

Niniejsze ogłoszenie w witrynie TED: <https://ted.europa.eu/udl?uri=TED:NOTICE:573275-2019:TEXT:PL:HTML>

**Polska-Warszawa: Produkty mleczarskie
2019/S 234-573275**

Ogłoszenie o zamówieniu

Dostawy

Podstawa prawna:

Dyrektywa 2014/24/UE

Sekcja I: Instytucja zamawiająca

I.1) Nazwa i adresy

Oficjalna nazwa: Mazowiecka Instytucja Gospodarki Budżetowej Mazovia

Adres pocztowy: ul. Kocjana 3

Miejscowość: Warszawa

Kod NUTS: PL911

Kod pocztowy: 01-473

Państwo: Polska

Osoba do kontaktów: Marta Kocot

E-mail: m.kocot@igbmazovia.pl

Tel.: +48 223286108

Faks: +48 223286050

Adresy internetowe:

Główny adres: www.igbmazovia.pl

I.2) Informacja o zamówieniu wspólnym

I.3) Komunikacja

Nieograniczony, pełny i bezpośredni dostęp do dokumentów zamówienia można uzyskać bezpłatnie pod adresem: <https://www.igbmazovia.pl/pl/>

Więcej informacji można uzyskać pod adresem podanym powyżej

Oferty lub wnioski o dopuszczenie do udziału w postępowaniu należy przysyłać drogą elektroniczną za pośrednictwem: <https://miniportal.uzp.gov.pl/>

Oferty lub wnioski o dopuszczenie do udziału w postępowaniu należy przysyłać na adres podany powyżej

I.4) Rodzaj instytucji zamawiającej

Inny rodzaj: Mazowiecka Instytucja Gospodarki Budżetowej „Mazovia”

I.5) Główny przedmiot działalności

Budownictwo i obiekty komunalne

Sekcja II: Przedmiot

II.1) Wielkość lub zakres zamówienia

II.1.1) Nazwa:

Sukcesywna dostawa produktów mleczarskich w podziale na 18 części

Numer referencyjny: 3/11/2019/D

II.1.2) Główny kod CPV

15500000

II.1.3) **Rodzaj zamówienia**

Dostawy

II.1.4) **Krótki opis:**

Przedmiotem zamówienia jest sukcesywna dostawa produktów mleczarskich dla Mazowieckiej Instytucji Gospodarki Budżetowej Mazovia w podziale na 18 części.

Załącznikami do formularza oferty są: Załącznik Nr: 2.1., 2.2., 2.3., 2.4., 2.5., 2.6., 2.7., 2.8., 2.9., 2.10., 2.11., 2.12., 2.13., 2.14., 2.15., 2.16., 2.17., 2.18 określające szczegółowy opis przedmiotu zamówienia (Formularze cenowe), odpowiednio do części na którą składana jest oferta.

II.1.5) **Szacunkowa całkowita wartość**

II.1.6) **Informacje o częściach**

To zamówienie podzielone jest na części: tak

Oferty można składać w odniesieniu do wszystkich części

II.2) **Opis**

II.2.1) **Nazwa:**

Sukcesywna dostawa produktów mleczarskich dla IGB Mazovia w woj. mazowieckim
Część nr: 1

II.2.2) **Dodatkowy kod lub kody CPV**

15500000

II.2.3) **Miejsce świadczenia usług**

Kod NUTS: PL9

Główne miejsce lub lokalizacja realizacji:

Miejsce dostaw wskazane jest w Rozdziale III pkt 6 SIWZ

II.2.4) **Opis zamówienia:**

Zamawiający informuje, że ilości asortymentu wskazanego w Formularzach cenowych - Załączniki od Nr: 2.1 do 2.18 są ilościami szacunkowymi, służącymi do skalkulowania ceny oferty, porównania ofert i wyboru najkorzystniejszej oferty. Wykonawcy, z którym zostanie podpisana umowa nie przysługuje roszczenie o realizację dostawy w wielkościach podanych w Formularzu cenowym stanowiącym załącznik do formularza ofertowego. Zakupy asortymentu dokonane w trakcie realizacji umowy mogą różnić się ilościowo i asortymentowo od tych podanych w Formularzu cenowym, jednak łączna wartość zakupów nie przekroczy całkowitej wartości zamówienia.

Każdy produkt wytwarzany będzie zgodnie z ustawą o bezpieczeństwie żywienia i żywności, rozporządzeniami wydanymi na jej podstawie, oraz normami jakościowymi, systemem HACCP, lub równoważnymi (ciężar udowodnienia równoważności spoczywa na wykonawcy),

Cechy dyskwalifikujące przedmiot zamówienia: obce posmaki, zapachy, oślizgłość, nalot pleśni, barwa szarzielona, brak jednorodności, obecność szkodników oraz ich pozostałości, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zerwane plomby, zabrudzenia, brak ciągu chłodniczego,

Dostawa realizowana będzie na koszt i ryzyko Wykonawcy w odpowiednich opakowaniach (zamknięte, nieuszkodzone), transportem zapewniającym należyte zabezpieczenie przed czynnikami zewnętrznymi i odpowiednią temperaturę surowca. Pojemniki plastikowe, z pokrywami, czyste, bez obcych zapachów, powinny być przeznaczone tylko do jednego asortymentu i posiadać atesty do kontaktu z żywnością. Elementy powinny być ułożone w opakowaniu w sposób nie powodujący deformacji i zapewniający estetyczny wygląd środka spożywczego,

Każde opakowanie musi obligatoryjnie zawierać następujące dane: dane dotyczące składników występujących w środku spożywczym; datę minimalnej trwałości albo termin przydatności do spożycia, dane

identyfikujące producenta środka spożywczego;dane identyfikujące kraj, w którym wyprodukowano środek spożywczy;zawartość netto lub liczbę sztuk środka spożywczego w opakowaniu;warunki przechowywania, w przypadku gdy jego jakość zależy od warunków przechowywania;klasę jakości handlowej.

Wymagany okres przydatności do spożycia przedmiotu zamówienia w dniu odbioru, wynosi nie mniej niż połowę okresu przydatności do spożycia przewidzianego dla danego produktu.

II.2.5) Kryteria udzielenia zamówienia

Cena nie jest jedynym kryterium udzielenia zamówienia; wszystkie kryteria są wymienione tylko w dokumentacji zamówienia

II.2.6) Szacunkowa wartość

II.2.7) Okres obowiązywania zamówienia, umowy ramowej lub dynamicznego systemu zakupów

Okres w miesiącach: 12

Niniejsze zamówienie podlega wznowieniu: nie

II.2.10) Informacje o ofertach wariantowych

Dopuszcza się składanie ofert wariantowych: nie

II.2.11) Informacje o opcjach

Opcje: nie

II.2.12) Informacje na temat katalogów elektronicznych

II.2.13) Informacje o funduszach Unii Europejskiej

Zamówienie dotyczy projektu/programu finansowanego ze środków Unii Europejskiej: nie

II.2.14) Informacje dodatkowe

II.2) Opis

II.2.1) Nazwa:

Sukcesywna dostawa produktów mleczarskich IGB Mazovia w woj. łódzkim
Część nr: 2

II.2.2) Dodatkowy kod lub kody CPV

15500000

II.2.3) Miejsce świadczenia usług

Kod NUTS: PL71

Główne miejsce lub lokalizacja realizacji:

Miejsce dostaw wskazane jest w Rozdziale III pkt 6 SIWZ

II.2.4) Opis zamówienia:

Zamawiający informuje, że ilości asortymentu wskazanego w Formularzach cenowych - Załączniki od Nr: 2.1 do 2.18 są ilościami szacunkowymi, służącymi do skalkulowania ceny oferty, porównania ofert i wyboru najkorzystniejszej oferty. Wykonawcy, z którym zostanie podpisana umowa nie przysługuje roszczenie o realizację dostawy w wielkościach podanych w Formularzu cenowym stanowiącym załącznik do formularza ofertowego. Zakupy asortymentu dokonane w trakcie realizacji umowy mogą różnić się ilościowo i asortymentowo od tych podanych w Formularzu cenowym, jednak łączna wartość zakupów nie przekroczy całkowitej wartości zamówienia. Każdy produkt wytwarzany będzie zgodnie z ustawą o bezpieczeństwie żywienia i żywności, rozporządzeniami wydanymi na jej podstawie, oraz normami jakościowymi, systemem HACCP, lub równoważnymi (ciężar udowodnienia równoważności spoczywa na wykonawcy), Cechy dyskwalifikujące przedmiot zamówienia: obce posmaki, zapachy, oślizgłość, nalot pleśni, barwa szarzielona, brak jednorodności, obecność szkodników oraz ich pozostałości, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zerwane plomby, zabrudzenia, brak ciągu chłodniczego,

Dostawa realizowana będzie na koszt i ryzyko Wykonawcy w odpowiednich opakowaniach (zamknięte, nieuszkodzone), transportem zapewniającym należyte zabezpieczenie przed czynnikami zewnętrznymi i odpowiednią temperaturę surowca. Pojemniki plastikowe, z pokrywami, czyste, bez obcych zapachów, powinny być przeznaczone tylko do jednego asortymentu i posiadać atesty do kontaktu z żywnością. Elementy powinny być ułożone w opakowaniu w sposób nie powodujący deformacji i zapewniający estetyczny wygląd środka spożywczego,

Każde opakowanie musi obligatoryjnie zawierać następujące dane: dane dotyczące składników występujących w środku spożywczym; datę minimalnej trwałości albo termin przydatności do spożycia; dane identyfikujące producenta środka spożywczego; dane identyfikujące kraj, w którym wyprodukowano środek spożywczy; zawartość netto lub liczbę sztuk środka spożywczego w opakowaniu; warunki przechowywania, w przypadku gdy jego jakość zależy od warunków przechowywania; klasę jakości handlowej.

Wymagany okres przydatności do spożycia przedmiotu zamówienia w dniu odbioru, wynosi nie mniej niż połowę okresu przydatności do spożycia przewidzianego dla danego produktu.

II.2.5) Kryteria udzielenia zamówienia

Cena nie jest jedynym kryterium udzielenia zamówienia; wszystkie kryteria są wymienione tylko w dokumentacji zamówienia

II.2.6) Szacunkowa wartość

II.2.7) Okres obowiązywania zamówienia, umowy ramowej lub dynamicznego systemu zakupów

Okres w miesiącach: 12

Niniejsze zamówienie podlega wznowieniu: nie

II.2.10) Informacje o ofertach wariantowych

Dopuszcza się składanie ofert wariantowych: nie

II.2.11) Informacje o opcjach

Opcje: nie

II.2.12) Informacje na temat katalogów elektronicznych

II.2.13) Informacje o funduszach Unii Europejskiej

Zamówienie dotyczy projektu/programu finansowanego ze środków Unii Europejskiej: nie

II.2.14) Informacje dodatkowe

II.2) Opis

II.2.1) Nazwa:

Sukcesywna dostawa produktów mleczarskich, wg ilości i asortymentu w woj. lubelskim

Część nr: 3

II.2.2) Dodatkowy kod lub kody CPV

15500000

II.2.3) Miejsce świadczenia usług

Kod NUTS: PL81

Główne miejsce lub lokalizacja realizacji:

Miejsce dostaw wskazane jest w Rozdziale III pkt 6 SIWZ

II.2.4) Opis zamówienia:

Zamawiający informuje, że ilości asortymentu wskazanego w Formularzach cenowych - Załączniki od Nr: 2.1 do 2.18 są ilościami szacunkowymi, służącymi do skalkulowania ceny oferty, porównania ofert i wyboru najkorzystniejszej oferty. Wykonawcy, z którym zostanie podpisana umowa nie przysługuje roszczenie o realizację dostawy w wielkościach podanych w Formularzu cenowym stanowiącym załącznik do

formularza ofertowego. Zakupy asortymentu dokonane w trakcie realizacji umowy mogą różnić się ilościowo i asortymentowo od tych podanych w Formularzu cenowym, jednak łączna wartość zakupów nie przekroczy całkowitej wartości zamówienia. Każdy produkt wytwarzany będzie zgodnie z ustawą o bezpieczeństwie żywienia i żywności, rozporządzeniami wydanymi na jej podstawie, oraz normami jakościowymi, systemem HACCP, lub równoważnymi (ciężar udowodnienia równoważności spoczywa na wykonawcy),
Cechy dyskwalifikujące przedmiot zamówienia: obce posmaki, zapachy, oślizgłość, nalot pleśni, barwa szarzielona, brak jednorodności, obecność szkodników oraz ich pozostałości, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zerwane plomby, zabrudzenia, brak ciągu chłodniczego,
Dostawa realizowana będzie na koszt i ryzyko Wykonawcy w odpowiednich opakowaniach (zamknięte, nieuszkodzone), transportem zapewniającym należyte zabezpieczenie przed czynnikami zewnętrznymi i odpowiednią temperaturę surowca. Pojemniki plastikowe, z pokrywkami, czyste, bez obcych zapachów, powinny być przeznaczone tylko do jednego asortymentu i posiadać atesty do kontaktu z żywnością. Elementy powinny być ułożone w opakowaniu w sposób nie powodujący deformacji i zapewniający estetyczny wygląd środka spożywczego,
Każde opakowanie musi obligatoryjnie zawierać następujące dane: dane dotyczące składników występujących w środku spożywczym; datę minimalnej trwałości albo termin przydatności do spożycia; dane identyfikujące producenta środka spożywczego; dane identyfikujące kraj, w którym wyprodukowano środek spożywczy; zawartość netto lub liczbę sztuk środka spożywczego w opakowaniu; warunki przechowywania, w przypadku gdy jego jakość zależy od warunków przechowywania;
Klasę jakości handlowej. Wymagany okres przydatności do spożycia przedmiotu zamówienia w dniu odbioru, wynosi nie mniej niż połowę okresu przydatności do spożycia przewidzianego dla danego produktu.

II.2.5) **Kryteria udzielenia zamówienia**

Cena nie jest jedynym kryterium udzielenia zamówienia; wszystkie kryteria są wymienione tylko w dokumentacji zamówienia

II.2.6) **Szacunkowa wartość**

II.2.7) **Okres obowiązywania zamówienia, umowy ramowej lub dynamicznego systemu zakupów**

Okres w miesiącach: 12

Niniejsze zamówienie podlega wznowieniu: nie

II.2.10) **Informacje o ofertach wariantowych**

Dopuszcza się składanie ofert wariantowych: nie

II.2.11) **Informacje o opcjach**

Opcje: nie

II.2.12) **Informacje na temat katalogów elektronicznych**

II.2.13) **Informacje o funduszach Unii Europejskiej**

Zamówienie dotyczy projektu/programu finansowanego ze środków Unii Europejskiej: nie

II.2.14) **Informacje dodatkowe**

II.2) **Opis**

II.2.1) **Nazwa:**

Sukcesywna dostawa produktów mleczarskich dla IGB Mazovia w woj. podkarpackim
Część nr: 4

II.2.2) **Dodatkowy kod lub kody CPV**

15500000

II.2.3) **Miejsce świadczenia usług**

Kod NUTS: PL82

Główne miejsce lub lokalizacja realizacji:

Miejsce dostaw wskazane jest w Rozdziale III pkt 6 SIWZ

II.2.4) Opis zamówienia:

Zamawiający informuje, że ilości asortymentu wskazanego w Formularzach cenowych - Załączniki od Nr: 2.1 do 2.18 są ilościami szacunkowymi, służącymi do skalkulowania ceny oferty, porównania ofert i wyboru najkorzystniejszej oferty. Wykonawcy, z którym zostanie podpisana umowa nie przysługuje roszczenie o realizację dostawy w wielkościach podanych w Formularzu cenowym stanowiącym załącznik do formularza ofertowego. Zakupy asortymentu dokonane w trakcie realizacji umowy mogą różnić się ilościowo i asortymentowo od tych podanych w Formularzu cenowym, jednak łączna wartość zakupów nie przekroczy całkowitej wartości zamówienia. Każdy produkt wytwarzany będzie zgodnie z ustawą o bezpieczeństwie żywienia i żywności, rozporządzeniami wydanymi na jej podstawie, oraz normami jakościowymi, systemem HACCP, lub równoważnymi (ciężar udowodnienia równoważności spoczywa na wykonawcy),

Cechy dyskwalifikujące przedmiot zamówienia: obce posmaki, zapachy, oślizgłość, nalot pleśni, barwa szarzielona, brak jednorodności, obecność szkodników oraz ich pozostałości, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zerwane plomby, zabrudzenia, brak ciągu chłodniczego,

Dostawa realizowana będzie na koszt i ryzyko Wykonawcy w odpowiednich opakowaniach (zamknięte, nieuszkodzone), transportem zapewniającym należyte zabezpieczenie przed czynnikami zewnętrznymi i odpowiednią temperaturę surowca. Pojemniki plastikowe, z pokrywami, czyste, bez obcych zapachów, powinny być przeznaczone tylko do jednego asortymentu i posiadać atesty do kontaktu z żywnością. Elementy powinny być ułożone w opakowaniu w sposób nie powodujący deformacji i zapewniający estetyczny wygląd środka spożywczego,

Każde opakowanie musi obligatoryjnie zawierać następujące dane: dane dotyczące składników występujących w środku spożywczym; datę minimalnej trwałości albo termin przydatności do spożycia; dane identyfikujące producenta środka spożywczego;

Dane identyfikujące kraj, w którym wyprodukowano środek spożywczy; zawartość netto lub liczbę sztuk środka spożywczego w opakowaniu;

Warunki przechowywania, w przypadku gdy jego jakość zależy od warunków przechowywania; klasę jakości handlowej.

Wymagany okres przydatności do spożycia przedmiotu zamówienia w dniu odbioru, wynosi nie mniej niż połowę okresu przydatności do spożycia przewidzianego dla danego produktu.

II.2.5) Kryteria udzielenia zamówienia

Cena nie jest jedynym kryterium udzielenia zamówienia; wszystkie kryteria są wymienione tylko w dokumentacji zamówienia

II.2.6) Szacunkowa wartość

II.2.7) Okres obowiązywania zamówienia, umowy ramowej lub dynamicznego systemu zakupów

Okres w miesiącach: 12

Niniejsze zamówienie podlega wznowieniu: nie

II.2.10) Informacje o ofertach wariantowych

Dopuszcza się składanie ofert wariantowych: nie

II.2.11) Informacje o opcjach

Opcje: nie

II.2.12) Informacje na temat katalogów elektronicznych

II.2.13) Informacje o funduszach Unii Europejskiej

Zamówienie dotyczy projektu/programu finansowanego ze środków Unii Europejskiej: nie

II.2.14) **Informacje dodatkowe**

II.2) **Opis**

II.2.1) **Nazwa:**

Sukcesywna dostawa produktów mleczarskich dla IGB Mazovia w woj. małopolskim
Część nr: 5

II.2.2) **Dodatkowy kod lub kody CPV**

15500000

II.2.3) **Miejsce świadczenia usług**

Kod NUTS: PL21

Główne miejsce lub lokalizacja realizacji:

Miejsce dostaw wskazane jest w Rozdziale III pkt 6 SIWZ

II.2.4) **Opis zamówienia:**

Zamawiający informuje, że ilości asortymentu wskazanego w Formularzach cenowych - Załączniki od Nr: 2.1 do 2.18 są ilościami szacunkowymi, służącymi do skalkulowania ceny oferty, porównania ofert i wyboru najkorzystniejszej oferty. Wykonawcy, z którym zostanie podpisana umowa nie przysługuje roszczenie o realizację dostawy w wielkościach podanych w Formularzu cenowym stanowiącym załącznik do formularza ofertowego. Zakupy asortymentu dokonane w trakcie realizacji umowy mogą różnić się ilościowo i asortymentowo od tych podanych w Formularzu cenowym, jednak łączna wartość zakupów nie przekroczy całkowitej wartości zamówienia. Każdy produkt wytwarzany będzie zgodnie z ustawą o bezpieczeństwie żywienia i żywności, rozporządzeniami wydanymi na jej podstawie, oraz normami jakościowymi, systemem HACCP, lub równoważnymi (ciężar udowodnienia równoważności spoczywa na wykonawcy),

Cechy dyskwalifikujące przedmiot zamówienia: obce posmaki, zapachy, oślizgłość, nalot pleśni, barwa szarzielona, brak jednorodności, obecność szkodników oraz ich pozostałości, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zerwane plomby, zabrudzenia, brak ciągu chłodniczego,

Dostawa realizowana będzie na koszt i ryzyko Wykonawcy w odpowiednich opakowaniach (zamknięte, nieszkodzone), transportem zapewniającym należyte zabezpieczenie przed czynnikami zewnętrznymi i odpowiednią temperaturę surowca. Pojemniki plastikowe, z pokrywami, czyste, bez obcych zapachów, powinny być przeznaczone tylko do jednego asortymentu i posiadać atesty do kontaktu z żywnością. Elementy powinny być ułożone w opakowaniu w sposób nie powodujący deformacji i zapewniający estetyczny wygląd środka spożywczego,

Każde opakowanie musi obowiązkowo zawierać następujące dane: dane dotyczące składników występujących w środku spożywczym; datę minimalnej trwałości albo termin przydatności do spożycia; dane identyfikujące producenta środka spożywczego;

Dane identyfikujące kraj, w którym wyprodukowano środek spożywczy; zawartość netto lub liczbę sztuk środka spożywczego w opakowaniu;

Warunki przechowywania, w przypadku gdy jego jakość zależy od warunków przechowywania; klasę jakości handlowej.

Wymagany okres przydatności do spożycia przedmiotu zamówienia w dniu odbioru, wynosi nie mniej niż połowę okresu przydatności do spożycia przewidzianego dla danego produktu.

II.2.5) **Kryteria udzielenia zamówienia**

Cena nie jest jedynym kryterium udzielenia zamówienia; wszystkie kryteria są wymienione tylko w dokumentacji zamówienia

II.2.6) **Szacunkowa wartość**

II.2.7) **Okres obowiązywania zamówienia, umowy ramowej lub dynamicznego systemu zakupów**

Okres w miesiącach: 12

Niniejsze zamówienie podlega wznowieniu: nie

II.2.10) **Informacje o ofertach wariantowych**

Dopuszcza się składanie ofert wariantowych: nie

II.2.11) **Informacje o opcjach**

Opcje: nie

II.2.12) **Informacje na temat katalogów elektronicznych**

II.2.13) **Informacje o funduszach Unii Europejskiej**

Zamówienie dotyczy projektu/programu finansowanego ze środków Unii Europejskiej: nie

II.2.14) **Informacje dodatkowe**

II.2) **Opis**

II.2.1) **Nazwa:**

Sukcesywna dostawa produktów mleczarskich dla IGB Mazovia w woj. świętokrzyskim
Część nr: 6

II.2.2) **Dodatkowy kod lub kody CPV**

15500000

II.2.3) **Miejsce świadczenia usług**

Kod NUTS: PL72

Główne miejsce lub lokalizacja realizacji:

Miejsce dostaw wskazane jest w Rozdziale III pkt 6 SIWZ

II.2.4) **Opis zamówienia:**

Zamawiający informuje, że ilości asortymentu wskazanego w Formularzach cenowych - Załączniki od Nr: 2.1 do 2.18 są ilościami szacunkowymi, służącymi do skalkulowania ceny oferty, porównania ofert i wyboru najkorzystniejszej oferty. Wykonawcy, z którym zostanie podpisana umowa nie przysługuje roszczenie o realizację dostawy w wielkościach podanych w Formularzu cenowym stanowiącym załącznik do formularza ofertowego. Zakupy asortymentu dokonane w trakcie realizacji umowy mogą różnić się ilościowo i asortymentowo od tych podanych w Formularzu cenowym, jednak łączna wartość zakupów nie przekroczy całkowitej wartości zamówienia. Każdy produkt wytwarzany będzie zgodnie z ustawą o bezpieczeństwie żywienia i żywności, rozporządzeniami wydanymi na jej podstawie, oraz normami jakościowymi, systemem HACCP, lub równoważnymi (ciężar udowodnienia równoważności spoczywa na wykonawcy),
Cechy dyskwalifikujące przedmiot zamówienia: obce posmaki, zapachy, oślizgłość, nalot pleśni, barwa szarzielona, brak jednorodności, obecność szkodników oraz ich pozostałości, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zerwane plomby, zabrudzenia, brak ciągu chłodniczego,
Dostawa realizowana będzie na koszt i ryzyko Wykonawcy w odpowiednich opakowaniach (zamknięte, nieuszkodzone), transportem zapewniającym należyte zabezpieczenie przed czynnikami zewnętrznymi i odpowiednią temperaturę surowca. Pojemniki plastikowe, z pokrywami, czyste, bez obcych zapachów, powinny być przeznaczone tylko do jednego asortymentu i posiadać atesty do kontaktu z żywnością. Elementy powinny być ułożone w opakowaniu w sposób nie powodujący deformacji i zapewniający estetyczny wygląd środka spożywczego,

Każde opakowanie musi obligatoryjnie zawierać następujące dane:

Dane dotyczące składników występujących w środku spożywczym; datę minimalnej trwałości

albo termin przydatności do spożycia; dane identyfikujące producenta środka spożywczego; dane

identyfikujące kraj, w którym wyprodukowano środek spożywczy; zawartość netto lub liczbę sztuk środka spożywczego w opakowaniu; warunki przechowywania, w przypadku gdy jego jakość zależy od warunków przechowywania; klasę jakości handlowej.

Wymagany okres przydatności do spożycia przedmiotu zamówienia w dniu odbioru, wynosi nie mniej niż połowę okresu przydatności do spożycia przewidzianego dla danego produktu.

II.2.5) Kryteria udzielenia zamówienia

Cena nie jest jedynym kryterium udzielenia zamówienia; wszystkie kryteria są wymienione tylko w dokumentacji zamówienia

II.2.6) Szacunkowa wartość

II.2.7) Okres obowiązywania zamówienia, umowy ramowej lub dynamicznego systemu zakupów

Okres w miesiącach: 12

Niniejsze zamówienie podlega wznowieniu: nie

II.2.10) Informacje o ofertach wariantowych

Dopuszcza się składanie ofert wariantowych: nie

II.2.11) Informacje o opcjach

Opcje: nie

II.2.12) Informacje na temat katalogów elektronicznych

II.2.13) Informacje o funduszach Unii Europejskiej

Zamówienie dotyczy projektu/programu finansowanego ze środków Unii Europejskiej: nie

II.2.14) Informacje dodatkowe

II.2) Opis

II.2.1) Nazwa:

Sukcesywna dostawa produktów mleczarskich IGB Mazovia w woj. opolskim
Część nr: 7

II.2.2) Dodatkowy kod lub kody CPV

15500000

II.2.3) Miejsce świadczenia usług

Kod NUTS: PL52

Główne miejsce lub lokalizacja realizacji:

Miejsce dostaw wskazane jest w Rozdziale III pkt 6 SIWZ

II.2.4) Opis zamówienia:

Zamawiający informuje, że ilości asortymentu wskazanego w Formularzach cenowych - Załączniki od Nr: 2.1 do 2.18 są ilościami szacunkowymi, służącymi do skalkulowania ceny oferty, porównania ofert i wyboru najkorzystniejszej oferty. Wykonawcy, z którym zostanie podpisana umowa nie przysługuje roszczenie o realizację dostawy w wielkościach podanych w Formularzu cenowym stanowiącym załącznik do formularza ofertowego. Zakupy asortymentu dokonane w trakcie realizacji umowy mogą różnić się ilościowo i asortymentowo od tych podanych w Formularzu cenowym, jednak łączna wartość zakupów nie przekroczy całkowitej wartości zamówienia. Każdy produkt wytwarzany będzie zgodnie z ustawą o bezpieczeństwie żywienia i żywności, rozporządzeniami wydanymi na jej podstawie, oraz normami jakościowymi, systemem HACCP, lub równoważnymi (ciężar udowodnienia równoważności spoczywa na wykonawcy),
Cechy dyskwalifikujące przedmiot zamówienia: obce posmaki, zapachy, oślizgłość, nalot pleśni, barwa szarzielona, brak jednorodności, obecność szkodników oraz ich pozostałości, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zerwane plomby, zabrudzenia, brak ciągu chłodniczego,

Dostawa realizowana będzie na koszt i ryzyko Wykonawcy w odpowiednich opakowaniach (zamknięte, nieuszkodzone), transportem zapewniającym należyte zabezpieczenie przed czynnikami zewnętrznymi i odpowiednią temperaturę surowca. Pojemniki plastikowe, z pokrywami, czyste, bez obcych zapachów, powinny być przeznaczone tylko do jednego asortymentu i posiadać atesty do kontaktu z żywnością. Elementy powinny być ułożone w opakowaniu w sposób nie powodujący deformacji i zapewniający estetyczny wygląd środka spożywczego,

Każde opakowanie musi obligatoryjnie zawierać następujące dane: dane dotyczące składników występujących w środku spożywczym; datę minimalnej trwałości albo termin przydatności do spożycia; dane identyfikujące producenta środka spożywczego; dane identyfikujące kraj, w którym wyprodukowano środek spożywczy; zawartość netto lub liczbę sztuk środka spożywczego w opakowaniu; warunki przechowywania, w przypadku gdy jego jakość zależy od warunków przechowywania; klasę jakości handlowej.

Wymagany okres przydatności do spożycia przedmiotu zamówienia w dniu odbioru, wynosi nie mniej niż połowę okresu przydatności do spożycia przewidzianego dla danego produktu.

II.2.5) Kryteria udzielenia zamówienia

Cena nie jest jedynym kryterium udzielenia zamówienia; wszystkie kryteria są wymienione tylko w dokumentacji zamówienia

II.2.6) Szacunkowa wartość

II.2.7) Okres obowiązywania zamówienia, umowy ramowej lub dynamicznego systemu zakupów

Okres w miesiącach: 12

Niniejsze zamówienie podlega wznowieniu: nie

II.2.10) Informacje o ofertach wariantowych

Dopuszcza się składanie ofert wariantowych: nie

II.2.11) Informacje o opcjach

Opcje: nie

II.2.12) Informacje na temat katalogów elektronicznych

II.2.13) Informacje o funduszach Unii Europejskiej

Zamówienie dotyczy projektu/programu finansowanego ze środków Unii Europejskiej: nie

II.2.14) Informacje dodatkowe

II.2) Opis

II.2.1) Nazwa:

Sukcesywna dostawa produktów mleczarskich dla IGB Mazovia w woj. dolnośląskim

Część nr: 8

II.2.2) Dodatkowy kod lub kody CPV

15500000

II.2.3) Miejsce świadczenia usług

Kod NUTS: PL51

Główne miejsce lub lokalizacja realizacji:

Miejsce dostaw wskazane jest w Rozdziale III pkt 6 SIWZ

II.2.4) Opis zamówienia:

Zamawiający informuje, że ilości asortymentu wskazanego w Formularzach cenowych - Załączniki od Nr: 2.1 do 2.18 są ilościami szacunkowymi, służącymi do skalkulowania ceny oferty, porównania ofert i wyboru najkorzystniejszej oferty. Wykonawcy, z którym zostanie podpisana umowa nie przysługuje roszczenie o realizację dostawy w wielkościach podanych w Formularzu cenowym stanowiącym załącznik do

formularza ofertowego. Zakupy asortymentu dokonane w trakcie realizacji umowy mogą różnić się ilościowo i asortymentowo od tych podanych w Formularzu cenowym, jednak łączna wartość zakupów nie przekroczy całkowitej wartości zamówienia. Każdy produkt wytwarzany będzie zgodnie z ustawą o bezpieczeństwie żywienia i żywności, rozporządzeniami wydanymi na jej podstawie, oraz normami jakościowymi, systemem HACCP, lub równoważnymi (ciężar udowodnienia równoważności spoczywa na wykonawcy), Cechy dyskwalifikujące przedmiot zamówienia: obce posmaki, zapachy, oślizgłość, nalot pleśni, barwa szarozielona, brak jednorodności, obecność szkodników oraz ich pozostałości, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zerwane plomby, zabrudzenia, brak ciągu chłodniczego,

Dostawa realizowana będzie na koszt i ryzyko Wykonawcy w odpowiednich opakowaniach (zamknięte, nieuszkodzone), transportem zapewniającym należyte zabezpieczenie przed czynnikami zewnętrznymi i odpowiednią temperaturę surowca. Pojemniki plastikowe, z pokrywami, czyste, bez obcych zapachów, powinny być przeznaczone tylko do jednego asortymentu i posiadać atesty do kontaktu z żywnością. Elementy powinny być ułożone w opakowaniu w sposób nie powodujący deformacji i zapewniający estetyczny wygląd środka spożywczego,

Każde opakowanie musi obligatoryjnie zawierać następujące dane:

Dane dotyczące składników występujących w środku spożywczym; datę minimalnej trwałości albo termin przydatności do spożycia; dane identyfikujące producenta środka spożywczego; dane identyfikujące kraj, w którym wyprodukowano środek spożywczy; zawartość netto lub liczbę sztuk środka spożywczego w opakowaniu; warunki przechowywania, w przypadku gdy jego jakość zależy od warunków przechowywania; klasę jakości handlowej.

Wymagany okres przydatności do spożycia przedmiotu zamówienia w dniu odbioru, wynosi nie mniej niż połowę okresu przydatności do spożycia przewidzianego dla danego produktu.

II.2.5) Kryteria udzielenia zamówienia

Cena nie jest jedynym kryterium udzielenia zamówienia; wszystkie kryteria są wymienione tylko w dokumentacji zamówienia

II.2.6) Szacunkowa wartość

II.2.7) Okres obowiązywania zamówienia, umowy ramowej lub dynamicznego systemu zakupów

Okres w miesiącach: 12

Niniejsze zamówienie podlega wznowieniu: nie

II.2.10) Informacje o ofertach wariantowych

Dopuszcza się składanie ofert wariantowych: nie

II.2.11) Informacje o opcjach

Opcje: nie

II.2.12) Informacje na temat katalogów elektronicznych

II.2.13) Informacje o funduszach Unii Europejskiej

Zamówienie dotyczy projektu/programu finansowanego ze środków Unii Europejskiej: nie

II.2.14) Informacje dodatkowe

II.2) Opis

II.2.1) Nazwa:

Sukcesywna dostawa produktów mleczarskich dla IGB Mazovia w woj. wielopolskim

Część nr: 9

II.2.2) Dodatkowy kod lub kody CPV

15500000

II.2.3) Miejsce świadczenia usług

Kod NUTS: PL41

Główne miejsce lub lokalizacja realizacji:

Miejsce dostaw wskazane jest w Rozdziale III pkt 6 SIWZ

II.2.4) Opis zamówienia:

Zamawiający informuje, że ilości asortymentu wskazanego w Formularzach cenowych - Załączniki od Nr: 2.1 do 2.18 są ilościami szacunkowymi, służącymi do skalkulowania ceny oferty, porównania ofert i wyboru najkorzystniejszej oferty. Wykonawcy, z którym zostanie podpisana umowa nie przysługuje roszczenie o realizację dostawy w wielkościach podanych w Formularzu cenowym stanowiącym załącznik do formularza ofertowego. Zakupy asortymentu dokonane w trakcie realizacji umowy mogą różnić się ilościowo i asortymentowo od tych podanych w Formularzu cenowym, jednak łączna wartość zakupów nie przekroczy całkowitej wartości zamówienia. Każdy produkt wytwarzany będzie zgodnie z ustawą o bezpieczeństwie żywienia i żywności, rozporządzeniami wydanymi na jej podstawie, oraz normami jakościowymi, systemem HACCP, lub równoważnymi (ciężar udowodnienia równoważności spoczywa na wykonawcy),
Cechy dyskwalifikujące przedmiot zamówienia: obce posmaki, zapachy, oślizgłość, nalot pleśni, barwa szarzielona, brak jednorodności, obecność szkodników oraz ich pozostałości, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zerwane plomby, zabrudzenia, brak ciągu chłodniczego,
Dostawa realizowana będzie na koszt i ryzyko Wykonawcy w odpowiednich opakowaniach (zamknięte, nieuszkodzone), transportem zapewniającym należyte zabezpieczenie przed czynnikami zewnętrznymi i odpowiednią temperaturę surowca. Pojemniki plastikowe, z pokrywami, czyste, bez obcych zapachów, powinny być przeznaczone tylko do jednego asortymentu i posiadać atesty do kontaktu z żywnością. Elementy powinny być ułożone w opakowaniu w sposób nie powodujący deformacji i zapewniający estetyczny wygląd środka spożywczego,
Każde opakowanie musi obligatoryjnie zawierać następujące dane: dane dotyczące składników występujących w środku spożywczym; datę minimalnej trwałości albo termin przydatności do spożycia; dane identyfikujące producenta środka spożywczego; dane identyfikujące kraj, w którym wyprodukowano środek spożywczy; zawartość netto lub liczbę sztuk środka spożywczego w opakowaniu; warunki przechowywania, w przypadku gdy jego jakość zależy od warunków przechowywania; klasę jakości handlowej. Wymagany okres przydatności do spożycia przedmiotu zamówienia w dniu odbioru, wynosi nie mniej niż połowę okresu przydatności do spożycia przewidzianego dla danego produktu.

II.2.5) Kryteria udzielenia zamówienia

Cena nie jest jedynym kryterium udzielenia zamówienia; wszystkie kryteria są wymienione tylko w dokumentacji zamówienia

II.2.6) Szacunkowa wartość

II.2.7) Okres obowiązywania zamówienia, umowy ramowej lub dynamicznego systemu zakupów

Okres w miesiącach: 12

Niniejsze zamówienie podlega wznowieniu: nie

II.2.10) Informacje o ofertach wariantowych

Dopuszcza się składanie ofert wariantowych: nie

II.2.11) Informacje o opcjach

Opcje: nie

II.2.12) Informacje na temat katalogów elektronicznych

II.2.13) Informacje o funduszach Unii Europejskiej

Zamówienie dotyczy projektu/programu finansowanego ze środków Unii Europejskiej: nie

II.2.14) **Informacje dodatkowe**

II.2) **Opis**

II.2.1) **Nazwa:**

Sukcesywna dostawa produktów mleczarskich dla IGB Mazovia w woj. zachodniopomorskim
Część nr: 10

II.2.2) **Dodatkowy kod lub kody CPV**

15500000

II.2.3) **Miejsce świadczenia usług**

Kod NUTS: PL42

Główne miejsce lub lokalizacja realizacji:

Miejsce dostaw wskazane jest w Rozdziale III pkt 6 SIWZ

II.2.4) **Opis zamówienia:**

Zamawiający informuje, że ilości asortymentu wskazanego w Formularzach cenowych - Załączniki od Nr: 2.1 do 2.18 są ilościami szacunkowymi, służącymi do skalkulowania ceny oferty, porównania ofert i wyboru najkorzystniejszej oferty. Wykonawcy, z którym zostanie podpisana umowa nie przysługuje roszczenie o realizację dostawy w wielkościach podanych w Formularzu cenowym stanowiącym załącznik do formularza ofertowego. Zakupy asortymentu dokonane w trakcie realizacji umowy mogą różnić się ilościowo i asortymentowo od tych podanych w Formularzu cenowym, jednak łączna wartość zakupów nie przekroczy całkowitej wartości zamówienia. Każdy produkt wytwarzany będzie zgodnie z ustawą o bezpieczeństwie żywienia i żywności, rozporządzeniami wydanymi na jej podstawie, oraz normami jakościowymi, systemem HACCP, lub równoważnymi (ciężar udowodnienia równoważności spoczywa na wykonawcy),
Cechy dyskwalifikujące przedmiot zamówienia: obce posmaki, zapachy, oślizgłość, nalot pleśni, barwa szarzielona, brak jednorodności, obecność szkodników oraz ich pozostałości, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zerwane plomby, zabrudzenia, brak ciągu chłodniczego,
Dostawa realizowana będzie na koszt i ryzyko Wykonawcy w odpowiednich opakowaniach (zamknięte, nieuszkodzone), transportem zapewniającym należyte zabezpieczenie przed czynnikami zewnętrznymi i odpowiednią temperaturę surowca. Pojemniki plastikowe, z pokrywami, czyste, bez obcych zapachów, powinny być przeznaczone tylko do jednego asortymentu i posiadać atesty do kontaktu z żywnością. Elementy powinny być ułożone w opakowaniu w sposób nie powodujący deformacji i zapewniający estetyczny wygląd środka spożywczego,
Każde opakowanie musi obligatoryjnie zawierać następujące dane: dane dotyczące składników występujących w środku spożywczym; datę minimalnej trwałości albo termin przydatności do spożycia; dane identyfikujące producenta środka spożywczego; dane identyfikujące kraj, w którym wyprodukowano środek spożywczy; zawartość netto lub liczbę sztuk środka spożywczego w opakowaniu; warunki przechowywania, w przypadku gdy jego jakość zależy od warunków przechowywania; klasę jakości handlowej.
Wymagany okres przydatności do spożycia przedmiotu zamówienia w dniu odbioru, wynosi nie mniej niż połowę okresu przydatności do spożycia przewidzianego dla danego produktu.

II.2.5) **Kryteria udzielenia zamówienia**

Cena nie jest jedynym kryterium udzielenia zamówienia; wszystkie kryteria są wymienione tylko w dokumentacji zamówienia

II.2.6) **Szacunkowa wartość**

II.2.7) **Okres obowiązywania zamówienia, umowy ramowej lub dynamicznego systemu zakupów**

Okres w miesiącach: 12

Niniejsze zamówienie podlega wznowieniu: nie

II.2.10) **Informacje o ofertach wariantowych**

Dopuszcza się składanie ofert wariantowych: nie

II.2.11) **Informacje o opcjach**

Opcje: nie

II.2.12) **Informacje na temat katalogów elektronicznych**

II.2.13) **Informacje o funduszach Unii Europejskiej**

Zamówienie dotyczy projektu/programu finansowanego ze środków Unii Europejskiej: nie

II.2.14) **Informacje dodatkowe**

II.2) **Opis**

II.2.1) **Nazwa:**

Sukcesywna dostawa produktów mleczarskich dla IGB Mazovia w woj. pomorskim
Część nr: 11

II.2.2) **Dodatkowy kod lub kody CPV**

15500000

II.2.3) **Miejsce świadczenia usług**

Kod NUTS: PL63

Główne miejsce lub lokalizacja realizacji:

Miejsce dostaw wskazane jest w Rozdziale III pkt 6 SIWZ

II.2.4) **Opis zamówienia:**

Zamawiający informuje, że ilości asortymentu wskazanego w Formularzach cenowych - Załączniki od Nr: 2.1 do 2.18 są ilościami szacunkowymi, służącymi do skalkulowania ceny oferty, porównania ofert i wyboru najkorzystniejszej oferty. Wykonawcy, z którym zostanie podpisana umowa nie przysługuje roszczenie o realizację dostawy w wielkościach podanych w Formularzu cenowym stanowiącym załącznik do formularza ofertowego. Zakupy asortymentu dokonane w trakcie realizacji umowy mogą różnić się ilościowo i asortymentowo od tych podanych w Formularzu cenowym, jednak łączna wartość zakupów nie przekroczy całkowitej wartości zamówienia.

Każdy produkt wytwarzany będzie zgodnie z ustawą o bezpieczeństwie żywienia i żywności, rozporządzeniami wydanymi na jej podstawie, oraz normami jakościowymi, systemem HACCP, lub równoważnymi (ciężar udowodnienia równoważności spoczywa na wykonawcy),

Cechy dyskwalifikujące przedmiot zamówienia: obce posmaki, zapachy, oślizgłość, nalot pleśni, barwa szarzielona, brak jednorodności, obecność szkodników oraz ich pozostałości, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zerwane plomby, zabrudzenia, brak ciągu chłodniczego,

Dostawa realizowana będzie na koszt i ryzyko Wykonawcy w odpowiednich opakowaniach (zamknięte, nieszkodzone), transportem zapewniającym należyte zabezpieczenie przed czynnikami zewnętrznymi i odpowiednią temperaturę surowca. Pojemniki plastikowe, z pokrywami, czyste, bez obcych zapachów, powinny być przeznaczone tylko do jednego asortymentu i posiadać atesty do kontaktu z żywnością. Elementy powinny być ułożone w opakowaniu w sposób nie powodujący deformacji i zapewniający estetyczny wygląd środka spożywczego,

Każde opakowanie musi obligatoryjnie zawierać następujące dane: dane dotyczące składników występujących w środku spożywczym; datę minimalnej trwałości albo termin przydatności do spożycia; dane identyfikujące producenta środka spożywczego; dane identyfikujące kraj, w którym wyprodukowano środek spożywczy; zawartość netto lub liczbę sztuk środka spożywczego w opakowaniu; warunki przechowywania, w przypadku gdy jego jakość zależy od warunków przechowywania; klasę jakości handlowej.

Wymagany okres przydatności do spożycia przedmiotu zamówienia w dniu odbioru, wynosi nie mniej niż połowę okresu przydatności do spożycia przewidzianego dla danego produktu.

II.2.5) **Kryteria udzielenia zamówienia**

Cena nie jest jedynym kryterium udzielenia zamówienia; wszystkie kryteria są wymienione tylko w dokumentacji zamówienia

II.2.6) **Szacunkowa wartość**

II.2.7) **Okres obowiązywania zamówienia, umowy ramowej lub dynamicznego systemu zakupów**

Okres w miesiącach: 12

Niniejsze zamówienie podlega wznowieniu: nie

II.2.10) **Informacje o ofertach wariantowych**

Dopuszcza się składanie ofert wariantowych: nie

II.2.11) **Informacje o opcjach**

Opcje: nie

II.2.12) **Informacje na temat katalogów elektronicznych**

II.2.13) **Informacje o funduszach Unii Europejskiej**

Zamówienie dotyczy projektu/programu finansowanego ze środków Unii Europejskiej: nie

II.2.14) **Informacje dodatkowe**

II.2) **Opis**

II.2.1) **Nazwa:**

Sukcesywna dostawa produktów mleczarskich dla IGB Mazovia w woj. kujawsko-pomorskim
Część nr: 12

II.2.2) **Dodatkowy kod lub kody CPV**

15500000

II.2.3) **Miejsce świadczenia usług**

Kod NUTS: PL61

Główne miejsce lub lokalizacja realizacji:

Miejsce dostaw wskazane jest w Rozdziale III pkt 6 SIWZ

II.2.4) **Opis zamówienia:**

Zamawiający informuje, że ilości asortymentu wskazanego w Formularzach cenowych - Załączniki od Nr: 2.1 do 2.18 są ilościami szacunkowymi, służącymi do skalkulowania ceny oferty, porównania ofert i wyboru najkorzystniejszej oferty. Wykonawcy, z którym zostanie podpisana umowa nie przysługuje roszczenie o realizację dostawy w wielkościach podanych w Formularzu cenowym stanowiącym załącznik do formularza ofertowego. Zakupy asortymentu dokonane w trakcie realizacji umowy mogą różnić się ilościowo i asortymentowo od tych podanych w Formularzu cenowym, jednak łączna wartość zakupów nie przekroczy całkowitej wartości zamówienia. Każdy produkt wytwarzany będzie zgodnie z ustawą o bezpieczeństwie żywienia i żywności, rozporządzeniami wydanymi na jej podstawie, oraz normami jakościowymi, systemem HACCP, lub równoważnymi (ciężar udowodnienia równoważności spoczywa na wykonawcy),
Cechy dyskwalifikujące przedmiot zamówienia: obce posmaki, zapachy, oślizgłość, nalot pleśni, barwa szarzielona, brak jednorodności, obecność szkodników oraz ich pozostałości, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zerwane plomby, zabrudzenia, brak ciągu chłodniczego,
Dostawa realizowana będzie na koszt i ryzyko Wykonawcy w odpowiednich opakowaniach (zamknięte, nieuszkodzone), transportem zapewniającym należyte zabezpieczenie przed czynnikami zewnętrznymi i odpowiednią temperaturę surowca. Pojemniki plastikowe, z pokrywami, czyste, bez obcych zapachów, powinny

być przeznaczone tylko do jednego asortymentu i posiadać atesty do kontaktu z żywnością. Elementy powinny być ułożone w opakowaniu w sposób nie powodujący deformacji i zapewniający estetyczny wygląd środka spożywczego,

Każde opakowanie musi obligatoryjnie zawierać następujące dane:

Dane dotyczące składników występujących w środku spożywczym; datę minimalnej trwałości albo termin przydatności do spożycia; dane identyfikujące producenta środka spożywczego;

Dane identyfikujące kraj, w którym wyprodukowano środek spożywczy; zawartość netto lub liczbę sztuk środka spożywczego w opakowaniu;

Warunki przechowywania, w przypadku gdy jego jakość zależy od warunków przechowywania;

Klasę jakości handlowej. Wymagany okres przydatności do spożycia przedmiotu zamówienia w dniu odbioru, wynosi nie mniej niż połowę okresu przydatności do spożycia przewidzianego dla danego produktu.

II.2.5) Kryteria udzielenia zamówienia

Cena nie jest jedynym kryterium udzielenia zamówienia; wszystkie kryteria są wymienione tylko w dokumentacji zamówienia

II.2.6) Szacunkowa wartość

II.2.7) Okres obowiązywania zamówienia, umowy ramowej lub dynamicznego systemu zakupów

Okres w miesiącach: 12

Niniejsze zamówienie podlega wznowieniu: nie

II.2.10) Informacje o ofertach wariantowych

Dopuszcza się składanie ofert wariantowych: nie

II.2.11) Informacje o opcjach

Opcje: nie

II.2.12) Informacje na temat katalogów elektronicznych

II.2.13) Informacje o funduszach Unii Europejskiej

Zamówienie dotyczy projektu/programu finansowanego ze środków Unii Europejskiej: nie

II.2.14) Informacje dodatkowe

II.2) Opis

II.2.1) Nazwa:

Sukcesywna dostawa produktów mleczarskich dla IGB Mazovia w woj. warmińsko mazurskim
Część nr: 13

II.2.2) Dodatkowy kod lub kody CPV

15500000

II.2.3) Miejsce świadczenia usług

Kod NUTS: PL62

Główne miejsce lub lokalizacja realizacji:

Miejsce dostaw wskazane jest w Rozdziale III pkt 6 SIWZ

II.2.4) Opis zamówienia:

Zamawiający informuje, że ilości asortymentu wskazanego w Formularzach cenowych - Załączniki od Nr: 2.1 do 2.18 są ilościami szacunkowymi, służącymi do skalkulowania ceny oferty, porównania ofert i wyboru najkorzystniejszej oferty. Wykonawcy, z którym zostanie podpisana umowa nie przysługuje roszczenie o realizację dostawy w wielkościach podanych w Formularzu cenowym stanowiącym załącznik do formularza ofertowego. Zakupy asortymentu dokonane w trakcie realizacji umowy mogą różnić się ilościowo i asortymentowo od tych podanych w Formularzu cenowym, jednak łączna wartość zakupów nie przekroczy

całkowitej wartości zamówienia. Każdy produkt wytwarzany będzie zgodnie z ustawą o bezpieczeństwie żywienia i żywności, rozporządzeniami wydanymi na jej podstawie, oraz normami jakościowymi, systemem HACCP, lub równoważnymi (ciężar udowodnienia równoważności spoczywa na wykonawcy),
Cechy dyskwalifikujące przedmiot zamówienia: obce posmaki, zapachy, oślizgłość, nalot pleśni, barwa szarzielona, brak jednorodności, obecność szkodników oraz ich pozostałości, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zerwane plomby, zabrudzenia, brak ciągu chłodniczego,
Dostawa realizowana będzie na koszt i ryzyko Wykonawcy w odpowiednich opakowaniach (zamknięte, nieuszkodzone), transportem zapewniającym należyte zabezpieczenie przed czynnikami zewnętrznymi i odpowiednią temperaturę surowca. Pojemniki plastikowe, z pokrywami, czyste, bez obcych zapachów, powinny być przeznaczone tylko do jednego asortymentu i posiadać atesty do kontaktu z żywnością. Elementy powinny być ułożone w opakowaniu w sposób nie powodujący deformacji i zapewniający estetyczny wygląd środka spożywczego,

Każde opakowanie musi obligatoryjnie zawierać następujące dane:

Dane dotyczące składników występujących w środku spożywczym; datę minimalnej trwałości albo termin przydatności do spożycia; dane identyfikujące producenta środka spożywczego;

Dane identyfikujące kraj, w którym wyprodukowano środek spożywczy; zawartość netto lub liczbę sztuk środka spożywczego w opakowaniu;

Warunki przechowywania, w przypadku gdy jego jakość zależy od warunków przechowywania;

Klasę jakości handlowej. Wymagany okres przydatności do spożycia przedmiotu zamówienia w dniu odbioru, wynosi nie mniej niż połowę okresu przydatności do spożycia przewidzianego dla danego produktu.

II.2.5) **Kryteria udzielenia zamówienia**

Cena nie jest jedynym kryterium udzielenia zamówienia; wszystkie kryteria są wymienione tylko w dokumentacji zamówienia

II.2.6) **Szacunkowa wartość**

II.2.7) **Okres obowiązywania zamówienia, umowy ramowej lub dynamicznego systemu zakupów**

Okres w miesiącach: 12

Niniejsze zamówienie podlega wznowieniu: nie

II.2.10) **Informacje o ofertach wariantowych**

Dopuszcza się składanie ofert wariantowych: nie

II.2.11) **Informacje o opcjach**

Opcje: nie

II.2.12) **Informacje na temat katalogów elektronicznych**

II.2.13) **Informacje o funduszach Unii Europejskiej**

Zamówienie dotyczy projektu/programu finansowanego ze środków Unii Europejskiej: nie

II.2.14) **Informacje dodatkowe**

II.2) **Opis**

II.2.1) **Nazwa:**

Sukcesywna dostawa produktów mleczarskich dla IGB Mazovia w woj. podlaskim

Część nr: 14

II.2.2) **Dodatkowy kod lub kody CPV**

15500000

II.2.3) **Miejsce świadczenia usług**

Kod NUTS: PL84

Główne miejsce lub lokalizacja realizacji:

Miejsce dostaw wskazane jest w Rozdziale III pkt 6 SIWZ

II.2.4) Opis zamówienia:

Zamawiający informuje, że ilości asortymentu wskazanego w Formularzach cenowych - Załączniki od Nr: 2.1 do 2.18 są ilościami szacunkowymi, służącymi do skalkulowania ceny oferty, porównania ofert i wyboru najkorzystniejszej oferty. Wykonawcy, z którym zostanie podpisana umowa nie przysługuje roszczenie o realizację dostawy w wielkościach podanych w Formularzu cenowym stanowiącym załącznik do formularza ofertowego. Zakupy asortymentu dokonane w trakcie realizacji umowy mogą różnić się ilościowo i asortymentowo od tych podanych w Formularzu cenowym, jednak łączna wartość zakupów nie przekroczy całkowitej wartości zamówienia. Każdy produkt wytwarzany będzie zgodnie z ustawą o bezpieczeństwie żywienia i żywności, rozporządzeniami wydanymi na jej podstawie, oraz normami jakościowymi, systemem HACCP, lub równoważnymi (ciężar udowodnienia równoważności spoczywa na wykonawcy), Cechy dyskwalifikujące przedmiot zamówienia: obce posmaki, zapachy, oślizgłość, nalot pleśni, barwa szarzielona, brak jednorodności, obecność szkodników oraz ich pozostałości, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zerwane plomby, zabrudzenia, brak ciągu chłodniczego, Dostawa realizowana będzie na koszt i ryzyko Wykonawcy w odpowiednich opakowaniach (zamknięte, nieuszkodzone), transportem zapewniającym należyte zabezpieczenie przed czynnikami zewnętrznymi i odpowiednią temperaturę surowca. Pojemniki plastikowe, z pokrywami, czyste, bez obcych zapachów, powinny być przeznaczone tylko do jednego asortymentu i posiadać atesty do kontaktu z żywnością. Elementy powinny być ułożone w opakowaniu w sposób nie powodujący deformacji i zapewniający estetyczny wygląd środka spożywczego,

Każde opakowanie musi obligatoryjnie zawierać następujące dane:

Dane dotyczące składników występujących w środku spożywczym; datę minimalnej trwałości albo termin przydatności do spożycia; dane identyfikujące producenta środka spożywczego;

Dane identyfikujące kraj, w którym wyprodukowano środek spożywczy; zawartość netto lub liczbę sztuk środka spożywczego w opakowaniu;

Warunki przechowywania, w przypadku gdy jego jakość zależy od warunków przechowywania;

Klasę jakości handlowej. Wymagany okres przydatności do spożycia przedmiotu zamówienia w dniu odbioru, wynosi nie mniej niż połowę okresu przydatności do spożycia przewidzianego dla danego produktu.

II.2.5) Kryteria udzielenia zamówienia

Cena nie jest jedynym kryterium udzielenia zamówienia; wszystkie kryteria są wymienione tylko w dokumentacji zamówienia

II.2.6) Szacunkowa wartość

II.2.7) Okres obowiązywania zamówienia, umowy ramowej lub dynamicznego systemu zakupów

Okres w miesiącach: 12

Niniejsze zamówienie podlega wznowieniu: nie

II.2.10) Informacje o ofertach wariantowych

Dopuszcza się składanie ofert wariantowych: nie

II.2.11) Informacje o opcjach

Opcje: nie

II.2.12) Informacje na temat katalogów elektronicznych

II.2.13) Informacje o funduszach Unii Europejskiej

Zamówienie dotyczy projektu/programu finansowanego ze środków Unii Europejskiej: nie

II.2.14) Informacje dodatkowe

II.2) **Opis**

II.2.1) **Nazwa:**

Sukcesywna dostawa produktów mleczarskich dla IGB Mazovia w woj. małopolskim
Część nr: 15

II.2.2) **Dodatkowy kod lub kody CPV**

15500000

II.2.3) **Miejsce świadczenia usług**

Kod NUTS: PL21

Główne miejsce lub lokalizacja realizacji:

Miejsce dostaw wskazane jest w Rozdziale III pkt 6 SIWZ

II.2.4) **Opis zamówienia:**

Zamawiający informuje, że ilości asortymentu wskazanego w Formularzach cenowych - Załączniki od Nr: 2.1 do 2.18 są ilościami szacunkowymi, służącymi do skalkulowania ceny oferty, porównania ofert i wyboru najkorzystniejszej oferty. Wykonawcy, z którym zostanie podpisana umowa nie przysługuje roszczenie o realizację dostawy w wielkościach podanych w Formularzu cenowym stanowiącym załącznik do formularza ofertowego. Zakupy asortymentu dokonane w trakcie realizacji umowy mogą różnić się ilościowo i asortymentowo od tych podanych w Formularzu cenowym, jednak łączna wartość zakupów nie przekroczy całkowitej wartości zamówienia. Każdy produkt wytwarzany będzie zgodnie z ustawą o bezpieczeństwie żywienia i żywności, rozporządzeniami wydanymi na jej podstawie, oraz normami jakościowymi, systemem HACCP, lub równoważnymi (ciężar udowodnienia równoważności spoczywa na wykonawcy), Cechy dyskwalifikujące przedmiot zamówienia: obce posmaki, zapachy, oślizgłość, nalot pleśni, barwa szarzielona, brak jednorodności, obecność szkodników oraz ich pozostałości, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zerwane plomby, zabrudzenia, brak ciągu chłodniczego, Dostawa realizowana będzie na koszt i ryzyko Wykonawcy w odpowiednich opakowaniach (zamknięte, nieuszkodzone), transportem zapewniającym należyte zabezpieczenie przed czynnikami zewnętrznymi i odpowiednią temperaturę surowca. Pojemniki plastikowe, z pokrywami, czyste, bez obcych zapachów, powinny być przeznaczone tylko do jednego asortymentu i posiadać atesty do kontaktu z żywnością. Elementy powinny być ułożone w opakowaniu w sposób nie powodujący deformacji i zapewniający estetyczny wygląd środka spożywczego,

Każde opakowanie musi obligatoryjnie zawierać następujące dane:

Dane dotyczące składników występujących w środku spożywczym; datę minimalnej trwałości albo termin przydatności do spożycia; dane identyfikujące producenta środka spożywczego;

Dane identyfikujące kraj, w którym wyprodukowano środek spożywczy; zawartość netto lub liczbę sztuk środka spożywczego w opakowaniu;

Warunki przechowywania, w przypadku gdy jego jakość zależy od warunków przechowywania;

Klasę jakości handlowej. Wymagany okres przydatności do spożycia przedmiotu zamówienia w dniu odbioru, wynosi nie mniej niż połowę okresu przydatności do spożycia przewidzianego dla danego produktu.

II.2.5) **Kryteria udzielenia zamówienia**

Cena nie jest jedynym kryterium udzielenia zamówienia; wszystkie kryteria są wymienione tylko w dokumentacji zamówienia

II.2.6) **Szacunkowa wartość**

II.2.7) **Okres obowiązywania zamówienia, umowy ramowej lub dynamicznego systemu zakupów**

Okres w miesiącach: 12

Niniejsze zamówienie podlega wznowieniu: nie

II.2.10) **Informacje o ofertach wariantowych**

Dopuszcza się składanie ofert wariantowych: nie

II.2.11) **Informacje o opcjach**

Opcje: nie

II.2.12) **Informacje na temat katalogów elektronicznych**

II.2.13) **Informacje o funduszach Unii Europejskiej**

Zamówienie dotyczy projektu/programu finansowanego ze środków Unii Europejskiej: nie

II.2.14) **Informacje dodatkowe**

II.2) **Opis**

II.2.1) **Nazwa:**

Sukcesywna dostawa produktów mleczarskich dla IGB Mazovia w woj. Śląskim
Część nr: 16

II.2.2) **Dodatkowy kod lub kody CPV**

15500000

II.2.3) **Miejsce świadczenia usług**

Kod NUTS: PL22

Główne miejsce lub lokalizacja realizacji:

Miejsce dostaw wskazane jest w Rozdziale III pkt 6 SIWZ

II.2.4) **Opis zamówienia:**

Zamawiający informuje, że ilości asortymentu wskazanego w Formularzach cenowych - Załączniki od Nr: 2.1 do 2.18 są ilościami szacunkowymi, służącymi do skalkulowania ceny oferty, porównania ofert i wyboru najkorzystniejszej oferty. Wykonawcy, z którym zostanie podpisana umowa nie przysługuje roszczenie o realizację dostawy w wielkościach podanych w Formularzu cenowym stanowiącym załącznik do formularza ofertowego. Zakupy asortymentu dokonane w trakcie realizacji umowy mogą różnić się ilościowo i asortymentowo od tych podanych w Formularzu cenowym, jednak łączna wartość zakupów nie przekroczy całkowitej wartości zamówienia. Każdy produkt wytwarzany będzie zgodnie z ustawą o bezpieczeństwie żywienia i żywności, rozporządzeniami wydanymi na jej podstawie, oraz normami jakościowymi, systemem HACCP, lub równoważnymi (ciężar udowodnienia równoważności spoczywa na wykonawcy), Cechy dyskwalifikujące przedmiot zamówienia: obce posmaki, zapachy, oślizgłość, nalot pleśni, barwa szarzielona, brak jednorodności, obecność szkodników oraz ich pozostałości, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zerwane plomby, zabrudzenia, brak ciągu chłodniczego, Dostawa realizowana będzie na koszt i ryzyko Wykonawcy w odpowiednich opakowaniach (zamknięte, nieuszkodzone), transportem zapewniającym należyte zabezpieczenie przed czynnikami zewnętrznymi i odpowiednią temperaturę surowca. Pojemniki plastikowe, z pokrywami, czyste, bez obcych zapachów, powinny być przeznaczone tylko do jednego asortymentu i posiadać atesty do kontaktu z żywnością. Elementy powinny być ułożone w opakowaniu w sposób nie powodujący deformacji i zapewniający estetyczny wygląd środka spożywczego,

Każde opakowanie musi obligatoryjnie zawierać następujące dane:

Dane dotyczące składników występujących w środku spożywczym; datę minimalnej trwałości albo termin przydatności do spożycia; dane identyfikujące producenta środka spożywczego;

Dane identyfikujące kraj, w którym wyprodukowano środek spożywczy; zawartość netto lub liczbę sztuk środka spożywczego w opakowaniu;

Warunki przechowywania, w przypadku gdy jego jakość zależy od warunków przechowywania;

Klasę jakości handlowej. Wymagany okres przydatności do spożycia przedmiotu zamówienia w dniu odbioru, wynosi nie mniej niż połowę okresu przydatności do spożycia przewidzianego dla danego produktu.

II.2.5) **Kryteria udzielenia zamówienia**

Cena nie jest jedynym kryterium udzielenia zamówienia; wszystkie kryteria są wymienione tylko w dokumentacji zamówienia

II.2.6) **Szacunkowa wartość**

II.2.7) **Okres obowiązywania zamówienia, umowy ramowej lub dynamicznego systemu zakupów**

Okres w miesiącach: 12

Niniejsze zamówienie podlega wznowieniu: nie

II.2.10) **Informacje o ofertach wariantowych**

Dopuszcza się składanie ofert wariantowych: nie

II.2.11) **Informacje o opcjach**

Opcje: nie

II.2.12) **Informacje na temat katalogów elektronicznych**

II.2.13) **Informacje o funduszach Unii Europejskiej**

Zamówienie dotyczy projektu/programu finansowanego ze środków Unii Europejskiej: nie

II.2.14) **Informacje dodatkowe**

II.2) **Opis**

II.2.1) **Nazwa:**

Sukcesywna dostawa produktów mleczarskich dla IGB Mazovia w woj. dolnośląskim
Część nr: 17

II.2.2) **Dodatkowy kod lub kody CPV**

15500000

II.2.3) **Miejsce świadczenia usług**

Kod NUTS: PL51

Główne miejsce lub lokalizacja realizacji:

Miejsce dostaw wskazane jest w Rozdziale III pkt 6 SIWZ

II.2.4) **Opis zamówienia:**

Zamawiający informuje, że ilości asortymentu wskazanego w Formularzach cenowych - Załączniki od Nr: 2.1 do 2.18 są ilościami szacunkowymi, służącymi do skalkulowania ceny oferty, porównania ofert i wyboru najkorzystniejszej oferty. Wykonawcy, z którym zostanie podpisana umowa nie przysługuje roszczenie o realizację dostawy w wielkościach podanych w Formularzu cenowym stanowiącym załącznik do formularza ofertowego. Zakupy asortymentu dokonane w trakcie realizacji umowy mogą różnić się ilościowo i asortymentowo od tych podanych w Formularzu cenowym, jednak łączna wartość zakupów nie przekroczy całkowitej wartości zamówienia. Każdy produkt wytwarzany będzie zgodnie z ustawą o bezpieczeństwie żywienia i żywności, rozporządzeniami wydanymi na jej podstawie, oraz normami jakościowymi, systemem HACCP, lub równoważnymi (ciężar udowodnienia równoważności spoczywa na wykonawcy),
Cechy dyskwalifikujące przedmiot zamówienia: obce posmaki, zapachy, oślizgłość, nalot pleśni, barwa szarzielona, brak jednorodności, obecność szkodników oraz ich pozostałości, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zerwane plomby, zabrudzenia, brak ciągu chłodniczego,
Dostawa realizowana będzie na koszt i ryzyko Wykonawcy w odpowiednich opakowaniach (zamknięte, nieuszkodzone), transportem zapewniającym należyte zabezpieczenie przed czynnikami zewnętrznymi i odpowiednią temperaturę surowca. Pojemniki plastikowe, z pokrywami, czyste, bez obcych zapachów, powinny

być przeznaczone tylko do jednego asortymentu i posiadać atesty do kontaktu z żywnością. Elementy powinny być ułożone w opakowaniu w sposób nie powodujący deformacji i zapewniający estetyczny wygląd środka spożywczego,

Każde opakowanie musi obligatoryjnie zawierać następujące dane:

Dane dotyczące składników występujących w środku spożywczym; datę minimalnej trwałości albo termin przydatności do spożycia; dane identyfikujące producenta środka spożywczego;

Dane identyfikujące kraj, w którym wyprodukowano środek spożywczy; zawartość netto lub liczbę sztuk środka spożywczego w opakowaniu;

Warunki przechowywania, w przypadku gdy jego jakość zależy od warunków przechowywania;

Klasę jakości handlowej. Wymagany okres przydatności do spożycia przedmiotu zamówienia w dniu odbioru, wynosi nie mniej niż połowę okresu przydatności do spożycia przewidzianego dla danego produktu.

II.2.5) Kryteria udzielenia zamówienia

Cena nie jest jedynym kryterium udzielenia zamówienia; wszystkie kryteria są wymienione tylko w dokumentacji zamówienia

II.2.6) Szacunkowa wartość

II.2.7) Okres obowiązywania zamówienia, umowy ramowej lub dynamicznego systemu zakupów

Okres w miesiącach: 12

Niniejsze zamówienie podlega wznowieniu: nie

II.2.10) Informacje o ofertach wariantowych

Dopuszcza się składanie ofert wariantowych: nie

II.2.11) Informacje o opcjach

Opcje: nie

II.2.12) Informacje na temat katalogów elektronicznych

II.2.13) Informacje o funduszach Unii Europejskiej

Zamówienie dotyczy projektu/programu finansowanego ze środków Unii Europejskiej: nie

II.2.14) Informacje dodatkowe

II.2) Opis

II.2.1) Nazwa:

Sukcesywna dostawa produktów mleczarskich dla IGB Mazovia w woj. pomorskim
Część nr: 18

II.2.2) Dodatkowy kod lub kody CPV

15500000

II.2.3) Miejsce świadczenia usług

Kod NUTS: PL63

Główne miejsce lub lokalizacja realizacji:

Miejsce dostaw wskazane jest w Rozdziale III pkt 6 SIWZ

II.2.4) Opis zamówienia:

Zamawiający informuje, że ilości asortymentu wskazanego w Formularzach cenowych - Załączniki od Nr: 2.1 do 2.18 są ilościami szacunkowymi, służącymi do skalkulowania ceny oferty, porównania ofert i wyboru najkorzystniejszej oferty. Wykonawcy, z którym zostanie podpisana umowa nie przysługuje roszczenie o realizację dostawy w wielkościach podanych w Formularzu cenowym stanowiącym załącznik do formularza ofertowego. Zakupy asortymentu dokonane w trakcie realizacji umowy mogą różnić się ilościowo i asortymentowo od tych podanych w Formularzu cenowym, jednak łączna wartość zakupów nie przekroczy

całkowitej wartości zamówienia. Każdy produkt wytwarzany będzie zgodnie z ustawą o bezpieczeństwie żywienia i żywności, rozporządzeniami wydanymi na jej podstawie, oraz normami jakościowymi, systemem HACCP, lub równoważnymi (ciężar udowodnienia równoważności spoczywa na wykonawcy),
Cechy dyskwalifikujące przedmiot zamówienia: obce posmaki, zapachy, oślizgłość, nalot pleśni, barwa szarzielona, brak jednorodności, obecność szkodników oraz ich pozostałości, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zerwane plomby, zabrudzenia, brak ciągu chłodniczego,
Dostawa realizowana będzie na koszt i ryzyko Wykonawcy w odpowiednich opakowaniach (zamknięte, nieuszkodzone), transportem zapewniającym należyte zabezpieczenie przed czynnikami zewnętrznymi i odpowiednią temperaturę surowca. Pojemniki plastikowe, z pokrywami, czyste, bez obcych zapachów, powinny być przeznaczone tylko do jednego asortymentu i posiadać atesty do kontaktu z żywnością. Elementy powinny być ułożone w opakowaniu w sposób nie powodujący deformacji i zapewniający estetyczny wygląd środka spożywczego,

Każde opakowanie musi obligatoryjnie zawierać następujące dane:

Dane dotyczące składników występujących w środku spożywczym; datę minimalnej trwałości albo termin przydatności do spożycia; dane identyfikujące producenta środka spożywczego;

Dane identyfikujące kraj, w którym wyprodukowano środek spożywczy; zawartość netto lub liczbę sztuk środka spożywczego w opakowaniu;

Warunki przechowywania, w przypadku gdy jego jakość zależy od warunków przechowywania;

Klasę jakości handlowej. Wymagany okres przydatności do spożycia przedmiotu zamówienia w dniu odbioru, wynosi nie mniej niż połowę okresu przydatności do spożycia przewidzianego dla danego produktu.

II.2.5) **Kryteria udzielenia zamówienia**

Cena nie jest jedynym kryterium udzielenia zamówienia; wszystkie kryteria są wymienione tylko w dokumentacji zamówienia

II.2.6) **Szacunkowa wartość**

II.2.7) **Okres obowiązywania zamówienia, umowy ramowej lub dynamicznego systemu zakupów**

Okres w miesiącach: 12

Niniejsze zamówienie podlega wznowieniu: nie

II.2.10) **Informacje o ofertach wariantowych**

Dopuszcza się składanie ofert wariantowych: nie

II.2.11) **Informacje o opcjach**

Opcje: nie

II.2.12) **Informacje na temat katalogów elektronicznych**

II.2.13) **Informacje o funduszach Unii Europejskiej**

Zamówienie dotyczy projektu/programu finansowanego ze środków Unii Europejskiej: nie

II.2.14) **Informacje dodatkowe**

Sekcja III: Informacje o charakterze prawnym, ekonomicznym, finansowym i technicznym

III.1) **Warunki udziału**

III.1.1) **Zdolność do prowadzenia działalności zawodowej, w tym wymogi związane z wpisem do rejestru zawodowego lub handlowego**

III.1.2) **Sytuacja ekonomiczna i finansowa**

Wykaz i krótki opis kryteriów kwalifikacji:

W tym zakresie Zamawiający wymaga aby Wykonawcy:

Wykazali, że są ubezpieczeni od odpowiedzialności cywilnej w zakresie prowadzonej działalności związanej z przedmiotem zamówienia na kwotę min:

Część 1 – 800 000,00 PLN

Część 2 – 320 000,00 PLN

Część 3 – 400 000,00 PLN

Część 4 – 600 000,00 PLN

Część 5 – 400 000,00 PLN

Część 6 – 240 000,00 PLN

Część 7 – 600 000,00 PLN

Część 8 – 600 000,00 PLN

Część 9 – 600 000,00 PLN

Część 10 – 400 000,00 PLN

Część 11 – 600 000,00 PLN

Część 12 – 600 000,00 PLN

Część 13 – 600 000,00 PLN

Część 14 – 400 000,00 PLN

Część 15 – 60 000,00 PLN

Część 16 – 10 000,00 PLN

Część 17 – 55 000,00 PLN

Część 18 – 60 000,00 PLN

Jeżeli Wykonawca składa ofertę na dwie bądź więcej części przedmiotu zamówienia, polisa lub inny dokument powinna obejmować sumę gwarancyjną na kwotę stanowiącą sumę ww. kwot dla tych części. W przypadku wygaśnięcia ważności w/w dokumentu w trakcie realizacji umowy Wykonawca będzie zobowiązany do przedłożenia aktualnego.

W przypadku podmiotów występujących wspólnie warunek ten podmioty mogą spełniać łącznie.

III.1.3) **Zdolność techniczna i kwalifikacje zawodowe**

Wykaz i krótki opis kryteriów kwalifikacji:

W tym zakresie Zamawiający wymaga aby Wykonawcy:

— wykazali wykonanie w okresie ostatnich 3 lat przed upływem terminu składania ofert, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy – w tym okresie, minimum:

- 1) dla części 1 zamówienia dwóch dostaw produktów mleczarskich na kwotę nie mniejszą niż 800 000,00 zł brutto każda,
- 2) dla części 2 zamówienia dwóch dostaw produktów mleczarskich, na kwotę nie mniejszą niż 320 000,00 zł brutto każda,
- 3) dla części 3 zamówienia dwóch dostaw produktów mleczarskich, na kwotę nie mniejszą niż 400 000,00 zł brutto każda,
- 4) dla części 4 zamówienia dwóch dostaw produktów mleczarskich, na kwotę nie mniejszą niż 600 000,00 zł brutto każda,
- 5) dla części 5 zamówienia dwóch dostaw produktów mleczarskich, na kwotę nie mniejszą niż 400 000,00 zł brutto każda,
- 6) dla części 6 zamówienia dwóch dostaw produktów mleczarskich, na kwotę nie mniejszą niż 240 000,00 zł brutto każda,
- 7) dla części 7 zamówienia dwóch dostaw produktów mleczarskich, na kwotę nie mniejszą niż 600 000,00 zł brutto każda,

- 8) dla części 8 zamówienia dwóch dostaw produktów mleczarskich, na kwotę nie mniejszą niż 600 000,00 zł brutto każda,
- 9) dla części 9 zamówienia dwóch dostaw produktów mleczarskich, na kwotę nie mniejszą niż 600 000,00 zł brutto każda,
- 10) dla części 10 zamówienia dwóch dostaw produktów mleczarskich, na kwotę nie mniejszą niż 400 000,00 zł brutto każda,
- 11) dla części 11 zamówienia dwóch dostaw produktów mleczarskich, na kwotę nie mniejszą niż 600 000,00 zł brutto każda,
- 12) dla części 12 zamówienia dwóch dostaw produktów mleczarskich, na kwotę nie mniejszą niż 600 000,00 zł brutto każda,
- 13) dla części 13 zamówienia dwóch dostaw produktów mleczarskich, na kwotę nie mniejszą niż 600 000,00 zł brutto każda,
- 14) dla części 14 zamówienia dwóch dostaw produktów mleczarskich, na kwotę nie mniejszą niż 400 000,00 zł brutto każda.
- 15) dla części 15 zamówienia dwóch dostaw produktów mleczarskich, na kwotę nie mniejszą niż 20 000,00 zł brutto każda.
- 16) dla części 16 zamówienia dwóch dostaw produktów mleczarskich, na kwotę nie mniejszą niż 3 000,00 brutto każda.
- 17) dla części 17 zamówienia dwóch dostaw produktów mleczarskich, na kwotę nie mniejszą niż 15 000,00 zł brutto każda.
- 18) dla części 18 zamówienia dwóch dostaw produktów mleczarskich, na kwotę nie mniejszą niż 20 000,00 zł brutto każda.

W przypadku podmiotów występujących wspólnie warunek ten podmioty mogą spełniać łącznie.

III.1.5) Informacje o zamówieniach zastrzeżonych

III.2) Warunki dotyczące zamówienia

III.2.2) Warunki realizacji umowy:

III.2.3) Informacje na temat pracowników odpowiedzialnych za wykonanie zamówienia

Sekcja IV: Procedura

IV.1) Opis

IV.1.1) Rodzaj procedury

Procedura otwarta

IV.1.3) Informacje na temat umowy ramowej lub dynamicznego systemu zakupów

IV.1.4) Zmniejszenie liczby rozwiązań lub ofert podczas negocjacji lub dialogu

IV.1.6) Informacje na temat aukcji elektronicznej

IV.1.8) Informacje na temat Porozumienia w sprawie zamówień rządowych (GPA)

Zamówienie jest objęte Porozumieniem w sprawie zamówień rządowych: nie

IV.2) Informacje administracyjne

IV.2.1) Poprzednia publikacja dotycząca przedmiotowego postępowania

IV.2.2) Termin składania ofert lub wniosków o dopuszczenie do udziału

Data: 08/01/2020

Czas lokalny: 10:00

IV.2.3) Szacunkowa data wysłania zaproszeń do składania ofert lub do udziału wybranym kandydatom

IV.2.4) **Języki, w których można sporządzać oferty lub wnioski o dopuszczenie do udziału:**

Polski

IV.2.6) **Minimalny okres, w którym oferent będzie związany ofertą**

Okres w miesiącach: 2 (od ustalonej daty składania ofert)

IV.2.7) **Warunki otwarcia ofert**

Data: 08/01/2020

Czas lokalny: 11:00

Miejsce:

Mazowiecka Instytucja Gospodarki Budżetowej MAZOVIA, ul. Kocjana 3, 01-473 Warszawa, sala konferencyjna

Sekcja VI: Informacje uzupełniające

VI.1) **Informacje o powtarzającym się charakterze zamówienia**

Jest to zamówienie o charakterze powtarzającym się: nie

VI.2) **Informacje na temat procesów elektronicznych**

Akceptowane będą faktury elektroniczne

Stosowane będą płatności elektroniczne

VI.3) **Informacje dodatkowe:**

1. Zamawiający żąda od Wykonawców wnieсения wadium przed terminem składania ofert w wysokości:

Część 1 – 86 000,00 PLN

Część 2 – 15 000,00 PLN

Część 3 – 19 000,00 PLN

Część 4 – 56 000,00 PLN

Część 5 – 20 000,00 PLN

Część 6 – 10 000,00 PLN

Część 7– 61 000,00 PLN

Część 8– 79 000,00 PLN

Część 9– 66 000,00 PLN

Część 10 – 35 000,00 PLN

Część 11– 66 000,00 PLN

Część 12– 72 000,00 PLN

Część 13– 61 000,00 PLN

Część 14 – 37 000,00 PLN

Część 15– 2 000,00 PLN

Część 16 – 400,00 PLN

Część 17 – 1 500,00 PLN

Część 18– 2 000,00 PLN

VI.4) **Procedury odwoławcze**

VI.4.1) **Organ odpowiedzialny za procedury odwoławcze**

Oficjalna nazwa: Krajowa Izba Odwoławcza

Adres pocztowy: ul. Postępu 17a

Miejscowość: Warszawa

Kod pocztowy: 02-676

Państwo: Polska

VI.4.2) **Organ odpowiedzialny za procedury mediacyjne**

VI.4.3) **Składanie odwołań**

VI.4.4) **Źródło, gdzie można uzyskać informacje na temat składania odwołań**

VI.5) **Data wysłania niniejszego ogłoszenia:**

29/11/2019