Ogłoszenie nr 759355-N-2020 z dnia 30.11.2020 r.

Miejski Dom Pomocy Społecznej: Sukcesywny zakup wraz z dostawą żywności dla Miejskiego Domu Pomocy Społecznej w Rybniku  
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): bip.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)**

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

**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:** Suklcesywny zakup wraz z dostawą żywności dla Miejskiego Domu Pomocy Społecznej w Rybniku   
**Numer referencyjny:** MDPS/GT/1100/PN/1/2020   
**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. Zadanie nr 10 – Zakup wraz z dostawą pieczywa. Zadanie nr 11 – Zakup wraz z dostawa wyrobów cukierniczych. Zadanie nr 12 – Zakup wraz z dostawą ziół i przypraw.   
  
**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 |
| 15810000-9 |

**II.6) Całkowita wartość zamówienia** *(jeżeli zamawiający podaje informacje o wartości zamówienia)*:   
Wartość bez VAT:   
Waluta:

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

**II.7) Czy przewiduje się udzielenie zamówień, o których mowa w art. 67 ust. 1 pkt 6 i 7 lub w art. 134 ust. 6 pkt 3 ustawy Pzp:** Nie   
Określenie przedmiotu, wielkości lub zakresu oraz warunków na jakich zostaną udzielone zamówienia, o których mowa w art. 67 ust. 1 pkt 6 lub w art. 134 ust. 6 pkt 3 ustawy Pzp:   
**II.8) Okres, w którym realizowane będzie zamówienie lub okres, na który została zawarta umowa ramowa lub okres, na który został ustanowiony dynamiczny system zakupów:**   
miesiącach:  12   *lub* **dniach:**   
*lub*   
**data rozpoczęcia:**   *lub* **zakończenia:**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 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 12 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: Dla wszystkich zadań - 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. Dla zadań od 1 do 11 - 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 – 30 000,00 zł Dla zadanie nr 8 – 15 000,00 zł Dla zadania nr 9 – 15 000,00 zł Dla zadania nr 10 – 20 000,00 zł Dla zadania nr 11 – 10 000,00 zł Dla zadania nr 12 Zamawiajacy nie określa warunku udziału w tym zakresie 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 11 - 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. - Dla zadań od 1 do 12 - oświadczenie o posiadanych środkach transportu na formularzu zgodnym z treścią załącznika nr 6 do SIWZ. 2. 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. W przypadku wspólnego ubiegania się o zamówienie przez Wykonawców oświadczenia, o których mowa w punkcie 2 i 3 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)* Nie   
Należy podać adres strony internetowej, na której aukcja będzie prowadzona:   
  
**Należy wskazać elementy, których wartości będą przedmiotem aukcji elektronicznej:**   
**Przewiduje się ograniczenia co do przedstawionych wartości, wynikające z opisu przedmiotu zamówienia:**   
  
Należy podać, które informacje zostaną udostępnione wykonawcom w trakcie aukcji elektronicznej oraz jaki będzie termin ich udostępnienia:   
Informacje dotyczące przebiegu aukcji elektronicznej:   
Jaki jest przewidziany sposób postępowania w toku aukcji elektronicznej i jakie będą warunki, na jakich wykonawcy będą mogli licytować (minimalne wysokości postąpień):   
Informacje dotyczące wykorzystywanego sprzętu elektronicznego, rozwiązań i specyfikacji technicznych w zakresie połączeń:   
Wymagania dotyczące rejestracji i identyfikacji wykonawców w aukcji elektronicznej:   
Informacje o liczbie etapów aukcji elektronicznej i czasie ich trwania:

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

**IV.2) KRYTERIA OCENY OFERT**   
**IV.2.1) Kryteria oceny ofert:**   
**IV.2.2) Kryteria**   
  
**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:**   
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: 09.12.2020, 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   
>   
**IV.6.3) Termin związania ofertą:** do: okres w dniach: 30 (od ostatecznego terminu składania ofert)   
**IV.6.4) Przewiduje się unieważnienie postępowania o udzielenie zamówienia, w przypadku nieprzyznania środków, które miały być przeznaczone na sfinansowanie całości lub części zamówienia:** Nie   
**IV.6.5) Informacje dodatkowe:**

ZAŁĄCZNIK I - INFORMACJE DOTYCZĄCE OFERT CZĘŚCIOWYCH

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Część nr:** | 1 | **Nazwa:** | Zakup wraz z dostawą mięsa i wyrobów mięsnych |

**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:**L.p. Wyszczególnienie towaru Jedn. miary Ilość 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 50 3. Boczek wędzony b/k . Zawartość w 100g min : białko 13,6 węglowodany 0,2 g, tłuszcz 22,5g kg 240 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 130 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 160 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 160 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 400 17. 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 220 18. Parówkowa . Zawartość mięsa wieprzowego min 75% - bez udziału mięsa mechanicznie odkostnionego. Zawartość w 100g min: białko 10,2g, węglowodany 0g, tłuszcze 29,3g kg 470 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 20. Pasztet wieprzowy w naturalnym jelicie- zawartość składników wieprzowych min 51%. Zawartość w 100g min :białko 11,3g, węglowodany 3,9g, tłuszcz 32,1g kg 45 21. Polędwica drobiowa - zawartość mięsa drobiowego min 75%. Zawartość w 100g min: białko 15,2g, węglow. 1,3g, tłuszcz 1,3g kg 200 22. Polędwica sopocka - zawartość mięsa wieprzowego min 80%. Zawartość w 100g min: białko 18,2g, węglowodany 0,5g, tłuszcz 2,7g kg 140 23. 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 45 24. 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 25. Szynka cygańska (zawartość mięsa wieprzowego min 80% ). Zawartość w 100g min: białko16,7g, węglowodany 0g, tłuszcz 19,8g kg 140 26. Szynka dębicka (zawartość mięsa wieprzowego min 82% ). Zawartość w 100g min: białko17,5g, węglowodany 0g, tłuszcz 5,4g kg 130 27. Szynka prasowana (zawartość mięsa wieprzowego min 82% ). Zawartość w 100g min: białko16,7g, węglowodany 0g, tłuszcz 19,8g kg 130 28. Szynka tradycyjna wędzona (zawartość mięsa wieprzowego min 85%). Zawartość w 100g min : białko16,7g, węglowodany 0g, tłuszcz 19,8g kg 140 29. Wieprzowa łopatka b/k kg 480 30. Wieprzowa słonina kg 100 31. Wieprzowa szynka b/k kg 100 32. Wieprzowa wątroba kg 7 33. Wieprzowe golonka kg 160 34. Wieprzowe gulaszowe kg 590 35. Wieprzowe żeberka mięsne pocięte w pasy szerokości 10cm kg 90 36. Wieprzowy karczek b/k kg 340 37. Wieprzowy schab b/k kg 290 38. Wołowe rosołowe kg 60   
**2) Wspólny Słownik Zamówień(CPV):** 15500000-0,   
  
**3) Wartość części zamówienia(jeżeli zamawiający podaje informacje o wartości zamówienia):**  
Wartość bez VAT:   
Waluta:   
  
**4) Czas trwania lub termin wykonania:**   
okres w miesiącach: 12  
okres w dniach:   
data rozpoczęcia:   
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 |

**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:**L.p. Wyszczególnienie towaru Jedn. miary Ilość 1. Ćwiartki tylne z kurczaka kg 1450 2. Filet z indyka kg 250 3. Filet z kurczaka kg 600 4. Kurczak świeży kg 680 5. Porcje rosołowe z kurczaka kg 500 6. Noga z kurczaka bez kości ze skórą kg 50 7. Skrzydła z indyka kg 700 8. Wątroba z indyka kg 180   
**2) Wspólny Słownik Zamówień(CPV):** 15000000-8, 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  
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 |

**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:**L.p. Wyszczególnienie towaru Jedn. miary Ilość 1. Ananas w puszce plastry w syropie 850ml, skład : ananas , woda, cukier skład w 100g: białko0,42, weglowodany15,70, cukier 14,45, błonnik 0,8g szt 1 2. Aromat do ciasta migdałowy 10ml szt 5 3. 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 600 4. 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 5. 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 181 6. 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 500 7. Budyń z cukrem 60g różne smaki . Skład: skrobia ziemniaczana I kukurydziana, cukier, aromat, barwnik ( kurkumina, karoten) Zawartość w 100g produktu min: białko 1,8g, węglowodany 8,46g, tłuszcze 1,08g szt 900 8. Chrzan pasteryzowany na bazie kwasku cytrynowego - słoik 175g szt 150 9. 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 750 10. Cukier wanilinowy 32g szt 215 11. Czekolada bez cukru 100g . Skład: substancje słodzące, mleko w proszku pełne, tłuszcz i miazga kakaowa, emulgatory, aromaty, masa kakaowa min.36% szt 483 12. Czekolada pełnomleczna twarda 100g . Skład: cukier, mleko pełne w proszku, miazga kakaowa, tłuszcz roślinny, serwatka, masa kakaowa w czekoladzie min. 25% szt 903 13. 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 600 14. 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 15. 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 16. Fasolka czerwona konserwowa 380g – 400g szt 1 17. Fasolka szparagowa konserwowa 900ml szt 24 18. Galaretka owocowa w proszku 90g różne smaki szt 800 19. Groszek konserwowy 400g szt 251 20. Herbata czarna ekspresowa. (skład: mieszanka czarnych herbat), okrągłe torebki 1,5g 100szt w opakowaniu op 600 21. 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 22. Jabłka prażone słoik 900g . Skład: min jabłko 70%, brzoskwinia min 15%, cukier, skrobia modyfikowana, substancja zagęszczająca, kwas cytrynowy, kwas askorbinowy, aromat szt 45 23. Kakao ciemne 150g . Skład : kakao odtłuszczone 100% szt 51 24. Kawa naturalna op. 400-500g - 100% ziaren kawy arabiki kg 110 25. Kawa rozpuszczalna naturalna słoik 100g ( 100% kawy naturalnej arabiki) szt 12 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 20 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 160 33. Koncentrat pomidorowy 900g (min 30% z świeżych pomidorów, bez dodatków) szt 240 34. Konfitura z moreli 240g Skład: morele 40gowoców na 100g owoców, fruktoza, substancja zagęszczająca guma guar, kwas cytrynowy szt 1 35. Konfitura z wisni 240g Skład:wiśnie 40gowoców na 100g owoców, fruktoza, substancja zagęszczająca guma guar, kwas cytrynowy szt 1 36. Kruchy wafelek z kremem kakaowym 50g - oblany czekoladą min.49,7% (min.30,7% czekolada, zawartość masy kakaowej min 43%) szt 1000 37. Kukurydza konserwowa 390- 400g bez GMO szt 27 38. Kwasek cytrynowy 50g szt 120 39. Majonez – słoik 310ml . Skład : olej roślinny min 80%, woda, musztarda, gorczyca cukier, sól, jajko kurze 4,3%, stabilizatory guma guar, guma ksantenowa szt 3 40. Majonez – słoik 835ml . Skład : olej roślinny min 80%, woda, musztarda, gorczyca cukier, sól, jajko kurze 4,3%, stabilizatory guma guar, guma ksantenowa szt 134 41. Mak- luz kg 8 42. Mieszanka cukierków czekoladowych - różne smaki. Skład: czekolada (miazga czekoladowa min18,50%, cukier, tłuszcz roślinny, emulgator sojowy kg 50 43. Migdały płatki - luz kg 6 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 440 47. Ocet spirytusowy min. 10% 0,5l szt 132 48. Ogórki konserwowe 870g. skład: ogórek, ocet spirytusowy 10%, cukier, gorczyca, sól, przyprawy naturalne szt 81 49. Olej rzepakowy rafinowany z pierwszego tłoczenia filtrowany na zimno 1l szt. 636 50. Olej rzepakowy rafinowany z pierwszego tłoczenia filtrowany na zimno 0,5l szt 60 51. Orzechy włoskie łuskane -luz kg 6 52. Owoce suszone (jabłka ) - luz kg 10 53. Papryka konserwowa 900g . skład: papryka czerwona, cukier, ocet spirytusowy 10%, sól, gorczyca szt 76 54. 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 460 55. Pasztet drobiowy 90g. Skład: surowce drobiowe co najmniej 34%,woda, tłuszcz wieprzowy 13%, mąka pszenna, białko sojowe, sól, przyprawy, regulator kwasowości, emulgatory szt 1400 56. Pieczarki marynowane 900ml . skład: pieczarka, ocet spirytusowy, sól, szt 32 57. Pierniczki nadziewane w czekoladzie 150g (nadzienie co najmniej 29%, czekolada min.17%) szt 150 58. Podgrzybek suszony 40g, kraj pochodzenia Polska szt 30 59. Powidła śliwkowe węgierkowe 300g (min160g owoców /100g wyrobu , cukier 54g/100g) szt 551 60. Proszek do pieczenia 36g szt 176 61. Przyprawa w płynie 1kg , opakowanie szklane. Skład: woda, sól, wyciąg z lubczyku, substancje wzmacniające smak i zapach, glutaminian monosodowywy, kwas cytrynowy, aromaty. szt 150 62. Rodzynki sułtańskie -luz kg 10 63. Siemię lniane mielone 500g szt. 180 64. Śliwka suszona kalifornijska - luz kg 20 65. Śliwkowy kompot 900g szt 30 66. 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 67. Soda oczyszczona 80g szt 1 68. Sok owocowo- warzywny przecierowy 300-330ml . Skład: przecier warzywny i soki min 55%,woda cukier, kwasek cytrynowy, wzbogacony witaminą C szt 1100 69. 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 70. 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 80 71. Sos do spagetti 40g (min.40% suszonych pomidorów, co najmniej 9% koncentratu pomidorowego) szt 100 72. Sos sałatkowy 0,9g różne smaki szt 600 73. 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 600 74. 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 100 75. 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 950 76. 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 600 77. Wiórki kokosowe 200gskład : rozdrobniony miąższ orzechów kokosowych, substancja konserwujaca dwutlenek siarki, wartość odżywczaw 100g; białko 6,83g, tłuszcz 64,53g, weglowodany 6,83g szt 1 78. Zaprawa cytrynowa 1L . Skład: sok cytrynowy min. 40% z soku zagęszczonego kwasku cytrynowego, aromat naturalny, woda szt. 80 79. Żelatyna 50g szt 80   
**2) Wspólny Słownik Zamówień(CPV):** 15500000-0, 15800000-6  
  
**3) Wartość części zamówienia(jeżeli zamawiający podaje informacje o wartości zamówienia):**  
Wartość bez VAT:   
Waluta:   
  
**4) Czas trwania lub termin wykonania:**   
okres w miesiącach: 12  
okres w dniach:   
data rozpoczęcia:   
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 |

**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:**L.p. Wyszczególnienie towaru Jedn. miary Ilość 1. Cukier 1000g kg 2205 2. Cukier puder 400g szt. 14 3. Kasza gryczana 1000g kg 70 4. Kasza Kus-kus 250-500g kg 130 5. Kasza manna 1000g kg 550 6. Kasza mazurska 1000g kg 200 7. Kaszka ryżowa 230g Skład: mleko modyfikowane48%, (odminarelizowana serwtka w proszku) odtłuszczone mleko w proszku, oleje roslinne palmowy, rzepakowy, kokosowy, słonecznikowy, lecytyna sojowa, mąka ryżowa 40%, cukier, owoce 3,8%, witaminy i sł. mineralne C, E, tiamina, B1, B6, biotyna, wapń, żelazo, jod, moltadekstryna, aromat naturalny szt 420 8. Mąka na żurek 1000g kg 12 9. Mąka pszenna typ 500 wrocławska 1000g kg 670 10. Mąka ziemniaczana 1000g kg 81 11. Makaron - muszla 500g . Skład: mąka durum (semolina), woda . Zawartość w 100g makaronu min: białko 10,2g, węglowodany 72,8g, tłuszcz 1,3g kg 200 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 201 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 72 14. Makaron -nitka 500g. Skład: mąka durum (semolina),woda. Zawartość w 100g makaronu min: białko 10,2g, węglowodany 72,8g, tłuszcz 1,3g kg 185 15. Płatki kukurydziane 500g. Skład : min grys kukurydziany 87%, cukier, ekstrakt słodowy, sól kg 90 16. Płatki owsiane 500g kg 90 17. Płatki owsiane gorskie 500g kg 0,5 18. Płatki ryżowe błyskawiczne 200-500g . Zawartość w 100g produktu min: białko 6,7g, węglowodany 76,5g, tłuszcz 0,7g kg 250 19. Ryż 1000g kg 360 20. Sól jodowana 1000g kg 371 21. 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):** 15500000-0, 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  
okres w dniach:   
data rozpoczęcia:   
data zakończenia:   
**5) Kryteria oceny ofert:**

|  |  |
| --- | --- |
| Kryterium | Znaczenie |
| Cena | 60,00 |
| Termin realizacji pojedynczego zlecenia | 60,00 |

**6) INFORMACJE DODATKOWE:**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Część nr:** | 5 | **Nazwa:** | Zakup wraz z dostawą produktów mleczarskich |

**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 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. 650 3. Drożdże 100g szt 1 4. Jogurt naturalny b/c 175g , 2% tłuszczu . Zawartość w 100g produktu min: białko 4g, węglowodany 5,3g, tłuszcz 0,05g szt. 950 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. 1600 6. Kefir 400ml o zawartości tłuszczu 2%. Zawartość w 100g min: białko 3,9g, węglowodany 5,0g, tłuszcz 0,05g szt. 480 7. Kluski na parze bez nadzienia opakowanie 9szt- 400g. Skład: mąka pszenna 90%, drożdże op. 308 8. Kluski na parze z nadzieniem opakowanie 6szt- 370g. Skład: mąka pszenna 90%, drożdże, nadzienie: jagodowe, malinowe, czekoladowe op. 198 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. 700 10. Masło zawartość tłuszczu min 82%, masa netto 200g Zawartość w 100g produktu min: białko 0,2g, węglowodany 0,4g, tłuszcz 76g szt. 12407 11. Mleko folia 2% 0,9l . Zawartość w 100ml min: białko 3,4, węglowodany 4,9g, tłuszcz 2g szt. 15703 12. 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 156 13. Ser śmietankowy Capresi w plastrach (8szt) 150g różne smaki, Skład: ser śmietankowy, żelatyna wieprzowa, karegen, mączka chleba świętojańskiego, guma guar,sól, regulator kwasowosci, kwas cytrynowy op. 650 14. 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. 1480 15. Ser topiony w plastrach 130g ( 8szt|) . Skład: ser min 22%, mleko 30%, masło, mleko odtłuszczone, sól, mieszanka przypraw Zawartość w 100g min: białko 14g, węglowodany 6g, tłuszcz 27g szt. 1450 16. Ser żółty zawartość tłuszczu 45%. Skład : mleko krowie, podpuszczka, sól, kultury bakterii mlekowych . Zawartość w 100g min: białko 23g, węglowodany 0g, tłuszcz 30g kg 460 17. 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. 1950 18. 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. 3300 19. Śmietana 18% 250ml szt 1 20. Śmietana kremowa 30% kartonik 500ml, wysoko pasteryzowana szt. 800 21. Śmietanka do kawy jednorazowa UHT 10% tłuszczu. (opakowanie = 10szt., 1szt =10g) op. 30 22. Twaróg półtłusty zawierający znak weterynaryjny . Zawartość w 100g min: białko 16g, węglowodany 3,7g, tłuszcz 4g kg 752 23. 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):** 15500000-0, 15500000-3  
  
**3) Wartość części zamówienia(jeżeli zamawiający podaje informacje o wartości zamówienia):**  
Wartość bez VAT:   
Waluta:   
  
**4) Czas trwania lub termin wykonania:**   
okres w miesiącach: 12  
okres w dniach:   
data rozpoczęcia:   
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 |

**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:**L.p. Wyszczególnienie towaru Jedn. miary Ilość 1. Jaja Kl. L , Symbol X – 3( klatkowy) szt. 26067   
**2) Wspólny Słownik Zamówień(CPV):** 15500000-0, 03142500-3  
  
**3) Wartość części zamówienia(jeżeli zamawiający podaje informacje o wartości zamówienia):**  
Wartość bez VAT:   
Waluta:   
  
**4) Czas trwania lub termin wykonania:**   
okres w miesiącach: 12  
okres w dniach:   
data rozpoczęcia:   
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 |

**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:**L.p. Wyszczególnienie towaru Jedn. miary Ilość 1. Arbuz kg 360 2. Banan kg 600 3. Botwina szt. 50 4. Brokuł szt. 240 5. Burak kg 600 6. Cebula kg 421,5 7. Cebulka zielona pęczek 50g szt. 500 8. Ciecierzyca kg 20 9. Cukinia 300-400g kg 20 10. Cytryna kg 220,5 11. Czosnek szt. 211 12. Dynia kg 30 13. Fasola „Jaś” kg 75 14. Fasola czerwona kg 30 15. Fasolka szparagowa kg 50 16. Groch łuskany kg 35 17. Jabłka klasa I średnica 6-7 cm kg 1202 18. Kalafior szt. 250 19. Kalarepa szt. 50 20. Kapusta biała kg 450 21. Kapusta biała młoda kg 250 22. Kapusta czerwona kg 400 23. Kapusta czerwona młoda kg 100 24. Kapusta kiszona kg 550 25. Kapusta pekińska kg 350 26. Kapusta włoska kg 30 27. Koper zielony szt. 1000 28. Mandarynka kg 200 29. Marchew kg 1381 30. Morela kg 25 31. Nektaryna 1szt - 150g kg 80 32. Ogórek kiszony kg 400 33. Ogórek małosolny kg 42 34. Ogórek zielony kg 530,5 35. Papryka czerwona kg 70,5 36. Pieczarki kg 222 37. Pietruszka korzeń kg 350,5 38. Pietruszka zielona pęczek 50g szt. 750 39. Pomarańcza szt – 250g kg 200 40. Pomidor kg 1420 41. Por zielony( sztuki) szt. 601 42. Rzodkiewka pęczek 180g szt. 160 43. Sałata lodowa szt. 105 44. Sałata zielona szt. 105 45. Seler kg 430, 5 46. Śliwka węgierka kg 40 47. Soczewica zielona kg 20 48. Szczypiorek pęczek 50g szt. 350 49. Truskawka kg 120 50. Ziemniak kg 7904 51. Ziemniak młody kg 3300   
**2) Wspólny Słownik Zamówień(CPV):** 15500000-0, 15300000-1, 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  
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 |

**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 170 2. Śledź w galarecie 170- 200g szt. 750 3. Filet z makreli w sosie pomidorowym 170g szt. 1050 4. Filet z makreli w oleju 170g szt. 1050 5. Karp świeży filet płaty kg 50 6. Makrela wędzona 300-500 kg 135 7. Miruna filet bez skóry 200-400SHP kg 170 8. Morszczuk filet SHP 0-5% glazury kg 56 9. Płaty śledziowe mrożone 4-6 kg 150 10. Śledzie solone Matias 4-6 kg 160 11. Tilapia filet zawartość glazury od 20-25% kg 70   
**2) Wspólny Słownik Zamówień(CPV):** 15500000-0, 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  
okres w dniach:   
data rozpoczęcia:   
data zakończenia:   
**5) Kryteria oceny ofert:**

|  |  |
| --- | --- |
| Kryterium | Znaczenie |
| Cena | 60,00 |
| Termin realizacji pojedynczego zlecenia | 60,00 |

**6) INFORMACJE DODATKOWE:**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Część nr:** | 9 | **Nazwa:** | Zakup wraz z dostawą produktów mrożonych |

**1) Krótki opis przedmiotu zamówienia** *(wielkość, zakres, rodzaj i ilość dostaw, usług lub robót budowlanych lub określenie zapotrzebowania i wymagań)* **a w przypadku partnerstwa innowacyjnego -określenie zapotrzebowania na innowacyjny produkt, usługę lub roboty budowlane:**L.p. Wyszczególnienie towaru Jedn. miary Ilość 1. Barszcz ukraiński 2,5kg ( burak, pomidor, kapusta biała, fasolka szparagowa ziemniak, marchew, cebula, seler ) kg 100 2. Brokuł 2,5kg kg 180 3. Bukiet warzyw 2,5 kg (marchew, brokuł, kalafior) kg 450 4. Fasolka szparagowa 2,5kg kg 170 5. Kluski śląskie 2,5 kg kg 240 6. Leczo 2,5kg ( pomidor, cukinia, paprika czerwona, zielona, cebula) kg 30 7. Marchewka mrożona 2,5kg kg 380 8. Mieszanka 2składnikowa 2,5kg ( marchew, groszek) kg 380 9. Mieszanka 7 składnikowa 2,5kg ( marchew, fasolka szparagowa, por, kalafior, brukselka, kalarepa, seler ) kg 450 10. Mieszanka kompotowa 2,5kg ( śliwka, wiśnia, aronia, porzeczka czerwona, czarna, brzoskwinia ) kg 2700 11. Podgrzybek 2,5kg kg 20 12. Szpinak 2,5kg kg 180 13. Truskawka mrożona 2,5kg kg 250 14. Warzywa na patelnię 2,5kg (brokuł, kalafior,ziemniaki plastryfasolka szparagowa, marchew, por, kukurydza, paprika czerwona kostka) kg 60 15. Włoszczyzna 2,5kg ( marchew, seler, pietruszka, por ) kg 50 16. Zupa kalafiorowa 2,50kg (kalafior, marchew, pietruszka, seler, por) kg 60   
**2) Wspólny Słownik Zamówień(CPV):** 15500000-0, 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  
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:** | 10 | **Nazwa:** | Zakup wraz z dostawą pieczywa |

**1) Krótki opis przedmiotu zamówienia** *(wielkość, zakres, rodzaj i ilość dostaw, usług lub robót budowlanych lub określenie zapotrzebowania i wymagań)* **a w przypadku partnerstwa innowacyjnego -określenie zapotrzebowania na innowacyjny produkt, usługę lub roboty budowlane:** Lp. Wyszczególnienie towaru Jednostka miary Ilość zamówienia 1. Bułka kanapkowa krojona 350g Skład : mąka typ 650, drożdże, sól szt. 180 2. Bułka maślana 70g Skład: mąka typ 650, tłuszcz min 8%, cukier min 10%, jajka szt. 1400 3. Bułka pszenna 90g Skład: mąka pszenna typ 650, sól, drożdże szt. 12500 4. Bułka tarta 500g kg 300 5. Chałka 200g Skład : mąka typ 650, tłuszcz min 8%, cukier min 10%, jajka szt. 650 6. Chleb graham 500g Skład :mąka pszenna Graham typ 1850 min 30%, mąka pszenna typ 750,woda, drożdże, cukier,sól, kwas naturalny ( mąka żytnia, woda), kwas askorbinowy ( środek do przetwarzania mąki) szt. 2200 7. Chleb krojony 1000g Skład : mąka pszenna typ 750, żytnia 720, sól, drożdże, woda szt. 7350 8. Groszek ptysiowy drobny – średnica ok 0,5cm Skład : mąka, woda, jajka kg 20 9. Piernik do moczki 700g szt. 20 10. Rogal 70g Skład: mąka typ 650, tłuszcz min 8%, cukier min 10%, jajka szt. 1100   
**2) Wspólny Słownik Zamówień(CPV):** 15500000-0, 15810000-9  
  
**3) Wartość części zamówienia(jeżeli zamawiający podaje informacje o wartości zamówienia):**  
Wartość bez VAT:   
Waluta:   
  
**4) Czas trwania lub termin wykonania:**   
okres w miesiącach: 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:** | 11 | **Nazwa:** | Zakup wraz z dostawą wyrobów cukierniczych |

**1) Krótki opis przedmiotu zamówienia** *(wielkość, zakres, rodzaj i ilość dostaw, usług lub robót budowlanych lub określenie zapotrzebowania i wymagań)* **a w przypadku partnerstwa innowacyjnego -określenie zapotrzebowania na innowacyjny produkt, usługę lub roboty budowlane:** Lp. Wyszczególnienie towaru Jednostka miary Ilość zamówienia 1. Babka świąteczna ucierana ok. 300g Skład: mąka, cukier, tłuszcz, jajka, proszek do pieczenia szt. 150 2. Ciasto jogurtowe z owocami skład mąka, cukier , tłuszcz, maślanka, proszek do pieczenia, owoce (różne) kg 90 3. Ciasto piernikowe z marmoladą Skład : mąka pszenna, cukier, tłuszcz, jajka, marmolada, przyprawa korzenna kg 50 4. Ciasto w- z Skład : ciasto biszkoptowe, bita śmietana min 30%, stabilizator, polewa czekoladowa kg 70 5. Kołacz z owocami Skład : ciasto drożdżowe, owoce ( różne) kg 60 6. Kołacz z serem Skład: ciasto drożdżowe, ser, bakalie (rodzynki, skórka pomarańczowa) kg 30 7. Kołaczyki drożdżowe 100g ( różne smaki) szt. 1600 8. Kruche ciasto z pianka malinową i bezą Skład : mąka pszenna, jaja, cukier galartka, maliny kg 90 9. Mazurek wielkanocny Skład : ciasto biszkoptowe, krem o smaku orzechowym, marcepan kg 35 10. Pączek z lukrem Skład : mąka pszenna typ 500g, żółtka, cukier, drożdże, sól, nadzienie o smaku różanym szt. 130 11. Sernik wiedeński Skład: ser, bakalie, jajka, cukier, tłuszcz kg 120 12. Szarlotka Skład: ciasto kruche, mąka typ 550, jabłka, cynamon, cukier, tłuszcz, proszek do pieczenia kg 50   
**2) Wspólny Słownik Zamówień(CPV):** 15500000-0, 15810000-9  
  
**3) Wartość części zamówienia(jeżeli zamawiający podaje informacje o wartości zamówienia):**  
Wartość bez VAT:   
Waluta:   
  
**4) Czas trwania lub termin wykonania:**   
okres w miesiącach: 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:** | 12 | **Nazwa:** | Zakup wraz z dostawą ziół i przypraw |

**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. Bazylia 50g szt 70 2. Cynamon 15g szt 53 3. Czosnek mielony 20g szt 10 4. Gorczyca 25g szt 8 5. Goździki 10 g szt. 4 6. Kminek mielony 20g szt 20 7. Liść laurowy 7g szt 30 8. Lubczk 30g szt 50 9. Majeranek 10g szt 220 220 10. Papryka mielona słodka 20g szt 182 11. Papryka wędzona słodka mielona 50g szt 35 12. Pieprz mielony czarny szt 452 13. Przyprawa do bigosu 20g Skład: czosnek, kminek, kolendra, liść laurowy, majeranek, owoc jałowca. szt 15 14. Przyprawa do flaków 20g . Skład: warzywa suszone: marchew, pasternak, czosnek, przyprawy: papryka słodka, ostra, imbir, gałka muszkatołowa, pieprz, liść laurowy ziele angielskie. szt 6 15. Przyprawa do kurczaka 20g . Skład: czosnek, chili, papryka słodka, majeranek, liści laurowy, seler, tymianek, pietruszka liść, sól, cebula, mąka szt 90 16. Przyprawa do piernika 20g. Skład: cynamon 44%, imbir 11%, goździki, cukier, gałka muszkatołowa, kolendra , kardamon 4%, pieprz czarny, ziele angielskie szt 7 17. Przyprawa warzywna 1kg . Skład: warzywa suszone min. 32%, cukier, kurkuma, koper, pieprz czarny, lubczyk. szt 50 18. Ziele angielskie 15g szt. 30 19. Zioła prowansalskie 10g. Skład: oregano, cząber rozmaryn, bazylia, majeranek, tymianek. szt. 20   
**2) Wspólny Słownik Zamówień(CPV):** 15500000-0, 15870000-7  
  
**3) Wartość części zamówienia(jeżeli zamawiający podaje informacje o wartości zamówienia):**  
Wartość bez VAT:   
Waluta:   
  
**4) Czas trwania lub termin wykonania:**   
okres w miesiącach: 12  
okres w dniach:   
data rozpoczęcia:   
data zakończenia:   
**5) Kryteria oceny ofert:**

|  |  |
| --- | --- |
| Kryterium | Znaczenie |
| Cena | 60,00 |
| Żywnośc ekologiczna | 30,00 |
| Termin realizacji pojedynczego zlecenia | 10,00 |

**6) INFORMACJE DODATKOWE:**

|  |
| --- |
|  |