

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

<http://www.dpsnwe.fantex.pl>

Ogłoszenie nr 25681 - 2017 z dnia 2017-02-15 r.

Nowa Wieś Elcka: Dostawę artykułów spożywczych

OGŁOSZENIE O ZAMÓWIENIU - Dostawy

Zamieszczanie ogłoszenia: obowiązkowe

Ogłoszenie dotyczy: zamówienia publicznego

Zamówienie dotyczy projektu lub programu współfinansowanego ze środków Unii Europejskiej
nie

Nazwa projektu lub programu

O zamówienie mogą ubiegać się wyłącznie zakłady pracy chronionej oraz wykonawcy, których działalność, lub działalność ich wyodrębnionych organizacyjnie jednostek, które będą realizowały zamówienie, obejmuje społeczną i zawodową integrację osób będących członkami grup społecznie marginalizowanych
nie

Należy podać minimalny procentowy wskaźnik zatrudnienia osób należących do jednej lub więcej kategorii, o których mowa w art. 22 ust. 2 ustawy Pzp, nie mniejszy niż 30%, osób zatrudnionych przez zakłady pracy chronionej lub wykonawców albo ich jednostki (w %)

SEKCJA I: ZAMAWIAJĄCY

Postępowanie przeprowadza centralny zamawiający
nie

Postępowanie przeprowadza podmiot, któremu zamawiający powierzył/powierzyli
przeprowadzenie postępowania
nie

Informacje na temat podmiotu któremu zamawiający powierzył/powierzyli prowadzenie postępowania:

Postępowanie jest przeprowadzane wspólnie przez zamawiających
nie

Jeżeli tak, należy wymienić zamawiających, którzy wspólnie przeprowadzają postępowanie oraz podać adresy ich siedzib, krajowe numery identyfikacyjne oraz osoby do kontaktów wraz z danymi do kontaktów:

Postępowanie jest przeprowadzane wspólnie z zamawiającymi z innych państw członkowskich Unii Europejskiej
nie

W przypadku przeprowadzania postępowania wspólnie z zamawiającymi z innych państw członkowskich Unii Europejskiej – mające zastosowanie krajowe prawo zamówień publicznych:
Informacje dodatkowe:

I. 1) NAZWA I ADRES: Dom Pomocy Społecznej w Nowej Wsi Elckiej, krajowy numer identyfikacyjny 30468000000, ul. ul. Lipowa 1, 19321 Nowa Wieś Elcka, woj. warmińsko-mazurskie, państwo Polska, tel. 087 6197770, 6197779, e-mail dpsnwe@fantex.pl, faks 876 197 490.

Adres strony internetowej (URL):

I. 2) RODZAJ ZAMAWIAJĄCEGO: Jednostki organizacyjne administracji samorządowej
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

www.dpsnwe.fantex.pl

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

tak

www.dpsnwe.fantex.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 przysyłać:

Elektronicznie

nie

adres

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

nie

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

tak

Inny sposób:

forma papierowa

Adres:

Dom Pomocy Społecznej Nowa Wieś Ełcka, ul. Lipowa 1, 19-300 Ełk

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: Dostawę artykułów spożywczych

Numer referencyjny: PN/DPSNWE/1/2017

Przed wszczęciem postępowania o udzielenie zamówienia przeprowadzono dialog techniczny

nie

II.2) Rodzaj zamówienia: dostawy

II.3) Informacja o możliwości składania ofert częściowych

Zamówienie podzielone jest na części:

Tak

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

II.4) Krótki opis przedmiotu zamówienia (wielkość, zakres, rodzaj i ilość dostaw, usług lub robót budowlanych lub określenie zapotrzebowania i wymagań) a w przypadku partnerstwa innowacyjnego - określenie zapotrzebowania na innowacyjny produkt, usługę lub roboty budowlane:

II.5) Główny kod CPV: 03000000-1

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

Wartość bez VAT:

Waluta:

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

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

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:

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: Określenie warunków: prowadzenie przez Wykonawcę działalności gospodarczej adekwatnej do przedmiotu zamówienia, zgodnie z załącznikiem nr 6 do niniejszej SIWZ.

Informacje dodatkowe

III.1.2) Sytuacja finansowa lub ekonomiczna

Określenie warunków: Warunki dotyczące sytuacji ekonomiczno-finansowej: dysponowanie przez Wykonawcę co najmniej 150 tys. zł (sto pięćdziesiąt tysięcy złotych) rocznym obrotem gospodarczym za okres ostatnich trzech lat obrotowych, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy – za ten okres – zgodnie z załącznikiem nr 5 do niniejszej SIWZ.

Informacje dodatkowe

III.1.3) Zdolność techniczna lub zawodowa

Określenie warunków: Warunki dotyczące zdolności technicznej i zawodowej: dysponowanie przez Wykonawcę zdolnościami systematycznych dostaw świeżych artykułów spożywczych (odrębnie dla każdej części zamówienia określonej w p.2.1 SIWZ) w terminie jednego dnia do godziny 9:00 od daty złożenia zamówienia zgodnie z załącznikiem nr 6 do niniejszej SIWZ.

Zamawiający wymaga od wykonawców wskazania w ofercie lub we wniosku o dopuszczenie do udziału w postępowaniu imion i nazwisk osób wykonujących czynności przy realizacji zamówienia wraz z informacją o kwalifikacjach zawodowych lub doświadczeniu tych osób: nie

Informacje dodatkowe:

III.2) PODSTAWY WYKLUCZENIA

III.2.1) Podstawy wykluczenia określone w art. 24 ust. 1 ustawy Pzp

III.2.2) Zamawiający przewiduje wykluczenie wykonawcy na podstawie art. 24 ust. 5 ustawy Pzp
tak

Zamawiający przewiduje następujące fakultatywne podstawy wykluczenia:

(podstawa wykluczenia określona w art. 24 ust. 5 pkt 8 ustawy Pzp)

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

Oświadczenie o niepodleganiu wykluczeniu oraz spełnianiu warunków udziału w postępowaniu
tak

Oświadczenie o spełnianiu kryteriów selekcji

nie

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

III.5) WYKAZ OŚWIADCZEŃ LUB DOKUMENTÓW SKŁADANYCH PRZEZ WYKONAWCĘ
W POSTĘPOWANIU NA WEZWANIE ZAMAWIAJACEGO W CELU POTWIERDZENIA
OKOLICZNOŚCI, O KTÓRYCH MOWA W ART. 25 UST. 1 PKT 1 USTAWY PZP

III.5.1) W ZAKRESIE SPEŁNIANIA WARUNKÓW UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU:

III.5.2) W ZAKRESIE KRYTERIÓW SELEKCJI:

III.6) WYKAZ OŚWIADCZEŃ LUB DOKUMENTÓW SKŁADANYCH PRZEZ WYKONAWCĘ
W POSTĘPOWANIU NA WEZWANIE ZAMAWIAJACEGO W CELU POTWIERDZENIA
OKOLICZNOŚCI, O KTÓRYCH MOWA W ART. 25 UST. 1 PKT 2 USTAWY PZP

III.7) INNE DOKUMENTY NIE WYMIENIONE W pkt III.3) - III.6)

SEKCJA IV: PROCEDURA

IV.1) OPIS

IV.1.1) Tryb udzielenia zamówienia: przetarg nieograniczony

IV.1.2) Zamawiający żąda wniesienia wadium:

nie

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

nie

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

nie

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

nie

Informacje dodatkowe:

IV.1.5.) Wymaga się złożenia oferty wariantowej:

nie

Dopuszcza się złożenie oferty wariantowej

nie

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

nie

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

Liczba wykonawców

Przewidywana minimalna liczba wykonawców

Maksymalna liczba wykonawców

Kryteria selekcji wykonawców:

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

Umowa ramowa będzie zawarta:

Czy przewiduje się ograniczenie liczby uczestników umowy ramowej:

nie

Informacje dodatkowe:

Zamówienie obejmuje ustanowienie dynamicznego systemu zakupów:

nie

Informacje dodatkowe:

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

nie

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

nie

IV.1.8) Aukcja elektroniczna

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

Należy wskazać elementy, których wartości będą przedmiotem aukcji elektronicznej:

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

nie

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

Informacje dotyczące przebiegu aukcji elektronicznej:

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

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

Wymagania dotyczące rejestracji i identyfikacji wykonawców w aukcji elektronicznej:

Informacje o liczbie etapów aukcji elektronicznej i czasie ich trwania:

Aukcja wieloetapowa

etap nr czas trwania etapu

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

Warunki zamknięcia aukcji elektronicznej:

IV.2) KRYTERIA OCENY OFERT

IV.2.1) Kryteria oceny ofert:

IV.2.2) Kryteria

Kryteria	Znaczenie
Cena	100

IV.2.3) Zastosowanie procedury, o której mowa w art. 24aa ust. 1 ustawy Pzp (przetarg nieograniczony)

nie

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

IV.3.1) Informacje na temat negocjacji z ogłoszeniem

Minimalne wymagania, które muszą spełniać wszystkie oferty:

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

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

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

Informacje dodatkowe

IV.3.2) Informacje na temat dialogu konkurencyjnego

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

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

Wstępny harmonogram postępowania:

Podział dialogu na etapy w celu ograniczenia liczby rozwiązań: nie

Należy podać informacje na temat etapów dialogu:

Informacje dodatkowe:

IV.3.3) Informacje na temat partnerstwa innowacyjnego

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

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

nie

Informacje dodatkowe:

IV.4) Licytacja elektroniczna

Adres strony internetowej, na której będzie prowadzona licytacja elektroniczna:

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

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

Sposób postępowania w toku licytacji elektronicznej, w tym określenie minimalnych wysokości postąpień:

Informacje o liczbie etapów licytacji elektronicznej i czasie ich trwania:

Licytacja wieloetapowa
etap nr czas trwania etapu

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

Termin otwarcia licytacji elektronicznej:

Termin i warunki zamknięcia licytacji elektronicznej:

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

Wymagania dotyczące zabezpieczenia należytego wykonania umowy:

Informacje dodatkowe:

IV.5) ZMIANA UMOWY

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

IV.6) INFORMACJE ADMINISTRACYJNE

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

Środki służące ochronie informacji o charakterze poufnym

IV.6.2) Termin składania ofert lub wniosków o dopuszczenie do udziału w postępowaniu:

Data: 24/02/2017, godzina: 09:00,

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: 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: Dostawa mięsa i wędlin

1) Krótki opis przedmiotu zamówienia (wielkość, zakres, rodzaj i ilość dostaw, usług lub robót budowlanych lub określenie zapotrzebowania i wymagań) a w przypadku partnerstwa innowacyjnego - określenie zapotrzebowania na innowacyjny produkt, usługę lub roboty budowlane: 1. Baleron wysokogatunkowy (mający w składzie minimum 90% surowego karczku) 45 kg 2. Blok mięsny drobiowy. Produkt drobno rozdrobniony, parzony (mięso z kurczaka minimum 73%) 30 kg 3. Boczek pieczony, podpiekany (boczek wieprzowy minimum 79%) 30 kg 4. Boczek wędzony parzony (boczek wieprzowy minimum 85%) 100 kg 5. Boczek surowy bez żeberk 120

kg 6. Boczek-rolada wysokogatunkowa (mająca w składzie minimum 85% boczku wieprzowego) 30 kg 7. Ćwiartka z kurczaka 1000 kg 8. Filet z kurczaka surowy 300 kg 9. Filet z indyka surowy 150 kg 10. Filet drobiowy, parzony (grubo rozdrobniony, mający w składzie minimum 66% mięsa z fileta drobiowego surowego) 80 kg 11. Filet z indyka wędzony (mająca w składzie minimum 70% surowego fileta z indyka) 10 kg 12. Flak wołowy krojony gotowany (hermetycznie zamknięty w opakowaniach od 1k wzwyż) 250 kg 13. Golonka wieprzowa przednia z/k surowa 25 kg 14. Golonka prasowana, parzona, w bloku (mająca w składzie minimum 60% mięsa wieprzowego) 35 kg 15. Kabanosy drobiowe z dodatkiem wieprzowiny, drobno rozdrobnione (do produkcji 100g gotowego kabanosa powinno być użyte 119g mięsa w tym: co najmniej 53g mięsa z indyka, 44g mięsa wieprzowego, 22g mięsa z kurczaka) 150 kg 16. Karczek wieprzowy b/k (vacum) 200 kg 17. Kaszanka pieczona (mająca w składzie minimum 50% mięsa wieprzowego, w tym tłuszcz wieprzowy co najmniej 14%, kasza jęczmienna 12%, cebula smażona oraz przyprawy) 100 kg 18. Kielbasa biała surowa wysokogatunkowa 120 kg 19. Kielbasa śląska, średnio rozdrobniona (mająca w składzie minimum 80% mięsa) 40 kg 20. Kielbasa krakowska sucha wieprzowa (mająca w składzie minimum 87% mięsa) 60 kg 21. Kielbasa krakowska parzona (mająca w składzie minimum 60% mięsa) 40 kg 22. Kielbasa podwawelska, średnio rozdrobniona (mająca w składzie minimum 80% mięsa) 40 kg 23. Kielbasa toruńska, średnio rozdrobniona (mająca w składzie minimum 80% mięsa) 40 kg 24. Kielbasa polska wędzona wysokogatunkowa, średnio rozdrobniona (mająca w składzie minimum 87% mięsa) 65 kg 25. Kielbasa parówkowa, drobno rozdrobniona, wędzona (mająca w składzie minimum 35% mięsa wieprzowego) 80 kg 26. Kielbasa piwna, średnio rozdrobniona, wieprzowa, wędzona (mająca w składzie minimum 64% mięsa wieprzowego) 20 kg 27. Kielbasa szynkowa drobiowo-wieprzowa, grubo rozdrobniona, parzona (mająca w składzie minimum 53% mięsa) 80 kg 28. Kielbasa wiejska, średnio rozdrobniona, wędzona lub parzona (mająca w składzie minimum 62% mięsa wieprzowego, 9% mięsa wołowego) 20 kg 29. Kielbasa żywiecka wieprzowa, średnio rozdrobniona, podsuszana, podwędzana (100g gotowego wyrobu wyprodukowane ze 125g mięsa wieprzowego) 50 kg 30. Kielbasa cienka drobiowa, średnio rozdrobniona (mająca w składzie minimum 93% mięsa z piersi kurczaka) 120 kg 31. Kiszka ziemniaczana, wyrób garmażeryjny (mająca w składzie 75% ziemniaków, tłuszcz wieprzowy, mąkę pszenną, cebulę, sól i przyprawy) 100 kg 32. Konserwa mięsna 300g (mająca w składzie minimum 85% mięsa) 100 szt 33. Kości karkowe 300 kg 34. Kości schabowe 300 kg 35. Kurczak cały świeży 180 kg 36. Kurczak gotowany, grubo rozdrobniony (mający w składzie minimum 87% mięsa z piersi kurczaka) 30 kg 37. Łopatka wieprzowa b/k (vacum) 500 kg 38. Mortadela z warzywami, pieczarkami, serem 20 kg 39. Mielonka wieprzowa w bloku (mająca w składzie minimum 60% mięsa) 20 kg 40. Mięso drobne indycze 80 kg 41. Nogi wieprzowe 65 kg 42. Ogonówka wędzona, wieprzowa (mająca w składzie minimum 80% mięsa wieprzowego) 20 kg 43. Ozory wieprzowe 55 kg 44. Parówki paluszki typu hot-dog (mająca w składzie minimum 45% mięsa) 20 kg 45. Parówki cienkie z dodatkiem cielęciny; produkt homogenizowany, wieprzowo-drobiowo-cielęcy (mający w składzie minimum 66% mięsa wieprzowego, mięso z kurczaka 4%, cielęcina 4%) 100 kg 46. Parówki z szynki (mająca w składzie minimum 90% szynki wieprzowej) 240 kg 47. Pasztet z indykiem, z dodatkiem wieprzowiny, pieczony (mający w składzie minimum 48% mięsa z indyka, mięso wieprzowe 4%, tłuszcz wieprzowy 12%) 25 kg 48. Pasztet drobiowy z dodatkiem wieprzowiny (mający w składzie minimum 52% mięsa z kurczaka, mięso wieprzowe 7%) 25 kg 49. Pasztetowa w osłonce foliowej (mająca w składzie minimum 45% mięsa) 25 kg 50. Pasztetowa we flaku (mająca w składzie minimum 60% mięsa) 25 kg 51. Pasztet drobiowy, drobiowo-wieprzowy w konserwie, w słoiku (300g) 150 szt 52. Podgardle surowe bez skóry 40 kg 53. Podudzie z kurczaka surowe 100 kg 54. Podudzie wędzone z kurczaka (vacum) 150 kg 55. Porcje rosołowe 600 kg 56. Polędwica sopocka wieprzowa (mająca w składzie minimum 64% mięsa) 125 kg 57. Polędwica drobiowa (mająca w składzie minimum 43% mięsa) 100 kg 58. Pieczeń rzymska wieprzowa, pieczona (mająca w składzie minimum 62% mięsa wieprzowego)) 20 kg 59. Rolada z kurczaka (mająca w składzie minimum 40% mięsa) 120 kg 60. Salami, kielbasa drobno rozdrobniona, suszona (do wyprodukowania 100g gotowego wyrobu zużyto minimum 54g mięsa wieprzowego i 14g mięsa wołowego) 30 kg 61. Salceson wieprzowo-drobiowy, parzony (mięso z

głów wieprzowych minimum 58%, mięso drobiowe mechanicznie oddzielone minimum 10%) 40 kg
62. Schab pieczony, produkt wysokodajny, wieprzowy (mająca w składzie minimum 65% surowego schabu) 70 kg
63. Schab w przyprawach; produkt wędzony, parzony (mający w składzie minimum 60% surowego schabu) 80 kg
64. Schab wiśniowy, produkt wieprzowy, wędzony lub parzony (mający w składzie minimum 74% surowego schabu) 0 kg
65. Schab wp b/k (vacum) 450 kg
66. Schab wędzony wysokogatunkowy (mająca w składzie minimum 90% mięsa) 240 kg
67. Serdelki wieprzowe 40 kg
68. Słonina surowa bez skóry 50 kg
69. Szyńka wieprzowa wędzona, parzona, pieczona (mająca w składzie minimum 99% mięsa) 100 kg
70. Szyńka wieprzowa gotowana, wysokodajna (mająca w składzie minimum 65% mięsa) 40 kg
71. Szyńka wieprzowa tradycyjna, wędzona, wysokodajna (mająca w składzie minimum 97% mięsa) 100 kg
72. Szyńka drobiowa konserwowa, produkt blokowy, grubo rozdrobniony (mająca w składzie minimum 65% mięsa) 140 kg
73. Szyńka wieprzowa konserwowa, produkt blokowy, grubo rozdrobniony (mająca w składzie minimum 65% mięsa) 140 kg
74. Szyńka wp b/k (vacum) 125 kg
75. Udziec z indyka surowy 50 kg
76. Udziec z kurczaka surowy 120 kg
77. Udziec wołowy b/k 100 kg
78. Wątróbka z indyka 100 kg
79. Wędzonka wieprzowa, wędzona (mająca w składzie minimum 92% mięsa wieprzowego) 40 kg
80. Wieprzowa II 150 kg
81. Żołądki z indyka 100 kg

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

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

Waluta:

4) Czas trwania lub termin wykonania: data zakończenia: 30/06/2017

5) Kryteria oceny ofert:

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

Cena	100
------	-----

6) INFORMACJE DODATKOWE:

Część nr: 2 Nazwa: Dostawa 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: 1. Banany 1700 kg 2. Biała rzodkiew 140 kg 3. Botwina 240 pęczek 4. Brokuł 400 szt 5. Buraki 600 kg 6. Cebula 400 kg 7. Cebula czerwona 40 kg 8. Cytryna 160 kg 9. Fasola 150 kg 10. Groch 100 kg 11. Gruszki 500 kg 12. Jabłka 2800 kg 13. Jaja 1200 kg 14. Kalafior 300 szt 15. Kapusta biała 700 kg 16. Kapusta czerwona 60 kg 17. Kapusta kiszona 300 kg 18. Kapusta młoda 450 szt 19. Kapusta pekińska 120 kg 20. Kapusta włoska 35 szt 21. Koper 1200 pęczek 22. Marchew 1200 kg 23. Natka pietruszki 1000 pęczek 24. Ogórek kiszony 600 kg 25. Ogórek małosolny 120 kg 26. Ogórek szklarniowy 2000 kg 27. Papryka czerwona 25 kg 28. Pieczarka 200 kg 29. Pietruszka 150 kg 30. Pomidor 2000 kg 31. Pomarańcze 1100 kg 32. Por 120 kg 33. Rzodkiewka 720 pęczek 34. Sałata masłowa 600 szt 35. Seler 150 kg 36. Szczypior 900 pęczek 37. Ziemniak młody 1500 kg 38. Ziemniak 15000 kg

2) Wspólny Słownik Zamówień (CPV): 03200000-3

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

Waluta:

4) Czas trwania lub termin wykonania: data zakończenia: 30/06/2017

5) Kryteria oceny ofert:

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

Cena	100
------	-----