:

data rozpoczęcia: 2020-01-02

data zakończenia: 2020-12-31

5) Kryteria oceny ofert:

Kryterium	Znaczenie
Cena	100,00

6) INFORMACJE DODATKOWE:

Część nr: 9 Nazwa: mięso i wędliny

1) Krótki opis przedmiotu zamówienia (*wielkość, zakres, rodzaj i ilość dostaw, usług lub robót budowlanych lub określenie zapotrzebowania i wymagań*) **a w przypadku partnerstwa innowacyjnego**

-określenie zapotrzebowania na innowacyjny produkt, usługę lub roboty budowlane: Przedmiotem zamówienia jest: Sukcesywna dostawa produktów żywnościowych mięsa, drobiu i wędlin dla KSSiP ośrodka szkoleniowego w Dębem. Artykuły żywnościowe (mięso i wędliny) wraz z podaniem maksymalnej wielkości zapotrzebowania zostały opisane w zestawieniu asortymentowo-ilościowym, stanowiącym Załącznik nr 9 do

opisu przedmiotu zamówienia. Dostawy będą realizowane sukcesywnie, w zależności od potrzeb, zgodnie ze składanymi zamówieniami zwanymi dalej „zamówieniami częściowymi”. Realizacja zamówienia następować będzie według faktycznych potrzeb Zamawiającego, na podstawie zamówień częściowych. Zamawiający zastrzega sobie prawo realizacji dostaw w ilości mniejszej niż podana w załączniku nr 9. Zamawiający będzie składał zamówienia częściowe telefonicznie, potwierdzone faksem lub drogą elektroniczną najpóźniej do godziny 1400. Dostawy zamówionej partii przedmiotu zamówienia odbywać się będą do godziny 1000 następnego dnia. Wykonawca powinien zapewnić, że oferowane produkty muszą być wysokiej jakości, muszą spełniać wymagania jakościowe dotyczące przechowywania, pakowania i transportu, oraz higieny zawarte w Polskich Normach, oraz Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 853/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004r ustanawiające szczególne przepisy dotyczące higieny w odniesieniu do żywności pochodzenia zwierzęcego (Dz. U. L. 139 z 30.04.2004); oraz posiadać ważne terminy przydatności do spożycia. Dostarczane produkty powinny odpowiadać normom i standardom określonym w odpowiednich przepisach prawnych, w tym ustawie o bezpieczeństwie żywności i żywienia ustawa z dnia 4 października 2018 r (Dz. U. z 2018 r. poz. 2136). Dostarczony asortyment musi być pozbawiony uszkodzeń o charakterze fizycznym i biochemicznym obniżających jego wartość użytkową. Dostawa i rozładunek przedmiotu zamówienia następuje na koszt i ryzyko Wykonawcy, do magazynu ośrodka szkoleniowego w Dębem, 05-140 Serock. Asortyment musi być dostarczany odpowiednim środkiem transportu, spełniającym obowiązujące wymogi sanitarne i dopuszczonym decyzją właściwego organu Państwowej Inspekcji Sanitarnej do przewozu artykułów spożywczych będących przedmiotem zamówienia. Wykonawca zapewnia, że oferowane produkty posiadają atesty lub certyfikaty higieniczno-sanitarne oraz są świeże i odpowiedniej jakości. Wymagane jest złożenie odpowiedniego oświadczenia, a Zamawiający zastrzega sobie prawo do żądania przedstawienia odpowiednich dokumentów potwierdzających jakość produktów przy danej dostawie. Jakość dostarczonych - wędlin - mięs nie może budzić zastrzeżeń, wędliny i mięsa powinny być świeże, z widoczną datą przydatności do spożycia, asortyment powinien być, zgodny z obowiązującymi PN. • Wędliny: Wykonawca zapewnia że oferowane produkty posiadają atesty o/lub certyfikaty higieniczno-sanitarne oraz są świeże (z ważnym terminem przydatności do spożycia) tj. w szczególności w momencie dostawy minimum 14 dni. • Mięsa: Wykonawca zapewnia, że dostarczone mięsa i podroby spełniają następujące warunki: są zgodne z obowiązującymi PN, mięso drobiowe, wołowe i wieprzowe posiada świadectwo identyfikacyjne zgodne z wymogami systemu HACCP, mięso i podroby spełniają normy jakościowe zgodne z procedurą jakości HACCP. Samochód dostarczający w/w artykuły ma być zaopatrzone w chłodnie przystosowaną do przewozu tego rodzaju artykułów, ma posiadać świadectwo ze stacji sanitarnej o tym że jest przystosowany do przewozu ww. artykułów. Dostarczone produkty muszą być oznakowane w

sposób zrozumiały, napisy w języku polskim muszą być wyraźne, czytelne i nieusuwalne, data spożycia winna być: nie krótsza niż 1/2 okresu przydatności podanego na opakowaniu produktu: żądania w momencie dostawy aktualnych dokumentów potwierdzających spełnienie sanitarno-epidemiologicznych związanych z prawidłową realizacją przedmiotu zamówienia - na żądanie Kupującego Sprzedawca zobowiązany jest przedłożyć certyfikat wdrożenia systemu bezpieczeństwa żywności HACCP lub równoważny - dokumentację dotyczącą artykułów spożywczych, w tym pochodzenie, producenta i daty produkcji, świadectwo kontroli jakości – HDI (Handlowy Dokument Identyfikacyjny).

2) Wspólny Słownik Zamówień(CPV): 15100000-9, 15131120-2

3) Wartość części zamówienia(jeżeli zamawiający podaje informacje o wartości zamówienia):

Wartość bez VAT:

Waluta:

4) Czas trwania lub termin wykonania:

okres w miesiącach:

okres w dniach:

data rozpoczęcia: 2020-01-02

data zakończenia: 2020-12-31

5) Kryteria oceny ofert:

Kryterium	Znaczenie
Cena	100,00

6) INFORMACJE DODATKOWE:

Część nr: 10 **Nazwa:** jaja






1) Krótki opis przedmiotu zamówienia (wielkość, zakres, rodzaj i ilość dostaw, usług lub robót

budowlanych lub określenie zapotrzebowania i wymagań) a w przypadku partnerstwa innowacyjnego

-określenie zapotrzebowania na innowacyjny produkt, usługę lub roboty budowlane:Przedmiotem

zamówienia jest: Sukcesywna dostawa produktów żywnościowych jaja dla KSSiP ośrodka szkoleniowego w

Dębem. Artykuły żywnościowe (jaja) wraz z podaniem maksymalnej wielkości zapotrzebowania zostały

opisane w zestawieniu asortymentowo-ilościowym, stanowiącym załącznik nr 10 do opisu przedmiotu zamówienia. Dostawa i rozładunek przedmiotu zamówienia na koszt i ryzyko wykonawcy, do magazynu ośrodka szkoleniowego w Dębem, 05-140 Serock. Asortyment musi być dostarczany odpowiednim środkiem transportu (chłodnią) spełniającym obowiązujące wymogi sanitarne i dopuszczonym decyzją właściwego organu Państwowej Inspekcji Sanitarnej do przewozu artykułów spożywczych będących przedmiotem zamówienia. Jaja spożywcze klasy AL Jaja -jaja w skorupie pochodzące od kury domowej. Jaja spożywcze klasy A -jaja klasy pierwszej jakościowej. Jaja L –jaja określane w kategorii wagowej, jako duże, ważące od 63 do 73g Wymagania organoleptyczne dla jaj kl. A L.p. Cechy Wymagania 1. Skorupa o normalnym kształcie, czysta, nieuszkodzona, niemyta, nieczyszczona 2. Komora o wysokości nie przekraczającej 6mm, nieruchoma, w jajach oznakowana jako EKSTRA, o wysokości nie przekraczającej 4mm 3. Białko przejrzyste, gęste, bez ciał obcych 4. Żółtko Słabo widoczne, kuliste, przy obracaniu jajem słabo ruchliwe, powracające do centralnego położenia, bez ciał obcych 5. Tarczka zarodkowa niewidoczna 6. Zapach swoisty, bez obcego zapachu Pozostałe wymagania zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem Wymagania wagowe: nazwa kategorii – duże, Symbol – L Masa jaja (g) - mniej niż 73 do 63 Masa 100 jaj nie mniejsza niż (kg) – 6,4 Wykonawca zapewnia, że oferowane produkty posiadają atesty lub certyfikaty higieniczno-sanitarne oraz są świeże (z ważnym terminem przydatności do spożycia) w szczególności w momencie dostawy minimum, wymagania chemiczne, mikrobiologiczne: Wymagania chemiczne: Zawartość zanieczyszczeń i pestycydów w produkcie zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem:  Rozporządzenie Komisji (WE) nr 2295/2003 z dnia 23 grudnia 2003 r. wprowadzające szczegółowe zasady wykonywania rozporządzenia Rady (EWG) nr 1907/90 w sprawie niektórych norm handlowych w odniesieniu do jaj;  Rozporządzenie (WE) nr 396/2005 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 23 lutego 2005 r. w sprawie najwyższych dopuszczalnych poziomów pozostałości pestycydów w żywności i paszy pochodzenia roślinnego i zwierzęcego oraz na ich powierzchni, zmieniające dyrektywę Rady 91/414/EWG (Dz. U. L 70 z 16.03.2005, s. 1 z późn. zm.)  Rozporządzenie (WE) nr 853/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. ustanawiające szczególne przepisy dotyczące higieny w odniesieniu do żywności pochodzenia zwierzęcego (Dz. U. L 139 z 30.04.2004, s. 55 z późn. zm.). Wymagania mikrobiologiczne: Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.  Rozporządzenie Komisji (WE) nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s. 5 z późn. zm.)  Rozporządzenie Komisji (WE) nr 2073/2005 z dnia 15 listopada w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s. 1 z późn. zm.). Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 24 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy. Oznaczanie cech organoleptycznych i

fizycznych: Określanie wysokości komory powietrznej, wyglądu białka i żółtka, obecności ciał obcych i widoczności tarczki zarodkowej wykonywać, prześwietlając jaja. Kontrolne prześwietlanie jaj wykonać za pomocą lampy jajczarskiej. Podczas prześwietlania zwrócić uwagę na stabilność i barwę komory powietrznej oraz uszkodzenia skorupy. Zapach jaj oceniać w temperaturze pokojowej bezpośrednio po otwarciu opakowania. Określanie wyglądu skorupy należy wykonać wzrokowo przez oględziny jaj. Jaja podejrzane o mycie lub czyszczenie należy badać w świetle lampy ultrafioletowej z filtrem Wooda. Jaja myte lub czyszczone charakteryzują się niejednorodną i zwykle nieco słabszą fluorescencją, z widocznymi konturami plam po usuniętym brudzie, Masę jaj określać, ważąc z dokładnością do 1,0 g poszczególne jaja w próbce. Kontrolną masę 100 jaj określać ważąc je z dokładnością do 100g. Pakowanie Wytłaczanki umieszczone w opakowaniu transportowym, nie więcej niż 360 szt. (ułożone tęym końcem ku górze). Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, pleśni, załamania i innych uszkodzeń mechanicznych. Opakowania powinny być wykonane z materiałów dopuszczonych do kontaktu z żywnością. Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach. Wymagane jest złożenie odpowiedniego oświadczenia, a Zamawiający zastrzega sobie prawo do żądania przedstawienia odpowiednich dokumentów potwierdzających jakość produktów przy danej dostawie (znakowanie i opakowanie jaj): Znakowanie: Jaja klasy „A” znakuje się następująco: 1) Na skorupie powinien znajdować się kod producenta. Kod ten składa się z: a) kodu systemu hodowli (w zależności od metod chowu: cyfra 0 oznacza chów ekologiczny, 1 –na wolnym wybiegu, 2 –ściółkowy, 3 –klatkowy), b) kodu Państwa Członkowskiego (np. PL dla Polski), c) weterynaryjnego numeru identyfikacyjnego. Kod producenta jest łatwo widoczny, czytelny i ma przynajmniej 2mm wysokości, Rozporządzenie Komisji (WE) nr 589/2008 z dnia 23 czerwca 2008 r. ustanawiające szczegółowe zasady wykonywania rozporządzenia Rady (WE) nr 1234/2007 w sprawie norm handlowych w odniesieniu do jaj (Dz. U. L 163 z 24.06.2008, s. 6 z późn. zm). 2) Opakowania zawierające jaja klasy „A” posiadają na zewnętrznej powierzchni następujące dobrze widoczne i czytelne oznaczenia: a) kod zakładu pakowania, b) klasa jakości (np. „klasa A” lub litera „A”), c) klasa wagowa (np. L), d) data minimalnej trwałości, e) informacja zalecająca konsumentom przechowywanie jaj po zakupie w warunkach chłodniczych, f) metoda chowu kur wyrażona słownie. Na zewnętrznej lub wewnętrznej powierzchni opakowania powinno znajdować się objaśnienie znaczenia kodu producenta oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

2) Wspólny Słownik Zamówień(CPV): 03142500-3,

3) Wartość części zamówienia(jeżeli zamawiający podaje informacje o wartości zamówienia):

Wartość bez VAT:

Waluta:

4) Czas trwania lub termin wykonania:

okres w miesiącach:

okres w dniach:

data rozpoczęcia: 2020-01-02

data zakończenia: 2020-12-31

5) Kryteria oceny ofert:

Kryterium	Znaczenie
Cena	100,00

6) INFORMACJE DODATKOWE:

Część nr: 11 Nazwa: wyroby mączne, ręcznie robione, świeże

1) Krótki opis przedmiotu zamówienia (*wielkość, zakres, rodzaj i ilość dostaw, usług lub robót*

budowlanych lub określenie zapotrzebowania i wymagań) **a w przypadku partnerstwa innowacyjnego**

-określenie zapotrzebowania na innowacyjny produkt, usługę lub roboty budowlane:Przedmiotem

zamówienia jest: Sukcesywna dostawa produktów żywnościowych wyroby mączne, ręcznie robione, świeże

dla KSSiP ośrodka szkoleniowego w Dębem. Artykuły żywnościowe (wyroby mączne) wraz z podaniem

maksymalnej wielkości zapotrzebowania zostały opisane w zestawieniu asortymentowo-ilościowym,

stanowiącym Załącznik nr 11 do opisu przedmiotu zamówienia. Dostawy będą realizowane sukcesywnie, w

zależności od potrzeb, zgodnie ze składanymi zamówieniami zwanymi dalej „zamówieniami częściowymi”.

Realizacja zamówienia następować będzie według faktycznych potrzeb Zamawiającego, na podstawie

zamówień częściowych. Zamawiający zastrzega sobie prawo realizacji dostaw w ilości mniejszej niż podana

w załączniku nr 11 Zamawiający będzie składał zamówienia częściowe telefonicznie, potwierdzone faksem

lub drogą elektroniczną najpóźniej do godziny 1400. Dostawy zamówionej partii przedmiotu zamówienia

odbywać się będą do godziny 1000 następnego dnia., Wykonawca zapewnia, że oferowane produkty muszą

być wysokiej jakości, muszą spełniać wymagania jakościowe dotyczące przechowywania, pakowania i

transportu zawarte w Polskich Normach, oraz posiadać ważne terminy przydatności do spożycia. Dostarczane

produkty powinny odpowiadać normom i standardom określonym w odpowiednich przepisach prawnych w tym Ustawie o bezpieczeństwie żywności i żywienia z dnia 4 października 2018 r. (Dz. U. z 2018 r. poz. 2136). Dostarczony asortyment musi być pozbawiony uszkodzeń o charakterze fizycznym i biochemicznym obniżających jego wartość użytkową. Dostawa i rozładunek przedmiotu zamówienia następuje na koszt i ryzyko wykonawcy – do magazynu ośrodka szkoleniowego w Dębem, 05-140 Serock. Asortyment musi być dostarczany odpowiednim środkiem transportu, spełniającym obowiązujące wymogi sanitarne i dopuszczonym decyzją właściwego organu Państwowej Inspekcji Sanitarnej do przewozu artykułów spożywczych będących przedmiotem zamówienia. Wykonawca zapewnia, że oferowane produkty posiadają atesty lub certyfikaty higieniczno-sanitarne oraz są świeże i odpowiedniej jakości. Wymagane jest złożenie odpowiedniego oświadczenia, a Zamawiający zastrzega sobie prawo do żądania przedstawienia odpowiednich dokumentów potwierdzających jakość produktów przy danej dostawie. Jakość dostarczonych wyrobów mącznych nie może budzić zastrzeżeń, z widoczną datą przydatności do spożycia, asortyment powinien być, zgodny z obowiązującymi PN. Dostarczone produkty muszą być oznakowane w sposób zrozumiały, napisy w języku polskim muszą być wyraźne, czytelne i nieusuwalne, data spożycia winna być : nie krótsza niż ½ okresu przydatności podanego na opakowaniu produktu: żądania w momencie dostawy aktualnych dokumentów potwierdzających spełnienie sanitarno-epidemiologicznych związanych z prawidłową realizacją przedmiotu zamówienia - na żądanie Kupującego Sprzedawca zobowiązany jest przedłożyć certyfikat wdrożenia systemu bezpieczeństwa żywności HACCP lub równoważny - dokumentację dotyczącą artykułów spożywczych, w tym pochodzenie, producenta i daty produkcji, świadectwo kontroli jakości – HDI (Handlowy Dokument Identyfikacyjny).

2) Wspólny Słownik Zamówień(CPV): 15894300-4, 15841000-8

3) Wartość części zamówienia(jeżeli zamawiający podaje informacje o wartości zamówienia):

Wartość bez VAT:

Waluta:

4) Czas trwania lub termin wykonania:

okres w miesiącach:

okres w dniach:

data rozpoczęcia: 2020-01-02

data zakończenia: 2020-12-31

5) Kryteria oceny ofert:

Kryterium	Znaczenie
Cena	100,00

6) INFORMACJE DODATKOWE: