

Ogłoszenie nr 626215-N-2019 z dnia 2019-11-25 r.

**Miejskie Centrum Kultury: Dostawa artykułów żywnościowych w 2020r. dla Miejskiego Centrum  
Kultury w Płońsku  
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  
przerowadzenie 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:** Miejskie Centrum Kultury, krajowy numer identyfikacyjny 13034313300000, ul. ul. Płocka 50 , 09-100 Płońsk, woj. mazowieckie, państwo Polska, tel. 0-23 6622232, e-mail mckplonsk@op.pl, faks 0-23 6622702.

Adres strony internetowej (URL): [www.mckplonsk.pl](http://www.mckplonsk.pl)

Adres profilu nabywcy: [www.mckplonsk.pl](http://www.mckplonsk.pl)

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):

samorządowa instytucja kultury

**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

[www.mckplonsk.pl](http://www.mckplonsk.pl)

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

**zamówienia**

Tak

[www.mckplonsk.pl](http://www.mckplonsk.pl)

**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:

Miejskie Centrum Kultury w Płońsku, 09-100 Płońsk, ul. Płocka 50

**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:** Dostawa artykułów żywnościowych w 2020r. dla Miejskiego Centrum Kultury w Płońsku

**Numer referencyjny:** MCK.1/11/2019

**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:**

13

**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 są sukcesywne dostawy artykułów żywnościowych w 2020 r. dla potrzeb Miejskiego Centrum Kultury w Płońsku z siedzibą 09-100 Płońsk ul. Płocka 50. Przedmiot zamówienia został podzielony na części I - XIII, w tym: CZĘŚĆ I – MIĘSO I PRZETWORY CZĘŚĆ II – JAJA CZĘŚĆ III – PIECZYWO CZĘŚĆ IV – MROŻONE WARZYWA, OWOCE, RYBY, POTRAWY , FRYTURA CZĘŚĆ V – WARZYWA I OWOCE CZĘŚĆ VI – PRODUKTY MLECZARSKIE CZĘŚĆ VII – RÓŻNE ARTYKUŁY ŻYWNOŚCIOWE CZĘŚĆ VIII – HERBATY SPECJALISTYCZNE - SYPANE W OPAKOWANIACH GASTRONOMICZNYCH CZĘŚĆ IX – SOSY ,MAKARONY, PRZYPRAWY W OPAKOWANIACH GASTRONOMICZNYCH, CZĘŚĆ X – CIASTA, KAKAO, CZEKOLADA I WYROBY CUKIERNICZE CZĘŚĆ XI -KAWA ZIARNISTA, CZEKOLADA DO PICIA DO PRZYGOTOWYWANIA W EKSPRESIE CIŚNIENIOWYM CZĘŚĆ XII- POPCORN I OPAKOWANIA CZĘŚĆ XIII- NAPOJE ORZEŻWIAJĄCE 2. Szczegółowy asortyment, zakres i

wielkość poszczególnych części zamówienia, oraz wymagania dotyczące realizacji dostaw zostały określone w Szczegółowym opisie przedmiotu zamówienia części I - XIII stanowiącym Załącznik nr 1 do SIWZ. 3. W uzasadnionych przypadkach Zamawiający zastrzega sobie prawo do zakupu innych artykułów spożywczych nie wymienionych w Opisie przedmiotu zamówienia (np. dla osób chorych lub z innymi dietami) po cenach wynikających z ogólnie dostępnego cennika Wykonawcy na dzień złożenia zamówienia przez Zamawiającego do limitu posiadanych środków finansowych. 4. Podane ilości towaru są wielkościami szacunkowymi, na etapie postępowania służą wyłącznie do obliczenia ceny oferty. Zamawiający nie będzie zobowiązany do zakupu pełnego asortymentu w podanych ilościach. 5. Wykonawca będzie zobowiązany do dostarczania zamawianych artykułów spożywczych do odbiorcy wymienionego w ust. 1. niniejszego rozdziału na własny koszt i ryzyko, transportem przystosowanym do przewozu żywności oraz rozładunku towaru i złożenia go w miejscu wskazanym przez pracownika Zamawiającego w jego magazynach. 6. Zamówienia na dostawy bieżące, zgodne z potrzebami Zamawiającego będą składane z min. jednodniowym wyprzedzeniem, telefonicznie, e-mailem lub w czasie dostawy na dostawę następną. Wykonawca musi wykazywać dyspozycyjność we wszystkie dni robocze od poniedziałku do piątku, a w uzasadnionych przypadkach na żądanie Zamawiającego również w soboty. 7. Przedmiotem zamówienia w niniejszym postępowaniu są różne artykuły żywnościowe. Dla dostaw opisanych przez Zamawiającego standardy jakościowe nie są ustalane indywidualnie przez Zamawiającego na jego konkretne potrzeby, ale Zamawiający zaspokaja swoje potrzeby poprzez nabywanie towarów ogólnie dostępnych na rynku, powszechnie oferowanych, takich jakie są oferowane wszystkim, ewentualnie zainteresowanym ich zakupem. Różnią się tylko ceną nabycia. Standardy jakości określają dostawy jako dobra popularne, wszędzie na rynku oferowane i wykonywane przez wszystkich wykonawców działających w określonej branży. Można je nabywać bez względu na miejscowość i czas. Zamawiający uwzględnił koszt cyklu życia zamawianych dostaw ponoszony w całym okresie korzystania z przedmiotu zamówienia poprzez opisany sposób dostawy na koszt Wykonawcy, wymagania dotyczące okresu przydatności do spożycia oferowanych produktów, gramaturę produktów, sposób pakowania, zastrzeżenie zmienności ilości zamawianych produktów a przede wszystkim niezmiennosc oferowanej ceny w okresie realizacji umowy z zastrzeżeniem zmian ustawowych, wysokości obowiązującej stawki VAT oraz waloryzacji cen jednostkowych na podstawie wskaźnika ogłoszonego przez GUS. Wskazanie w opisie przedmiotu zamówienia znaków towarowych, patentów lub pochodzenia stanowi przykładowe odniesienie do specyfikacji przedmiotu zamówienia a wskazaniu takiemu towarzyszą wyrazy „lub równoważny”. Wykonawca, który powoła się na rozwiązania równoważne opisanym przez Zamawiającego jest obowiązany wykazać, że oferowane przez niego dostawy spełniają wymagania określone przez Zamawiającego. 8. Wykonawca dostarcza produkty pierwszej klasy jakości, świeże, odpowiadające normom jakościowym właściwym dla danego rodzaju produktów, które obowiązują na

terenach Polski oraz o aktualnych terminach przydatności do spożycia. Opakowania dostarczanych przez Wykonawcę produktów żywnościowych muszą być oznakowane widoczną datą terminu przydatności do spożycia. 9. W okresie trwania umowy Dostawca na każde żądanie Zamawiającego zobowiązany jest przedstawić: a) decyzję właściwego organu Inspekcji Weterynaryjnej lub Państwowej Inspekcji Sanitarnej dotyczącej możliwości produkcji lub obrotu danego produktu spożywczego będącego przedmiotem zamówienia, b) dokumenty potwierdzające stosowanie systemu HACCP. 10. Wykonawca zobowiązuje się do dostarczania produktów żywnościowych do siedziby Zamawiającego własnym transportem przy zachowaniu odpowiednich reżimów sanitarnych wymaganych dla przewozu żywności zgodnie z ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia oraz innymi aktualnie obowiązującymi przepisami prawa w zakresie przedmiotu zamówienia. Koszt dostarczenia musi być wliczony w oferowane ceny jednostkowe produktów, Wykonawcy nie przysługuje odrębne wynagrodzenie z tytułu kosztów transportu. 11. Wymagania Zamawiającego w odniesieniu do poszczególnych artykułów żywnościowych. 1) Wymagania dla mięsa i produktów mięsnych oraz podrobów: a) czystość -mięso czyste, bez śladów zanieczyszczeń ciałami obcymi, dobrze wykrwawione; b) konsystencja -jędrna, elastyczna, odkształcająca się; c) smak i zapach -swoisty, charakterystyczny dla mięsa, bez oznak zapażenia i zepsucia, nie dopuszczalny zapach płciowy lub moczowy; d) barwa -od jasnoczerwonej do ciemnoczerwonej; e) mięso oznakowane przez lekarza weterynarii -zdatne do spożycia, ze sztuk zdrowych; f) mięso wołowe z bydła młodego (jałówek, walców, buhajków); g) mięso wieprzowe nie pochodzące z knurów i loch; 2) Wymagania dla asortymentu wędliny: a) klasa I, świeże, wystudzone, powierzchnia sucha, osłonka ściśle przylegająca, równomiernie pomarszczona. Niedopuszczalne zacieki tłuszczu i galarety pod osłonką, jej pęknięcia i wyciek farszu, w osłonkach naturalnych lub sztucznych; 3) Wymagania dla drobiu i mięsa drobiowego, wędlin i podrobów drobiowych. Mięso drobiowe w elementach z kością : a) elementy właściwie umięśnione; nie dopuszcza się mięśni i skóry nie związanych ze sobą; b) linie cięcia równe, gładkie; w asortymentach ze skrzydłami dopuszcza się brak ostatniego członu skrzydła; c) połówka oraz ćwiartka przednia może być z szyją lub bez szyi; d) barwa charakterystyczna, naturalna dla skóry i mięśni danego gatunku drobiu; e) nie dopuszcza się wylewów krwawych w mięśniach piersi i nóg; f) dopuszcza się przyciemnienie naturalnej barwy powierzchni elementów mrożonych; g) dopuszcza się lekkie zaczerwienienie ostatniego członu skrzydła. 4) Mięso drobiowe w elementach bez kości: a) mięśnie piersiowe pozbawione skóry, kości i ścięgien; b) dopuszcza się niewielkie rozerwania i nacięcia mięśni powstałe podczas oddzielania od skóry i kości; c) barwa naturalna, charakterystyczna dla mięśni piersiowych danego gatunku drobiu; d) nie dopuszcza się wylewów krwawych w mięśniach; e) dopuszcza się przyciemnienie naturalnej barwy powierzchni mięśni elementów mrożonych. Zapach naturalny, charakterystyczny dla mięsa danego gatunku drobiu; niedopuszczalny zapach obcy, zapach świadczący o procesach rozkładu mięsa przez drobnoustroje oraz

zapach zjełczałego tłuszczu. 5) Przetwory muszą być dostarczane w oryginalnych opakowaniach, nie otwieranych i nie uszkodzonych podczas transportu, z widoczną datą przydatności do spożycia 6) Warzywa i owoce świeże, pierwsza klasa jakości, produkty kierowane na rynek bezpośrednio po zbiorze, jak i po odpowiednim czasie przechowywania w warunkach zapewniających minimalne zmiany w wyglądzie i podstawowych parametrach opisujących ich własności. Odpowiednie pakowanie warzyw i owoców (np. worki umożliwiające cyrkulację powietrza, wytłaczarki chroniące warzywa i owoce miękkie), właściwy transport produktów do Zamawiającego gwarantujący dostawy pełnowartościowych produktów. 7) Cechy dyskwalifikujące produkty to: a) porażenie mokrą i suchą zgnilizną, b) zapleśnienie, c) zgnicie, d) zaparzenie, e) zwiędnięcie, f) sfermentowanie, g) porażenie chorobami, h) obcy zapach, i) uszkodzenia mechaniczne (w tym powstałe w czasie transportu od Wykonawcy do Zamawiającego - zmarznięcia, zaparzenia, zwiędnięcia itp., będące wynikiem transportowania warzyw i owoców w nieodpowiednich warunkach). j) uszkodzenia wywołane przez szkodniki, k) obecność szkodników i ich pozostałości, l) łukowatość, ł) miękkie i sparciałe korzenie. 8) Jaja świeże; charakteryzujące się czystą, nie uszkodzoną skorupką, białko powinno być przezroczyste i klarowne, rodzaj zgodny ze szczegółowym opisem przedmiotu zamówienia. Wymagany minimalny termin przydatności do spożycia od dnia dostawy -20 dni, 9) Cechy pieczywa: a) kształt i wygląd zewnętrzny powinien być charakterystyczny dla danego rodzaju pieczywa. b) skórką pieczywa powinna być sprężysta, ściśle związana z miękiszem w kolorze od jasno do ciemnobrązowej w przekroju zanikająca równomiernie w kierunku miękiszu, nie powinna być cieńsza niż 2 mm. Powierzchnia skórki powinna być gładka, nie popękana i bez uszkodzeń mechanicznych. c) miękisz powinien być dobrze wypieczony, elastyczny, suchy, nie kruszący się, równomiernie porowaty, o jednolitej barwie, bez grudek mąki. d) smak i zapach powinien być charakterystyczny dla danego rodzaju pieczywa. Niedopuszczalny jest smak i zapach obcy, mdły, stęchły, gorzki, kwaśny, niesłony lub zbyt słony. e) pieczywo powinno zachować świeżość: 72 godzin -pieczywo pakowane; 48 godzin -pieczywo niepakowane. 10) Przyprawy, sosy i zupy: a) opakowanie: torebki odpowiednio oznakowane, czyste, bez oznak zawilgocenia, zapleśnienia, obecności szkodników, całe, szczelne; b) wygląd, tekstura i konsystencja: charakterystyczne dla rodzaju i stopnia rozdrobnienia; konsystencja sypka, bez grudek, nie zlepiająca się przy ucisku, bez zbryleń, delikatna; c) smak: charakterystyczny dla rodzaju surowca, bez obcych posmaków; d) zapach: charakterystyczny dla rodzaju surowca, przyjemny, bez obcych zapachów; e) właściwości fizykochemiczne i biologiczne: brak zanieczyszczeń fizycznych, oznak i pozostałości szkodników, brak zanieczyszczeń biologicznych, pleśni oraz bakterii chorobotwórczych. 11) Mąka: a) opakowanie: torebki odpowiednio oznakowane, czyste, bez oznak zawilgocenia, zapleśnienia, obecności szkodników zbożowo –mącznych, całe, szczelne; b) wygląd, tekstura i konsystencja: barwa biała z odcieniem żółtawym; konsystencja gładka, śliska w dotyku, sypka, bez grudek; c) smak: swoisty dla danej mąki; d) zapach: przyjemny, swoisty, charakterystyczny dla danej

