

Ogłoszenie nr 656199-N-2018 z dnia 2018-12-03 r.

**Ośrodek Pomocy Społecznej w Świętochłowicach : Dostawa żywności dla Ośrodka Pomocy Społecznej
w Świętochłowicach w podziale na dwa 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

Tak

**Postępowanie przeprowadza podmiot, któremu zamawiający powierzył/powierzyli
przerowadzenie 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: Ośrodek Pomocy Społecznej w Świętochłowicach , krajowy numer identyfikacyjny 003452062, ul. ul. Katowicka 35 , 41-600 Świętochłowice, woj. śląskie, państwo Polska, tel. 322 455 104, e-mail organizacyjnoprawny@ops.internetdsl.pl, faks 322 455 104.

Adres strony internetowej (URL): ops.swientochlowice.info

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: 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):

nie

I.4) KOMUNIKACJA:

Nieograniczony, pełny i bezpośredni dostęp do dokumentów z postępowania można uzyskać pod adresem (URL)

Tak

ops.swientochlowice.info

Adres strony internetowej, na której zamieszczona będzie specyfikacja istotnych warunków

zamówienia

Tak

ops.swientochlowice.info

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

Nie

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:

Tak

Inny sposób:

poczta, kurierem

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

Tak

Inny sposób:

osobiście

Adres:

ul. Katowicka 35 41-600 Świętochłowice

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

Nie

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

(URL)

SEKCJA II: PRZEDMIOT ZAMÓWIENIA

II.1) Nazwa nadana zamówieniu przez zamawiającego: Dostawa żywności dla Ośrodka Pomocy Społecznej w Świętochłowicach w podziale na dwa zadania

Numer referencyjny: 3201-05/2018

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:

NIE

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

2

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: 1.

Przedmiotem zamówienia jest dostawa artykułów żywnościowych dla Ośrodka Pomocy Społecznej w Świętochłowicach wraz z wniesieniem i rozładunkiem w magazynach Dziennego Domu „Senior+” przy ul. Imieli 12 oraz ul. Katowickiej 35 w Świętochłowicach. 2. Przykładowy asortyment przedmiotu zamówienia określa załącznik nr 2 do niniejszej SIWZ – tabela artykułów. Ilości artykułów podane w tabeli posiadają wartość szacunkową i będą uzależnione od aktualnych potrzeb Zamawiającego. 3. Dostawy realizowane będą na podstawie zamówienia pisemnego przesyłanego faksem lub składanego telefonicznie w każdym następnym dniu po zgłoszeniu zamówienia lub w innym terminie uzgodnionym z Zamawiającym, w dni powszednie codziennie od poniedziałku do soboty w godzinach od 07:00 do 10:00. 4. Wykonawca zobowiązany będzie do: bezpłatnego dowozu towaru transportem spełniającym wymagania sanitarne, należytego zabezpieczenia towaru na czas przewozu (opakowania, pojemniki przystosowane do przewozu danego asortymentu), wniesienia wraz z rozładunkiem w magazynie

określonym w ust. 1 niniejszego paragrafu, i weźmie na siebie całkowitą odpowiedzialność za towar do momentu jego odbioru w magazynie Zamawiającego oraz poniesie z tego tytułu wszelkie skutki prawne.

5. Wykonawca zobowiązany będzie dostarczać zamawiany towar bezwzględnie w dni oraz w godzinach wyznaczonych przez Zamawiającego. 6. Wykonawca zobowiązany będzie dostarczyć towar I klasy jakości, świeży, z okresami ważności odpowiednimi dla danego asortymentu, wysokiej jakości sensorycznej i mikrobiologicznej. 7. Każdy produkt musi być dopuszczony do obrotu i sprzedaży zgodnie z obowiązującymi przepisami, oraz z warunkami określonymi w SIWZ, musi posiadać początkowy termin przydatności do spożycia. (Po podpisaniu umowy wymagane będzie dostarczenie karty produktu, zgodnie z obowiązującymi przepisami unijnymi w tym zakresie). 8. Zamawiający po stwierdzeniu niezgodności ilościowych albo wad jakościowych w momencie dostawy, odmówi przyjęcia zakwestionowanej partii towaru i zażąda wymiany na wolny od wad i zgodny ilościowo z pierwotnym zamówieniem w terminie do trzech godzin od chwili stwierdzenia nieprawidłowości w dostawie. W takim przypadku Zamawiający nie będzie wszczynał procedury reklamacyjnej. Zamienna partia towaru podlega odbiorowi ilościowemu i jakościowemu. 9. W przypadku dostarczenia towaru niezgodnego z zamówieniem lub niewłaściwej jakości, bądź niedostarczenia zamówionego towaru (bądź pozostawienia towaru bez wniesienia do magazynu i bez odbioru przez Zamawiającego) a także niedokonania niezwłocznej jego wymiany na towar właściwy, Zamawiający ma prawo dokonania zakupu zamówionego towaru w dowolnej placówce handlowej. Koszty powstałe z tego tytułu obciążają Wykonawcę i będą potrącane z bieżących płatności (faktur). 10. Przedmiot zamówienia Wykonawca zobowiązany jest wykonać zgodnie ze wzorem umowy (załącznik nr 6 do SIWZ) oraz SIWZ.

II.5) Główny kod CPV: 15100000-9

Dodatkowe kody CPV:

Kod CPV
15100000-9
15810000-9

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

Wartość bez VAT:

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: *lub* dniach:

lub

data rozpoczęcia: *lub* zakończenia:

Okres w miesiącach	Okres w dniach	Data rozpoczęcia	Data zakończenia
			2019-12-31

II.9) Informacje dodatkowe:

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

III.1) WARUNKI UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU

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

Określenie warunków: Zamawiający nie stawia szczegółowych warunków w tym zakresie, Do oferty każdy Wykonawca musi dołączyć aktualne na dzień składania ofert oświadczenie w zakresie : spełniania warunków udziału w postępowaniu – wg wzoru stanowiącego załącznik nr 4 do SIWZ.

Informacje dodatkowe

III.1.2) Sytuacja finansowa lub ekonomiczna

Określenie warunków: Zamawiający nie stawia szczegółowych warunków w tym zakresie, Do oferty każdy Wykonawca musi dołączyć aktualne na dzień składania ofert oświadczenie w zakresie : spełniania warunków udziału w postępowaniu – wg wzoru stanowiącego załącznik nr 4 do SIWZ.

Informacje dodatkowe

III.1.3) Zdolność techniczna lub zawodowa

Określenie warunków: Zamawiający nie stawia szczegółowych warunków w tym zakresie, Do oferty każdy Wykonawca musi dołączyć aktualne na dzień składania ofert oświadczenie w zakresie :

spełniania warunków udziału w postępowaniu – wg wzoru stanowiącego załącznik nr 4 do 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: Tak (podstawa wykluczenia określona w art. 24 ust. 5 pkt 1 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:

1. Oświadczenie o braku podstaw do wykluczenia z postępowania o udzielenie zamówienia publicznego – wg wzoru stanowiącego załącznik nr 3 do SIWZ, 2. w formie oryginału lub kopii potwierdzonej za zgodność z oryginałem, odpisu z właściwego rejestru lub z centralnej ewidencji i informacji o działalności gospodarczej, jeżeli odrębne przepisy wymagają wpisu do rejestru lub ewidencji, zgodnie z art. 24 ust. 5 pkt 1 Pzp, 3. w okolicznościach, o których mowa w art. 24 ust. 1 pkt

23 Pzp, Wykonawca winien złożyć oświadczenie o przynależności lub braku przynależności do tej samej grupy kapitałowej - wg wzoru stanowiącego załącznik nr 5 do SIWZ.

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

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

Do oferty każdy Wykonawca musi dołączyć aktualne na dzień składania ofert oświadczenie w zakresie : spełniania warunków udziału w postępowaniu – wg wzoru stanowiącego załącznik nr 4 do SIWZ.

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

Informacja na temat wadium

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

Nie

Należy podać informacje na temat udzielania zaliczek:

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

Nie

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

Nie

Informacje dodatkowe:

IV.1.5.) Wymaga się złożenia oferty wariantowej:

Nie

Dopuszcza się złożenie oferty wariantowej

Nie

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

Nie

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

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

Liczba wykonawców

Przewidywana minimalna liczba wykonawców

Maksymalna liczba wykonawców

Kryteria selekcji wykonawców:

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

Umowa ramowa będzie zawarta:

Czy przewiduje się ograniczenie liczby uczestników umowy ramowej:

Przewidziana maksymalna liczba uczestników umowy ramowej:

Informacje dodatkowe:

Zamówienie obejmuje ustanowienie dynamicznego systemu zakupów:

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

Informacje dodatkowe:

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

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

IV.1.8) Aukcja elektroniczna

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

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
jakość	40,00

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

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

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

Informacje dodatkowe

IV.3.2) Informacje na temat dialogu konkurencyjnego

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

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

Wstępny harmonogram postępowania:

Podział dialogu na etapy w celu ograniczenia liczby rozwiązań:

Należy podać informacje na temat etapów dialogu:

Informacje dodatkowe:

IV.3.3) Informacje na temat partnerstwa innowacyjnego

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

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

Informacje dodatkowe:

IV.4) Licytacja elektroniczna

Adres strony internetowej, na której będzie prowadzona licytacja elektroniczna:

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

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

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

Informacje o liczbie etapów licytacji elektronicznej i czasie ich trwania:

Czas trwania:

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

Termin składania wniosków o dopuszczenie do udziału w licytacji elektronicznej:

Data: godzina:

Termin otwarcia licytacji elektronicznej:

Termin i warunki zamknięcia licytacji elektronicznej:

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

Wymagania dotyczące zabezpieczenia należytego wykonania umowy:

Informacje dodatkowe:

IV.5) ZMIANA UMOWY

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

Należy wskazać zakres, charakter zmian oraz warunki wprowadzenia zmian:

Zamawiający dopuszcza możliwość zmian postanowień umowy w zakresie : 1) zmiany przepisów prawnych, w tym zmiany podatku VAT o różnicę wynikającą z jej dotychczasowej wielkości a wprowadzoną zmianą, 2) zmiany nazwy towaru w przypadku, kiedy nowy towar spełnia wszystkie parametry towaru, który przestał być wytwarzany, 3) zmiany okoliczności, których Zamawiający, działając z należytą starannością, nie mógł przewidzieć, a wartość nie przekracza 50% wartości określonej w pierwotnej umowie, 4) zmiany Wykonawcy w wyniku połączenia, podziału, przekształcenia,

upadłości, restrukturyzacji lub nabycia dotychczasowego Wykonawcy lub jego przedsiębiorstwa, o ile nowy Wykonawca spełnia warunki udziału w postępowaniu, nie zachodzą wobec niego podstawy wykluczenia oraz nie pociąga to za sobą innych istotnych zmian umowy.

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: 2018-12-13, 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: 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: Mięso i wyroby

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:** MIĘSO I PRZETWORY MIĘSNE 15100000-9 CPV LP. WYSZCZEGÓLNIENIE TOWARU JEDN. MIARY ILOŚĆ CENA NETTO (zł) CENA BRUTTO (ZŁ) WARTOŚĆ BRUTTO (ZŁ) 1. Baleron gotowany (min 84 % mięsa wieprzowego, wędzonka z peklowanych karczków wieprzowych bez kości,, barwa od brązowej do ciemnowiśniowej) kg 70 2. Blok tostowy (min 45% mięsa wieprzowego, drobno rozdrobnionego) kg 70 3. Boczek wędzony (min 45 % mięsa wieprzowego, bez żeberek, wędzony parzony, barwa mięsa- różowa, barwa tłuszczu- biała) kg 400 4. Boczek z pieca (min 85 % mięsa wieprzowego, w formie rolady boczkowej) kg 50 5. Bułczanka, żymlok, (smak charakterystyczny dla wędliny podrobowej parzonej, z dodatkiem krwi, wyczuwalne przyprawy, batony w osłonce naturalnej , na przekroju wyraźnie widoczna pokrojona bułka w kostkę, barwa właściwa dla surowców mięsnych podrobowych i krwi, barwa szaro brunatna z jaśniejszymi plamkami) kg 300 6. Flaczki wołowe, (krojone blanszowane, czyste) kg 300 7. Frankfurterki (min 85 % mięsa wieprzowego, średnio rozdrobnione, krótkie kiełbaski,- ok 78 gr, w osłonkach naturalnych, barwa od różowej do czerwonej, składniki równomiernie rozłożone) kg 70 8. Golonko peklowane (paczkowane 200 g) (konsystencja dość ścisła, jędrna, smak łagodny, wyczuwalne przyprawy : majeranek, ziele angielskie, liść laurowy, czosnek, pieprz, barwa od jasnobrązowej do brązowej) szt. 200 9. Golonko prasowane (produkt blokowy, grubo rozdrobniony, z mięsa wieprzowego i przypraw; charakterystyczny smak szynki z konserwy w postaci grubych batonów o długości ok. 30-40 cm i średnicy ok. 10 cm) kg 150 10. Kabanosy drobiowe, wieprzowe kg 80 11. Karkówka wieprzowa b/k (mięso świeże, nie mrożone) kg 1 800 12. Kiełbasa biała (z mięsa wieprzowego, nie wędzona, parzona, średnio rozdrobniona, nietrwała w osłonce z jelita naturalnego, min. 82% mięsa wieprzowego) kg 90 13. Kiełbasa wiejska (w formie typowych wianków, delikatnie pomarszczona skórka o barwie ciemnobrązowej; na przekroju widoczne kawałki mięsa i tłuszczu o barwie różowo- szarej; konsystencja zwarta, krucha i łamliwa; smak i zapach charakterystyczny dla kiełbasy wędzonej z wyczuwalnym aromatem czosnku) kg 200 14. Kiełbasa kanapkowa kg 200 15. Kiełbasa kminkowa (grubo rozdrobniona, z widocznymi ziarnami kminku, wieprzowo- wołowa, wędzona, parzona) kg 160 16. Kiełbasa krotoszyńska (wieprzowo- wołowa, wędzona, parzona grubo rozdrobniona, smak i zapach charakterystyczny dla wyr. peklowanych, wędzonych, podsuszanych; batony w osłonkach sztucznych, o dł. 35- 45 cm i średnicy ok. 6,5-8 cm, barwa od jasnobrązowej do ciemnobrązowej) kg 150 17. Mielonka wieprzowa, (w osłonce poliamidowej, bezbarwnej, sztucznej; osłonka powinna ściśle przylegać do batonu; mięso średnio rozdrobnione, równomiernie rozłożone, nie rozpadające się; po przekrojeniu lekko wilgotna; o zabarwieniu jasno- różowym; niedopuszczalne zacieki galarety) kg 300 18. Kiełbasa metka tradycyjna (wołowa, z widocznymi kawałkami mięsa, kolor różowy) kg 150 19. Metka łososiowa (mięso wieprzowe lub wołowe z wyczuwalnym smakiem wędzenia) kg 150 20. Kiełbasa mortadela (min 80 %

zawartości mięsa, drobno rozdrobniona, barwa jasno różowa) kg 300 21. Kiełbasa różnowa (zawartość nie mniej 75 % mięsa, średnio rozdrobniona, wędzona, parzona, batony ok. 200- 250 gr. w osłonkach naturalnych, barwa jasnobrażowa) kg 500 22. Kiełbasa podwawelska (z mięsa wieprzowego, średnio rozdrobniona, peklowana, parzona, wędzona, w osłonce naturalnej) kg 1 200 23. Kiełbasa mielonka prasowana wieprzowa (z grupy mielonek, parzona, średnio rozdrobniona, wieprzowo- wołowa, w osłonkach dużych lub średnich) kg 200 24. Kiełbasa szynkowa (min 85% mięsa wieprzowego chudego, w osłonce sztucznej, grubo rozdrobniona; barwa na przekroju od jasno do ciemno różowej wędzona, parzona, grubo rozdrobniona) kg 200 25. Kiełbasa piwoszki (z mięsa wieprzowego chudego, średnio rozdrobniona, wędzona, w osłonce sztucznej) kg 150 26. Kiełbasa śląska (z mięsa wieprzowego, wędzona, parzona, średnio rozdrobniona; w jelitach cienkich lub w średnich o długości od 12 do 14 cm, w zwojach , odkrecane) kg 800 27. Kości wędzone (ze schabu lub karczku) kg 80 28. Kości świeże (ze schabu lub karczku) kg 2 000 29. Krupniok (kaszanka) (o dł 15-18 cm, o grubości 5 cm, w jelicie wieprzowym, parzonym, barwa od szarobrażowej do ciemnoszarej, konsystencja jednolita; barwa farszu od brązowej do ciemnobrązowej) kg 300 30. Łopatka wieprzowa (bez skóry, z niewielką ilością tłuszczu, barwa jasna) kg 2 300 31. Nóżki wieprzowe (tylne, czyste, o barwie różowej) kg 400 32. Ozory wieprzowe kg 200 33. Parówki grube (min. 76 % mięsa wieprzowego i tłuszczu wieprzowego, homogenizowana, w osłonce z jelita naturalnego, drobno rozdrobniona, kolor różowy, waga ok 100g) kg 1 200 34. Parówki drobiowe lub wieprzowe, (wędzona, parzona, drobno rozdrobniona, barwa od różowej do ciemnoróżowej, w osłonkach naturalnych lub sztucznych, waga ok. 70 g, osłonka ściśle przylegająca do farszu) kg 500 35. Pasztetowa wędzona extra (z mięsa oraz podrobów wieprzowych, konsystencja ścisła, zawartość mięsa min. 41%, wędzona, barwa szarobrażowa) kg 200 36. Pasztetowa biała (min. 30 % mięsa drobiowego) kg 50 37. Pasztet zapiekany wieprzowy (barwa ciemnobrunatna, konsystencja ścisła, z mięsa i skórek wieprzowych z przyprawami, w foremce prostokątnej) kg 100 38. Płucka czyste kg 100 39. Podgardle wędzone kg 30 40. Polędwica drobiowa (min.70 % mięsa drobiowego, w osłonce barierowej, sztucznej, długość batonu ok. 20 cm, średnica ok 5 cm, barwa jasnoróżowa, smak soczysty, lekko wilgotna) kg 120 41. Polędwica sopočka (min.80 % mięsa wieprzowego, parzona, krucha, soczysta, lekko wilgotna, niedopuszczalny wyciek soku po przekrojeniu, barwa złoto- pomarańczowa) kg 150 42. Salami (zapach charakterystyczny dla danego wyrobu, np.: pieprzu, cebuli, ziół prowansalskich, papryki itd..; konsystencja dość krucha, średnio rozdrobniona, z mięsa wieprzowego oraz tłuszczu wieprzowego, struktura dość ścisła, zwarta, nierozpadająca się; barwa naturalna dla mięsa peklowanego od biało – różowej do ciemnoczerwonej) kg 80 43. Salceson ozorkowy (z podrobów wieprzowych, parzony, w pęcherzach żołądkowych, w przekroju widoczna kostka ozorów, bogato przyprawiany- w tym goździkami, konsystencja miękka, plastyczna) kg 120 44. Salceson z indyka (min. 67 % mięsa z podrobów, w osłonce sztucznej, konsystencja ścisła) kg 120 45. Schab pieczony (wędzonka wieprzowa z peklowanego schabu, min. 78% mięsa , parzony, otoczona przyprawami, soczysta, krucha,

barwa od jasno brązowej do brązowej) kg 120 46. Schab b/k (kształt charakterystyczny – owal , barwa mięsa charakterystyczna ,dla schabu , konsystencja ścisła, zwięzła) kg 300 47. Słonina świeża (bez skóry, w płatach) kg 150 48. Słonina wędzona kg 60 49. Smalec kg 70 50. Szyńka gotowana (wędzonka z górnej części szynki, bez kości i skóry, peklowana, wędzona, gotowana, barwa różowa, min. 81% mięsa wieprzowego) kg 400 51. Szyńka gotowana – (paczkowane plastry -200 g) szt. 600 52. Szyńka wiejska (wędzonka wieprzowa, parzona, wiązana sznurkiem, barwa złocista, z małą zawartością tłuszczu) kg 200 53. Szyńka krucha (mięso wieprzowe , min. 80 %, wędzona, parzona, z małą ilością tłuszczu, z wyczuwalnym smakiem wędzenia) kg 150 54. Wątrobianka (osłonięta naturalnym jelitem wołowym, barwa szaro złocista na przekroju widoczne rozdrobnione i wymieszane na smarowna masę składniki, smak charakterystyczne dla wątroby wieprzowej gotowanej wędzonej, umiarkowanie słony, z wyczuwalnymi przyprawami: pieprzem, majerankiem i cebulą) kg 70 55. Mięso wołowe 9 udziec wołowy) – barwa mięsa intensywnie czerwona, zapach charakterystyczny dla mięsa świeżego, nie mrożone kg 20 56. Żeberka pasy (ok. 10 cm pasy z małą ilością tłuszczu i min.1 cm warstwy mięsa, bez mostka) kg 350 57. Kielbasa podsuszana z indyka (wędzona, parzona, , barwa ciemnobrązowa, w przekroju widoczne duże kawałki mięsa, waga ok. 0,8 kg kg 100 58. Kielbasa krakowska sucha – powierzchnia osłonki lśniąca, pomarszczona, sucha w dotyku, przekrój poprzeczny z widocznymi kawałkami mięsa otoczonymi farszem, w kolorze od jasno do ciemnoróżowego kg 100 59. Szyńka z łopatki wieprzowej b/k, barwa mięsa od jasnoróżowej do czerwonej, zapach charakterystyczny dla mięsa świeżego, bez oznak zaparzenia kg 500 60. Kaszanka Produkt grubszy, ważący do 1,5 kg w osłonce jelitowej , koloru czarnofioletowego (od krwi i kaszy) kg 200 RAZEM

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

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

Wartość bez VAT:

Waluta:

4) Czas trwania lub termin wykonania:

okres w miesiącach:

okres w dniach:

data rozpoczęcia:

data zakończenia: 2019-12-31

5) Kryteria oceny ofert:

Kryterium	Znaczenie
Cena	60,00
Jakość	40,00

6) INFORMACJE DODATKOWE:

Część nr: 2 Nazwa: Pieczywo

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:**PIECZYWO WYROBY PIEKARNICZE 15810000-9 CPV LP. WYSZCZEGÓLNIENIE TOWARU JEDNOSTKA MIARY ILOŚĆ CENA JEDNOSTKOWA NETTO (ZŁ) CENA JEDNOSTKOWA BRUTTO (ZŁ) WARTOŚĆ BRUTTO (ZŁ) 1. Baton- 350g szt. 6 000 2. Bułka tarta kg 200 3. Bułka mleczna 80g szt. 3 000 4. Bułka pszenna duża 100g szt. 48 000 5. Bułka pszenna mała 45g szt. 700 6. Chałka 300g szt. 10 7. Chleb mieszany 1000 g szt. 45 000 8. Chleb razowy 500g szt. 3 000 9. Rogal 80g szt. 3 000 10. Babka - różne smaki 1 kg szt. 50 11. Baranek świąteczny szt. 40 Ciastko W-Z lub inne kremowe waga ok. 145-155 g szt. 2 000 12. Ciastko francuskie – różne smaki 80 g szt. 800 13. Ciasto jogurtowe kg 100 14. Ciasto z jabłkiem kg 50 15. Ciasto ze śliwkami kg 50 16.. Ciasto z posypką kg 20 17. Ciasto z serem kg 80 18. Muffinki szt. 400 19. Drożdżówka różne smaki 80 g szt. 500 20. Pączek z nadzieniem 80 g szt. 1 000 21. Strucla z makiem kg 70 22. Zając wielkanocny szt. 40 RAZEM

2) Wspólny Słownik Zamówień(CPV): 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:

okres w dniach:

data rozpoczęcia:

data zakończenia: 2019-12-31

5) Kryteria oceny ofert:

Kryterium	Znaczenie
Cena	60,00
Jakość	40,00

6) INFORMACJE DODATKOWE: