

Ogłoszenie nr 560213-N-2020 z dnia 2020-07-09 r.

**Zespół Szkolno-Przedszkolny: Dostawy produktów żywnościowych do kuchni Zespołu Szkolno-Przedszkolnego w Nowym Mieście Lubawskim od 01.09.2020 roku do 31.12.2020 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**

Zespół Szkolno-Przedszkolny: Dostawy produktów żywnościowych do kuchni Zespołu Szkolno-Przedszkolnego w Nowym Mieście Lubawskim od 01.09.2020 roku do 31.12.2020 roku

**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://sp1nml.edupage.org/a/ogloszenia-przetargi>

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)**

Nie

<https://sp1nml.edupage.org/a/ogloszenia-przetargi>

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

**zamówienia**

Nie

<https://sp1nml.edupage.org/a/ogloszenia-przetargi>

**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 01.09.2020 roku do 31.12.2020 roku

**Numer referencyjny:** RK.020.25/2020

**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 sukcesywnie 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 ..... roku do ..... 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. Przedmiotem zamówienia jest dostawa artykułów spożywczych powszechnie dostępnych o ustalonych standardach jakościowych. Opis przedmiotu zamówienia zgodny z nomenklaturą Wspólnego Słownika Zamówień CPV. 3.6. Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia

zawarty został w załączniku nr 2 do SIWZ i obejmuje następujące pakiety: Podział zamówienia na Pakiety: 1) Pakiet 1. Artykuły spożywcze – ( 15800000-6) • świeży, zapakowany w odpowiednie opakowania, z określonym terminem przydatności; 2) Pakiet 2. 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), • warzywa, owoce, pierogi 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 • Łopátka 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 umięśninie , 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 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 żeber, wyrób peklowany, wędzony, chłodzony powietrzem, tłuszcz przerośnięty warstwami mięsa, produkt dość soczysty, niedopuszczalne szarozielone 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;
- Polędwica 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%;
- 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; • Kiełbasa żywiecka : kiełbasa grubo rozdrobniona, wyprodukowana z mięsa wieprzowego peklowanego, nadziewana w osłonki sztuczne, białkowe, długość batony 30 cm, kiełbasa wędzona , parzona, chłodzona powietrzem, podsuszana, konsystencja dość ścisła, elastyczna, związanie dobre, plasterki o grubości 2 mm nie powinny się rozpadać; • Kiełbasa lubuska: kiełbasa grubo rozdrobniona, wyprodukowana z mięsa wieprzowego peklowanego, nadziewana w osłonki sztuczne, białkowe, długość batony 30 cm, kiełbasa 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 kiełbaski 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; 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, Szczegółowy zakres przedmiotu zamówienia określa załącznik nr 2 do niniejszej specyfikacji istotnych warunków zamówienia. Podane w załączniku nr 2 wielkości są szacunkową wielkością zapotrzebowania na żywność w 2019 roku . Zamawiający zastrzega sobie prawo do odstąpienia od realizacji części dostawy w każdej z pozycji asortymentowej w czasie obowiązywania umowy. Zakres zamówienia może być zmniejszony odpowiednio do realnych potrzeb Zamawiającego. Wykonawcy nie przysługuje prawo do roszczeń finansowych i odszkodowań z tego tytułu . 3.7. Szczegółowe wymagania związane z realizacją przedmiotu zamówienia; a) Wykonawca zobowiązany jest zaoferować artykuły spożywcze, zgodnie z załącznikiem nr 2 do SIWZ lub produkty równoważne - wskazania jego cech jednostkowych. Zastosowanie nazw producentów służy jedynie doprecyzowaniu przedmiotu zamówienia. Pod pojęciem produktu równoważnego Zamawiający rozumie produkty o nie gorszych parametrach jakościowych,

posiadający te same walory (smak, zapach, barwa estetyka konsystencja) oraz zawierające w składzie co najmniej te same surowce użyte do produkcji, co artykuły określone przez Zamawiającego. Pojemność, gramatura produktu nie może odbiegać od pojemności gramatury sugerowanej przez Zamawiającego. Zamawiający dopuszcza zaoferowanie produktu o wyższej lub niższej niż wskazana przez Zamawiającego pojemności, gramaturze, z zastrzeżeniem konieczności dokonania przemnożenia aby osiągnąć taką ilość jaką żąda Zamawiający w siwz (informację o wyższej lub niższej gramaturze Wykonawca zobowiązany jest podać w uwagach).

b) Miejsce dostawy / odbioru i transport. Miejszczem dostawy są magazyny :

- przy Szkole Podstawowej Nr 1 im. Jana Pawła II przy ul. Jagiellońskiej 3,13-300 Nowe Miasto Lubawskie
- przy Przedszkolu Miejskim przy ul. Tysiąclecia 3,13-300 Nowe Miasto Lubawskie
- przy Żłobku Miejskim przy ul. Tysiąclecia 3,13-300 Nowe Miasto Lubawskie .

c) Dostawy muszą być realizowane w godz .6.30 – 8.30. z zastrzeżeniem Rozdziału XIII pkt. 3. Oferta Wykonawcy deklarującego realizację dostaw w innych godzinach podlega odrzuceniu.

d) Wykonawca dostarczy produkty żywnościowe spełniające wymogi określone przepisami ustawy z 25.08.2006 roku o bezpieczeństwie żywności i żywienia (tj. Dz. U. z 2019 poz. 1252) oraz aktów wykonawczych do niej.

e) Wykonawca dostarczy zamówione artykuły żywnościowe do magazynu Zamawiającego na własny koszt i własne ryzyko.

f) Realizacja zamówienia odbywać się będzie sukcesywnie według potrzeb Zamawiającego. Zamówienia składane będą telefonicznie, lub pocztą e-mail przez upoważnioną osobę ze strony Zamawiającego z jednodniowym wyprzedzeniem co najmniej 24 h.

g) Zamawiający zastrzega sobie prawo do zmniejszenia ilości artykułów żywnościowych określonych w opisie przedmiotu zamówienia. Z tego tytułu Dostawcy nie będą przysługiwały żadne roszczenia finansowe ani prawne wobec Zamawiającego. Stosownie do potrzeb Zamawiającego, strony dopuszczają możliwość zmian ilościowych poszczególnych artykułów spożywczych ( zmniejszenie,) np. w przypadku zmiany liczby uczniów uprawnionych do korzystania ze stołówki.

h) Wykonawca zobowiązany jest zapewnić dostawę na miejsce własnym transportem. Wykonawca dokona rozładunku zamówionego towaru do magazynu Zamawiającego. Osobą upoważnioną do kontroli jakościowej dostarczonego towaru jest referent - kasjer lub osoba upoważniona przez Dyrektora Szkoły.

i) Zamawiający zastrzega sobie prawo odmówienia przyjęcia dostarczonych towarów jeżeli wystąpią jakiegokolwiek nieprawidłowości co do jakości, terminu przydatności do spożycia danego produktu, bądź będzie on przewożony w nie odpowiednich warunkach.

j) Termin przydatności do spożycia dostarczanych produktów powinien być nie krótszy niż ½ okresu przydatności podanego na opakowaniu produktu.

k) Na żądania Zamawiającego, Wykonawca zobowiązany jest przedłożyć ważny certyfikat wdrożenia systemu bezpieczeństwa żywności pochodzenia zwierzęcego HACCP lub równoważny.

l) Zamawiający zastrzega sobie prawo do niewykorzystania pełnego limitu ilościowego przedmiotu umowy, jednakże nie więcej niż 30%.

m) Zamawiający dopuszcza możliwość zwiększenia ilości poszczególnych asortymentów określonych w Załączniku nr 2 do umowy,

nie więcej jednak niż 20%. n) Dostarczany asortyment winien być dobrej jakości w gatunku pierwszym, oraz spełniać - w zależności od zaoferowanej przez Wykonawcę części zamówienia - wymagania wynikające z obowiązujących przepisów prawa, w szczególności określone: 1) w ustawie z dnia 25 sierpnia 2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2015, (Dz. U. z 2019 poz. 1252 ); 2) w ustawie z dnia 21 grudnia 2000r. o jakości handlowej artykułów rolno - spożywczych (Dz. U. z 2015 poz. 678 ); 3) w ustawie z dnia 16 grudnia 2005r. o produktach pochodzenia zwierzęcego (Dz. U. 2014 poz. 1577 z późn. zm.); 4) Rozporządzenia (WE) 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 roku w sprawie higieny środków spożywczych (Dz. U. z UEL 139 ze zm. ) 5) Rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 23 grudnia 2014r. w sprawie znakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych (Dz. U. z 2015 poz 29); 6) Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 26 sierpnia 2015r. W sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań, jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tym jednostek (Dz. U. z 2015 poz. 1256). o) Pracownicy Wykonawcy mający bezpośredni kontakt z dostarczaną na rzecz Zamawiającego żywnością muszą posiadać aktualne określone przepisami o chorobach zakaźnych i zakażeniach - orzeczenie lekarskie do celów sanitarno – epidemiologicznych o braku przeciwwskazań do wykonywania prac, przy wykonywaniu których istnieje możliwość przeniesienia zakażenia na inne osoby. Zgodnie z art. 59 ustawy z dnia 25 sierpnia 2006r. Bezpieczeństwo żywności i żywienia. (tj. Dz. U. z 2019 poz. 1252 ) podmioty działające na rynku spożywczym są obowiązane przestrzegać w zakładach wymagań higienicznych określonych w rozporządzeniu nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych. Osoba pracująca w styczności z żywnością powinna uzyskać określone przepisami o zapobieganiu oraz zwalczaniu zakażeń i chorób zakaźnych u ludzi orzeczenie lekarskie dla celów sanitarno – epidemiologicznych braku przeciwwskazań do wykonywania prac, przy wykonywaniu których istnieje możliwość przeniesienia zakażenia na inne osoby. p) Zamawiający przewiduje przerwę w zamawianiu dostaw określonych w SIWZ częściowo w okresie wakacyjnym i w czasie ferii oraz innych dni wolnych wynikających z organizacji roku szkolnego. q) Wykonawca przyjmie termin płatności 14 dni od dnia doręczenia do siedziby Zamawiającego prawidłowo wystawionej faktury. Niespełnienie przez Wykonawców wymogów dotyczących przedmiotu zamówienia określonych w niniejszej SIWZ skutkować będzie odrzuceniem oferty.

## **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:

PLN

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

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

Określenie przedmiotu, wielkości lub zakresu oraz warunków na jakich zostaną udzielone zamówienia, o których mowa w art. 67 ust. 1 pkt 6 lub w art. 134 ust. 6 pkt 3 ustawy Pzp:

**II.8) Okres, w którym realizowane będzie zamówienie lub okres, na który została zawarta umowa ramowa lub okres, na który został ustanowiony dynamiczny system zakupów:**miesiącach: *lub* dniach:*lub***data rozpoczęcia:** 2020-09-01 *lub* **zakończenia:** 2020-12-31

| Okres w miesiącach | Okres w dniach | Data rozpoczęcia | Data zakończenia |
|--------------------|----------------|------------------|------------------|
|                    |                | 2020-09-01       | 2020-12-31       |

## **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:

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 |
| Godziny 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 Nie

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

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

Informacje dodatkowe

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

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

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

Wstępny harmonogram postępowania:

Podział dialogu na etapy w celu ograniczenia liczby rozwiązań:

Należy podać informacje na temat etapów dialogu:

Informacje dodatkowe:

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

Elementy opisu przedmiotu zamówienia definiujące minimalne wymagania, którym muszą odpowiadać

wszystkie oferty:

Podział negocjacji na etapy w celu ograniczeniu liczby ofert podlegających 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:**

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: 2020-07-28, 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

> 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, które miały być przeznaczone na sfinansowanie całości lub części zamówienia: Nie

### IV.6.5) Informacje dodatkowe:

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

**Część nr: 1 Nazwa:** 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 opakowania, 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:

PLN

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

okres w miesiącach:

okres w dniach:

data rozpoczęcia: 2020-09-01

data zakończenia: 2020-12-31

**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 opakowania, 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:

PLN

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

okres w miesiącach:

okres w dniach:

data rozpoczęcia: 2020-09-01

data zakończenia: 2020-12-31

**5) Kryteria oceny ofert:**

| Kryterium | Znaczenie |
|-----------|-----------|
| Cena      | 80,00     |

|                 |       |
|-----------------|-------|
| Godziny 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, z określonym terminem przydatności oraz informacją o składzie;

**2) Wspólny Słownik Zamówień(CPV):** 15810000-9,

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

Wartość bez VAT:

Waluta:

PLN

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

okres w miesiącach:

okres w dniach:

data rozpoczęcia: 2020-09-01

data zakończenia: 2020-12-31

**5) Kryteria oceny ofert:**

| Kryterium       | Znaczenie |
|-----------------|-----------|
| Cena            | 80,00     |
| Godziny 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:**• warzywa, owoce, pierogi 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:

PLN

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

okres w miesiącach:

okres w dniach:

data rozpoczęcia: 2020-09-01

data zakończenia: 2020-12-31

**5) Kryteria oceny ofert:**

| Kryterium       | Znaczenie |
|-----------------|-----------|
| Cena            | 80,00     |
| Godziny 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:

PLN

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

okres w miesiącach:

okres w dniach:

data rozpoczęcia: 2020-09-01

data zakończenia: 2020-12-31

### 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 umięśninie , 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 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 żeber, wyrób peklowany, wędzony, chłodzony powietrzem, tłuszcz przerośnięty warstwami mięsa, produkt dość soczysty, niedopuszczalne szarozielone 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; • Polędwica 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%; • 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

rozdrobiona, 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:

PLN

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

okres w miesiącach:

okres w dniach:

data rozpoczęcia: 2020-09-01

data zakończenia: 2020-12-31

**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:

PLN

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

okres w miesiącach:

okres w dniach:

data rozpoczęcia: 2020-09-01

data zakończenia: 2020-12-31

**5) Kryteria oceny ofert:**

| Kryterium       | Znaczenie |
|-----------------|-----------|
| Cena            | 80,00     |
| Godziny 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:

PLN

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

okres w miesiącach:

okres w dniach:

data rozpoczęcia: 2020-09-01

data zakończenia: 2020-12-31

**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:

PLN

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

okres w miesiącach:

okres w dniach:

data rozpoczęcia: 2020-09-01

data zakończenia: 2020-12-31

**5) Kryteria oceny ofert:**

| Kryterium       | Znaczenie |
|-----------------|-----------|
| Cena            | 80,00     |
| Godziny dostawy | 20,00     |

**6) INFORMACJE DODATKOWE:**