mąki, bez obcych zapachów; e) właściwości fizykochemiczne i biologiczne: brak obecności zanieczyszczeń fizycznych i biologicznych, 12) Makaron: a) opakowanie: torebki odpowiednio oznakowane, czyste, bez oznak zawilgocenia, zapleśnienia, obecności szkodników zbożowo –mącznych, całe, szczelne; b) wygląd, tekstura i konsystencja: barwa jednolita, kremowa lub jasnożółta bez pęknięć i rys, prawidłowy kształt, całe elementy, bez zanieczyszczeń fizycznych, błyszcząca powierzchnia, tekstura i konsystencja charakterystyczny dla danego gatunku, bez oznak zepsucia, uszkodzeń, prawidłowy kształt i barwa ziaren, bez zanieczyszczeń fizycznych, tekstura i konsystencja charakterystyczna dla stopnia rozdrobnienia i formy, suchy, gładka powierzchnia, szklisty po przełamaniu, w czasie gotowania zwiększenie objętości 2-3 razy, bez oznak lepkości i grudek, po ugotowaniu elastyczny, zachowuje pierwotny kształt, nie skleja się i nie ciemnieje; c) smak: po ugotowaniu smak i zapach odpowiadający produktowi świeżemu, wykluczony posmak skwaśniały lub gorzki; d) właściwości fizykochemiczne i biologiczne: brak zanieczyszczeń fizycznych, oznak i pozostałości szkodników, obecności pleśni, szkodników, bakterii chorobotwórczych. 13) Kasze, ryż, produkty zbożowe : a) opakowanie: torebki odpowiednio oznakowane, czyste, bez oznak zawilgocenia, zapleśnienia, obecności szkodników zbożowo –mącznych, całe, szczelne; b) wygląd, tekstura i konsystencja: charakterystyczny dla danego gatunku, bez oznak zepsucia, uszkodzeń, prawidłowy kształt i barwa ziaren, bez zanieczyszczeń fizycznych, tekstura i konsystencja charakterystyczna dla stopnia rozdrobnienia, sypka, suche, bez oznak lepkości i grudek, 1 część wagowa kaszy suchej po ugotowaniu ma dawać 2,5 części wagowych kaszy gotowanej; c) smak: po ugotowaniu smak i zapach odpowiadający produktowi świeżemu, wykluczony posmak skwaśniały lub gorzki; d) zapach: charakterystyczny, bez obcych zapachów, stęchłych; e) właściwości fizykochemiczne i biologiczne: brak zanieczyszczeń fizycznych, oznak i pozostałości szkodników, brak zanieczyszczeń biologicznych, pleśni oraz bakterii chorobotwórczych. 14) Herbaty a) opakowanie: torebki odpowiednio oznakowane, czyste, bez oznak zawilgocenia, zapleśnienia, obecności szkodników, całe, szczelne; b) wygląd, tekstura i konsystencja: charakterystyczny dla danego rodzaju produktu zabarwienie, jednolite, wygląd naparu żywy, tekstura i konsystencja sypkie, suche, w zależności od stopnia rozdrobnienia liści czy dodatku owoców, bez grudek, zlepień, torebki całe, suche, granulaty suche bez zbryleń i grudek; c) smak naparu: właściwy, charakterystyczny dla danego gatunku lub dodatków, bez obcych posmaków; d) zapach: właściwy, charakterystyczny dla danego gatunku i dodatków, bez obcych zapachów; e) właściwości fizykochemiczne i biologiczne: suche, brak zanieczyszczeń fizycznych, oznak i pozostałości szkodników, brak zanieczyszczeń biologicznych, pleśni oraz bakterii chorobotwórczych. 15) Sól, cukier, wyroby cukiernicze, kakao. a) opakowanie: torebki odpowiednio oznakowane, czyste, bez oznak zawilgocenia, zapleśnienia, obecności szkodników, całe, szczelne; b) wygląd, tekstura i konsystencja: cukier i sól barwa biała, pozostałe wygląd typowy dla produktu, bez oznak pleśni i szkodników; tekstura i konsystencja: kryształy sypkie, bez zlepów i grudek, pozostałe konsystencja chrupiąca, sucha; c) smak:



właściwy, charakterystyczny dla danego produktu, słodki, przyjemny, sól - słony, bez obcych posmaków zjełczenia czy pleśni; d) zapach: właściwy, lekko słodkawy, charakterystyczny dla dodanego aromatu lub dodatków, bez obcych zapachów, sól b/zapachu; e) właściwości fizykochemiczne i biologiczne: suche, brak zanieczyszczeń fizycznych, oznak i pozostałości szkodników, brak zanieczyszczeń biologicznych, pleśni oraz bakterii chorobotwórczych. 16) Koncentraty deserów (kisiele): a) opakowanie: torebki odpowiednio oznakowane, czyste, bez oznak zawilgocenia, zapleśnienia, obecności szkodników, całe, szczelne; b) wygląd, tekstura i konsystencja: charakterystyczny dla rodzaju, barwa charakterystyczna dla rodzaju; tekstura i konsystencja: sypka, bez grudek, nie zlepiająca się przy ucisku, bez zbryleń, łatwo rozpuszczalne; c) smak: właściwy, charakterystyczny dla rodzaju i określonego smaku przez producenta, bez obcych posmaków; d) zapach: właściwy, charakterystyczny dla rodzaju, przyjemny, bez obcych zapachów; e) właściwości fizykochemiczne i biologiczne: suche, brak zanieczyszczeń fizycznych, oznak i pozostałości szkodników, brak zanieczyszczeń biologicznych, pleśni oraz bakterii chorobotwórczych. 12. Zamawiający nie przewiduje udzielenia zaliczki na poczet wykonania zamówienia.

## II.5) Główny kod CPV: 15000000-8

### Dodatkowe kody CPV:

Kod CPV
15100000-9
03142500-3
15810000-9
15897000-5
15221000-3
15234000-7
15410000-2
03222000-3
15500000-3
15300000-1
15400000-2
15600000-4
15800000-6
15863000-5
15851100-9
15871260-4

15871230-5
15871273-8
15870000-7
15812000-3
15840000-8
15861000-1
15842210-7
15331470-2
15411000-4
15872400-5
33772000-2
15982000-5

**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

Okres w miesiącach	Okres w dniach	Data rozpoczęcia	Data zakończenia
		2020-01-02	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 określa warunków szczegółowych udziału w postępowaniu w wymienionym powyżej zakresie.

Informacje dodatkowe

##### **III.1.2) Sytuacja finansowa lub ekonomiczna**

Określenie warunków: Zamawiający nie określa warunków szczegółowych udziału w postępowaniu w wymienionym powyżej zakresie.

Informacje dodatkowe

##### **III.1.3) Zdolność techniczna lub zawodowa**

Określenie warunków: Zamawiający nie określa warunków szczegółowych udziału w postępowaniu w wymienionym powyżej 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:**

1. odpis 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.

**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)**

1. formularz oferty wraz z formularzami cenowymi dla właściwej Części I-XIII 2. oświadczenie o przynależności lub braku przynależności do tej samej grupy kapitałowej, o której mowa w przepisie art. 24 ust. 1 pkt 23 ustawy Pzp – Załącznik Nr 4 do SIWZ (każdy Wykonawca, który złożył ofertę w niniejszym postępowaniu przekazuje Zamawiającemu w terminie 3 dni od dnia zamieszczenia przez Zamawiającego na stronie internetowej informacji o złożonych ofertach, o której mowa w przepisie art. 86 ust. 5 ustawy Pzp) 3. pełnomocnictwo do reprezentowania Wykonawcy - jeżeli dotyczy 4. informacja o podwykonawcach – Załącznik Nr 3 do SIWZ - jeżeli dotyczy 5. zobowiązanie do udostępnienia wykonawcy niezbędnych zasobów innego podmiotu - jeżeli dotyczy

**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

Nie

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

Nie

**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 postępień:

Informacje o liczbie etapów licytacji elektronicznej i czasie ich trwania:

Czas trwania:

Wykonawcy, którzy nie złożyli nowych postępień, 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:

Dopuszczalne zmiany umowy: 1. Dopuszcza się zmiany w ilościach poszczególnych artykułów spożywczych określonych w formularzach cenowych w przypadku zmniejszenia lub zwiększenia zapotrzebowania na poszczególne dostawy. 2. Zamawiający nie będzie zobowiązany do zakupu pełnego asortymentu w podanych ilościach. 3. Zamawiający zastrzega sobie prawo do zwiększenia ilości dostaw wg asortymentu podanego w ofercie w trakcie realizacji umowy - według własnych potrzeb do limitu posiadanych środków finansowych. 4. Zamawiający zastrzega sobie prawo do zakupu innych artykułów (w przypadkach koniecznych, czego nie dało się przewidzieć na dzień podpisania umowy) spożywczych nie wymienionych w opisie przedmiotu zamówienia po cenach wg aktualnego cennika Wykonawcy do limitu posiadanych środków finansowych. 5. Zmiana wynagrodzenia Wykonawcy określona w oparciu o ceny jednostkowe produktów przedstawione przez Wykonawcę w formularzach cenowych może ulec zmianie w przypadku ustawowej zmiany stawki podatku VAT. Wówczas wynagrodzenie należne Wykonawcy podlegać będzie automatycznej waloryzacji odpowiednio o kwotę podatku VAT wynikającą ze stawki tego podatku obowiązującej w chwili powstania obowiązku podatkowego. 6. Za zgodą Zamawiającego, na pisemny wniosek Wykonawcy cena jednostkowa może być waloryzowana nie częściej niż 2 razy w roku w okresie obowiązywania umowy do wysokości wskaźnika wzrostu cen towarów i usług konsumpcyjnych opublikowanego przez Główny Urząd Statystyczny na stronie internetowej [www.stat.gov.pl](http://www.stat.gov.pl). 7. Ceny jednostkowe produktów Wykonawca może obniżyć w każdym momencie obowiązywania umowy bez wymagalności zawierania aneksu do umowy.

#### **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: 2019-12-03, godzina: 10:00,

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:**

Obowiązek informacyjny po stronie Zamawiającego wynikający z przepisów o RODO1) dotyczący danych osobowych wykonawców oraz osób trzecich (pozyskanych przez Wykonawców i przekazanych zamawiającemu) w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego. 1) rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/679 z dnia 27 kwietnia 2016 r. w sprawie ochrony osób fizycznych w związku z przetwarzaniem danych osobowych i w sprawie swobodnego przepływu takich danych oraz uchylenia dyrektywy 95/46/WE (ogólne rozporządzenie o ochronie danych) (Dz. Urz. UE L 119 z 04.05.2016, str. 1 ze zm.). 1.Klauzula informacyjna z art. 13 RODO . Zgodnie z art. 13 ust. 1 i 2 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/679 z dnia 27 kwietnia 2016 r. w sprawie ochrony osób fizycznych w związku z przetwarzaniem danych osobowych i w sprawie swobodnego przepływu takich danych oraz uchylenia dyrektywy 95/46/WE (ogólne rozporządzenie o ochronie danych) (Dz. Urz. UE L 119 z 04.05.2016, str. 1 ze zm.), dalej „RODO”, informuję, że: Administratorem Pani/Pana danych osobowych jest Miejskie Centrum Kultury w Płońsku ul. Płocka 50;09-100 Płońsk;

Marzena Kunicka – Dyrektor; telefon: 23 662 27 02; sekretariat@mckplonsk.pl 1) inspektorem ochrony danych osobowych w Miejskim Centrum Kultury w Płońsku ul. Płocka 50 ;09-100 Płońsk jest Pan Andrzej Rybus-Tołłoczko adres e-mail: iodo@rt-net.pl ; telefon: 601 375 416 2) Pani/Pana dane osobowe przetwarzane będą na podstawie art. 6 ust. 1 lit. c RODO w celu związanym z postępowaniem o udzielenie zamówienia publicznego MCK.1/11/2019 „Dostawa artykułów żywnościowych w 2020 r. dla Miejskiego Centrum Kultury w Płońsku” prowadzonym w trybie przetargu nieograniczonego; 3) odbiorcami Pani/Pana danych osobowych będą osoby lub podmioty, którym udostępniona zostanie dokumentacja postępowania w oparciu o art. 8 oraz art. 96 ust. 3 ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. – Prawo zamówień publicznych dalej „ustawa Pzp”; 4) Pani/Pana dane osobowe będą przechowywane przez okresy wynikające z przepisów prawa oraz archiwizowane zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa: - zgodnie z art. 97 ust. 1 ustawy Pzp.: protokół wraz z załącznikami przez okres 4 lat od dnia zakończenia postępowania o udzielenie zamówienia, w sposób gwarantujący jego nienaruszalność. Jeżeli czas trwania umowy przekracza 4 lata, zamawiający przechowuje umowę przez cały czas trwania umowy - zgodnie z art. 74 ustawa o rachunkowości (Dz.U. z 2019.r. poz. 351 ) – 5 lat rachunkowych dla dokumentów finansowych - okres wskazany w ustawie z dnia 14 lipca 1982r. o narodowym zasobie archiwalnym i archiwach (Dz. U. z 2019 r., poz. 553 ze zm. ) lub w innych obowiązujących przepisach prawa. 5) obowiązek podania przez Panią/Pana danych osobowych bezpośrednio Pani/Pana dotyczących jest wymogiem ustawowym określonym w przepisach ustawy Pzp, związanym z udziałem w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego; konsekwencje niepodania określonych danych wynikają z ustawy Pzp; 6) w odniesieniu do Pani/Pana danych osobowych decyzje nie będą podejmowane w sposób zautomatyzowany, stosownie do art. 22 RODO; 7) posiada Pani/Pan: a) na podstawie art. 15 RODO prawo dostępu do danych osobowych Pani/Pana dotyczących; b) na podstawie art. 16 RODO prawo do sprostowania Pani/Pana danych osobowych \*\*; c) na podstawie art. 18 RODO prawo żądania od administratora ograniczenia przetwarzania danych osobowych z zastrzeżeniem przypadków, o których mowa w art. 18 ust. 2 RODO \*\*\*; d) prawo do wniesienia skargi do Prezesa Urzędu Ochrony Danych Osobowych, gdy uzna Pani/Pan, że przetwarzanie danych osobowych Pani/Pana dotyczących narusza przepisy RODO; 8) nie przysługuje Pani/Panu: a) w związku z art. 17 ust. 3 lit. b, d lub e RODO prawo do usunięcia danych osobowych; b) prawo do przenoszenia danych osobowych, o którym mowa w art. 20 RODO; c) na podstawie art. 21 RODO prawo sprzeciwu, wobec przetwarzania danych osobowych, gdyż podstawą prawną przetwarzania Pani/Pana danych osobowych jest art. 6 ust. 1 lit. c RODO. \* Wyjaśnienie: informacja w tym zakresie jest wymagana, jeżeli w odniesieniu do danego administratora lub podmiotu przetwarzającego istnieje obowiązek wyznaczenia inspektora ochrony danych osobowych. \*\* Wyjaśnienie: skorzystanie z prawa do sprostowania nie może skutkować zmianą wyniku postępowania o udzielenie zamówienia publicznego ani zmianą postanowień umowy w zakresie

niezgodnym z ustawą Pzp oraz nie może naruszać integralności protokołu oraz jego załączników. \*\*\*

Wyjaśnienie: prawo do ograniczenia przetwarzania nie ma zastosowania w odniesieniu do przechowywania, w celu zapewnienia korzystania ze środków ochrony prawnej lub w celu ochrony praw innej osoby fizycznej lub prawnej, lub z uwagi na ważne względy interesu publicznego Unii Europejskiej lub państwa członkowskiego. 2. Oświadczenie Wykonawcy w zakresie wypełnienia obowiązków informacyjnych przewidzianych w art. 13 lub art. 14 RODO zawarte jest na formularzu oferty w pkt 9. stanowiącym Załącznik Nr 2 do SIWZ.

## **ZAŁĄCZNIK I - INFORMACJE DOTYCZĄCE OFERT CZĘŚCIOWYCH**

**Część nr: 1 Nazwa: MIĘSO I PRZETWORY**

**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:** 1. Przewidywana częstotliwość dostaw : codziennie – w godzinach od 8:00 do 10:00 rano. 2. Wykonawca musi wykazywać dyspozycyjność w każdym dniu roboczym. Zamawiający nie będzie dostosowywał terminów dostaw do możliwości logistycznych i dystrybucyjnych Wykonawcy. 3. Szczegóły dotyczące ilości i asortymentu dostaw dziennych, ustalane będą na bieżąco według potrzeb Zamawiającego. 4. Produkty należy dostarczać w pojemnikach z materiałów dopuszczonych do kontaktu z żywnością, zamkniętych i oplombowanych w sposób uniemożliwiający ich otwarcie bez uszkodzenia plomb. Każdy asortyment produktów winien być dostarczony w oddzielnym pojemniku. 5. Okres przydatności do spożycia dla mięsa winien wynosić nie mniej niż 5 dni od daty dostawy do magazynu Zamawiającego. 6. Okres przydatności do spożycia wędlin winien wynosić w dniu dostawy do magazynu zamawiającego nie mniej niż 9/10 gwarancji określonej przez producenta. 7. Do każdego pojemnika powinna być dołączona etykieta zawierająca co najmniej następujące dane: - nazwę produktu, - termin przydatności do spożycia, - nazwę dostawcy – producenta, adres, - warunki przechowywania, - oznaczenie partii produkcyjnej, - oraz pozostałe informacje zgodne z aktualnie obowiązującymi przepisami Szczegółowy asortyment, zakres i wielkość poszczególnych części zamówienia, oraz wymagania dotyczące realizacji dostaw zostały określone w Szczegółowym opisie przedmiotu zamówienia części I - XIII stanowiącym Załącznik nr 1 do SIWZ.

**2) Wspólny Słownik Zamówień(CPV):** 15000000-8, 15100000-9

**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: 2020-01-02

data zakończenia: 2020-12-31

#### 5) Kryteria oceny ofert:

Kryterium	Znaczenie
cena	100,00

#### 6) INFORMACJE DODATKOWE:

**Część nr: 2 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:** 1. Przewidywana częstotliwość dostaw: codziennie– w godzinach od 8:00 do 10:00 rano. 2. Wykonawca musi wykazywać dyspozycyjność w każdym dniu roboczym. Zamawiający nie będzie dostosowywał terminów dostaw do możliwości logistycznych i dystrybucyjnych Wykonawcy. 3. Szczegóły, dotyczące ilości dostaw jednostkowych, ustalone będą na bieżąco według potrzeb Zamawiającego. 4. Termin przydatności do spożycia nie krótszy niż 25 dni. Szczegółowy asortyment, zakres i wielkość poszczególnych części zamówienia, oraz wymagania dotyczące realizacji dostaw zostały określone w Szczegółowym opisie przedmiotu zamówienia części I - XIII stanowiącym Załącznik nr 1 do SIWZ.

**2) Wspólny Słownik Zamówień(CPV):** 15000000-8, 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: 3 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:** 1. Przewidywana częstotliwość dostaw: codziennie: poniedziałek – piątek, - w godzinach od 8:00 do 10:00 rano. 2. Wykonawca musi wykazywać dyspozycyjność w każdym dniu roboczym. Zamawiający nie będzie dostosowywał terminów dostaw do możliwości logistycznych i dystrybucyjnych Wykonawcy. 3. Szczegóły dotyczące ilości i asortymentu dostaw dziennych, ustalane będą na bieżąco, według potrzeb Zamawiającego. Szczegółowy asortyment, zakres i wielkość poszczególnych części zamówienia, oraz wymagania dotyczące realizacji dostaw zostały określone w Szczegółowym opisie przedmiotu zamówienia części I - XIII stanowiącym Załącznik nr 1 do SIWZ.

**2) Wspólny Słownik Zamówień(CPV):** 15000000-8, 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: 2020-01-02

data zakończenia: 2020-12-31

#### 5) Kryteria oceny ofert:

Kryterium	Znaczenie
cena	100,00

## 6) INFORMACJE DODATKOWE:

**Część nr: 4 Nazwa:** MROŻONE WARZYWA, OWOCE, RYBY, POTRAWY , FRYTURA

**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:** 1. Przewidywana częstotliwość dostaw codziennie: poniedziałek – piątek w godzinach od 8:00 do 10:00 rano. 2. Wykonawca musi wykazywać dyspozycyjność w każdym dniu roboczym. Zamawiający nie będzie dostosowywał terminów dostaw do możliwości logistycznych i dystrybucyjnych Wykonawcy. 3. Szczegóły dotyczące ilości i asortymentu dostaw jednostkowych, ustalane będą na bieżąco według potrzeb Zamawiającego. 4. Zamawiający wymaga, aby dostarczone produkty w dniu dostawy posiadały termin przydatności do spożycia nie krótszy niż  $\frac{3}{4}$  terminu liczonego od dnia wyprodukowania, oznaczonego przez producenta na dostarczonym artykule. Szczegółowy asortyment, zakres i wielkość poszczególnych części zamówienia, oraz wymagania dotyczące realizacji dostaw zostały określone w Szczegółowym opisie przedmiotu zamówienia części I - XIII stanowiącym Załącznik nr 1 do SIWZ.

**2) Wspólny Słownik Zamówień(CPV):** 15000000-8, 15897000-5, 15221000-3, 15234000-7, 15410000-2

**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: 5 Nazwa: 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:** 1. Przewidywana częstotliwość dostaw: codziennie od poniedziałku do piątku w godzinach od 8:00 do 10:00 rano. 2. Wykonawca musi wykazywać dyspozycyjność w każdym dniu roboczym. Zamawiający nie będzie dostosowywał terminów dostaw do możliwości logistycznych i dystrybucyjnych Wykonawcy. 3. Szczegóły dotyczące ilości i asortymentu dostaw jednostkowych, ustalane będą na bieżąco według potrzeb Zamawiającego. 4. Produkty muszą być świeże, I klasy, pierwszego gatunku, zgodne z obowiązującymi normami. Szczegółowy asortyment, zakres i wielkość poszczególnych części zamówienia, oraz wymagania dotyczące realizacji dostaw zostały określone w Szczegółowym opisie przedmiotu zamówienia części I - XIII stanowiącym Załącznik nr 1 do SIWZ.

**2) Wspólny Słownik Zamówień(CPV):** 15000000-8, 03222000-3

**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: 6 Nazwa: PRODUKTY MLECZARSKIE**



**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:** 1. Przewidywana częstotliwości dostaw: codziennie od poniedziałku do piątku w godzinach od 8:00 do 10:00 rano. 2. Wykonawca musi wykazywać dyspozycyjność w każdym dniu roboczym. Zamawiający nie będzie dostosowywał terminów dostaw do możliwości logistycznych i dystrybucyjnych Wykonawcy. 3. Szczegóły dotyczące ilości i asortymentu dostaw jednostkowych, ustalane będą na bieżąco według potrzeb Zamawiającego. 4. Produkty winne być świeże, zgodne z obowiązującymi normami Szczegółowy asortyment, zakres i wielkość poszczególnych części zamówienia, oraz wymagania dotyczące realizacji dostaw zostały określone w Szczegółowym opisie przedmiotu zamówienia części I - XIII stanowiącym Załącznik nr 1 do SIWZ.

**2) Wspólny Słownik Zamówień(CPV):** 15000000-8, 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: 7 Nazwa:** RÓŻNE ARTYKUŁY ŻYWNOŚCIOWE

**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:** 1. Przewidywana częstotliwość dostaw codziennie: poniedziałek – piątek, w godzinach od 8:00 do 10:00 rano. 2. Wykonawca

musi wykazywać dyspozycyjność w każdym dniu roboczym. Zamawiający nie będzie dostosowywał terminów dostaw do możliwości logistycznych i dystrybucyjnych Wykonawcy. 3. Szczegóły dotyczące ilości i asortymentu dostaw jednostkowych, ustalane będą na bieżąco według potrzeb Zamawiającego. 4. Produkty winne być świeże, w pierwszym gatunku, zgodne z obowiązującymi normami. 5. Zamawiający wymaga, aby dostarczone produkty w dniu dostawy posiadały termin przydatności do spożycia nie krótszy niż 3/4 terminu liczonego od dnia wyprodukowania, oznaczonego przez producenta na dostarczonym artykule. Szczegółowy asortyment, zakres i wielkość poszczególnych części zamówienia, oraz wymagania dotyczące realizacji dostaw zostały określone w Szczegółowym opisie przedmiotu zamówienia części I - XIII stanowiącym Załącznik nr 1 do SIWZ.

**2) Wspólny Słownik Zamówień(CPV):** 15000000-8, 15300000-1, 15400000-2, 15600000-4, 15800000-6

**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** HERBATY SPECJALISTYCZNE -SYPANE W OPAKOWANIACH  
**8 Nazwa:**  
**nr:** GASTRONOMICZNYCH

**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:** 1. Przewidywana częstotliwość dostaw codziennie: poniedziałek – piątek w godzinach od 8:00 do 10:00 rano. 2. Wykonawca musi wykazywać dyspozycyjność w każdym dniu roboczym. Zamawiający nie będzie dostosowywał

terminów dostaw do możliwości logistycznych i dystrybucyjnych Wykonawcy. 3. Szczegóły dotyczące ilości i asortymentu dostaw jednostkowych, ustalane będą na bieżąco według potrzeb Zamawiającego. 4.

Zamawiający wymaga, aby dostarczone produkty w dniu dostawy posiadały termin przydatności do spożycia nie krótszy niż  $\frac{3}{4}$  terminu liczonego od dnia wyprodukowania, oznaczonego przez producenta na dostarczonym artykule. Szczegółowy asortyment, zakres i wielkość poszczególnych części zamówienia, oraz wymagania dotyczące realizacji dostaw zostały określone w Szczegółowym opisie przedmiotu zamówienia części I - XIII stanowiącym Załącznik nr 1 do SIWZ.

**2) Wspólny Słownik Zamówień(CPV):** 15000000-8, 15863000-5

**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 9 Nazwa: SOSY „MAKARONY, PRZYPRAWY W OPAKOWANIACH  
nr: GASTRONOMICZNYCH

**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:** 1. Przewidywana częstotliwość dostaw codziennie: poniedziałek – piątek, w godzinach od 8:00 do 10:00 rano. 2. Wykonawca musi wykazywać dyspozycyjność w każdym dniu roboczym. Zamawiający nie będzie dostosowywał terminów dostaw do możliwości logistycznych i dystrybucyjnych Wykonawcy. 3. Szczegóły dotyczące ilości i asortymentu dostaw jednostkowych, ustalane będą na bieżąco według potrzeb Zamawiającego. 4. Produkty

winne być świeże, w pierwszym gatunku, zgodne z obowiązującymi normami. 5. Zamawiający wymaga, aby dostarczone produkty w dniu dostawy posiadały termin przydatności do spożycia nie krótszy niż 3/4 terminu liczonego od dnia wyprodukowania, oznaczonego przez producenta na dostarczonym artykule. Szczegółowy asortyment, zakres i wielkość poszczególnych części zamówienia, oraz wymagania dotyczące realizacji dostaw zostały określone w Szczegółowym opisie przedmiotu zamówienia części I - XIII stanowiącym Załącznik nr 1 do SIWZ.

**2) Wspólny Słownik Zamówień(CPV):** 15000000-8, 15851100-9, 15871260-4, 15871230-5, 15871273-8, 15870000-7

**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: 10 Nazwa:** CIASTA, KAKAO, CZEKOLADA I WYROBY CUKIERNICZE

**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:** 1. Przewidywana częstotliwości dostaw: codziennie od poniedziałku do piątku w godzinach od 8:00 do 10:00 rano. 2. Wykonawca musi wykazywać dyspozycyjność w każdym dniu roboczym. Zamawiający nie będzie dostosowywał terminów dostaw do możliwości logistycznych i dystrybucyjnych Wykonawcy. 3. Szczegóły dotyczące ilości i asortymentu dostaw jednostkowych, ustalane będą na bieżąco według potrzeb Zamawiającego. 4. Produkty winne być świeże, zgodne z obowiązującymi normami. Szczegółowy

asortyment, zakres i wielkość poszczególnych części zamówienia, oraz wymagania dotyczące realizacji dostaw zostały określone w Szczegółowym opisie przedmiotu zamówienia części I - XIII stanowiącym Załącznik nr 1 do SIWZ.

**2) Wspólny Słownik Zamówień(CPV):** 15000000-8, 15812000-3, 15840000-8

**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** KAWA ZIARNISTA, CZEKOLADA DO PICIA DO PRZYGOTOWYWANIA W  
**nr:** 11 **Nazwa:** EKSPRESIE CIŚNIENIOWYM

**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:** 1. Przewidywana częstotliwość dostaw codziennie: poniedziałek – piątek, w godzinach od 8:00 do 10:00 rano. 2. Wykonawca musi wykazywać dyspozycyjność w każdym dniu roboczym. Zamawiający nie będzie dostosowywał terminów dostaw do możliwości logistycznych i dystrybucyjnych Wykonawcy. 3. Szczegóły dotyczące ilości i asortymentu dostaw jednostkowych, ustalane będą na bieżąco według potrzeb Zamawiającego. 4. Produkty winne być świeże, w pierwszym gatunku, zgodne z obowiązującymi normami. 5. Zamawiający wymaga, aby dostarczone produkty w dniu dostawy posiadały termin przydatności do spożycia nie krótszy niż 3/4 terminu liczonego od dnia wyprodukowania, oznaczonego przez producenta na dostarczonym artykule. 6. Wykonawca zobowiązany jest do udostępnienia Zamawiającemu do użytkowania na czas realizacji umowy

nżej wymienionego zestawu: - filiżanki, spodek do kawy typu espresso – 24 szt. - filiżanki, spodek do kawy typu cappuccino – 24 szt. - filiżanki, spodek do kawy typu americano – 24 szt. - filiżanki, spodek do kawy typu latte – 24 szt. Wg potrzeb Zamawiającego nie mniej niż 24 szt. filiżanek i spodków każdego typu kawy . Z tytułu udostępnienia w/w zestawu Zamawiający nie będzie ponosić żadnych dodatkowych kosztów.

Ponadto Zamawiający wymaga: - przeprowadzenie szkolenia baristycznego 1 raz w roku w zakresie podstawy espresso, oraz latte art. - dokonanie przeglądów i konserwacji ekspresów do kawy 1 raz na kwartał Z tytułu w/w usługi Zamawiający nie będzie ponosić żadnych dodatkowych kosztów . Szczegółowy asortyment, zakres i wielkość poszczególnych części zamówienia, oraz wymagania dotyczące realizacji dostaw zostały określone w Szczegółowym opisie przedmiotu zamówienia części I - XIII stanowiącym Załącznik nr 1 do SIWZ.

**2) Wspólny Słownik Zamówień(CPV):** 15000000-8, 15861000-1, 15842210-7

**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: 12 Nazwa: POPCORN I OPAKOWANIA**

**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:** 1. Przewidywana częstotliwość dostaw codziennie: poniedziałek – piątek, w godzinach od 8:00 do 10:00 rano. 2. Wykonawca musi wykazywać dyspozycyjność w każdym dniu roboczym. Zamawiający nie będzie dostosowywał

terminów dostaw do możliwości logistycznych i dystrybucyjnych Wykonawcy. 3. Szczegóły dotyczące ilości i asortymentu dostaw jednostkowych, ustalane będą na bieżąco według potrzeb Zamawiającego. 4. Produkty winne być świeże, w pierwszym gatunku, zgodne z obowiązującymi normami. 5. Zamawiający wymaga, aby dostarczone produkty w dniu dostawy posiadały termin przydatności do spożycia nie krótszy niż 3/4 terminu liczonego od dnia wyprodukowania, oznaczonego przez producenta na dostarczonym artykule. 6.

Wykonawca zobowiązany jest do udostępnienia Zamawiającemu do użytkowania na czas realizacji umowy niżej wymienionego zestawu: - maszyna do wyrażania popcornu (Urządzenie wyprodukuje 3,9kg kukurydzy na godzinę, co stanowi ok. 110-115 litrów gotowego POPCORNNU) - 1 szt. - maszyna do podgrzewania nachosów z 3 półkami - 1 szt. - maszyna do podgrzewania sosu serowego na nachosów (Pojemność: 1 x 5 kg sosu serowego B-I-B. Moc / napięcie: 200 W / 230 V.) - 1 szt. - wózek do maszyny do wyrażania popcornu - 1 szt. Z tytułu udostępnienia w/w zestawu Zamawiający nie będzie ponosić żadnych dodatkowych kosztów. Szczegółowy asortyment, zakres i wielkość poszczególnych części zamówienia, oraz wymagania dotyczące realizacji dostaw zostały określone w Szczegółowym opisie przedmiotu zamówienia części I - XIII stanowiącym Załącznik nr 1 do SIWZ.

**2) Wspólny Słownik Zamówień(CPV):** 15000000-8, 15331470-2, 15411000-4, 15872400-5, 33772000-2

**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: 13 Nazwa: NAPOJE ORZEŻWIAJĄCE**

**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:** 1. Przewidywana częstotliwość dostaw codziennie: poniedziałek – piątek, w godzinach od 8:00 do 10:00 rano. 2. Wykonawca musi wykazywać dyspozycyjność w każdym dniu roboczym. Zamawiający nie będzie dostosowywał terminów dostaw do możliwości logistycznych i dystrybucyjnych Wykonawcy. 3. Szczegóły dotyczące ilości i asortymentu dostaw jednostkowych, ustalane będą na bieżąco według potrzeb Zamawiającego. 4. Produkty winne być świeże, w pierwszym gatunku, zgodne z obowiązującymi normami. 5. Zamawiający wymaga, aby dostarczone produkty w dniu dostawy posiadały termin przydatności do spożycia nie krótszy niż 3/4 terminu liczonego od dnia wyprodukowania, oznaczonego przez producenta na dostarczonym artykule. 6. Wykonawca zobowiązany jest do udostępnienia Zamawiającemu do użytkowania na czas realizacji umowy niżej wymienionego zestawu: - szafy chłodniczej 2 szt - leżaki szt. 20 - gadżety firmowe pepsi (otwieracze, opaski, koszulki, tace itp.) wg potrzeb Zamawiającego . Z tytułu udostępnienia w/w zestawu Zamawiający nie będzie ponosić żadnych dodatkowych kosztów. Szczegółowy asortyment, zakres i wielkość poszczególnych części zamówienia, oraz wymagania dotyczące realizacji dostaw zostały określone w Szczegółowym opisie przedmiotu zamówienia części I - XIII stanowiącym Załącznik nr 1 do SIWZ.

**2) Wspólny Słownik Zamówień(CPV):** 15000000-8, 15982000-5

**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:**



