

Ogłoszenie nr 587924-N-2017 z dnia 2017-09-14 r.

**Ośrodek Pomocy Społecznej w Świętochłowicach : DOSTAWA MIĘSA I WYROBÓW  
MIĘSNYCH DLA OŚRODKA POMOCY SPOŁECZNEJ  
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:** 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): [www.ops.swietochlowice.pl](http://www.ops.swietochlowice.pl)

Adres profilu nabywcy:

Adres strony internetowej pod którym można uzyskać dostęp do narzędzi i urządzeń lub formatów plików, które nie są ogólnie dostępne [www.ops.swietochlowice.info](http://www.ops.swietochlowice.info)

**I. 2) RODZAJ ZAMAWIAJĄCEGO:** Administracja samorządowa

**I.3) WSPÓLNE UDZIELANIE ZAMÓWIENIA (jeżeli dotyczy):**

Podział obowiązków między zamawiającymi w przypadku wspólnego przeprowadzania postępowania, w tym w przypadku wspólnego przeprowadzania postępowania z zamawiającymi z innych państw członkowskich Unii Europejskiej (który z zamawiających jest odpowiedzialny za przeprowadzenie postępowania, czy i w jakim zakresie za przeprowadzenie postępowania odpowiadają pozostali zamawiający, czy zamówienie będzie udzielane przez każdego z zamawiających indywidualnie, czy zamówienie zostanie

udzielone w imieniu i na rzecz pozostałych zamawiających):

**I.4) KOMUNIKACJA:**

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

Tak

www.ops.swietochlowice.info

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

Tak

www.ops.swietochlowice.info

**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:**

Tak

Inny sposób:

pocztą

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

Tak

Inny sposób:

kurierem

Adres:

Świętochłowice, ul. Katowicka 35

**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 MIĘSA I WYROBÓW MIĘSNYCH DLA OŚRODKA POMOCY SPOŁECZNEJ**

**Numer referencyjny: 3201-05/2017**

**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:

Nie

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

tylko jednej części

**Zamawiający zastrzega sobie prawo do udzielenia łącznie następujących części lub grup części:**

nie dotyczy

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

nie dotyczy

**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 mięsa i wyrobów mięsnych dla Ośrodka Pomocy Społecznej w Świętochłowicach wraz z wniesieniem i rozładunkiem w magazynach Dziennego Domu „Senior- WIGOR” 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).

**II.5) Główny kod CPV: 15100000-9**

**Dodatkowe kody CPV:**

**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: *lub* dniach:

*lub*

data rozpoczęcia: *lub* zakończenia: 2017-12-31

**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 określa warunków udziału w postępowaniu w tym zakresie.

Informacje dodatkowe

**III.1.2) Sytuacja finansowa lub ekonomiczna**

Określenie warunków: Zamawiający nie określa warunków udziału w postępowaniu w tym zakresie.

Informacje dodatkowe

### **III.1.3) Zdolność techniczna lub zawodowa**

Określenie warunków: Zamawiający nie określa warunków udziału w postępowaniu w tym zakresie.

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:**

nie dotyczy

**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:**

1. Do oferty każdy Wykonawca musi dołączyć aktualne na dzień składania ofert oświadczenie w zakresie : 1) 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.5.2) W ZAKRESIE KRYTERIÓW SELEKCJI:**

Nie dotyczy

**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**

nie dotyczy

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

nie dotyczy

**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:

**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**

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:

nie dotyczy

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:

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 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: 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, 5) wystąpienia sytuacji niezależnych od stron umowy i działania siły wyższej (powódź, pożar, zamieszki, strajki, ataki terrorystyczne, przerwy w dostawie energii elektrycznej) mające wpływ na realizację umowy.

#### **IV.6) INFORMACJE ADMINISTRACYJNE**

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

nie dotyczy

**Środki służące ochronie informacji o charakterze poufnym**

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

Data: 2017-09-22, 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

> polski

**IV.6.3) Termin związania ofertą:** do: okres w dniach: 30 (od ostatecznego terminu składania ofert)

**IV.6.4) Przewiduje się unieważnienie postępowania o udzielenie zamówienia, w przypadku nieprzyznania środków pochodzących z budżetu Unii Europejskiej oraz niepodlegających zwrotowi środków z pomocy udzielonej przez państwa członkowskie Europejskiego Porozumienia o Wolnym Handlu (EFTA), które miały być przeznaczone na sfinansowanie całości lub części zamówienia:** Nie

**IV.6.5) Przewiduje się unieważnienie postępowania o udzielenie zamówienia, jeżeli środki służące sfinansowaniu zamówień na badania naukowe lub prace rozwojowe, które zamawiający zamierzał przeznaczyć na sfinansowanie całości lub części zamówienia, nie**

zostały mu przyznane Nie

#### IV.6.6) Informacje dodatkowe:

### **ZALĄCZNIK I - INFORMACJE DOTYCZĄCE OFERT CZĘŚCIOWYCH**

**Część nr: 1 Nazwa:** wykaz asortymentu

**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. Baleron

gotowany (min 84 % mięsa wieprzowego, wędzonka z peklowanych karczków wieprzowych bez kości,, barwa od brązowej do ciemnowiśniowej ) kg 30, 2. Blok tostowy (min 45% mięsa

wieprzowego, drobno rozdrobnionego) kg 20 3. Boczek wędzony (min 45 % mięsa wieprzowego,

bez żeberek, wędzony parzony, barwa mięsa- różowa, barwa tłuszczu- biała) kg 100 4. Boczek z

pieca (min 85 % mięsa wieprzowego, w formie rolady boczkowej) kg 20 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 szrobrunatna z

jaśniejszymi plamkami) kg 60 6. Flaczki wołowe, (krojone blanszowane, czyste) kg 60 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 20

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. 50 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 30 10. Kabanosy

drobiowe, wieprzowe kg 20 11. Karkówka wieprzowa b/k ( mięso świeże, nie mrożone) kg 300

12. Kiełbasa biała ( z mięsa wieprzowego, nie wędzona, parzona, średnio rozdrobniona, nietrwała

w osłonce z jelita naturalnego, min. 82% mięsa wieprzowego) kg 30 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 30 14. Kiełbasa kanapkowa kg 20 15. Kiełbasa kminkowa (grubo rozdrobniona, z widocznymi ziarnami kminku, wieprzowo- wołowa, wędzona, parzona) kg 70 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 30 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 30 18. Kiełbasa metka tradycyjna (wołowa, z widocznymi kawałkami mięsa, kolor różowy) kg 70 19. Kiełbasa mortadela ( min 80 % zawartości mięsa, drobno rozdrobniona, barwa jasno różowa ) kg 70 20. Kiełbasa rożnowa ( zawartość nie mniej 75 % mięsa, średnio rozdrobniona, wędzona, parzona, batony ok. 200- 250 gr. w osłonkach naturalnych, barwa jasnobrązowa) kg 100 21. Kiełbasa podwawelska ( z mięsa wieprzowego, średnio rozdrobniona, peklowana, parzona, wędzona, w osłonce naturalnej) kg 400 22. Kiełbasa mielonka prasowana wieprzowa (z grupy mielonek, parzona, średnio rozdrobniona, wieprzowo- wołowa, w osłonkach dużych lub średnich ) kg 60 23. 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 40 24. Kiełbasa piwoszki (z mięsa wieprzowego chudego, średnio rozdrobniona, wędzona, w osłonce sztucznej) kg 60 25. 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 400 26. Kości wędzone ( ze schabu lub karczku) kg 30 27. Kości świeże ( ze schabu lub karczku) kg 50 28. Krupniok (kaszanka) ( o dł 15-18 cm, o grubości 5 cm, w jelicie wieprzowym, parzonym, barwa od szarobrązowej do ciemnoszarej, konsystencja jednolita; barwa farszu od brązowej do ciemnobrązowej) kg 150 29. Łopatka wieprzowa ( bez skóry, z niewielką ilością tłuszczu, barwa jasna) kg 400 30. Nóżki wieprzowe (tylne, czyste, o barwie różowej) kg 60 31. Ozory wieprzowe kg 60 32. Parówki grube (min. 76 % mięsa wieprzowego i tłuszczu wieprzowego, homogenizowana, w osłonce z jelita naturalnego, drobno rozdrobniona, kolor różowy, waga ok 100g) kg 200 33. 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 100 34. Pasztetowa wędzona extra (z mięsa oraz podrobów wieprzowych, konsystencja ścisła,



zawartość mięsa min. 41%, wędzona, barwa szaro- brązowa) kg 50 35. Pasztetowa biała ( min. 30 % mięsa drobiowego) kg 20 36. Pasztet zapiekany wieprzowy ( barwa ciemnobrunatna, konsystencja ścisła, z mięsa i skórek wieprzowych z przyprawami, w foremce prostokątnej) kg 50 37. Płucka czyste kg 20 38. Podgardle wędzone kg 10 39. 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 50 40. Polędwica sopocka ( min.80 % mięsa wieprzowego, parzona, krucha, soczysta, lekko wilgotna, niedopuszczalny wyciek soku po przekrojeniu, barwa złoto- pomarańczowa) kg 100 41. Salami (zapach charakterystyczne 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 50 42. Salceson ozorkowy ( z podrobów wieprzowych, parzony, w pęcherzach żołądkowych, w przekroju widoczna kostka ozorów, bogato przyprawiany- w tym goździkami, konsystencja miękka, plastyczna ) kg 50 43. Salceson z indyka ( min. 67 % mięsa z podrobów, w osłonce sztucznej, konsystencja ścisła) kg 50 44. Schab pieczony ( wędzonka wieprzowa z peklowanego schabu, min. 78% mięsa , parzony, otoczona przyprawami, soczysta, krucha, barwa od jasno brązowej do brązowej) kg 40 45. Schab wieprzowy b/k (kształt charakterystyczny – owal , barwa mięsa charakterystyczna,dla schabu , konsystencja ścisła, zwięzła) kg 150 46. Słonina świeża ( bez skóry, w płatach) kg 50 47. Słonina wędzona kg 30 48. Smalec kg 40 49. Szyńka gotowana ( wędzonka z górnej części szynki, bez kości i skóry, peklowana, wędzona,gotowana, barwa różowa, min. 81% mięsa wieprzowego) kg 200 50. Szyńka gotowana – ( paczkowane plastry -200 g) szt. 300 51. Szyńka wiejska ( wędzonka wieprzowa, parzona, wiązana sznurkiem, barwa złocista, z małą zawartością tłuszczu) kg 200 52. 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 30 53. Żeberka pasy ( ok. 10 cm pasy z małą ilością tłuszczu i min.1 cm warstwy mięsa, bez mostka) kg 100 54. Kiełbasa 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 55. Szyńka z łopatki wieprzowej b/k, barwa mięsa od jasnoróżowej do czerwonej, zapach charakterystyczny dla mięsa świeżego, bez oznak zaparzenia kg 300 56. Kaszanka Produkt grubszy, ważący do 1,5 kg w osłonce jelitowej ,

koloru czarnofioletowego ( od krwi i kaszy) kg 100

**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: 2017-12-31

**5) Kryteria oceny ofert:**

Kryterium	Znaczenie
cena	60,00
jakość	40,00

**6) INFORMACJE DODATKOWE:**