

Ogłoszenie nr 626755-N-2019 z dnia 2019-11-22 r.

**Dom Pomocy Społecznej ZACISZE: Dostawa żywności na potrzeby Domu Pomocy Społecznej „Zacisze” z podziałem na 9 pakietów (części).**

**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 ZACISZE, krajowy numer identyfikacyjny 00068664100000, ul. Traktorzystów 42 , 40-695 Katowice, woj. śląskie, państwo Polska, tel. 322 025 432, , e-mail przetargi@dpszacisz.katowice.pl, , faks 322 028 791.

Adres strony internetowej (URL): [www.biuletyn.abip.pl/dpszacisz](http://www.biuletyn.abip.pl/dpszacisz)

Adres profilu nabywcy: [www.biuletyn.abip.pl/dpszacisz](http://www.biuletyn.abip.pl/dpszacisz)

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

**I. 2) RODZAJ ZAMAWIAJĄCEGO:** Administracja samorządowa

**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

[www.biuletyn.abip.pl/dpszacisze](http://www.biuletyn.abip.pl/dpszacisze)

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

Nie

**Oferty lub wnioski o dopuszczenie do udziału w postępowaniu należy przesyłać:**

**Elektronicznie**

Nie

adres

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

Nie

Inny sposób:

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

Tak

Inny sposób:

13.1 Ofertę składa się z zachowaniem formy pisemnej pod rygorem nieważności. Oferta powinna być napisana w języku polskim, na maszynie do pisania, komputerze lub inną trwałą i czytelną techniką oraz podpisana przez osobę upoważnioną do reprezentowania Wykonawcy na zewnątrz i zaciągania zobowiązań w wysokości odpowiadającej cenie oferty.

Adres:

Dom Pomocy Społecznej "Zacisze" ul. Traktorzystów 42 40-695 Katowice

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

Nie

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

## **SEKCJA II: PRZEDMIOT ZAMÓWIENIA**

**II.1) Nazwa nadana zamówieniu przez zamawiającego:** Dostawa żywności na potrzeby Domu Pomocy Społecznej „Zacisze” z podziałem na 9 pakietów (części).

**Numer referencyjny:** 260.1.2019

**Przed wszczęciem postępowania o udzielenie zamówienia przeprowadzono dialog techniczny**

Nie

**II.2) Rodzaj zamówienia:** Dostawy

### **II.3) Informacja o możliwości składania ofert częściowych**

Zamówienie podzielone jest na części:

Tak

**Oferty lub wnioski o dopuszczenie do udziału w postępowaniu można składać w odniesieniu do:**

wszystkich części

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

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

9 (wszystkie części)

**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:**

Boczek wędzony parzony 70 kg Flaki wołowe – krojone 180 kg Golonka wieprzowa 80 kg Nogi wieprzowe 80 kg Łopatka wieprzowa b/k 220 kg Wołowe z kością – szponder 100 kg Gulaszowe wołowe 120 kg Goleń wołowa b/k 70 kg Karczek wieprzowy b/k 150 kg Żeberka wieprzowe 80 kg Słonina 15 kg Ozory wieprzowe 60 kg Schab wieprzowy b/k 100 kg Wołowina b/k zrazowa 30 kg Kurczaki 700 kg Filet z kurczaka 450 kg Podudzie-pałka z kurczaka 500 kg Filet z indyka 70 kg Skrzydła z kurczaka 260 kg Żołądki z kurczaka 50 kg Wątroba drobiowa 100 kg Kiełbasa podwawelska 220 kg Parówkowa 250 kg Parówka cienka 100 kg Parówka drobiowa 80 kg Mortadela wieprzowa 120 kg Szynek wieprzowa 200 kg Szynek wędzony gotowany 150 kg Kurczak w maselku 60 kg Blok szynkowy 80 kg Szynek z indyka 50 kg Szynek Gospodyni 100 kg Połędwica sopocka parzona 150 kg Kaszanka 160 kg Kiełbasa krotoszyńska 80 kg Szynek drobiowa 100 kg Salceson ozorkowy 40 kg Kiełbasa biała parzona 80 kg Pasztet firmowy 80 kg Mielonka

wieprzowa 100 kg Salceson wiejski 40 kg Krakowska parzona 100 kg Kiełbasa biesiadna 220 kg Pieczeń drobiowa 60 kg Schab pieczony 50 kg Polędwica drobiowa 50 kg Szynekowa z indyka 40 kg Fantazja szynkowa 60 kg Kanapkowa 50 kg Pasztet pieczony 30 kg Wędlina kminkowa 100 kg Brukselka gat.I 40 kg Brokuły gat.I 200 kg Barszcz ukraiński gat.I 25 kg Fasola szparagowa zielona gat.I 100 kg Fasola szparagowa żółta gat.I 100 kg Marchew kostka gat.I 25 kg Mieszanka 7- skł. gat.I 100 kg Szpinak 2.0kg gat.I 60 kg Kalafior gat.I 100 kg Włoszczyzna paski gat.I 250 kg Bukiet kwiatowy warzyw gat.I 125 kg Mieszanka kompotowa gat.I 500 kg Wiśnia drylowana gat.I 25 kg Truskawka mrożona gat.I 80 kg Śliwka drylowana gat.I 50 kg Placki ziemniaczane 20szt. 1.0kg 150 szt. Pierogi z mięsem typu Alex-Pol lub równoważne 150 kg Kluski śląskie,pyzy ziemniaczane typu Alex-Pol lub równoważne 150 kg Uszka z mięsem typu Alex-Pol lub równoważne 60 kg Porzeczka czarna gat.I 500 kg Pierogi ruskie typu Alex-Pol lub równoważne 50 kg Pyzy ziemniaczane z mięsem typu Alex-Pol lub równoważne 150 kg Pierogi z serem typu Alex-Pol lub równoważne 50 kg Dżem truskawkowy 250g-300g 350 szt. Dżem czarna porzeczka 250g-300g 350 szt. Dżem brzoskwiniowy 250g-300g 200 szt. Dżem morelowy 250g-300g 200 szt. Dżem ananasowy 250g-300g 150 szt. Powidła śliwkowe ok.310g 8 szt. Jogurt naturalny 150g-175g 1500 szt. Jogurt naturalny 300g-400g 250 szt. Jogurt owocowy 150g 2000 szt. Kefir 200g-250g 2300 szt. Masło extra 82% tł. 200g. 5700 szt. Mleko 2% 0,9 l - folia 11000 szt. Mleko 2% 1,0 - karton 200 szt. Mleko zagęszczone niesł. 500g 4%tł. 160 szt. Margaryna mleczna 250g 1000 szt. Olej 1,0 l rzepakowy 130 szt. Olej 0,5 l rzepakowy 30 szt. Pasztet drobiowy 50g 2000 szt. Ser żółty twardy salami kl.I 120 kg Ser żółty pełnotłusty typ holendersko-szwajcarski kl.I 10 kg Ser topiony 100g 4000 szt. Ser homogenizowany naturalny 150g 1600 szt. Ser twarogowy kanapkowy 125g 400 szt. Śmietana 18% 200g 1000 szt. Twaróg półtłusty 500 kg Ser homog.owocowy 140g -150g 3500 szt. Twaróg ziarnisty – lekki 150g 720 szt. Ser domowy smażony chudy 120 kg Śmietana spray 250g 50 szt. Kaszka z owocami 130g 700 szt. Deser budyniowy 125g 300 szt. Deser serniczkowy 150g 400 szt. Ser pleśniowy camembert 120g 100 szt. Masło roślinne kubek 250g 50 szt. Ser żółty pełnotłusty typ holenderski kl.I 80 kg Ser

śmietankowy do smarowania - różne smaki 135g 300 szt. Dżem 25g 800 szt. Bułka tarta 60 kg Bułka pszenna 50 g 15800 szt. Baton 400 g 7 szt. Chleb mieszany 1.10 kg 6000 szt. Chałki 350 g 2200 szt. Chleb razowy z mąki żytniej 800 g 650 szt. Ciasto jogurtowe z owocami 60 kg Ciasto jogurtowe z serem i owocami 60 kg Ciasto piernikowe z powidłami i kremem budyniowym 60 kg Drożdżówki 80-100 g (ser,budyń,marmolada) 1200 szt. Pączki 80g 200 szt. Budyń bez cukru i sztucznych barwników 40g 1000 szt. Bazylia 20g 50 szt. Zioła prowansalskie 20g 50 szt. Tymianek 20g 50 szt. Herbatniki 100g 150 szt. Cynamon 15g 150 szt. Cukier 1600 kg Cukier puder 12 kg Ciastka w czekoladzie 42 kg Ciastka kruche 20 kg Krakеры 30 kg Cukier waniliowy 16g 150 szt. Czekolada mleczna 100g 30% kakao 100 szt. Czekolada gorzka 100g 60% kakao 300 szt. Ciastka b / c 70-125g 900 szt. Przyprawa do piernika 20g 20 szt. Soda oczyszczona 30 szt. Gałka muszkatołowa 10g 10 szt. Galaretka owocowa 75g 350 szt. Herbata ekspresowa 100szt. typu Lipton lub równoważna 60 szt. Herbata liściasta typu yunan 100g 1000 szt. Imbir 20g 15 szt. Kminek mielony 20 g 100 szt. Kasza jęczmienna średnia 100 kg Kasza gryczana 80 kg Kasza manna 150 kg Kawa zbożowa inka 150 g 450 szt. Kleik ryżowy 160 g 80 szt. Kisiel 40 g 400 szt. Kawa rozpuszczalna typu nescaffe classic lub równoważna 200 g 25 szt. Liść laurowy 10 g 60 szt. Makaron nitki-tradycyjny 150 kg Makaron gwiazdka 80 kg Makaron świderki,łazanka kolanka,muszelka 100% durum 250 kg Mąka pszenna 300 kg Musztarda 210 g 500 szt. Majeranek 10 g 100 szt. Majonez 600g 50 szt. Mąka ziemniaczana 150 kg Przyprawa w płynie typu „Magii” 1,0 l 60 szt. Miód 25 g 3000 szt. Miód sztuczny 380g 10 szt. Napój kakaowy 300g 200 szt. Kakao naturalne typu Wawel lub równoważne 100 g 60 szt. Ocet spirytusowy 500 ml 30 szt. Pieprz ziołowy 20g 50 szt. Pieprz mielony czarny 20 g 250 szt. Płatki kukurydziane 250g 200 szt. Płatki owsiane 500g 250 szt. Pierniki w czekoladzie 30% kakao 50 kg Proszek do pieczenia 30g 160 szt. Papryka mielona słodka 20g 130 szt. Ryż biały długoziarnisty 220 kg Sól 220 kg Suchary b/c 285 g 80 szt. Przyprawa do potraw 200g 65 szt. Wafle w czekoladzie 42 kg Wafle z nadzieniem 42 kg Wafle ryżowe 100 g 80 szt. Wafle kakaowe typu prince-polo lub równoważne 36g 600 szt. Ziele angielskie 15g 100 szt. Curry 20 szt. Herbata

ekspresowa Earl Grey 100szt.typu Lipton lub równoważna 5 szt. Listki wafłowe b/c 38g 150 szt. Krakеры mix. drobne 90g 150 szt. Żelatyna 50 g 160 szt. Makrela wędzona 100 kg Miruna b/s SHP 100 kg Dorsz atlantycki (czarniak) SHP 70 kg Filet śledziowy ala matjas 80 kg Filet śledziowy opiekany 120 kg Paluszki rybne - złote - 300 g 20 szt Filet śledziowy w pomidorach 170 g 500 szt Filet z makreli w pomidorach 170 g 500 szt Tuńczyk w kawałkach w oleju 170g 200 szt. Tuńczyk w sosie własnym 170g 200 szt. Filet śledziowy w oleju - 170 g 200 szt Filet z makreli w oleju - 170 g 200 szt Paprykarz szczeciński 135g 400 szt. Karp patroszony b/głowy 30 kg Jajka dezynfekowane promieniami UV rozm. L (63g-73g) 18000 szt

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

### **Dodatkowe kody CPV:**

Kod CPV
15110000-2
15112000-6
15131130-5
15331100-8
15500000-3
15332290-3
15400000-2
15811000-6
15200000-0
03142500-3
15800000-6

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

Wartość bez VAT:

Waluta:

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



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

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

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

miesiącach: *lub* dniach:

*lub*

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

Okres w miesiącach	Okres w dniach	Data rozpoczęcia	Data zakończenia
12		2020-01-01	2020-12-31

**II.9) Informacje dodatkowe:**

## **SEKCJA III: INFORMACJE O CHARAKTERZE PRAWNYM, EKONOMICZNYM, FINANSOWYM I TECHNICZNYM**

**III.1) WARUNKI UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU**

**III.1.1) Kompetencje lub uprawnienia do prowadzenia określonej działalności zawodowej, o ile wynika to z odrębnych przepisów**

Określenie warunków: Zamawiający nie stawia wymagań w tym zakresie. Warunek zostanie spełniony poprzez złożenie oświadczenia o spełnianiu warunków udziału.

Informacje dodatkowe

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

Określenie warunków: Zamawiający nie stawia wymagań w tym zakresie. Warunek zostanie spełniony poprzez złożenie oświadczenia o spełnianiu warunków udziału.

Informacje dodatkowe

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

Określenie warunków: Zamawiający nie stawia wymagań w tym zakresie. Warunek

zostanie spełniony poprzez złożenie oświadczenia o spełnianiu warunków udziału. 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:

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 3 ustawy Pzp)

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

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

Tak (podstawa wykluczenia określona w art. 24 ust. 5 pkt 6 ustawy Pzp)

Tak (podstawa wykluczenia określona w art. 24 ust. 5 pkt 7 ustawy Pzp)

Tak (podstawa wykluczenia określona w art. 24 ust. 5 pkt 8 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)**

formularz ofertowy - załącznik nr 2 Wykonawca, którego oferta zostanie uznana za najkorzystniejszą, przed podpisaniem umowy zobowiązany będzie dostarczyć Zamawiającemu: szczegółowy opis przedmiotu zamówienia - formularze cenowe odpowiednio do pakietu (załącznik nr 1), odpis z właściwego rejestru lub z centralnej ewidencji i informacji o działalności gospodarczej, jeżeli odrębne przepisy wymagają wpisu do rejestru lub ewidencji, w celu potwierdzenia braku podstaw wykluczenia na podstawie art. 24 ust. 5 pkt 1 ustawy pzp. Jeżeli Wykonawcy wspólnie ubiegają się o udzielenia zamówienia, dokument ten składa każdy z nich, pełnomocnictwo podmiotów występujących wspólnie (jeżeli dotyczy), oświadczenia Wykonawcy o przynależności albo braku przynależności do tej samej grupy kapitałowej - załącznik nr 5 do SIWZ. W przypadku przynależności do tej samej grupy kapitałowej Wykonawca może złożyć wraz z oświadczeniem dokumenty bądź informacje potwierdzające, że powiązania z innym wykonawcą nie prowadzą do zakłócenia konkurencji w postępowaniu. Termin złożenia powyższego wskazano w rozdziale 14.2.5 SIWZ. poświadczoną za

zgodność z oryginałem kserokopie decyzji sanepidu lub inspekcji weterynaryjnej dla środków transportu (samochodów dostawczych) przystosowanych do przewozu artykułów spożywczych, którymi będą dowożone artykuły spożywcze, zwłaszcza te które wymagają odpowiednio niskiej temperatury.

## **SEKCJA IV: PROCEDURA**

### **IV.1) OPIS**

**IV.1.1) Tryb udzielenia zamówienia:** Przetarg nieograniczony

**IV.1.2) Zamawiający żąda wniesienia wadium:**

Nie

Informacja na temat wadium

**IV.1.3) Przewiduje się udzielenie zaliczek na poczet wykonania zamówienia:**

Nie

Należy podać informacje na temat udzielania zaliczek:

**IV.1.4) Wymaga się złożenia ofert w postaci katalogów elektronicznych lub dołączenia do ofert katalogów elektronicznych:**

Nie

Dopuszcza się złożenie ofert w postaci katalogów elektronicznych lub dołączenia do ofert katalogów elektronicznych:

Nie

Informacje dodatkowe:

**IV.1.5.) Wymaga się złożenia oferty wariantowej:**

Nie

Dopuszcza się złożenie oferty wariantowej

Nie

Złożenie oferty wariantowej dopuszcza się tylko z jednoczesnym złożeniem oferty

zasadniczej:

Nie

**IV.1.6) Przewidywana liczba wykonawców, którzy zostaną zaproszeni do udziału w postępowaniu**

*(przetarg ograniczony, negocjacje z ogłoszeniem, dialog konkurencyjny, partnerstwo innowacyjne)*

Liczba wykonawców

Przewidywana minimalna liczba wykonawców

Maksymalna liczba wykonawców

Kryteria selekcji wykonawców:

**IV.1.7) Informacje na temat umowy ramowej lub dynamicznego systemu zakupów:**

Umowa ramowa będzie zawarta:

Czy przewiduje się ograniczenie liczby uczestników umowy ramowej:

Przewidziana maksymalna liczba uczestników umowy ramowej:

Informacje dodatkowe:

Zamówienie obejmuje ustanowienie dynamicznego systemu zakupów:

Adres strony internetowej, na której będą zamieszczone dodatkowe informacje dotyczące dynamicznego systemu zakupów:

Informacje dodatkowe:

W ramach umowy ramowej/dynamicznego systemu zakupów dopuszcza się

złożenie ofert w formie katalogów elektronicznych:

Przewiduje się pobranie ze złożonych katalogów elektronicznych informacji potrzebnych do sporządzenia ofert w ramach umowy ramowej/dynamicznego systemu zakupów:

#### **IV.1.8) Aukcja elektroniczna**

**Przewidziane jest przeprowadzenie aukcji elektronicznej** (*przetarg nieograniczony, przetarg ograniczony, negocjacje z ogłoszeniem*) Nie

Należy podać adres strony internetowej, na której aukcja będzie prowadzona:

**Należy wskazać elementy, których wartości będą przedmiotem aukcji elektronicznej:**

**Przewiduje się ograniczenia co do przedstawionych wartości, wynikające z opisu przedmiotu zamówienia:**

Należy podać, które informacje zostaną udostępnione wykonawcom w trakcie aukcji elektronicznej oraz jaki będzie termin ich udostępnienia:

Informacje dotyczące przebiegu aukcji elektronicznej:

Jaki jest przewidziany sposób postępowania w toku aukcji elektronicznej i jakie będą warunki, na jakich wykonawcy będą mogli licytować (minimalne wysokości postąpień):

Informacje dotyczące wykorzystywanego sprzętu elektronicznego, rozwiązań i specyfikacji technicznych w zakresie połączeń:

Wymagania dotyczące rejestracji i identyfikacji wykonawców w aukcji elektronicznej:

Informacje o liczbie etapów aukcji elektronicznej i czasie ich trwania:

Czas trwania:

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

Warunki zamknięcia aukcji elektronicznej:

## **IV.2) KRYTERIA OCENY OFERT**

### **IV.2.1) Kryteria oceny ofert:**

#### **IV.2.2) Kryteria**

Kryteria	Znaczenie
cena	100,00

### **IV.2.3) Zastosowanie procedury, o której mowa w art. 24aa ust. 1 ustawy**

**Pzp** (przetarg nieograniczony)

Tak

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

### **IV.3.1) Informacje na temat negocjacji z ogłoszeniem**

Minimalne wymagania, które muszą spełniać wszystkie oferty:

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

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

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

Informacje dodatkowe

### **IV.3.2) Informacje na temat dialogu konkurencyjnego**

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

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

Wstępny harmonogram postępowania:

Podział dialogu na etapy w celu ograniczenia liczby rozwiązań:

Należy podać informacje na temat etapów dialogu:

Informacje dodatkowe:

#### **IV.3.3) Informacje na temat partnerstwa innowacyjnego**

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

Podział negocjacji na etapy w celu ograniczeniu liczby ofert podlegających negocjacom poprzez zastosowanie kryteriów oceny ofert wskazanych w specyfikacji istotnych warunków zamówienia:

Informacje dodatkowe:

#### **IV.4) Licytacja elektroniczna**

Adres strony internetowej, na której będzie prowadzona licytacja elektroniczna:

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

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

Sposób postępowania w toku licytacji elektronicznej, w tym określenie minimalnych wysokości 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 dopuszcza zmianę umowy w formie aneksu w przypadkach: a) zmiana danych Wykonawcy (np. zmiana adresu, nazwy) lub zmiana wynikająca z przekształcenia podmiotowego po stronie Wykonawcy, b) w przypadku wstrzymania lub zakończenia produkcji artykułów będących przedmiotem dostawy, możliwość dostarczenia odpowiednich artykułów objętych umową, o parametrach nie gorszych niż artykuły objęte ofertą, przy zachowaniu ceny ofertowej towaru, na podstawie pisemnego wniosku Wykonawcy pod warunkiem uzyskania zgody Zamawiającego, c) w przypadku działania siły wyższej (np. klęski żywiołowe, strajki generalne lub lokalne) mogą ulec zmianie terminy sukcesywnych dostaw objętych niniejszą umową. d) nastąpi ustawowa zmiana wysokości podatku od towarów i usług VAT, lub w przypadku zmian cen korzystnych dla

Zamawiającego.

#### **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: 2019-11-29, godzina: 09:00,

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

Wskazać powody:

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

> Oferta powinna być napisana w języku polskim

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

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

**IV.6.5) Przewiduje się unieważnienie postępowania o udzielenie zamówienia, jeżeli środki służące sfinansowaniu zamówień na badania naukowe lub prace rozwojowe, które zamawiający zamierzał przeznaczyć na sfinansowanie całości lub części zamówienia, nie zostały mu przyznane**

#### IV.6.6) Informacje dodatkowe:

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

Część nr: 1 Nazwa: Dostawa mięsa wołowego i wieprzowego

**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:**Boczek wędzony parzony 70 kg Flaki wołowe – krojone 180 kg Golonka wieprzowa 80 kg Nogi wieprzowe 80 kg Łopatka wieprzowa b/k 220 kg Wołowe z kością – szponder 100 kg Gulaszowe wołowe 120 kg Goleń wołowa b/k 70 kg Karczek wieprzowy b/k 150 kg Żeberka wieprzowe 80 kg Słonina 15 kg Ozory wieprzowe 60 kg Schab wieprzowy b/k 100 kg Wołowina b/k zrazowa 30 kg

**2) Wspólny Słownik Zamówień(CPV):** 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: 12

okres w dniach:

data rozpoczęcia: 2020-01-01

data zakończenia:

**5) Kryteria oceny ofert:**

Kryterium	Znaczenie
cena	100,00

## 6) INFORMACJE DODATKOWE:

Część nr: 2 Nazwa: Dostawa drobiu (

**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:**Kurczaki 700 kg Filet z

kurczaka 450 kg Podudzie-pałka z kurczaka 500 kg Filet z indyka 70 kg Skrzydła z

kurczaka 260 kg Żołądki z kurczaka 50 kg Wątroba drobiowa 100 kg

**2) Wspólny Słownik Zamówień(CPV):** 15112000-6,

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

Wartość bez VAT:

Waluta:

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

okres w miesiącach: 12

okres w dniach:

data rozpoczęcia: 2020-01-01

data zakończenia:

**5) Kryteria oceny ofert:**

Kryterium	Znaczenie
cena	100,00

## 6) INFORMACJE DODATKOWE:

Część nr: 3 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:**Kiełbasa podwawelska 220 kg Parówkowa 250 kg Parówka cienka 100 kg Parówka drobiowa 80 kg Mortadela wieprzowa 120 kg Szynkowa wieprzowa 200 kg Szynka wędzona gotowana 150 kg Kurczak w masełku 60 kg Blok szynkowy 80 kg Szynka z indyka 50 kg Szynka Gospodyni 100 kg Polędwica sopocka parzona 150 kg Kaszanka 160 kg Kiełbasa krotoszyńska 80 kg Szynka drobiowa 100 kg Salceson ozorkowy 40 kg Kiełbasa biała parzona 80 kg Pasztet firmowy 80 kg Mielonka wieprzowa 100 kg Salceson wiejski 40 kg Krakowska parzona 100 kg Kiełbasa biesiadna 220 kg Pieczeń drobiowa 60 kg Schab pieczony 50 kg Polędwica drobiowa 50 kg Szynkowa z indyka 40 kg Fantazja szynkowa 60 kg Kanapkowa 50 kg Pasztet pieczony 30 kg Wędlina kminkowa 100 kg

**2) Wspólny Słownik Zamówień(CPV):** 15131130-5,

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

Wartość bez VAT:

Waluta:

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

okres w miesiącach: 12

okres w dniach:

data rozpoczęcia: 2020-01-01

data zakończenia:

**5) Kryteria oceny ofert:**

Kryterium	Znaczenie
cena	100,00

## **6) INFORMACJE DODATKOWE:**

**Część nr:** 4 **Nazwa:** Dostawa mrożonek

**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:** Brukselka gat.I 40 kg Brokuły gat.I 200 kg Barszcz ukraiński gat.I 25 kg Fasola szparagowa zielona gat.I 100 kg Fasola szparagowa żółta gat.I 100 kg Marchew kostka gat.I 25 kg Mieszanka 7- skł. gat.I 100 kg Szpinak 2.0kg gat.I 60 kg Kalafior gat.I 100 kg Włoszczyzna paski gat.I 250 kg Bukiet kwiatowy warzyw gat.I 125 kg Mieszanka kompotowa gat.I 500 kg Wiśnia drylowana gat.I 25 kg Truskawka mrożona gat.I 80 kg Śliwka drylowana gat.I 50 kg Placki ziemniaczane 20szt. 1.0kg 150 szt. Pierogi z mięsem typu Alex-Pol lub równoważne 150 kg Kluski śląskie,pyzy ziemniaczane typu Alex-Pol lub równoważne 150 kg Uszka z mięsem typu Alex-Pol lub równoważne 60 kg Porzeczka czarna gat.I 500 kg Pierogi ruskie typu Alex-Pol lub równoważne 50 kg Pyzy ziemniaczane z mięsem typu Alex-Pol lub równoważne 150 kg Pierogi z serem typu Alex-Pol lub równoważne 50 kg

**2) Wspólny Słownik Zamówień(CPV):** 15331100-8,

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

Wartość bez VAT:

Waluta:

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

okres w miesiącach: 12

okres w dniach:

data rozpoczęcia: 2020-01-01

data zakończenia:

### 5) Kryteria oceny ofert:

Kryterium	Znaczenie
cena	100,00

### 6) INFORMACJE DODATKOWE:

**Część nr:** 5 **Nazwa:** –Dostawa nabiału, dżemów, oleju, tłuszczu zwierzęcych i roślinnych oraz konserw

**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:** Dżem truskawkowy 250g-300g 350 szt. Dżem czarna porzeczka 250g-300g 350 szt. Dżem brzoskwiniowy 250g-300g 200 szt. Dżem morelowy 250g-300g 200 szt. Dżem ananasowy 250g-300g 150 szt. Powidła śliwkowe ok.310g 8 szt. Jogurt naturalny 150g-175g 1500 szt. Jogurt naturalny 300g-400g 250 szt. Jogurt owocowy 150g 2000 szt. Kefir 200g-250g 2300 szt. Masło extra 82% tł. 200g. 5700 szt. Mleko 2% 0,9 l - folia 11000 szt. Mleko 2% 1,0 - karton 200 szt. Mleko zagęszczone niesł. 500g 4%tł. 160 szt. Margaryna mleczna 250g 1000 szt. Olej 1,0 l rzepakowy 130 szt. Olej 0,5 l rzepakowy 30 szt. Paszтет drobiowy 50g 2000 szt. Ser żółty twardy salami kl.I 120 kg Ser żółty pełnotłusty typ holendersko-szwajcarski kl.I 10 kg Ser topiony 100g 4000 szt. Ser homogenizowany naturalny 150g 1600 szt. Ser twarogowy kanapkowy 125g 400 szt. Śmietana 18% 200g 1000 szt. Twaróg półtłusty 500 kg Ser homog.owocowy 140g -150g 3500 szt. Twaróg ziarnisty – lekki 150g 720 szt. Ser domowy smażony chudy 120 kg Śmietana spray 250g 50 szt. Kaszka z owocami 130g 700 szt. Deser budyniowy 125g 300 szt. Deser serniczkowy 150g 400 szt. Ser pleśniowy camembert 120g 100 szt. Masło roślinne kubek 250g 50 szt. Ser żółty pełnotłusty typ holenderski kl.I 80 kg Ser śmietankowy do smarowania - różne smaki 135g 300 szt. Dżem 25g 800 szt.

**2) Wspólny Słownik Zamówień(CPV):** 15500000-3, 15332290-3, 15400000-2

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

Wartość bez VAT:

Waluta:

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

okres w miesiącach: 12

okres w dniach:

data rozpoczęcia:

data zakończenia:

**5) Kryteria oceny ofert:**

Kryterium	Znaczenie
cena	100,00

**6) INFORMACJE DODATKOWE:**

Część nr: 6 Nazwa: Dostawa pieczywa

**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:**Bułka tarta 60 kg Bułka pszenna 50 g 15800 szt. Baton 400 g 7 szt. Chleb mieszany 1.10 kg 6000 szt. Chałki 350 g 2200 szt. Chleb razowy z mąki żytniej 800 g 650 szt. Ciasto jogurtowe z owocami 60 kg Ciasto jogurtowe z serem i owocami 60 kg Ciasto piernikowe z powidłami i kremem budyniowym 60 kg Drożdżówki 80-100 g (ser,budyń,marmolada) 1200 szt. Pączki 80g 200 szt.

**2) Wspólny Słownik Zamówień(CPV):** 15811000-6,

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



Wartość bez VAT:

Waluta:

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

okres w miesiącach: 12

okres w dniach:

data rozpoczęcia: 2020-01-01

data zakończenia:

#### 5) Kryteria oceny ofert:

Kryterium	Znaczenie
cena	100,00

#### 6) INFORMACJE DODATKOWE:

**Część nr: 7 Nazwa:** Dostawa różnych artykułów 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:**Budyń bez cukru i sztucznych barwników 40g 1000 szt. Bazylia 20g 50 szt. Zioła prowansalskie 20g 50 szt. Tymianek 20g 50 szt. Herbatniki 100g 150 szt. Cynamon 15g 150 szt. Cukier 1600 kg Cukier puder 12 kg Ciastka w czekoladzie 42 kg Ciastka kruche 20 kg Krakery 30 kg Cukier waniliowy 16g 150 szt. Czekolada mleczna 100g 30% kakao 100 szt. Czekolada gorzka 100g 60% kakao 300 szt. Ciastka b / c 70-125g 900 szt. Przyprawa do piernika 20g 20 szt. Soda oczyszczona 30 szt. Gałka muszkatołowa 10g 10 szt. Galaretka owocowa 75g 350 szt. Herbata ekspresowa 100szt. typu Lipton lub równoważna 60 szt. Herbata liściasta typu yunan 100g 1000 szt. Imbir 20g 15 szt. Kminek mielony 20 g 100 szt. Kasza jęczmienna średnia 100 kg Kasza gryczana 80 kg Kasza manna 150 kg Kawa zbożowa inka 150 g 450 szt. Kleik ryżowy 160 g 80 szt. Kisiel 40 g 400 szt. Kawa rozpuszczalna typu nescaffe classic lub równoważna 200 g 25 szt. Liść laurowy 10 g 60 szt.

Makaron nitki-tradycyjny 150 kg Makaron gwiazdka 80 kg Makaron świderki, łazanka kolanka, muszelka 100% durum 250 kg Mąka pszenna 300 kg Musztarda 210 g 500 szt. Majeranek 10 g 100 szt. Majonez 600g 50 szt. Mąka ziemniaczana 150 kg Przyprawa w płynie typu „Magii” 1,0 l 60 szt. Miód 25 g 3000 szt. Miód sztuczny 380g 10 szt. Napój kakaowy 300g 200 szt. Kakao naturalne typu Wawel lub równoważne 100 g 60 szt. Ocet spirytusowy 500 ml 30 szt. Pieprz ziołowy 20g 50 szt. Pieprz mielony czarny 20 g 250 szt. Płatki kukurydziane 250g 200 szt. Płatki owsiane 500g 250 szt. Pierniki w czekoladzie 30% kakao 50 kg Proszek do pieczenia 30g 160 szt. Papryka mielona słodka 20g 130 szt. Ryż biały długoziarnisty 220 kg Sól 220 kg Suchary b/c 285 g 80 szt. Przyprawa do potraw 200g 65 szt. Wafle w czekoladzie 42 kg Wafle z nadzieniem 42 kg Wafle ryżowe 100 g 80 szt. Wafle kakaowe typu prince-polo lub równoważne 36g 600 szt. Ziele angielskie 15g 100 szt. Curry 20 szt. Herbata ekspresowa Earl Grey 100szt.typu Lipton lub równoważna 5 szt. Listki wafłowe b/c 38g 150 szt. Krakery mix. drobne 90g 150 szt. Żelatyna 50 g 160 szt.

**2) Wspólny Słownik Zamówień(CPV): 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: 12

okres w dniach:

data rozpoczęcia: 2020-01-01

data zakończenia:

**5) Kryteria oceny ofert:**

Kryterium	Znaczenie
cena	100,00

## 6) INFORMACJE DODATKOWE:

Część nr: 8 Nazwa: Dostawa ryb

**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:** Makrela wędzona 100 kg Miruna b/s SHP 100 kg Dorsz atlantycki (czarniak) SHP 70 kg Filet śledziowy ala matjas 80 kg Filet śledziowy opiekany 120 kg Paluszki rybne - złote - 300 g 20 szt Filet śledziowy w pomidorach 170 g 500 szt Filet z makreli w pomidorach 170 g 500 szt Tuńczyk w kawałkach w oleju 170g 200 szt. Tuńczyk w sosie własnym 170g 200 szt. Filet śledziowy w oleju - 170 g 200 szt Filet z makreli w oleju - 170 g 200 szt Paprykarz szczeciński 135g 400 szt. Karp patroszony b/głowy 30 kg

**2) Wspólny Słownik Zamówień(CPV):** 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: 12

okres w dniach:

data rozpoczęcia: 2020-01-01

data zakończenia:

**5) Kryteria oceny ofert:**

Kryterium	Znaczenie
cena	100,00

## 6) INFORMACJE DODATKOWE:

Część nr: 9 Nazwa: Dostawa jaj

**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:**Jajka dezynfekowane promieniami UV rozm. L (63g-73g) 18000 szt

**2) Wspólny Słownik Zamówień(CPV):** 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: 12

okres w dniach:

data rozpoczęcia: 2020-01-01

data zakończenia:

**5) Kryteria oceny ofert:**

Kryterium	Znaczenie
cena	100,00

## 6) INFORMACJE DODATKOWE:

Wydruk strony