

Ogłoszenie nr 760974-N-2020 z dnia 02.12.2020 r.

Dom Pomocy Społecznej "Senior" w Rudzie Śląskiej: Dostawa artykułów żywnościowych dla Domu Pomocy Społecznej „Senior” w Rudzie Śląskiej w I półroczu 2021r.

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@dpsenior.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

U

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

Tak

U

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

Nie

U

Elektronicznie

Nie

adres

U

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

Nie

Inny sposób:

U

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- recepcja, lub przesłać ofertę pocztą itp.

Adres:

U

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 2021r.

Numer referencyjny: U

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:

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:** Przedmiotem niniejszego zamówienia jest dostawa artykułów żywnościowych dla Domu Pomocy Społecznej „Senior” w Rudzie Śląskiej w I półroczu 2021r. 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
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:

Okres w miesiącach	Okres w dniach	Data rozpoczęcia	Data zakończenia
6			

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: Dostawy artykułów żywnościowych muszą być realizowane zgodnie z właściwymi przepisami prawa oraz zasadami „dobrej praktyki higienicznej” obejmującymi takie aspekty jak: odpowiedni stan higieniczny pojazdu i opakowań, temperaturę przewozu żywności, higienę osobistą i odzież ochronną dostawcy, datę przydatności do spożycia, itp. Wykonawca musi dysponować środkiem transportu przeznaczonym wyłącznie do przewozu artykułów spożywczych (żywnościowych). Środek transportu musi być utrzymywany w dobrym stanie technicznym, zabezpieczającym przed zanieczyszczeniem artykułów żywnościowych i umożliwiającym zachowanie ich właściwej jakości zdrowotnej, posiadać powierzchnię ładunkową dostosowaną do rodzaju przewożonych artykułów oraz konstrukcję umożliwiającą łatwe utrzymanie czystości i porządku, a także dezynfekcję. - Wykonawcy winni zapewnić dowóz artykułów spożywczych w pojemnikach lub opakowaniach dopuszczonych do kontaktu z żywnością, łatwych do utrzymania w czystości oraz zapewniających artykułom żywnościowym odpowiednie warunki w czasie przewozu i rozładunku. Wszystkie artykuły spożywcze winny być przewożone w taki sposób, aby nie została naruszona ich jakość zdrowotna oraz cechy organoleptyczne określone w przepisach o warunkach zdrowotnych żywności i żywienia oraz innych przepisach.

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

Nie

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

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 postąpień:

Informacje o liczbie etapów licytacji elektronicznej i czasie ich trwania:

Czas trwania:

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

Termin składania wniosków o dopuszczenie do udziału w licytacji elektronicznej:

Data: godzina:

Termin otwarcia licytacji elektronicznej:

Termin i warunki zamknięcia licytacji elektronicznej:

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

Wymagania dotyczące zabezpieczenia należytego wykonania umowy:

Informacje dodatkowe:

IV.5) ZMIANA UMOWY

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

Należy wskazać zakres, charakter zmian oraz warunki wprowadzenia zmian:

Zamawiający przewiduje możliwości dokonania zmian postanowień zawartej umowy w stosunku do treści oferty, na podstawie której dokonano wyboru Wykonawcy, zgodnie z warunkami podanymi we wzorze umowy, stanowiącym załącznik nr 5 do SIWZ. Zmiana umowy może nastąpić w przypadkach, o których mowa w art. 144 ust. 1 pkt 2-6 ustawy.

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: 10.12.2020, 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, które miały być przeznaczone na sfinansowanie całości lub części zamówienia: Nie

IV.6.5) 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:** I Przetwory, tłuszcze roślinne 1 Ajvar łagodny 300-1000g kg 10,00 2 Ananas kons. plastry - masa netto bez zalewy 300-1000g kg 12,00 3 Brzoskwinie konserwowe - masa netto bez zalewy 300-1000g kg 11,00 4 Krem chrzanowy - zawartość chrzanu min. 40% 150-300g kg 6,00 5 Chrzan tarty na kwasu cytrynowym 150-300g kg 30,00 6 Ćwikła z chrzanem 250-500g kg 6,00 7 Dżemy owocowe niskosłodzone z kawałkami owoców (różne smaki) min. 40g owoców na 100g produktu 200-500g kg 45,00 8 Fasola czerwona, biała konserwowa - masa netto bez zalewy 200-500g kg 15,00 9 Groszek konserwowy - masa netto bez zalewy 200-500g kg 60,00 10 Ketchup łagodny minimum 55% przecieru pomidorowego 250-599g kg 25,00 11 Ketchup łagodny minimum 55% przecieru pomidorowego 600-1000g kg 60,00 12 Koncentrat pomidorowy 30% 800-1000g kg 90,00 13 Koncentrat pomidorowy 30% 180-200g kg 24,00 14 Koncentrat buraczany płynny min.50% soku z buraków 180-400g kg 15,00 15 Krem czekoladowy do smarowania z dodatkiem orzechów - nie więcej niż 34g tłuszczu na 100g produktu 180-400g kg 20,00 16 Kukurydza konserwowa - masa netto bez zalewy 200-500g kg 15,00 17 Miód naturalny 200-500g kg 33,00 18 Musztarda delikatesowa 500-1000g kg 48,00 19 Musztarda delikatesowa 150-250g kg 30,00 20 Ocet spirytusowy 10% kwasowości 0,4-0,5l 1 45,00 21 Ogórki konserwowe całe - masa netto bez zalewy 400-1000g kg 140,00 22 Olej uniwersalny rzepakowy 0,9-1 l 1 400,00 23 Olej słonecznikowy tłoczony na zimno 0,25 l 1 1,50 24 Oliwa z oliwek extra virgin 0,25-0,5 l 1 7,00 25 Papryka konserwowa słodka płaty - masa netto bez zalewy 260-600g kg 60,00 26 Powidła śliwkowe - min 150g owoców na 100g produktu 250-500g kg 40,00 27 Przyprawa do zup w płynie z wyciągiem z lubczyku

np.: chiński, meksykański, itp. z kawałkami warzyw 300-600g kg 16,00 30 Zaprawa cytrynowa min. 40% soku z cytryny 0,5l l 18,00 31 Zaprawa cytrynowa min. 40% soku z cytryny 1l l 175,00 32 Majonez dekoracyjny 180-490g kg 50,00 33 Majonez dekoracyjny 500-1000g kg 80,00 II Konserwy mięsne 1 Mielonka konserwowa - turystyczna, tyrolska itp. - min. 55% mięsa 100-300g kg 50,00 2 Szynka konserwowa wieprzowa - min. 60% mięsa wieprzowego 100-300g kg 18,00 3 Szynka konserwowa drobiowa -min. 59% mięsa drobiowego 100-300g kg 18,00 4 Paszтет 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 Paszтет drobiowy - min. 33% mięsa drobiowego 130g-160g kg 30,00 6 Paszтет wieprzowy - min. 33% mięsa wieprzowego 100-300g kg 63,00

2) Wspólny Słownik Zamówień(CPV): 15000000-8, 15131000-5, 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: 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 Bazyliia suszona 10-40g kg 0,10 2 Budyń - różne smaki (bez cukru) 1000g kg 21,00 3 Budyń - różne smaki (bez cukru) 35-200g kg 1,50 4 Bulion grzybowy sypki lub w kostkach - musi zawierać susz z szlachetnych grzybów leśnych (borowik, podgrzybek) min. 1,7% 200-500g kg 1,50 5 Cukier kryształ 1000g kg 1650,00 6 Cukier wanilinowy 10-50g kg 0,50 7 Cynamon mielony 10-20g kg 0,10 8 Czosnek granulowany polski 10-20g kg 9,00 9 Galaretka owocowa - różne smaki 75-90g

Firefox
 kg 32,00 10 Gałka muszkatołowa, mielona 10-20g kg 0,10 11 Herbata ekspresowa owocowa, różne smaki 30-40g kg 0,50 12 Herbata ekspresowa earl grey - mieszanka mocnych czarnych herbat z dodatkiem olejku z bergamotki 150-200g kg 75,00 13 Herbata ekspresowa ziołowa (mięta, melisa, rumianek, pokrzywa) 30-40g kg 0,40 14 Imbir mielony 10-20g kg 0,06 15 Kakao naturalne ciemne (tłuszcz kakaowy min. 12%) 100-200g kg 6,50 16 Kasza gryczana - cała palona 500-1000g kg 50,00 17 Kasza jęczmienna - średnia 500-1000g kg 50,00 18 Kasza manna 500-1000g kg 70,00 19 Kaszka mleczno - ryżowa (smakowa) 230-350g kg 6,50 20 Kawa naturalna mielona 100% 250-500g kg 25,00 21 Kawa zbożowa 200-500g kg 25,00 22 Kleik ryżowy 160-200g kg 5,50 23 Kminek cały 10-20g kg 0,12 24 Kurkuma 10-20g kg 0,05 25 Kwasek cytrynowy 10-20g kg 0,20 26 Liść laurowy 5-20g kg 0,40 27 Lubczyk suszony 5-10g kg 0,30 28 Majeranek 5-20g kg 1,00 29 Makaron 4 jajeczny - łazanki # 500-1000g kg 40,00 30 Makaron 4 jajeczny - nitki # (domowy, do rosółu) 250g kg 50,00 31 Makaron 4 jajeczny - kolanka, rurki, muszelki, świderki # 500-1000g kg 50,00 32 Makaron z mąki durum - świderki # 500-1000g kg 60,00 33 Mąka pszenna poznańska 1000g kg 430,00 34 Mąka ziemniaczana 1000g kg 170,00 35 Mąka żytnia żurek 500-1000g kg 18,00 36 Papryka słodka mielona 10-20g kg 4,20 37 Pieprz czarny mielony 10-20g kg 4,00 38 Płatki jaglane 200-500g kg 24,00 39 Płatki kukurydziane - różne smaki (np.: naturalne, czekoladowe, z miodem) 250-500g kg 18,00 40 Płatki owsiane 200-500g kg 25,00 41 Przyprawa curry 10-30g kg 0,20 42 Płatki ryżowe 200-500g kg 22,00 43 Przyprawa warzywna do potraw 75-200g kg 20,00 44 Rosół drobiowy (sypki lub w kostkach) - musi zawierać suszone mięso drobiowe lub ekstrakt mięsa drobiowego 80-1000g kg 37,00 45 Ryż biały 1000g kg 180,00 46 Sos biały (na bazie mleka) 25-50g kg 3,00 47 Sos pieczeniowy ciemny 25-50g kg 5,00 48 Sos sałatkowy 100 % naturalnych składników - różne smaki (np.: ziołowy, paprykowo-ziołowy, czosnkowy, włoski, francuski, grecki, itp.) ## 5-20g kg 3,20 49 Sól spożywcza jodowana 1000g kg 200,00 50 Sucharki bez cukru 280-300g kg 6,00 51 Ziele angielskie całe 10-20g kg 0,60 52 Żelatyna spożywcza wieprzowa 50-100g kg 5,50

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

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 150,00 2 Deser wielosmakowy z bitą śmietaną na bazie budyniu, twarożku 115-200g kg 160,00 3 Jogurt owocowy, z kawałkami owoców 115-200g kg 210,00 4 Jogurt naturalny do 5g tłuszczu na 100g produktu 300-500g kg 50,00 5 Jogurt naturalny do 5g tłuszczu na 100g produktu 150-200g kg 90,00 6 Jogurt naturalny (dwukomorowy) z musem owocowym 110-150g kg 100,00 7 Jogurt pitny 150-250ml l 110,00 8 Jogurt owocowy ze zbożami - różne smaki 150-200g kg 70,00 9 Jogurt deserowy z owsianką - różne smaki 150-200g kg 40,00 10 Maślanka naturalna karton 1l l 260,00 11 Maślanka owocowa 200-330ml l 120,00 12 Kefir naturalny 1l l 90,00 13 Kluski na parze kg 18,00 14 Margaryna do smarowania pieczywa, z dodatkiem masła 450 - 500g kg 7,00 15 Margaryna mleczna, zwykła 250g kg 170,00 16 Masło - min. 82% tłuszczu mlecznego 200g kg 1050,00 17 Mix tłuszczowy do smarowania min.75% tłuszczu (zawartość tłuszczu mlecznego min. 12%) 200g kg 15,00 18 Mleko 2% 5-20l l 6500,00 19 Mleko 2% 1l l 350,00 19 Napój probiotyczny - różne smaki 100ml l 20,00 20 Ser biały półtłusty - krajanka (masa netto) kg 290,00 21 Ser podpuszczkowy pleśniowy 100-200g kg 27,00 22 Ser domowy z kminkiem 150-200g kg 110,00 23 Ser feta 200-300g kg 15,00 24 Ser mozzarella (kulki w zalewie) 100-130g kg 24,00 25 Ser wielosmakowy fromage 75-100g kg 55,00 26 Ser żółty łagodny, tłusty# 500-3000g kg 140,00 27 Ser żółty wędzony 500-2000g kg 40,00 28 Serek topiony kremowy kostka - różne smaki (min. 40% serów)# 100g kg 135,00 29 Serek topiony kremowy wędzony 500-2000g kg 60,00 30 Ser twarogowy kanapkowy w plastrach - różne smaki 150g kg 70,00 31 Serek homogenizowany - różne smaki 100-200g kg 160,00 32 Serek naturalny homogenizowany 100-200g kg 55,00 33 Serek kanapkowy twarożkowy, kremowy - różne smaki 100-150g kg 55,00 34 Serek twarożkowy wiejski ziarnisty 200g kg 100,00 35 Śmietanka do kawy 10% 10 g szt 800,00 36 Śmietana spożywcza słodka 18% 250-500ml l 220,00 37 Śmietana 12% homogenizowana 180-400g kg 16,00 38 Śmietanka 36% tłuszczu (do deserów) 200-500ml l 5,00 39 Smalec wieprzowy kostka 200-250g kg 35,00 40 Twaróg wędzony kg 12,00 41 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

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 900,00 3 Wek krojony 300-500g kg 120,00 4 Bułka kajzerka 50-60g kg 750,00 5 Pieczywo mleczone (rogal, chałka) 65-100g kg 70,00 6 Bułka mleczna 50-80g kg 70,00 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 Ślimaczki cynamonowe (drożdżowe ślimaczki z cynamonowym nadzieniem) 60-80g kg 22,00 2 Ślimaczki cynamonowe z ogr. ilością cukru(drożdżowe ślimaczki z cynamonowym nadzieniem) 60-80g kg 9,00 3 Rogalik z różnymi nadzieniami (z marmoladą, budyniem, czekoladą) 70-120g kg 35,00 4 Rogalik z różnymi nadzieniami z ograniczoną ilością cukru 70-120g kg 16,00 5 Drożdżówka wielosmakowa (z budyniem, cynamonem, serem i owocami, serem i marmoladą itp.) 80-120g kg 60,00 6 Drożdżówka z ograniczoną ilością cukru 80-120g kg 22,00 7 Jagodzianka 70 -100g kg 55,00 8 Jagodzianka z ograniczoną ilością cukru 70-100g kg 20,00 9 Pączek z różnym nadzieniem (śmietaną, marmoladą, budyniem, kajmakiem, itp.) 70 - 110g kg 80,00 10 Pączek z ograniczoną ilością cukru, bez polewy 70 - 110g kg 30,00 11 Biszkopt z kremem budyniowym z galaretką i sezonowymi owocami kg 30,00 12 Kruche ciasto - typu pleśniak - jasne i ciemne przekładane kwasnym dżemem (np.: z czanej porzeczeki) lub owocami i bezowym wierzchem kg 28,00 13 Ciasto - typu malinowa chmurka na kruchym spodzie pokryte galaretką z malinami, przełożone naturalną bitą śmietaną, na wierzchu z warstwą bezową i migdałami kg 80,00 14 Rolada z bitą śmietaną – Rolada biszkoptowa z naturalną bitą śmietaną i nadzieniem (truskawki, galaretka itp.). kg 16,00 15 Ciastko W-Z – Czekoladowy biszkopt pokryty cienką warstwą dżemu lub marmolady, przełożony naturalną bitą śmietaną z polewą czekoladową. kg 18,00 16 Ciasto Tiramisu - włoski deser z delikatnym biszkoptem nasączonym kawą i kremową masą mascarpone, posypyany kakao. kg 25,00 17 Ciasto tortowe - Ciasto biszkoptowe przekładane owocami (np.: wiśniami) i kremem, masą kokosową, masą orzechową itp. kg 30,00 18 Szarlotka - Ciasto z jabłek z cynamonem, na kruchym spodzie kg 65,00 19 Delikatny sernik oblewany czekoladą - typu wiedeński kg 28,00 20 Sernik na ucieranym cieście kg 30,00 21 Sernik z rosą – Ciasto na kruchym spodzie z masą serową pokryte bezową pianką kg 30,00 22 Sernik na drożdżowym spodzie kg 28,00 23 Ciasto drożdżowe z owocami (sezonowymi). kg 25,00 24 Ciasto drożdżowe z kruszonką kg 18,00 25 Piernik z bakaliami, przekładany marmoladą oblewany czekoladą kg 25,00 26 Ptysie miniaturki nadziewane naturalną bitą śmietaną, budyniem itp. do ok. 30g/szt. kg 5,00 27 Kokosanki domowe - na maśle i białkach jaj z całymi wiórkami kokosowymi min. 35% kg 15,00 28 Faworki tradycyjne - chrust kg 2,00 29 Pączki "mini" z różnym nadzieniem do ok. 30g/szt. kg 3,00 30 Ciastka odpustowe - anyżki kg 3,00 31 Ciastka odpustowe - makrony kg 8,00 32 Ciastka odpustowe - kostki piernikowe w polewie (lukrowej, czekoladowej) kg 25,00 33 Baby piaskowe wielkanocne dekorowane (lukrowane, oblewane czekoladą, z posypką, itp.) kg 30,00 34 Babeczki piaskowe 70-100g kg 80,00

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

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

Wartość bez VAT:

Waluta:

4) Czas trwania lub termin wykonania:

okres w miesiącach: 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 - rożyczka kg 5,00 4 Cebula (bez szczypioru) twarda, średniej wielkości kg 285,00 5 Cebulka zielona, szczypiorek (I-IV) kg 35,00 6 Cebulka zielona, szczypiorek (V-VI) kg 20,00 7 Cukinia kg 18,00 8 Czosnek polski kg 21,00 9 Kalafior - rożyczka kg 5,00 10 Kalarepa kg 40,00 11 Kapusta biała - główka kg 460,00 12 Kapusta biała młoda - główka kg 140,00 13 Kapusta czerwona - główka kg 250,00 14 Kapusta czerwona młoda - główka kg 40,00 15 Kapusta kiszona kg 450,00 16 Kapusta pekińska kg 120,00 17 Kapusta włoska - główka kg 50,00 18 Kapusta włoska młoda - główka kg 20,00 19 Koperek zielony (I-IV) kg 32,00 20 Koperek zielony (V-VI) kg 16,00 21 Młode liście lub mieszanka liści (botwinka, cykoria, endywia, roszponka, rukola, szpinak, itp.) 80-200g/op. kg 4,50 22 Ogórki kiszane kg 220,00 23 Ogórki małosolne kg 20,00 24 Ogórki zielone (I-V) kg 140,00 25 Ogórki zielone (VI) kg 50,00 26 Papryka czerwona kg 60,00 27 Papryka żółta/pomarańczowa kg 20,00 28 Papryka zielona kg 4,00 29 Pieczarki kg 150,00 30 Pietruszka korzeń min. średniej wielkości min. 150g kg 465,00 31 Pietruszka zielona (I-IV) kg 60,00 32 Pietruszka zielona (V-VI) kg 30,00 33 Pomidory (I-V) kg 360,00 34 Pomidory (VI) kg 90,00 35 Por kg 125,00 36 Rzodkiewka bez liści (I-IV) kg 35,00 37 Rzodkiewka bez liści (V-VI) kg 25,00 38 Rzodkiew biała kg 18,00 39 Sałata zielona (I-IV) kg 50,00 40 Sałata zielona (V-VI) kg 50,00 41 Sałata lodowa kg 85,00 42 Seler korzeń kg 500,00 43 Marchew min. średniej wielkości kg 1220,00 44 Ziemniaki żółte lub czerwone, średniej lub dużej wielkości - jednogatunkowe (I-V) min. 100g kg 9000,00 45 Ziemniaki młode żółte lub czerwone - jednogatunkowe (VI) min. 75g kg 1600,00 46 Fasola kolorowa - sucha kg 15,00 47 Fasola Jaś -sucha kg 35,00 48 Groch łuszczoney kg 20,00 49 Grzyby suszone kg 1,00

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 kg 75,00 2 Banany # 170-220g/szt kg 800,00 3 Borówka amerykańska kg 36,00 4 Brzoskwinie # 120-150g/szt kg 30,00 5 Czereśnie kg 55,00 6 Cytryny kg 1,00 7 Grapefruity # 300-350g/szt kg 200,00 8 Jabłka kg 950,00 9 Jabłka deserowe # 200-250g/szt kg 700,00 10 Jagody kg 5,00 11 Mandarynki # 80-110g/szt kg 400,00 12 Nektaryny # 120-150g/szt kg 30,00 13 Owoce kiwi # 100-120g/szt kg 120,00 14 Pomarańcze # 200 - 250g/szt kg 760,00 15 Truskawki (I-IV) kg 2,00 16 Truskawki (V-VI) kg 320,00 17 Winogrona deserowe (I-VI) kg 20,00 18 Rabarbar 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 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 45,00 3 Fasolka szparagowa zielona, cięta 2000-2500g kg 65,00 4 Kalafior - różyczka 2000-2500g kg 130,00 5 Marchew 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 drobnorozdrobniony 2000-2500g kg 150,00 9 Truskawki 2000-2500g kg 25,00 10 Włoszczyzna mrożona paski (marchew, pietruszka, seler) 2000-2500g kg 20,00

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 55,00
2 Filet z morszczuka, b/s, płaty SHP kg 42,00 3 Filet z miruny b/s, płaty SHP kg 110,00 4 Filety z dorsza płaty b/skóry ,SHP kg 200,00 5 Filet z pangii trymowanej płaty,SHP kg 80,00 6 Filety z matiasa b/skóry solone (masa netto bez zalewy) 1000-4000g kg 55,00 7 Filety śledziowe w oleju z różnymi dodatkami (masa netto bez zalewy) 1000-3000g kg 15,00 8 Sałatka z filetów śledziowych w sosie śmietanowo-majonezowym - różne smaki (tatarski, koperkowy, z musztardą, itp.) 1000-3000g kg 20,00 9 Sałatka z filetów śledziowych w sosie śmietanowo-majonezowym - różne smaki (tatarski, koperkowy, z musztardą, itp.) 100-900g kg 2,00 10 Sałatka jarzynowa ze śledziami - zawartość ryby min. 15% 1000-3000g kg 55,00 11 Sałatka jarzynowa ze śledziami - zawartość ryby min. 15% 100-900g kg 2,00 12 Sałatka-krajanka z filetów śledziowych w oleju z różnymi dodatkami (masa netto bez zalewy) - różne smaki (z pomidorami, żurawiną, rodzinkami, salsa, itp.) 1000-3000g kg 30,00 13 Koreczki śledziowe z różnymi dodatkami (masa netto bez zalewy) 1000-3000g kg 30,00 14 Klopsy rybne opiekane w zalewie (masa netto bez zalewy) 1000-4000g kg 22,00 15 Klopsy rybne opiekane w zalewie (masa netto bez zalewy) 100-900g kg 2,00 16 Pasty rybne(z makreli, tuńczyka, łososia itp.) bez dodatku margaryny 1000-4000g kg 30,00 17 Pasty rybne(z makreli, tuńczyka, łososia itp.) bez dodatku margaryny 50-500g kg 10,00 18 Płaty śledziowe marynowane (masa netto bez zalewy) 1000-4000g kg 25,00 19 Makreła wędzona (tusze) kg 150,00 20 Szproty wędzone kg 3,00 21 Paprykarz # 100-400g kg 55,00 22 Szproty w oleju min 65% mięsa rybnego 150-200g kg 16,00 23 Tuńczyk w oleju - kawałki min. 70% mięsa rybnego 150-200g kg 18,00 24 Śledzie w oleju o zawartości min. 60% mięsa rybnego 150-200g kg 15,00 25 Śledzie w pomidorach o zawartości min. 50% mięsa rybnego 150-200g kg 35,00 26 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 Łopátka wp. bez kości - świeża kg 810,00 5 Mięso mielone wieprzowo-wołowe - świeże kg 20,00 6 Nóżki wieprzowe - świeże kg 35,00 7 Ogony wieprzowe - świeże kg 25,00 8 Ozory wieprzowe - świeże kg 55,00 9 Płuca wieprzowe - świeże kg 40,00 10 Schab wp. bez kości - świeży kg 300,00 11 Słonina mielona - świeża kg 30,00 12 Wołowe - extra bez kości - świeże kg 25,00 13 Wołowe z kością - antrykot -świeże, cięte kg 180,00 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 100,00 2 Porcje rosółowe mrożone - paczkowane 500 - 2000g kg 700,00 3 Serca z indyka - świeże kg 30,00 4 Udka z kurczaka - ćwiartki świeże 350 - 400g kg 120,00 5 Wątróbka z kurczaka - świeża kg 85,00 6 Żołądki z indyka - świeże kg 40,00 7 Filet z piersi kurczaka (cały lub połowa piersi) bez kości, żeber, chrząstek - świeży kg 255,00 8 Filet z piersi z indyka bez kości, żeber, chrząstek - świeży kg 80,00 9 Podudzie z kurczaka - świeże 150 - 180g kg 400,00 10 Udziec z kurczaka b/k, b/skóry - świeży 100 - 200g kg 190,00 11 Udziec z kurczaka b/k, ze skórą - świeży 120 - 220g kg 60,00 12 Skrzydła z indyka - świeże kg 90,00 13 Udziec z kurczaka z/k, ze skórą - świeży 180 - 220g 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. 75%) kg 80,00 2 Blok drobiowy grubo rozdrobniony (zawartość mięsa drobiowego min. 65%) kg 95,00 3 Blok wieprzowy grubo rozdrobniony (zawartość mięsa wieprzowego min. 65%) kg 95,00 4 Boczek rolowany faszerowany (zawartość mięsa min. 60%) kg 50,00 5 Boczek wędzony-

- indyka nierozdrobnione min.74%) kg 100,00 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 155,00 9 Kielbasa wieprzowa parówkowa drobno rozdrobniona (zawartość mięsa wieprzowego min.65%) kg 140,00 10 Kielbasa wieprzowa surowa wędzona średnio rozdrobniona (zawartość mięsa wieprzowego min.70%) kg 35,00 11 Kielbasa wieprzowa swojska wędzona, pieczona -"cienka", średnio rozdrobniona (zawartość mięsa wieprzowego min.70%) kg 110,00 12 Kielbasa wieprzowa parzona grubo rozdrobniona - kanapkowa, np. krakowska, kminkowa, dębicka itp.(zawartość mięsa wieprzowego min.75%) kg 160,00 13 Kielbasa wieprzowa szynkowa grubo rozdrobniona (zawartość mięsa wieprzowego min.75%) kg 130,00 14 Kielbasa śląska drobiowa średnio rozdrobniona (zawartość mięsa drobiowego min.70%) kg 100,00 15 Kielbasa śląska wieprzowa średnio rozdrobniona (zawartość mięsa wieprzowego min.70%) kg 130,00 16 Kielbasa toruńska średnio rozdrobniona (zawartość mięsa wieprzowego min.65%) kg 100,00 17 Kielbasa wieprzowa głogowska średnio rozdrobniona (zawartość mięsa wieprzowego min.70%) kg 80,00 18 Kielbasa zwyczajna średnio rozdrobniona (zawartość mięsa wieprzowego min.60%) kg 210,00 19 Kielbaski wieprzowe nadziewane serem średnio rozdrobnione, "cienkie"(zawartość mięsa wieprzowego min.60%) kg 60,00 20 Krupnioki śląskie kg 65,00 21 Bulczanka kg 25,00 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. 60%) kg 50,00 25 Mielonka wieprzowa średnio rozdrobniona (zawartość mięsa wieprzowego min. 60%) kg 60,00 26 Mielonka wieprzowo-drobiowa w otoczce z galaretki - typu smaczek (zawartość mięsa min. 45%) kg 45,00 27 Mortadela wieprzowa drobno rozdrobniona (zawartość mięsa wieprzowego min. 60%) kg 80,00 28 Ogonówka parzona (zawartość mięsa wieprzowego min. 75%) kg 170,00 29 Parówki drobiowe drobno rozdrobnione (zawartość mięsa drobiowego min. 65%) kg 115,00 30 Parówki wieprzowe z szynki średnio rozdrobnione (zawartość mięsa wieprzowego z szynki min. 75%) kg 125,00 31 Pasztetowa drobiowa kg 40,00 32 Pasztetowa wieprzowa popularna kg 45,00 33 Pasztetowa wieprzowa podwędzana kg 45,00 34 Połędwica sopocka (zawartość mięsa min.75%) kg 130,00 35 Połędwica z indyka średnio rozdrobniona (zawartość mięsa z indyka min.65%) kg 85,00 36 Rolada drobiowa faszerowana (zawartość mięsa drobiowego min. 60%) kg 100,00 37 Rolada ze schabu w przyprawach (min. 75% mięsa wieprzowego) kg 50,00 38 Salami wieprzowe, szlachetne drobno rozdrobnione (zawartość mięsa wieprzowego min. 80%) kg 35,00 39 Salceson drobiowy grubo rozdrobniony (zawartość mięsa drobiowego min. 40%) kg 45,00 40 Salceson ozorkowy grubo rozdrobniony (zawartość podrobów wieprzowych min. 51%, w tym ozory 35%) kg 70,00 41 Schab pieczony, wędzony (zawartość mięsa wieprzowego ze schabu min. 80%) kg 45,00 42 Szynka biała parzona (zawartość mięsa wieprzowego min. 70%) kg 35,00 43 Szynka drobiowa z kurczaka podwędzana, grubo rozdrobniona (zawartość mięsa drobiowego min. 65%) kg 110,00 44 Szynka wieprzowa gotowana (zawartość mięsa wieprzowego min. 80%) kg 105,00 45 Szynka wieprzowa parzona konserwowa (zawartość mięsa wieprzowego min. 65%) kg 85,00 46 Indyk w galarecie (zawartość mięsa z indyka min. 50%) kg 85,00 47 Szynka wieprzowa tradycyjna, np.wiejska, swojska, itp. (zawartość mięsa wieprzowego min. 80%) kg

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 Biszkopty 500- 3000g kg 30,00 2 Bombonierka - czekoladki nadziewane bezalkoholowe # 100 - 150g kg 16,00 3 Cukierki czekoladowe (nadzienie kakaowe, orzechowe, truflowe, np. michałki itp.) # 500-100g kg 5,00 4 Ciastka maślane 800-2500g kg 12,00 5 Ciastka deserowe-kakaowe, z cukrem, z kokosem itp. 800-2500g kg 15,00 6 Ciastka deserowe oblewane czekoladą 800-2500g kg 10,00 7 Ciasteczka deserowe z nadzieniem owocowym, kremowym 800-2500g kg 18,00 8 Pierniki nadziewane w czekoladzie 800-2500g kg 7,00 9 Biszkopty z galaretką w czekoladzie 800-1000g kg 12,00 10 Galaretka w czekoladzie 500-1000g kg 4,00 11 Praliny nadziewane (min.40% masy kakaowej)# 500-1000g kg 3,00 12 Wafle bez dodatku cukru 70-150g kg 10,00 13 Ciastka bez dodatku cukru 70-150g kg 14,00 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(jezeli 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 niegazowane min. 25% soku 1000 - 2000ml l 290,00 2 Soczki owocowo-warzywne 100%, przecierowe 250 - 330ml l 120,00 3 Soki owocowo - warzywne 100%, przecierowe 750 - 1000ml l 290,00 4 Sok wysokosłodzony - naturalny zagęszczony z owoców czerwonych. Ekstrat ogólny owoców min. 60% 330 - 500ml l 12,00 5 Woda mineralna gazowana, niegazowana 1500ml szt 12,00 6 Soki owocowe 100% 1000ml l 150,00

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:

