



Adres strony internetowej, na której zamieszczona będzie specyfikacja istotnych warunków zamówienia (jeżeli dotyczy):

bip.mdps.rybnik.pl

Ogłoszenie nr 340159 - 2016 z dnia 2016-11-10 r.

**Rybnik: Sukcesywny zakup wraz z dostawą żywności dla Miejskiego Domu
Pomocy Społecznej w Rybniku
OGŁOSZENIE O ZAMÓWIENIU - Dostawy**

Zamieszczanie ogłoszenia: 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: Miejski Dom Pomocy Społecznej, krajowy numer identyfikacyjny 27822893400000, ul. Żużłowa 25, 44200 Rybnik, woj. śląskie, państwo Polska, tel. 0-32 4236075 w. 110, e-mail , faks 0-32 4236075 w. 130.

Adres strony internetowej (URL): www.mdps.rybnik.pl

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

bip.mdps.rybnik.pl

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

nie

bip.mdps.rybnik.pl

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

nie

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

Elektronicznie

nie

adres

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

nie

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

nie

Adres:

Miejski Dom Pomocy Społecznej, ul. Żużłowa 25 Dział Gospodarczo Techniczny

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: Sukcesywny zakup wraz z dostawą żywności dla Miejskiego Domu Pomocy Społecznej w Rybniku

Numer referencyjny: MDPS/GT/1100/PN/1/2016

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

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: Sukcesywny zakup wraz z dostawą żywności dla Miejskiego Domu Pomocy Społecznej w Rybniku, w podziale na zadania:
Zadanie nr 1 - Zakup wraz z dostawą mięsa i wyrobów mięsnych dla Miejskiego Domu Pomocy Społecznej w Rybniku. Zadanie nr 2 – Zakup wraz z dostawą drobiu dla Miejskiego Domu Pomocy Społecznej w Rybniku.
Zadanie nr 3 – Zakup wraz z dostawą różnych produktów spożywczych dla Miejskiego Domu Pomocy Społecznej w Rybniku. Zadanie nr 4 – Zakup wraz z dostawą artykułów sypkich dla Miejskiego Domu Pomocy Społecznej w Rybniku. Zadanie nr 5 – Zakup wraz z dostawą produktów mleczarskich dla Miejskiego Domu Pomocy Społecznej w Rybniku. Zadanie nr 6 – Zakup wraz z dostawą jaj dla Miejskiego Domu Pomocy Społecznej w Rybniku. Zadanie nr 7 – Zakup wraz z dostawą warzyw i owoców dla Miejskiego Domu Pomocy Społecznej w Rybniku. Zadanie nr 8 – Zakup wraz z dostawą ryb i przetworów rybnych dla Miejskiego Domu Pomocy Społecznej w Rybniku. Zadanie nr 9 – Zakup wraz z dostawą produktów mrożonych dla Miejskiego Domu Pomocy Społecznej w Rybniku. Szczegółowy zakres zamówienia określa SIWZ.

II.5) Główny kod CPV: 15000000-8

Dodatkowe kody CPV:15100000-9, 15800000-6, 15600000-4, 15500000-3, 03142500-3, 03100000-2, 03311000-2, 15200000-0, 15220000-6, 15331100-8

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

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:**

Okres w miesiącach: 12

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: Dla zadania nr 1 i 2- Decyzja właściwego organu tj. Państwowej Inspekcji Sanitarnej lub Państwowej Inspekcji Weterynaryjnej dotyczącej możliwości produkcji lub obrotu danym towarem spożywczym będącym przedmiotem zamówienia.

Informacje dodatkowe

III.1.2) Sytuacja finansowa lub ekonomiczna

Określenie warunków:

Informacje dodatkowe

III.1.3) Zdolność techniczna lub zawodowa

Określenie warunków: Wykonawca spełni warunek jeżeli wykaże, że w okresie ostatnich trzech lat przed upływem terminu składania ofert, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy – w tym okresie, zrealizował co najmniej 2 zadania odpowiadające przedmiotowi zamówienia o wartości (każde zadanie) brutto minimum: Dla zadania nr 1 – 50 000,00 zł Dla zadania nr 2 – 20 000,00 zł Dla zadania nr 3 – 30 000,00 zł Dla zadania nr 4 – 10 000,00 zł Dla zadania nr 5 – 30 000,00 zł Dla zadania nr 6 – 5 000,00 zł Dla zadania nr 7 – 30 000,00 zł Dla zadanie nr 8 – 20 000,00 zł Dla zadania nr 9 – 20 000,00 zł -Wykonawca spełni warunek jeżeli wykaże, że posiada środki transportu, którymi dostarczał będzie przedmiot zamówienia, odpowiadające wymaganiom sanitarnym, określonym w ustawie z dnia 25 sierpnia 2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (tekst jedn. z 2010r. Dz. U. nr 136, poz. 914 ze zm.) i prawie unijnym.

2. Warunki udziału w postępowaniu dotyczące zdolności technicznej i zawodowej muszą być spełnione: 1) przez Wykonawcę samodzielnie lub 2) w przypadku podmiotów występujących wspólnie – samodzielnie przez minimum jednego z wykonawców występujących wspólnie. Nie jest dopuszczalne łączenie (sumowanie) wyżej wymaganego doświadczenia w ramach doświadczenia różnych podmiotów zaangażowanych w realizację zamówienia. 3. Wykonawca może w celu potwierdzenia spełniania warunków udziału w postępowaniu, w stosownych sytuacjach oraz w odniesieniu do konkretnego zamówienia, lub jego

części, polegać na zdolnościach technicznych lub zawodowych lub sytuacji finansowej lub ekonomicznej

innych podmiotów, niezależnie od charakteru prawnego łączących go z nim stosunków prawnych.

