

Ogłoszenie nr 628316-N-2019 z dnia 2019-11-27 r.

Dom Pomocy Społecznej "Senior" w Rudzie Śląskiej: Dostawa artykułów żywnościowych dla Domu Pomocy Społecznej „Senior” w Rudzie Śląskiej w I półroczu 2020r.

OGŁOSZENIE O ZAMÓWIENIU - Dostawy

Zamieszczanie ogłoszenia: Zamieszczanie obowiązkowe

Ogłoszenie dotyczy: Zamówienia publicznego

Zamówienie dotyczy projektu lub programu współfinansowanego ze środków Unii Europejskiej

Nie

Nazwa projektu lub programu

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

Nie

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

SEKCJA I: ZAMAWIAJĄCY

Postępowanie przeprowadza centralny zamawiający

Nie

Postępowanie przeprowadza podmiot, któremu zamawiający powierzył/powierzyli przeprowadzenie postępowania

Nie

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

Postępowanie jest przeprowadzane wspólnie przez zamawiających

Nie

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

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

Nie

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

Informacje dodatkowe:

I. 1) NAZWA I ADRES: Dom Pomocy Społecznej "Senior" w Rudzie Śląskiej, krajowy numer identyfikacyjny 12459040000000, ul. ul. Puszkina 7, 41-704 Ruda Śląska, woj. śląskie, państwo Polska, tel. 322 481 774, , e-mail sekretariat@dpssenior.pl, , faks 032 2481774 w. 33.

Adres strony internetowej (URL): <http://www.dps-senior.4bip.pl/>

Adres profilu nabywcy:

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

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

Samorządowa jednostka budżetowa

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

Tak

<http://www.dps-senior.4bip.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 przysłać:

Elektronicznie

Nie

adres

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

Nie

Inny sposób:

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

Tak

Inny sposób:

Ofertę należy złożyć w siedzibie Zamawiającego tj. Dom Pomocy Społecznej „Senior” w Rudzie Śląskiej, 41- 704 Ruda Śl., ul. Puszkina 7- pokój nr 1, lub przesłać ofertę pocztą

Adres:

Dom Pomocy Społecznej „Senior” w Rudzie Śląskiej, 41- 704 Ruda Śl., ul. Puszkina 7

Komunikacja elektroniczna wymaga korzystania z narzędzi i urządzeń lub formatów plików, które nie są ogólnie dostępne

Nie

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

(URL)

SEKCJA II: PRZEDMIOT ZAMÓWIENIA

II.1) Nazwa nadana zamówieniu przez zamawiającego: Dostawa artykułów żywnościowych dla Domu Pomocy Społecznej „Senior” w Rudzie Śląskiej w I półroczu 2020r.

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:
wszystkich części

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

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

II.4) Krótki opis przedmiotu zamówienia (wielkość, zakres, rodzaj i ilość dostaw, usług lub robót budowlanych lub określenie zapotrzebowania i wymagań) a w przypadku partnerstwa innowacyjnego - określenie zapotrzebowania na innowacyjny produkt, usługę lub roboty budowlane: Zamówienie realizowane będzie z podziałem na wyszczególnione poniżej pakiety: Pakiet nr 1 Dostawa przetworów spożywczych Pakiet nr 2 Dostawa artykułów sypkich Pakiet nr 3 Dostawa artykułów nabiałowych Pakiet nr 4 Dostawa wyrobów piekarskich Pakiet nr 5 Dostawa wypieków cukierniczych Pakiet nr 6 Dostawa warzyw świeżych i suszonych Pakiet nr 7 Dostawa owoców świeżych Pakiet nr 8 Dostawa warzyw i owoców mrożonych Pakiet nr 9 Dostawa ryb mrożonych, wędzonych i przetworów rybnych Pakiet nr 10 Dostawa mięsa wieprzowego i wołowego oraz podrobów Pakiet nr 11 Dostawa mięsa i podrobów drobiowych Pakiet nr 12 Dostawa wędlin Pakiet nr 13 Dostawa jaj kurzych Pakiet nr 14 Dostawa czekolad i wyrobów cukierniczych Pakiet nr 15 Dostawa napojów bezalkoholowych

II.5) Główny kod CPV: 15000000-8

Dodatkowe kody CPV:

Kod CPV
15131000-5
15330000-0
15410000-5
15600000-4

15800000-6
15500000-3
15400000-2
15898000-9
15810000-9
15820000-2
03200000-3
15331135-2
03200000-3
15330000-0
15200000-0
15110000-2
15131100-6
03142500-3
15840000-8
15980000-1

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

Wartość bez VAT:

Waluta:

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

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

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

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

miesiącach: 6 *lub* dniach:

lub

data rozpoczęcia: *lub* **zakończenia:**

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: Wykonawca musi dysponować środkiem transportu przeznaczonym do przewozu artykułów spożywczych (żywnościowych). Wszystkie artykuły spożywcze winny być przewożone w taki sposób, aby nie została naruszona ich jakość oraz cechy organoleptyczne określone w przepisach o warunkach zdrowotnych żywności i żywienia.

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

Informacje dodatkowe:

III.2) PODSTAWY WYKLUCZENIA

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

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

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

Tak (podstawa wykluczenia określona w art. 24 ust. 5 pkt 2 ustawy Pzp)

Tak (podstawa wykluczenia określona w art. 24 ust. 5 pkt 4 ustawy Pzp)

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

Oświadczenie o niepodleganiu wykluczeniu oraz spełnianiu warunków udziału w postępowaniu

Tak

Oświadczenie o spełnianiu kryteriów selekcji

Nie

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

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:

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 oferty	100,00

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

Tak

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

IV.3.1) Informacje na temat negocjacji z ogłoszeniem

Minimalne wymagania, które muszą spełniać wszystkie oferty:

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

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

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

Informacje dodatkowe

IV.3.2) Informacje na temat dialogu konkurencyjnego

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

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

Wstępny harmonogram postępowania:

Podział dialogu na etapy w celu ograniczenia liczby rozwiązań:

Należy podać informacje na temat etapów dialogu:

Informacje dodatkowe:

IV.3.3) Informacje na temat partnerstwa innowacyjnego

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

Podział negocjacji na etapy w celu ograniczeniu liczby ofert podlegających 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 postępień:

Informacje o liczbie etapów licytacji elektronicznej i czasie ich trwania:

Czas trwania:

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

Termin składania wniosków o dopuszczenie do udziału w licytacji elektronicznej:

Data: godzina:

Termin otwarcia licytacji elektronicznej:

Termin i warunki zamknięcia licytacji elektronicznej:

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

Wymagania dotyczące zabezpieczenia należytego wykonania umowy:

Informacje dodatkowe:

IV.5) ZMIANA UMOWY

Przewiduje się istotne zmiany postanowień zawartej umowy w stosunku do treści oferty, na podstawie której dokonano wyboru wykonawcy: 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: 2019-12-05, godzina: 11:30,

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

Nie

Wskazać powody:

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

> polski

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

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

IV.6.6) Informacje dodatkowe:

ZAŁĄCZNIK I - INFORMACJE DOTYCZĄCE OFERT CZĘŚCIOWYCH

Część nr: 1 Nazwa: Dostawa przetworów spożywczych

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. Ananas kons. plastry - masa netto bez zalewy 300-1000g kg 10,00 2. Brzoskwinie konserwowe - masa netto bez zalewy 300-1000g kg 10,00 3. Krem chrzanowy 150-300g kg 6,00 4. Chrzan tarty na kwasu cytrynowym 150-300g kg 30,00 5. Ćwikła z chrzaniem 250-500g kg 8,00 6. Dżemy owocowe niskosłodzone z kawałkami owoców (różne smaki) min 40g owoców na 100g 250-350g kg 50,00 7. Fasola czerwona, biała konserwowa - masa netto bez zalewy 200-500g kg 18,00 8. Groszek konserwowy - masa netto bez zalewy 200-500g kg 60,00 9. Ketchup łagodny minimum 55% przecieru pomidorowego 250-600g kg 30,00 10. Ketchup łagodny minimum 55% przecieru

11. Koncentrat pomidorowy 30% 800-1000g kg 85,00 12. Koncentrat pomidorowy 30% 180-200g kg 20,00 13. Koncentrat buraczany płynny min.50% soku z buraków 180-400g kg 12,00 14. Krem czekoladowy do smarowania z dodatkiem orzechów - nie więcej niż 34g tłuszczu na 100g produktu 180-400g kg 17,00 15. Kukurydza konserwowa - masa netto bez zalewy 200-500g kg 11,00 16. Miód naturalny 200-500g kg 30,00 17. Musztarda delikatesowa 500-1000g kg 48,00 18. Musztarda delikatesowa 150-250g kg 25,00 19. Ocet spirytusowy - 10% kwasowości 0,4-0,5l l 45,00 20. Ogórki konserwowe całe - masa netto bez zalewy 400-1000g kg 130,00 21. Olej uniwersalny rzepakowy 0,9-1 l l 360,00 22. Olej słonecznikowy tłoczony na zimno 0,25-0,5l l 3,00 23. Oliwa z oliwek extra virgin 0,25-0,5 l l 5,00 24. Papryka konserwowa, słodka płaty - masa netto bez zalewy 250-600g kg 35,00 25. Powidła śliwkowe - min 150g owoców na 100g produktu 250-500g kg 40,00 26. Przyprawa do zup w płynie 900-1000g l 210,00 27. Seler konserwowy, nitki - masa netto bez zalewy 150-500g kg 5,00 28. Sos słodko kwaśny, chiński, meksykański, itp. z kawałkami warzyw 300-600g kg 17,00 29. Zaprawa cytrynowa min. 40% soku z cytryny 0,5l l 18,00 30. Zaprawa cytrynowa min. 40% soku z cytryny 1l l 170,00 31. Majonez dekoracyjny 180-490g kg 10,00 32. Majonez dekoracyjny 500-1000g kg 70,00 II Konserwy mięsne 1. Mielonka konserwowa - turystyczna, tyrolska itp. min. 55% mięsa 100-300g kg 40,00 2. Szyńka konserwowa wieprzowa – min. 60% mięsa wieprzowego 100-300g kg 18,00 3. Szyńka konserwowa drobiowa – min. 59% mięsa drobiowego 100-300g kg 18,00 4. Pasztet drobiowy smakowy (np. z bazylią i suszonymi pomidorami, z pieczarkami, z koperkiem, z pomidorami, z papryką) – min. 33 % mięsa drobiowego 100-200g kg 10,00 5. Pasztet drobiowy – min. 33 % mięsa drobiowego 130-160g kg 30,00 6. Pasztet wieprzowy – min. 33 % mięsa wieprzowego 100-300g kg 60,00

2) **Wspólny Słownik Zamówień(CPV):** 15000000-8, 15131000-5, 15330000-0, 15410000-5

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

Wartość bez VAT:

Waluta:

4) **Czas trwania lub termin wykonania:**

okres w miesiącach: 6

okres w dniach:

data rozpoczęcia:

data zakończenia:

5) **Kryteria oceny ofert:**

Kryterium	Znaczenie
cena oferty	100,00

6) INFORMACJE DODATKOWE:

Część nr: 2 Nazwa: Dostawa artykułów sypkich

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. Bazylia suszona 10-40g kg 0,08 2. Budyń - różne smaki (bez cukru) 1000g kg 27,00 3. Budyń - różne smaki (bez cukru) 35-200g kg 2,00 4. Bulion grzybowy (sypki) 200-500g kg 1,20 5. Carry 10-30g kg 0,10 6. Cukier kryształ 1000g kg 1550,00 7. Cukier wanilinowy 10-50g kg 0,50 8. Cynamon mielony 10-20g kg 0,20 9. Czosnek granulowany 10-20g kg 9,50 10. Galaretki owocowe - różne smaki 75-1000g kg 28,00 11. Gałka muszkatołowa, mielona 10-20g kg 0,08 12. Herbata ekspresowa owocowa, różne smaki 30-40g kg 0,60 13. Herbata ekspresowa earl grey 120-150g kg 65,00 14. Herbata ekspresowa ziołowa (mięta, melisa, rumianek) 30-40g kg 0,30 15. Imbir mielony 10-20g kg 0,06 16. Kakao naturalne ciemne (tłuszcz kakaowy min. 12%) 100-200g kg 6,00 17. Kasza gryczana - cała palona 500-1000g kg 60,00 18. Kasza jęczmienna - średnia 500-1000g kg 70,00 19. Kasza manna 500-1000g kg 70,00 20. Kaszka mleczno - ryżowa (smakowa) 230-350g kg 12,00 21. Kawa naturalna mielona 100% 250-500g kg 30,00 22. Kawa zbożowa 200-500g kg 25,00 23. Kleik ryżowy 160-200g kg 8,00 24. Kminek cały 10-20g kg 0,15 25. Kwasek cytrynowy 10-20g kg 0,20 26. Liść laurowy 5-20g kg 0,35 27. Lubczyk suszony 5-10g kg 0,30 28. Majeranek 5-20g kg 1,00 29. Makaron 4 jajeczny - łazanki # 250-1000g kg 40,00 30. Makaron 4 jajeczny - nitki # (domowy, do rosółu) 250-1000g kg 50,00 31. Makaron 4 jajeczny - kolanka, rurki, muszelki, świderki # 250-1000g kg 90,00 32. Makaron z mąki durum - świderki 1000g kg 20,00 33. Mąka pszenna poznańska 1000g kg 380,00 34. Mąka ziemniaczana 1000g kg 130,00 35. Mąka żytnia żurek 1000g kg 24,00 36. Papryka słodka mielona 10-20g kg 3,60 37. Pieprz czarny mielony 10-20g kg 4,00 38. Płatki jaglane 200-500g kg 17,00 39. Płatki kukurydziane - różne smaki (np.: naturalne, czekoladowe, z miodem) 500-1000g kg 22,00 40. Płatki owsiane 500-1000g kg 20,00 41. Płatki ryżowe 200-500g kg 22,00 42. Przyprawa warzywna do potraw 75-200g kg 18,00 43. Rosół drobiowy (sypki) 500-3000g kg 38,00 44. Ryż biały 1000g kg 170,00 45. Sos biały (na bazie mleka) 25-50g kg 3,00 46. Sos pieczeniowy ciemny 25-50g kg 5,00 47. Sos sałatkowy 100% naturalnych składników - różne smaki (np.: ziołowy, paprykowo - ziołowy, czosnkowy, włoski, francuski, grecki, itp.)### 5-20g kg 3,00 48. Sól spożywcza jodowana 1000g kg 200,00 49. Sucharki bez cukru 280-300g kg 8,00 50. Ziele angielskie całe 10-20g kg 0,30 51. Żelatyna spożywcza wieprzowa 50-100g kg 5,00

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

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

Wartość bez VAT:

Waluta:

4) Czas trwania lub termin wykonania:

okres w miesiącach: 6

okres w dniach:

data rozpoczęcia:

data zakończenia:

5) Kryteria oceny ofert:

Kryterium	Znaczenie
cena oferty	100,00

6) INFORMACJE DODATKOWE:

Część nr: 3 Nazwa: Dostawa artykułów nabiałowych

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. Deser wielosmakowy: ryżowy, z kaszą manną 120-200g kg 120,00 2. Deser wielosmakowy z bitą śmietaną na bazie budyniu, twarożku 115-200g kg 125,00 3. Jogurt owocowy, z kawałkami owoców 115-200g kg 170,00 4. Jogurt naturalny do 5g tłuszczu na 100g produktu 150-200g kg 100,00 5. Jogurt naturalny (dwukomorowy) z mussem owocowym 110-150g kg 90,00 6. Jogurt pitny 150-250g kg 140,00 7. Jogurt owocowy ze zbożami 150-200g kg 27,00 8. Jogurt naturalny ze zbożami 150-200g kg 9,00 9. Maślanka naturalna karton 1l 180,00 10. Maślanka owocowa 200-330g kg 75,00 11. Kefir naturalny 1l 90,00 12. Kluski na parze 300-1000g kg 18,00 13. Margaryna do smarowania pieczywa, z dodatkiem masła 400-500g kg 10,00 14. Margaryna mleczna zwykła 200-250g kg 170,00 15. Masło - min. 82% tłuszczu mlecznego 200g kg 1000,00 16. Mix tłuszczowy do smarowania min.75%tłuszczu (zawartość tłuszczu mlecznego min.12%) 200-250g kg 15,00 17. Mleko 2% 5-20l 6500,00 18. Mleko 2% 1l 380,00 19. Ser biały półtłusty - krajanka kg 290,00 20. Ser podpuszczkowy pleśniowy 100-200g kg 22,00 21. Ser domowy z kminkiem 150-200g kg 100,00 22. Ser feta 200-300g kg 15,00 23. Ser mozzarella (kulki w zalewie) 100-130g kg 12,00 24. Ser wielosmakowy fromage 75-100g kg 55,00 25. Ser żółty łagodny 45% 1000-3000g kg 140,00 26. Ser żółty wędzony 1000-2000g kg 30,00 27. Serek topiony kremowy kostka, 27% tłuszczu pochodzenia zwierzęcego - różne smaki 100g kg 110,00 28. Serek topiony kremowy wędzony 1000-2000g kg 60,00 29. Ser twarogowy kanapkowy w plastrach -różne smaki 150g kg 70,00 30. Serek homogenizowany - różne smaki 100-200g kg 145,00 31. Serek naturalny

homogenizowany 100-200g kg 55,00 32. Serek kanapkowy twarożkowy, kremowy - różne smaki 100-150g kg 50,00 33. Serek twarożkowy wiejski ziarnisty 200g kg 100,00 34. Śmietanka do kawy 10% 10 g szt 1600,00 35. Śmietana spożywcza słodka 18% 250-500ml l 220,00 36. Śmietana 12% homogenizowana 180g-500g kg 16,00 37. Śmietana 36% tłuszczu (do deserów) 200-500ml l 5,00 38. Smalec wieprzowy kostka 200-250g kg 26,00 39. Twaróg wędzony 200-300g kg 13,00 40. Drożdże piekarnicze świeże 42-100g kg 1,50

2) Wspólny Słownik Zamówień(CPV): 15000000-8, 15500000-3, 15400000-2, 15898000-9

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

Wartość bez VAT:

Waluta:

4) Czas trwania lub termin wykonania:

okres w miesiącach: 6

okres w dniach:

data rozpoczęcia:

data zakończenia:

5) Kryteria oceny ofert:

Kryterium	Znaczenie
cena oferty	100,00

6) INFORMACJE DODATKOWE:

Część nr: 4 Nazwa: Dostawa wyrobów piekarskich

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. Chleb pszenno-żytni krojony 900-1000g kg 6 400,00 2. Chleb wielosmakowy - krojony (słonecznikowy, sojowy, graham, cebulowy, razowy itp.) bez sztucznych barwników 400 - 500g kg 940,00 3. Wek krojony 300-500g kg 140,00 4. Bułka kajzerka 50-60g kg 700,00 5. Pieczywo mleczne(rogal, chałka) 50-100g kg 70,00 6. Bułka mleczna 50-80g kg 65,00 7. Bułka tarta 400-500g kg 140,00

2) Wspólny Słownik Zamówień(CPV): 15000000-8, 15810000-9, 15820000-2

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

Wartość bez VAT:

Waluta:

4) Czas trwania lub termin wykonania:

okres w miesiącach: 6

okres w dniach:

data rozpoczęcia:

data zakończenia:

5) Kryteria oceny ofert:

Kryterium	Znaczenie
cena oferty	100,00

6) INFORMACJE DODATKOWE:

Część nr: 5 Nazwa: Dostawa wypieków cukierniczych

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. Rogalik z różnymi nadzieniami (z budyniem, z czekoladą) 70-120g kg 55,00 2. Rogalik z różnymi nadzieniami z ogr. ilością cukru 70-100g kg 20,00 3. Drożdżówka wielosmakowa (z budyniem, cynamonem, serem i owocami, serem i marmoladą, itd.) 80-120g kg 80,00 4. Drożdżówka z ograniczoną ilością cukru 80-120g kg 26,00 5. Jagodzianka 70 -100g 55,00 6. Jagodzianka z ogr.ilością cukru 70-100g kg 20,00 7. Pączek z różnym nadzieniem (śmietana, marmolada, budyń, itd.) 80 - 100g kg 90,00 8. Pączek z ograniczoną ilością cukru, bez polewy 80 - 100g kg 35,00 9. Ciasto owocowe - Ciasto biszkoptowe przełożone kremem budyniowym z galaretką i sezonowymi owocami. kg 30,00 10. Kruche ciasto jasne i ciemne przekładane kwaśnym dżemem (np. z czarnej porzeczki) z bezowym wierzchem - typu pleśniak. kg 30,00 11. Ciasto na kruchym spodzie pokryte galaretką z malinami, przełożone bitą śmietaną, z wierzchu obłożony bezą i migdałami - typu malinowa chmurka. kg 65,00 12. Rolada z bitą śmietaną – Rolada biszkoptowa z bitą śmietaną i nadzieniem (truskawki, galaretka itp.). kg 18,00 13. Ciastko W-Z – Czekoladowy biszkopt pokryty cienką warstwą dżemu lub marmolady, przełożony bitą śmietaną z polewą czekoladową. kg 20,00 14. Ciasto Tiramisu -Tradycyjny włoski deser z delikatnym biszkoptem nasączonym kawą i kremową masą mascarpone, posypany kakao. kg 30,00 15. Ciasto tortowe - Ciasto biszkoptowe przekładane owocami (np.: wiśniami) i kremem,masą kokosową, masą orzechową itp. kg 30,00 16. Szarlotka - Ciasto z jabłek z cynamonem, na kruchym spodzie, z

wierzchu posypane cukrem pudrem lub polane lukrem. kg 65,00 17. Delikatny sernik oblewany czekoladą - typu wiedeński kg 35,00 18. Sernik na ucieranym cieście kg 30,00 19. Sernik z rosą – Ciasto na kruchym spodzie z masą serową pokryte bezową pianką kg 30,00 20. Sernik na drożdżowym spodzie kg 35,00 21. Ciasto drożdżowe z owocami (sezonowymi). kg 25,00 22. Ciasto drożdżowe z kruszonką kg 20,00 23. Piernik przekładany marmoladą oblewany czekoladą kg 25,00 24. Ptysie miniaturki nadziewane bitą śmietaną, budyniem itp. Do ok. 30g/szt. kg 9,00 25. Kokosanki kg 20,00 26. Faworki tradycyjne – chrust kg 5,00 27. Pączki "mini" Do ok. 30g/szt. kg 6,00 28. Ciastka odpustowe - anyżki kg 3,00 29. Ciastka odpustowe - makrony kg 6,00 30. Kostka piernikowa kg 20,00 31. Babeczki piaskowe wielkanocne (lukrowane, oblewane czekoladą) kg 26,00 32. Babeczki piaskowe 70-100g kg 80,00

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

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

Wartość bez VAT:

Waluta:

4) Czas trwania lub termin wykonania:

okres w miesiącach: 6

okres w dniach:

data rozpoczęcia:

data zakończenia:

5) Kryteria oceny ofert:

Kryterium	Znaczenie
cena oferty	100,00

6) INFORMACJE DODATKOWE:

Część nr: 6 Nazwa: Dostawa warzyw świeżych i suszonych

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. Buraki czerwone, średniej wielkości kg 340,00 2. Botwinka kg 20,00 3. Brokuły - różyczka kg 5,00 4. Cebula (bez szczypioru) twarda, średniej wielkości kg 285,00 5. Cebulka zielona, szczypiorek (I-IV) kg 32,00 6. Cebulka zielona, szczypiorek (V-VI) kg 16,00 7. Cukinia kg 18,00 8. Czosnek polski kg 20,00 9. Kalafior - różyczka kg 5,00 10. Kalarepa

kg 40,00 11. Kapusta biała kg 450,00 12. Kapusta biała młoda kg 150,00 13. Kapusta czerwona kg 250,00 14. Kapusta czerwona młoda kg 50,00 15. Kapusta kiszona kg 450,00 16. Kapusta pekińska kg 140,00 17. Kapusta włoska kg 50,00 18. Kapusta włoska młoda kg 15,00 19. Koperek zielony (I-IV) kg 32,00 20. Koperek zielony (V-VI) kg 16,00 21. Mieszanka młodych listków (np.; szpinaku, botwinki, rukoli, cykorii, endywi) 75-100g/op kg 1,00 22. Mix sałat (np.; roszponka, endywia, rukola, cykoria, szpinak, jarmuż, botwinka) 120-200g/op kg 2,00 23. Ogórki kiszane kg 200,00 24. Ogórki małosolne kg 18,00 25. Ogórki zielone (I-V) kg 110,00 26. Ogórki zielone (VI) kg 45,00 27. Papryka czerwona kg 50,00 28. Papryka żółta/pomarańczowa kg 13,00 29. Papryka zielona kg 2,00 30. Pieczarki kg 130,00 31. Pietruszka korzeń średniej wielkości min. 150g kg 460,00 32. Pietruszka zielona (I-IV) kg 60,00 33. Pietruszka zielona (V-VI) kg 30,00 34. Pomidory (I-V) kg 400,00 35. Pomidory (VI) kg 100,00 36. Por kg 125,00 37. Rzodkiewka bez liści(I-IV) kg 35,00 38. Rzodkiewka bez liści(V-VI) kg 20,00 39. Rzodkiew biała kg 24,00 40. Sałata zielona (I-IV) min. 200g kg 50,00 41. Sałata zielona (V-VI) min. 300g kg 40,00 42. Sałata lodowa kg 50,00 43. Seler korzeń kg 510,00 44. Marchew średniej wielkości kg 1 200,00 45. Ziemniaki średniej i dużej wielkości -jednogatunkowe kg 8 000,00 46. Ziemniaki młode średniej wielkości - jednogatunkowe kg 1 700,00 47. Fasola kolorowa kg 21,00 48. Fasola Jaś kg 35,00 49. Groch łuszczony kg 25,00 50. Grzyby suszone kg 0,60

2) Wspólny Słownik Zamówień(CPV): 15000000-8, 03200000-3, 15331135-2

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

Wartość bez VAT:

Waluta:

4) Czas trwania lub termin wykonania:

okres w miesiącach: 6

okres w dniach:

data rozpoczęcia:

data zakończenia:

5) Kryteria oceny ofert:

Kryterium	Znaczenie
cena oferty	100,00

6) INFORMACJE DODATKOWE:

Część nr: 7 Nazwa: Dostawa owoców świeżych

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. Arbuzy (VI) kg 75,00 2. Banany (I-VI) 180g/szt. kg 750,00 3. Borówka amerykańska (VI) kg 36,00 4. Brzoskwinie (VI) 120-150g/szt kg 30,00 5. Czeresnie (VI) kg 55,00 6. Cytryny (I-VI) kg 1,20 7. Grapefruity 300-350g/szt. kg 170,00 8. Jabłka (I-VI) kg 950,00 9. Jabłka deserowe (I-VI) 200-250g/szt kg 600,00 10. Jagody (VI) kg 45,00 11. Mandarynki (I-V) 60-120g/szt kg 350,00 12. Nektaryny (VVI) 120-150g/szt kg 30,00 13. Owoce kiwi (I-V) 80-150g/szt kg 100,00 14. Pomarańcze 200-250g/szt kg 700,00 15. Truskawki (I-IV) kg 3,00 16. Truskawki (V-VI) 330,00 17. Winogrona deserowe (I-VI) kg 20,00 18. Rabarbar (V-VI) kg 300,00

2) Wspólny Słownik Zamówień(CPV): 15000000-8, 03200000-3

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

Wartość bez VAT:

Waluta:

4) Czas trwania lub termin wykonania:

okres w miesiącach: 6

okres w dniach:

data rozpoczęcia:

data zakończenia:

5) Kryteria oceny ofert:

Kryterium	Znaczenie
cena oferty	100,00

6) INFORMACJE DODATKOWE:

Część nr: 8 Nazwa: Dostawa warzyw i owoców mrożonych

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. Brokuły - różyczka 2000-2500g kg 110,00 2. Brukselka 2000-2500g kg 40,00 3. Fasolka szparagowa zielona, cięta 2000-2500g kg 65,00 4. Kalafior - różyczka 2000-2500g kg 100,00 5. Marchewka krojona w kostkę 2000-2500g kg 70,00 6. Mieszanka kompotowa (wiśnia, aronia, czarna porzeczka, śliwka, truskawka) 400-450g kg 80,00 7. Mieszanka

kompotowa (wiśnia, aronia, czarna porzeczka, śliwka, truskawka) 2000-2500g kg 480,00 8. Szpinak

drobno- i drobny 2000-2500g kg 120,00 9. Truskawki 2000-2500g kg 25,00

2) **Wspólny Słownik Zamówień (CPV):** 15000000-8, 15330000-0

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

Wartość bez VAT:

Waluta:

4) **Czas trwania lub termin wykonania:**

okres w miesiącach: 6

okres w dniach:

data rozpoczęcia:

data zakończenia:

5) **Kryteria oceny ofert:**

Kryterium	Znaczenie
cena oferty	100,00

6) **INFORMACJE DODATKOWE:**

Część nr: 9 Nazwa: Dostawa ryb mrożonych, wędzonych i przetworów rybnych

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. Filety z zielonego śledzia kg 60,00 2. Filet z morszczuka, b/s, płaty SHP kg 40,00 3. Filet z miruny b/s, płaty SHP kg 65,00 4. Filety z soli (limanda) b/s, płaty 30% glazury kg 30,00 5. Filety z dorsza płaty b/skóry, SHP kg 160,00 6. Filet z pangii trymowanej płaty, SHP kg 100,00 7. Filety z matiasa b/skóry solone (masa netto bez zalewy) 1000-4000g kg 60,00 8. Filety z matiasa b/skóry solone (masa netto bez zalewy) 100-900g kg 5,00 9. Filety śledziowe w oleju z różnymi dodatkami (masa netto bez zalewy) 1000-4000g kg 13,00 10. Filety śledziowe w oleju z różnymi dodatkami (masa netto bez zalewy) 100-900g kg 1,00 11. Sałatka z filetów śledziowych w sosie śmietanowo – majonezowym - różne smaki (tatarski, koperkowy z musztardą itp.) 1000-4000g kg 24,00 12. Sałatka z filetów śledziowych w sosie śmietanowo – majonezowym - różne smaki (tatarski, koperkowy z musztardą itp.) 100-900g kg 2,00 13. Sałatka jarzynowa ze śledziami - zawartość ryby min. 15% 1000-4000g kg 55,00 14. Sałatka jarzynowa ze śledziami - zawartość ryby min. 15% 100-900g kg 2,00 15. Sałatka-krajanka z filetów

śledziowych w oleju z różnymi dodatkami (masa netto bez zalewy)- różne smaki (z pomidorami, żurawiną, rodzynkami, salsa, itp.) 1000-4000g kg 36,00 16. Sałatka-krajanka z filetów śledziowych w oleju z różnymi dodatkami (masa netto bez zalewy)- różne smaki (z pomidorami, żurawiną, rodzynkami, salsa, itp.) 100-900g kg 1,00 17. Koreczki śledziowe z różnymi dodatkami (masa netto bez zalewy) 1000-4000g kg 18,00 18. Koreczki śledziowe z różnymi dodatkami (masa netto bez zalewy) 100-900g kg 1,00 19. Klopsy rybne opiekane w zalewie (masa netto bez zalewy) 1000-4000g kg 20,00 20. Klopsy rybne opiekane w zalewie (masa netto bez zalewy) 100-900g kg 3,00 21. Pasty rybne(z makreli, tuńczyka, łososia itp.) bez dodatku margaryny 1000-4000g kg 30,00 22. Pasty rybne(z makreli, tuńczyka, łososia itp.) bez dodatku margaryny 50-500g kg 10,00 23. Płaty śledziowe marynowane (masa netto bez zalewy) 1000-4000g kg 25,00 24. Płaty śledziowe marynowane (masa netto bez zalewy) 100-900g kg 2,50 25. Makreła wędzona (tusze) kg 120,00 26. Szproty wędzone kg 3,00 27. Paprykarz # 100-400g kg 40,00 28. Szproty w oleju - min. 65% mięsa rybnego 150-200g kg 16,00 29. Tuńczyk w oleju - kawałki - min. 70% mięsa rybnego 150-200g kg 16,00 30. Śledzie w oleju o zawartości 60% mięsa rybnego 150-200g kg 12,00 31. Śledzie w pomidorach o zawartości 50% mięsa rybnego 150-200g kg 25,00 32. Ryba w galarecie - min. 30% mięsa rybnego 150-200g kg 75,00

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: 6

okres w dniach:

data rozpoczęcia:

data zakończenia:

5) Kryteria oceny ofert:

Kryterium	Znaczenie
cena oferty	100,00

6) INFORMACJE DODATKOWE:

Część nr: 10 Nazwa: Dostawa mięsa wieprzowego i wołowego oraz podrobów

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. Boczek wp. bez kości - świeży kg 10,00 2. Flaki wołowe parzone cięte kg 65,00 3. Karczek wp. bez kości - świeży kg 120,00 4. Łopatka wp. bez kości - świeża kg 820,00 5. Mięso mielone wieprzowo-wołowe - świeże kg 20,00 6. Nóżki wieprzowe - świeże kg 35,00 7. Ogony wieprzowe - świeże kg 22,00 8. Ozory wieprzowe - świeże kg 55,00 9. Płuca wieprzowe - świeże kg 45,00 10. Schab wp. bez kości - świeży kg 250,00 11. Słonina mielona - świeża kg 30,00 12. Wołowe - extra bez kości - świeże kg 25,00 13. Wołowe z kością - antrykot, świeże, cięte kg 170,00 14. Żeberka wieprzowe extra mięsne, paski - świeże kg 80,00

2) Wspólny Słownik Zamówień(CPV): 15000000-8, 15110000-2

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

Wartość bez VAT:

Waluta:

4) Czas trwania lub termin wykonania:

okres w miesiącach: 6

okres w dniach:

data rozpoczęcia:

data zakończenia:

5) Kryteria oceny ofert:

Kryterium	Znaczenie
cena oferty	100,00

6) INFORMACJE DODATKOWE:

Część nr: 11 Nazwa: Dostawa mięsa i podrobów drobiowych

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 Kurczaki świeże 1300 - 1700g kg 120,00 2 Porcje rosółowe mrożone - paczkowane 500 - 2000g kg 750,00 3 Serca z indyka - świeże kg 36,00 4 Udka z kurczaka - ćwiartki świeże 350 - 400g kg 60,00 5 Wątróbka z kurczaka - świeża kg 85,00 6 Żołądki z indyka - świeże kg 40,00 7 Filety z kurczaka - świeże kg 255,00 8 Filety z indyka - świeże kg 80,00 9 Podudzie z kurczaka świeże 150 - 180g kg 400,00 10 Filet z udźca z kurczaka b/kości, b/skóry - świeży 100

- 160g kg 200,00 11 Filet z udźca z kurczaka b/kości - ze skórą - świeży 120 - 180g kg 50,00 12 Skrzydła z indyka - świeże kg 90,00 13 Udziec z kurczaka z kością - świeży 150 - 180g kg 60,00

2) **Wspólny Słownik Zamówień(CPV):** 15000000-8, 15110000-2

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

Wartość bez VAT:

Waluta:

4) **Czas trwania lub termin wykonania:**

okres w miesiącach: 6

okres w dniach:

data rozpoczęcia:

data zakończenia:

5) **Kryteria oceny ofert:**

Kryterium	Znaczenie
cena oferty	100,00

6) **INFORMACJE DODATKOWE:**

Część nr: 12 Nazwa: Dostawa wędlin

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 wieprzowy gotowany (zawartość mięsa wieprzowego min. 80%) kg 90,00 2. Blok drobiowy grubo rozdrobniony (zawartość mięsa drobiowego min. 70%) kg 105,00 3. Blok wieprzowy grubo rozdrobniony (zawartość mięsa wieprzowego min. 70%) kg 90,00 4. Boczek rolowany faszerowany (zawartość mięsa 70%) kg 50,00 5. Boczek wędzony-surowy, paski, bez kości kg 170,00 6. Filet z indyka wędzony, pieczony-płat (mięso z indyka nierozdrobnione min.95%) kg 90,00 7. Kielbasa wieprzowa biała parzona średnio rozdrobniona (zawartość mięsa wieprzowego min.75%) kg 55,00 8. Kielbasa wieprzowa podsuszana grubo rozdrobniona - kanapkowa, np.żywiecka, krakowska, oławska itp.(zawartość mięsa wieprzowego min.80%) kg 150,00 9. Kielbasa wieprzowa parówkowa drobno rozdrobniona (zawartość mięsa wieprzowego min.70%) kg 110,00 10. Kielbasa wieprzowa surowa wędzona średnio rozdrobniona (zawartość mięsa wieprzowego min.80%) kg 38,00 11. Kielbasa wieprzowa swojska wędzona, pieczona -"cienka", średnio rozdrobniona (zawartość mięsa wieprzowego

min.80%) kg 90,00 12. Kiełbasa wieprzowa parzona grubo rozdrobniona - kanapkowa, np. krakowska, kminkowa, dębicka itp.(zawartość mięsa wieprzowego min.80%) kg 150,00 13. Kiełbasa wieprzowa szynkowa grubo rozdrobniona (zawartość mięsa wieprzowego min.80%) kg 120,00 14. Kiełbasa śląska drobiowa średnio rozdrobniona (zawartość mięsa drobiowego min.70%) kg 100,00 15. Kiełbasa śląska wieprzowa średnio rozdrobniona (zawartość mięsa wieprzowego min.70%) kg 110,00 16. Kiełbasa toruńska średnio rozdrobniona (zawartość mięsa min.70%) kg 90,00 17. Kiełbasa wieprzowa głogowska średnio rozdrobniona (zawartość mięsa min.80%) kg 55,00 18. Kiełbasa zwyczajna średnio rozdrobniona (zawartość mięsa min.60%) kg 160,00 19. Kiełbaski wieprzowe nadziewane serem średnio rozdrobnione, "cienkie" (zawartość mięsa min.70%) kg 50,00 20. Krupnioki śląskie kg 60,00 21. Bułczanka kg 35,00 22. Metka wieprzowa podwędzana grubo rozdrobniona kg 66,00 23. Metka smakowa średnio rozdrobniona, np.cebulowa, tatarska, łososiowa itp. kg 66,00 24. Mielonka drobiowa średnio rozdrobniona (zawartość mięsa drobiowego min. 70%) kg 75,00 25. Mielonka wieprzowa średnio rozdrobniona (zawartość mięsa wieprzowego min. 70%) kg 75,00 26. Mortadela wieprzowa drobno rozdrobniona (zawartość mięsa min. 70%) kg 80,00 27. Ogonówka parzona (zawartość mięsa wieprzowego min. 80%) kg 150,00 28. Parówki drobiowe drobno rozdrobnione (zawartość mięsa drobiowego min. 70%) kg 110,00 29. Parówki wieprzowe z szynki średnio rozdrobnione (zawartość mięsa wieprzowego z szynki min. 70%) kg 120,00 30. Pasztetowa drobiowa kg 40,00 31. Pasztetowa wieprzowa popularna kg 40,00 32. Pasztetowa wieprzowa podwędzana kg 40,00 33. Połędwica sopocka (zawartość mięsa min.80%) kg 125,00 34. Połędwica z indyka średnio rozdrobniona (zawartość mięsa z indyka min.70%) kg 80,00 35. Rolada drobiowa faszerowana (zawartość mięsa drobiowego min. 70%) kg 120,00 36. Salami wieprzowe, szlachetne drobno rozdrobnione (zawartość mięsa min. 80%) kg 22,00 37. Salceson drobiowy grubo rozdrobniony (zawartość mięsa drobiowego min. 40%) kg 45,00 38. Salceson ozorkowy grubo rozdrobniony (zawartość podrobów wieprzowych min. 51%, w tym ozory 35%) kg 70,00 39. Schab pieczony, wędzony (zawartość mięsa wieprzowego ze schabu min. 80%) kg 40,00 40. Szynka biała parzona (zawartość mięsa wieprzowego min. 80%) kg 25,00 41. Szynka drobiowa z kurczaka grubo rozdrobniona (zawartość mięsa drobiowego min.70%) kg 85,00 42. Szynka wieprzowa gotowana (zawartość mięsa wieprzowego min. 80%) kg 95,00 43. Szynka wieprzowa parzona konserwowa (zawartość mięsa wieprzowego min. 75%) kg 80,00 44. Indyk w galarecie (zawartość mięsa z indyka min. 50%) kg 75,00 45. Szynka wieprzowa tradycyjna, np.wiejska, swojska, itp. (zawartość mięsa wieprzowego min. 85%) kg 80,00

2) Wspólny Słownik Zamówień(CPV): 15000000-8, 15131100-6

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

Wartość bez VAT:

Waluta:

4) Czas trwania lub termin wykonania:

okres w miesiącach: 6

okres w dniach:

data rozpoczęcia:

data zakończenia:

5) Kryteria oceny ofert:

Kryterium	Znaczenie
cena oferty	100,00

6) INFORMACJE DODATKOWE:

Część nr: 13 Nazwa: Dostawa jaj kurzych

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 kurze 63g-73g (L) szt. 14 000,00

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: 6

okres w dniach:

data rozpoczęcia:

data zakończenia:

5) Kryteria oceny ofert:

Kryterium	Znaczenie
cena oferty	100,00

6) INFORMACJE DODATKOWE:

Część nr: 14 Nazwa: Dostawa czekolad i wyrobów cukierniczych

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. Biszkoty 500-3000g kg 24,00 2. Bombonierka - czekoladki nadziewane bezalkoholowe # 100-150g kg 15,00 3. Cukierki czekoladowe (nadzienie kakaowe, orzechowe, rumowe,np. michałki itp.) # 500-1000g kg 8,00 4. Ciastka maślane 800-2500g kg 15,00 5. Ciastka deserowe-kakaowe, z cukrem, z kokosem itp. 800-2500g kg 25,00 6. Ciastka deserowe oblewane czekoladą 800-2500g kg 10,00 7. Ciasteczka deserowe z nadzieniem owocowym, kremowym 800-2500g kg 15,00 8. Pierniki nadziewane w czekoladzie 800-2500g kg 7,00 9. Biszkoty z galaretką w czekoladzie 800-1000g kg 10,00 10. Galaretka w czekoladzie 500-1000g kg 7,00 11. Praliny nadziewane (min.40% masy kakaowej) 500-1000g kg 4,00 12. Wafle bez dodatku cukru 70-150g kg 7,00 13. Ciastka bez dodatku cukru 70-150g kg 7,00 14. Zestaw wielkanocny z czekolady mlecznej (min. 30% masy kakaowej) 60-100g kg 18,00

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

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

Wartość bez VAT:

Waluta:

4) Czas trwania lub termin wykonania:

okres w miesiącach: 6

okres w dniach:

data rozpoczęcia:

data zakończenia:

5) Kryteria oceny ofert:

Kryterium	Znaczenie
cena oferty	100,00

6) INFORMACJE DODATKOWE:

Część nr: 15 Nazwa: Dostawa napojów bezalkoholowych

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 Napoje owocowe

pasteryzowane niegazowanemin. 25% soku 1000 - 2000ml 1 220,00 2 Soczki owocowo-warzywne 100%,
przecierowe 250 - 330ml 1 120,00 3 Soki owocowo - warzywne 100%, przecierowe 750 - 1000ml 1 220,00 4
Syrop wysokosłodzony z owoców czerwonych - naturalny zagęszczony. Ekstrat ogólny owoców min. 60%
330 - 500ml 1 6,00 5 Woda mineralna gazowana, niegazowana 1500ml szt 12,00 6 Soki owocowe 100%
1000ml 1 110,00

2) Wspólny Słownik Zamówień(CPV): 15000000-8, 15980000-1

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

Wartość bez VAT:

Waluta:

4) Czas trwania lub termin wykonania:

okres w miesiącach: 6

okres w dniach:

data rozpoczęcia:

data zakończenia:

5) Kryteria oceny ofert:

Kryterium	Znaczenie
cena oferty	100,00

6) INFORMACJE DODATKOWE: