

Ogłoszenie nr 766646-N-2020 z dnia 14.12.2020 r.

Zespół Szkolno-Przedszkolny: Dostawy produktów żywnościowych do kuchni Zespołu Szkolno-Przedszkolnego w Nowym Mieście Lubawskim od 01.01.2021 roku do 31.12.2021 roku

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 Szkolno-Przedszkolny, krajowy numer identyfikacyjny 28109138700000, ul. ul. Jagiellońska 3, 13-300 Nowe Miasto Lubawskie, woj. warmińsko-mazurskie, państwo Polska, tel. 564 742 184, e-mail spnm11@wp.pl, faks 564 742 478.

Adres strony internetowej (URL): <https://bip.zsp.umnowemiasto.pl/zamowienia-publiczne>

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://bip.zsp.umnowemiasto.pl/zamowienia-publiczne>

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

Nie

<https://bip.zsp.umnowemiasto.pl/zamowienia-publiczne>

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:

Nie

Inny sposób:

Adres:

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: Dostawy produktów żywnościowych do kuchni Zespołu Szkolno-Przedszkolnego w Nowym Mieście Lubawskim od 01.01.2021 roku do 31.12.2021 roku

Numer referencyjny: RK.020.44/2020

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:

9

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: 3.1. Przedmiotem zamówienia są sukcesywne dostawy artykułów spożywczych, mięsa, wędlin, drobiu, pieczywa, jaj, nabiału, mrożonek, ryb, owoców i warzyw do kuchni dla Zespołu Szkolno-Przedszkolnego w Nowym Mieście Lubawskim od 1.01.2021 do 31.12.2021 roku: a) kuchnia przy ulicy Jagiellońskiej 3, Szkoła Podstawowa nr 1 im. Jana Pawła II b) kuchnia przy ul. Tysiąclecia 3, Przedszkole Miejskie c) kuchnia przy ul. Tysiąclecia 3, Żłobek Miejski z podziałem na 9 części wskazane w załączniku nr 2 SIWZ. 3.2. Dostawy będą realizowane sukcesywnie partiami w ilościach i asortymencie według zapotrzebowania. 3.3. Dostawy będą realizowane w dni robocze od poniedziałku do piątku w godzinach od 6:30 do 8:30 . 3.4. Dostawy realizowane będą nieodpłatnie środkami transportu Wykonawcy. Środek transportu powinien odpowiadać warunkom określonym w przepisach dotyczących przewozu żywności i artykułów spożywczych. 3.5. Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia zawarty został w załączniku nr 2_1 oraz 2_2 do SIWZ i obejmuje następujące pakiety: Pakiet 1.Artykuły spożywcze - stanowi zakres dla Żłobka oraz Przedszkola+Szkoły (zał.2_2+2_1) Pakiet 2.Nabiał - stanowi zakres dla Żłobka oraz Przedszkola+Szkoły (zał.2_2+2_1) Pakiet 3.Pieczyno - stanowi zakres dla

Żłobka oraz Przedszkola+Szkoły (zał.2_2+2_1) Pakiet 4 Produkty głęboko mrożone - mrożonki - stanowi zakres dla Żłobka oraz Przedszkola+Szkoły (zał.2_2+2_1) Pakiet 5. Ryby mrożone, filety rybne, pozostałe mięso ryb - stanowi zakres dla Żłobka oraz Przedszkola+Szkoły (zał.2_2+2_1) Pakiet 6. Mięso, wędliny, produkty mięsne, drób, produkty drobiowe - stanowi zakres dla Żłobka oraz Przedszkola+Szkoły (zał.2_2+2_1) Pakiet 7.Jaja - stanowi zakres dla Żłobka oraz Przedszkola+Szkoły (zał.2_2+2_1) Pakiet 8.Warzywa - stanowi zakres dla Żłobka oraz Przedszkola+Szkoły (zał.2_2+2_1) Pakiet 9.Owoce - stanowi zakres dla Żłobka oraz Przedszkola+Szkoły (zał.2_2+2_1) 1) Pakiet 1. Artykuły spożywcze – (15800000-6) • świeży, zapakowany w odpowiednie opakowania, z określonym terminem przydatności; 2) Pakiet2. Nabiał-(15544000-3,15540000-5,15512000-0,15511000-3,15530000-2, 15542100- 0, 15551320-4, 15500000-3), • Świeży, zapakowany w odpowiednie opakowania, z określonym terminem przydatności; 3) Pakiet 3. Pieczywo-(15811400-0,15821000-9,15811100-7,1581200-3, 15811000-6), • Świeże, z określonym terminem przydatności oraz informacją o składzie; 4) Pakiet 4. Produkty głęboko mrożone - mrożonki- (15331170-9,15300000-1,15896000-5), • Pierogi, warzywa, owoce głęboko mrożone, porcjowane po 2,5 kg w paczce, z określonym terminem przydatności, wyczyszczone , bez pestek, szypulek, obierek; 5) Pakiet 5. Ryby mrożone, filety rybne, pozostałe mięso ryb - (15200000-0,15221000- 3, 1520000-6) • Mrożone, wyfiletowane, bez ości i łusek, z określonych terminem przydatności; 6) Pakiet 6. Mięso, wędliny, produkty mięsne, drób, produkty drobiowe- (15131130- 5,15131410-2,15131220-3,15113000-3,15119000-5,15112100-7,15112000- 6,15111000-3, 15110000-2,15130000-8,15112100-7, 15131500-0), • Mięso , wędliny i produkty mięsne świeże z bieżącej produkcji; • Świeży drób , produkty drobiowe świeże z bieżącej produkcji ; • Mięso wołowe b/k kl 1- chude mięso bez kości ,ścięgien łoju i skóry, uzyskane z części ćwierćtuszy tylnej z części wewnętrznej udźca po ściągnięciu tłuszczu i błony ścięgniętych mięśni; • Mięso mielone wieprzowe: rozdrobnione, bez ścięgien i łoju; • Schab b/kości, bez łoju, kl. 1 • Łopatka wieprzowa bez kości : mięso bez fałd skóry i bez tłuszczu pachowego, tłuszczu śródmięśniowego , całkowicie odkostniałe, pozbawione ścięgien, wyporcjowane; • Karczek wieprzowy bez kości, mięso całkowicie odkostnione, słonina całkowicie zdjęta; • Udko z kurczaka (udziec+pałka), waga jednostkowa ok. 250g – element tuszki kurczęcej obejmuje kość udową, piszczelową i strzałkową, łącznie z otaczającymi je mięśniami, udko właściwie umięśnione , linia cięta równa, nie dopuszcza się wylewów krwawych w mięśniach; • Korpus z kurczaka: element uzyskany z tuszki kurczęcej bez przebawień i uszkodzeń mechanicznych oraz bez zanieczyszczeń obcych; • Filet z piersi kurczaka: element tuszki kurczęcej obejmującej mięsień piersiowo powierzchniowy bez przylegającej skóry i bez kości; • Filet z indyka: mięśnie piersiowe pozbawione skóry kości i ścięgien, prawidłowo wykrwawione, bez przebarwień i uszkodzeń mechanicznych oraz bez zanieczyszczeń obcych; • Boczek świeży wieprzowy bez kości: surowy łuskany, bez skóry i bez kości, nie mrożony, spełniający wymagania normy; • Wątróbka drobiowa- wątróbka z kurczaka uzyskana z tuszki kurczęcej w postaci podwójnych lub pojedynczych płatów i pozbawiona części niejadalnych, bez woreczka żółciowego i zanieczyszczeń, dopuszcza się pojedyncze części płatów o wielkości mniejszej niż połowa płata, barwa beżowa do brunatno-wiśniowej charakterystyczna dla wątroby świeżej; • Żołądki z kurcząt świeże- z usuniętą treścią oraz warstwą zrogowaciałą z odciętym tuż przy mięśniu gruczołowym i dwunastnicą nadmiar tłuszczu usunięty, dopuszcza się niewielkie uszkodzenia mięśnia oraz pozostałości tkanki tłuszczowej, barwa jasnoczerwona do ciemnoczerwonej, niedopuszczalna zielonkawa barwa; • Boczek wędzony wieprzowy bez kości- łuskany parzony, bez widocznych złogów solanki: skład surowe mięso wędzone 80-92% parzone spełniające normę tłuszczu dla boczku bez żeberek, wyrób peklowany, wędzony, chłodzony powietrzem, tłuszcz przzerośnięty warstwami mięsa, produkt dość soczysty, niedopuszczalne szarozielone plamy świadczące o niedopeklowaniu i żółta

barwa tłuszczu, smak w miarę słony, wędzenie wyczuwalne; • Szyńka konserwowa wieprzowa, nadziewana w osłonka sztuczną o średnicy 9,5 cm, formowana w kształcie bloku, długość 25,30 cm, wyrób parzony, chłodzony, dochładzany powietrzem, powierzchnia sucha, gładka, czysta folia ściśle przylegająca do mięsa, na przekroju widoczne kawałki mięsa, konsystencja soczysta, krucha, plasterki o grubości 2 mm nie powinny się rozpadać w skład której wchodzi mięso wieprzowe klasy 1, pochodzące z trybowania szynki, mięso wieprzowe z szynki 70-90%, zawartość białka nie mniej niż 20 % z mięsa peklowanego rozdrobniona, parzona, soczysta ścisła, powierzchnia przekroju lekko wilgotna, niedopuszczalny wyciek soku oraz skupiska galarety; • Połędwica sopocka wieprzowa, wyrób wędzony o zachowanej strukturze tkankowej, parzony bez skóry i słoniny, skład: mięso wieprzowe 70-96 %, wędzonka wieprzowa cało mięśniowa, otrzymana ze schabu obrobionego, wyprodukowana z jednej części anatomicznej tuszy schabu bez kości, peklowana, wędzona, parzona, powierzchnia sucha, czysta, widoczne lekkie pofałdowania, struktura odpowiadająca układowi anatomicznego schabu, plasterki o grubości 2 mm nie powinny się rozpadać, zawartość białka nie mniej niż 18% tłuszczu nie więcej niż 8%; • Szyńka wieprzowa gotowana, skład: mięso wieprzowe 70-80 %, bez słoniny mocno wędzona i parzona; • Szyńka drobiowa: skład: mięso z indyka 40-50%, wyrób otrzymany z całej lub grubo rozdrobnionych, peklowanych mięśni piersiowych drobiowych, wędzony, parzony, produkt w sztucznej osłonce, w formie batony o średnicy od 10 do 13 cm i długości 35 cm, zawartość białka nie mniejsza niż 18%, zawartość tłuszczu nie więcej niż 10%; • Kielbasa śląska: skład: mięso wieprzowe 65-70 %, tłuszcz wieprzowy 5-8%, wyprodukowana z mięsa peklowanego, wieprzowego, średnio rozdrobnionego, nawiewana w jelita wieprzowe naturalne o średnicy 2,-2,5 cm, długość 8-10 cm, kielbasa wędzona, parzona, studzona wodą i dochładzana powietrzem, osłonka ściśle przylegająca do farszu, surowe mięso rozdrobnione, równomiernie rozmieszczone na przekroju, niedopuszczalne skupiska jednego ze składników, charakterystyczny smak i zapach użytych przypraw, zawartość białka nie mniej niż 16%; • Kielbasa krakowska: grubo rozdrobniona, wyprodukowana z peklowanego mięsa wieprzowego, nadziewana w osłonki sztuczne o średnicy 8 cm i długości batony od 25 cm do 35 cm, kielbasa wędzona, parzona, chłodzona, surowce mięsne rozdrobnione, równomiernie rozmieszczone na przekroju, plasterki o grubości 2mm nie powinny się rozpadać, barwa na przekroju różowa; • Kielbasa szynkowa wieprzowa; kielbasa grubo rozdrobniona, czysto wieprzowa w osłonce białkowej, wędzona, parzona, o zawartości białka nie mniej niż 16%, i tłuszczu nie więcej niż 25%, baton o długości od 35 cm do 40 cm i średnicy 10 cm, konsystencja ścisła, plastry o grubości 2 mm nie powinny rozpadać się; • Kielbasa żywiecka: kielbasa grubo rozdrobniona, wyprodukowana z mięsa wieprzowego peklowanego, nadziewana w osłonki sztuczne, białkowe, długość batony 30 cm, kielbasa wędzona, parzona, chłodzona powietrzem, podsuszana, konsystencja dość ścisła, elastyczna, związanie dobre, plasterki o grubości 2 mm nie powinny się rozpadać; • Kielbasa lubuska: kielbasa grubo rozdrobniona, wyprodukowana z mięsa wieprzowego peklowanego, nadziewana w osłonki sztuczne, białkowe, długość batony 30 cm, kielbasa wędzona, parzona, chłodzona powietrzem, podsuszana, konsystencja dość ścisła, elastyczna, związanie dobre, plasterki o grubości 2 mm nie powinny się rozpadać; • Pasztetowa: wyprodukowana z mięsa i tłuszczu wieprzowego 25-40% z dodatkiem wątroby wieprzowej, mięsa indyczego 23-25 %, surowce dokładnie rozdrobnione, konsystencja smarowana, zawartość tłuszczu nie więcej niż 40 %; • Parówka gruba, serdelka wieprzowa: mięso drobno rozdrobnione wieprzowe, wędzona, parzona, zawartość białka nie mniej niż 10%, tłuszczu nie więcej niż 35 %, grubość ok. 3 cm, długość od 6 do 10 cm; • Parówki cienkie: drobno rozdrobnione, homogenizowane kielbaski wieprzowe z mięsa peklowanego, wędzone, parzone w osłonce wiskozowej o długości 10-10 cm, i grubości 1,8-2,2 cm; • Parówki cielejące: drobno rozdrobnione, homogenizowana czysta cieleęcina, luksusowa, wędzona, parzona, surowce rozdrobnione i kutrowane z dodatkiem

gotowej mieszanki przyprawowej, farsz nadziewany w osłonkę sztuczną; 7) Pakiet 7. Jaja- (03142500-3), • Jaja kurze, wielkość L 8) Pakiet 8. Warzywa- (03221000-6,03221100-7, 03221300-9, 03212100-1), • świeże, pakowane (skrzynka lub siatka ażurowa), I klasa jakości bez oznak uszkodzenia mechanicznego, bez zmian chorobowych, bez oznak bytowania szkodników, gąsienic, bez oznak przemrożenia, zepsucia i odleżyn gnilnych, zachowany okres karencji po stosowaniu środków chemicznych ochrony roślin, 9) Pakiet 9. Owoce - (03222000-3, 03222200-5, 03222110-7, 15300000-1). • świeże, pakowane (skrzynka lub siatka ażurowa), I klasa jakości bez oznak uszkodzenia mechanicznego, bez zmian chorobowych, bez oznak bytowania szkodników, gąsienic, bez oznak przemrożenia, zepsucia i odleżyn gnilnych, zachowany okres karencji po stosowaniu środków chemicznych ochrony roślin,

II.5) Główny kod CPV: 15800000-6

Dodatkowe kody CPV:

Kod CPV
15512000-0
15542100-0
15530000-2
15511000-3
15540000-5
15544000-3
15551320-4
15811400-0
15331170-9
15113000-3
03142500-3
03221000-6
15300000-1

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

Wartość bez VAT:

Waluta:

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

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

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: 01.01.2021 *lub* **zakończenia:** 31.12.2021

Okres w miesiącach	Okres w dniach	Data rozpoczęcia	Data zakończenia
		01.01.2021	31.12.2021

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:

Informacje dodatkowe

III.1.2) Sytuacja finansowa lub ekonomiczna

Określenie warunków:

Informacje dodatkowe

III.1.3) Zdolność techniczna lub zawodowa

Określenie warunków:

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 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)

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	80,00
Godzina dostawy	20,00

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

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 postępień:

Informacje o liczbie etapów licytacji elektronicznej i czasie ich trwania:

Czas trwania:

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

Termin składania wniosków o dopuszczenie do udziału w licytacji elektronicznej:

Data: godzina:

Termin otwarcia licytacji elektronicznej:

Termin i warunki zamknięcia licytacji elektronicznej:

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

Wymagania dotyczące zabezpieczenia należytego wykonania umowy:

Informacje dodatkowe:

IV.5) ZMIANA UMOWY

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

Należy wskazać zakres, charakter zmian oraz warunki wprowadzenia zmian:

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: 22.12.2020, godzina: 08:30,

Skrócenie terminu składania wniosków, ze względu na pilną potrzebę udzielenia zamówienia (przetarg nieograniczony, przetarg ograniczony, negocjacje z ogłoszeniem):

Nie

Wskazać powody:

Język lub języki, w jakich mogą być sporządzane oferty lub wnioski o dopuszczenie do udziału w postępowaniu

>

IV.6.3) Termin związania ofertą: do: 22.12.2020 okres w dniach: (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:

adres email: sp1@sp1nml.pl

ZAŁĄCZNIK I - INFORMACJE DOTYCZĄCE OFERT CZĘŚCIOWYCH

Część nr: 1 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:** Świeży, zapakowany w odpowiednie opakowanie, z określonym terminem przydatności

2) Wspólny Słownik Zamówień(CPV): 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: 01.01.2021

data zakończenia: 31.12.2021

5) Kryteria oceny ofert:

Kryterium	Znaczenie
Cena	80,00
Godzina dostawy	20,00

6) INFORMACJE DODATKOWE:

Część nr: 2 Nazwa: Nabiał i jego 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:** Świeży, zapakowany w odpowiednie opakowanie z określonym terminem przydatności

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: 01.01.2021

data zakończenia: 31.12.2021

5) Kryteria oceny ofert:

Kryterium	Znaczenie
Cena	80,00

Godzina dostawy	20,00
-----------------	-------

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:** Świeże, zapakowane w odpowiednie opakowanie, z określonym terminem przydatności

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: 01.01.2021

data zakończenia: 31.12.2021

5) Kryteria oceny ofert:

Kryterium	Znaczenie
Cena	80,00
Godzina dostawy	20,00

6) INFORMACJE DODATKOWE:

Część nr: 4 Nazwa: Produkty głęboko mrożone, mrożonki

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:** Pierogi, warzywa, owoce głęboko mrożone, porcjowane po 2,5 kg w paczce, z określonym terminem przydatności, wyczyszczone, bez pestek, szypulek, obierek

2) Wspólny Słownik Zamówień(CPV): 15330000-0,

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: 01.01.2021

data zakończenia: 31.12.2021

5) Kryteria oceny ofert:

Kryterium	Znaczenie
Cena	80,00
Godzina dostawy	20,00

6) INFORMACJE DODATKOWE:

Część nr: 5 Nazwa: Ryby mrożone, filety rybne i pozostałe mięso z ryb

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:**Mrożone, wyfiletowane, bez ości i łusek, z określonych terminem przydatności;
2) Wspólny Słownik Zamówień(CPV): 15200000-0, 15210000-3, 15220000-6

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: 01.01.2021

data zakończenia: 31.12.2021

5) Kryteria oceny ofert:

Kryterium	Znaczenie
Cena	80,00
Godzina dostawy	20,00

6) INFORMACJE DODATKOWE:

Część nr: 6 Nazwa: Mięso i produkty mięsne, drób, produkty drobiarskie

1) Krótki opis przedmiotu zamówienia (wielkość, zakres, rodzaj i ilość dostaw, usług lub robót budowlanych lub określenie zapotrzebowania i wymagań) **a w przypadku partnerstwa innowacyjnego -określenie zapotrzebowania na innowacyjny produkt, usługę lub roboty budowlane:** Mięso , wędliny i produkty mięsne świeże z bieżącej produkcji; • Świeży drób , produkty drobiowe świeże z bieżącej produkcji ; • Mięso wołowe b/k kl 1- chude mięso bez kości ,ścięgien łoju i skóry, uzyskane z części ćwierćtuszy tylnej z części wewnętrznej udźca po ściągnięciu tłuszczu i błony ścięgnistych mięśni; • Mięso mielone wieprzowe: rozdrobnione, bez ścięgien i łoju; • Schab b/kości, bez łoju, kl. 1 • Łopatka wieprzowa bez kości : mięso bez fałd skóry i bez tłuszczu pachowego, tłuszczu śródmięśniowego , całkowicie odkostniałe, pozbawione ścięgien, wyporcjowane; • Karczek wieprzowy bez kości, mięso całkowicie odkostnione, słonina całkowicie zdjęta; • Udko z kurczaka (udziec+ pałka), waga jednostkowa ok. 250g – element tuszki kurczęcej obejmuje kość udową, piszczelową i strzałkową, łącznie z otaczającymi je mięśniami, udko właściwie umięśnionie , linia cięta równa, nie dopuszcza się wylewów krwawych w mięśniach; • Korpus z kurczaka:

element uzyskany z tuszki kurczęcej bez przebarwień i uszkodzeń mechanicznych oraz bez zanieczyszczeń obcych; • Filet z piersi kurczaka: element tuszki kurczęcej obejmującej mięsień piersiowo powierzchniowy bez przylegającej skóry i bez kości; • Filet z indyka: mięśnie piersiowe pozbawione skóry kości i ścięgien, prawidłowo wykrwawione, bez przebarwień i uszkodzeń mechanicznych oraz bez zanieczyszczeń obcych; • Boczek świeży wieprzowy bez kości: surowy łuskany, bez skóry i bez kości, nie mrożony, spełniający wymagania normy; • Wątróbka drobiowa- wątróbka z kurczaka uzyskana z tuszki kurczęcej w postaci podwójnych lub pojedynczych płatów i pozbawiona części niejadalnych, bez woreczka żółciowego i zanieczyszczeń, dopuszcza się pojedyncze części płatów o wielkości mniejszej niż połowa płata, barwa beżowa do brunatno-wiśniowej charakterystyczna dla wątroby świeżej; • Żołądki z kurcząt świeże- z usuniętą treścią oraz warstwą zrogowaciałą z odciętych tuż przy mięśniu gruczołowym i dwunastnicą nadmiar tłuszczu usunięty, dopuszcza się niewielkie uszkodzenia mięśnia oraz pozostałości tkanki tłuszczowej, barwa jasnoczerwona do ciemnoczerwonej, niedopuszczalna zielonkawa barwa; • Boczek wędzony wieprzowy bez kości- łuskany parzony, bez widocznych złogów solanki: skład surowe mięso wędzone 80-92% parzone spełniające normę tłuszczu dla boczku bez żeberek, wyrób peklowany, wędzony, chłodzony powietrzem, tłuszcz przerośnięty warstwami mięsa, produkt dość soczysty, niedopuszczalne szarzielone plamy świadczące o niedopeklowaniu i żółta barwa tłuszczu, smak w miarę słony, wędzenie wyczuwalne; • Szynka konserwowa wieprzowa , nadziewana w osłonka sztuczną o średnicy 9,5 cm, formowana w kształcie bloku, długość 25,30 cm, wyrób parzony, chłodzony, dochładzany powietrzem, powierzchnia sucha, gładka, czysta folia ściśle przylegająca do mięsa, na przekroju widoczne kawałki mięsa, konsystencja soczysta, krucha, plasterki o grubości 2 mm nie powinny się rozpadać w skład której wchodzi mięso wieprzowe klasy 1, pochodzące z trybowania szynki, mięso wieprzowe z szynki 70-90%, zawartość białka nie mniej niż 20 % z mięsa peklowanego rozdrobniona, parzona, soczysta ścisła, powierzchnia przekroju lekko wilgotna, niedopuszczalny wyciek soku oraz skupiska galarety; • Połędwica sopocka wieprzowa, wyrób wędzony o zachowanej strukturze tkankowej, parzony bez skóry i słoniny, skład: mięso wieprzowe 70-96 %, wędzonka wieprzowa cało mięśniowa, otrzymana ze schabu obrobionego , wyprodukowana z jednej części anatomicznej tuszy schabu bez kości, peklowana, wędzona, parzona, powierzchnia sucha, czysta , widoczne lekkie pofałdowania, struktura odpowiadająca układowi anatomicznego schabu, plasterki o grubości 2 mm nie powinny się rozpadać, zawartość białka nie mniej niż 18% tłuszczu nie więcej niż 8%; • Szynka wieprzowa gotowana, skład : mięso wieprzowe 70-80 % , bez słoniny mocno wędzona i parzona; • Szynka drobiowa.: skład : mięso z indyka 40-50% , wyrób otrzymany z całej lub grubo rozdrobnionych, peklowanych mięśni piersiowych drobiowych, wędzony, parzony, produkt w sztucznej osłonce, w formie batony o średnicy od 10 do 13 cm i długości 35 cm, zawartość białka nie mniejsza niż 18%, zawartość tłuszczu nie więcej niż 10%; • Kiełbasa śląska: skład: mięso wieprzowe 65-70 % , tłuszcz wieprzowy 5-8%, wyprodukowana z mięsa peklowanego, wieprzowego, średnio rozdrobnionego, nawiewana w jelita wieprzowe naturalne o średnicy 2,-2,5 cm, długość 8-10 cm, kiełbasa wędzona, parzona, studzona wodą i dochładzana powietrzem, osłonka ściśle przylegająca do farszu, surowe mięso rozdrobnione, równomiernie rozmieszczone na przekroju, niedopuszczalne skupiska jednego ze składników, charakterystyczny smak i zapach użytych przypraw, zawartość białka nie mniej niż 16%; • Kiełbasa krakowska: grubo rozdrobniona, wyprodukowana z peklowanego mięsa wieprzowego, nadziewana w osłonki sztuczne o średnicy 8 cm i długości batony od 25 cm do 35 cm, kiełbasa wędzona, parzona, chłodzona, surowce mięsne rozdrobnione , równomiernie rozmieszczone na przekroju, plasterki o grubości 2mm nie powinny się rozpadać, barwa na przekroju różowa; • Kiełbasa szynkowa wieprzowa; kiełbasa grubo rozdrobniona, czysto wieprzowa w osłonce białkowej, wędzona, parzona, o zawartości białka nie mniej niż 16% , i

tłuszczu nie więcej niż 25%, baton o długości od 35 cm do 40 cm i średnicy 10 cm, konsystencja ścisła, plastry o grubości 2 mm nie powinny rozpadać się; • Kielbasa żywiecka : kielbasa grubo rozdrobniona, wyprodukowana z mięsa wieprzowego peklowanego, nadziewana w osłonki sztuczne, białkowe, długość batony 30 cm, kielbasa wędzona, parzona, chłodzona powietrzem, podsuszana, konsystencja dość ścisła, elastyczna, związanie dobre, plasterki o grubości 2 mm nie powinny się rozpadać; • Kielbasa lubuska: kielbasa grubo rozdrobniona, wyprodukowana z mięsa wieprzowego peklowanego, nadziewana w osłonki sztuczne, białkowe, długość batony 30 cm, kielbasa wędzona, parzona, chłodzona powietrzem, podsuszana, konsystencja dość ścisła, elastyczna, związanie dobre, plasterki o grubości 2 mm nie powinny się rozpadać; • Pasztetowa: wyprodukowana z mięsa i tłuszczu wieprzowego 25-40% z dodatkiem wątroby wieprzowej, mięsa indyczego 23-25 %, surowce dokładnie rozdrobnione, konsystencja smarowana, zawartość tłuszczu nie więcej niż 40 %; • Parówka gruba, serdelka wieprzowa: mięso drobno rozdrobnione wieprzowe, wędzona, parzona, zawartość białka nie mniej niż 10%, tłuszczu nie więcej niż 35 %, grubość ok. 3 cm, długość od 6 do 10 cm; • Parówki cienkie: drobno rozdrobnione, homogenizowane kielbaski wieprzowe z mięsa peklowanego, wędzone, parzone w osłonce wiskozowej o długości 10-10 cm, i grubości 1,8-2,2 cm; • Parówki cielęce: drobno rozdrobnione, homogenizowana czysta cielęcina, luksusowa, wędzona, parzona, surowce rozdrobnione i kutrowane z dodatkiem gotowej mieszanki przyprawowej, farsz nadziewany w osłonkę sztuczną;

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: 01.01.2021

data zakończenia: 31.12.2021

5) Kryteria oceny ofert:

Kryterium	Znaczenie
Cena	80,00
Godzina dostawy	20,00

6) INFORMACJE DODATKOWE:

Część nr: 7 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:Jaja kurze, wielkość L

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: 01.01.2021

data zakończenia: 31.12.2021

5) Kryteria oceny ofert:

Kryterium	Znaczenie
Cena	80,00
Godzina dostawy	20,00

6) INFORMACJE DODATKOWE:

Część nr: 8 Nazwa: Warzywa

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:** Świeże, pakowane (skrzynka lub siatka ażurowa), I klasa jakości bez oznak uszkodzenia mechanicznego, bez zmian chorobowych, bez oznak bytowania szkodników, gąsienic, bez oznak przemrożenia, zepsucia i odleżyn gnilnych, zachowany okres karencji po stosowaniu środków chemicznych ochrony roślin,

2) Wspólny Słownik Zamówień(CPV): 03221000-6,

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: 01.01.2021

data zakończenia: 31.12.2021

5) Kryteria oceny ofert:

Kryterium	Znaczenie
Cena	80,00
Godzina dostawy	20,00

6) INFORMACJE DODATKOWE:

Część nr: 9 Nazwa: 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:** Świeże, pakowane (skrzynka lub siatka ażurowa), I klasa jakości bez oznak uszkodzenia mechanicznego, bez zmian chorobowych, bez oznak bytowania szkodników, gąsienic, bez oznak przemrożenia, zepsucia i odleżyn gnilnych, zachowany okres karencji po

stosowaniu środków chemicznych ochrony roślin,

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: 01.01.2021

data zakończenia: 31.12.2021

5) Kryteria oceny ofert:

Kryterium	Znaczenie
Cena	80,00
Godzina dostawy	20,00

6) INFORMACJE DODATKOWE: