

Ogłoszenie nr 622942-N-2017 z dnia 2017-11-28 r.

**Miejskie Centrum Kultury: Dostawa artykułów żywnościowych w 2018r. dla Miejskiego Centrum  
Kultury w Płońsku  
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  
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:** Miejskie Centrum Kultury, krajowy numer identyfikacyjny 13034313300000, ul. ul. Płocka 50 , 09100 Płońsk, woj. mazowieckie, państwo Polska, tel. 0-23 6622232, e-mail mckplonsk@op.pl, faks 0-23 6622702.

Adres strony internetowej (URL): [www.mckplonsk.pl](http://www.mckplonsk.pl)

Adres profilu nabywcy:

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

**I. 2) RODZAJ ZAMAWIAJĄCEGO:** Inny (proszę określić):

samorządowa instytucja kultury

**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.mckplonsk.pl](http://www.mckplonsk.pl)

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

**zamówienia**

Tak

[www.mckplonsk.pl](http://www.mckplonsk.pl)

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

Nie

**Oferty lub wnioski o dopuszczenie do udziału w postępowaniu należy przesyłać:**

**Elektronicznie**

Nie

adres

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

Nie

Inny sposób:

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

Tak

Inny sposób:

pisemnie

Adres:

Miejskie Centrum Kultury w Płońsku, 09-100 Płońsk ul. Płocka 50 - sekretariat

**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 żywnościowych w 2018r. dla Miejskiego Centrum Kultury w Płońsku

**Numer referencyjny:** MCK.2052/2017

**Przed wszczęciem postępowania o udzielenie zamówienia przeprowadzono dialog techniczny**

Nie

**II.2) Rodzaj zamówienia:** Dostawy

**II.3) Informacja o możliwości składania ofert częściowych**

Zamówienie podzielone jest na części:

Tak

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

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

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

10

**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 są sukcesywne dostawy artykułów żywnościowych w 2018r. dla potrzeb Miejskiego Centrum Kultury w Płońsku z siedzibą 09-100 Płońsk ul. Płocka 50. Przedmiot zamówienia został podzielony na części I - X, w tym: CZĘŚĆ I – MIĘSO I PRZETWORY CZĘŚĆ II – JAJA CZĘŚĆ III – PIECZYWO CZĘŚĆ IV – MROŻONE WARZYWA, OWOCE, RYBY, POTRAWY , FRYTURA CZĘŚĆ V – WARZYWA I OWOCE CZĘŚĆ VI – PRODUKTY MLECZARSKIE CZĘŚĆ VII – RÓŻNE ARTYKUŁY ŻYWNOSCIOWE CZĘŚĆ VIII – HERBATY SPECJALISTYCZNE -SYPANE W OPAKOWANIACH GASTRONOMICZNYCH CZĘŚĆ IX – SOSY ,MAKARONY, PRZYPRAWY W OPAKOWANIACH GASTRONOMICZNYCH CZĘŚĆ X – CIASTA 2. Szczegółowy asortyment, zakres i wielkość poszczególnych części zamówienia, oraz wymagania dotyczące realizacji dostaw zostały określone w Szczegółowym opisie przedmiotu zamówienia części I - X stanowiącym Załącznik nr 1 do SIWZ. 3. W uzasadnionych przypadkach Zamawiający zastrzega sobie prawo do zakupu innych

artykułów spożywczych nie wymienionych w Opisie przedmiotu zamówienia (np. dla osób chorych lub z różnymi dietami) po cenach wynikających z ogólnie dostępnego cennika Wykonawcy na dzień złożenia zamówienia przez Zamawiającego do limitu posiadanych środków finansowych. 4. Podane ilości towaru są wielkościami szacunkowymi, na etapie postępowania służą wyłącznie do obliczenia ceny oferty. Zamawiający nie będzie zobowiązany do zakupu pełnego asortymentu w podanych ilościach. 5. Wykonawca będzie zobowiązany do dostarczania zamawianych artykułów spożywczych do odbiorcy wymienionego w ust. 1. niniejszego rozdziału na własny koszt i ryzyko, transportem przystosowanym do przewozu żywności oraz rozładunku towaru i złożenia go w miejscu wskazanym przez pracownika Zamawiającego w jego magazynach. 6. Zamówienia na dostawy bieżące, zgodne z potrzebami Zamawiającego będą składane z min. jednodniowym wyprzedzeniem, telefonicznie lub w czasie dostawy na dostawę następną. Wykonawca musi wykazywać dyspozycyjność we wszystkie dni robocze od poniedziałku do piątku, a w uzasadnionych przypadkach na żądanie Zamawiającego również w soboty. 7. Przedmiotem zamówienia w niniejszym postępowaniu są różne artykuły żywnościowe. Dla dostaw opisanych przez Zamawiającego standardy jakościowe nie są ustalane indywidualnie przez Zamawiającego na jego konkretne potrzeby, ale Zamawiający zaspokaja swoje potrzeby poprzez nabywanie towarów ogólnie dostępnych na rynku, powszechnie oferowanych, takich jakie są oferowane wszystkim, ewentualnie zainteresowanym ich zakupem. Różnią się tylko ceną nabycia. Standardy jakości określają dostawy jako dobra popularne, wszędzie na rynku oferowane i wykonywane przez wszystkich wykonawców działających w określonej branży. Można je nabywać bez względu na miejscowość i czas. Zamawiający uwzględnił koszt cyklu życia zamawianych dostaw ponoszone w całym okresie korzystania z przedmiotu zamówienia poprzez opisany sposób dostawy na koszt Wykonawcy, wymagania dotyczące okresu przydatności do spożycia oferowanych produktów, gramaturę produktów, sposób pakowania, zastrzeżenie zmienności ilości zamawianych produktów a przede wszystkim niezmienną ofertowaną cenę w okresie realizacji umowy z zastrzeżeniem zmian ustawowych, wysokości obowiązującej stawki VAT oraz waloryzacji cen jednostkowych na podstawie wskaźnika ogłoszonego przez GUS. Wskazanie w opisie przedmiotu zamówienia znaków towarowych, patentów lub pochodzenia stanowi przykładowe odniesienie do specyfiki przedmiotu zamówienia a wskazaniu takiemu towarzyszą wyrazy „lub równoważny”. Wykonawca, który powoła się na rozwiązania równoważne opisanym przez Zamawiającego jest obowiązany wykazać, że oferowane przez niego dostawy spełniają wymagania określone przez Zamawiającego. 8. Wykonawca dostarcza produkty pierwszej klasy jakości, świeże, odpowiadające normom jakościowym właściwym dla danego rodzaju produktów, które obowiązują na terenie Polski, oraz o aktualnych terminach przydatności do spożycia. Opakowania dostarczanych przez Wykonawcę produktów żywnościowych muszą być oznakowane widoczną datą terminu przydatności do spożycia. 9. W okresie trwania umowy Dostawca na każde żądanie Zamawiającego zobowiązany jest

przedstawić: a) decyzję właściwego organu Inspekcji Weterynaryjnej lub Państwowej Inspekcji Sanitarnej dotyczącej możliwości produkcji lub obrotu danego produktu spożywczego będącego przedmiotem zamówienia, b) dokumenty potwierdzające stosowanie systemu HACCP. 10. Wykonawca zobowiązuje się do dostarczania produktów żywnościowych do siedziby Zamawiającego własnym transportem przy zachowaniu odpowiednich reżimów sanitarnych wymaganych dla przewozu żywności zgodnie z ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia oraz innymi aktualnie obowiązującymi przepisami prawa w zakresie przedmiotu zamówienia. Koszt dostarczenia musi być wliczony w oferowane ceny jednostkowe produktów, Wykonawcy nie przysługuje odrębne wynagrodzenie z tytułu kosztów transportu. 11. Wymagania Zamawiającego w odniesieniu do poszczególnych artykułów żywnościowych. 1) Wymagania dla mięsa i produktów mięsnych oraz podrobów: a) czystość -mięso czyste, bez śladów zanieczyszczeń ciałami obcymi, dobrze wykrwawione; b) konsystencja -jędrna, elastyczna, odkształcająca się; c) smak i zapach -swoisty, charakterystyczny dla mięsa, bez oznak zaparzenia i zepsucia, nie dopuszczalny zapach płciowy lub moczowy; d) barwa -od jasnoczerwonej do ciemnoczerwonej; e) mięso oznakowane przez lekarza weterynarii -zdatne do spożycia, ze sztuk zdrowych; f) mięso wołowe z bydła młodego (jałówek, walców, buhajków); g) mięso wieprzowe nie pochodzące z knurów i loch; 2) Wymagania dla asortymentu wędliny: a) klasa I, świeże, wystudzone, powierzchnia sucha, osłonka ściśle przylegająca, równomiernie pomarszczona. Niedopuszczalne zacieki tłuszczu i galarety pod osłonką, jej pęknięcia i wyciek farszu, w osłonkach naturalnych lub sztucznych; 3) Wymagania dla drobiu i mięsa drobiowego, wędlin i podrobów drobiowych. Mięso drobiowe w elementach z kością: a) elementy właściwie umięśnione; nie dopuszcza się mięśni i skóry nie związanych ze sobą; b) linie cięcia równe, gładkie; w asortymentach ze skrzydłami dopuszcza się brak ostatniego członu skrzydła; c) połówka oraz ćwiartka przednia może być z szyją lub bez szyi; d) barwa charakterystyczna, naturalna dla skóry i mięśni danego gatunku drobiu; e) nie dopuszcza się wylewów krwawych w mięśniach piersi i nóg; f) dopuszcza się przyciemnienie naturalnej barwy powierzchni elementów mrożonych; g) dopuszcza się lekkie zaczerwienienie ostatniego członu skrzydła. 4) Mięso drobiowe w elementach bez kości: a) mięśnie piersiowe pozbawione skóry, kości i ścięgien; b) dopuszcza się niewielkie rozerwania i nacięcia mięśni powstałe podczas oddzielania od skóry i kości; c) barwa naturalna, charakterystyczna dla mięśni piersiowych danego gatunku drobiu; d) nie dopuszcza się wylewów krwawych w mięśniach; e) dopuszcza się przyciemnienie naturalnej barwy powierzchni mięśni elementów mrożonych. Zapach naturalny, charakterystyczny dla mięsa danego gatunku drobiu; niedopuszczalny zapach obcy, zapach świadczący o procesach rozkładu mięsa przez drobnoustroje oraz zapach zjełczałego tłuszczu. 5) Przetwory muszą być dostarczane w oryginalnych opakowaniach, nie otwieranych i nie uszkodzonych podczas transportu, z widoczną datą przydatności do spożycia 6) Warzywa i owoce świeże, pierwsza klasa jakości, produkty kierowane na rynek bezpośrednio po zbiorze,

jak i po odpowiednim czasie przechowywania w warunkach zapewniających minimalne zmiany w wyglądzie i podstawowych parametrach opisujących ich własności. Odpowiednie pakowanie warzyw i owoców (np. worki umożliwiające cyrkulację powietrza, wytłaczanki chroniące warzywa i owoce miękkie), właściwy transport produktów do Zamawiającego gwarantujący dostawy pełnowartościowych produktów. 7) Cechy dyskwalifikujące produkty to: a) porażenie mokrą i suchą zgnilizną, b) zapleśnienie, c) zgnicie, d) zaparzenie, e) zwiędnięcie, f) sfermentowanie, g) porażenie chorobami, h) obcy zapach, i) uszkodzenia mechaniczne (w tym powstałe w czasie transportu od Wykonawcy do Zamawiającego - zmarznięcia, zaparzenia, zwiędnięcia itp., będące wynikiem transportowania warzyw i owoców w nieodpowiednich warunkach). j) uszkodzenia wywołane przez szkodniki, k) obecność szkodników i ich pozostałości, l) tykowatość, ł) miękkie i sparciałe korzenie. 8) Jaja świeże; charakteryzujące się czystą, nie uszkodzoną skorupką, białko powinno być przezroczyste i klarowne, rodzaj zgodny ze szczegółowym opisem przedmiotu zamówienia. Wymagany minimalny termin przydatności do spożycia od dnia dostawy -20 dni, 9) Cechy pieczywa: a) kształt i wygląd zewnętrzny powinien być charakterystyczny dla danego rodzaju pieczywa. b) skórka pieczywa powinna być sprężysta, ściśle związana z miękkiszem w kolorze od jasno do ciemnobrazowej w przekroju zanikająca równomiernie w kierunku miękkiszu, nie powinna być cieńsza niż 2 mm. Powierzchnia skórki powinna być gładka, nie popękana i bez uszkodzeń mechanicznych. c) miękkisz powinien być dobrze wypieczony, elastyczny, suchy, nie kruszący się, równomiernie porowaty, o jednolitej barwie, bez grudek mąki. d) smak i zapach powinien być charakterystyczny dla danego rodzaju pieczywa. Niedopuszczalny jest smak i zapach obcy, mdły, stęchły, gorzki, kwaśny, niesłony lub zbyt słony. e) pieczywo powinno zachować świeżość: 72 godzin - pieczywo pakowane; 48 godzin - pieczywo niepakowane. 10) Przyprawy, sosy i zupy: a) opakowanie: torebki odpowiednio oznakowane, czyste, bez oznak zawilgocenia, zapleśnienia, obecności szkodników, całe, szczelne; b) wygląd, tekstura i konsystencja: charakterystyczne dla rodzaju i stopnia rozdrobnienia; konsystencja sypka, bez grudek, nie zlepiająca się przy ucisku, bez zbryleń, delikatna; c) smak: charakterystyczny dla rodzaju surowca, bez obcych posmaków; d) zapach: charakterystyczny dla rodzaju surowca, przyjemny, bez obcych zapachów; e) właściwości fizykochemiczne i biologiczne: brak zanieczyszczeń fizycznych, oznak i pozostałości szkodników, brak zanieczyszczeń biologicznych, pleśni oraz bakterii chorobotwórczych. 11) Mąka: a) opakowanie: torebki odpowiednio oznakowane, czyste, bez oznak zawilgocenia, zapleśnienia, obecności szkodników zbożowo - mącznych, całe, szczelne; b) wygląd, tekstura i konsystencja: barwa biała z odcieniem żółtawym; konsystencja gładka, śliska w dotyku, sypka, bez grudek; c) smak: swoisty dla danej mąki; d) zapach: przyjemny, swoisty, charakterystyczny dla danej mąki, bez obcych zapachów; e) właściwości fizykochemiczne i biologiczne: brak obecności zanieczyszczeń fizycznych i biologicznych, 12) Makaron: a) opakowanie: torebki odpowiednio oznakowane, czyste, bez oznak zawilgocenia, zapleśnienia, obecności szkodników zbożowo - mącznych,

całe, szczelne; b)wygląd, tekstura i konsystencja: barwa jednolita, kremowa lub jasnożółta bez pęknięć i rys, prawidłowy kształt, całe elementy, bez zanieczyszczeń fizycznych, błyszcząca powierzchnia, tekstura i konsystencja charakterystyczny dla danego gatunku, bez oznak zepsucia, uszkodzeń, prawidłowy kształt i barwa ziaren, bez zanieczyszczeń fizycznych, tekstura i konsystencja charakterystyczna dla stopnia rozdrobnienia i formy, suchy, gładka powierzchnia, szklisty po przełamaniu, w czasie gotowania zwiększenie objętości 2-3 razy, bez oznak lepkości i grudek, po ugotowaniu elastyczny, zachowuje pierwotny kształt, nie skleja się i nie ciemnieje; c)smak: po ugotowaniu smak i zapach odpowiadający produktowi świeżemu, wykluczony posmak skwaśniały lub gorzki; e)właściwości fizykochemiczne i biologiczne: brak zanieczyszczeń fizycznych, oznak i pozostałości szkodników, obecności pleśni, szkodników, bakterii chorobotwórczych. 13) Kasze, ryż, produkty zbożowe : a)opakowanie: torebki odpowiednio oznakowane, czyste, bez oznak zawilgocenia, zapleśnienia, obecności szkodników zbożowo –mącznych, całe, szczelne; b)wygląd, tekstura i konsystencja: charakterystyczny dla danego gatunku, bez oznak zepsucia, uszkodzeń, prawidłowy kształt i barwa ziaren, bez zanieczyszczeń fizycznych, tekstura i konsystencja charakterystyczna dla stopnia rozdrobnienia, sypka, suche, bez oznak lepkości i grudek, 1 część wagowa kaszy suchej po ugotowaniu ma dawać 2,5 części wagowych kaszy gotowanej; c)smak: po ugotowaniu smak i zapach odpowiadający produktowi świeżemu, wykluczony posmak skwaśniały lub gorzki; d)zapach: charakterystyczny, bez obcych zapachów, stęchłych; e)właściwości fizykochemiczne i biologiczne: brak zanieczyszczeń fizycznych, oznak i pozostałości szkodników, brak zanieczyszczeń biologicznych, pleśni oraz bakterii chorobotwórczych. 14) herbaty a)opakowanie: torebki odpowiednio oznakowane, czyste, bez oznak zawilgocenia, zapleśnienia, obecności szkodników, całe, szczelne; b)wygląd, tekstura i konsystencja: charakterystyczny dla danego rodzaju produktu zabarwienie, jednolite, wygląd naparu żywy, tekstura i konsystencja sypkie, suche, w zależności od stopnia rozdrobnienia liści czy dodatku owoców, bez grudek, zlepień, torebki całe, suche, granulaty suchy bez zbryleń i grudek; c)smak naparu: właściwy, charakterystyczny dla danego gatunku lub dodatków, bez obcych posmaków; d)zapach: właściwy, charakterystyczny dla danego gatunku i dodatków, bez obcych zapachów; e)właściwości fizykochemiczne i biologiczne: suche, brak zanieczyszczeń fizycznych, oznak i pozostałości szkodników, brak zanieczyszczeń biologicznych, pleśni oraz bakterii chorobotwórczych. 15) Sól, cukier, wyroby cukiernicze, kakao. a)opakowanie: torebki odpowiednio oznakowane, czyste, bez oznak zawilgocenia, zapleśnienia, obecności szkodników, całe, szczelne; b)wygląd, tekstura i konsystencja: cukier i sól barwa biała, pozostałe wygląd typowy dla produktu, bez oznak pleśni i szkodników; tekstura i konsystencja: kryształki sypkie, bez zlepów i grudek, pozostałe konsystencja chrupiąca, sucha; c)smak: właściwy, charakterystyczny dla danego produktu, słodki, przyjemny, sól - słony, bez obcych posmaków zjełczenia czy pleśni; d)zapach: właściwy, lekko słodkawy, charakterystyczny dla dodanego aromatu lub dodatków, bez obcych zapachów, sól b/zapachu;



e)właściwości fizykochemiczne i biologiczne: suche, brak zanieczyszczeń fizycznych, oznak i pozostałości szkodników, brak zanieczyszczeń biologicznych, pleśni oraz bakterii chorobotwórczych. 16) Koncentraty deserów (kisiele): a)opakowanie: torebki odpowiednio oznakowane, czyste, bez oznak zawilgocenia, zapleśnienia, obecności szkodników, całe, szczelne; b)wygląd, tekstura i konsystencja: charakterystyczny dla rodzaju, barwa charakterystyczna dla rodzaju; tekstura i konsystencja: sypka, bez grudek, nie zlepiająca się przy ucisku, bez zbryleń, łatwo rozpuszczalne; c)smak: właściwy, charakterystyczny dla rodzaju i określonego smaku przez producenta, bez obcych posmaków; d)zapach: właściwy, charakterystyczny dla rodzaju, przyjemny, bez obcych zapachów; e)właściwości fizykochemiczne i biologiczne: suche, brak zanieczyszczeń fizycznych, oznak i pozostałości szkodników, brak zanieczyszczeń biologicznych, pleśni oraz bakterii chorobotwórczych. 12. Zamawiający nie przewiduje udzielenia zaliczki na poczet wykonania zamówienia.

## II.5) Główny kod CPV: 15000000-8

### Dodatkowe kody CPV:

Kod CPV
15100000-9
03142500-3
15810000-9
15897000-5
15221000-3
15234000-7
15410000-2
03222000-3
15500000-3
15300000-1
15400000-2
15600000-4
15800000-6
15863000-5
15851100-9
15871260-4
15871230-5
15871273-8

15870000-7
15812000-3

**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: 2018-12-31

Okres w miesiącach	Okres w dniach	Data rozpoczęcia	Data zakończenia
			2018-12-31

**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 szczegółowych udziału w postępowaniu w wymienionym powyżej zakresie.

Informacje dodatkowe

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

Określenie warunków: Zamawiający nie określa warunków szczegółowych udziału w postępowaniu w wymienionym powyżej zakresie.

Informacje dodatkowe

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

Określenie warunków: Zamawiający nie określa warunków szczegółowych udziału w postępowaniu w wymienionym powyżej 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:

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) odpis z właściwego rejestru lub z centralnej ewidencji i informacji o działalności gospodarczej, jeżeli odrębne przepisy wymagają wpisu do rejestru lub ewidencji, w celu potwierdzenia braku podstaw wykluczenia na podstawie art. 24 ust. 5 pkt 1 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)**

1. formularz oferty wraz z formularzami cenowymi dla właściwej Części I-X 2. oświadczenie o przynależności lub braku przynależności do tej samej grupy kapitałowej, o której mowa w przepisie art. 24 ust. 1 pkt 23 ustawy Pzp – Załącznik Nr 4 do SIWZ (każdy Wykonawca, który złożył ofertę w niniejszym postępowaniu przekazuje Zamawiającemu w terminie 3 dni od dnia zamieszczenia przez Zamawiającego na stronie internetowej informacji o złożonych ofertach, o której mowa w przepisie art. 86 ust. 5 ustawy Pzp)
3. pełnomocnictwo do reprezentowania Wykonawcy - jeżeli dotyczy
4. zobowiązanie do udostępnienia wykonawcy niezbędnych zasobów innego podmiotu - jeżeli 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:

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*) 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	100,00

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

Tak

**IV.3) Negocjacje z ogłoszeniem, dialog konkurencyjny, partnerstwo innowacyjne****IV.3.1) Informacje na temat negocjacji z ogłoszeniem**

Minimalne wymagania, które muszą spełniać wszystkie oferty:

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

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

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

Informacje dodatkowe

**IV.3.2) Informacje na temat dialogu konkurencyjnego**

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

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

Wstępny harmonogram postępowania:

Podział dialogu na etapy w celu ograniczenia liczby rozwiązań:

Należy podać informacje na temat etapów dialogu:

Informacje dodatkowe:

### **IV.3.3) Informacje na temat partnerstwa innowacyjnego**

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

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

Informacje dodatkowe:

### **IV.4) Licytacja elektroniczna**

Adres strony internetowej, na której będzie prowadzona licytacja elektroniczna:

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

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

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

Informacje o liczbie etapów licytacji elektronicznej i czasie ich trwania:

Czas trwania:

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

Termin składania wniosków o dopuszczenie do udziału w licytacji elektronicznej:

Data: godzina:

Termin otwarcia licytacji elektronicznej:

Termin i warunki zamknięcia licytacji elektronicznej:

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

Wymagania dotyczące zabezpieczenia należytego wykonania umowy:

Informacje dodatkowe:

### **IV.5) ZMIANA UMOWY**

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



Należy wskazać zakres, charakter zmian oraz warunki wprowadzenia zmian:

1. Dopuszcza się zmiany w ilościach poszczególnych artykułów spożywczych określonych w formularzach cenowych w przypadku zmniejszenia lub zwiększenia zapotrzebowania na poszczególne dostawy.
2. Zamawiający nie będzie zobowiązany do zakupu pełnego asortymentu w podanych ilościach.
3. Zamawiający zastrzega sobie prawo do zwiększenia ilości dostaw wg asortymentu podanego w ofercie w trakcie realizacji umowy - według własnych potrzeb do limitu posiadanych środków finansowych.
4. Zamawiający zastrzega sobie prawo do zakupu innych artykułów (w przypadkach koniecznych, czego nie dało się przewidzieć na dzień podpisania umowy) spożywczych nie wymienionych w opisie przedmiotu zamówienia po cenach wg aktualnego cennika Wykonawcy do limitu posiadanych środków finansowych.
5. Zmiana wynagrodzenia Wykonawcy określona w oparciu o ceny jednostkowe produktów przedstawione przez Wykonawcę w formularzach cenowych może ulec zmianie w przypadku ustawowej zmiany stawki podatku VAT. Wówczas wynagrodzenie należne Wykonawcy podlegać będzie automatycznej waloryzacji odpowiednio o kwotę podatku VAT wynikającą ze stawki tego podatku obowiązującej w chwili powstania obowiązku podatkowego.
6. Za zgodą Zamawiającego dopuszcza się waloryzację cen jednostkowych netto według wskaźnika cen towarów i usług konsumpcyjnych dla żywności i napojów bezalkoholowych opublikowanego przez Główny Urząd Statystyczny w Biuletynie Statystycznym GUS.
7. Za zgodą Zamawiającego, na pisemny wniosek Wykonawcy cena jednostkowa może być waloryzowana nie częściej niż 2 razy w roku w okresie obowiązywania umowy do wysokości wskaźnika wzrostu cen towarów i usług konsumpcyjnych opublikowanego przez Główny Urząd Statystyczny na stronie internetowej [www.stat.gov.pl](http://www.stat.gov.pl).
8. Ceny jednostkowe produktów Wykonawca może obniżyć w każdym momencie obowiązywania umowy bez wymagalności zawierania aneksu do 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: 2017-12-06, godzina: 10:00,

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:**

**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**

**IV.6.6) Informacje dodatkowe:**

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

**Część nr: 1 Nazwa: MIĘSO I PRZETWORY**

**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. Przewidywana częstotliwość dostaw : codziennie – w godzinach od 8:00 do 10:00 rano. 2. Wykonawca musi wykazywać dyspozycyjność w każdym dniu roboczym. Zamawiający nie będzie dostosowywał terminów dostaw do możliwości logistycznych i dystrybucyjnych Wykonawcy. 3. Szczegóły dotyczące ilości i asortymentu dostaw dziennych, ustalane będą na podstawie jadłospisów tygodniowych, tworzonych na bieżąco, według potrzeb Zamawiającego. 4. Produkty należy dostarczać w pojemnikach z materiałów dopuszczonych do kontaktu z żywnością, zamkniętych i oplombowanych w sposób uniemożliwiający ich otwarcie bez uszkodzenia plomb. Każdy asortyment produktów winien być dostarczony w oddzielnym pojemniku. 5. Okres przydatności do spożycia dla mięsa winien wynosić nie mniej niż 5 dni od daty dostawy do magazynu Zamawiającego. 6. Okres przydatności do spożycia wędlin winien wynosić w dniu dostawy do magazynu zamawiającego nie mniej niż 9/10 gwarancji określonej przez producenta. 7. Do każdego pojemnika powinna być dołączona etykieta zawierająca co najmniej następujące dane: - nazwę produktu, - termin przydatności do spożycia, - nazwę dostawcy – producenta, adres, - warunki przechowywania, - oznaczenie partii produkcyjnej, - oraz pozostałe informacje zgodne z aktualnie obowiązującymi przepisami Lp. Opis przedmiotu zamówienia Jednostka Ilość 1 Filet drobiowy kg 450kg 2 Boczek wędzony kg 40kg 3 Kości

wędzone kg 10kg 4 Podgardle wędzone kg 10kg 5 Szyńka wieprzowa (b/k) kg 5kg 6 Łopatka wieprzowa (bez kości) kg 300kg 7 Mięso mielone (wieprzowo-wołowe) kg 25kg 8 Mięso wołowe (II kl. b/k) kg 20kg 9 Mieso wołowe (I kl. b/k) kg 10kg 10 Karkówka (b/k) kg 50kg 11 Połędwiczki wieprzowe kg 20kg 12 Schab wieprzowy (bez kości) kg 120kg 13 Boczek surowy kg 20kg 14 Mięso drobiowe rosółowe kg 30kg 15 Filet z indyka kg 10kg 16 Udo z kurczaka kg 30kg 17 Udziec z kurczaka kg 100kg 18 Wątróbka drobiowa kg 10kg 19 Szponder wołowy kg 20kg 20 Połędwica sopocka parzona kg 65 21 Filet z kurczaka wędzony kg 10kg 22 Szyńka wieprzowa wędzona kg 5kg 23 Salami wołowo-wieprzowe 95%mięsa wieprzowego- nie tłuszczu wieprzowego kg 5kg 24 Kabanos podsuszany wędzony wieprzowy kg 5kg 25 Kabanos podsuszany drobiowy kg 5kg 26 Frankfurterki lub produkt równoważny kg 5kg 27 Baleron kg 2kg 28 Kielbasa myśliwska podsuszana kg 3kg 29 Połędwica łososiowa kg 3kg 30 Parówki z szynki wieprzowej do hot-doga francuskiego o zawartości mięsa wieprz. powyżej 70%(nie tłuszczu wieprz) o długości min.17cm i średnicy min.2cm. Podwędzane bez dodatku MOM kg 950kg 31 Pasztet z pieca kg 2kg 32 Kaszanka kg 10kg

**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: 2018-12-31

**5) Kryteria oceny ofert:**

Kryterium	Znaczenie
cena	100,00

**6) INFORMACJE DODATKOWE:**

**Część nr: 2 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. Przewidywana

częstotliwość dostaw: codziennie– w godzinach od 8:00 do 10:00 rano. 2. Wykonawca musi wykazywać dyspozycyjność w każdym dniu roboczym. Zamawiający nie będzie dostosowywał terminów dostaw do możliwości logistycznych i dystrybucyjnych Wykonawcy. 3. Szczegóły, dotyczące ilości dostaw jednostkowych, ustalane będą na podstawie jadłospisów tygodniowych, tworzonych na bieżąco, według potrzeb Zamawiającego. 4. Termin przydatności do spożycia nie krótszy niż 25 dni. Lp Opis przedmiotu zamówienia Jednostka Ilość 1 Jaja świeże konsumpcyjne (Jaja z chowu o wolnym wybiegu, poddane dezynfekcji promieniami UV-C) wraz z dokumentem HDI, rozmiar jaj L szt 5500

**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: 2018-12-31

**5) Kryteria oceny ofert:**

Kryterium	Znaczenie
cena	100,00

**6) INFORMACJE DODATKOWE:**

**Część nr: 3 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. Przewidywana częstotliwość dostaw: codziennie: poniedziałek – piątek, - w godzinach od 8:00 do 10:00 rano. 2. Wykonawca musi wykazywać dyspozycyjność w każdym dniu roboczym. Zamawiający nie będzie dostosowywał terminów dostaw do możliwości logistycznych i dystrybucyjnych Wykonawcy. 3. Szczegóły dotyczące ilości i asortymentu dostaw dziennych, ustalane będą na podstawie jadłospisów tygodniowych, tworzonych na bieżąco, według potrzeb Zamawiającego. Lp. Opis przedmiotu zamówienia Jednostka Ilość 1

Chleb pszenny 450g szt 10szt 2 Chleb razowy 500g szt 10szt 3 Chleb wieloziarnisty 500g szt 10szt 4 Chleb tygrysi 500g szt 10szt 5 Chleb tostowy 500g szt 350szt 6 Bułka bagietka 250g szt 50szt 7 Bułka kajzerka 70 g szt 200szt 8 Bułka grahamka 90g szt 200szt 9 Bułka z sezamem 90g szt 100szt 10 Bułka ciemna ze słonecznikiem 90g szt 200szt 11 Bułka z dynią 75 g szt 100szt 12 Paluch zwykły 90 g szt 100szt

**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: 2018-12-31

**5) Kryteria oceny ofert:**

Kryterium	Znaczenie
cena	100,00

**6) INFORMACJE DODATKOWE:**

**Część nr: 4 Nazwa: MROŻONE WARZYWA,OWOCE, RYBY, POTRAWY , FRYTURA**

**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. Przewidywana

częstotliwość dostaw codziennie: poniedziałek – piątek w godzinach od 8:00 do 10:00 rano. 2. Wykonawca

musi wykazywać dyspozycyjność w każdym dniu roboczym. Zamawiający nie będzie dostosowywał

terminów dostaw do możliwości logistycznych i dystrybucyjnych Wykonawcy. 3. Szczegóły dotyczące ilości

i asortymentu dostaw jednostkowych, ustalane będą na podstawie jadłospisów tygodniowych, tworzonych na

bieżąco, według potrzeb Zamawiającego. 4. Zamawiający wymaga, aby dostarczone produkty w dniu

dostawy posiadały termin przydatności do spożycia nie krótszy niż  $\frac{3}{4}$  terminu liczonego od dnia

wyprodukowania, oznaczonego przez producenta na dostarczonym artykule. Lp. Opis przedmiotu

zamówienia Jednostka Ilość 1 Bukiet warzyw 2500g szt 30szt 2 Frytki proste 2500g szt 700szt 3 Frytki

belgijskie 2500g lub produkt równoważny szt 100szt 4 Kalafior mrożony 2500g szt 120szt 5 Brokuły mrożone 2500g szt 170szt 6 Dynia mrożona 2500g szt 20szt 7 Mieszanka kompotowa mrożona 2500g szt 30szt 8 Włoszczyzna mrożona 2500g szt 35szt 9 Szpinak siekany 1500g (bez przypraw) szt 100szt 10 Bułka hot dog francuski lub równoważna szt 16000 szt 11 Truskawki mrożone 2500 g szt 40kg 12 Brukselka mrożona 2500g szt 10szt 13 Marchew w plastrach mrożona 2500g szt 10szt 14 Kukurydza mrożona 2500g szt 20szt 15 Malina mrożona 2500g szt 10szt 16 Marchew z groszkiem 2500g szt 20szt 17 Wiśnie mrożone 2500g szt 10szt 18 Zupa jarzynowa 2500g szt 10szt 19 Ziemniaki talarki 2500g szt 30szt 20 Nuggets 1500g lub produkt równoważny szt 10szt 21 Groszek zielony mrożony 2500g szt 40szt 22 Fasolka zielona cała mrożona 2500g szt 10szt 23 Pierogi mrożone 2000g szt 10szt 24 Filet z miruny bez skóry mrożony SHP kg 70kg 25 Tuńczyk w oleju 1kg szt 10szt 26 Częstki ziemniaczane 2500g kg 100kg 27 Krewetki koktajlowe kg 5kg 28 Krewetki tygrysie kg 1kg 29 Małże kg 1kg 30 Lód kostki kg 50kg 31 Szpinak mrożony liście 1,5kg szt 20 32 Ciasto francuskie chłodzone 275g szt 20 33 Frytura 10l szt 25

**2) Wspólny Słownik Zamówień(CPV):** 15000000-8, 15897000-5, 15221000-3, 15234000-7, 15410000-2

**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: 2018-12-31

**5) Kryteria oceny ofert:**

Kryterium	Znaczenie
cena	100,00

**6) INFORMACJE DODATKOWE:**

**Część nr: 5 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. Przewidywana

częstotliwość dostaw: codziennie od poniedziałku do piątku w godzinach od 8:00 do 10:00 rano. 2. Wykonawca musi wykazywać dyspozycyjność w każdym dniu roboczym. Zamawiający nie będzie dostosowywał terminów dostaw do możliwości logistycznych i dystrybucyjnych Wykonawcy. 3. Szczegóły dotyczące ilości i asortymentu dostaw jednostkowych, ustalane będą na podstawie jadłospisów tygodniowych, tworzonych na bieżąco, według potrzeb Zamawiającego. 4. Produkty muszą być świeże, I klasy, pierwszego gatunku, zgodne z obowiązującymi normami. Lp. Opis przedmiotu zamówienia Jednostka Ilość

1	ananas szt	1	2	arbuz kg	15	3	bakłażan kg	10	4	banan kg	100	5	Fasolka szparagowa kg	10	6	brzoskwinia kg	10	7	brokuła szt	10	8	brukselka kg	5	9	burak kg	100	10	cebula kg	200	11	Cebula czerwona kg	70	12	Cebula szalotka kg	8	13	cukinia kg	120	14	cytryna kg	55	15	Dymka pęczek szt	25	16	dynia kg	50	17	Czosnek Polski główka szt	120	18	Fasola kg	2	19	figi szt	10	20	granat szt	20	21	grejfrut kg	10	22	Groch połówki kg	10	23	gruszka kg	5	24	Grzyby suszone kg	0,5kg	25	imbir kg	2	26	jabłka kg	120	27	Kalafior biały szt	25	28	Kapusta biała kg	20	29	Kapusta czerwona kg	20	30	Kapusta kwaszona kg	20	31	Kapusta pekińska kg	320	32	Kapusta włoska szt	10	33	Kiełki 100g szt	50	34	kiwi kg	5	35	Koper pęczek szt	320	36	Koper włoski szt	10	37	Kukurydza kolba szt	10	38	limonka kg	5	39	Mandarynka kg	20	40	Natka pęczek szt	150	41	Ogórek zielony kg	160	42	Orzech włoski kg	2	43	Papryka gat I kg	200	44	Papryka gat II kg	50	45	pieczarki kg	230	46	Pietruszka korzeń kg	50	47	pomarańcza kg	20	48	pomidor kg	120	49	Pomidor koktajlowy kg	60	50	Pomidor malinowy kg	15	51	por szt	30	52	Rukola 100g szt	170	53	Roszonka 100g szt	40	54	Mix sałat 250g szt	80	55	Rzodkiewka pęczek szt	30	56	Rzodkiew biała kg	10	57	Sałata szt	25	58	Sałata lodowa szt	300	59	Sałata rzymska szt	10	60	Seler korzeń kg	15	61	Seler naciowy pęczek szt	10	62	Szczypior pęczek szt	20	63	szparagi kg	2	64	Szpinak op 100g szt	20	65	truskawka kg	20	66	Wanilia laska 5g szt	5	67	Winogrona kg	30	68	Włoszczyzna pęczek szt	30	69	ziemniaki kg	650	70	Zioła doniczkowe (np: bazylia ,rozmaryn, oregano) szt	10	71	marchew kg	250	72	Słonecznik łuskany kg	6	73	Migdały całe kg	1	74	Orzeszki ziemne solone kg	10	75	Orzeszki ziemne bez soli kg	5	76	Ogórki kiszzone wiaderko 3kg szt	10	77	Pomidor gruntowy kg	50	78	Bataty kg	1	79	Jarmuż 100g szt	5	80	Olej wigilijny 250ml. szt	5
---	------------	---	---	----------	----	---	-------------	----	---	----------	-----	---	-----------------------	----	---	----------------	----	---	-------------	----	---	--------------	---	---	----------	-----	----	-----------	-----	----	--------------------	----	----	--------------------	---	----	------------	-----	----	------------	----	----	------------------	----	----	----------	----	----	---------------------------	-----	----	-----------	---	----	----------	----	----	------------	----	----	-------------	----	----	------------------	----	----	------------	---	----	-------------------	-------	----	----------	---	----	-----------	-----	----	--------------------	----	----	------------------	----	----	---------------------	----	----	---------------------	----	----	---------------------	-----	----	--------------------	----	----	-----------------	----	----	---------	---	----	------------------	-----	----	------------------	----	----	---------------------	----	----	------------	---	----	---------------	----	----	------------------	-----	----	-------------------	-----	----	------------------	---	----	------------------	-----	----	-------------------	----	----	--------------	-----	----	----------------------	----	----	---------------	----	----	------------	-----	----	-----------------------	----	----	---------------------	----	----	---------	----	----	-----------------	-----	----	-------------------	----	----	--------------------	----	----	-----------------------	----	----	-------------------	----	----	------------	----	----	-------------------	-----	----	--------------------	----	----	-----------------	----	----	--------------------------	----	----	----------------------	----	----	-------------	---	----	---------------------	----	----	--------------	----	----	----------------------	---	----	--------------	----	----	------------------------	----	----	--------------	-----	----	---	----	----	------------	-----	----	-----------------------	---	----	-----------------	---	----	---------------------------	----	----	-----------------------------	---	----	----------------------------------	----	----	---------------------	----	----	-----------	---	----	-----------------	---	----	---------------------------	---

**2) Wspólny Słownik Zamówień(CPV): 03222000-3,**

**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: 2018-12-31

### 5) Kryteria oceny ofert:

Kryterium	Znaczenie
cena	100,00

### 6) INFORMACJE DODATKOWE:

**Część nr: 6 Nazwa: PRODUKTY 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. Przewidywana częstotliwość dostaw: codziennie od poniedziałku do piątku w godzinach od 8:00 do 10:00 rano. 2. Wykonawca musi wykazywać dyspozycyjność w każdym dniu roboczym. Zamawiający nie będzie dostosowywał terminów dostaw do możliwości logistycznych i dystrybucyjnych Wykonawcy. 3. Szczegóły dotyczące ilości i asortymentu dostaw jednostkowych, ustalane będą na podstawie jadłospisów tygodniowych, tworzonych na bieżąco, według potrzeb Zamawiającego. 4. Produkty winne być świeże, zgodne z obowiązującymi normami Lp. Opis przedmiotu zamówienia

Jednostka	Ilość	1 Ser działdowki blok ok 1 kg lub równoważny kg	30
2 Ser gouda plastry 1kg lub równoważny szt	110	3 Serek topiony (kremowy bez dodatków, opakowanie "kielbaska" 100g) szt	50
4 Ser typu fromage kostka 80 g różne smaki szt	10	5 Mozzarella mini 120g (24szt po 5g) szt	10
6 Mozzarella (kulka 125g) szt	10	7 Ser typu feta (od 12-18% tłuszczu , 270g ) szt	80
8 Mleko w proszku pełne (0,5 kg , folia polietyl.) szt	15	9 Mleko UHT 1l ( karton z kapslem ,3,2%) szt	1200
10 Śmietanka UHT (36%,karton z zakrętką , 500ml szt	300	11 Śmietana UHT ( 18% , kartonik z zakrętką ,500ml) szt	300
12 Śmietana 18% (kubek 400g) szt	250	13 Śmietana 36% ( 1l ) szt	70
14 Serek wiejski 200g szt	10	15 Ser twarogowy półtłusty 250g szt	150
16 Twaróg sernikowy (wiaderko 1kg) szt	200	17 Serek homogenizowany , różne smaki(kubek 150 g) szt	10
18 Serek twarogowy kremowy ( 125 g , kubek) różne smaki szt	50	19 Masło (82% tłuszczu,200g) szt	400
20 Masło klarowane 1kg	1	21 Masło śmietankowe ( zmniejszona zawartość tłuszczu, 200g) szt	20
22 Margaryna do wypieków 250g ( tłuszcz roślinny 70 %) szt	350	23 Masło roślinne (kubek , 500g) szt	100
24 Maślanka naturalna ( butelka PET , 400g) Sst	10	25 Jogurt naturalny ( kubek 300g) szt	750
26 Jogurt typu greckiego ( kubek 400g) lub równoważny szt	600	27 Sos jogurtowy różne smaki ( 200g) szt	100
28 Ser z niebieską pleśnią 200g szt	150	29 Ser mascarpone 250g szt	250
30 Ser typu parmezan 200g szt	30		

**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: 2018-12-31

**5) Kryteria oceny ofert:**

Kryterium	Znaczenie
cena	100,00

**6) INFORMACJE DODATKOWE:****Część nr: 7 Nazwa: RÓŻNE ARTYKUŁY ŻYWNOŚCIOWE****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. Przewidywana częstotliwość dostaw codziennie: poniedziałek – piątek, w godzinach od 8:00 do 10:00 rano. 2. Wykonawca musi wykazywać dyspozycyjność w każdym dniu roboczym. Zamawiający nie będzie dostosowywał terminów dostaw do możliwości logistycznych i dystrybucyjnych Wykonawcy. 3. Szczegóły dotyczące ilości i asortymentu dostaw jednostkowych, ustalane będą na podstawie jadłospisów tygodniowych, tworzonych na bieżąco, według potrzeb Zamawiającego. 4. Produkty winne być świeże, w pierwszym gatunku, zgodne z obowiązującymi normami. 5. Zamawiający wymaga, aby dostarczone produkty w dniu dostawy posiadały termin przydatności do spożycia nie krótszy niż 3/4 terminu liczonego od dnia wyprodukowania, oznaczonego przez producenta na dostarczonym artykule. Lp. Opis przedmiotu zamówienia Jednostka Ilość

1 Ryż biały parboiled (4x100g) typu melvit lub równoważny szt 150  
 2 Kasza kuskus 300g typu melvit lub równoważny szt 50  
 3 Mak niebieski 200g szt 10  
 4 Mąka żytnia 1 kg szt 10  
 5 Sezam ziarno 100g szt 10  
 6 Kasza gryczana 4x100g typu melvit lub równoważny szt 160  
 7 Kasza gryczana biała 4x100g typu melvit lub równoważny szt 20  
 8 Herbata ekspresowa (torebka ze sznurkiem) 88 torebek typu lipton lub równoważna op 30  
 9 Ryż biały basmati 4x100g typu melvit lub równoważny szt 15  
 10 Biskopki z galaretką i czekoladą (różne smaki , 294g) szt 20  
 11 Olej uniwersalny 3l szt 80  
 12 Olej rzepakowy 1l szt 20  
 13 Kawa mielona 250g

typu tchibo lub równoważna szt 30 30 14 Kawa rozpuszczalna 200g typu tchibo lub równoważna szt 30 15  
Sól mialka 1kg szt 50 16 Masa krówkowa 460g szt 120 17 Woda gazowana 1,5l szt 100 18 Migdały płatki  
60g szt 80 19 Ocet jabłkowy 410 ml szt 10 20 Płatki owsiane 250g szt 25 21 Cukierki krówki kg 3 22  
Czekolada mleczna 100g typu wedel lub równoważna szt 40 23 Czekolada gorzka 100g typu wedel lub  
równoważna szt 40 24 Budyń waniliowy bez cukru 64g szt 250 25 Proszek do pieczenia 30 g szt 150 26  
Galaretka różne smaki 75g szt 50 27 Rodzynki 100g szt 20 28 Śmietan-fix 9g szt 50 29 Powidła śliwkowe  
300g szt 50 30 Krem czekoladowo-orzechowy 230g typu nutella lub równoważny szt 20 31 Polewa  
czekoladowa 100g typu delekta lub równoważna szt 40 32 Kasza jaglana 500g szt 10 33 Ogórki konserwowe  
11 szt 15 34 Cukier puder 400g szt 80 35 Groszek zielony konserwowy 400g typu dawtona lub równoważny  
szt 30 36 Kukurydza konserwowa 400g typu dawtona lub równoważny szt 350 37 Soczewica konserwowa  
400g typu dawtona lub równoważny szt 10 38 Fasola czerwona konserwowa 400g typu dawtona lub  
równoważny szt 30 39 Kisiel bez cukru różne smaki 58 g szt 60 40 Koncentrat pomidorowy 30% , 190 g  
typu łowicz lub równoważny szt 40 41 Chrzan 180g słoik typu urbanek lub równoważny szt 20 42 Aromaty  
do ciasta( różne, 10ml x 20 szt ) op 3 43 Kasza manna 500g szt 20 44 Fasola konserwowa biała 400g typu  
dawtona lub równoważny szt 20 45 Soczewica czerwona 1kg kg 4 46 Cukier 1 kg kg 700 47 Mąka pszenna  
1kg (typ 480, wartość energetyczna w 100g 1484kj, tłuszcz 1,5g na 100g, białko 12g na 100g) kg 350 48 Mąka  
krupczatka 1kg kg 10 49 Masa makowa 850 g szt 25 50 Cukier waniliowy 30 g szt 460 51 Soda 100g szt 30  
52 Wiórki kokosowe 100g szt 40 53 Napój typu kubuś lub równoważny różne smaki 0,9l szt 5 54  
Brzoskwinie puszką 850 g szt 70 55 Żurawina suszona 100g szt 20 56 Miód wielokwiatowy naturalny 1 kg  
szt 50 57 Przyprawa do piernika 20g szt 20 58 Pesto zielone 190g szt 150 59 Pomidory suszone w oleju 280g  
typu smak lub równoważny szt 300 60 Przyprawa w płynie 180 ml typu magi lub równoważna szt 10 61  
Oliwki zielone drylowane 340g szt 10 62 Oliwki czarne drylowane 340g szt 70 63 Jabłka prażone słoik 750  
g szt 20 64 Cukier trzcinowy 500g szt 90 65 Ocet balsamiczny 250 ml szt 5 66 Glazura baalsamiczna 250ml  
szt 20 67 Kwasek cytrynowy 20g szt 10 68 Kakao 200g 11% tłuszczu kakaowego szt 40 69 Mąka  
ziemniaczana 0,5 kg szt 20 70 Morela suszona 100g szt 15 71 Śliwka suszona 100g szt 10 72 Biskopt  
okrągły 1 kg kg 3 73 Dżemy różne rodzaje 280g typu łowicz lub równoważne szt 50 74 Posypka kolorowa  
do ciast 70g szt 50 75 Ananas puszką 850 g szt 70 76 Gruszka puszką 820g szt 10 77 Puree ziemniaczane  
850 g szt 2 78 Mleko kokosowe 400ml szt 20 79 Kostka rosółowa 6 szt (60g) op 5 80 Musli 350g szt 50 81  
Biszkopty okrągłe 120g szt 40 82 Żelatyna spożywcza uniwersalna 20g szt 45 83 Masło orzechowe 350g szt  
5 84 biszkopty podłużne 140g szt 30 85 Mąka kukurydziana 0,5kg szt 5 86 Mąka migdałowa 1 kg kg 1 87  
Mleko skondensowane 533g szt 40 88 Syrop klonowy 250ml szt 10 89 Bułka tarta 0,5kg szt 80 90 Woda 0,5l  
gaz/ng szt 100 91 Kasza jęczmienna 4x100g typu melvit lub równoważny szt 50 92 Kasza bulgur 400g typu  
melvit lub równoważny szt 50

**2) Wspólny Słownik Zamówień(CPV):** 15000000-8, 15300000-1, 15400000-2, 15600000-4, 15800000-6





pomidorowy 78 %, ok 200g świeżych pomidorów na 100g ketchupu , woda cukier,ocet spirytusowy, sól,  
 skrobia modyfikowana, przyprawy, substancje zagęszczające, regulator kwaśności, aromat) szt 550 10  
 Musztarda sarepska 1000g szt 50 11 Majonez ( wiaderko 3kg , olej rzepakowy 79%,pasteryzowane jaja  
 kurze 5%,) szt 40 12 Sos gyros 950g lub równoważny szt 20 13 Makaron rurki 5kg szt 60 14 Makaron  
 kokardki 5kg szt 5 15 Makaron spaghetti 5kg szt 5 16 Makaron wstążki 5kg szt 5 17 Makaron świderki 5kg  
 szt 5 18 Makaron świderki 3 kolory 5kg szt 2 19 Makaron nitki 5kg szt 2 20 Tabasco lub równoważny 60 ml  
 różne rodzaje szt 10 21 Makaron razowy 5kg szt 5 22 Musztarda francuska 200g szt 10 23 Musztarda  
 miodowa 200g szt 10 24 Sos sojowy 300ml szt 10 25 Sos rybny 150ml szt 1 26 Sos ostrygowy150ml szt 1  
 27 Bułka tortilla 30cm 18szt lub równoważna op 20 28 Przyprawa do potraw bez dodatku glutaminianu sodu  
 wiaderko 5kg szt 4 29 Bazylia 230g szt 1 30 Cebula smażona 600g szt 1 31 Chili 800g szt 1 32 Chili w  
 płatkach 240g szt 1 33 Curry 900g szt 1 34 Cynamon 390g szt 1 35 Czarnuszka 420g szt 1 36 Czosnek  
 granulowany 1000g szt 5 37 Estragon 200g szt 1 38 Imbir mielony 250g szt 1 39 Kmin rzymski 500g szt 1  
 40 Kolendra mielona 700g szt 1 41 Kurkuma 420g szt 1 42 Liść laurowy 100g szt 2 43 Lubczyk 300g szt 1  
 44 Majeranek 150g szt 1 45 Oregano 180g szt 1 46 Papryka słodka 720g szt 2 47 Papryka wędzona 720g szt  
 1 48 Pieprz czarny mielony 1000g szt 4 49 Pieprz czarny ziarnisty 900g szt 1 50 Pieprz czerwony ziarnisty  
 200g szt 1 51 Pieprz ziołowy 600g szt 1 52 Przyprawa kebab-gyros 950g szt 1 53 Przyprawa do kurczaka  
 1100g szt 10 54 Przyprawa do gulaszu 1000g szt 2 55 Przyprawa do ziemniaków 1000g szt 1 56 Rozmaryn  
 240g szt 1 57 Sól morską 1800g szt 1 58 Tymianek 140g szt 1 59 Ziele angielskie ziarno 600g szt 1 60 Ziola  
 prowansalskie 300g szt 17 61 Gałka muszkatołowa 450g szt 1 62 Polewa do lodów 1kg różne smaki szt 10  
 63 Pomidory w puszcze 2550g szt 20

**2) Wspólny Słownik Zamówień(CPV):** 15000000-8, 15851100-9, 15871260-4, 15871230-5, 15871273-8, 15870000-7

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

Wartość bez VAT:

Waluta:

**4) Czas trwania lub termin wykonania:**

okres w miesiącach:

okres w dniach:

data rozpoczęcia:

data zakończenia: 2018-12-31

**5) Kryteria oceny ofert:**

Kryterium	Znaczenie

cena	100,00
------	--------

## 6) INFORMACJE DODATKOWE:

**Część nr: 10 Nazwa: CIASTA**

**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. Przewidywana częstotliwości dostaw: codziennie od poniedziałku do piątku w godzinach od 8:00 do 10:00 rano. 2. Wykonawca musi wykazywać dyspozycyjność w każdym dniu roboczym. Zamawiający nie będzie dostosowywał terminów dostaw do możliwości logistycznych i dystrybucyjnych Wykonawcy. 3. Szczegóły dotyczące ilości i asortymentu dostaw jednostkowych, ustalone będą na podstawie jadłospisów tygodniowych, tworzonych na bieżąco, według potrzeb Zamawiającego. 4. Produkty winne być świeże, zgodne z obowiązującymi normami. Lp. Opis przedmiotu zamówienia Jednostka Ilość 1 Ciastka korzenne szwedzkie kwiatuszki kg 80 2 Ciastka kruche domowe suche kg 10 3 Ciastka rogalik z marmoladą kg 10 4 Ciastka z polewą czekoladową kg 10 5 Ciastka z galaretką w polewie kg 10 6 Wafle w asortymencie typu tago lub równoważny kg 10 7 Wafle domowe kg 10 8 Sople w polewie kg 10 9 Ciastka Słoneczniki lub równoważne kg 10 10 Ciastka słoneczka zdobione kg 10 11 Herbatniki petit beurre 100g lub równoważne szt 250 12 Markizy 110g typu "oreo" lub równoważne szt 80

**2) Wspólny Słownik Zamówień(CPV): 15812000-3,**

**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: 2018-12-31

**5) Kryteria oceny ofert:**

Kryterium	Znaczenie
cena	100,00

## **6) INFORMACJE DODATKOWE:**