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 nie

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:

Dla zadania nr 1 i 2- Decyzja właściwego organu tj. Państwowej Inspekcji Sanitarnej lub Państwowej Inspekcji Weterynaryjnej dotyczącej możliwości produkcji lub obrotu danym towarem spożywczym będącym przedmiotem zamówienia.- Dla wszystkich zadań zgodnie z wymogami SIWZ wykaz dostaw wykonanych w okresie ostatnich 3 lat przed upływem terminu składania ofert, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy – w tym okresie, wraz z podaniem ich przedmiotu, dat wykonania i podmiotów, na rzecz których dostawy zostały wykonane na formularzu zgodnym z treścią załącznika nr 5 do SIWZ, oraz załączeniem dowodów określających czy te dostawy zostały wykonane należycie, przy czym dowodami o których mowa, są referencje bądź inne dokumenty wystawione przez podmiot, na rzecz którego dostawy były wykonywane, a jeżeli z uzasadnionej przyczyny o obiektywnym charakterze Wykonawca nie jest w stanie uzyskać tych dokumentów – oświadczenie Wykonawcy. - oświadczenie o posiadanych środkach transportu na formularzu zgodnym z treścią załącznika nr 7 do SIWZ.

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)**

1. Formularz ofertowy. 2. Zestawienie kosztów 3. Wykonawca, który polega na zdolnościach lub sytuacji innych podmiotów, musi udowodnić Zamawiającemu, że realizując zamówienie, będzie dysponował niezbędnymi zasobami tych podmiotów, w szczególności przedstawiając zobowiązanie tych podmiotów do oddania mu do dyspozycji niezbędnych zasobów na potrzeby realizacji zamówienia. 4. W przypadku wspólnego ubiegania się o zamówienie przez Wykonawców oświadczenie, o niepodleganiu wykluczeniu oraz spełnianiu warunków udziału w postępowaniu, składa każdy z Wykonawców wspólnie ubiegających się o zamówienie. Dokumenty te potwierdzają spełnianie warunków udziału w postępowaniu oraz brak podstaw wykluczenia w zakresie, w którym każdy z Wykonawców wykazuje spełnianie warunków udziału w postępowaniu oraz brak podstaw wykluczenia. 5. Pełnomocnictwo złożone w formie oryginału lub notarialnie poświadczonej kopii w sytuacji: 1) Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia – pełnomocnictwo do reprezentowania wszystkich Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia. Pełnomocnik może być ustanowiony do reprezentowania Wykonawców w postępowaniu albo do reprezentowania w postępowaniu i zawarcia umowy, 2) podpisania oferty względnie innych dokumentów składanych wraz z ofertą przez osobę, dla której prawo do ich podpisania nie wynika z innych dokumentów złożonych wraz z ofertą – pełnomocnictwo do podpisania oferty. 3) Wykonawca, w terminie 3 dni od zamieszczenia na stronie internetowej informacji, o której mowa w art. 86 ust. 5, przekazuje Zamawiającemu oświadczenie o przynależności lub braku przynależności do tej samej grupy kapitałowej. Wraz ze złożeniem oświadczenia, Wykonawca może przedstawić dowody, że powiązania z innym Wykonawcą nie prowadzą do zakłócenia konkurencji w postępowaniu o udzielenie zamówienia. 4) Zamawiający zamieści informacje, o których mowa w art. 86 ust. 5 ustawy w pliku o nazwie „Zbiórce zestawienie ofert” na swojej stronie internetowej: bip.mdps.rybnik.pl

SEKCJA IV: PROCEDURA**IV.1) OPIS****IV.1.1) Tryb udzielenia zamówienia:** przetarg nieograniczony**IV.1.2) Zamawiający żąda wniesienia wadium:**

nie

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

nie

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:

nie

Informacje dodatkowe:

Zamówienie obejmuje ustanowienie dynamicznego systemu zakupów:

nie

Informacje dodatkowe:

W ramach umowy ramowej/dynamicznego systemu zakupów dopuszcza się złożenie ofert w formie katalogów elektronicznych:

nie

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

nie

IV.1.8) Aukcja elektroniczna

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

Należy wskazać elementy, których wartości będą przedmiotem aukcji elektronicznej:

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

nie

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:

Aukcja wieloetapowa

etap nr czas trwania etapu

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

Warunki zamknięcia aukcji elektronicznej:

IV.2) KRYTERIA OCENY OFERT

IV.2.1) Kryteria oceny ofert:

IV.2.2) Kryteria

<i>Kryteria</i>	<i>Znaczenie</i>
Cena	60
Termin dostawy	40

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 nie

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

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: nie

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:

nie

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:

Licytacja wieloetapowa

etap nr czas trwania etapu

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

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

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: 22/11/2016, godzina: 09:30,

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

> język polski

IV.6.3) Termin związania ofertą: 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: Zakup wraz z dostawą mięsa i wyrobów mięsnych dla Miejskiego Domu Pomocy Społecznej w Rybniku.

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:Lp

Wyszczególnienie towaru Jedn. miary Ilość zamówienia w dostawie rocznej 1. 1 Baleron (zawartość mięsa wieprzowego min 80%). Zawartość w 100g min: białko 14g, węglowodany 0,6g, tłuszcz 10g kg 30 2. 2 Boczek świeży b/k. Zawartość w 100g min: białko 10,1g, węglowodany 0g, tłuszcz 53g kg 60 3. 3 Boczek wędzony b/k . Zawartość w 100g min : białko 13,6 węglowodany 0,2 g, tłuszcz 22,5g kg 250 4. 4 Frankfurterki wędzone w

naturalnym jelicie . Zawartość mięsa wieprzowego min 85% - mięso średnio rozdrobnione, bez udziału mięsa mechanicznie odkostnionego. Zawartość w 100g min :białko 10,8g, węglowodany 0,3g, tłuszcz 17,3g kg 120 5. 6 Kaszanka-krupniok . Zawartość w 100g min: białko 18,7g, węglowodany 28,2g, tłuszcze 16,7g kg 100 6. 7 Kielbasa biała parzona. Zawartość mięsa wieprzowego min 75% - mięso średnio rozdrobnione, bez udziału mięsa mechanicznie odkostnionego. Zawartość w 100g min: białko 12g, węglowodany 1,4g, tłuszcz 19,5g kg 130 7. 8 Kielbasa kminkowa . Zawartość mięsa wieprzowego min 80% - mięso grubo mielone, bez udziału mięsa mechanicznie odkostnionego . Zawartość w 100g min : białko 25,1g, węglowodany 0g, tłuszcz 24,3g kg 180 8. 10 Kielbasa krakowska sucha . Zawartość mięsa wieprzowego min 95% - mięso grubo mielone, bez udziału mięsa mechanicznie odkostnionego. Zawartość w 100g min: białko 23g, węglowodany 0g, tłuszcz 9g kg 80 9. 29 Kielbasa śląska (zawartość mięsa wieprzowego min 80% - mięso grubo mielone, nieodkostnionego mechanicznie MOM. Zawartość w 100g min: białko 13,3g, węglowodany 2,2g, tłuszcz 19,2g kg 500 10. 30 Kielbasa śląska drobiowa (zawartość mięsa drobiowego min 80% - mięso grubo mielone, bez udziału mięsa mechanicznie odkostnionego. Zawartość w 100g min: białko 17,3g, węglowodany 0g, tłuszcz 14,4g kg 600 11. 11 Kielbasa tostowa . Zawartość mięsa wieprzowego min 70% - mięso średnio mielone, bez udziału mięsa mechanicznie odkostnionego. Zawartość w 100g min: białko 19,6g, węglowodany 0g, tłuszcz 18,9g kg 140 12. 9 Kielbasa wieprzowa szynkowa . Zawartość mięsa wieprzowego min 85% - mięso średnio rozdrobnione, bez udziału mięsa mechanicznie rozdrobnionego. Zawartość w 100g min : białko 10,2g, węglowodany 0g, tłuszcz 29,3g kg 150 13. 12 Kielbasa żywiecka . Zawartość mięsa wieprzowego min 95% - mięso grubo mielone, bez udziału mięsa mechanicznie odkostnionego. Zawartość w 100g min: białko 17,9g, węglowodany 0g, tłuszcz 10g kg 180 14. 5 Kości wędzone kg 60 15. 15 Metka łososiowa . Zawartość mięsa wieprzowego min 50% , min 10% mięsa wołowego i 40% tłuszczu wieprzowego - bez udziału mięsa mechanicznie odkostnionego. Zawartość w 100g min: białko 10g, węglowodany 5g, tłuszcz 45,5g kg 110 16. 13 Mielonka drobiowa . Zawartość mięsa drobiowego min 80% - mięso średnio rozdrobnione, bez udziału mięsa mechanicznie odkostnionego. Zawartość w 100g min: białko 12,2g, węglowodany 3,3g, tłuszcz 20,5g kg 150 17. 14 Mielonka turystyczna . Zawartość mięsa wieprzowego min 80% - mięso średnio rozdrobnione, bez udziału mięsa mechanicznie odkostnionego. Zawartość w 100g min: białko 12,6g, węglowodany 2,5g, tłuszcz 7,3g kg 260 18. 16 Mortadela . Zawartość mięsa wieprzowego min 70%, tłuszcz wieprzowy 30% - bez udziału mięsa mechanicznie odkostnionego. Zawartość w 100g min: białko 12g, węglowodany 1g, tłuszcz 22g kg 220 19. 18. Parówki śląskie-cienkie w folii Zawartość mięsa wieprzowego min 75% - bez udziału mięsa mechanicznie odkostnionego. Zawartość w 100g min: białko 11g, węglowodany 1,1, tłuszcze 28,9g kg 250 20. 17 Parówkowa . Zawartość mięsa wieprzowego min 75% - bez udziału mięsa mechanicznie odkostnionego. Zawartość w 100g min: białko 10,2g, węglowodany 0g, tłuszcze 29,3g kg 550 21. 19 Pasztet drobiowy w naturalnym jelicie - zawartość składników drobiowych min 51%. Zawartość w 100g min: białko 10,8g, węglowodany 3,8g, tłuszcz 21,6g kg 70 22. 20 Pasztetowa w naturalnym jelicie- zawartość składników wieprzowych min 51%. Zawartość w 100g min :białko 11,3g,

węglowodany 3,9g, tłuszcz 32,1g kg 50 23. 21 Polędwica drobiowa - zawartość mięsa drobiowego min 75%. Zawartość w 100g min: białko 15,2g, węglow. 1,3g, tłuszcz 1,3g kg 180 24. 22 Polędwica sopocka - zawartość mięsa wieprzowego min 80%. Zawartość w 100g min: białko 18,2g, węglowodany 0,5g, tłuszcz 2,7g kg 150 25. 24 Salceson ozorkowy. Zawartość podrobów wieprzowych min 51%, grubo mielone, bez udziału mięsa mechanicznie odkostnionego. Zawartość w 100g min: białko 14g, węglowodany 1g, tłuszcze 37g kg 55 26. 23 Salceson z indyka - zawartość mięsa z indyka min. 55% mięso grubo mielone, bez udziału mięsa mechanicznie odkostnionego. Zawartość w 100g min: białko 11,3g, węglowodany 0,5g, tłuszcz 28,8g kg 70 27. 25 Szynka cygańska (zawartość mięsa wieprzowego min 80%). Zawartość w 100g min: białko 16,7g, węglowodany 0g, tłuszcz 19,8g kg 150 28. 28 Szynka dębicka (zawartość mięsa wieprzowego min 82%). Zawartość w 100g min: białko 17,5g, węglowodany 0g, tłuszcz 5,4g kg 130 29. 27 Szynka prasowana (zawartość mięsa wieprzowego min 82%). Zawartość w 100g min: białko 16,7g, węglowodany 0g, tłuszcz 19,8g kg 120 30. 26 Szynka tradycyjna wędzona (zawartość mięsa wieprzowego min 85%). Zawartość w 100g min : białko 16,7g, węglowodany 0g, tłuszcz 19,8g kg 150 31. 36 Wieprzowa łopatka b/k kg 480 32. 37 Wieprzowa słonina kg 100 33. 39 Wieprzowa szynka b/k kg 100 34. 40 Wieprzowa wątroba kg 10 35. 34 Wieprzowe golonka kg 160 36. 33 Wieprzowe gulaszowe kg 480 37. 32 Wieprzowe żeberka mięsne kg 180 38. 35 Wieprzowy karczek b/k kg 300 39. 38 Wieprzowy schab b/k kg 300 40. 31 Wołowe rosołowe kg 65

2) Wspólny Słownik Zamówień (CPV): 15100000-9

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

Wartość bez VAT:

Waluta:

4) Czas trwania lub termin wykonania: okres w miesiącach: 12

5) Kryteria oceny ofert:

<i>Kryteria</i>	<i>Znaczenie</i>
Cena	60
Terim dostawy	40

6) INFORMACJE DODATKOWE:

Część nr: 2 Nazwa: – Zakup wraz z dostawą drobiu dla Miejskiego Domu Pomocy Społecznej w Rybniku.

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:**Lp

Wyszczególnienie towaru Jedn. miary Ilość zamówienia w dostawie rocznej 1 Ćwiartki tylne z kurczaka kg 1600

2 Filet z indyka kg 260 3 Filet z kurczaka kg 620 4 Kurczak świeży kg 850 5 Porcje rosółowe z kurczaka kg 500 6

Skrzydła z indyka kg 850 7 Wątroba z indyka kg 210

2) Wspólny Słownik Zamówień (CPV): 15100000-9

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

Wartość bez VAT:

Waluta:

4) Czas trwania lub termin wykonania: okres w miesiącach: 12

5) Kryteria oceny ofert:

Kryteria	Znaczenie
----------	-----------

Cena	60
------	----

Termin dostawy	40
----------------	----

6) INFORMACJE DODATKOWE:

Część nr: 3 Nazwa: Zakup wraz z dostawą różnych produktów spożywczych dla Miejskiego Domu Pomoc Społecznej w Rybniku

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:**Lp

Wyszczególnienie towaru Jedn. miary Ilość zamówienia w dostawie rocznej

1. Aromat do ciasta migdałowy 10ml szt 5
2. Biskopity 120g . Skład: mąka pszenna, jaja, cukier inwertowany, skrobia ziemniaczana, emulgatory. Zawartość w 100g produktu min: białko 10,9g, węglowodany 71,1g, tłuszcz 4,6g szt 550
3. Biskopity z owocową galaretką oblane czekoladą 147g . Skład: min. galaretki 53%w tym koncentrat owocowy 1,5 % co najmniej 15% czekolada. Zawartość w 100g produktu min: białko 3,9g, węglowodany 71g, tłuszcz 7,3g szt 150
4. Brzoskwinia w puszcze 850ml- połowki brzoskwiń w lekkim syropie Skład: brzoskwinia , woda , cukier .Zawartość w 100g: białko 0,3g, węglowodany 16,9g, tłuszcz 0,1g szt 180
5. Budyń b/c 40g różne smaki . Skład: mąka ziemniaczana, mąka pszenna. Zawartość w 40g produktu min :białko 1,36g, węglowodany 3,8g, tłuszcz 0,8g szt 500
6. Budyń z cukrem 60g różne smaki . Skład: mąka ziemniaczana, mąka pszenna, cukier. Zawartość w 100g produktu min: białko 1,8g, węglowodany 8,46g, tłuszcze 1,08g szt 1000
7. Chrzan pasteryzowany na bazie kwasu cytrynowego - słoik 190g szt 200
8. Ciastka maślane bez dodatku cukru 125g . Skład: mąka pszenna, tłuszcz roślinny utwardzony, skrobia ziemniaczana, substancje słodzące, masło (min.5 %) żółtko, jajko w proszku, sól, substancje spulchniające, aromat, barwniki szt 400
9. Cukier wanilinowy 32g szt 250
10. Cynamon 15g szt 60
11. Czekolada bez cukru 100g . Skład: substancje słodzące, mleko w proszku

pełne, tłuszcz i miazga kakaowa, emulgatory, aromaty, masa kakaowa min.36% szt 450 12. Czekolada pełno
mleczna twarda 90g . Skład: cukier, mleko pełne w proszku, miazga kakaowa, tłuszcz roślinny, serwatka, masa
kakaowa w czekoladzie min. 25% szt 900 13. Czosnek mielony 20g szt 10 14. Deser dla dzieci 125g, bez
dodatku cukru, bezglutenowy, z witaminą C. Zawartość w 100g produktu min: białko 0,40g, węglowodany
15,2g, tłuszcze 0,2g szt 550 15. Dżem b/c -słodzony fruktozą (minimum 45g owoców /100g dżemu) słoiki 240g-
różne smaki zawartość w 100g produktu min : białko 0,3g, węglowodany 30g, tłuszcz 0,2g szt 900 16. Dżem
niskosłodzony różne smaki 280g (co najmniej na 40g owoców/100g dżemu, 35g cukru/100g produktu) ,.
Zawartość w 100g produktu min: białko 0,1g, węglowodany 35,2g, tłuszcz 0,10g szt 450 17. Fasolka
szparagowa konserwowa 720ml szt 100 18. Galaretka owocowa w proszku 75g różne smaki szt 800 19.
Gorczyca 25g szt 8 20. Groszek konserwowy 400g szt 300 21. Herbata czarna ekspresowa. (skład: mieszanka
czarnych herbat), okrągłe torebki 100szt w opakowaniu op 650 22. Herbata owocowa ekspresowa o smaku
malinowym , 20 torebek w opakowaniu (skład: owoc malinowy min.0,5%, kwiat hibiskusa, jabłko, owoc dzikiej
róży, aromaty owocu bzu czarnego) op 80 23. Kakao ciemne 150g . Skład : kakao odtłuszczone 100% szt 55
24. Kawa naturalna 400g - 100% ziaren kawy arabiki szt 210 25. Kawa rozpuszczalna naturalna słoik 100g (
100% kawa naturalna arabika) szt 36 26. Kawa zbożowa 250g . Skład: żyto, jęczmień, cykoria, burak cukrowy
- prażony szt 100 27. Kawa zbożowa rozpuszczalna 150g . Skład: zboża min.72% (jęczmień, żyto, cykoria,
burak cukrowy prażony) szt 100 28. Ketchup łagodny 480g. Skład: pomidory (198g na 100g ketchupu) , cukier,
ocet, sól, skrobia modyfikowana, aromat naturalny, bez konserwantów szt 110 29. Kisiel b/c 38g szt 400 30.
Kisiel z cukrem 77g szt 800 31. Kompot agrestowy 0,9l szt 24 32. Koncentrat barszczu z buraków ćwikłowych
330ml(Skład: woda, zagęszczony sok z buraków ćwikłowych min 14%, cukier, sól, ocet spirytusowy, kwas
cytrynowy, regulator kwasowości, przeciwutleniacz kwas askorbinowy, przyprawy aromatyczne) szt 200 33.
Koncentrat pomidorowy 900g (min 30% z świeżych pomidorów, bez dodatków) szt 220 34. Kruchy wafelek z
kremem kakaowym 17,5g - oblany czekoladą min.49,7% ,(min.30,7% czekolada, zawartość masy kakaowej min
43%) szt 280 35. Kruchy wafelek z kremem kakaowym 50g - oblany czekoladą min.49,7% ,(min.30,7%
czekolada, zawartość masy kakaowej min 43%) szt 1188 36. Kukurydza konserwowa 390- 400g szt 24 37.
Kwasek cytrynowy 50g szt 150 38. Liść laurowy 7g szt 26 39. Majeranek 10g szt 260 40. Majonez – słoik 835ml
. Skład : olej roślinny min 80%, woda, musztarda, gorczyca cukier, sól, jajko kurze 4,3%, stabilizatory guma
guar, guma ksantenowa szt 144 41. Mak- luz kg 9 42. Mieszanka cukierków czekoladowych - różne smaki.
Skład: czekolada (miazga czekoladowa min18,50%, cukier, tłuszcz roślinny, emulgator sojowy kg 60 43.
Migdały płatki - luz kg 7 44. Miód wielokwiatowy naturalny pochodzący z krajów członkowskich UE – słoik 1kg
szt 54 45. Morele suszone- luz kg 7 46. Musztarda stołowa 200g . Skład : gorczyca, ocet, woda, sól, cukier,
kwasek cytrynowy, przyprawy naturalne, kurkuma szt 600 47. Ocet spirytusowy min. 10% 0,5l szt 110 48.
Ogórki konserwowe 860g. skład: ogórek, ocet spirytusowy 10%, cukier, gorczyca , sól, przyprawy naturalne szt
70 49. Olej rzepakowy rafinowany z pierwszego tłoczenia filtrowany na zimno 1l szt 600 50. Olej rzepakowy

rafinowany z pierwszego tłoczenia filtrowany na zimno 0,5l szt. 60 51. Orzechy włoskie łuskane -luz kg 7 52.

Owoce suszone (jabłka) - luz kg 10 53. Papryka konserwowa 900g . skład: papryka czerwona, cukier, ocet spirytusowy 10%, sól, gorczyca szt 100 54. Papryka mielona słodka 15g szt 200 55. Pasztet drobiowy 50g. Skład: mięso z kurcząt min 38,4% tłuszcz roślinny, wątroba z kurcząt, sól, mleko w proszku, białko sojowe, kasza manna, przyprawy, bez konserwantów i glutaminy sodu szt 950 56. Pasztet drobiowy 90g. Skład: surowce drobiowe co najmniej 34%,woda, tłuszcz wieprzowy 13%, mąka pszenna, białko sojowe, sól, przyprawy, regulator kwasowości, emulgatory szt 1400 57. Pieczarki marynowane 760ml . skład: pieczarka, ocet spirytusowy, sól, szt 32 58. Pieprz mielony czarny 20g szt 420 59. Pierniczki nadziewane w czekoladzie 150g (nadzienie co najmniej 29%, czekolada min.17%) szt 150 60. Podgrzybek suszony 40g, kraj pochodzenia Polska szt 15 61. Powidła śliwkowe węgierkowe 300g (min160g owoców /100g wyrobu , cukier 54g/100g) szt 650 62. Proszek do pieczenia 36g szt 180 63. Przecier ogórkowy - słoik 290g . Skład: ogórek kwaszony 100%, sól przyprawy naturalne szt 200 64. Przyprawa 1kg . Skład: warzywa suszone min.15,1%, sól, substancje wzmacniające smak szt 52 65. Przyprawa do bigosu 20g Skład: czosnek, kminek, kolendra, liść laurowy, majeranek, owoc jałowca szt 15 66. Przyprawa do flaków 20g . Skład: warzywa suszone: marchew, pasternak, czosnek, przyprawy: papryka słodka, ostra, imbir, gałka muskatołowa, pieprz, liść laurowy ziele angielskie, substancje wzmacniające smak i zapach szt 25 67. Przyprawa do kurczaka 25g . Skład: czosnek, chili, papryka słodka, majeranek, liści laurowy, seler, tymianek, pietruszka liść, sól, cebula, mąka szt 110 68. Przyprawa w płynie 1litr . Skład: woda, sól, substancje wzmacniające smak i zapach, glutaminian monosodowy, regulator kwasowości, kwas cytrynowy, barwniki, aromaty szt 200 69. Rodzynki sułtańskie -luz kg 10 70. Śliwka suszona kalifornijska - luz kg 20 71. Śliwka w syropie 900g szt 45 72. Słodzik niskokaloryczny w pudrze nie zawierający sacharyny, na bazie aspartanu, substancja słodzona maltodekstryna - słoiki 150g . Zawartość w 100g produktu min: białko 2%, węglowodany 98%, tłuszcz 0% szt 20 73. Sok owocowo- warzywny przecierowy 300ml . Skład: przecier warzywny i soki min 55%,woda cukier, kwas cytrynowy, wzbogacony witaminą C szt 1300 74. Sok wieloowocowy 1L, o obniżonej wartości energetycznej light wyprodukowany z zagęszczonego soku owocowego pasteryzowanego min 40%, bez środków konserwujących, bez dodatku cukru . Zawartość w 100ml soku min: białko 0,40g, węglowodany 10g, tłuszcz 0,3g szt 40 75. Sos do pieczeni ciemny 30g . Skład: co najmniej 2,7% warzywa suszone, skrobia ziemniaczana i modyfikowana, mąka pszenna, aromaty, tłuszcze roślin utwardzonych, przyprawy, koncentrat pomidorowy suszony, mąka ryżowa szt 250 76. Sos do spaghetti 40g (min.40% suszonych pomidorów, co najmniej 9% koncentratu pomidorowego) szt 180 77. Sos grzybowy 30g . Skład: warzywa suszone, min 1,3% i co najmniej 6,4 % grzyby suszone szt 10 78. Sos sałatkowy 0,9g różne smak szt 550 79. Suchary b/c 285g . Skład: mąka pszenna, tłuszcz roślinny utwardzony, serwatka w proszku, emulgator – lecytyna sojowa, mąka sojowa, przeciw utleniacz kwas askorbinowy Zawartość w 100g produktu min: białko 1,3g, węglowodany 7,5g, tłuszcze 0,7g szt 450 80. Syrop wysoko słodzony 430ml. Skład: syrop glukozowo-fruktozowy, cukier, woda, zagęszczony sok malinowy min 0,32%, koncentraty: czarna porzeczka, marchew,

regulator kwasowości: kwas cytrynowy, barwnik karmel, aromat) . Zawartość w 100ml syropu min: białko 0,1g, węglowodany 84g, tłuszcz 0,1g szt 120 81. Szarlotka z brzoskwinia – jabłka prażone słoik 780g . Skład : min jabłko 70%, brzoskwinia min 15%, cukier, skrobia modyfikowana, substancja zagęszczająca, kwas cytrynowy, kwas askorbinowy, aromat szt 45 82. Wafle - różne smaki 80g . Skład: mąka pszenna, tłuszcz roślinny utwardzony, cukier, serwatka w proszku, mleko w proszku, skrobia, olej roślinny, sól, aromat smakowy, emulgatory, substancje spulchniające szt 1200 83. Wafle bez dodatku cukru słodzone fruktozą 110g. Skład: mąka pszenna, tłuszcz roślinny utwardzony, mleko w proszku odtłuszczone, serwatka w proszku substancje słodzące maltitol, chrupki kukurydziane, skrobia ziemniaczana, lecytyna sojowa, sól, aromaty. Zawartość w 10830g produktu min: białko 9,7g, węglowodany 48g, tłuszcze 28g szt 850 84. Woda mineralna lekko gazowana 1,5l szt 950 85. Woda mineralna niegazowana 1,5l szt 100 86. Zaprawa cytrynowa 1L . Skład: sok cytrynowy min. 40% z soku zagęszczonego kwasu cytrynowego, aromat naturalny, woda szt 80 87. Żelatyna 50g szt. 80 88. Zioła prowansalskie 10g. Skład: oregano, cząber rozmaryn, bazylia, majeranek, tymianek szt. 20 89. Ziele angielskie 15g szt. 30

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

5) Kryteria oceny ofert:

<i>Kryteria</i>	<i>Znaczenie</i>
Cena	60
Termin dostawy	40

6) INFORMACJE DODATKOWE:

Część nr: 4 Nazwa: Zakup wraz z dostawą artykułów sypkich dla Miejskiego Domu Pomocy Społecznej w Rybniku.

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:Lp.

Wyszczególnienie towaru Jedn. miary Ilość zamówienia w dostawie rocznej 1. Cukier 1000g kg 2200 2. Cukier puder 400g szt. 12 3. Kasza gryczana 1000g kg 80 4. Kasza Kus-kus 250-500g kg 100 5. Kasza manna 1000g kg 550 6. Kasza mazurska 1000g kg 200 7. Kaszka mleczno- ryżowa różne smaki 230g skład: kaszka ryżowa

38%, mleko modyfikowane 33%, mleko odtłuszczone, odmineralizowana serwatka w proszku, tłuszcz roślinny)
 szt. 450 8. Mąka na żurek 1000g kg 12 9. Mąka pszenna typ 500 wrocławska 1000g kg 750 10. Mąka
 ziemniaczana 1000g kg 90 11. Makaron - muszla 500g . Skład: mąka durum (semolina), woda . Zawartość w
 100g makaronu min: białko 10,2g, węglowodany 72,8g, tłuszcz 1,3g kg 210 12. Makaron - świdry 500g . Skład:
 mąka durum (semolina), woda źródłana, witamina A . Zawartość w 100g makaronu min: białko 10,2g,
 węglowodany 72,8g, tłuszcz 1,3g kg 210 13. Makaron 500g - łazanki . Skład: mąka durum (semolina), woda
 źródłana, witamina A. Zawartość w 100g makaronu min: białko 10,2g, węglowodany 72,8g, tłuszcz 1,3g kg 64
 14. Makaron -nitka 500g. Skład: mąka durum (semolina),woda. Zawartość w 100g makaronu min: białko 10,2g,
 węglowodany 72,8g, tłuszcz 1,3g kg 180 15. Płatki kukurydziane 500g . Skład : min grys kukurydziany 87%,
 cukier, ekstrakt słodowy, sól szt. 150 16. Płatki owsiane 500g szt. 200 17. Płatki ryżowe błyskawiczne 200-500g
 . Zawartość w 100g produktu min: białko 6,7g, węglowodany 76,5g, tłuszcz 0,7g kg 210 18. Ryż 1000g kg 430
 19. Sól jodowana 1000g kg 380 20. Zacierka makaronowa 250g . Skład: mąka pszenna makaronowa, 2
 jajka/1kg mąki, woda. Kurkuma. Zawartość w 100g produktu min : białko 11,7g, węglowodany 81,1g, tłuszcz
 1,4g szt. 700

2) Wspólny Słownik Zamówień (CPV): 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: 12

5) Kryteria oceny ofert:

<i>Kryteria</i>	<i>Znaczenie</i>
Cena	60
Termin dostawy	40

6) INFORMACJE DODATKOWE:

Część nr: 5 Nazwa: Zakup wraz z dostawą produktów mleczarskich dla Miejskiego Domu Pomocy Społecznej w Rybniku

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:**Lp

Wyszczególnienie towaru Jedn. miary Ilość zamówienia w dostawie rocznej 1. Deser mleczny z czekoladą i orzechami 100g. Skład: min 49% mleko, śmietanka, cukier, skrobia modyfikowana kukurydziana, zagęstniki,

karogen, mączka chleba świętojańskiego, odtłuszczone kakao min 0,8%, orzechy laskowe min 0,5%, czekolada w proszku min 0,5%, cytrynian wapnia, aromat. szt. 250 2. Deser z bitą śmietaną zawartość tłuszczu min. 6% - 175g . Skład: mleko pasteryzowane, śmietana pasteryzowana min.27%, emulgator, kakao niskosłodzone, zagęstniki, syrop glukozowy szt. 550 3. Drożdże piekarskie 100g szt. 10 4. Jogurt naturalny b/c 175g , 2% tłuszczu . Zawartość w 100g produktu min: białko 4g, węglowodany 5,3g, tłuszcz 0,05g szt. 1000 5. Jogurt owocowy 150g . Skład : min 2% sok owocowy, mleko, śmietana, żelatyna, żywe kultury bakterii. Zawartość w 100g produktu min: białko 3,5g, węglowodany 14,6g tłuszcz 2,5g szt. 2000 6. Kefir 400ml o zawartości tłuszczu 2%. Zawartość w 100g min: białko 3,9g, węglowodany 5,0g, tłuszcz 0,05g szt. 450 7. Kluski na parze bez nadzienia opakowanie 8szt- 400g Skład: mąka pszenna 90%, drożdże op. 165 8. Kluski na parze z nadzieniem opakowanie 6szt- 370g Skład: mąka pszenna 90%, drożdże, nadzienie: jagodowe, malinowe, czekoladowe op. 220 9. Maślanka naturalna karton 1 litr o zawartości tłuszczu 1,5%. Zawartość w 100ml min: białko 3,4g, węglowodany 4,5g, tłuszcz 1,5g szt. 750 10. Masło zawartość tłuszczu min 82%, masa netto 200g Zawartość w 100g produktu min: białko 0,2g, węglowodany 0,4g, tłuszcz 76g szt. 12600 11. Mleko folia 2% 0,9l . Zawartość w 100ml min: białko 3,4, węglowodany 4,9g, tłuszcz 2g szt. 17250 12. Ser domowy z kminkiem płyty 2kg . skład: twaróg kwasowy, woda, laktoza, białko mleka, regulator kwasowości, sól, kminek 0,3% zawartość w 100g: białko 19g, węglowodany 4g, tłuszcz 1g kg 168 13. Ser topiony kremowy, krążki 200g – różne smaki Skład: min .zawartość tłuszczu 29%, woda, masło, ser, odtłuszczone mleko w proszku, sole emulgujące, regulator kwasowości . Zawartość w 100g sera min : białko 11g, węglowodany 8g, tłuszcz 11g op 1850 14. Ser topiony w plastrach 130g . Skład: ser min 22%, mleko 30%, masło, mleko odtłuszczone, sól, mieszanka przypraw Zawartość w 100g min:białko 14g, węglowodany 6g, tłuszcz 27g szt. 1400 15. Ser żółty zawartość tłuszczu 45% skład : mleko krowie, podpuszczka, sól, kultury bakterii mlekowych . Zawartość w 100g min: białko 23g, węglowodany 0g, tłuszcz 30g kg 480 16. Serek homogenizowany b/c 150g . Skład: mleko pełne pasteryzowane, czyste kultury mleczarskie, zawartość tłuszczu min. 4,0%. Zawartość w 100g min : białko 8,6g, węglowodany 4g, tłuszcz 8,5g szt. 1750 17. Serek homogenizowany owocowy 140g. Skład: twaróg odtłuszczony, owoce min 3,7%, mleko odtłuszczone, tłuszcz 3,5%, cukier, śmietanka, bez konserwantów) . Zawartość w 100g min: białko 5,2g, węglowodany 16,7g, tłuszcz 3,7g szt. 3550 18. Śmietana kremowa 30% kartonik 500ml, wysoko pasteryzowana szt. 800 19. Śmietanka do kawy jednorazowa UHT 10% tłuszczu. (opakowanie = 10szt., 1szt =10g) op. 30 20. Twaróg półtłusty opakowanie 250g zawierający znak weterynaryjny . Zawartość w 100g min: białko 16g, węglowodany 3,7g, tłuszcz 4g kg 720 21. Twarożek ziarnisty 150g . Skład: ser twarogowy, woda, Zawartość w 100g: białko 16,5g, węglowodany 3,6 g, tłuszcz 4,5g szt. 1900

2) Wspólny Słownik Zamówień (CPV): 15500000-3

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

Wartość bez VAT:

Waluta:

4) Czas trwania lub termin wykonania:

5) Kryteria oceny ofert:

<i>Kryteria</i>	<i>Znaczenie</i>
Cena	60
Termin dostawy	40

6) INFORMACJE DODATKOWE:

Część nr: 6 Nazwa: Zakup wraz z dostawą jaj dla Miejskiego Domu Pomocy Społecznej w Rybniku

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:**Lp.

Wyszczególnienie towaru Jedn. miary Ilość zamówienia w dostawie rocznej 1 Jaja Kl. L , Symbol X – 3(klatkowy) szt. 20500

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

5) Kryteria oceny ofert:

<i>Kryteria</i>	<i>Znaczenie</i>
Cena	60
Termin dostawy	40

6) INFORMACJE DODATKOWE:

Część nr: 7 Nazwa: Zakup wraz z dostawą warzyw i owoców dla Miejskiego Domu Pomocy Społecznej w Rybniku.

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:** Lp.

Wyszczególnienie towaru Jednostka miary Ilość zamówienia w dostawie rocznej 1. Arbuzy kg 360 2. Banany kg

750 3. Botwina szt. 100 4. Burak kg 750 5. Brokuł kg 200 6. Cebula kg 400 7. Cebulka zielona pęczek 50g szt. 400 8. Cytryna kg 250 9. Czosnek szt. 260 10. Fasola „Jaś” kg 90 11. Fasola czerwona kg 30 12. Fasolka szparagowa kg 50 13. Groch łuskany kg 50 14. Jabłka klasa I średnica 6-7 cm kg 1250 15. Kalafior szt. 300 16. Kalarepa szt. 60 17. Kapusta biała kg 700 18. Kapusta biała młoda kg 300 19. Kapusta czerwona kg 550 20. Kapusta czerwona młoda kg 50 21. Kapusta kiszona kg 600 22. Kapusta pekińska kg 400 23. Kapusta włoska kg 50 24. Koper zielony szt. 1300 25. Mandarynka kg 300 26. Marchew kg 1350 27. Morela kg 100 28. Nektaryna kg 120 29. Ogórek kiszony kg 580 30. Ogórek małosolny kg 90 31. Ogórek zielony kg 550 32. Papryka czerwona kg 40 33. Pieczarki kg 250 34. Pietruszka korzeń kg 380 35. Pietruszka zielona pęczek 50g szt. 750 36. Pomarańcza kg 400 37. Pomidor kg 1400 38. Por zielony(sztuki) szt. 700 39. Rzodkiewka pęczek 180g szt. 140 40. Sałata lodowa szt. 70 41. Sałata zielona szt. 100 42. Seler kg 400 43. Śliwka węgierka kg 50 44. Szczypiorek pęczek 50g szt. 500 45. Truskawka kg 150 46. Ziemniak kg 8700 47. Ziemniak młody kg 3300

2) Wspólny Słownik Zamówień (CPV): 03100000-2

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

5) Kryteria oceny ofert:

<i>Kryteria</i>	<i>Znaczenie</i>
Cena	60
Termin dostawy	40

6) INFORMACJE DODATKOWE:

Część nr: 8 Nazwa: Zakup wraz z dostawą ryb i przetworów rybnych dla Miejskiego Domu Pomocy Społecznej w Rybniku.

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: Lp.

Wyszczególnienie towaru Jednostka miary Ilość zamówienia 1. Dorsz czarniak filet bez skóry SHP 8-16 zawartość glazury do 5% kg 215 2. Dorsz w galarecie 200g szt 900 3. Filet z makreli w sosie pomidorowym 125g szt. 1200 4. Filet z makreli w oleju 125g szt. 1200 5. Karp żywy kg 100 6. Makrela wędzona 300-500 kg 170 7. Miruna filet bez skóry 200-400SHP kg 200 8. Morszczuk filet SHP 0-5% glazury kg 100 9. Płaty śledziowe mrożone 4-6 kg 180 10. Śledzie solone Matias 4-6 kg 200 11. Tilapia filet zawartość glazury od 20-25% kg 150

2) Wspólny Słownik Zamówień (CPV): 03311000-2, 15200000-0, 15220000-6

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

5) Kryteria oceny ofert:

<i>Kryteria</i>	<i>Znaczenie</i>
Cena	60
Termin dostawy	40

6) INFORMACJE DODATKOWE:

Część nr: 9 Nazwa: Zakup wraz z dostawą produktów mrożonych dla Miejskiego Domu Pomocy Społecznej w Rybniku.

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:** Lp.

Wyszczególnienie towaru Jednostka miary Ilość zamówienia 1. Barszcz ukraiński 2,5kg (burak, pomidor, kapusta biała, fasolka szparagowa ziemniak, marchew, cebula, seler) kg 210 2. Brokuł 2,5kg kg 180 3. Fasolka szparagowa 2,5kg kg 180 4. Kluski śląskie 2,5 kg kg 240 5. Marchewka mrożona 2,5kg kg 380 6. Mieszanka 2składnikowa 2,5kg (marchew, groszek) kg 400 7. Mieszanka 7 składnikowa 2,5kg (marchew, fasolka szparagowa, por, kalafior, brukselka, kalarepa, seler) kg 550 8. Mieszanka kompotowa 2,5kg (śliwka, wiśnia, aronia, porzeczka czerwona, czarna, brzoskwinia) kg 2750 9. Mieszanka z brokułami 2,5kg (marchew, seler, brokuł, fasolka szparagowa, brukselka, kalafior) kg 220 10. Paprykarz 2,5kg (pomidor, cukinia, papryka, fasolka szparagowa, cebula) kg 15 11. Podgrzybek 2,5kg kg 25 12. Sałatka meksykańska 2,5kg (marchew, papryka, fasolka szparagowa, groch zielony, kukurydza) kg 160 13. Szpinak 2,5kg kg 200 14. Truskawka mrożona 2,5kg kg 300 15. Wiśnia bez pestek 2,5kg kg 45 16. Włoszczyzna 2,5kg (marchew, seler, pietruszka, por) kg 50 17. Zupa jarzynowa 7 składnikowa 2,5kg (marchew, groszek zielony, fasolka szparagowa, brukselka, kalafior, por, koperek) kg 180 18. Zupa kalafiorowa 2,5kg (kalafior, marchew, pietruszka, seler, por) kg 60

2) Wspólny Słownik Zamówień (CPV): 15331100-8, 15896000-5

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

5) Kryteria oceny ofert:

<i>Kryteria</i>	<i>Znaczenie</i>
-----------------	------------------

Cena	60
------	----

Termin dostawy	40
----------------	----

6) INFORMACJE DODATKOWE: