

OGŁOSZENIE O UDZIELENIU ZAMÓWIENIA - Dostawy

submit

[XML](#)

[OGŁOSZENIE O UDZIELENIU ZAMÓWIENIA - Dostawy](#)

Ogłoszenie nr 354845 - 2016 z dnia 2016-11-30 r.

Dukla: Dostawa świeżego mięsa drobiowego, wieprzowego i wołowego oraz świeżych produktów mięsnych

OGŁOSZENIE O ZAMÓWIENIU - Dostawy

**Zamieszczanie ogłoszenia:** obowiązkowe

**Ogłoszenie dotyczy:** zamówienia publicznego

**Zamówienie dotyczy projektu lub programu współfinansowanego ze środków Unii Europejskiej**

nie

**Nazwa projektu lub programu**

**O zamówienie mogą ubiegać się wyłącznie zakłady pracy chronionej oraz wykonawcy, których działalność, lub działalność ich wyodrębnionych organizacyjnie jednostek, które będą realizowały zamówienie, obejmuje społeczną i zawodową integrację osób będących członkami grup społecznie marginalizowanych**

nie

Należy podać minimalny procentowy wskaźnik zatrudnienia osób należących do jednej lub więcej kategorii, o których mowa w art. 22 ust. 2 ustawy Pzp, nie mniejszy niż 30%, osób zatrudnionych przez zakłady pracy chronionej lub wykonawców albo ich jednostki (w %)

**SEKCJA I: ZAMAWIAJĄCY**

**Postępowanie przeprowadza centralny zamawiający**

nie

**Postępowanie przeprowadza podmiot, któremu zamawiający powierzył/powierzyli przeprowadzenie postępowania**

nie

**Informacje na temat podmiotu któremu zamawiający powierzył/powierzyli prowadzenie postępowania:**

**Postępowanie jest przeprowadzane wspólnie przez zamawiających**

nie

Jeżeli tak, należy wymienić zamawiających, którzy wspólnie przeprowadzają postępowanie oraz podać adresy ich siedzib, krajowe numery identyfikacyjne oraz osoby do kontaktów wraz z danymi do kontaktów:

**Postępowanie jest przeprowadzane wspólnie z zamawiającymi z innych państw członkowskich Unii Europejskiej**

nie

**W przypadku przeprowadzania postępowania wspólnie z zamawiającymi z innych państw członkowskich Unii Europejskiej - mające zastosowanie krajowe prawo zamówień publicznych:**

**Informacje dodatkowe:**

**I. 1) NAZWA I ADRES:** Zespół Szkół Nr 1 w Dukli, krajowy numer identyfikacyjny 18002948400000, ul. ul. Kościuszki 13, 38-450 Dukla, woj. podkarpackie, państwo Polska, tel. 13 4331770, e-mail stolowkadukla@gmail.com, faks 13 4331570.

Adres strony internetowej (URL):

Adres strony internetowej pod którym można uzyskać dostęp do narzędzi i urządzeń lub formatów plików, które nie są ogólnie dostępne [www.zs1dukla.pl](http://www.zs1dukla.pl)

**I. 2) RODZAJ ZAMAWIAJĄCEGO:** Jednostki organizacyjne administracji samorządowej

**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.zs1dukla.pl](http://www.zs1dukla.pl)

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

nie

**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

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

tak

Inny sposób:

w formie pisemnej

Adres:

Zespół Szkół nr 1 w Dukli, ul Kościuszki3, 38-450 Dukla

**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 świeżego mięsa drobiowego, wieprzowego i wołowego oraz świeżych produktów mięsnych

**Numer referencyjny:** ZS.271.1.16

**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:**

cz I, cz II, cz III

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

3

**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:** Szczegółowy opis przedmiotu

zamówienia z rodzajem i ilością asortymentu stanowiący przedmiot dostawy zawarto w załączniku nr 1 do SIWZ. 1.

Oferowane produkty żywnościowe muszą być dobrej jakości, spełniać parametry jakościowe określone w szczegółowej specyfikacji, spełniać wymogi sanitarno- epidemiologiczne i zasady systemu HACCP oraz posiadać oznaczony odpowiedni dla danego asortymentu termin ważności zapewniający jego bezpieczne spożycie. a) Pakiet 1 MIĘSO DROBIOWE Udka z kurczaka 2000 kg, Udziec z indyka b/k 25 kg, Medaliony z indyka 200 kg, Filet z indyka 400 kg, Filet drobiowy pojedynczy 900 kg, Kurczak patroszony 700 kg, Porcja rosołowa 350 kg,, b) Pakiet 2 MIĘSO WIEPRZOWE I MIĘSO WOŁOWE Boczek surowy b/s b/k 120 kg, Karkówka b/k 250 kg, Szynka b/k 1000 kg Łopatką wieprzowa b/k 4d 1300 kg, Schab b/k bez warkocza 1000 kg, Kości od schabu 600 kg, Żeberka wieprzowe 400 kg, Biodrówka wieprzowa 300 kg, Słonina wieprzowa b/s 100 kg, Wątroba wieprzowa 50 kg, Antrykot wołowy 100 kg Udziec wołowy 200 kg c) Pakiet 3 PRODUKTY MIĘSNE, KIEŁBASY, WĘDLINY Szynka drobiowa gotowana 20 kg, Filet wędzony z indyka 20 kg, Kiełbasa wieprzowa - cielęca 600 kg, Kiełbasa wieprzowa 700 kg, Kiełbasa wieprzowa suszona 30 kg, Szynka wieprzowa wędzona 20 kg, Połędwica wieprzowa 30 kg Boczek wędzony bez skóry, b/ż 150 kg, Parówka drobiowa 100 kg, Pasztet wieprzowy 20 kg

**II.5) Główny kod CPV:** 15100000-9

**Dodatkowe kody CPV:** 15112100-7, 15112120-3, 15113000-3, 15114000-0, 15111000-9, 15131500-0, 15131130-5, 15131210-0, 15131500-0, 15131400-9

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

## OGŁOSZENIE O UDZIELENIU ZAMÓWIENIA - Dostawy

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

**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:**

Okres w miesiącach: 12 data rozpoczęcia: 02/01/2017 data zakończenia: 31/12/2017

**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: nie

Informacje dodatkowe:

#### **III.2) PODSTAWY WYKLUCZENIA**

**III.2.1) Podstawy wykluczenia określone w art. 24 ust. 1 ustawy Pzp**

**III.2.2) Zamawiający przewiduje wykluczenie wykonawcy na podstawie art. 24 ust. 5 ustawy Pzp** nie

**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 ZAMAWIAJĄCEGO 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 ZAMAWIAJĄCEGO 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 ZAMAWIAJĄCEGO 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

**IV.1.3) Przewiduje się udzielenie zaliczek na poczet wykonania zamówienia:**

nie

**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:

nie

Informacje dodatkowe:

Zamówienie obejmuje ustanowienie dynamicznego systemu zakupów:

nie

Informacje dodatkowe:

W ramach umowy ramowej/dynamicznego systemu zakupów dopuszcza się złożenie ofert w formie katalogów elektronicznych:

nie

Przewiduje się pobranie ze złożonych katalogów elektronicznych informacji potrzebnych do sporządzenia ofert w ramach umowy ramowej/dynamicznego systemu zakupów:

nie

**IV.1.8) Aukcja elektroniczna**

**Przewidziane jest przeprowadzenie aukcji elektronicznej** *(przetarg nieograniczony, przetarg ograniczony, negocjacje z ogłoszeniem)* nie

**Należy wskazać elementy, których wartości będą przedmiotem aukcji elektronicznej:**

**Przewiduje się ograniczenia co do przedstawionych wartości, wynikające z opisu przedmiotu zamówienia:**

nie

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:

Aukcja wieloetapowa

etap nr czas trwania etapu

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

Warunki zamknięcia aukcji elektronicznej:

**IV.2) KRYTERIA OCENY OFERT**

**IV.2.1) Kryteria oceny ofert:**

**IV.2.2) Kryteria**

<i>Kryteria</i>	<i>Znaczenie</i>
cena	60
termin płatności	40

**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 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: nie

Należy podać informacje na temat etapów dialogu:

Informacje dodatkowe:

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

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

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

nie

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:

Licytacja wieloetapowa

etap nr czas trwania etapu

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

#### **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: 09/12/2016, godzina: 13:15,

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: okres w dniach: 30 (od ostatecznego terminu składania ofert)**

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

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

##### **IV.6.6) Informacje dodatkowe:**

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

**Część nr: 1 Nazwa:** mięso drobiowe

**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:**Dostarczane tuszki oraz elementy muszą spełniać kryteria dla elementów zaliczanych do klasy handlowej „A” określone w rozporządzeniu Komisji (WE) nr 543/2008. Na tuszkach kurczaka i elementach z kurczaka nie dopuszczalne są pozostałości piór. Świeże mięso drobiowe nie może wykazywać żadnych oznak wcześniejszego mrożenia. Tuszki drobiowe i elementy drobiowe muszą być dostarczane: nienaruszone, czyste, wolne od jakichkolwiek widocznych substancji obcych, zabrudzeń lub krwi, bez obcego zapachu, bez wystających złamanych kości, bez poważnych stłuczeń, bez widocznych plam krwistych, z wyjątkiem małych i niezauważalnych. mięso ma być wolne od specjalnych zabiegów polegających na wprowadzaniu do niego wody lub jakichkolwiek substancji dodatkowych, cechować się barwą jasną, jasno-różową lub różową dla mięs i nie wykazywać nadmiernej ilości wycieku Niedopuszczalne są oślizgłość, pleśnie czy obce zapachy, mogące świadczyć o zachodzących procesach rozkładu mięsa przez mikroorganizmy. a) Pakiet 1 MIESO DROBIOWE Udko z kurczaka 2000 kg,Udziec z indyka b/k 25 kg,Medaliony z indyka 200 kg, Filet z indyka 400 kg,Filet drobiowy pojedynczy 900 kg,Kurczak patroszony 700 kg,Porcja rosółowa 350 kg,,

**2) Wspólny Słownik Zamówień (CPV):** 15112100-7, 15112120-3

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

Wartość bez VAT:

Waluta:

**4) Czas trwania lub termin wykonania:** data zakończenia: 31/12/2017

**5) Kryteria oceny ofert:**

Kryteria                      Znaczenie

## OGŁOSZENIE O UDZIELENIU ZAMÓWIENIA - Dostawy

cena 60

termin płatności 40

### 6) INFORMACJE DODATKOWE:

**Część nr: 2 Nazwa:** mięso wieprzowe i mięso wołowe

**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:**Ogólne wymagania jakościowe do grupy: Dostarczane elementy muszą zaliczać się do klasy I Mięso ma być: chude i nieścięgnięte (brak ścięgien, powięzi, błon i chrząstek) o wyrazistym kolorze, barwy od bladoróżowej do czerwonej bez oznak wcześniejszego mrożenia powierzchni - suchej, matowej, zapachu - swoistym charakterystycznym dla mięsa świeżego bez oznak zaparzenia i rozpoczynającego się psucia, przekroju - lekko wilgotnym soku mięsnym przezroczystym, jednak nie wykazywać nadmiernej ilości wycieku konsystencji - jędrnej, elastycznej, po naciśnięciu palcem szybko ma się wyrównywać dopuszczalny jest tłuszcz międzymięśniowy do 15%, niedopuszczalny jest tłuszcz zewnętrzny. barwa tłuszczu biała z odcieniem kremowym lub lekko różowym. mięso ma być wolne od specjalnych zabiegów polegających na wprowadzaniu do niego wody lub jakichkolwiek substancji dodatkowych, Niedopuszczalne są oślizgłość, pleśnie czy obce zapachy, mogące świadczyć o zachodzących procesach rozkładu mięsa przez mikroorganizmy. mięso wołowe ze zwierząt do 24 m-ca życia b) Pakiet 2 MIĘSO WIEPRZOWE I MIĘSO WOŁOWE Boczek surowy b/s b/k 120 kg, Karkówka b/k 250 kg, Szyńka b/k 1000 kg Łopatka wieprzowa b/k 4d 1300 kg, Schab b/k bez warkocza 1000 kg, Kości od schabu 600 kg, Żeberka wieprzowe 400 kg, Biodrówka wieprzowa 300 kg, Słonina wieprzowa b/s 100 kg, Wątroba wieprzowa 50 kg, Antrykot wołowy 100 kg Udziec wołowy 200 kg

**2) Wspólny Słownik Zamówień (CPV):** 15119000-5, 15113000-3, 15114000-0, 15111000-9

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

Wartość bez VAT:

Waluta:

**4) Czas trwania lub termin wykonania:** data zakończenia: 31/12/2017

**5) Kryteria oceny ofert:**

Kryteria	Znaczenie
----------	-----------

cena	60
------	----

termin płatności	40
------------------	----

### 6) INFORMACJE DODATKOWE:

**Część nr: 3 Nazwa:** produkty mięsne, kiełbasy, wędliny

**1) Krótki opis przedmiotu zamówienia (wielkość, zakres, rodzaj i ilość dostaw, usług lub robót budowlanych lub określenie zapotrzebowania i wymagań) a w przypadku partnerstwa innowacyjnego - określenie**

**zapotrzebowania na innowacyjny produkt, usługę lub roboty budowlane:**Surowce mięsne użyte do produkcji muszą być dobrej jakości higienicznej i wolne od wad technologicznych. 1. Niedozwolone jest stosowanie mięsa odkostnionego mechanicznie. 2. Nie dopuszcza się obecności: białek innych niż pochodzących z mięsa, hydrokoloidów, preparatów błonnikowych oraz dodatków innych: wzmacniaczy smaku, barwników, substancji zwiększających wydajność, karagenu, skrobi (ziemniaczanej), błonnika (pszennego, grochowego, bambusowego), 3. Stosować można tylko następujące dodatki funkcjonalne i substancje uzupełniające: chlorek sodu (sól kuchenna), azotyn sodu w dawce zgodnej z obowiązującymi przepisami, naturalne przyprawy i zioła ewentualnie, fosforany, (zawartość nie wyższa niż 1500 mg P2O5/kg w gotowym wyrobie askorbinian lub izoaskorbinian sodu w dawce maksymalnej 0,5% w stosunku do masy gotowego wyrobu, cukier - do marynat 4. Niedopuszczalne są oślizgłość, pleśnie czy obce zapachy, mogące świadczyć o zachodzących procesach rozkładu wyrobu przez mikroorganizmy c) Pakiet 3 PRODUKTY MIĘSNE, KIEŁBASY, WĘDLINY Szyńka drobiowa gotowana 20 kg, Filet wędzony z indyka 20 kg, Kiełbasa wieprzowa - cielęca 600 kg, Kiełbasa wieprzowa 700 kg, Kiełbasa wieprzowa suszona 30 kg, Szyńka wieprzowa wędzona 20 kg, Połędwica wieprzowa 30 kg Boczek wędzony bez skóry, b/ż 150 kg, Parówka drobiowa 100 kg, Pasztet wieprzowy 20 kg

**2) Wspólny Słownik Zamówień (CPV):** 15131130-5, 15131500-0, 15131210-0, 15131500-0, 15131400-9

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

Wartość bez VAT:

Waluta:

**4) Czas trwania lub termin wykonania:** data zakończenia: 31/12/2017

**5) Kryteria oceny ofert:**

Kryteria	Znaczenie
----------	-----------

cena	60
------	----

termin płatności	40
------------------	----

### 6) INFORMACJE DODATKOWE:

**Podmiot publikujący**

**Szkoła Podstawowa w Dukli**

Wytworzył

Autor Dokumentu

2016-11-30



Publikujący

Administrator BIP - administrator 2016-11-30 21:31

[Rejestr zmian](#)