

Ogłoszenie nr 556987-N-2020 z dnia 2020-07-01 r.

Zespół Szkół Ponadpodstawowych Centrum Kształcenia Ustawicznego w Przygodzicach: Dostawa artykułów spożywczych dla Zespołu Szkół Ponadpodstawowych Centrum Kształcenia Ustawicznego w Przygodzicach

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: Zespół Szkół Ponadpodstawowych Centrum Kształcenia Ustawicznego w Przygodzicach, krajowy numer identyfikacyjny 99694000000000, ul. ul. PTR 6 , 63-421 Przygodzice, woj. wielkopolskie, państwo Polska, tel. 0-62 7336131, , e-mail zspcku@poczta.onet.pl, , faks 0-62 7336132.

Adres strony internetowej (URL): <https://zspcku.edupage.org>

Adres profilu nabywcy:

Adres strony internetowej pod którym można uzyskać dostęp do narzędzi i urządzeń lub formatów plików, które nie są ogólnie dostępne

I. 2) RODZAJ ZAMAWIAJĄCEGO: Administracja samorządowa

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

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

I.4) KOMUNIKACJA:

Nieograniczony, pełny i bezpośredni dostęp do dokumentów z postępowania można uzyskać pod

adresem (URL)

Tak

<https://zspcku.edupage.org/>

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

Tak

www.zspcku.edupage.org

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

Powiat Ostrowski – Zespół Szkół Ponadpodstawowych Centrum Kształcenia Ustawicznego, Ul. PTR
6, 63-421 Przygodzice, POLSKA

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:

Tak

Inny sposób:

Pisemnie na adres wskazany poniżej

Adres:

Polska

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 artykułów spożywczych dla Zespołu Szkół Ponadpodstawowych Centrum Kształcenia Ustawicznego w Przygodzicach

Numer referencyjny: ZP/ZSP/343/1/2020

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: Część 1 1.

Boczek wp kg 100 2. Łopatka b/k kg 630 3. Karkówka b/k kg 250 4. Schab b/k kg 320 5. Szynka b/k-kulka kg 230 6. Wołowina- rozbef kg 100 7. Kości ze schabu kg 400 8. Słonina kg 20 9. Boczek wędzony parzony kg 25 Część 2 1. Kielbasa golonkowa kg 60 2. Kielbasa delikatesowa kg 20 3. Pieczeń wiosenna kg 50 4. Szynka b. w siatce kg 70 5. Szynkowa wieprzowa kg 70 6. Blok mozaikowy kg 40 7. Blok szynkowy kg 50 8. Kielbasa żywiecka kg 60 9. Kielbasa krakowska kg 70 10. Szynka staropolska kg 115 11. Ogonówka kg 115 12. Szynka kanapkowa kg 40 13. Polędwica drobiowa kg 150 14. Polędwica drobiowa z koperkiem kg 40 15. Polędwica sopocka kg 80 16. Kielbaski delikatesowe białe cienkie kg 100 17. Kielbaski śląskie cienkie kg 100 18. Kielbasa śląska kg 180 19. Kabanosy Kg 40 20. Szynka firmowa Kg 50 21. Szynka konserwowa Kg 40 22. Parówka wieprzowa Kg 45 Część 3 1. Filet mrożony z miruny op. 6800 kg 230 2. Makrela wędzona tusza kg 40 3. Filet śledziowy a`la Matias 2,5 kg op. Szt. 12 4. Konserwa rybna w pomidorach 170 g Szt. 130 5. Filet śledziowy bez skóry w oleju wiejskim op. 2,5 kg Szt. 5 6. Filet śledziowy w oleju 170 g Szt. 50 7. Sałatka z makreli 300 g Szt. 50 8. Tuńczyk w sosie własnym 170 g Szt. 40 9. Paprykarz 341 g Szt. 30 Część 4 Pyzy paczka 10 szt. Paczka 240 Część 5 1. Filet drobiowy kg 500 2. Kurczak kg 210 3. Udka drobiowe kg 400 4. Porcje rosółowe kg 250 5. Żołądki drobiowe kg 30 6. Mięso gulaszowe drobiowe kg 350 7. Kielbasa drobiowa kg 35 8. Pierś królewska kg 10 9. Parówka drobiowa folia kg 230 10. Parówkowa drobiowa z fileta kg 30 11. Pasztet domowej roboty kg 50 12. Szynka prasowana z indyka kg 10 13. Filet dymiony kg 30 14. Pasztet drobiowy typu Drop 160g* szt. 250 Część 6 1. Mleko 2% we woreczku nie mniejszym niż 0,9 l szt. 1200 2. Śmietana ukwaszona 12% 400g szt. 1400 3. Śmietana 30% 250 ml szt. 35 4. Masło 82% 250 g typu Śrem* kg 650 5. Ser salami kg 75 6. Ser twardy 26% typu Olecko* kg 290 7. Ser wiedeński biały 240g szt. 180 8. Ser twarożek "Mój ulubiony"* - 1 kg szt. 280 9. Jogurt naturalny 150g szt. 800 10. Ser biały chudy kg 30 11. Jogurt grecki typu Kościan* 370 g szt. 70 12. Ser typu Almette* 150 g szt. 300 13. Twarożek kanapkowy 100g - mix smaków szt. 230 14. Ser salami z ziołami kg 65 15. Ser półtłusty kg 80 16 Ser topiony krążek typu Hochland* 200g szt. 250 17 Ser topiony bloczek 90g szt. 100 18 Serek wiejski 200g szt. 100 19 Ser topiony w plasterkach 130g szt. 100 Część 7 1. Bułka żytnia 60g szt. 14000 2. Chleb zwykły 1000g szt. 630 3. Drożdżówka 150 g szt. 1600 4. Bagietka żytnia 400g szt. 280 5. Chleb ciemny żytni 400g szt. 830 6. Chleb wiejski z ziarnem 400g szt. 820 7. Chleb słonecznikowy 400g szt. 820 8. Chleb graham 400g szt. 820 9. Bułka zwykła 90g szt. 5000 10. Pączki 60g szt. 1600 11. Bagietka pszenna 400g szt. 180 Część 8 1. Kasza kuskus 500g Szt. 60 2. Oliwa z oliwek 1l Szt. 15 3. Olej słonecznikowy 1l Szt. 50 4. Ogórki konserwowe 900 ml typu Słoneczny Ogród * Szt. 340 5. Dżem 280g 100 % typu Łowicz* mix smaków Szt. 530 6. Soki różne smaki 100% 1 litr bez cukru Szt. 350 7. Margaryna miękka rodzinna bez aromatu 500g Szt. 40 8. Chrzan konserwowy 200 ml typu Dymecki * Szt. 60 9. Koncentrat pomidorowy 900 ml

typu Wojna* Szt. 140 10. Ketchup łagodny 380g typu Kotlin* (120g pomidorów w 100g gotowego produktu) Szt.500 11. Mus jabłkowy 900 ml bez cukru Szt. 70 12. Majonez 400g typu Winiary* Szt. 320 13. Margaryna 250 g palma typu Bielmar * Szt. 800 14. Olej rzepakowy 1 litr Szt. 300 15. Ocet 10% 0,5 litra Szt. 80 16. Musztarda stołowa 200g szt. 120 17. Ocet winny z jabłek 6% 0,5 litra Szt. 20 18. Ryż 1000 g Szt. 300 19. Bułka tarta 500g Szt. 300 20. Cukier 1000 g Szt. 500 21. Kasza jęczmienna 1000g Szt. 200 22. Cynamon mielony 20g Szt. 15 23. Sól 1000 g o niskiej zawartości sodu Szt. 230 24. Kukurydza konserwowa bez dodatku cukru 330 g Szt. 120 25. Oregano 10g Szt. 75 26. Bazylija 10g Szt. 75 27. Rozmaryn 10g Szt. 30 28. Estragon 10g Szt. 30 29. Budyń śmietankowy bez cukru 0,75 l typu Delecta* Szt. 240 30. Lubczyk 10g Szt. 220 31. Drożdże piekarskie 100g Szt. 30 32. Herbata liściasta 100g Szt. 320 33. Kakao ciemne extra 100g Szt. 40 34. Kisiel truskawkowy bez cukru na 0,75l typ-Delecta* Szt. 150 35. Kwasek cytrynowy 20g Szt. 200 36. Liść laurowy 20g typu Galeo * Szt. 10 37. Majeranek 20g typu Galeo * Szt. 80 38. Papryka słodka 20 g typu Galeo * Szt. 120 39. Przyprawa uniwersalna 200 g typu Kucharek* Szt. 350 40. Czosnek granulowany 20g typu Galeo * Szt. 200 41. Pieprz ziarnisty 20g typu Galeo * Szt. 270 42. Ziele angielskie 20g typu Galeo * Szt. 15 43. Żelatyna czysta 50g typu Cykoria* Szt. 40 44. Kawa zbożowa 500g Szt. 25 45. Płatki kukurydziane, opakow. 250g typu "Nestle"* Szt. 60 46. Tymianek 10g Szt. 30 47. Imbir, op.min. 20 g Szt. 15 48. Gałka muszkatołowa, op. min. 15 g Szt. 15 49. Płatki ryżowe 200g Szt. 15 50. Płatki owsiane błyskawiczne 200g Szt. 15 51. Miód 25g Szt. 3000 52. Woda Aqua* niegazowana 5 litrów Szt. 100 53. Żur w butelkach 480 ml Szt. 100 54. Przyprawa gyros 30g Szt. 100 55. Marynata Staropolska do mięsa 50g Szt. 50 56. Cukier wanilinowy typu Delecta* 32g Szt. 80 57. Papryka konserwowa 900 ml typu Słoneczny Ogród* Szt. 120 58. Seler konserwowy 300 ml typu Rolnik* Szt. 40 59. Mąka tortowa 450 typu Kraszewice* kg 400 60. Mąka ziemniaczana 1000 g kg 40 61. Makaron 500 g kolanka, świderki, muszelki Szt. 400 62. Makaron nitka 250g Szt. 330 63. Makaron spaghetti 500g Szt. 200 64. Makaron pełnoziarnisty typu Lubella* 400g Szt. 20 65. Słonecznik łuskany p. 100g Szt. 30 66. Pestki dyni p. 100g Szt. 5 67. Śliwka suszona bez cukru p. 200g Szt. 50 68. Morela suszona bez cukru p. 200g Szt. 30 69. Rodzynki bez cukru p. 150g Szt. 40 70. Jabłko suszone bez cukru p. 100g Szt. 25 71. Pieczarki konserwowe 0,9 l Szt. 25 72. Pasztet drobiowy 50g Szt. 250 73. Curry 20g Szt. 30 74. Kurkuma Szt. 30 75. Szparagi w słoiku 1.7 l Szt. 10 76. Papryka ostra Szt. 120 77. Olej Rama Combi Profi Szt. 7 Część 9 1. Jajka kurze duże L (od 63g do 73g) I klasa Szt. 12500 Część 10 1. Kalafior mrożony op. 2,5 kg Szt. 60 2. Szpinak mrożony op. 450g Szt. 130 3. Frytki do piekarnika op. 2,5 kg Szt. 50 4. Wiśnie mrożone op. 2 kg Szt. 10 5. Groszek mrożony op. 2,5 kg Szt. 45 6. Groszek mrożony op. 450g Szt. 5 7. Fasolka cięta mrożona op. 2,5 kg Szt. 50 8. Brokuł mrożony op. 2kg Szt. 60 9. Mieszanka kompotowa op. 2,5 kg Szt. 50 10. Truskawka mrożona op. 2,5 kg Szt. 20 Część 11 1. Buraki Kg 350 2. Cebula Kg 150 3.

Kapusta młoda-biała Szt. 300 4. Kapusta biała Kg 600 5. Kapusta czerwona Kg 250 6. Kapusta czerwona Szt. 80 7. Kapusta kiszona 1 kg Kg 350 8. Marchew Kg 1200 9. Ogórek szklarniowy Kg 350 10. Ogórek kiszony Kg 180 11. Koperek Pęczek 450 12. Pietruszka korzeń Kg 350 13. Pomidor Kg 700 14. Por Szt. 230 15. Por Kg 100 16. Sałata Szt. 600 17. Banany Kg 800 18. Jabłka Kg 1000 19. Brokuły Szt. 100 20. Seler Kg 420 21. Ziemniaki Kg 6000 22. Kalafior Szt. 120 23. Fasola średni Jaś Kg 60 24. Groch łuskany Kg 45 25. Pieczarki Kg 400 26. Natka pietruszki Pęczek 420 27. Rzodkiewka Pęczek 550 28. Czosnek Szt. 20 29. Kapusta pekińska Kg 250 30. Szczypiorek Pęczek 450 31. Kalarepa Szt. 50 32. Papryka Kg 170 33. Winogrono ciemne Kg 130 34. Winogrono jasne Kg 130 35. Fasolka szparagowa Kg 40 36. Mandarynka Kg 500 37. Pomarańcza Kg 700 38. Sałata lodowa Szt. 300 39. Rabarbar Kg 2025 40. Cytryna Kg 100 41. Kiwi Szt. 1300 42. Truskawka krajowa Kg 80 43. Truskawka import Kg 30 44. Czereśnia Kg 30 45. Ogórek małosolny Kg 20 46. Cebula czerwona Kg 10 47. Seler naciowy Szt. 30 48. Rzodkiew biała Kg 60 49. Gruszka Kg 250 50. Nektaryna Kg 150 51. Brzoskwinie Kg 120 52. Bób Kg 40 53. Kapusta włoska Szt. 45 54. Śliwki Kg 90 55. Morele kg 40 56. Arbuz Kg 100 57. Rukola op. 50 58. Borówka 1kg szt. 5

II.5) Główny kod CPV: 15000000-8

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:

II.9) Informacje dodatkowe: okres realizacji zamówienia: 12 miesięcy od dnia 01 września 2020 r.

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: O udzielenie zamówienia publicznego mogą ubiegać się wykonawcy, którzy spełniają warunki, dotyczące posiadania kompetencji lub uprawnień do prowadzenia określonej działalności zawodowej, o ile wynika to z odrębnych przepisów . Ocena spełniania warunków udziału w postępowaniu będzie dokonana na zasadzie spełnia/nie spełnia. Zamawiający nie wyznacza szczegółowego warunku udziału w postępowaniu.

Informacje dodatkowe

III.1.2) Sytuacja finansowa lub ekonomiczna

Określenie warunków: O udzielenie zamówienia publicznego mogą ubiegać się wykonawcy, którzy spełniają warunki, dotyczące sytuacji ekonomicznej lub finansowej. Ocena spełniania warunków udziału w postępowaniu będzie dokonana na zasadzie spełnia/nie spełnia. Zamawiający nie wyznacza szczegółowego warunku udziału w postępowaniu.

Informacje dodatkowe

III.1.3) Zdolność techniczna lub zawodowa

Określenie warunków: O udzielenie zamówienia publicznego mogą ubiegać się wykonawcy, którzy spełniają warunki, dotyczące zdolności technicznej lub zawodowej. Ocena spełniania warunków udziału w postępowaniu będzie dokonana na zasadzie spełnia/nie spełnia. Zamawiający nie wyznacza szczegółowego warunku udziału w postępowaniu.

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:

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)

Zobowiązanie podmiotów, na zdolnościach lub sytuacji których Wykonawca polega, do oddania mu do dyspozycji niezbędnych zasobów na potrzeby realizacji zamówienia. Wzór oferty na dostawy - formularz ofertowy wykonawca wypełnia formularz cenowy zgodnie z zakresem składanej oferty dla poszczególnych części postępowania Oświadczenie wykonawcy o przynależności albo braku przynależności do tej samej grupy kapitałowej, o której mowa w art. 24 ust. 1 pkt 23 ustawy Pzp, składane w terminie 3 dni od dnia zamieszczenia na stronie internetowej informacji z otwarcia ofert.

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 0

Maksymalna liczba wykonawców 0

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:

Nie

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:

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 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 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 zmianę postanowień niniejszej umowy na warunkach zawartych w siwz i ustawie prawo zamówień publicznych

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: 2020-07-10, godzina: 08:45,

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

> pl

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: Mięso

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. Boczek wp kg 100 2. Łopatka b/k kg 630 3. Karkówka b/k kg 250 4. Schab b/k kg 320 5. Szynka b/k- kulka kg 230 6. Wołowina- rozbeef kg 100 7. Kości ze schabu kg 400 8. Słonina kg 20 9. Boczek wędzony parzony kg 25 1. Boczek wp kg 100 2. Łopatka b/k kg 630 3. Karkówka b/k kg 250 4. Schab b/k kg 320 5. Szynka b/k- kulka

kg 230 6. Wołowina- rozbef kg 100 7. Kości ze schabu kg 400 8. Słonina kg 20 9. Boczek wędzony parzony kg 25

2) Wspólny Słownik Zamówień(CPV): 15100000-9, 15113000-3, 15111000-9

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:

5) Kryteria oceny ofert:

Kryterium	Znaczenie
Cena	100,00

6) INFORMACJE DODATKOWE:okres realizacji zamówienia: 12 miesięcy od dnia 01 września 2020 r.

Część nr: 2 Nazwa: Wędliny

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. Kielbasa

golonkowa kg 60 2. Kielbasa delikatesowa kg 20 3. Pieczeń wiosenna kg 50 4. Szynka b. w siatce kg 70 5.

Szynkowa wieprzowa kg 70 6. Blok mozaikowy kg 40 7. Blok szynkowy kg 50 8. Kielbasa żywiecka kg 60

9. Kielbasa krakowska kg 70 10. Szynka staropolska kg 115 11. Ogonówka kg 115 12. Szynka kanapkowa kg

40 13. Polędwica drobiowa kg 150 14. Polędwica drobiowa z koperkiem kg 40 15. Polędwica sopocka kg 80

16. Kielbaski delikatesowe białe cienkie kg 100 17. Kielbaski śląskie cienkie kg 100 18. Kielbasa śląska kg

180 19. Kabanosy Kg 40 20. Szynka firmowa Kg 50 21. Szynka konserwowa Kg 40 22. Parówka wieprzowa

Kg 45 1. Kielbasa golonkowa kg 60 2. Kielbasa delikatesowa kg 20 3. Pieczeń wiosenna kg 50 4. Szynka b.

w siatce kg 70 5. Szynkowa wieprzowa kg 70 6. Blok mozaikowy kg 40 7. Blok szynkowy kg 50 8. Kielbasa żywiecka kg 60 9. Kielbasa krakowska kg 70 10. Szynka staropolska kg 115 11. Ogonówka kg 115 12. Szynka kanapkowa kg 40 13. Polędwica drobiowa kg 150 14. Polędwica drobiowa z koperkiem kg 40 15. Polędwica sopocka kg 80 16. Kielbaski delikatesowe białe cienkie kg 100 17. Kielbaski śląskie cienkie kg 100 18. Kielbasa śląska kg 180 19. Kabanosy Kg 40 20. Szynka firmowa Kg 50 21. Szynka konserwowa Kg 40 22. Parówka wieprzowa Kg 45

2) Wspólny Słownik Zamówień(CPV): 15131130-5, 15131135-0, 15131120-2

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

Wartość bez VAT:

Waluta:

4) Czas trwania lub termin wykonania:

okres w miesiącach:

okres w dniach:

data rozpoczęcia:

data zakończenia:

5) Kryteria oceny ofert:

Kryterium	Znaczenie
Cena	100,00

6) INFORMACJE DODATKOWE:okres realizacji zamówienia: 12 miesięcy od dnia 01 września 2020 r.

Część nr: 3 Nazwa: Ryby i konserwy rybne

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. Filet mrożony z

miruny op. 6800 kg 230 2. Makreła wędzona tusza kg 40 3. Filet śledziowy a`la Matias 2,5 kg op. Szt. 12 4.

Konserwa rybna w pomidorach 170 g Szt. 130 5. Filet śledziowy bez skóry w oleju wiejskim op. 2,5 kg Szt.

5 6. Filet śledziowy w oleju 170 g Szt. 50 7. Sałatka z makreli 300 g Szt. 50 8. Tuńczyk w sosie własnym 170

g Szt. 40 9. Paprykarz 341 g Szt. 30 1. Filet mrożony z miruny op. 6800 kg 230 2. Makrela wędzona tusza kg 40 3. Filet śledziowy a`la Matias 2,5 kg op. Szt. 12 4. Konserwa rybna w pomidorach 170 g Szt. 130 5. Filet śledziowy bez skóry w oleju wiejskim op. 2,5 kg Szt. 5 6. Filet śledziowy w oleju 170 g Szt. 50 7. Sałatka z makreli 300 g Szt. 50 8. Tuńczyk w sosie własnym 170 g Szt. 40 9. Paprykarz 341 g Szt. 30

2) Wspólny Słownik Zamówień(CPV): 15220000-6, 15200000-0, 15234000-7

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

Wartość bez VAT:

Waluta:

4) Czas trwania lub termin wykonania:

okres w miesiącach:

okres w dniach:

data rozpoczęcia:

data zakończenia:

5) Kryteria oceny ofert:

Kryterium	Znaczenie
Cena	100,00

6) INFORMACJE DODATKOWE:okres realizacji zamówienia: 12 miesięcy od dnia 01 września 2020 r.

Część nr: 4 Nazwa: Pyzy

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:**Pyzy paczka 10 szt. Paczka 240 Pyzy paczka 10 szt. Paczka 240

2) Wspólny Słownik Zamówień(CPV): 15851000-8,

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:

5) Kryteria oceny ofert:

Kryterium	Znaczenie
Cena	100,00

6) INFORMACJE DODATKOWE:okres realizacji zamówienia: 12 miesięcy od dnia 01 września 2020 r.

Część nr: 5 Nazwa: Drób

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. Filet drobiowy kg 500 2. Kurczak kg 210 3. Udka drobiowe kg 400 4. Porcje rosołowe kg 250 5. Żołądki drobiowe kg 30 6. Mięso gulaszowe drobiowe kg 350 7. Kiełbasa drobiowa kg 35 8. Pierś królewska kg 10 9. Parówka drobiowa folia kg 230 10. Parówkowa drobiowa z fileta kg 30 11. Pasztet domowej roboty kg 50 12. Szyinka prasowana z indyka kg 10 13. Filet dymiony kg 30 14. Pasztet drobiowy typu Drop 160g* szt. 250 1. Filet drobiowy kg 500 2. Kurczak kg 210 3. Udka drobiowe kg 400 4. Porcje rosołowe kg 250 5. Żołądki drobiowe kg 30 6. Mięso gulaszowe drobiowe kg 350 7. Kiełbasa drobiowa kg 35 8. Pierś królewska kg 10 9. Parówka drobiowa folia kg 230 10. Parówkowa drobiowa z fileta kg 30 11. Pasztet domowej roboty kg 50 12. Szyinka prasowana z indyka kg 10 13. Filet dymiony kg 30 14. Pasztet drobiowy typu Drop 160g* szt. 250

2) Wspólny Słownik Zamówień(CPV): 15112000-6, 15114000-0, 15131500-0

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

Wartość bez VAT:

Waluta:

4) Czas trwania lub termin wykonania:

okres w miesiącach:

okres w dniach:

data rozpoczęcia:

data zakończenia:

5) Kryteria oceny ofert:

Kryterium	Znaczenie
Cena	100,00

6) INFORMACJE DODATKOWE:okres realizacji zamówienia: 12 miesięcy od dnia 01 września 2020 r.**Część nr: 6 Nazwa:** Nabiał: Mleko i przetwory mleczarskie**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. Mleko 2% we woreczku nie mniejszym niż 0,9 l szt. 1200 2. Śmietana ukwaszona 12% 400g szt. 1400 3. Śmietana 30% 250 ml szt. 35 4. Masło 82% 250 g typu Śrem* kg 650 5. Ser salami kg 75 6. Ser twardy 26% typu Olecko* kg 290 7. Ser wiedeński biały 240g szt. 180 8. Ser twarożek "Mój ulubiony"* - 1 kg szt. 280 9. Jogurt naturalny 150g szt. 800 10. Ser biały chudy kg 30 11. Jogurt grecki typu Kościan* 370 g szt. 70 12. Ser typu Almette* 150 g szt. 300 13. Twarożek kanapkowy 100g - mix smaków szt. 230 14. Ser salami z ziołami kg 65 15. Ser półtłusty kg 80 16 Ser topiony krążek typu Hochland* 200g szt. 250 17 Ser topiony bloczek 90g szt. 100 18 Serek wiejski 200g szt. 100 19 Ser topiony w plasterkach 130g szt. 100 1. Mleko 2% we woreczku nie mniejszym niż 0,9 l szt. 1200 2. Śmietana ukwaszona 12% 400g szt. 1400 3. Śmietana 30% 250 ml szt. 35 4. Masło 82% 250 g typu Śrem* kg 650 5. Ser salami kg 75 6. Ser twardy 26% typu Olecko* kg 290 7. Ser wiedeński biały 240g szt. 180 8. Ser twarożek "Mój ulubiony"* - 1 kg szt. 280 9. Jogurt naturalny 150g szt. 800 10. Ser biały chudy kg 30 11. Jogurt grecki typu Kościan* 370 g szt. 70 12. Ser typu Almette* 150 g szt. 300 13. Twarożek kanapkowy 100g - mix smaków szt. 230 14. Ser salami z ziołami kg 65 15. Ser półtłusty kg 80 16 Ser topiony krążek typu Hochland* 200g szt. 250 17 Ser topiony bloczek 90g szt. 100 18 Serek wiejski 200g szt. 100 19 Ser topiony w plasterkach 130g szt. 100

2) Wspólny Słownik Zamówień(CPV): 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:

okres w dniach:

data rozpoczęcia:

data zakończenia:

5) Kryteria oceny ofert:

Kryterium	Znaczenie
Cena	100,00

6) INFORMACJE DODATKOWE:okres realizacji zamówienia: 12 miesięcy od dnia 01 września 2020 r.

Część nr: 7 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:1. Bułka żytnia 60g szt. 14000 2. Chleb zwykły 1000g szt. 630 3. Drożdżówka 150 g szt. 1600 4. Bagietka żytnia 400g szt. 280 5. Chleb ciemny żytni 400g szt. 830 6. Chleb wiejski z ziarnem 400g szt. 820 7. Chleb słonecznikowy 400g szt. 820 8. Chleb graham 400g szt. 820 9. Bułka zwykła 90g szt. 5000 10. Pączki 60g szt. 1600 11. Bagietka pszenna 400g szt. 180 1. Bułka żytnia 60g szt. 14000 2. Chleb zwykły 1000g szt. 630 3. Drożdżówka 150 g szt. 1600 4. Bagietka żytnia 400g szt. 280 5. Chleb ciemny żytni 400g szt. 830 6. Chleb wiejski z ziarnem 400g szt. 820 7. Chleb słonecznikowy 400g szt. 820 8. Chleb graham 400g szt. 820 9. Bułka zwykła 90g szt. 5000 10. Pączki 60g szt. 1600 11. Bagietka pszenna 400g szt. 180

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:

5) Kryteria oceny ofert:

Kryterium	Znaczenie
Cena	100,00

6) INFORMACJE DODATKOWE: okres realizacji zamówienia: 12 miesięcy od dnia 01 września 2020 r.**Część nr: 8 Nazwa:** Artykuły spożywcze**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. Kasza kuskus 500g Szt. 60 2. Oliwa z oliwek 1l Szt. 15 3. Olej słonecznikowy 1l Szt. 50 4. Ogórki konserwowe 900 ml typu Słoneczny Ogród * Szt. 340 5. Dżem 280g 100 % typu Łowicz* mix smaków Szt. 530 6. Soki różne smaki 100% 1 litr bez cukru Szt. 350 7. Margaryna miękka rodzinna bez aromatu 500g Szt. 40 8. Chrzan konserwowy 200 ml typu Dymecki * Szt. 60 9. Koncentrat pomidorowy 900 ml typu Wojna* Szt. 140 10. Ketchup łagodny 380g typu Kotlin* (120g pomidorów w 100g gotowego produktu) Szt. 500 11. Mus jabłkowy 900 ml bez cukru Szt. 70 12. Majonez 400g typu Winiary* Szt. 320 13. Margaryna 250 g palma typu Bielmar * Szt. 800 14. Olej rzepakowy 1 litr Szt. 300 15. Ocet 10% 0,5 litra Szt. 80 16. Musztarda stołowa 200g szt. 120 17. Ocet winny z jabłek 6% 0,5 litra Szt. 20 18. Ryż 1000 g Szt. 300 19. Bułka tarta 500g Szt. 300 20. Cukier 1000 g Szt. 500 21. Kasza jęczmienna 1000g Szt. 200 22. Cynamon mielony 20g Szt. 15 23. Sól 1000 g o niskiej zawartości sodu Szt. 230 24. Kukurydza konserwowa bez dodatku cukru 330 g Szt. 120 25. Oregano 10g Szt. 75 26. Bazylia 10g Szt. 75 27. Rozmaryn 10g Szt. 30 28. Estragon 10g Szt.

30 29. Budyń śmietankowy bez cukru 0,75 l typu Delecta* Szt. 240 30. Lubczyk 10g Szt. 220 31. Drożdże piekarskie 100g Szt. 30 32. Herbata liściasta 100g Szt. 320 33. Kakao ciemne extra 100g Szt. 40 34. Kisiel truskawkowy bez cukru na 0,75l typ-Delecta* Szt. 150 35. Kwasek cytrynowy 20g Szt. 200 36. Liść laurowy 20g typu Galeo * Szt. 10 37. Majeranek 20g typu Galeo * Szt. 80 38. Papryka słodka 20 g typu Galeo * Szt. 120 39. Przyprawa uniwersalna 200 g typu Kucharek* Szt. 350 40. Czosnek granulowany 20g typu Galeo * Szt. 200 41. Pieprz ziarnisty 20g typu Galeo * Szt. 270 42. Ziele angielskie 20g typu Galeo * Szt. 15 43. Żelatyna czysta 50g typu Cykoria* Szt. 40 44. Kawa zbożowa 500g Szt. 25 45. Płatki kukurydziane, opakow. 250g typu "Nestle"* Szt. 60 46. Tymianek 10g Szt. 30 47. Imbir, op.min. 20 g Szt. 15 48. Gałka muszkatołowa, op. min. 15 g Szt. 15 49. Płatki ryżowe 200g Szt. 15 50. Płatki owsiane błyskawiczne 200g Szt. 15 51. Miód 25g Szt. 3000 52. Woda Aqua* niegazowana 5 litrów Szt. 100 53. Żur w butelkach 480 ml Szt. 100 54. Przyprawa gyros 30g Szt. 100 55. Marynata Staropolska do mięsa 50g Szt. 50 56. Cukier wanilinowy typu Delecta* 32g Szt. 80 57. Papryka konserwowa 900 ml typu Słoneczny Ogród* Szt. 120 58. Seler konserwowy 300 ml typu Rolnik* Szt. 40 59. Mąka tortowa 450 typu Kraszewice* kg 400 60. Mąka ziemniaczana 1000 g kg 40 61. Makaron 500 g kolanka, świderki, muszelki Szt. 400 62. Makaron nitka 250g Szt. 330 63. Makaron spahgetti 500g Szt. 200 64. Makaron pełnoziarnisty typu Lubella* 400g Szt. 20 65. Słonecznik łuskany p. 100g Szt. 30 66. Pestki dyni p. 100g Szt. 5 67. Śliwka suszona bez cukru p. 200g Szt. 50 68. Morela suszona bez cukru p. 200g Szt. 30 69. Rodzynki bez cukru p. 150g Szt. 40 70. Jabłko suszone bez cukru p. 100g Szt. 25 71. Pieczarki konserwowe 0,9 l Szt. 25 72. Pasztet drobiowy 50g Szt. 250 73. Curry 20g Szt. 30 74. Kurkuma Szt. 30 75. Szparagi w słoiku 1.7 l Szt. 10 76. Papryka ostra Szt. 120 77. Olej Rama Combi Profi Szt. 7 1. Kasza kuskus 500g Szt. 60 2. Oliwa z oliwek 1l Szt. 15 3. Olej słonecznikowy 1l Szt. 50 4. Ogórki konserwowe 900 ml typu Słoneczny Ogród * Szt. 340 5. Dżem 280g 100 % typu Łowicz* mix smaków Szt. 530 6. Soki różne smaki 100% 1 litr bez cukru Szt. 350 7. Margaryna miękka rodzinna bez aromatu 500g Szt. 40 8. Chrzan konserwowy 200 ml typu Dymecki * Szt. 60 9. Koncentrat pomidorowy 900 ml typu Wojna* Szt. 140 10. Ketchup łagodny 380g typu Kotlin* (120g pomidorów w 100g gotowego produktu) Szt. 500 11. Mus jabłkowy 900 ml bez cukru Szt. 70 12. Majonez 400g typu Winiary* Szt. 320 13. Margaryna 250 g palma typu Bielmar * Szt. 800 14. Olej rzepakowy 1 litr Szt. 300 15. Ocet 10% 0,5 litra Szt. 80 16. Musztarda stołowa 200g szt. 120 17. Ocet winny z jabłek 6% 0,5 litra Szt. 20 18. Ryż 1000 g Szt. 300 19. Bułka tarta 500g Szt. 300 20. Cukier 1000 g Szt. 500 21. Kasza jęczmienna 1000g Szt. 200 22. Cynamon mielony 20g Szt. 15 23. Sól 1000 g o niskiej zawartości sodu Szt. 230 24. Kukurydza konserwowa bez dodatku cukru 330 g Szt. 120 25. Oregano 10g Szt. 75 26. Bazylia 10g Szt. 75 27. Rozmaryn 10g Szt. 30 28. Estragon 10g Szt. 30 29. Budyń śmietankowy bez cukru 0,75 l typu Delecta* Szt. 240 30. Lubczyk 10g Szt. 220 31. Drożdże piekarskie 100g Szt. 30 32. Herbata liściasta 100g Szt. 320 33. Kakao ciemne extra

100g Szt. 40 34. Kisiel truskawkowy bez cukru na 0,75l typ-Delecta* Szt. 150 35. Kwasek cytrynowy 20g Szt. 200 36. Liść laurowy 20g typu Galeo * Szt. 10 37. Majeranek 20g typu Galeo * Szt. 80 38. Papryka słodka 20 g typu Galeo * Szt. 120 39. Przyprawa uniwersalna 200 g typu Kucharek* Szt. 350 40. Czosnek granulowany 20g typu Galeo * Szt. 200 41. Pieprz ziarnisty 20g typu Galeo * Szt. 270 42. Ziele angielskie 20g typu Galeo * Szt. 15 43. Żelatyna czysta 50g typu Cykoria* Szt. 40 44. Kawa zbożowa 500g Szt. 25 45. Płatki kukurydziane, opakow. 250g typu "Nestle"* Szt. 60 46. Tymianek 10g Szt. 30 47. Imbir, op.min. 20 g Szt. 15 48. Gałka muskatołowa, op. min. 15 g Szt. 15 49. Płatki ryżowe 200g Szt. 15 50. Płatki owsiane błyskawiczne 200g Szt. 15 51. Miód 25g Szt. 3000 52. Woda Aqua* niegazowana 5 litrów Szt. 100 53. Żur w butelkach 480 ml Szt. 100 54. Przyprawa gyros 30g Szt. 100 55. Marynata Staropolska do mięsa 50g Szt. 50 56. Cukier wanilinowy typu Delecta* 32g Szt. 80 57. Papryka konserwowa 900 ml typu Słoneczny Ogród* Szt. 120 58. Seler konserwowy 300 ml typu Rolnik* Szt. 40 59. Mąka tortowa 450 typu Kraszewice* kg 400 60. Mąka ziemniaczana 1000 g kg 40 61. Makaron 500 g kolanka, świderki, muszelki Szt. 400 62. Makaron nitka 250g Szt. 330 63. Makaron spahgetti 500g Szt. 200 64. Makaron pełnoziarnisty typu Lubella* 400g Szt. 20 65. Słonecznik łuskany p. 100g Szt. 30 66. Pestki dyni p. 100g Szt. 5 67. Śliwka suszona bez cukru p. 200g Szt. 50 68. Morela suszona bez cukru p. 200g Szt. 30 69. Rodzynki bez cukru p. 150g Szt. 40 70. Jabłko suszone bez cukru p. 100g Szt. 25 71. Pieczarki konserwowe 0,9 l Szt. 25 72. Pasztet drobiowy 50g Szt. 250 73. Curry 20g Szt. 30 74. Kurkuma Szt. 30 75. Szparagi w słoiku 1.7 l Szt. 10 76. Papryka ostra Szt. 120 77. Olej Rama Combi Profi Szt. 7

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

okres w dniach:

data rozpoczęcia:

data zakończenia:

5) Kryteria oceny ofert:

Kryterium	Znaczenie
-----------	-----------

Cena	100,00
------	--------

6) INFORMACJE DODATKOWE:okres realizacji zamówienia: 12 miesięcy od dnia 01 września 2020 r.

Część nr: 9 Nazwa: Jaja

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. Jajka kurze duże L (od 63g do 73g) I klasa Szt. 12500 1. Jajka kurze duże L (od 63g do 73g) I klasa Szt. 12500

2) Wspólny Słownik Zamówień(CPV): 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:

okres w dniach:

data rozpoczęcia:

data zakończenia:

5) Kryteria oceny ofert:

Kryterium	Znaczenie
Cena	100,00

6) INFORMACJE DODATKOWE:okres realizacji zamówienia: 12 miesięcy od dnia 01 września 2020 r.

Część nr: 10 Nazwa: Mrożonki warzywno - owocowe

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. Kalafior mrożony op. 2,5 kg Szt. 60 2. Szpinak mrożony op. 450g Szt. 130 3. Frytki do piekarnika op. 2,5 kg Szt. 50 4. Wiśnie mrożone op. 2 kg Szt. 10 5. Groszek mrożony op. 2,5 kg Szt. 45 6. Groszek mrożony op. 450g Szt. 5 7. Fasolka cięta mrożona op. 2,5 kg Szt. 50 8. Brokuł mrożony op. 2kg Szt. 60 9. Mieszanka kompotowa op. 2,5 kg Szt. 50 10. Truskawka mrożona op. 2,5 kg Szt. 20 1. Kalafior mrożony op. 2,5 kg Szt. 60 2. Szpinak mrożony op. 450g Szt. 130 3. Frytki do piekarnika op. 2,5 kg Szt. 50 4. Wiśnie mrożone op. 2 kg Szt. 10 5. Groszek mrożony op. 2,5 kg Szt. 45 6. Groszek mrożony op. 450g Szt. 5 7. Fasolka cięta mrożona op. 2,5 kg Szt. 50 8. Brokuł mrożony op. 2kg Szt. 60 9. Mieszanka kompotowa op. 2,5 kg Szt. 50 10. Truskawka mrożona op. 2,5 kg Szt. 20

2) Wspólny Słownik Zamówień(CPV): 15331170-9, 15332100-5

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

Wartość bez VAT:

Waluta:

4) Czas trwania lub termin wykonania:

okres w miesiącach:

okres w dniach:

data rozpoczęcia:

data zakończenia:

5) Kryteria oceny ofert:

Kryterium	Znaczenie
Cena	100,00

6) INFORMACJE DODATKOWE:okres realizacji zamówienia: 12 miesięcy od dnia 01 września 2020 r.

Część nr: 11 Nazwa: Warzywa i owoce

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. Buraki Kg 350

2. Cebula Kg 150 3. Kapusta młoda-biała Szt. 300 4. Kapusta biała Kg 600 5. Kapusta czerwona Kg 250 6. Kapusta czerwona Szt. 80 7. Kapusta kiszona 1 kg Kg 350 8. Marchew Kg 1200 9. Ogórek szklarniowy Kg 350 10. Ogórek kiszony Kg 180 11. Koperek Pęczek 450 12. Pietruszka korzeń Kg 350 13. Pomidor Kg 700 14. Por Szt. 230 15. Por Kg 100 16. Sałata Szt. 600 17. Banany Kg 800 18. Jabłka Kg 1000 19. Brokuły Szt. 100 20. Seler Kg 420 21. Ziemniaki Kg 6000 22. Kalafior Szt. 120 23. Fasola średni Jaś Kg 60 24. Groch łuskany Kg 45 25. Pieczarki Kg 400 26. Natka pietruszki Pęczek 420 27. Rzodkiewka Pęczek 550 28. Czosnek Szt. 20 29. Kapusta pekińska Kg 250 30. Szczypiorek Pęczek 450 31. Kalarepa Szt. 50 32. Papryka Kg 170 33. Winogrono ciemne Kg 130 34. Winogrono jasne Kg 130 35. Fasolka szparagowa Kg 40 36. Mandarynka Kg 500 37. Pomarańcza Kg 700 38. Sałata lodowa Szt. 300 39. Rabarbar Kg 2025 40. Cytryna Kg 100 41. Kiwi Szt. 1300 42. Truskawka krajowa Kg 80 43. Truskawka import Kg 30 44. Czereśnia Kg 30 45. Ogórek małosolny Kg 20 46. Cebula czerwona Kg 10 47. Seler naciowy Szt. 30 48. Rzodkiew biała Kg 60 49. Gruszka Kg 250 50. Nektaryna Kg 150 51. Brzoskwinie Kg 120 52. Bób Kg 40 53. Kapusta włoska Szt. 45 54. Śliwki Kg 90 55. Morele kg 40 56. Arbuz Kg 100 57. Rukola op. 50 58. Borówka 1kg szt. 5 1.

Buraki Kg 350 2. Cebula Kg 150 3. Kapusta młoda-biała Szt. 300 4. Kapusta biała Kg 600 5. Kapusta czerwona Kg 250 6. Kapusta czerwona Szt. 80 7. Kapusta kiszona 1 kg Kg 350 8. Marchew Kg 1200 9. Ogórek szklarniowy Kg 350 10. Ogórek kiszony Kg 180 11. Koperek Pęczek 450 12. Pietruszka korzeń Kg 350 13. Pomidor Kg 700 14. Por Szt. 230 15. Por Kg 100 16. Sałata Szt. 600 17. Banany Kg 800 18. Jabłka Kg 1000 19. Brokuły Szt. 100 20. Seler Kg 420 21. Ziemniaki Kg 6000 22. Kalafior Szt. 120 23. Fasola średni Jaś Kg 60 24. Groch łuskany Kg 45 25. Pieczarki Kg 400 26. Natka pietruszki Pęczek 420 27. Rzodkiewka Pęczek 550 28. Czosnek Szt. 20 29. Kapusta pekińska Kg 250 30. Szczypiorek Pęczek 450 31. Kalarepa Szt. 50 32. Papryka Kg 170 33. Winogrono ciemne Kg 130 34. Winogrono jasne Kg 130 35. Fasolka szparagowa Kg 40 36. Mandarynka Kg 500 37. Pomarańcza Kg 700 38. Sałata lodowa Szt. 300 39. Rabarbar Kg 2025 40. Cytryna Kg 100 41. Kiwi Szt. 1300 42. Truskawka krajowa Kg 80 43. Truskawka import Kg 30 44. Czereśnia Kg 30 45. Ogórek małosolny Kg 20 46. Cebula czerwona Kg 10 47. Seler naciowy Szt. 30 48. Rzodkiew biała Kg 60 49. Gruszka Kg 250 50. Nektaryna Kg 150 51. Brzoskwinie Kg 120 52. Bób Kg 40 53. Kapusta włoska Szt. 45 54. Śliwki Kg 90 55. Morele kg 40 56. Arbuz Kg 100 57. Rukola op 50 58. Borówka 1kg szt. 5

2) Wspólny Słownik Zamówień(CPV): 15300000-1,

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:

5) Kryteria oceny ofert:

Kryterium	Znaczenie
Cena	100,00

6) INFORMACJE DODATKOWE:okres realizacji zamówienia: 12 miesięcy od dnia 01 września 2020 r.