Ogłoszenie nr 640663-N-2018 z dnia 2018-10-25 r.

Miejski Dom Pomocy Społecznej: Sukcesywny zakup wraz z dostawą żywności dla Miejskiego Domu Pomocy Społecznej w Rybniku z podziałem na zadania
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: Miejski Dom Pomocy Społecznej, krajowy numer identyfikacyjny 27822893400000, ul. Żużlowa 25 , 44-200 Rybnik, woj. śląskie, państwo Polska, tel. 32 423 60 75 wew. 118, e-mail zamowienia@mdps.rybnik.pl, faks 32 426 11 28.

Adres strony internetowej (URL): www.mdps.rybnik.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: 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)
Tak
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
Inny sposób:

Wymagane jest przesłanie ofert lub wniosków o dopuszczenie do udziału w postępowaniu w inny sposób:
Nie
Inny sposób:
forma pisemna
Adres:
Miejski Dom Pomocy Społecznej ul. Żuzlowa 25, 44-200 Rybnik, 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 z podziałem na zadania
Numer referencyjny: MDPS/GT/1100/PN/1/2018
Przed wszczęciem postępowania o udzielenie zamówienia przeprowadzono dialog techniczny
Nie

II.2) Rodzaj zamówienia: Dostawy
II.3) Informacja o możliwości składania ofert częściowych
Zamówienie podzielone jest na części:
Tak
Oferty lub wnioski o dopuszczenie do udziału w postępowaniu można składać w odniesieniu do:
wszystkich części
Zamawiający zastrzega sobie prawo do udzielenia łącznie następujących części lub grup części:

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

II.4) Krótki opis przedmiotu zamówienia *(wielkość, zakres, rodzaj i ilość dostaw, usług lub robót budowlanych lub określenie zapotrzebowania i wymagań)* **a w przypadku partnerstwa innowacyjnego - określenie zapotrzebowania na innowacyjny produkt, usługę lub roboty budowlane:** Sukcesywny zakup wraz z dostawą żywności dla Miejskiego Domu Pomocy Społecznej w Rybniku z podziałem na zadania: Zadanie nr 1 - Zakup wraz z dostawą mięsa i wyrobów mięsnych. Zadanie nr 2 – Zakup wraz z dostawą drobiu. Zadanie nr 3 – Zakup wraz z dostawą różnych produktów spożywczych. Zadanie nr 4 – Zakup wraz z dostawą artykułów sypkich. Zadanie nr 5 – Zakup wraz z dostawą produktów mleczarskich. Zadanie nr 6 – Zakup wraz z dostawą jaj. Zadanie nr 7 – Zakup wraz z dostawą warzyw i owoców. Zadanie nr 8 – Zakup wraz z dostawą ryb i przetworów rybnych. Zadanie nr 9 – Zakup wraz z dostawą produktów mrożonych.

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

Kod CPV
15100000-9
15800000-6
15600000-4

15500000-3
03142500-3
03100000-2
15200000-0
15896000-5

II.6) Całkowita wartość zamówienia *(jeżeli zamawiający podaje informacje o wartości zamówienia)*:
Wartość bez VAT: 473231,75
Waluta:
PLN
(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: 12 *lub* **dniach:**
lub
data rozpoczęcia: 2019-01-01 *lub* **zakończenia:** 2019-12-31

Okres w miesiącach	Okres w dniach	Data rozpoczęcia	Data zakończenia
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. Dla pozostałych zadań tj. od 3 do 9 Zamawiający nie określa warunku w tym zakresie.
Informacje dodatkowe
III.1.2) Sytuacja finansowa lub ekonomiczna
Określenie warunków: Zamawiający nie określa warunku w tym zakresie.
Informacje dodatkowe
III.1.3) Zdolność techniczna lub zawodowa
Określenie warunków: - 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 jednolity z 2018 Dz. U. poz. 1541 z późn. zm.), ustawie o warunkach zdrowotnych żywności i żywienia z dnia 11 maja 2001 r. oraz prawie unijnym. - 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 dwie dostawy odpowiadające przedmiotowi zamówienia o wartości każda dostawa o wartości brutto minimum: Dla zadania nr 1 – 50 000,00 zł Dla zadania nr 2 – 17 000,00 zł Dla zadania nr 3 – 30 000,00 zł Dla zadania nr 4 – 10 000,00 zł Dla zadania nr 5 – 85 000,00 zł Dla zadania nr 6 – 5 000,00 zł Dla zadania nr 7 – 26 000,00 zł Dla zadanie nr 8 – 15 000,00 zł Dla zadania nr 9 – 14 000,00 zł W przypadku zamówień, których wartość została wyrażona w umowie w innej walucie niż PLN należy dokonać przeliczenia tej waluty na PLN przy zastosowaniu średniego kursu NBP na dzień zakończenia zamówienia (w przypadku zamówień rozliczanych wyłącznie w walutach innych niż PLN).
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 Zamawiający przewiduje następujące fakultatywne podstawy wykluczenia:

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

Oświadczenie o niepodleganiu wykluczeniu oraz spełnianiu warunków udziału w postępowaniu

Tak

Oświadczenie o spełnianiu kryteriów selekcji

Nie

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

1. Wykonawca, którego oferta zostanie najwyżej oceniona, zostanie wezwany do złożenia w wyznaczonym, nie krótszym niż 5 dni, terminie aktualnych na dzień złożenia oświadczeń lub dokumentów potwierdzających spełnianie przez Wykonawcę warunków udziału w postępowaniu, tj. : - 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 zadań od 1 do 9 - 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 4 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. - Dla zadań od 1 do 9 - oświadczenie o posiadanych środkach transportu na formularzu zgodnym z treścią załącznika nr 5 do SIWZ. Wykonawca, którego oferta zostanie najwyżej oceniona, na wezwanie Zamawiającego zobowiązany będzie złożyć oświadczenia i dokumenty podmiotu, na zdolności lub sytuację którego Wykonawca powoływał się w celu wykazania spełniania warunków udziału w postępowaniu. Wykonawca zobowiązany będzie złożyć dokumenty tego podmiotu potwierdzające spełnianie warunków udziału w postępowaniu w zakresie zdolności lub sytuacji, na których Wykonawca polegał w celu wykazania spełniania tych warunków (dokumenty wskazane w pkt 1).

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 oferty. 2. 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 wprost z dokumentu stwierdzającego status prawny Wykonawcy (np. wypisu z Krajowego Rejestru Sądowego) – pełnomocnictwo do podpisania oferty. 4. W przypadku wspólnego ubiegania się o zamówienie przez Wykonawców oświadczenie, o którym mowa w punkcie 2 składa każdy z Wykonawców wspólnie ubiegających się o zamówienie.

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

Złożenie oferty wariantowej dopuszcza się tylko z jednoczesnym złożeniem oferty zasadniczej:

IV.1.6) Przewidywana liczba wykonawców, którzy zostaną zaproszeni do udziału w postępowaniu
(przetarg ograniczony, negocjacje z ogłoszeniem, dialog konkurencyjny, partnerstwo innowacyjne)
Liczba wykonawców
Przewidywana minimalna liczba wykonawców
Maksymalna liczba wykonawców
Kryteria selekcji wykonawców:

IV.1.7) Informacje na temat umowy ramowej lub dynamicznego systemu zakupów:
Umowa ramowa będzie zawarta:

Czy przewiduje się ograniczenie liczby uczestników umowy ramowej:

Przewidziana maksymalna liczba uczestników umowy ramowej:

Informacje dodatkowe:

Zamówienie obejmuje ustanowienie dynamicznego systemu zakupów:

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

Informacje dodatkowe:

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

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

IV.1.8) Aukcja elektroniczna
Przewidziane jest przeprowadzenie aukcji elektronicznej *(przetarg nieograniczony,*

przetarg ograniczony, negocjacje z ogłoszeniem)
Należy podać adres strony internetowej, na której aukcja będzie prowadzona:

Należy wskazać elementy, których wartości będą przedmiotem aukcji elektronicznej: Przewiduje się ograniczenia co do przedstawionych wartości, wynikające z opisu przedmiotu zamówienia:

Należy podać, które informacje zostaną udostępnione wykonawcom w trakcie aukcji elektronicznej oraz jaki będzie termin ich udostępnienia:
Informacje dotyczące przebiegu aukcji elektronicznej:
Jaki jest przewidziany sposób postępowania w toku aukcji elektronicznej i jakie będą warunki, na jakich wykonawcy będą mogli licytować (minimalne wysokości postąpień):
Informacje dotyczące wykorzystywanego sprzętu elektronicznego, rozwiązań i specyfikacji technicznych w zakresie połączeń:
Wymagania dotyczące rejestracji i identyfikacji wykonawców w aukcji elektronicznej:
Informacje o liczbie etapów aukcji elektronicznej i czasie ich trwania:

Czas trwania:

Czy wykonawcy, którzy nie złożyli nowych postąpień, zostaną zakwalifikowani do następnego etapu:
Warunki zamknięcia aukcji elektronicznej:

IV.2) KRYTERIA OCENY OFERT

IV.2.1) Kryteria oceny ofert:

IV.2.2) Kryteria

Kryteria	Znaczenie
Cena	60,00
Termin realizacji pojedynczego zlecenia	40,00

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: Nie
Należy wskazać zakres, charakter zmian oraz warunki wprowadzenia zmian:

IV.6) INFORMACJE ADMINISTRACYJNE

IV.6.1) Sposób udostępniania informacji o charakterze poufnym *(jeżeli dotyczy):*

Środki służące ochronie informacji o charakterze poufnym

IV.6.2) Termin składania ofert lub wniosków o dopuszczenie do udziału w postępowaniu:
Data: 2018-11-07, 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
> Polski
IV.6.3) Termin związania ofertą: do: okres w dniach: 30 (od ostatecznego terminu składania ofert)
IV.6.4) Przewiduje się unieważnienie postępowania o udzielenie zamówienia, w przypadku nieprzyznania środków pochodzących z budżetu Unii Europejskiej oraz niepodlegających zwrotowi środków z pomocy udzielonej przez państwa członkowskie Europejskiego Porozumienia o Wolnym Handlu (EFTA), które miały być przeznaczone na sfinansowanie całości lub części zamówienia: Nie
IV.6.5) Przewiduje się unieważnienie postępowania o udzielenie zamówienia, jeżeli środki służące sfinansowaniu zamówień na badania naukowe lub prace rozwojowe, które zamawiający zamierzał przeznaczyć na sfinansowanie całości lub części zamówienia, nie zostały mu przyznane Nie
IV.6.6) Informacje dodatkowe:

ZAŁĄCZNIK I - INFORMACJE DOTYCZĄCE OFERT CZĘŚCIOWYCH

Część nr: 1 **Nazwa:** 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:**1. Baleron (zawartość mięsa wieprzowego min 80%). Zawartość w 100g min: białko 14g, węglowodany 0,6g, tłuszcz 10g kg 30 2. Boczek świeży b/k. Zawartość w 100g min: białko 10,1g, węglowodany 0g, tłuszcz 53g kg 60 3. Boczek wędzony b/k . Zawartość w 100g min : białko 13,6 węglowodany 0,2 g, tłuszcz 22,5g kg 280 4. Frankfuterki 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. Kaszanka-krupniok . Zawartość w 100g min: białko 18,7g, węglowodany 28,2g, tłuszcze 16,7g kg 100 6. Kiełbasa 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 210 7. Kiełbasa 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. Kiełbasa 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. Kiełbasa śląska (zawartość mięsa wieprzowego min 80% - mięso grubo mielone, nieodkostnione mechanicznie MOM. Zawartość w 100g min: białko 13,3g, węglowodany 2,2g, tłuszcz 19,2g kg 520 10. Kiełbasa 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 480 11. Kiełbasa 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 150 12. Kiełbasa 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. Kiełbasa 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. Kości wędzone kg 60 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 90 16. 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 140 17. 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 250 18. 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 200 19. 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 240 20. Parówkowa . Zawartość mięsa wieprzowego min 75% - bez udziału mięsa mechanicznie odkostnionego. Zawartość w 100g min: białko 10,2g, węglowodany 0g, tłuszcze 29,3g kg 500 21. 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. 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. Polędwica drobiowa - zawartość mięsa drobiowego min 75%. Zawartość w 100g min: białko 15,2g, węglow. 1,3g, tłuszcz 1,3g kg 190 24. Polędwica sopocka - zawartość mięsa wieprzowego min 80%. Zawartość w 100g min: białko 18,2g, węglowodany 0,5g, tłuszcz 2,7g kg 140 25. 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. 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. Szynka cygańska (zawartość mięsa wieprzowego min 80%). Zawartość w 100g min: białko16,7g, węglowodany 0g, tłuszcz 19,8g kg 140 28. Szynka dębicka (zawartość mięsa wieprzowego min 82%). Zawartość w 100g min: białko17,5g, węglowodany 0g, tłuszcz 5,4g kg 130 29. Szynka prasowana (zawartość mięsa wieprzowego min 82%). Zawartość w 100g min: białko16,7g, węglowodany 0g, tłuszcz 19,8g kg 130 30. Szynka tradycyjna wędzona (zawartość mięsa wieprzowego min 85%). Zawartość w 100g min : białko16,7g, węglowodany 0g, tłuszcz 19,8g kg 140 31. Wieprzowa łopatka b/k kg 500 32. Wieprzowa słonina kg 100 33. Wieprzowa szynka b/k kg 100 34. Wieprzowa wątroba kg 10 35. Wieprzowe golonka kg 160 36. Wieprzowe gulaszowe kg 500 37. Wieprzowe żeberka

mięsne kg 180 38. Wieprzowy karczek b/k kg 280 39. Wieprzowy schab b/k kg 280 40. Wołowe rosołowe kg 65
2) Wspólny Słownik Zamówień(CPV): 15500000-0,

3) Wartość części zamówienia(jeżeli zamawiający podaje informacje o wartości zamówienia):
Wartość bez VAT:
Waluta:
PLN
4) Czas trwania lub termin wykonania:
okres w miesiącach: 12
okres w dniach:
data rozpoczęcia:
data zakończenia:
5) Kryteria oceny ofert:

Kryterium	Znaczenie
Cena	60,00
Termin realizacji pojedynczego zlecenia	40,00

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:**1 Ćwiartki tylne z kurczaka kg 1500 2 Filet z indyka kg 250 3 Filet z kurczaka kg 600 4 Kurczak świeży kg 780 5 Porcje rosołowe z kurczaka kg 500 6 Skrzydła z indyka kg 850 7 Wątroba z indyka kg 200
2) Wspólny Słownik Zamówień(CPV): 15100000-9,

3) Wartość części zamówienia(jeżeli zamawiający podaje informacje o wartości zamówienia):
Wartość bez VAT: 31255,00
Waluta:
PLN
4) Czas trwania lub termin wykonania:
okres w miesiącach: 12
okres w dniach:
data rozpoczęcia:
data zakończenia:
5) Kryteria oceny ofert:

Kryterium	Znaczenie
Cena	60,00
Termin realizacji pojedynczego zlecenia	40,00

6) INFORMACJE DODATKOWE:

Część nr: 3 **Nazwa:** Zakup wraz z dostawą różnych produktów spożywczych 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:**1. Aromat do ciasta migdałowy 10ml szt 5 2. Biszkopty 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. Biszkopty 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- połówki 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, weglowodany3,8g, tłuszcz 0,8g szt 400 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 800 7. Chrzan pasteryzowany na bazie kwasku cytrynowego - słoik 190g szt 180 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 220 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 pełnomleczna twarda 100g . 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 800 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 550 17. Fasolka szparagowa konserwowa 900ml szt 80 18. Galaretka owocowa w proszku 75g różne smaki szt 800 19. Gorczyca 25g szt 9 20. Groszek konserwowy 400g szt 250 21. Herbata czarna ekspresowa. (skład: mieszanka czarnych herbat), okrągłe torebki 1,5g 100szt w opakowaniu op 650 22. Herbata owocowa ekspresowa o smaku malinowym, torebki 2g 20szt 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 50 24. Kawa naturalna op. 400-500g - 100% ziaren kawy arabiki kg 105 25. Kawa rozpuszczalna naturalna słoik 100g (100% kawy naturalnej arabiki) szt 24 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 40g 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 150 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 100 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 120 38. Liść laurowy 7g szt 30 39. Majeranek 10g szt 300 40. Majonez – słoik 835ml . Skład : olej roślinny min 80%, woda, musztarda, gorczyca cukier, sól, jajko kurze 4,3%, stabilizatory guma guar, guma ksantenowa szt 138 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 51 45. Morele suszone- luz kg 7 46. Musztarda stołowa 210g . Skład : gorczyca, ocet, woda, sól, cukier, kwasek cytrynowy, przyprawy naturalne, kurkuma szt 520 47. Ocet spirytusowy min. 10% 0,5l szt 140 48. Ogórki konserwowe 870g. skład: ogórek, ocet spirytusowy 10%, cukier, gorczyca, sól, przyprawy naturalne szt 120 49. Olej rzepakowy rafinowany z pierwszego tłoczenia filtrowany na zimno 1l szt. 620 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 20g 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 glutaminianu 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 1300 57. Pieczarki marynowane 900ml . skład: pieczarka, ocet spirytusowy, sól, szt 32 58. Pieprz mielony czarny 20g szt 450 59. Pierniczki nadziewane w czekoladzie 150g (nadzienie co najmniej 29%, czekolada min.17%) szt 150 60. Podgrzybek suszony 40g, kraj pochodzenia Polska szt 30 61. Powidła śliwkowe węgierkowe 300g (min160g owoców /100g wyrobu , cukier 54g/100g) szt 550 62. Proszek do pieczenia 36g szt 180 63. Przecier ogórkowy - słoik 280g . Skład: ogórek kwaszony 100%, sól przyprawy naturalne szt 240 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 muszkatołowa, pieprz, liść laurowy ziele angielskie, substancje wzmacniające smak i zapach szt 24 67. Przyprawa do kurczaka 20g . 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 210 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 300-330ml . Skład: przecier warzywny i soki min 55%,woda cukier, kwasek cytrynowy, wzbogacony witaminą C szt 1450 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 240 76. Sos do spagetti 40g (min.40% suszonych pomidorów, co najmniej 9% koncentratu pomidorowego) szt 200 77. Sos sałatkowy 0,9g różne smaki szt 550 78. 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,

węglowodany7,5g, tłuszcze 0,7g szt 450 79. 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 80. Szarlotka z brzoskwinią – jabłka prażone słoik 900g . Skład: min jabłko 70%, brzoskwinia min 15%, cukier, skrobia modyfikowana, substancja zagęszczająca, kwas cytrynowy, kwas askorbinowy, aromat szt 45 81. 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 82. 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 100g produktu min: białko 9,7g, węglowodany 48g, tłuszcze 28g szt 800 83. Woda mineralna lekko gazowana 1,5l szt 1250 84. Woda mineralna niegazowana 1,5l szt. 50 85. Zaprawa cytrynowa 1L . Skład: sok cytrynowy min. 40% z soku zagęszczonego kwasku cytrynowego, aromat naturalny, woda szt. 80 86. Żelatyna 50g szt 80 87. Zioła prowansalskie 10g. Skład: oregano, cząber rozmaryn, bazylia, majeranek, tymianek szt. 10 88. 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: 49897,79
Waluta:
PLN

4) Czas trwania lub termin wykonania:
okres w miesiącach: 12
okres w dniach:
data rozpoczęcia:
data zakończenia:

5) Kryteria oceny ofert:

Kryterium	Znaczenie
Cena	60,00
Termin realizacji pojedynczego zlecenia	40,00

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:**1 Cukier 1000g kg 2200 2 Cukier puder 400g szt. 10 3 Kasza gryczana 1000g kg 80 4 Kasza Kus-kus 250-500g kg 120 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. 430 8 Mąka na żurek 1000g kg 10 9 Mąka pszenna typ 500 wrocławska 1000g kg 670 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 źródlana, 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 źródlana, witamina A. Zawartość w 100g makaronu min: białko 10,2g, węglowodany 72,8g, tłuszcz 1,3g kg 56 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 kg 100 16 Płatki owsiane 500g kg 100 17 Płatki ryżowe błyskawiczne 200-500g . Zawartość w 100g produktu min: białko 6,7g, węglowodany 76,5g, tłuszcz 0,7g kg 200 18 Ryż 1000g kg 370 19 Sól jodowana 1000g kg 370 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. 600

2) Wspólny Słownik Zamówień(CPV): 15600000-4,

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

Wartość bez VAT: 18360,74

Waluta:

PLN

4) Czas trwania lub termin wykonania:

okres w miesiącach: 12

okres w dniach:

data rozpoczęcia:

data zakończenia:

5) Kryteria oceny ofert:

Kryterium	Znaczenie
Cena	60,00
Termin realizacji pojedynczego zlecenia	40,00

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:**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. 200 2. Deser z bitą śmietaną zawartość tłuszczu min. 6% - 175g . Skład: mleko pasteryzowane, śmietana pasteryzowana min.27%, emulgator, kakao niskosłodzone, zagęstniki, syrop glukozowy szt. 450 3. Jogurt naturalny b/c 175g , 2% tłuszczu . Zawartość w 100g produktu min: białko 4g, węglowodany 5,3g, tłuszcz 0,05g szt. 900 4. 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. 1900 5. Kefir 400ml o zawartości tłuszczu 2%. Zawartość w 100g min: białko 3,9g, węglowodany 5,0g, tłuszcz 0,05g szt. 480 6. Kluski na parze bez nadzienia opakowanie 8szt- 400g. Skład: mąka pszenna 90%, drożdże op. 275 7. Kluski na parze z nadzieniem opakowanie 6szt- 370g. Skład: mąka pszenna 90%, drożdże, nadzienie:

jagodowe, malinowe, czekoladowe op. 220 8. Maślanka naturalna karton 1 litr o zawartości tłuszczu 1,5%. Zawartość w 100ml min: białko 3,4g, węglowodany 4,5g, tłuszcz 1,5g szt. 700 9. Masło zawartość tłuszczu min 82%, masa netto 200g Zawartość w 100g produktu min: białko 0,2g, węglowodany 0,4g, tłuszcz 76g szt. 12100 10. Mleko folia 2% 0,9l . Zawartość w 100ml min: białko 3,4, węglowodany 4,9g, tłuszcz 2g szt. 16700 11. Ser domowy z kminkiem płaty 2kg . skład: twaróg kwasowy, woda, laktoaza, białko mleka, regulator kwasowości, sól, kminek 0,3% zawartość w 100g: białko 19g, weglowodany 4g,tłuszcz 1g kg 168 12. Ser topiony kremowy, krążki 180g – 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, tłuszcze 11g op. 1850 13. 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. 1500 14. 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 15. 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. 1700 16. 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, węglowdany16,7g, tłuszcz 3,7g szt. 3350 17. Śmietana kremowa 30% kartonik 500ml, wysoko pasteryzowana szt. 800 18. Śmietanka do kawy jednorazowa UHT 10% tłuszczu. (opakowanie = 10szt., 1szt =10g) op. 30 19. Twaróg półtłusty opakowanie 250g zawierający znak weterynaryjny . Zawartość w 100g min: białko 16g, węglowodany 3,7g, tłuszcz 4g kg 700 20. 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: 165975,50
Waluta:
PLN

4) Czas trwania lub termin wykonania:
okres w miesiącach: 12
okres w dniach:
data rozpoczęcia:
data zakończenia:

5) Kryteria oceny ofert:

Kryterium	Znaczenie
Cena	60,00
Termin realizacji pojedynczego zlecenia	40,00

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: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: 10250,00
Waluta:
PLN
4) Czas trwania lub termin wykonania:
okres w miesiącach: 12
okres w dniach:
data rozpoczęcia:
data zakończenia:
5) Kryteria oceny ofert:

Kryterium	Znaczenie
Cena	60,00
Termin realizacji pojedynczego zlecenia	40,00

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:**1. Arbuz kg 360 2. Banan kg 660 3. Botwina szt. 80 4. Burak kg 660 5. Brokuł szt. 240 6. Cebula kg 350 7. Cebulka zielona pęczek 50g szt. 350 8. Cytryna kg 250 9. Czosnek szt. 240 11. Fasola „Jaś" kg 80 12. Fasola czerwona kg 30 13. Fasolka szparagowa kg 50 14. Groch łuskany kg 45 15. Jabłka klasa I średnica 6-7 cm kg 1250 16. Kalafior szt. 300 17. Kalarepa szt. 60 18. Kapusta biała kg 550 19. Kapusta biała młoda (sztuki) kg 300 20. Kapusta czerwona kg 450 21. Kapusta czerwona młoda (sztuki) kg 50 22. Kapusta kiszona kg 600 23. Kapusta pekińska kg 350 24. Kapusta włoska kg 50 25. Koper zielony szt. 800 26. Mandarynka kg 260 27. Marchew kg 1350 28. Morela kg 25 29. Nektaryna (1szt 130g- 150g) szt. 600 30. Ogórek kiszony kg 400 31. Ogórek małosolny kg 60 32. Ogórek zielony kg 550 33. Papryka czerwona kg 50 34. Pieczarki kg 250 35. Pietruszka korzeń kg 350 36. Pietruszka zielona pęczek 50g szt. 750 37. Pomarańcza (1 szt 230g– 250g) szt 1050 38. Pomidor kg 1350 39. Por zielony(sztuki) szt. 650 40. Rzodkiewka pęczek 180g szt. 160 41. Sałata lodowa szt. 105 42. Sałata zielona szt. 90 43. Seler kg 370 44. Śliwka węgierka kg 50 45. Szczypiorek pęczek 50g szt. 350 46. Truskawka kg 150 47. Ziemniak kg 8400 48. Ziemniak młody kg 3000
2) Wspólny Słownik Zamówień(CPV): 15300000-1, 03100000-2

3) Wartość części zamówienia(jeżeli zamawiający podaje informacje o wartości zamówienia):
Wartość bez VAT: 50011,90
Waluta:
PLN
4) Czas trwania lub termin wykonania:
okres w miesiącach: 12

okres w dniach:
data rozpoczęcia:
data zakończenia:

5) Kryteria oceny ofert:

Kryterium	Znaczenie
Cena	60,00
Termin realizacji pojedynczego zlecenia	40,00

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:**1. Dorsz czarniak filet bez skóry SHP 8-16 zawartość glazury do 5% kg 190 2. Śledź w galarecie 170- 200g szt. 800 3. Filet z makreli w sosie pomidorowym 170g szt. 1200 4. Filet z makreli w oleju 170g szt. 1200 5. Karp świeży filet płaty kg 80 6. Makrela wędzona 300-500 kg 135 7. Miruna filet bez skóry 200-400SHP kg 190 8. Morszczuk filet SHP 0-5% glazury kg 85 9. Płaty śledziowe mrożone 4-6 kg 170 10. Śledzie solone Matias 4-6 kg 200 11. Tilapia filet zawartość glazury od 20-25% kg 130

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

3) Wartość części zamówienia(jeżeli zamawiający podaje informacje o wartości zamówienia):
Wartość bez VAT: 60665,50
Waluta:
PLN

4) Czas trwania lub termin wykonania:
okres w miesiącach: 12
okres w dniach:
data rozpoczęcia:
data zakończenia:

5) Kryteria oceny ofert:

Kryterium	Znaczenie
Cena	60,00
Termin realizacji pojedynczego zlecenia	40,00

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:**1. Barszcz ukraiński 2,5kg (burak, pomidor, kapusta biała, fasolka szparagowa ziemniak, marchew, cebula, seler) kg 140 2. Brokuł 2,5kg kg 160 3. Fasolka szparagowa

2,5kg kg 160 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 480 8. Mieszanka kompotowa 2,5kg (śliwka, wiśnia, aronia, porzeczka czerwona, czarna, brzoskwinia) kg 2700 9. Bukiet warzyw 2,5 kg (marchew, brokuł, kalafior) kg 480 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 100 13. Szpinak 2,5kg kg 200 14. Truskawka mrożona 2,5kg kg 250 15. Wiśnia bez pestek 2,5kg kg 45 16. Włoszczyzna 2,5kg (marchew, seler, pietruszka, por) kg 50 17. Zupa kalafiorowa 2,5kg (kalafior, marchew, pietruszka, seler, por) kg 60

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

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

Wartość bez VAT: 25770,30

Waluta:

PLN

4) Czas trwania lub termin wykonania:

okres w miesiącach: 12

okres w dniach:

data rozpoczęcia:

data zakończenia:

5) Kryteria oceny ofert:

Kryterium	Znaczenie
Cena	60,00
Termin realizacji pojedynczego zlecenia	40,00

6) INFORMACJE DODATKOWE: