Ogłoszenie nr 653583-N-2018 z dnia 2018-11-27 r.

**Dom Pomocy Społecznej: Dostawa żywności
OGŁOSZENIE O ZAMÓWIENIU - Dostawy**

**Zamieszczanie ogłoszenia:** Zamieszczanie obowiązkowe

**Ogłoszenie dotyczy:** Zamówienia publicznego

**Zamówienie dotyczy projektu lub programu współfinansowanego ze środków Unii Europejskiej**

Nie

**Nazwa projektu lub programu**

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

Nie

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

**SEKCJA I: ZAMAWIAJĄCY**

**Postępowanie przeprowadza centralny zamawiający**

Nie

**Postępowanie przeprowadza podmiot, któremu zamawiający powierzył/powierzyli przeprowadzenie postępowania**

Nie

**Informacje na temat podmiotu któremu zamawiający powierzył/powierzyli prowadzenie postępowania:**
**Postępowanie jest przeprowadzane wspólnie przez zamawiających**

Nie

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

|  |
| --- |
| Podmiot |
| Nie |

**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:**Dom Pomocy Społecznej, krajowy numer identyfikacyjny 51092780200000, ul. ul. Kajki  49 , 11320   Jeziorany, woj. warmińsko-mazurskie, państwo Polska, tel. 0-89 7181 664, e-mail sylwesterkowalski@o2.pl, faks 0-89 7181 664.
Adres strony internetowej (URL): www.dpsjeziorany.pl
Adres profilu nabywcy:
Adres strony internetowej pod którym można uzyskać dostęp do narzędzi i urządzeń lub formatów plików, które nie są ogólnie dostępne www.dpsjeziorany.pl

**I. 2) RODZAJ ZAMAWIAJĄCEGO:**Inny (proszę określić):
opieka społeczna

**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)**

Nie

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

Nie
www.dpsjeziorany.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
nie

**Dopuszczone jest przesłanie ofert lub wniosków o dopuszczenie do udziału w postępowaniu w inny sposób:**
Nie
Inny sposób:
nie
**Wymagane jest przesłanie ofert lub wniosków o dopuszczenie do udziału w postępowaniu w inny sposób:**
Nie
Inny sposób:
nie
Adres:

**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 żywności
**Numer referencyjny:**
**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:**
maksymalnej liczby części 5

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

**Maksymalna liczba części zamówienia, na które może zostać udzielone zamówienie jednemu wykonawcy:**
5

**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. Część I – Artykuły spożywcze 2. Część II – Drób 3. Część III - Jaja 4. Część IV – Mrożonki 5. Część V - Mięso i wędliny 6. Część VI – Ryby i konserwy rybne 7. Część VII – Nabiał 8 Część VIII – Pieczywo 9.Część IX - Wyroby garmażeryjne gotowe

**II.5) Główny kod CPV:**15000000-8
**Dodatkowe kody CPV:**

|  |
| --- |
| Kod CPV |
| 15500000-3 |
| 15800000-6 |
| 15112000-6 |
| 15200000-0 |
| 03142500-3 |
| 15331100-8 |
| 15612500-6 |
| 15100000-9 |
| 15851000-1 |

**II.6) Całkowita wartość zamówienia***(jeżeli zamawiający podaje informacje o wartości zamówienia)*:
Wartość bez VAT:
Waluta:

PN
*(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:**2019-01-02  *lub***zakończenia:**2019-12-31

**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:
Informacje dodatkowe
**III.1.2) Sytuacja finansowa lub ekonomiczna**
Określenie warunków:
Informacje dodatkowe
**III.1.3) Zdolność techniczna lub zawodowa**
Określenie warunków:
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:

**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:**

**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)**

**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 | 60,00 |
| termin płatności | 20,00 |
| czas reakcji | 20,00 |

**IV.2.3) Zastosowanie procedury, o której mowa w art. 24aa ust. 1 ustawy Pzp**(przetarg nieograniczony)
Nie
**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 negocjacjom poprzez zastosowanie kryteriów oceny ofert wskazanych w specyfikacji istotnych warunków zamówienia:

Informacje dodatkowe:

**IV.4) Licytacja elektroniczna**
Adres strony internetowej, na której będzie prowadzona licytacja elektroniczna:

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

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

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

Informacje o liczbie etapów licytacji elektronicznej i czasie ich trwania:

Czas trwania:

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

Termin składania wniosków o dopuszczenie do udziału w licytacji elektronicznej:
Data: godzina:
Termin otwarcia licytacji elektronicznej:

Termin i warunki zamknięcia licytacji elektronicznej:

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

Wymagania dotyczące zabezpieczenia należytego wykonania umowy:

Informacje dodatkowe:

**IV.5) ZMIANA UMOWY**
**Przewiduje się istotne zmiany postanowień zawartej umowy w stosunku do treści oferty, na podstawie której dokonano wyboru wykonawcy:** Nie
Należy wskazać zakres, charakter zmian oraz warunki wprowadzenia zmian:

**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: 2018-12-06, 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
>
**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:** Nie
**IV.6.5) Przewiduje się unieważnienie postępowania o udzielenie zamówienia, jeżeli środki służące sfinansowaniu zamówień na badania naukowe lub prace rozwojowe, które zamawiający zamierzał przeznaczyć na sfinansowanie całości lub części zamówienia, nie zostały mu przyznane**
**IV.6.6) Informacje dodatkowe:**

**ZAŁĄCZNIK I - INFORMACJE DOTYCZĄCE OFERT CZĘŚCIOWYCH**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Część nr:** | 1 | **Nazwa:** | Artykuły spożywcze |

**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 Aromaty 5g 210 szt 2 Cukier puder 20 kg 3 Cukier waniliowy 10 kg 4 Cukier kryształ 2100 kg 5 Dżem (mix owocowy) niskosłodzony 390 kg 6 Groszek zielony konserwowy 60 kg 7 Herbata granulowana typu Saga 110 kg 8 Koncentrat pomidorowy 30% 200 kg 9 Kasza manna sucha 60 kg 10 Kasza jęczmienna perłowa drobna sucha 160 kg 11 Kasza pęczak sucha 100 kg 12 Kasza gryczana sucha 120 kg 13 Ketchup łagodny 210 kg 14 Kakao proszek 16% (opakowanie 100-200 g) 30 kg 15 Kawa zbożowa (500 g) 100 kg 16 Kawa instant typu Inka 25 kg 17 Kwasek cytrynowy (20 g) 10 kg 18 Liść laurowy 5 kg 19 Margaryna do pieczenia min.75% tł. 360 kg 20 Musztarda stołowa 90 kg 21 Mąka pszenna /typ 450/ tortowa 800 kg 22 Mąka ziemniaczana 30 kg 23 Olej uniwersalny 290 l 24 Olej słonecznikowy 75 l 25 Ocet 10% 8 l 26 Pasztet drobiowy 250 kg 27 Płatki owsiane suche (opakowanie 500 g) 70 kg 28 Przyprawa do zup w płynie 70 l 29 Proszek do pieczenia 3 kg 30 Sól kuchenna drobna 380 kg 31 Szczaw konserwowy cięty 40 kg 32 Ziele angielskie 5 kg 33 Pieprz naturalny mielony 5 kg 34 Pieprz ziołowy 5 kg 35 Majonez tradycyjny 155 kg 36 Żelatyna spożywcza 2,5 kg 37 Cynamon mielony 3 kg 38 Papryka mielona słodka 2,5 kg 39 Miód pszczeli wielokwiatowy 220 kg 40 Konserwa Gulasz Angielski 180 kg 41 Majeranek 6 kg 42 Przyprawa Prowansalska 2 kg 43 Przyprawa Uniwersalna 20 kg 44 Bulion jarzynowy 30 kg 45 Syrop owocowy 10 l 46 Chrupki kukurydziane 80 g 3000 szt 47 Kisiel bez cukru 150 kg 48 Budyń bez cukru 60 kg 49 Chrzan konserwowy tarty (180 g) 24 kg 50 Makaron wstążka-krajanka z pszenicy durum 200 kg 51 Płatki kukurydziane 90 kg 52 Rodzynki 15 kg 53 Ryż biały 400 kg 54 Kukurydza konserwowa 65 kg 55 Soda oczyszczona 2 kg 56 Fasola czerwona konserwowa 24 kg 57 Brzoskwinie puszka (820 g) 100 kg 58 Ananas puszka kostka (565 g) 50 kg 59 Przyprawa Curry 20g 2 kg 60 Makaron kolanka z pszenicy durum suchy 180 kg 61 Makaron penne z pszenicy durum 40 kg 62 Makaron spaghetti z pszenicy durum 40 kg 63 Makaron świderki z pszenicy durum 250 kg 64 Herbatniki szkolne (50 g) 120 kg 65 Musli 60 kg 66 Papryka konserwowa 200 kg 67 Woda mineralna n/gazowana 1200 l 68 Przyprawa delikat do mięs 10 kg 69 Ogórki konserwowe 215 kg 70 Fasola biała drobna sucha 65 kg 71 Groch połówki 50 kg 72 Galaretka w proszku 64 kg 73 Sok owocowo-warzywny 330ml 500 l 74 Gałka muszkatałowa mielona 0,5 kg 75 Bazylia -zioła 1 kg 76 Oregano-zioła 2 kg 77 Lubczyk liść suszony 2 kg 78 Pomidory cięte w puszce 60 kg 79 Sok warzywny 330 ml (pomidorowy, wielowarzywny) 150 l 80 Biszkopty 100 kg 81 Wafle ryżowe 80 kg 82 Krakersy 30 kg 83 Płatki ryżowe błyskawiczne 1 kg 84 Kleik ryżowy (180 g) typu Nestle 1 kg 85 Kaszka kukurydziana 1 kg 86 Sok owocowy 100% 100 l 87 Makaron łazanka 50 kg 88 Natka pietruszki suszona 3 kg 89 Koper suszony 2 kg 90 Sucharki bieszczadzkie 5 kg 91 Soczewica czerwona 20 kg 92 Kurkuma mielona 1 kg 93 Kminek mielony 0,5 kg 94 Tymianek suszony 1 kg 95 Rozmaryn suszony 1 kg 96 Imbir mielony 0,5 kg 97 Czosnek granulowany 1 kg 98 Goździki suszone 0,5 kg 99 Kasza kus-kus sucha 5 kg 100 Kasza jaglana sucha 5 kg 101 Oliwki 1 kg 102 Orzechy włoskie 1 kg 103 Płatki migdałowe 1 kg 104 Pestki dyni 1 kg 105 Pestki słonecznika 3 kg
**2) Wspólny Słownik Zamówień(CPV):**15800000-6, 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: 2019-01-02
data zakończenia: 2019-12-31
**5) Kryteria oceny ofert:**

|  |  |
| --- | --- |
| Kryterium | Znaczenie |
| cena | 60,00 |
| termin płatności | 20,00 |
| czas reakcji | 20,00 |

**6) INFORMACJE DODATKOWE:**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Część nr:** | 2 | **Nazwa:** | Drób |

**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 Noga z kurczaka-udka 700 kg 2 Udo z kurczaka-ćwiartka tylna (150 - 200 g) 250 kg 3 Filet z kurczaka 400 kg 4 Filet z indyka 50 kg 5 Skrzydełka 300 kg 6 Porcje rosołowe ze skrzydłem 620 kg 7 Wątróbka drobiowa 110 kg 8 Żołądki drobiowe 120 kg
**2) Wspólny Słownik Zamówień(CPV):**15800000-6, 15112000-6

**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: 2019-01-02
data zakończenia: 2019-12-31
**5) Kryteria oceny ofert:**

|  |  |
| --- | --- |
| Kryterium | Znaczenie |
| cena | 60,00 |
| termin płatności | 20,00 |
| czas reakcji | 20,00 |

**6) INFORMACJE DODATKOWE:**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Część nr:** | 3 | **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 Jaja M 22 000 szt
**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: 2019-01-02
data zakończenia: 2019-12-31
**5) Kryteria oceny ofert:**

|  |  |
| --- | --- |
| Kryterium | Znaczenie |
| cena | 60,00 |
| termin płatności | 20,00 |
| czas reakcji | 20,00 |

**6) INFORMACJE DODATKOWE:**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Część nr:** | 4 | **Nazwa:** | Mrożonki |

**1) Krótki opis przedmiotu zamówienia***(wielkość, zakres, rodzaj i ilość dostaw, usług lub robót budowlanych lub określenie zapotrzebowania i wymagań)***a w przypadku partnerstwa innowacyjnego -określenie zapotrzebowania na innowacyjny produkt, usługę lub roboty budowlane:**1 Kalafior mrożony 450 kg 2 Mieszanka kompotowa mrożona 850 kg 3 Fasolka szparagowa mrożona 350 kg 4 Brukselka mrożona 80 kg 5 Szpinak mrożony 200 kg 6 Brokuł mrożony 250 kg 7 Wiśnie bez pestek mrożone 90 kg 8 Truskawki mrożone 180 kg 9 Marchew mrożona kostka 120 kg 10 Bukiet warzyw (kalafior, brokuł, marchew falista) 100 kg 11 Groszek mrożony 80 kg 12 Jagoda mrożona 30 kg 13 Malina mrożona 20 kg
**2) Wspólny Słownik Zamówień(CPV):**15000000-8, 15331100-8

**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: 2019-01-02
data zakończenia: 2019-12-31
**5) Kryteria oceny ofert:**

|  |  |
| --- | --- |
| Kryterium | Znaczenie |
| cena | 60,00 |
| termin płatności | 20,00 |
| czas reakcji | 20,00 |

**6) INFORMACJE DODATKOWE:**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Część nr:** | 5 | **Nazwa:** | Mięso i wędliny |

**1) Krótki opis przedmiotu zamówienia***(wielkość, zakres, rodzaj i ilość dostaw, usług lub robót budowlanych lub określenie zapotrzebowania i wymagań)***a w przypadku partnerstwa innowacyjnego -określenie zapotrzebowania na innowacyjny produkt, usługę lub roboty budowlane:**1 Baleron gotowany extra zaw. mięsa min. 80% 60 kg 2 Boczek wędzony rolowany zaw. mięsa min. 80% 60 kg 3 Polędwica sopocka zaw.mięsa min 80% 160 kg 4 Polędwica drobiowa zaw.mięsa min.70% 160 kg 5 Pasztetowa wieprzowa osłonka naturalna 90 kg 6 Szynka wędzona parzona zaw.mięsa min. 80% 100 kg 7 Szynkówka drobiowa zaw.mięsa min 60% 120 kg 8 Kiełbasa mortadela (nie mniej niż 30 % mięsa) 90 kg 9 Kiełbasa śląska zaw.mięsa min.70% 130 kg 10 Smakoszki – parówki zaw. mięsa min. 60 % 110 kg 11 Parówki cienkie drobiowe zaw.mięsa min. 60% 100 kg 12 Zwyczajna zaw.mięsa min. 55% 200 kg 13 Kiełbasa żywiecka zaw.mięsa min.60% 150 kg 14 Kaszanka jęczmienna w jelicie naturalnym 100 kg 15 Schab pieczony zaw. mięsa min 60 % 120 kg 16 Mielonka tyrolska zaw.mięsa min.50% 80 kg 17 Salceson włoski 90 kg 18 Kiszka ziemniaczana 110 kg 19 Kiełbasa jałowcowa zaw.mięsa min.80% 100 kg 20 Szynka konserwowa zaw. Mięsa min 70% 180 kg 21 Kiełbasa szynkowa wędzona zaw.mięsa min. 70% 100 kg 22 Szynka wieprzowa gotowana zaw. mięsa min. 70% 90 kg 23 Serdelki wieprzowe zaw.mięsa min. 60% 100 kg 24 Kiełbasa biała surowa zaw.mięsa min. 70% 100 kg 25 Kiełbasa biesiadna 70 kg 26 Karkówka b/kości surowa 180 kg 27 Szynka wp.b/k surowa 290 kg 28 Łopatka wp. b/k surowa 1050 kg 29 Golonka przód surowa 90 kg 30 Schab b/k surowy 250 kg 31 Żeberka wieprzowe surowe 120 kg 32 Słonina surowa grubsza 70 kg 33 Wątroba wieprzowa 60 kg 34 Nogi wieprzowe 50 kg 35 Boczek surowy 100 kg 36 Wołowina b/k szynka surowa 100 kg 37 Smalec wieprzowy bez dodatków „kostka” 90 kg 38 Boczek faszerowany 60 kg 39 Pasztet rodzinny 100 kg 40 Szynka z beczki wędzona zaw.mięsa min. 80% 90 kg 41 Kiełbasa Tatrzańska 80 kg 42 Podwawelska regionalna zaw.mięsa min.70% 80 kg 43 Szynka drobiowa zaw.mięsa min. 50% 110 kg 44 Pasztet z kurczaka 80 kg 45 Flaki wołowe suche 90 kg 46 Golonka prasowana 90 kg 47 Kaszanka na patelnię 90 kg 48 Kurczak w galarecie 150 kg 49 Szynka z piersi indyka 150 kg 50 Pieczeń drobiowa 150 kg 51 Salami szlacheckie 110 kg 52 Kabanosy bankietowe 150 kg 53 Serdelki drobiowe 100 kg 54 Kiełbasa toruńska zaw. mięsa min. 55 % 170 kg 55 Kiełbasa krakowska parzona zaw. mięsa min 70% 90 kg 56 Pierś królewska 50 kg
**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: 2019-01-02
data zakończenia: 2019-12-31
**5) Kryteria oceny ofert:**

|  |  |
| --- | --- |
| Kryterium | Znaczenie |
| cena | 60,00 |
| termin płatności | 20,00 |
| czas reakcji | 20,00 |

**6) INFORMACJE DODATKOWE:**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Część nr:** | 6 | **Nazwa:** | Ryby i konserwy rybne |

**1) Krótki opis przedmiotu zamówienia***(wielkość, zakres, rodzaj i ilość dostaw, usług lub robót budowlanych lub określenie zapotrzebowania i wymagań)***a w przypadku partnerstwa innowacyjnego -określenie zapotrzebowania na innowacyjny produkt, usługę lub roboty budowlane:**1 Makrela wędzona b/ głowy 135 kg 2 Konserwa rybna w pomidorach 130 kg 3 Kostka rybna panierowana z mintaja 150 kg 4 Miruna mrożona filet 260 kg 5 Śledzie filety małosolne, waga netto, bez zalewy 100 kg 6 Tuńczyk w sosie własnym 50 kg 7 Tilapia mrożona b/s filet 320 kg 8 Rolmopsy w zalewie octowej 70 kg 10 Sałatka rybna 140 kg 11 Makrela w oleju 180 kg 12 Pasta rybna 140 kg
**2) Wspólny Słownik Zamówień(CPV):**15000000-8, 15200000-0

**3) Wartość części zamówienia(jeżeli zamawiający podaje informacje o wartości zamówienia):**
Wartość bez VAT:
Waluta:

**4) Czas trwania lub termin wykonania:**
okres w miesiącach:
okres w dniach:
data rozpoczęcia: 2019-01-02
data zakończenia: 2019-12-31
**5) Kryteria oceny ofert:**

|  |  |
| --- | --- |
| Kryterium | Znaczenie |
| cena | 60,00 |
| termin płatności | 20,00 |
| czas reakcji | 20,00 |

**6) INFORMACJE DODATKOWE:**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Część nr:** | 7 | **Nazwa:** | Nabiał |

**1) Krótki opis przedmiotu zamówienia***(wielkość, zakres, rodzaj i ilość dostaw, usług lub robót budowlanych lub określenie zapotrzebowania i wymagań)***a w przypadku partnerstwa innowacyjnego -określenie zapotrzebowania na innowacyjny produkt, usługę lub roboty budowlane:**1 Mleko 2% w kartonie 12 110 litr 2 Śmietana 18% (kubek 200 - 400 ml) 440 kg 3 Maślanka naturalna 2% 150 kg 4 Ser żółty Gouda zaw.min. tł. 37% 430 kg 5 Ser twarogowy półtłusty krajanka 400 kg 6 Ser topiony krążek (200 g) typu Hochland 220 kg 7 Masło extra zaw. min.tł. 82% 1 525 kg 8 Serek homogenizowany (140 g) różne smaki 150 kg 9 Jogurt owocowy (150 g) różne smaki 280 kg 10 Ser topiony plastry typu Hochland 210 kg 11 Kefir 2% (400 ml) 100 kg 12 Jogurt naturalny 500 kg 13 Ser twarogowy ziarnisty (200 g) 140 kg 14 Serek homogenizowany naturalny (140 g) 100 kg 15 Maślanka owocowa 100 kg 16 Ser feta 50 kg
**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: 2019-01-02
data zakończenia: 2019-12-31
**5) Kryteria oceny ofert:**

|  |  |
| --- | --- |
| Kryterium | Znaczenie |
| cena | 60,00 |
| termin płatności | 20,00 |
| czas reakcji | 20,00 |

**6) INFORMACJE DODATKOWE:**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Część nr:** | 8 | **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 Bułka tarta 210 kg 2 Drożdże piekarnicze 15 kg 3 Bułka kajzerka 50g 2 500 szt. 4 Chleb pszenny krojony 500g 5 000 szt. 5 Chleb baltonowski krojony 500g 11 450 szt. 6 Chleb żytni razowy krojony 400g 3 600 szt. 7 Pączki tradycyjne 50g 150 szt 8 Bułka drożdżowa z kruszonką 80 g 250 szt. 9 Bułka słodka 100 g 250 szt. 10 Bułka grahamka 50g 2 100 szt
**2) Wspólny Słownik Zamówień(CPV):**15000000-8, 15612500-6

**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: 2019-01-02
data zakończenia: 2019-12-31
**5) Kryteria oceny ofert:**

|  |  |
| --- | --- |
| Kryterium | Znaczenie |
| cena | 60,00 |
| termin płatności | 20,00 |
| czas reakcji | 20,00 |

**6) INFORMACJE DODATKOWE:**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Część nr:** | 9 | **Nazwa:** | Wyroby garmażeryjne gotowe |

**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 Kopytka ze szpinakiem świeże skład: woda, płatki ziemniaczane (100 % ziemniaka), mąka ziemniaczana, mąka pszenna, szpinak, sól, czosnek, wartość energetyczna w 100 g produktu gotowego – ok. 165 kcal 120 kg 2 Kartacze - pyzy ziemniaczane z mięsem świeże farsz do pyz – ok. 22 % masy wyrobu gotowego, skład:ciasto ziemniaczane:woda, płatki ziemniaczane (100 % ziemniaka), mąka ziemniaczana, mąka pszenna, ziemniaki, skrobia, sól, farsz: łopatka wieprzowa, cebula, wartość energetyczna w 100 g wyrobu gotowego – ok. 170 kcal 150 kg 3 Pyzy małe bez mięsa świeże skład:ciasto ziemniaczane:woda, płatki ziemniaczane (100 % ziemniaka), mąka ziemniaczana, mąka pszenna, ziemniaki, skrobia, sól, wartość energetyczna w 100 g wyrobu gotowego – ok. 170 kcal 120 kg 4 Pierogi z twarogiem świeże skład: ciasto pierogowe ok. 53% masy wyrobu gotowego, mąka pszenna, woda sól, farsz twarogowy ok. 42 %masy wyrobu gotowego, twaróg, mleko, kaszka pszenna, cukier, skrobia kukurydziana, wartość energetyczna w 100 g wyrobu gotowego ok. 180 kcal 65 kg 5 Pierogi owocowe (z jabłkiem, z truskawką) świeże skład: mąka pszenna, woda, truskawki/jabłko, kasza manna, cukier, sól, farsz owocowy ok. 28 % masy wyrobu gotowego 100 kg 6 Pierogi ruskie świeże skład: ciasto pierogowe ok. 53% masy wyrobu gotowego, mąka pszenna, woda sól, farsz ruski ok. 42 % masy wyrobu gotowego, woda, płatki ziemniaczane (100 %ziemniaka), twaróg półtłusty, cebula,pieprz, sól, wartość energetyczna w 100 g wyrobu gotowego ok. 160 kcal 65 kg 7 Pierogi z kapustą i grzybami świeże skład: ciasto pierogowe ok. 56% masy wyrobu gotowego, mąka pszenna, mąka tortowa, woda sól, farsz ok. 40 % masy wyrobu gotowego, kapusta kiszona, pieczarki, olej roślinny, kaszka pszenna, sól, pieprz, wartość energetyczna w 100 g wyrobu gotowego ok. 160 kcal 65 kg 8 Pierogi z mięsem skład : ciasto pierogowe ok. 54% masy wyrobu gotowego, mąka pszenna, mąka tortowa, woda, sól, farsz mięsny ok. 38% masy wyrobu gotowego, łopatka wieprzowa, cebula,białko sojowe, woda, wartość energetyczna w 100 g produktu gotowego – ok. 190 kcal 75 kg 9 Pierogi ze szpinakiem świeże skład : ciasto pierogowe ok. 54% masy wyrobu gotowego, mąka pszenna, mąka tortowa, woda, sól, farsz mięsny ok. 38% masy wyrobu gotowego, łopatka wieprzowa, cebula,białko sojowe, woda, wartość energetyczna w 100 g produktu gotowego – ok. 190 kcal 65 kg 10 Knedle z owocami ( z truskawkami) świeże skład: woda, truskawka/ jabłko, mąka pszenna, płatki ziemniczane (100 % ziemniaka), cukier 140 kg 11 Uszka z pieczarkami świeże skład : ciasto ok. 62% masy wyrobu gotowego, mąka pszenna, mąka tortowa, woda, sól, farsz ok. 32% masy wyrobu gotowego, pieczarki, cebula, kaszka pszenna, olej, sól, pieprz, wartość energetyczna w 100 g produktu gotowego – ok. 170 kcal 30 kg
**2) Wspólny Słownik Zamówień(CPV):**15000000-8, 15851000-1

**3) Wartość części zamówienia(jeżeli zamawiający podaje informacje o wartości zamówienia):**
Wartość bez VAT:
Waluta:

**4) Czas trwania lub termin wykonania:**
okres w miesiącach:
okres w dniach:
data rozpoczęcia: 2019-01-02
data zakończenia: 2019-12-31
**5) Kryteria oceny ofert:**

|  |  |
| --- | --- |
| Kryterium | Znaczenie |
| cena | 60,00 |
| termin płatności | 20,00 |
| czas reakcji | 20,00 |

**6) INFORMACJE DODATKOWE:**