Specyfikacja istotnych warunków zamówienia

**ZAMAWIAJĄCY:**

**Gmina Lublin**

**Miejski Zespół Żłobków w Lublinie**

**ul. Wolska 5**

**20-411 Lublin**

*zaprasza do złożenia oferty w postępowaniu prowadzonym w trybie przetargu nieograniczonego, o wartości szacunkowej jest równa lub przekracza kwotę214 000euro, na zasadach określonych w ustawie z dnia 29 stycznia 2004 roku Prawo zamówień publicznych ( t.j. Dz.U. z 2019 r. poz. 1843 ze zm.), gdzie przedmiotem zamówienia jest:*

„Sukcesywna dostawa żywności z podziałem na 9 zadań (części) tj. nabiał, mięso, artykuły spożywcze, pieczywo, produkty dla niemowląt, jajka, mrożonki, ryby, świeże warzywa i owoce do dziewięciu placówek Miejskiego Zespołu Żłobków w Lublinie w okresie styczeń – grudzień 2021r.”

…………………………...

podpis i pieczątka kierownika Zamawiającego

Lublin, dn. 11-11-2020r.

1. **NAZWA I ADRES ZAMAWIAJĄCEGO**

Zamawiający: Gmina Lublin, Plac Króla Władysława Łokietka 1, 20-109 Lublin, Miejski Zespół Żłobków w Lublinie

Adres: ul. Wolska 5, 20-411 Lublin

Tel./ fax. : 81 466 49 91

http: www.zlobki.lublin.eu

e-mail: zamowienia@zlobki.lublin.eu

NIP: 946-25-75-811

REGON: 430910203

*Godziny pracy Zamawiającego 7:30- 15:30.*

1. **TRYB UDZIELENIA ZAMÓWIENIA** 
   1. Postępowanie jest prowadzone w trybie przetargu nieograniczonego, o szacunkowej wartości równej lub przekraczającej kwotę 214 000 euro, na podstawie ustawy z dnia 29 stycznia 2004 roku Prawo Zamówień Publicznych (t.j. Dz. U. z 2019r. poz. 1843 ze zm.) zwaną w dalszej części ustawą Pzp. Postępowanie oznaczone jest jako: MZŻ.253-16/20. Wszelka korespondencja w tej sprawie będzie powoływać się na powyższe oznaczenie.
   2. Zamawiający informuje, że w niniejszym postępowaniu nie będzie korzystał z procedury określonej w art. 24 aa ustawy Pzp.
   3. W zakresie nieuregulowanym niniejszą Specyfikacją Istotnych Warunków Zamówienia, zwaną dalej „SIWZ”, zastosowanie mają przepisy ustawy Pzp.
   4. Załączniki do SIWZ stanowią jej integralną część.
   5. Ilekroć w SIWZ mowa o rozporządzeniu 2016/679, to rozumie się przez to Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/679 z dnia 27 kwietnia 2016 r. w sprawie ochrony osób fizycznych w związku z przetwarzaniem danych osobowych i w sprawie swobodnego przepływu takich danych oraz uchylenia dyrektywy 95/46/WE (ogólne rozporządzenie o ochronie danych).
2. **OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA**

3.1. Przedmiotem zamówienia jest sukcesywna dostawa żywności z podziałem na 9 zadań (części) tj. nabiału, mięsa, artykułów spożywczych, pieczywa, produktów dla niemowląt, jaj kurzych, mrożonek, ryb, świeżych warzyw i owoców do dziewięciu placówek Miejskiego Zespołu Żłobków w Lublinie, odpowiadającym szczegółowo normom branżowym i ogólnej normie handlowej określonej w obowiązujących przepisach prawa. Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia zawarty jest w kosztorysie cenowym stanowiącym załącznik nr 2 do SIWZ.

3.2.1. Zamawiający dopuszcza składanie ofert częściowych (na każde zadanie/części tj. na 9 zadania/części). Za ofertę częściową uważa się ofertę złożoną na pełny asortyment dla danego zadania (części). Na każde zadanie (część) zostanie podpisana odrębna umowa z Wykonawcą którego oferta uzyskała najwyższą liczbę punktów.

3.2.2. Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| L.P. | **Przedmiot zamówienia – Zadanie 1 Nabiał** | JM | Ilość |
| Kol. 1 | Kol. 2 | Kol. 3 | Kol. 4 |
| 1. | **Mleko 3,2%** tłuszczu, butelka 1l. | L | 45000 |
| 2. | **Masło Ekstra,** zaw. tłuszczu zwierzęcego nie mniej niż 82%, produkt pochodzenia zwierzęcego, nieutwardzany, bez dodatku tłuszczów roślinnych, może zaw. barwnik naturalny-karoten | kg | 695 |
| 3. | **Śmietana zawartość tłuszczu 18%,** bez zagęstników i konserwantów, kubek opak. masa netto max 500 g | kg | 800 |
| 4. | **Jogurt naturalny,** kubek, masa netto max 500 g, w składzie wyłącznie mleko (może być pasteryzowane) i żywe kultury bakterii | kg | 5000 |
| 5. | **Jogurt naturalny typu greckiego** w składzie wyłącznie mleko (może być pasteryzowane) i żywe kultury bakterii, opakowanie – kubek, masa netto max 400g | Kg | 3630 |
| 6. | **Twaróg półtłusty** o zaw. białka nie mniej niż 16 g/ 100g produktu, maksymalne opakowanie jednostkowe 1kg | kg | 2070 |
| 7. | **Ser żółty,** typu edamski, gouda, podlaski, salami (w kawałku) | kg | 200 |
| 8. | **Ser żółty,** typu edamski, gouda, podlaski, salami (w plastrach) | kg | 145 |
| 9. | **Margaryna** o zaw. tłuszczu 60%, bez pochodnych mleka krowiego, wyprodukowana z naturalnych olejów roślinnych , opak max. 450 g. | kg | 90 |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Lp. | **Przedmiot zamówienia – Zadanie 2 Mięso** | JM | Ilość |
| 1. | Szynka wp. górna zrazowa, b/k, b/tłuszczu, kl. extra | kg | 500 |
| 2. | Schab wp. b/k, b/warkocza, środkowy, kl. Extra | kg | 500 |
| 3. | Polędwiczki wp., kl. Extra | kg | 400 |
| 4. | Udziec cielęcy b/k, kl. I | kg | 350 |
| 5. | Mięso królika – comber | kg | 300 |
| 6. | Ligawa, kl. I | kg | 500 |
| 7. | Filet z kurczaka świeży pojedynczy, b/s, klasa A | kg | 800 |
| 8. | Filet indyka świeży, b/chrząstek, b/s, klasa A | kg | 800 |
| 9. | Udziec z kurczaka b/k, b/s kl. I | kg | 550 |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Lp. | **Przedmiot zamówienia – Zadanie 3 Artykuły spożywcze** | JM | Ilość |
| 1. | Cukier 1 kg | kg | 1300 |
| 2. | Cukier puder, opak. max 500g | kg | 5 |
| 3. | Cukier wanilinowy, opak min. 20 g, | kg | 40 |
| 4. | Proszek do pieczenia op. max 30g | kg | 16 |
| 5. | Drożdże piekarnicze, opak max 150g | kg | 18 |
| 6. | Kakao naturalne niskotłuszczowe o zaw. tłuszczu kakaowego do 10% op. max 100g | kg | 20 |
| 7. | Kawa zbożowa 100% z naturalnych składników op. max 150 g, w torebkach | kg | 4 |
| 8. | Herbata czarna liściasta opak max 100 g | kg | 20 |
| 9. | Herbata owocowa w saszetkach, op. max 70 g , różne smaki | kg | 10 |
| 10. | Budyń ( bez sztucznych barwników i konserwantów)- różne smaki, na 0,5 l mleka | kg | 280 |
| 11. | Kisiel (bez sztucznych barwników i konserwantów)- różne smaki, na 0,5 l wody | kg | 65 |
| 12. | Galaretka owocowa (bez sztucznych barwników i konserwantów)- różne smaki, na 0,5 l wody | kg | 100 |
| 13. | Miód 100% naturalny z polskich pasiek (wielokwiatowy), słoik max 500 g. | kg | 210 |
| 14. | Zioła prowansalskie op. max 50g | kg | 4 |
| 15. | Cynamon mielony- opak. max. 50g | kg | 1 |
| 16. | Sól morska, op. max 1000g | kg | 125 |
| 17. | Majeranek op. max 50 g | kg | 3 |
| 18. | Pieprz ziołowy op. max 50g | kg | 18 |
| 19. | Pieprz czarny naturalny, mielony op. max 50g | kg | 4 |
| 20. | Liść laurowy op. max 50g | kg | 2 |
| 21. | Ziele angielskie mielone op. max 50g | kg | 3 |
| 22. | Papryka słodka op. max 50g | kg | 3 |
| 23. | Bazylia op. max 50g | kg | 6 |
| 24. | Tymianek op. max 50g | kg | 5 |
| 25. | Oregano op. max 50g | kg | 3 |
| 26. | Kminek mielony op. max. 50g | kg | 2 |
| 27. | Gałka mielona muszkatołowa max 50g | kg | 3 |
| 28. | Curry op. max 50g | kg | 3 |
| 29. | Soda oczyszczana, opak. max. 100g | kg | 2 |
| 30. | Mąka pszenna tortowa, typ 450, opak. 1kg | kg | 2600 |
| 31. | Mąka kukurydziana bez zaw. glutenu, opak. 1 kg | kg | 70 |
| 32. | Mąka gryczana bez zaw. glutenu, opak. 1kg | kg | 70 |
| 33. | Skrobia ziemniaczana – op. max 1kg | kg | 200 |
| 34. | Makaron 4-jajeczny, domowy, krojony op. max 500 g | kg | 200 |
| 35. | Makaron bezjajeczny (świderki , fale, pióra) op. max 500g | kg | 20 |
| 36. | Makaron pełnoziarnisty, op. max 500g (kokardki duże, kokardki małe, świdry, pióra) | kg | 20 |
| 37. | Makaron bezglutenowy op. max 250g | kg | 5 |
| 38. | Ryż biały długoziarnisty op. max 1 kg | kg | 300 |
| 39. | Ryż brązowy op. max 500g | kg | 50 |
| 40. | Kasza gryczana (biała lub palona) op. max 1kg | kg | 120 |
| 41. | Kasza jęczmienna, średnia, opak. max 500g | kg | 120 |
| 42. | Kasza manna błyskawiczna, opak. max 500g | kg | 450 |
| 43. | Kasza kukurydziana błyskawiczna, opak max 500g | kg | 150 |
| 44. | Kasza jaglana, opak max 500g | kg | 150 |
| 45. | Płatki owsiane górskie, opak. max 500g | kg | 200 |
| 46. | Płatki jęczmienne błyskawiczne, opak. max 500g | kg | 150 |
| 47. | Płatki ryżowe błyskawiczne, opak max 500g | kg | 150 |
| 48. | Płatki żytnie, pełnoziarniste opak. max 500g | kg | 150 |
| 49. | Płatki kukurydziane typu corn flakes pełne ziarno, opak. max 500g | kg | 50 |
| 50. | Płatki kukurydziane typu corn flakes, bez glutenu, opak. max 500g | kg | 50 |
| 51. | Płatki gryczane błyskawiczne, opak max 500g | kg | 200 |
| 52. | Płatki jaglane błyskawiczne, op. max 500 g | kg | 200 |
| 53. | Płatki zbożowe, miodowe kółeczka, opak. max 500g | kg | 100 |
| 54. | Chrupki kukurydziane, opak. max 500g | kg | 50 |
| 55. | Biszkopty, bez konserwantów, nie zawierające mleka ani pochodnych mleka, op. max 300g | kg | 150 |
| 56. | Rodzynki , opak max 300g | kg | 20 |
| 57. | Pestki dyni łuskanej op. max 300g | kg | 5 |
| 58. | Ziarna słonecznika łuskane op. max 300g | kg | 20 |
| 59. | Groszek ptysiowy, op. max 300 g | kg | 50 |
| 60. | Czekolada gorzka, min.64% kakao, zawierająca tłuszcz kakaowy bez dodatku innych tłuszczy roślinnych, max 300g | kg | 20 |
| 61. | Brzoskwinie w syropie waga netto max 1000g | kg | 1700 |
| 62. | Ananas w plastrach, waga netto max 1000 g | kg | 200 |
| 63. | Chrzan tarty w słoiku, opak. max 500 g | kg | 25 |
| 64. | Wyrób owocowy ze 100g owoców na 100g produktu, bez dodatku cukru, konserwantów, barwników sztucznych - różne smaki, słoik max 400 g. | kg | 400 |
| 65. | Rafinowany olej rzepakowy do smażenia z i tłoczenia 100%, opak max 1l. | l | 500 |
| 66. | Oliwa z oliwek, extra virgin, opak max 500 ml | l | 90 |
| 67. | Olej winogronowy, opak max 500 ml | l | 90 |
| 68. | Pomidory całe, bez skórki, min. 60% pomidora, waga max 500g. | kg | 1400 |
| 69. | Biszkopty bezglutenowe op. max 200g | kg | 10 |
| 70. | Herbatniki bezglutenowe opak. max 200 g | kg | 10 |
| 71. | Pieprz cytrynowy op. max 50g | kg | 1 |
| 72. | Soczewica czerwona , op. max 500g | kg | 50 |
| 73. | Soczewica zielona, op. max 500g | kg | 20 |
| 74. | Ciecierzyca kremowa, op. max 500g | kg | 50 |
| 75. | Czerwona fasola w puszcze (z otwieraczem) waga max 500g | kg | 160 |
| 76. | Pieprz biały, mielony, op. max 100g | kg | 4 |
| 77. | Żurawina suszona, op. max 500g | kg | 30 |
| 78. | Sól, op. max 1kg | kg | 20 |
| 79. | Ocet spirytusowy 10% op. max 1 l | kg | 20 |
| 80. | Kwasek cytrynowy max 100g | kg | 2 |
| 81. | Groszek konserwowy op. max 500g skład: groszek zielony, woda, sól | kg | 20 |
| 82. | Ciecierzyca konserwowa op. max 500g skład: cieciorka, woda, sól | kg | 10 |
| 83. | Kukurydza konserwowa op. max 500g skład: kukurydza, woda cukier, sól | kg | 10 |
| 84. | Kasza bul gur op. max 1 kg | kg | 150 |
| 85. | Koncentrat pomidorowy 30% w słoiczku op. max. 300g | kg | 25 |
| 86. | Kasza jęczmienna pęczak op. max 1kg | kg | 50 |
| 87. | Płatki orkiszowe op. max 500g | kg | 140 |
| 88. | Papryka op. max 50g | kg | 10 |
| 89. | Kasza kuskus op. max 1 kg | kg | 20 |
| 90. | Fasola biała konserwowa op. max 500g skład: fasola min. 60%, woda, sól | kg | 20 |
| 91. | Lubczyk op. max 100g | kg | 1 |
| 92. | Herbatka ziołowa - mięta pakowana w torebkach | kg | 20 |
| 93. | Herbatka ziołowa - koperek pakowana w torebkach | kg | 15 |
| 94. | Herbatka ziołowa - rumianek pakowana w torebkach | kg | 15 |
| 95. | Mąka ryżowa op. max 1kg | kg | 5 |
| 96. | Mąka jaglana op. max 1 kg | kg | 5 |
| 97. | Biszkopty op. max 300g | kg | 50 |
| 98. | Wiórki kokosowe bez substancji konserwujących op. max 500g | kg | 4 |
| 99. | Napój sojowy naturalny op. max 1l | L | 50 |
| 100. | Napój owsiany naturalny op. max 1l | L | 50 |
| 101. | Napój kokosowy o zaw. min. 60% ekstraktu z kokosa op. max 1l | L | 50 |
| 102. | Napój ryżowy op. max 1l | L | 50 |
| 103. | Mleko kozie op. max 1l | L | 50 |
| 104. | Napój jaglany op. max 1l | L | 50 |
| 105. | Goździki mielone op. max 100g | Kg | 1 |
| 106. | Cukier z prawdziwą wanilią op. max 50g | Kg | 2 |
| 107. | Mąka pełnoziarnista: skład mąka pszenna, żytnia, orkiszonowa op. max 1 kg | Kg | 9 |
| 108. | Siemie lniane op. max 500g | Kg | 4 |
| 109. | Wafle ryżowe okrągłe z dodatkami typu amarantu, kukurydza, dynia, słonecznik, ciesiołek, algi itp. (skład min. 80% ryż brązowy) op. max 200g | Kg | 30 |
| 110. | Wafle ryżowe naturalne okrągłe (skład: ryż brązowy 100%) op. max 200g | Kg | 30 |
| 111. | Wafle kukurydziane okrągłe bez soli (skład 100% kukurydza ekologiczna) op. max 200g | kg | 30 |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Lp. | **Przedmiot zamówienia – Zadanie 4 Pieczywo** | JM | Ilość |
| 1. | bułka parówka, skład: mąka pszenna woda, drożdże piekarskie, sól, cukier, margaryna max jednostkowa waga – 1kg | kg | 1000 |
| 2. | chleb żytni krojony, skład: mąka żytnia, kwas żytni (woda, mąka żytnia), woda, otręby żytnie, regulator kwasowości: kwas cytrynowy, drożdże, sól max jednostkowa waga 1kg | kg | 900 |
| 3. | chleb sitkowy krojony, skład: mąka pszenna, woda, zakwas żytni, mąka pszenna razowa, mąka żytnia razowa, sól, drożdże piekarskie, żyto prażone mielone, max jednostkowa waga 1kg | kg | 800 |
| 4. | chleb żytnio-pszenny, skład: mąka żytnia 42%, woda, mąka pszenna 18%, mieszanka ziaren 10% (słonecznik, płatki owsiane, siemię lniane), zakwas naturalny (mąka żytnia, woda), drożdże, sól, ziarna do obtoczenia 2% (słonecznik, płatki owsiane, siemię lniane) max jednostkowa waga 1kg | kg | 500 |
| 5. | rogal słodki, skład: mąka pszenna, woda, margaryna, jaja kurze, cukier, drożdże piekarskie, sól max jednostkowa waga 200g | Kg | 700 |
| 6. | chałka, skład: mąka pszenna, woda, jaja kurze, cukier, margaryna, drożdże piekarskie, sól max jednostkowa waga 1kg | Kg | 1000 |
| 7. | chleb wiejski na wagę, skład: mąka pszenna, woda, zakwas żytni, mąka żytnia, sól, drożdże piekarskie | Kg | 100 |
| 8. | chleb żytni 100% na wagę, skład: mąka żytnia, woda, zakwas żytni, suchy zakwas żytni, drożdże piekarskie, sól. | Kg | 900 |
| 9. | bułka tarta max waga jednostkowa 500g | Kg | 100 |
| 10. | Pieczywo bezglutenowe max waga jednostkowa 500g | Kg | 150 |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Lp. | **Przedmiot zamówienia – Zadanie 5 Produkty dla niemowląt** | JM | Ilość |
| 1. | Woda mineralna, niskosodowa, niskozmineralizowana, posiadająca pozytywną opinię Instytutu Matki i Dziecka op. max 2l | l. | 4000 |
| 2. | Kaszki mleczne bez dodatku cukru – zawierająca gluten po 6,8,10 m-cu op. max 250g | Kg | 18 |
| 3. | Kaszki bezmleczne bez dodatku cukru – zawierająca gluten po 6,8 m-cu max 250g | Kg | 18 |
| 4. | Kaszki mleczno – ryżowe o różnych smakach po 6,9,12 m-cu – max 250g | Kg | 18 |
| 5. | Kaszki owocowe zawierające gluten po 6,9 m-cu –max 250g | Kg | 18 |
| 6. | Kaszki bezmleczne, ryżowe po 6 m-cu o różnych smakach – max 200g | Kg | 18 |
| 7. | Kaszki bezmleczne, zbożowe zawierające gluten – max 200g | Kg | 10 |
| 8. | Kleik ryżowy (bezmleczny) po 4 m-cu życia bez dodatku cukru – max 200g | kg | 10 |
| 9. | Mleko modyfikowane bezglutenowe z przeznaczeniem dla niemowląt do 6 miesiąca życia lub dla niemowląt po 6 miesiącu życia lub dla dzieci po 1 roku życia | Kg | 1045 |
| 10. | Mleko modyfikowane hipoalergiczne dla dzieci | Kg | 10 |
| 11. | Mleko modyfikowane pro dla dzieci 1, 2, 3 op. max 500g | Kg | 10 |
| 12. | Mleko modyfikowane dla dzieci hypoalergiczne HA1, HA2 | Kg | 10 |
| 13. | Mleko modyfikowane dla dzieci 1, 2, 3, 4 | Kg | 12 |
| 14. | Mleko modyfikowane HA 1,2, AR | Kg | 10 |
| 15. | Nektar przecierowy, lub napój klarowny dla niemowląt po 4,6 miesiącu życia (bez cukru, bez konserwantów, bez sztucznych barwników) różne smaki max 500ml | l. | 1950 |
| 16. | Produkt zbożowy bezglutenowy, bezlaktozowy, bezsojowy dla niemowląt po 4 miesiącu życia z dodatkiem maczki świętojańskiej | Kg | 12 |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| L.P. | **Przedmiot zamówienia – Zadanie 6 - Jajka** | JM | Ilość |
| Kol. 1 | Kol. 2 | Kol. 3 | Kol. 4 |
| 1. | Jajka kurze-duże ( 0,063-0,073g) klasa A, pochodzące z chowu ściółkowego, max. opakowanie jednostkowe 30 szt. | Szt. | 52000 |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| L.P. | **Przedmiot zamówienia – Zadanie 7 - Mrożonki** | JM | Ilość |
| Kol. 1 | Kol. 2 | Kol. 3 | Kol. 4 |
| 1. | Brokuły mrożone, różyczki, op. max.3,0 kg | kg | 1250 |
| 2. | Kalafior mrożony, różyczki, op. max. 3,0 kg | kg | 900 |
| 3. | Marchewka mrożona, kostka, op. max. 3,0 kg | kg | 300 |
| 4. | Marchewka mrożona , mini op. max 3,0 kg | kg | 700 |
| 5. | Groszek zielony, mrożony, producent op. max 3,0 kg | kg | 200 |
| 6. | Szpinak mrożony liść, porcjowany, op. max.3,0 kg | kg | 300 |
| 7. | Fasolka szparagowa żółta, zielona, cięta, op. max. 3,0 kg | kg | 900 |
| 8. | Włoszczyzna mrożona, paski, op. max. 3,0 kg | kg | 700 |
| 9. | Dynia jadalna, kostka, op. max. 3,0kg | kg | 400 |
| 10. | Cukinia mrożona kostka, op. max. 3,0kg | kg | 400 |
| 11. | Mieszanka kompotowa, bez pestki, skład 100% owoców w różnych proporcjach, op. max 3,0 kg | kg | 2000 |
| 12. | Truskawki mrożone, op. max 3,0 kg | kg | 550 |
| 13. | Maliny mrożone, op. max 3,0 kg | kg | 700 |
| 14. | Wiśnie b/p, op. max 3,0 kg | kg | 200 |
| 15. | Jagody czarne, op. max 3,0 kg | kg | 500 |
| 16. | Porzeczki czarne, op. max 3,0 kg | kg | 200 |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Lp. | **Przedmiot zamówienia – Zadanie 8 - Ryby** | JM | Ilość |
| Kol. 1 | Kol. 2 | Kol. 3 | Kol. 4 |
| 1. | Filet z dorsza b/s – mrożony z gatunku Gadus Morhua, SHP | kg | 1000 |
| 2. | Filet z łososia, mrożony bez glazury | kg | 725 |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Lp | | Przedmiot zamówienia – **Zadanie 9 - Świeże warzywa i owoce** | J M | Ilość |
| kol.1 | | Kol.2 | Kol.3 | Kol.4 |
|  | | **WARZYWA** |  |  |
|  | | **Marchew** - kl.I, cała, średnica max 40 mm cała – nie może być ucięta i połamana, nie może mieć uszkodzeń, bez odłamanych korzeni i prawidłowo ogłowiona, gładka i prosta - bez korzeni bocznych i rozgałęzień, zdrowa – nie może być zgniła i zapleśniała, bez chorób, czysta, myta i osuszona, jędrna – nie może być zwiędnięta i wyschnięta, nie może mieć śladów po szkodnikach, bez obecności szkodników, bez obcych zapachów i smaków, nie zdrewniała bez wyrastania w pęd nasienny | Kg | 7000 |
|  | **Pietruszka** - kl.I, cała – nie może być ucięta i połamana, nie może mieć uszkodzeń, bez odłamanych korzeni i prawidłowo ogłowiona, gładka i prosta - bez korzeni bocznych i rozgałęzień, zdrowa – nie może być zgniła i zapleśniała, bez chorób, czysta, myta i osuszona, jędrna – nie może być zwiędnięta i wyschnięta, nie może mieć śladów po szkodnikach, bez obecności szkodników, bez obcych zapachów i smaków, nie zdrewniała bez wyrastania w pęd nasienny | Kg | 2000 |
|  | **Natka pietruszk**i- pęczek, bez objawów zwiędnięcia, zdrowe, bez objawów zaparzeń, zmarznięcia i gnicia, bez szkodników i śladów po szkodnikach, czyste, bez obcych zanieczyszczeń, | Szt. | 1800 |
|  | **Seler** -korzeń, kl.I, zdrowe, bez śladów gnicia całe, korzeń prawidłowo wykształcony, gładki bez ordzawień skórki czyste, myte, wysuszone bez uszkodzeń mechanicznych i stłuczeń twarde, jędrne bez oznak zmarznięcia bez szkodników i śladów po szkodnikach o świeżym wyglądzie na przekroju: białe lub biało-kremowe bez pustych przestrzeni bez oznak wyrastania pędów kwiatostanowych bez obcych zapachów i posmaków | Kg | 1300 |
|  | **Por-** kl. I, świeże, zdrowe, czyste, bez śladów gleby, bez żadnych odgnieceń, bez śladów wciornastka i śladów jego żerowania. | Kg | 1000 |
|  | **Burak ćwikłowy**- kl.I, całe, bez ran powstałych podczas zbioru lub pakowania, jędrne, bez objawów zwiędnięcia, zdrowe, bez objawów zaparzeń, zmarznięcia i gnicia , bez szkodników i śladów po szkodnikach, czyste, bez obcych zanieczyszczeń, bez grudek ziemi, prawidłowo wykształcone, bez zawilgocenia powierzchniowego, bez obcych zapachów i smaków. | Kg | 2500 |
|  | **Botwinka** -kl.I, bez objawów zwiędnięcia, zdrowe, bez objawów zaparzeń, zmarznięcia i gnicia, bez szkodników i śladów po szkodnikach, czyste, bez obcych zanieczyszczeń, | Szt. | 350 |
|  | **Cebula** – luz, kl.I, wielkość 50-70 mm, cała – bez uszkodzeń, czysta – bez zanieczyszczeń, bez szklistej, mięsistej łuski, wystarczająco wysuszona, jędrna, bez pustej i twardej szyjki, bez szkodników i uszkodzeń przez szkodniki, bez obcych zapachów i posmaków, suchy szczypior ucięty lub ukręcony o długości max 6 cm, bez widocznego na zewnątrz wyrastającego szczypioru, praktycznie bez korzeni | Kg | 400 |
|  | **Szczypiorek** -pęczek, bez objawów zwiędnięcia, zdrowy, bez objawów zaparzeń, zmarznięcia i gnicia, bez szkodników i śladów po szkodnikach, czyste, bez obcych zanieczyszczeń, | Szt. | 1600 |
|  | **Kapusta pekińska**, kl. I, wielkość 0,8 – 1,2 kg, wykształcona, zwarta, liście zewnętrzne zielone do seledyn, bez uszkodzeń mechanicznych, zdrowa- bez śladów gnicia i chorób grzybowych, bez szkodników i śladów po szkodnikach, o świeżym wyglądzie, czysta, bez uszkodzeń mrozowych, bez wyrośniętych pędów kwiatostanowych, bez nadmiernego zawilgocenia, bez obcych zapachów i posmaków, każda główka owinięta folią, główka przycięta poniżej najniższego liścia | Kg | 500 |
|  | **Kalafior** kl. I , o zwięzłej budowie, wolne od uszkodzeń, zdrowe, bez objawów zepsucia, czyste, bez zanieczyszczeń, dobrze wykształcone, jędrne, o świeżym wyglądzie, wolne od szkodników i od uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki, bez nadmiernego zawilgocenia powierzchniowego, bez obcych zapachów i posmaków, o jednolitej białej lub lekko kremowej barwie, liście kalafiorów powinny być świeże, min. waga sztuki 500g | Szt. | 1000 |
| 12. | **Kapusta młoda biała**, kl. I, bez objawów zwiędnięcia, zdrowa, bez objawów zaparzeń, zmarznięcia i gnicia , bez szkodników i śladów po szkodnikach, czysta, bez obcych zanieczyszczeń, dostawy w terminie 01.05-31.08.2021r. | Szt. | 400 |
| 13. | **Ziemniaki jadalne wczesne**, kl.I, jakość handlowa zgodnie załącznikiem  **R**ozporządzenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 29 października 2003 r. w sprawie szczegółowych wymagań w zakresie jakości handlowej ziemniaków(Dz. U. z dnia 19 listopada 2003 r.) dostawy w terminie 01.05-31.08.2021r. | Kg. | 3700 |
| 14. | **Marchew młoda** - nie może mieć uszkodzeń, bez odłamanych korzeni, zdrowa – nie może być zgniła i zapleśniała, bez chorób, czysta, myta i osuszona, jędrna – nie może być zwiędnięta i wyschnięta, nie może mieć śladów po szkodnikach, bez obecności szkodników, bez obcych zapachów i smaków, nie zdrewniała bez wyrastania w pęd nasienny dostawy w terminie 01.05-30.07.2021r. | Kg | 1200 |
| 15. | **Brokuł** , kl.I, cały z ładnie wykształconą różą w jednolitym kolorze zielonym, bez przebarwień, o świeżym wyglądzie, bez uszkodzeń mechanicznych, mrozowych, bez oznak gnicia, chorób grzybowych lub śladów po szkodnikach, min. waga sztuki 500 g | Szt. | 1400 |
| 16. | **Rzodkiewka w pęczku** ( min. 10 szt. w pęczku) całe, bez ran powstałych podczas zbioru lub pakowania, jędrne, bez objawów zwiędnięcia, zdrowe, bez objawów zapatrzeń, zmarznięcia i gnicia, bez szkodników i śladów po szkodnikach, czyste, bez obcych zanieczyszczeń, bez grudek ziemi, prawidłowo wykształcone, | Szt.(ilość pęczków) | 2000 |
| 17. | **Rzodkiew biała** kl.I- całe, bez ran powstałych podczas zbioru lub pakowania, jędrne, bez objawów zwiędnięcia, zdrowe, bez objawów zaparzeń, zmarznięcia i gnicia, bez szkodników i śladów po szkodnikach, czyste, bez obcych zanieczyszczeń, bez grudek ziemi, prawidłowo wykształcone, | Kg | 500 |
| 18. | **Sałata zielona,** kl. I, jakość zgodnie z Rozporządzeniem Komisji UE nr 543/2011 z dnia 7 czerwca 2011r. | Szt. | 200 |
| 19. | **Koper** – pęczek,- kl.I, bez objawów zwiędnięcia, zdrowe, bez objawów zaparzeń, zmarznięcia i gnicia, bez szkodników i śladów po szkodnikach, czyste, bez obcych zanieczyszczeń, | Szt. | 5000 |
| 20. | **Pomidory**, kl.I jakość zgodnie z Rozporządzeniem Komisji UE nr 543/2011 z dnia 7 czerwca 2011r. | Kg | 800 |
| 21. | **Ogórki,** kl. I, całe, zdrowe, bez śladów gnicia lub innego zepsucia, które czynią je niezdatnymi do spożycia, o świeżym wyglądzie, jędrne, czyste, bez szkodników, bez uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki, bez gorzkiego smaku, nie mogą być mokre, bez obcych zapachów i smaków. | Kg | 100 |
| 22. | **Papryka** czerwona, pomarańczowa, żółta, kl. I, jakość zgodnie z Rozporządzeniem Komisji UE nr 543/2011 z dnia 7 czerwca 2011r. | Kg | 1500 |
| 23. | **Fasolka szparagow**a żółta, zielona, kl.I cała, zdrowa, nie dopuszcza się fasoli z objawami gnicia lub zepsucia, które czynią ją niezdatną do spożycia, czysta, praktycznie wolna od jakichkolwiek widocznych zanieczyszczeń obcych, o świeżym wyglądzie, praktycznie wolna od szkodników, wolna od uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki, bez nadmiernego zawilgocenia powierzchniowego, bez obcych zapachów i/lub smaków, | Kg | 600 |
| 24. | **Czosnek polsk**i- główka, kl.I zdrowy; nie dopuszcza się czosnku z objawami zepsucia lub z takimi zmianami, które czynią go niezdatnym do spożycia, praktycznie wolny od szkodników, wolny od uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki, czysty, praktycznie wolny od jakichkolwiek widocznych zanieczyszczeń obcych, jędrny, wolny od uszkodzeń spowodowanych działaniem mrozu i i słońca, wolny od widocznych na zewnątrz oznak wyrośnięcia, wolny od nadmiernego zawilgocenia powierzchniowego, wolny od obcych zapachów i/lub smaków | Szt. | 200 |
| 25. | **Kapusta czerwona,** kl. I nienaruszona, o świeżym wyglądzie, bez oznak kwitnienia, zdrowa, praktycznie wolna od szkodników i uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki, czysta, wolna od nadmiernego zawilgocenia powierzchniowego, wolna od obcych zapachów i/lub smaków | Kg | 500 |
| 26. | **Kapusta włoska, kl. I** nienaruszona, o świeżym wyglądzie, bez oznak kwitnienia, zdrowa, praktycznie wolna od szkodników i uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki, czysta, wolna od nadmiernego zawilgocenia powierzchniowego, wolna od obcych zapachów i/lub smaków, min. waga szt.500g | Szt. | 600 |
| 27. | **Kapusta biała**, kl. I nienaruszona, o świeżym wyglądzie, bez oznak kwitnienia, zdrowa, praktycznie wolna od szkodników i uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki, czysta, wolna od nadmiernego zawilgocenia powierzchniowego, wolna od obcych zapachów i/lub smaków | Kg | 500 |
| 28. | **Ziemniaki jadalne,** kl.I, jakość handlowa zgodnie załącznikiem Rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 29 października 2003 r. w sprawie szczegółowych wymagań w zakresie jakości handlowej ziemniaków (Dz. U. z dnia 19 listopada 2003 r.) | Kg | 10000 |
| 29. | **Ziemniaki słodkie - bataty,** kl.I, jakość handlowa zgodnie załącznikiem  Rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 29 października 2003 r. w sprawie szczegółowych wymagań w zakresie jakości handlowej ziemniaków (Dz. U. z dnia 19 listopada 2003r.) | Kg | 130 |
| 30. | **Kalarepka**, kl.I całe, bez ran powstałych podczas zbioru lub pakowania, jędrne, bez objawów zwiędnięcia, zdrowe, bez objawów zaparzeń, zmarznięcia i gnicia, bez szkodników i śladów po szkodnikach, czyste, bez obcych zanieczyszczeń, bez grudek ziemi, prawidłowo wykształcone, bez zawilgocenia powierzchniowego, bez obcych zapachów i smaków, min. waga sztuki 300 g | Szt. | 2000 |
| 31. | **Cukinia,** kl. I, całe, z szypułką, która może być lekko uszkodzona, o świeżym wyglądzie, jędrne, zdrowe; nie dopuszcza się cukinii z objawami gnicia lub takiego zepsucia, które czynią je niezdatnymi do spożycia, bez uszkodzeń spowodowanych przez owady i inne szkodniki, bez pustych komór, bez pęknięć, czyste, praktycznie wolne od jakichkolwiek widocznych zanieczyszczeń obcych, wystarczająco rozwinięte, bez nadmiernie rozwiniętych nasion, bez nadmiernego zawilgocenia powierzchniowego, bez obcych zapachów i/lub smaków. | Kg | 1000 |
| 32. | **Dynia jadalna**, kl.I, całe, bez ran powstałych podczas zbioru lub pakowania, jędrne, bez objawów zwiędnięcia, zdrowe, bez objawów zaparzeń, zmarznięcia i gnicia, bez szkodników i śladów po szkodnikach, czyste, bez obcych zanieczyszczeń, bez grudek ziemi, prawidłowo wykształcone, bez zawilgocenia powierzchniowego, bez obcych zapachów i smaków. | Kg | 500 |
| 33. | **Kapusta kiszon**a, kl. I, kiszona wg tradycyjnego przepisu w beczkach, w składzie tylko naturalne dodatki, opak. wiaderko plastikowe. | Kg | 1000 |
| 34. | **Ogórki kiszone**, kl. I, kiszone wg tradycyjnego przepisu w beczkach, w składzie: ogórki, woda, sól, czosnek, chrzan, koper, opakowanie- wiaderko plastikowe. | Kg | 1300 |
| 35. | **Zioła** w doniczce tj. mięta, bazylia, kolendra, oregano – wyhodowane bez użycia pestycydów | Szt. | 100 |
| 36. | **Sałata roszponka,** kl. I, zdrowa, bez uszkodzeń, czysta, niezwiędnięta, praktycznie bez liścia zanieczyszczona ziemią, świeża, wolna od owadów i uszkodzeń nimi spowodowanych, bez oznak nadgnicia, obcych smaków i zapachów | Kg | 100 |
| 37. | **Sałata Rukola,** kl. I, zdrowa, bez uszkodzeń, czysta, niezwiędnięta, praktycznie bez liścia zanieczyszczona ziemią, świeża, wolna od owadów i uszkodzeń nimi spowodowanych, bez oznak nadgnicia, obcych smaków i zapachów | Kg | 100 |
| 38. | **Cebula czerwona,** kl. I, zdrowa, czysta, bez uszkodzeń, ścisła, dojrzała, bez plam gnilnych, jednolita odmianowo, niezmarznięta, szyjka zaschnięta, łuska sucha niepopękana | Kg | 50 |
| 39. | **Pomidorki koktajlowe - ,** kl. I, całe, zdrowe, bez śladów gnicia lub innego zepsucia, które czynią je niezdatnymi do spożycia, o świeżym wyglądzie | Kg | 700 |
| 40. | **Sałata karbowana zielona/czerwona**, kl. I, zdrowa, bez uszkodzeń, czysta, niezwiędnięta, praktycznie bez liścia zanieczyszczona ziemią, świeża, wolna od owadów i uszkodzeń nimi spowodowanych, bez oznak nadgnicia, obcych smaków i zapachów | kg | 80 |
| **OWOCE** | | | |
| 41. | **Jabłka krajow**e, deserowe, średniej wielkości, kl.I, jakość zgodnie z Rozporządzeniem Komisji UE nr 543/2011 z dnia 7 czerwca 2011r. | Kg | 9600 |
| 42. | **Jabłka krajowe**, kwaśne, średniej wielkości, kl.I, jakość zgodnie z Rozporządzeniem Komisji UE nr 543/2011 z dnia 7 czerwca 2011r. | Kg | 1500 |
| 43. | **Mandarynki bezpestkowe**, kl. I, jakość zgodnie z Rozporządzeniem Komisji UE nr 543/2011 z dnia 7 czerwca 2011r. | Kg | 2500 |
| 44. | **Nektarynki** kl. I, jakość zgodnie z Rozporządzeniem Komisji UE nr 543/2011 z dnia 7 czerwca 2011r | Kg | 100 |
| 45. | **Pomarańcze**, kl. I, jakość zgodnie z Rozporządzeniem Komisji UE nr 543/2011 z dnia 7 czerwca 2011r. | Kg | 3800 |
| 46. | **Cytryny** , kl. I, jakość zgodnie z Rozporządzeniem Komisji UE nr 543/2011 z dnia 7 czerwca 2011r. | Kg | 100 |
| 47. | **Melon** żółty, zielony kl. I, zdrowe; nie dopuszcza się owoców z objawami gnicia lub zepsucia, które czynią je niezdatnymi do spożycia, czyste, praktycznie wolne od jakichkolwiek widocznych zanieczyszczeń obcych, praktycznie wolne od szkodników, praktycznie wolne od uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki, jędrne i dostatecznie dojrzałe; | Kg | 50 |
| 48. | **Arbuzy**, kl. I, zdrowe; nie dopuszcza się owoców z objawami gnicia lub zepsucia, które czynią je niezdatnymi do spożycia, czyste, wolne od jakichkolwiek widocznych zanieczyszczeń obcych, praktycznie wolne od szkodników, praktycznie wolne od uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki, jędrne i dostatecznie dojrzałe; barwa i smak miąższu powinny być odpowiednie do danego stopnia dojrzałości, nie popękane, bez nadmiernego zawilgocenia powierzchniowego, bez obcych zapachów i/lub smaków. | Kg | 300 |
| 49. | **Brzoskwinie** kl. I, jakość zgodnie z Rozporządzeniem Komisji UE nr 543/2011 z dnia 7 czerwca 2011r | Kg | 300 |
| 50. | **Kiwi** , kl. I, jakość zgodnie z Rozporządzeniem Komisji UE nr 543/2011 z dnia 7 czerwca 2011r. | Kg | 1200 |
| 51. | **Banany**, kl.I,, bez uszkodzeń mechanicznych ani oznak procesów gnilnych, barwa żółta( jednolita) bez brązowych plam | Kg | 8000 |
| 52. | **Gruszki**, kl. I, (odmiany: klapsa, konferencja, komisówka) jakość zgodnie z Rozporządzeniem Komisji UE nr 543/2011 z dnia 7 czerwca 2011r. | Kg | 1900 |
| 53. | **Śliwki węgierki**, kl. I, całe, o świeżym wyglądzie, zdrowe, jędrne, czyste, bez zanieczyszczeń, bez szkodników i uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki, wolne od nadmiernego zawilgocenia powierzchniowego, bez obcych zapachów i smaków, bez oparzelin, pęknięć, odgnieceń lub uszkodzeń spowodowanych przez grad. | Kg | 100 |
| 54. | **Awokado**-klasa I, jędrne, całe, zdrowe; nie dopuszcza się owoców z objawami gnicia lub zepsucia, które czynią je niezdatnymi do spożycia, czyste, praktycznie wolne od jakichkolwiek widocznych zanieczyszczeń obcych, wolne od uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki, wolne od uszkodzeń spowodowanych niskimi temperaturami, z szypułką, czysto uciętą, której długości nie powinna być większa niż 10 mm. (jednak brak szypułki nie jest uważany za wadę pod warunkiem, że miejsce po szypułce pozostaje suche i nienaruszone), bez nadmiernego zawilgocenia powierzchniowego, bez obcych zapachów i/lub smaków. | Szt. | 900 |
| 55. | **Brzoskwinia płaskoowocowa -** kl. I, jakość zgodnie z Rozporządzeniem Komisji UE nr 543/2011 z dnia 7 czerwca 2011r | Kg | 100 |

3.3. Zamawiający dopuszcza możliwości składania ofert częściowych na jedną dowolną lub większą liczbę wymienionych w niniejszej specyfikacji części, ilość części 9. Zamawiający nie dopuszcza składania ofert niekompletnych (częściowych) w obrębie danej części (danego zadania).

3.4. Zamawiający nie określa maksymalnej ilości części (zadania), Zamawiający wyraża zgodę na złożenie przez Wykonawcę oferty na wszystkie części (zadania), lub niektóre z nich wedle wyboru Wykonawcy.

* 1. Kryteria lub zasady, które będą miały zastosowanie do ustalenia, które części zamówienia zostaną udzielone jednemu wykonawcy, w przypadku wyboru jego oferty w większej niż maksymalna liczbie części: nie dotyczy.

3.6. Przedmiot zamówienia obejmuję dostawę:

Część 1 – nabiał:

CPV: 15500000-3 – produkty mleczarskie

15510000-6 - mleko i śmietana

15542000-9 – ser świeży

15431000-8 – margaryna i podobne produkty

Część 2 – mięso:

# CPV: 15100000-9 - Produkty zwierzęce, mięso i produkty mięsne

15131500 – 0 – Produkty drobiowe

Część 3 – Artykuły spożywcze:

CPV: 15321000-4 – Soki owocowe

15332000-4 – Przetworzone owoce i orzechy

15411000-2 –Oleje zwierzęce lub roślinne

15610000-7 – Produkty przemiału ziarna

15800000-6 - Różne produkty spożywcze

15890000-3 – Różne produkty spożywcze i produkty suszone

15893100-5 – Mieszanki spożywcze

15411110-6 – Oliwa z oliwek

03142100-9 – Miód naturalny

15893100-5 – Mieszanki spożywcze

15894000-1 -Przetworzone produkty spożywcze

Część 4 – Pieczywo:

CPV: 15810000-9 – Pieczywo, świeże wyroby piekarskie i ciastkarskie

Część 5–Produkty dla niemowląt:

CPV: 15880000-0 – Specjalne produkty spożywcze

15600000-4 - Produkty przemiału, ziarna skrobi i produktów skrobiowych,

15800000-6 – Różne produkty spożywcze

15893100-5 –Mieszanki spożywcze

15894000-1 – Przetworzone produkty spożywcze

41110000-3 – Woda pitna

Część 6 – Jajka:

CPV: 03142500-3 – Jaja

Część 7 – Mrożonki:

CPV: 15331170-9 – Warzywa mrożone

15332100-5 – Przetworzone owoce

15896000-5 – Produkty głęboko mrożone

Część 8 – Ryby:

CPV: 15221000-3 – Ryby mrożone,

15220000-6 – Ryby mrożone, filety rybne i pozostałe mięso ryb.

Część 9 – Świeże warzywa i owoce

CPV: 03200000-3 - Zboża, ziemniaki, warzywa, owoce i orzechy

03221000-6 - Warzywa

03212000-0 – Ziemniaki i warzywa suszone

03212100-1 - Ziemniaki

03222000-3 – Owoce i orzechy

3.7. Podane ilości asortymentowe w kosztorysie cenowym, tj. załączniku nr 2 do SIWZ, są ilościami szacunkowymi i mogą ulec zmianie w trakcie realizacji umowy. Zamawiający zastrzega sobie prawo dokonywania przesunięć ilościowych między pozycjami zawartym w kosztorysie cenowym, tj. załączniku nr 2 do SIWZ, do wysokości łącznej nie przekraczającej nadal wartości brutto umowy. Zmniejszenie bądź zwiększenie przez Zamawiającego ilości przedmiotu zamówienia między poszczególnymi pozycjami asortymentowymi może nastąpić w skutek zmian zapotrzebowania, nie ma wpływu na cenę jednostkową poszczególnych towarów i nie wymaga zawarcia aneksu do umowy. Z tego tytułu Wykonawcy nie będą przysługiwały od Zamawiającego żadne roszczenia.

3.8. Podane ilości poszczególnych rodzajów asortymentu w kosztorysie cenowym dla każdego zadania (części) są ilościami szacunkowymi i w związku z powyższym Zamawiający zastrzega sobie prawo do ograniczenia ilości w stosunku do rzeczywistych potrzeb, a tym samym proporcjonalną zmianę całkowitej wartości przedmiotu umowy w okresie obowiązywania umowy. Zamawiający zobowiązuje się do zakupu 60% wartości przedmiotu zamówienia, zakup pozostałych 40 % uzależniony będzie od własnego zapotrzebowania, co nie może stanowić podstawy do roszczeń ze strony Wykonawcy z tytułu niezrealizowanej części umowy, na co Wykonawca wyraża zgodę. Zmiany w zakresie procentu zakupu przedmiotu zamówienia nie mają wpływu na cenę jednostkową przedmiotu zamówienia i nie wymagają podpisania aneksu do umowy.

3.9. Dostawa przedmiotu zamówienia będzie realizowana:

- dla zadania – części 1 tj. dostawa nabiału - codziennie tj. od poniedziałku do piątku,

- dla zadania – części 2 tj. dostawa mięsa - 2 razy w tygodniu tj. we wtorki i w czwartki,

- dla zadania – części 3 tj. dostawa artykułów spożywczych - 2 razy w tygodniu tj. we wtorki i w czwartki

- dla zadania – części 4 tj. dostawa pieczywa - codziennie tj. od poniedziałku do piątku,

- dla zadania – części 5 tj. dostawa produktów dla niemowląt - 2 razy w tygodniu tj. we wtorki i w czwartki,

- dla zadania – części 6 tj. dostawa jaj kurzych - 2 razy w tygodniu tj. we wtorki i w czwartki,

- dla zadania – części 7 tj. dostawa mrożonek - 2 razy w tygodniu tj. we wtorki i w czwartki,

- dla zadania – części 8 tj. dostawa ryb - 2 razy w tygodniu tj. we wtorki i w czwartki,

- dla zadania – części 9 tj. dostawa świeżych warzyw i owoców - 2 razy w tygodniu tj. we wtorki i w czwartki.

Dostawa poszczególnych części odbędzie się do placówek Zamawiającego, w *godzinach 06:00-07:30,* zgodnie z zamówieniem złożonym minimum dzień wcześniej przez przedstawiciela Zamawiającego.

Wykaz lokalizacji, do których dostarczany będzie towar:

*a)* *Żłobek Nr 1 ul. Wileńska 19, 20-603 Lublin,*

*b) Żłobek Nr 2 ul. Okrzei 11, 20-128 Lublin,*

*c) Żłobek Nr 3 ul. Wolska 5, 20-411 Lublin,*

*d) Żłobek Nr 4 ul. Puławska 7, 20-046 Lublin,*

*e) Żłobek Nr 5 ul. Sowia 4, 20-360 Lublin,*

*f) Żłobek Nr 6 ul. Herberta 12, 20-468 Lublin,*

*g) Żłobek Nr 7 ul. Braci Wieniawskich 10, 20-844 Lublin,*

*h) Żłobek Nr 8 ul. Nałkowskich 102, 20-470 Lublin,*

*g) Żłobek nr 9 ul. Zelwerowicza 2, 20-875 Lublin.*

3.10. Ogłoszenie o zamówieniu zamieszczono w Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiejna portalu Urzędu Zamówień Publicznych, w Biuletynie Zamówień Publicznych https://biuletyn.lublin.eu/zlobki/zamowienia-publiczne/, na tablicy ogłoszeń w siedzibie Zamawiającego oraz na stronie internetowej Zamawiającego www.zlobki.lublin.eu. Na w/w stronach internetowych i na tablicy ogłoszeń znajdować się będą pytania zadawane przez Wykonawców i odpowiedzi, modyfikacje SIWZ dokonywane przez Zamawiającego.

3.11. W przypadku, gdy Zamawiający podał w specyfikacji istotnych warunków zamówienia, czy też w załącznikach do specyfikacji, w szczególności w opisie przedmiotu zamówienia jakiekolwiek nazwy własne, nazwy producenta, nazwy konkretnego produktu, służyć to powinno tylko określeniu pewnego standardu (rodzaju), nie jest celem Zamawiającego wskazanie konkretnego produktu.

3.12. Wskazane z nazwy produkty, wyroby spożywcze należy rozumieć, jako określenie minimalnych wymaganych parametrów zdrowotnych i jakościowych. Oznacza to, że zgodnie z art. 29 ustawy Pzp, Zamawiający dopuszcza zastosowanie równoważnych produktów, nie gorszej jakości niż opisane w Formularzu ofertowym. Występujące nazwy nie są wiążące i można zaoferować artykuły równoważne, które posiadają co najmniej takie same lub lepsze normy, parametry jakościowe, będą tożsame i o takim samym przeznaczeniu oraz nie obniża określonych w opisie przedmiotu zamówienia standardów. Ciężar udowodnienia, że produkty żywnościowe są równoważne w stosunku do wymogu określonego przez Zamawiającego spoczywa na Wykonawcy.

3.13. Wykonawca zobowiązany jest realizować dostawy transportem własnym, lub zleconym na swój koszt i ryzyko, na podstawie zamówień składanych przez przedstawiciela Zamawiającego. Wykonawca w ramach zamówienia zobowiązany będzie również do rozładunku i wniesienia dostarczanego towaru w miejsce wyznaczone przez przedstawiciela Zamawiającego.

3.14. Wykonawca ponosi całkowitą odpowiedzialność za dostawę towaru i zobowiązany jest należycie zabezpieczyć towar na czas przewozu.

3.15. Wykonawca jest zobowiązany do zapewnienia właściwego transportu przedmiotu zamówienia w sposób nieoddziałujący negatywnie na przydatność do spożycia artykułów oraz ich walory spożywcze, odżywcze, smakowe i jakościowe.

3.16. Dla zadania części 1 - Zamawiający wymaga, żeby każdy samochód, którym będą dostarczane przetwory mleczne i mleko, posiadał decyzję Państwowego Powiatowego Inspektoratu Sanitarnego lub właściwego Organu Inspekcji Weterynaryjnej stwierdzającą spełnienie warunków do higienicznego przewozu określonych produktów spożywczych, lub dokument równoważny wydawany w innym państwie, jeżeli Wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania w tym państwie.

Dla zadania części 2 - Zamawiający wymaga, żeby każdy samochód, którym będzie dostarczane mięso posiadał decyzję Państwowego Powiatowego Inspektoratu Sanitarnego lub właściwego Organu Inspekcji Weterynaryjnej stwierdzającą spełnienie warunków do higienicznego przewozu określonych produktów spożywczych, lub dokument równoważny wydawany w innym państwie, jeżeli Wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania w tym państwie.

Dla zadania części 3, 4 i 5 - Zamawiający wymaga, żeby każdy samochód, którym będą dostarczane produkty spożywcze (dla poszczególnego zadania – części), posiadały decyzję Państwowego Powiatowego Inspektoratu Sanitarnego stwierdzającego spełnienie warunków do higienicznego przewozu określonych produktów spożywczych, lub dokument równoważny wydawany w innym państwie, jeżeli Wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania w tym państwie.

Dla zadania części 6 - Zamawiający wymaga, żeby każdy samochód, którym będą dostarczane jaja kurze, posiadały decyzję Państwowego Powiatowego Inspektoratu Sanitarnego lub właściwego Organu Inspekcji Weterynaryjnej stwierdzającą spełnienie warunków do higienicznego przewozu określonych produktów spożywczych, lub dokument równoważny wydawany w innym państwie, jeżeli Wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania w tym państwie.

Dla zadania części 7 i części 8 - Zamawiający wymaga, żeby każdy samochód, którym będą dostarczane mrożonki i ryby, posiadały decyzję Państwowego Powiatowego Inspektoratu Sanitarnego lub właściwego Organu Inspekcji Weterynaryjnej stwierdzającą spełnienie warunków do higienicznego przewozu określonych produktów spożywczych, lub dokument równoważny wydawany w innym państwie, jeżeli Wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania w tym państwie.

Dla zadania części 9 - Zamawiający wymaga, żeby każdy samochód, którym będą dostarczane świeże warzywa i owoce, posiadały decyzję Państwowego Powiatowego Inspektoratu Sanitarnego stwierdzającą spełnienie warunków do higienicznego przewozu określonych produktów spożywczych, lub dokument równoważny wydawany w innym państwie, jeżeli Wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania w tym państwie.

3.17. Dostawy będą realizowane:

- dla zadania (części) 1, 2, 6, 7, 8 tj. dostawa nabiału, mięsa, jaj, mrożonek, ryb, samochodem typu chłodnia, spełniającym wymagania niezbędne do transportu artykułów spożywczych wymagających warunków chłodniczych.

- dla zadania (części) 3, 4 , 5, 9 tj. dostawa artykułów spożywczych, pieczywa, produktów dla niemowląt, świeżych warzyw i owoców, samochodem spełniającym wymagania niezbędne do transportu artykułów spożywczych.

3.18. Na każde wezwanie Zamawiającego Wykonawca przedłoży świadectwa dopuszczenia samochodu przez Inspekcję Weterynaryjną lub Inspekcję Sanitarną lub dokument o którym mowa w pkt.3.16 SIWZ do w/w celu.

3.19. Dla zadania (części) 1 tj. dostawa przetworów mlecznych i mleka - Zamawiający wymaga, aby dostarczany towar, I klasy jakości, określony w kosztorysie cenowym, którego wzór stanowi załącznik nr 2 do SIWZ posiadał termin przydatności do spożycia min:

1) 3 dni dla mleka w butelce, kartonie,

2) 7 dni - jogurty, masło, margaryna, śmietana, ser twarogowy, ser żółty licząc od daty każdej dostawy.

Dla zadania (części) 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8 tj. dostawa mięsa, artykułów spożywczych, pieczywa, produktów dla niemowląt, jaj, mrożonek i ryb, Zamawiający wymaga, aby od daty dostarczenia towar I klasy jakości, określony w kosztorysie cenowym, którego wzór stanowi załącznik nr 2 do SIWZ posiadał termin przydatności do spożycia min: 50% łącznego terminu przydatności do spożycia (określonego przez producenta) liczonego od daty produkcji.

Dla zadania (części) 9 tj. dostawa świeżych warzyw i owoców, dostarczany towar musi być **świeży**, I klasy jakości, wysokiej jakości, mikrobiologicznej i sensorycznej.

3.20. Wykonawca zabezpiecza towar na czas przewozu. Zamówiony asortyment winien być dostarczany w oznakowanych opakowaniach (oryginalne opakowania dotyczą zadania 1, 3 i 5 tj. przetwory mleczne mleko, artykułu spożywcze, produkty dla niemowląt), zawierających informacje dotyczące m.in.: nazwy i adresu producenta, nazwy dystrybutora, nazwy towaru, jego klasy jakości, daty produkcji, terminu przydatności do spożycia, ilości sztuk i warunków przechowywania oraz innych informacji wymaganych odpowiednimi przepisami prawa. Opakowania winny być nieuszkodzone i wykonane z materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Dla zadania (części) 2 tj. mięso - Zamówiony asortyment winien być dostarczany w oznakowanych opakowaniach, zawierających informacje dotyczące m.in.: nazwy i adresu producenta, nazwy dystrybutora, nazwy towaru, jego klasy jakości, daty produkcji, terminu przydatności do spożycia, ilości sztuk i warunków przechowywania oraz innych informacji wymaganych odpowiednimi przepisami prawa. Opakowania winny być wykonane z materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Dla zadania 4 (części 4) tj. pieczywo, zamówiony asortyment winien być dostarczony w oznakowanych opakowaniach, zawierających informacje dotyczące m.in. nazwy i adresu producenta, nazwy dystrybutora, nazwy towaru, daty produkcji, terminu przydatności do spożycia, warunków przechowywania oraz innych informacji wymaganych odpowiednimi przepisami prawa. Opakowania winny być nieuszkodzone i wykonane z materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Dla zadania 6 (części 6) tj. jajka, zamówiony asortyment winien być dostarczony w oznakowanych partiach dostarczanych jaj, tj. umieszczenia na etykiecie lub opakowaniu następujących informacji:

* datę minimalnej trwałości, która nie może przekraczać 28 dni od momentu zniesienia,
* nazwę, adres i numer zakładu produkującego lub pakującego jajka,
* liczbę jaj,
* klasę jakościową,
* metodę chowu kur,
* klasę wagową,
* objaśnienie kodu producenta znajdującego się na skorupie jajka,
* zalecenia odnośnie właściwego składowania jaj tj. przechowywania w warunkach chłodniczych.

Dla zadania 7 i 8 (części 7 i 8) tj. mrożonki i ryby, zamówiony asortyment winien być dostarczany w oznakowanych opakowaniach (oryginalne opakowania dotyczą zadania 7 mrożonki), zawierających informacje dotyczące m.in.: nazwy i adresu producenta, nazwy dystrybutora, nazwy towaru, jego klasy jakości, daty produkcji, terminu przydatności do spożycia, ilości sztuk i warunków przechowywania oraz innych informacji wymaganych odpowiednimi przepisami prawa. Opakowania winny być nieuszkodzone i wykonane z materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Dla zadania 9 (części 9) tj. świeże warzywa i owoce, zamówiony asortyment w poz. 31 i poz. 32 (kapusta i ogórki kiszone) określone szczegółowo w załączniku nr 2 do umowy (kosztorys cenowy) był opakowany w pojemniki plastikowe. Opakowania winny być nieuszkodzone i wykonane z materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

1. **TERMIN WYKONANIA ZAMÓWIENIA**

4.1. Termin wykonania zamówienia dla każdego zadania (części) – od daty zawarcia umowy (nie wcześniej niż od 01.01.2021r.) do 31.12.2021r. Termin wykonania zamówienia może ulec skróceniu do dnia wykorzystania całkowitego wynagrodzenia Wykonawcy, zawartego w formularzu ofertowym - załącznik nr 1 do SIWZ lub w zawartej z Wykonawcą umowie, której wzór stanowi załącznik nr 3 do SIWZ, o ile nastąpi to przed terminem - 31.12.2021r.

4.2. Miejscem wykonania zamówienia z każdego zadania (części) są placówki Miejskiego Zespołu Żłobków w Lublinie, szczegółowo określone w pkt. 3.9 SIWZ.

4.3. Wykonawca ma obowiązek dostarczania przedmiotu umowy do placówek Miejskiego Zespołu Żłobków w Lublinie wskazanych w pkt. 3.9 SIWZ, w cenach określonych w załączniku nr 2 do SIWZ.

1. **WARUNKI UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU ORAZ OPIS SPOSOBU DOKONYWANIA OCENY SPEŁNIENIA TYCH WARUNKÓW**

5.1. O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się Wykonawcy, którzy:

5.1.1.spełniają warunki udziału w postępowaniu dotyczące:

5.1.1.1.kompetencji lub uprawnień do prowadzenia określonej działalności zawodowej, o ile wynika to z odrębnych przepisów.

Zamawiający stawia minimalne wymagania odnośnie powyższego warunku. O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się Wykonawcy, którzy:

5.1.1.1.1posiadają zgłoszenie właściwemu organowi (tj. Inspekcja Jakości Handlowej Artykułów Rolno –Spożywczych, Inspekcja Sanitarna), podjęcia działalności gospodarczej w zakresie produkcji, składowania, konfekcjonowania i obrotu artykułami, zgodnie z ustawą z dnia 21 grudnia 2000r. o jakości handlowej artykułów rolno – spożywczych, (Dz. U. 2019 poz. 2178 ze zm.) o ile wynika to z przepisów prawa,

5.1.1.1.2. posiadają dla poszczególnych zadań (części) zgłoszoną działalność podlegającą urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej, zgodnie z ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2019r. poz. 1252 ze zm.), albo dla zadania 2, 6, 8 tj. mięsa, jaj, ryb, posiadają zgłoszoną działalność rejestrowaną związaną z produkcją, przetwarzaniem i dystrybucją produktów pochodzenia zwierzęcego, zgodnie z ustawą z dnia 16 grudnia 2005 r. o produktach pochodzenia zwierzęcego (DZ. U. z 2019r. poz. 824 ze zm.) o ile obowiązek ich zgłoszenia wynika z przepisów prawa,

5.1.1.1.3. w przypadku Wykonawców mających siedzibę lub miejsce zamieszkania poza terytorium Rzeczypospolitej Polskiej, Wykonawca składa dokument potwierdzający uprawnienia do prowadzenia działalności określonej w przedmiocie zamówienia, zgodnie z prawem obowiązującym w danym państwie, o ile wymagają tego przepisy prawa.

Zamawiający dokona oceny spełnienia warunków udziału w postępowaniu w tym zakresie na podstawie oświadczenia o spełnieniu warunków udziału w postępowaniu, stanowiącego załącznik nr 5 do SIWZ oraz dokumentów wskazanych w pkt. 6.4.I SIWZ.

**5.1.2.sytuacji ekonomicznej lub finansowej**

Zamawiający nie stawia szczególnych wymagań odnośnie spełniania powyższego warunku.

**5.1.3. zdolności technicznej lub zawodowej**

Zamawiający nie stawia szczególnych wymagań odnośnie spełniania powyższego warunku.

* 1. Z postępowania o udzielenie zamówienia wyklucza się Wykonawcę:
     1. który podlega wykluczeniu, w przypadkach o których mowa w art. 24 ust. 1 pkt. 12-23 ustawy Pzp;
  2. Wykluczenie Wykonawcy następuje:

a) w przypadkach, o których mowa w art.24 ust. 1 pkt. 13 lit. a–c i pkt. 14 ustawy Pzp, gdy osoba, o której mowa w tych przepisach została skazana za przestępstwo wymienione w art. 24 ust. 1 pkt. 13 lit. a–c ustawy Pzp, jeżeli nie upłynęło 5 lat od dnia uprawomocnienia się wyroku potwierdzającego zaistnienie jednej z podstaw wykluczenia, chyba że w tym wyroku został określony inny okres wykluczenia;

b) w przypadkach, o których mowa: w art. 24 ust. 1 pkt. 13 lit. d i pkt. 14 ustawy Pzp, gdy osoba, o której mowa w tych przepisach, została skazana za przestępstwo wymienione w art. 24 ust. 1 pkt. 13 lit. d; w ust. 1 pkt. 15 i Pzp – jeżeli nie upłynęły 3 lata od dnia odpowiednio uprawomocnienia się wyroku potwierdzającego zaistnienie jednej z podstaw wykluczenia, chyba że w tym wyroku został określony inny okres wykluczenia lub od dnia w którym decyzja potwierdzająca zaistnienie jednej z podstaw wykluczenia stała się ostateczna;

c) w przypadkach, o których mowa w art. 24 ust. 1 pkt. 18 i 20ustawy Pzp, jeżeli nie upłynęły 3 lata od dnia zaistnienia zdarzenia będącego podstawą wykluczenia;

d) w przypadku, o którym mowa w art. 24 ust. 1 pkt. 21 ustawy Pzp, jeżeli nie upłynął okres, na jaki został prawomocnie orzeczony zakaz ubiegania się o zamówienia publiczne;

e) w przypadku, o którym mowa w art. 24 ust. 1 pkt. 22 ustawy Pzp, jeżeli nie upłynął okres obowiązywania zakazu ubiegania się o zamówienia publiczne.

* 1. Wykonawca, który podlega wykluczeniu na podstawie art. 24 ust. 1 pkt 13, 14 i 16-20 ustawy Pzp, może przedstawić dowody na to, że podjęte przez niego środki są wystarczające do wykazania jego rzetelności, w szczególności udowodnić naprawienie szkody wyrządzonej przestępstwem lub przestępstwem skarbowym, zadośćuczynienie pieniężne za doznaną krzywdę lub naprawienie szkody, wyczerpujące wyjaśnienie stanu faktycznego oraz współpracę z organami ścigania oraz podjęcie konkretnych środków technicznych, organizacyjnych i kadrowych, które są odpowiednie dla zapobiegania dalszym przestępstwom lub przestępstwom skarbowym lub nieprawidłowemu postępowaniu Wykonawcy. Przepisu zdania pierwszego nie stosuje się, jeżeli wobec Wykonawcy, będącego podmiotem zbiorowym, orzeczono prawomocnym wyrokiem sądu zakazu ubiegania się o udzielenie zamówienia oraz nie upłynął określony w tym wyroku okres obowiązywania tego zakazu.
  2. Wykonawca nie podlega wykluczeniu, jeżeli Zamawiający, uwzględniając wagę i szczególne okoliczności czynu Wykonawcy, uzna za wystarczające dowody przedstawione na podstawie pkt. 5.4 SIWZ.
  3. W przypadkach, o których mowa w art. 24 ust. 1 pkt. 19 ustawy Pzp, przed wykluczeniem Wykonawcy, Zamawiający zapewnia temu Wykonawcy możliwość udowodnienia, że jego udział w przygotowaniu postępowania o udzielenie zamówienia nie zakłóci konkurencji. Zamawiający wskazuje w protokole sposób zapewnienia konkurencji.
  4. Wykonawca, w terminie 3 dni od dnia zamieszczenia na stronie internetowej informacji, o której mowa w art. 86 ust. 5 ustawy Pzp, przekazuje Zamawiającemu oświadczenie o przynależności lub braku przynależności do tej samej grupy kapitałowej, o której mowa w art. 24 ust. 1 pkt 23 ustawy Pzp, według wzoru stanowiącego załącznik nr 5 do SIWZ. Wraz ze złożeniem oświadczenia, Wykonawca może przedstawić dowody, że powiązania z innym Wykonawcą nie prowadzą do zakłócenia konkurencji w postępowaniu o udzielenie zamówienia.
  5. Zamawiający może wykluczyć Wykonawcę na każdym etapie postępowania o udzielenie zamówienia.
  6. Wykonawca może w celu potwierdzenia spełnienia warunków udziału w postępowaniu polegać na zdolnościach technicznych lub zawodowych lub sytuacji finansowej lub ekonomicznej innych podmiotów, niezależnie od charakteru prawnego łączących go z nim stosunków prawnych (zgodnie z art. 22 a ust. 1 ustawy Pzp).
  7. Wykonawca, który polega na zdolnościach lub sytuacji innych podmiotów, musi udowodnić Zamawiającemu, że realizując zamówienie, będzie dysponował niezbędnymi zasobami tych podmiotów, w szczególności przedstawiając zobowiązanie tych podmiotów do oddania mu do dyspozycji niezbędnych zasobów na potrzeby realizacji zamówienia (zgodnie z art. 22 a ust. 2 ustawy Pzp).
  8. Zamawiający dokona oceny spełnienia warunków udziału na każdym etapie postępowania, metodą warunku granicznego - spełnia /nie spełnia na podstawie treści złożonych przez Wykonawców oświadczeń i dokumentów zawartych w pkt. 6 SIWZ.

1. **WYKAZ OŚWIADCZEŃ LUB DOKUMENTÓW, JAKIE MAJĄ DOSTARCZYĆ WYKONAWCY W CELU POTWIERDZENIA SPEŁNIENIA WARUNKÓW UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU ORAZ BRAKU PODSTAW WYKLUCZENIA.**

*(art. 22 ust. 1, art.22 a, art. 22 c, art. 22 d, art. 23, art. 24 ust 1 pkt. 12-24, art. 24 ust 5 pkt. 1 i 8, art. 24 ust. 7 – 12, art. 25, art. 25 a, art. 26 ust. 1, ust. 2 c, ust 2f, ust. 3, ust. 3a, ust. 6, ust. 7, art. 36 ust. 1 pkt. 6, art. 89 ust 1 pkt. 5 ustawy pzp przepisy rozporządzenia Ministra Rozwoju z dnia 26 lipca 2016r. , w sprawie rodzajów dokumentów, jakich może żądać Zamawiający od Wykonawcy w postępowaniu o udzielenie zamówienia Dz. U. z 2018 poz. 1993)*

* 1. Wykonawca składa aktualne na dzień składania ofert oświadczenie w zakresie wskazanym w pkt 6.2 SIWZ. Informacje zawarte w oświadczeniu stanowią wstępne potwierdzenie, że Wykonawca nie podlega wykluczeniu oraz spełnia warunki udziału w postępowaniu.
  2. Oświadczenie, o którym mowa w pkt. 6.1 SIWZ, Wykonawca składa w formie jednolitego dokumentu, zgodnie ze wzorem standardowego formularza określonego w rozporządzeniu wykonawczym Komisji Europejskiej wydanym na podstawie art. 59 ust. 2 dyrektywy 2014/24/UE oraz art. 80 ust. 3 dyrektywy 2014/25/UE, tj. Jednolitego Europejskiego Dokumentu Zamówienia (dalej: JEDZ) – **Zamawiający udostępnia edytowalny wzór JEDZ – Załącznik nr 4 do SIWZ**. Zamawiający informuje, że Wykonawca przy wypełnianiu oświadczenia na formularzu JEDZ może wykorzystać również narzędzie dostępne na stronie internetowej: <https://espd.uzp.gov.pl/filter?lang=pl>). **Zamawiający udostępnia plik xml**– **w celu wypełnienia formularza przygotowanego przez Zamawiającego należy plik xml zapisać na dysku lokalnym lub innym nośniku danych, przejść na stronę:** [**https://espd.uzp.gov.pl/filter?lang=pl**](https://espd.uzp.gov.pl/filter?lang=pl) **a po zaznaczeniu pola „Jestem wykonawcą” zaimportować zapisany dokument.**
  3. **Oświadczenie JEDZ podpisane kwalifikowanym podpisem elektronicznym należy dołączyć do oferty a następnie wraz z plikami stanowiącymi ofertę skompresować do jednego pliku archiwum (ZIP).**
  4. **Wykonawca wypełniając JEDZ może ograniczyć się do wypełniania w części IV „kryteria klasyfikacji” jedynie do pkt. a „ogólne oświadczenia dotyczące wszystkich kryteriów klasyfikacji. Zamawiający w tym zakresie nie wymaga wypełnienia sekcji A, B, C i D.**
  5. **Szczegółowe informacje dotyczące zasad i sposobu wypełniania JEDZ dostępne są w wyjaśnieniach umieszczonych na stronie Urzędu Zamówień Publicznych tj:** [**https://www.uzp.gov.pl/\_\_data/assets/pdf\_file/0015/32415/Instrukcja-wypelniania-JEDZ-ESPD.pdf**](https://www.uzp.gov.pl/__data/assets/pdf_file/0015/32415/Instrukcja-wypelniania-JEDZ-ESPD.pdf)**.**
  6. Wykonawca, który powołuje się na zasoby innych podmiotów, w celu wykazania braku istnienia wobec nich podstaw wykluczenia oraz spełniania, w zakresie, w jakim powołuje się na ich zasoby, warunków udziału w postępowaniu składa także jednolite dokumenty dotyczące tych podmiotów.
  7. Wykonawca, który zamierza powierzyć wykonanie części zamówienia podwykonawcom, w celu wykazania braku istnienia wobec nich podstaw wykluczenia z udziału w postępowaniu składa jednolite dokumenty dotyczące podwykonawców.
  8. W przypadku wspólnego ubiegania się o zamówienie przez Wykonawców, jednolity dokument składa każdy z Wykonawców wspólnie ubiegających się o zamówienie. Dokumenty te potwierdzają spełnianie warunków udziału w postępowaniu oraz brak podstaw wykluczenia w zakresie, w którym każdy z wykonawców wykazuje spełnianie warunków udziału w postępowaniu lub kryteriów selekcji oraz brak podstaw wykluczenia.
  9. Oświadczenia podmiotów składających ofertę wspólnie oraz podmiotów udostępniających potencjał składane na formularzu JEDZ powinny mieć formę dokumentu elektronicznego, podpisanego kwalifikowanym podpisem elektronicznym przez każdego z nich w zakresie w jakim potwierdzają okoliczności, o których mowa w treści art. 22 ust. 1 ustawy Pzp. Analogiczny wymóg dotyczy JEDZ składanego przez podwykonawcę, na podstawie art. 25a ust. 5 pkt 1 ustawy Pzp.
  10. JEDZ musi być podpisany przez osoby posiadające prawo do reprezentowania Wykonawcy innego podmiotu a w przypadku Wykonawców wspólnie przystępujących do udzielenia zamówienia JEDZ musi być podpisany przez każdego z Wykonawców oddzielnie.
  11. Zamawiający wymaga dodatkowo od Wykonawcy, do każdego zadania do którego będzie składana oferta, złożenia poniższych dokumentów:
      1. Formularz ofertowy - którego wzór stanowi załącznik nr 1 do SIWZ,
      2. Kosztorys cenowy - którego wzór stanowi załącznik nr 2 do SIWZ

***6.12. Zamawiający przed udzieleniem zamówienia, wezwie Wykonawcę, którego oferta została oceniona najwyżej, do złożenia w wyznaczonym terminie, lecz nie krótszym niż 10 dni, wskazanych poniżej dokumentów potwierdzających spełnienie warunków udziału w postępowaniu oraz brak podstaw do wykluczenia z postępowania, aktualnych na dzień ich złożenia:***

6.12.1 W celu potwierdzenia braku podstaw wykluczenia Wykonawcy z udziału w postępowaniu Zamawiający żąda przedstawienia następujących dokumentów:

a) Oświadczenia Wykonawcy o braku wydania wobec niego prawomocnego wyroku sądu lub ostatecznej decyzji administracyjnej o zaleganiu z uiszczaniem podatków, opłat lub składek na ubezpieczenia społeczne lub zdrowotne albo – w przypadku wydania takiego wyroku lub decyzji – dokumentów potwierdzających dokonanie płatności tych należności wraz z ewentualnymi odsetkami lub grzywnami lub zawarcie wiążącego porozumienia w sprawie spłat tych należności, wg wzoru stanowiącego załącznik nr 6 do SIWZ;

b) Oświadczenia Wykonawcy o braku orzeczenia wobec niego tytułem środka zapobiegawczego zakazu ubiegania się o zamówienia publiczne, wg wzoru stanowiącego załącznik nr 6 do SIWZ;

c) Informacji z Krajowego Rejestru Karnego w zakresie określonym w art. 24 ust. 1 pkt 13, 14 i 21 ustawy Pzp, wystawionej nie wcześniej niż 6 miesięcy przed upływem terminu składania ofert;

6.12.2 W celu potwierdzenia spełniania przez Wykonawcę warunków udziału w postępowaniu lub kryteriów selekcji dotyczących kompetencji lub uprawnień do prowadzenia określonej działalności zawodowej Zamawiający żąda dokumentów potwierdzających posiadanie takich kompetencji lub uprawnień, o ile obowiązek ich posiadania wynika z odrębnych przepisów, w szczególności:

a) Dokument potwierdzający zgłoszenie właściwemu organowi (m.inn. Inspekcja Jakości Handlowej Artykułów Rolno –Spożywczych, Inspekcja Sanitarna), podjęcia działalności gospodarczej w zakresie produkcji, składowania, konfekcjonowania i obrotu artykułami, zgodnie z ustawą z dnia 21 grudnia 2000r. o jakości handlowej artykułów rolno – spożywczych, (Dz.U. 2019 poz. 2178 ze zm.) o ile wynika to z przepisów prawa nakładających obowiązek ich posiadania, w przypadku braku takiego wpisu Wykonawca zobowiązany jest do dostarczenia informacji o nie podleganiu obowiązkowi zgłoszenia do właściwego organu.

b) Aktualna decyzja lub zaświadczenie właściwego organu Państwowej Inspekcji Sanitarnej, zgodnie z ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 r.o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz.U. 2019 poz. 1252 ze zm.), lub dla zadania (części) 1 (tj. dostawa przetworów mlecznych i mleka) i zadania (części) 2 (tj. dostawa mięso) decyzja lub zaświadczenie właściwego organu Inspekcji Weterynaryjnej, zgodnie z ustawą z dnia 16 grudnia 2005 r. o produktach pochodzenia zwierzęcego (DZ.U. 2019 poz. 824 ze zm.), że Wykonawca posiada zgłoszoną działalność rejestrowaną związaną z produkcją, przetwarzaniem i dystrybucją produktów pochodzenia zwierzęcego.

c) W przypadku, gdy Wykonawca posiada siedzibę lub miejsce zamieszkania w innym państwie niż Rzeczypospolita Polska, Wykonawca składa dokument potwierdzający spełnienie warunku udziału w postępowaniu równoważny do dokumentu określonego w pkt. 6.10.2 pkt. a) i w pkt. b) SIWZ, wydawany przez dane państwo, o ile przepisy ich wydania przewidują przepisy prawa.

6.12.3 *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 (spełnianie przez oferowane dostawy wymagań określonych przez Zamawiającego):*

a) Decyzji lub zaświadczenia właściwego organu Państwowej Inspekcji Sanitarnej dla zadania 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9 lub Inspekcji Weterynaryjnej dla zadania 1 (części 1 przetwory mleczne i mleko), dla zadania 2 (część 2 mięso), dla zadania 6 (części 6 jaja), że Wykonawca spełnia wymogi w zakresie jakości przedmiotu zamówienia lub dokument równoważny wydany w innych krajach, w sytuacji, gdy Wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania w danym państwie.

b) Oświadczenia, iż oferowane przez Wykonawcę artykuły rolno-spożywcze spełniają wymagania w zakresie jakości handlowej określone w przepisach o jakości handlowej oraz dodatkowe wymagania dotyczące tych artykułów jeżeli ich spełnienie zostało zadeklarowane przez producenta - wg wzoru stanowiącego załącznik nr 6 do SIWZ.

c) Dla części (zadania) 1, części (zadania) 2 tj. dotyczy nabiału i mięsa, części (zadania) 6 tj. jaj kurzych, dla części (zadania) 7 tj. mrożonki, dla części (zadania) 8 ryb, oświadczenia podmiotu dotyczące realizacji dostaw wyłącznie samochodem typu chłodnia, spełniającym wymagania niezbędne do transportu artykułów spożywczych wymagających warunków chłodniczych – wg wzoru stanowiącego załącznik nr 6 do SIWZ.

6.13 Wykonawca, w terminie 3 dni od dnia zamieszczenia na stronie internetowej informacji, o której mowa w art. 86 ust. 5 ustawy Pzp, przekazuje Zamawiającemu oświadczenie o przynależności lub braku przynależności do tej samej grupy kapitałowej, o której mowa w ust. 1 pkt 23 ustawy Pzp, według wzoru stanowiącego załącznik nr 5 do SIWZ. Wraz ze złożeniem oświadczenia, Wykonawca może przedstawić dowody, że powiązania z innym Wykonawcą nie prowadzą do zakłócenia konkurencji w postępowaniu o udzielenie zamówienia.

6.14. Dokumenty sporządzone w języku obcym są składane wraz z tłumaczeniem na język polski, poświadczonym przez Wykonawcę.

6.15. W przypadku, gdy Wykonawca, w celu potwierdzenia spełnienia warunków udziału w postępowaniu polegać będzie na zdolnościach technicznych lub zawodowych lub sytuacji finansowej lub ekonomicznej innych podmiotów składa do oferty oświadczenie podmiotu trzeciego. Wykonawca w oświadczeniu zamieszcza informację o zakresie korzystania z zasobów podmiotu trzeciego. Dotyczy to zarówno sytuacji, gdy podmiot trzeci nie będzie podwykonawcą w trakcie realizacji zamówienia, jak i sytuacji, gdy takim podwykonawcą będzie.

6.16. Jeżeli Wykonawca nie złoży oświadczeń lub dokumentów, o których mowa w pkt. 6SIWZ lub innych dokumentów niezbędnych do przeprowadzenia postępowania, oświadczenia lub dokumenty są niekompletne, zawierają błędy lub budzą wskazane przez Zamawiającego wątpliwości, Zamawiający wezwie do ich złożenia, uzupełnienia, poprawienia w terminie przez siebie wskazanym, chyba że mimo ich złożenia oferta Wykonawcy podlegałaby odrzuceniu albo koniecznym byłoby unieważnienie postępowania.

6.17. Jeżeli Wykonawca nie złożył wymaganych pełnomocnictw albo złożył wadliwe pełnomocnictwa, zamawiający wzywa do ich złożenia w terminie przez siebie wskazanym, chyba, że mimo ich złożenia oferta wykonawcy podlega odrzuceniu albo konieczne byłoby unieważnienie postępowania.

6.18. Zamawiający wzywa także, w wyznaczonym przez siebie terminie, do złożenia wyjaśnień dotyczących oświadczeń lub dokumentów, o których mowa w art. 25 ust. 1 (pkt 6.12 SIWZ). Złożone na wezwanie Zamawiającego oświadczenia i dokumenty powinny potwierdzać spełnianie przez Wykonawcę warunków udziału w postępowaniu oraz spełnianie przez oferowane usługi wymagań określonych przez Zamawiającego, nie później niż w dniu, w którym składane są oświadczenia lub dokumenty.

6.19. W przypadku wskazania przez Wykonawcę w ofercie dostępności oświadczeń lub dokumentów, o których mowa w pkt. 6.12 SIWZ, w formie elektronicznej pod określonymi adresami internetowymi ogólnodostępnych i bezpłatnych baz danych, Zamawiający pobiera samodzielnie z tych baz danych wskazane przez wykonawcę oświadczenia lub dokumenty.

6.20. W przypadku wskazania przez Wykonawcę oświadczeń lub dokumentów, o których mowa w pkt. 6.12 SIWZ, które znajdują się w posiadaniu Zamawiającego, w szczególności oświadczeń lub dokumentów przechowywanych przez Zamawiającego zgodnie z art. 97 ust. 1 ustawy, zamawiający w celu potwierdzenia okoliczności, o których mowa w art. 25 ust. 1 pkt. 1 i 3 ustawy, korzysta z posiadanych oświadczeń lub dokumentów, o ile są one aktualne.

6.21. W zakresie nieuregulowanym niniejszym SIWZ, zastosowanie mają przepisy Rozporządzenia Ministra Rozwoju z dnia 26 lipca 2016r. w sprawie rodzajów dokumentów, jakich może żądać Zamawiający od Wykonawcy w postępowaniu o udzielnie zamówienia (Dz. U. 2020, poz. 1282 ), oraz Rozporządzenia Ministra Przedsiębiorczości i Technologii z dnia 16 października 2018 r. zmieniającego rozporządzenie w sprawie rodzajów dokumentów, jakich może żądać Zamawiający od Wykonawcy w postępowaniu o udzielenie zamówienia (Dz. U. z 2018 r. poz. 1993) i Rozporządzenia Ministra Rozwoju z dnia 16 grudnia 2019 r. zmieniające rozporządzenie zmieniające rozporządzenie w sprawie rodzajów dokumentów, jakich może żądać Zamawiający od Wykonawcy w postępowaniu o udzielenie zamówienia (Dz. U. 2019 poz. 2447).

1. **OFERTY WSPÓLNE**

7.1. Zamawiający wymaga przedstawienia od Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia:

* + 1. dokumentu pełnomocnictwa do reprezentacji Wykonawców - dokument pełnomocnictwa musi być załączony do oferty i zawierać w szczególności wskazanie:

1. postępowania o zamówienie publiczne, którego dotyczy,
2. Wykonawców ubiegających się wspólnie o udzielenie zamówienia,
3. ustanowionego Pełnomocnika oraz zakres jego umocowania, obejmujący przede wszystkim:
   * reprezentowanie wykonawców w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego,
   * zaciąganie w imieniu wykonawców zobowiązań,
   * złożenie oferty wspólnie,
   * prowadzenie korespondencji i podejmowanie zobowiązań związanych postępowaniem zamówienie publiczne.

7.1.2. Dokument pełnomocnictwa musi być podpisany przez wszystkich Wykonawców ubiegających się wspólnie o udzielenie zamówienia, w tym Wykonawcę ustanowionego jako Pełnomocnika i przez osoby uprawnione do składania oświadczeń woli i zaciągania zobowiązań w imieniu Wykonawców.

* + 1. na wezwanie Zamawiającego o którym mowa w 6.12:

1. dokumenty określone w pkt. 6.12.1 - 6.12.3 SIWZ składa pełnomocnik Wykonawców wspólnie ubiegających się o zamówienie lub każdy z Wykonawców wspólnie ubiegających się o zamówienie,
2. dokumenty określone w pkt. 6.12.1 składa każdy z Wykonawców wspólnie ubiegających się o zamówienie.

**8. WYKONAWCY ZAGRANICZNI**

8.1.Jeżeli Wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania poza terytorium Rzeczypospolitej Polskiej, zamiast dokumentów, o których mowa w pkt.6.12 SIWZ:

1. składa informację z odpowiedniego rejestru albo, w przypadku braku takiego rejestru, inny równoważny dokument wydany przez właściwy organ sądowy lub administracyjny kraju, w którym wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania lub miejsce zamieszkania ma osoba, której dotyczy informacja albo dokument, w zakresie określonym w art. 24 ust. 1 pkt. 13, 14 i 21 ustawy pzp;
   1. Dokumenty, o których mowa w pkt. 8.1 SIWZ, powinny być wystawione nie wcześniej niż 6 miesięcy przed upływem terminu składania ofert.
   2. Jeżeli w kraju, w którym Wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania lub miejsce zamieszkania ma osoba, której dokument dotyczy, nie wydaje się dokumentów, o których mowa w ust. 8.1, zastępuje się je dokumentem zawierającym odpowiednio oświadczenie Wykonawcy, ze wskazaniem osoby albo osób uprawnionych do jego reprezentacji, lub oświadczenie osoby, której dokument miał dotyczyć, złożone przed notariuszem lub przed organem sądowym, administracyjnym albo organem samorządu zawodowego lub gospodarczego właściwym ze względu na siedzibę lub miejsce zamieszkania Wykonawcy lub miejsce zamieszkania tej osoby. Postanowienie pkt. 8.2 SIWZ stosuje się odpowiednio.
   3. W przypadku wątpliwości, co do treści dokumentu złożonego przez Wykonawcę, Zamawiający może zwrócić się do właściwych organów odpowiednio kraju, w którym Wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania lub miejsce zamieszkania ma osoba, której dokument dotyczy, o udzielenie niezbędnych informacji dotyczących tego dokumentu.
   4. Wykonawca mający siedzibę na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej, w odniesieniu do osoby mającej miejsce zamieszkania poza terytorium Rzeczypospolitej Polskiej, której dotyczy dokument wskazany w 6.12.1 lit. a, składa dokument, o którym mowa pkt. 1 ppkt. 1, w zakresie określonym w art. 24 ust. 1 pkt. 14 i 21 ustawy pzp. Jeżeli w kraju, w którym miejsce zamieszkania ma osoba, której dokument miał dotyczyć, nie wydaje się takich dokumentów, zastępuje się go dokumentem zawierającym oświadczenie tej osoby złożonym przed notariuszem lub przed organem sądowym, administracyjnym albo organem samorządu zawodowego lub gospodarczego właściwym ze względu na miejsce zamieszkania tej osoby. Postanowienie pkt. 2 zdanie pierwsze stosuje się odpowiednio. W przypadku wątpliwości co do treści dokumentu złożonego przez Wykonawcę, zamawiający może zwrócić się do właściwych organów kraju, w którym miejsce zamieszkania ma osoba, której dokument dotyczy, o udzielenie niezbędnych informacji dotyczących tego dokumentu.

**9. INFORMACJE O SPOSOBIE POROZUMIEWANIA SIĘ ZAMAWIAJĄCEGO Z WYKONAWCAMI ORAZ PRZEKAZANIE OŚWIADCZEŃ LUB DOKUMENTÓW, A TAKŻE WSKAZANIE OSOBY UPRAWNIONEJ DO KONTAKTOWANIA SIĘ Z WYKONAWCAMI.**

9.1. W postępowaniu o udzielenie zamówienia komunikacja między Zamawiającym a Wykonawcami odbywa się przy użyciu: mini portalu <https://miniportal.uzp.gov.pl/>;

ePUAPu <https://epuap.gov.pl/wps/portal>

oraz poczty elektronicznej [zamowienia@zlobki.lublin.eu](mailto:zamowienia@zlobki.lublin.eu).

9.2. Zamawiający nie dopuszcza złożenia ofert na adres e-mail.

9.3. Wszelkie dokumenty elektroniczne, oświadczenia a także ich kopie, powinny być składane przez Wykonawcę za pośrednictwem Formularza do komunikacji w formie załączników. Zamawiający również dopuszcza możliwość złożenia dokumentów o których mowa powyżej za pomocą poczty elektronicznej, na wskazany w pkt. 9.1SIWZ adres e-mail. Sposób sporządzenia dokumentów o których mowa powyżej musi być zgodny z wymaganiami określonymi w Rozporządzeniu Prezesa Rady Ministrów z dnia 27 czerwca 2017 r. w sprawie użycia środków komunikacji elektronicznej w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego oraz udostępniania i przechowywania dokumentów elektronicznych (t. j. Dz. U. z 2020 r. poz. 1261 ze zm.), Rozporządzeniu Ministra Rozwoju z dnia 26 lipca 2016 r. w sprawie rodzajów dokumentów, jakich może żądać Zamawiający od Wykonawcy wpostępowaniu o udzielenie zamówienia (t. j. Dz. U. z 2020r. poz. 1282), Rozporządzeniu Ministra Przedsiębiorczości i Technologii z dnia 16 października 2018 r. zmieniającym rozporządzenie w sprawie rodzajów dokumentów, jakich może żądać Zamawiający od Wykonawcy w postępowaniu o udzielenie zamówienia (Dz. U. z 2018 r. poz. 1993).

9.4. Wykonawca, który zamierza wziąć udział w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego, musi posiadać konto na ePUAP, wówczas będzie miał dostęp do formularzy: złożenia, zmiany, wycofania oferty lub wniosku oraz do formularza do komunikacji.

9.5. Wykonawca w regulaminie korzystania z miniportalu oraz w regulaminie ePUAP uzyska informację na temat wymagań technicznych i organizacyjnych wysyłania i odbierania dokumentów o których mowa w pkt. 9.3. SIWZ.

9.6. Maksymalny rozmiar plików przesyłanych przy wykorzystaniu formularzy do: złożenia, zmiany, wycofania oferty lub wniosku oraz do komunikacji wynosi 150 MB. W celu załączenia większej ilości dokumentów w jednym załączniku należy po podpisaniu kwalifikowanym podpisem elektronicznym, skompresować w formacie ZIP, i załączyć do formularza.

9.7. Za datę przekazania oferty, wniosków, zawiadomień, dokumentów elektronicznych, oświadczeń lub elektronicznych kopii dokumentów a także innych informacji przyjmuje się datę ich przekazania na ePUAP.

9.8. Na liście wszystkich postępowań na mini portalu oraz w załącznikach SIWZ znajduje się identyfikator postępowania i klucz publiczny dla danego postępowania o udzielenie zamówienia publicznego.

9.9. Za pośrednictwem formularza do złożenia, wycofania oferty, zmiany a także wniosku udostępnionego na mini portalu i dostępnego na ePUAP, Wykonawca może złożyć ofertę. Klucz publiczny zapisany w formacie asc niezbędny do zaszyfrowania oferty przez Wykonawcę jest dostępny dla Wykonawców na miniPortalu. Klucz publiczny Wykonawca może także pobrać bez logowania w zakładce „Lista wszystkich postępowań” ze strony systemu miniPortal. Wykonawca zobowiązany jest podać adres skrzynki ePUAP, na którym prowadzona będzie korespondencja związana z postępowaniem.

9.10.Wykonawca może zwrócić się do Zamawiającego o wyjaśnienie treści SIWZ, wówczas Zamawiający jest obowiązany udzielić wyjaśnień niezwłocznie, jednak nie później niż: na 6 dni przed upływem terminu składania ofert, **pod warunkiem że wniosek o wyjaśnienie treści SIWZ wpłynął do Zamawiającego nie później niż do końca dnia, w którym upływa połowa wyznaczonego terminu składania ofert**.

9.11. Jeżeli wniosek o wyjaśnienie treści SIWZ wpłynął po upływie terminu składania wniosku, o którym mowa w powyżej, Zamawiający może udzielić wyjaśnień albo pozostawić wniosek bez rozpoznania.

9.12. Przedłużenie terminu składania ofert nie wpływa na bieg terminu składania wniosku, o którym mowa powyżej.

9.13. Treść zapytań wraz z wyjaśnieniami Zamawiający zamieści na stronie internetowej gdzie udostępniona została SIWZ.

9.14. Zamawiający nie zamierza zwoływać zebrania Wykonawców, o którym mowa w art. 38 ust. 3 ustawy.

9.18. Zamawiający zaleca, aby dokumenty podpisane kwalifikowanym podpisem elektronicznym Wykonawca zapisał w formacie PDF z wykorzystaniem funkcji programów, przy pomocy, których Wykonawca otworzył załączniki tj. np. WORD czy też EXCEL. Zapisane pliki PDF Wykonawca obowiązany jest podpisać elektronicznie - podpisać kwalifikowanym podpisem elektronicznym.

**10. WYMAGANIA DOTYCZĄCE WADIUM**

Zgodnie z Art. 15va. ustawy z dnia 2 marca 2020 r. o szczególnych rozwiązaniach związanych z zapobieganiem, przeciwdziałaniem i zwalczaniem COVID-19, innych chorób zakaźnych oraz wywołanych nimi sytuacji kryzysowych (Dz. U. 2020 r., poz. 374 ze zm.), Zamawiający nie żąda wniesienia wadium, tj. „1. Do zamówień publicznych udzielanych na podstawie ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. - Prawo zamówień publicznych stosuje się przepisy tej ustawy dotyczące wadium, z uwzględnieniem ust. 2. 2. Zamawiający może żądać od wykonawców wniesienia wadium, o którym mowa w art. 45 ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. - Prawo zamówień publicznych. Przepisu art. 45 ust. 1 tej ustawy nie stosuje się”.

**11. TERMIN ZWIĄZANIA OFERTĄ**

11.1. Zgodnie z art. 85 ust. 1 pkt. 3 ustawy Pzp, Wykonawca zostaje związany złożoną ofertą przez okres 6**0 dni.** Bieg terminu związania ofertą rozpoczyna się z upływem terminu składania ofert.

11.2. Wykonawca samodzielnie lub na wniosek Zamawiającego może przedłużyć termin związania ofertą, z tym że Zamawiający może tylko raz, co najmniej na 3 dni przed upływem terminu związania ofertą, zwrócić się do Wykonawców o wyrażenie zgody na przedłużenie tego terminu o oznaczony okres, nie dłuższy jednak niż 60 dni.

11.3. Na podstawie art. 89 ust. 1 pkt. 7a ustawy Pzp Zamawiający odrzuci ofertę, jeżeli Wykonawca nie wyrazi zgody, o której mowa w art. 85 ust. 2 ustawy Pzp, na przedłużenie terminu związania ofertą.

**12. SPOSÓB PRZYGOTOWANIA OFERTY**

12.1. Wykonawca składa ofertę przy użyciu formularza do złożenia, zmiany, wycofania oferty lub wniosku udostępnionego również na miniPortalui dostępnego na ePUAP. Na mini portalu dostępny jest klucz publiczny niezbędny do zaszyfrowania oferty przez Wykonawcę. Wykonawca w formularzu oferty/wniosku jest zobowiązany podać adres skrzynki ePUAP, na którym prowadzona będzie korespondencja związana z postępowaniem o udzielenie zamówienia publicznego.

12.2. Zamawiający wymaga, aby każda pozycja w kosztorysie cenowym, którego wzór stanowi załącznik nr 2 do SIWZ, była wypełniona. Nie wypełnienie przez Wykonawcę jakiejkolwiek z pozycji w wybranej części spowoduje odrzucenie oferty tego Wykonawcy w zakresie tej części. Produkty żywnościowe będące przedmiotem zamówienia muszą odpowiadać wszelkim normom i standardom dopuszczającym je do sprzedaży i spożycia.

12.3. Oferta musi zawierać następujące oświadczenia i dokumenty:

12.3.1. Formularz ofertowy zgodnie ze wzorem stanowiącym załącznik nr 1 do SIWZ, zawierający w szczególności: łączną cenę ofertową brutto, termin realizacji zamówienia, okresu rozpatrzenia reklamacji, oświadczenie o okresie związania ofertą a także akceptację wszystkich postanowień SIWZ i wzoru umowy bez zastrzeżeń, i informację którą część zamówienia Wykonawca zamierza powierzyć podwykonawcy (jeżeli dotyczy);

12.3.2. Kosztorys ofertowy zgodnie ze wzorem załącznik nr 2 zawierający opis przedmiotu zamówienia wraz z wyceną w zależności od części (zadania) postępowania, w której Wykonawca bierze udział;

12.3.3. Oświadczenie w formie jednolitego dokumentu zamówienia JEDZ –zakres oświadczenia stanowi Załącznik nr 4 do SIWZ;

12.3.4. W przypadku, gdy dokumenty składające się na ofertę nie będą podpisywane przez osobę lub osoby wskazane, jako osoby upoważnione do reprezentacji Wykonawcy w rejestrze sądowym lub innym dokumencie właściwym dla formy organizacyjnej Wykonawcy, pełnomocnictwo do reprezentowania Wykonawcy w niniejszym postępowaniu. Z pełnomocnictwa musi jednoznacznie wynikać, do jakich czynności prawnych dana osoba lub osoby zostały umocowane. W wymieniony Pełnomocnictwo należy złożyć w formie oryginału lub notarialnie uwierzytelnionego odpisu, opatrzonego bezpiecznym podpisem elektronicznym weryfikowanym przy pomocy ważnego kwalifikowanego certyfikatu.

12.4. W przypadku wspólnego ubiegania się o zamówienie przez Wykonawców każdy z Wykonawców wspólnie ubiegających się o zamówienie składa JEDZ w celu potwierdzenia spełniania warunków udziału w postępowaniu oraz brak podstaw wykluczenia w zakresie, w którym każdy z Wykonawców wykazuje spełnianie warunków udziału w postępowaniu, brak podstaw wykluczenia i pełnomocnictwo.

12.5. W celu wykazania spełniania warunków udziału w postępowaniu, w myśl art. 25a ust. 3 ustawy w sytuacji gdy Wykonawca polega na zdolności innych podmiotów ma on obowiązek (dla każdego z podmiotów, których to dotyczy) złożyć odrębny formularz jednolitego dokumentu zawierający informacje wymagane:

12.5.1 w części II sekcje A -„informacje na temat wykonawcy” i B- „informacje na temat przedstawicieli Wykonawcy”,

12.5.2 w części III -„podstawy wykluczenia”.

12.6. Wykonawca, który powołuje się na zasoby innych podmiotów, w celu wykazania braku istnienia wobec nich podstaw wykluczenia oraz spełniania, , warunków udziału w postępowaniu (w zakresie, w jakim powołuje się na ich zasoby)składa także (w postaci elektronicznej opatrzonej kwalifikowanym podpisem elektronicznym) jednolite dokumenty dotyczące tych podmiotów. Dokumenty, o których mowa w zdaniu poprzednim składane są według wzoru sporządzonego zgodnie ze wzorem standardowego formularza określonego w Rozporządzeniu Wykonawczym Komisji (UE) 2016/7 z dnia 5 stycznia 2016 r. ustanawiającego standardowy formularz jednolitego europejskiego dokumentu zamówienia stanowiącego załącznik nr 4 do SIWZ (JEDZ).

12.7. Ofertę należy złożyć w oryginale, w języku polskim, z zachowaniem postaci elektronicznej w formacie danych np. .doc, .docx, .pdf. Oferta powinna być podpisana kwalifikowanym podpisem elektronicznym. W Regulaminie korzystania z mini portal został opisany sposób złożenia oferty, w tym zaszyfrowania oferty.

12.8. Do oferty należy dołączyć w postaci elektronicznej opatrzonej kwalifikowanym podpisem elektronicznym Jednolity Europejski Dokument Zamówienia (JEDZ).

12.9. Dokumenty lub oświadczenia, o których mowa w rozporządzeniu Ministra Rozwoju z dnia 26 lipca 2016r. w sprawie rodzajów dokumentów, jakich może żądać Zamawiający od Wykonawcy w postępowaniu o udzielenie zamówienia (t. j. Dz. U. 2020, poz. 1282 ze zm.) w związku z Rozporządzeniem Ministra Przedsiębiorczości i Technologii z 16 października 2018 r. zmieniającym rozporządzenie (Dz. U. 2018 r., poz. 1993 ze zm.) składane są w oryginale w postaci dokumentu elektronicznego lub elektronicznej kopii dokumentu lub oświadczenia poświadczonej za zgodność z oryginałem.

12.10.Sposób sporządzenia dokumentów elektronicznych, oświadczeń lub elektronicznych kopii dokumentów lub oświadczeń został określony w rozporządzeniu Prezesa Rady Ministrów z dnia 27 czerwca 2017r. w sprawie użycia środków komunikacji elektronicznej w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego(t. j. Dz.U.2020, poz. 1261) oraz udostępniania i przechowywania dokumentów elektronicznych oraz Rozporządzeniu Ministra Rozwoju z dnia 26 lipca 2016 r. w sprawie rodzajów dokumentów, jakich może żądać Zamawiający od Wykonawcy w postępowaniu o udzielenie zamówienia (Dz. U. 2020, poz. 1282 ze zm.).

12.11.Oferta wraz z załącznikami powinna być podpisana przez osobę upoważnioną do reprezentowania Wykonawcy elektronicznym podpisem kwalifikowanym przez osobę uprawnioną, zgodnie z formą reprezentacji określoną w rejestrze sądowym lub innym dokumencie, właściwym dla danej formy organizacyjnej Wykonawcy, ewentualnie przez osobę umocowaną (na podstawie pełnomocnictwa wydanego przez osoby uprawnione).

12.12.Oferta musi być sporządzona w języku polskim, w przypadku złożenia dokumentów w obcym języku Wykonawca ma obowiązek wraz z tym dokumentem złożyć jego tłumaczenie na język polski. Zamawiający informuje, że całe postępowanie prowadzone jest wyłącznie w języku polskim.

12.13.Zamawiający zastrzega złożenie przez Wykonawcę tylko jednej oferty w danej części (zadanie). Złożenie większej liczby ofert na jedną część (zadanie) spowoduje odrzucenie wszystkich ofert złożonych przez danego Wykonawcę w tej części.

12.14.Treść złożonej oferty musi odpowiadać treści SIWZ.

12.15.Wykonawca ponosi wszelkie koszty związane z przygotowaniem i złożeniem oferty.

12.16.Zgodnie z art. 96 ust 3 ustawy pzp, oferty składane w postępowaniu o zamówienie publiczne są jawne i podlegają udostępnieniu od chwili ich otwarcia, z wyjątkiem informacji stanowiących tajemnicę przedsiębiorstwa w rozumieniu ustawy z dnia 16 kwietnia 1993 r. o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji (t.j. Dz. U. z 2019 r. poz. 1010 ze zm.), jeśli Wykonawca w terminie składania ofert zastrzegł, że nie mogą one być udostępniane a także w przypadku gdy Wykonawca wykazał, iż informacje zastrzeżone stanowią tajemnicę przedsiębiorstwa.

12.17. W przypadku kiedy Wykonawca otrzyma w trybie art. 90 ustawy Pzp od Zamawiającego wezwanie do złożenia wyjaśnienia i/lub dowody stanowiące tajemnicę przedsiębiorstwa w rozumieniu ustawy o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji, Wykonawcy będzie przysługiwało prawo zastrzeżenia ich jako tajemnica przedsiębiorstwa. Przedmiotowe zastrzeżenie zostanie uznane przez Zamawiającego za skuteczne wyłącznie w sytuacji, gdy Wykonawca wykaże, iż dane stanowią tajemnicę przedsiębiorstwa.

12.18.Przed upływem składania ofert przy użyciu udostępnionego na miniPortalu formularza do złożenia, zmiany, wycofania oferty lub wniosku dostępnego na ePUAP Wykonawca może zmienić lub wycofać ofertę. W instrukcji użytkownika na miniPortalu opisany został sposób dokonywania zmiany bądź wycofania oferty.

12.19. Po upływie terminu do składania ofert Wykonawca nie może dokonać zmiany ani wycofać złożonej oferty.

12.20.Zamawiający wymaga dokonywanie rozliczenia pomiędzy Zamawiającym a Wykonawcą tylko w polskiej walucie. Wykonawcy, którego walutą rozliczeniową jest inna niż PLN, zobowiązany jest przeliczyć walutę obcą, na podstawie średniego kursu NBP na dzień ukazania się ogłoszenia w Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej. Jeżeli Wykonawca nie dokona przeliczenia, o którym mowa powyżej Zamawiający przeliczy walutę obcą, adekwatnie do zasad wskazanych w zdaniu poprzedzającym.

**13. MIEJSCE ORAZ TERMIN SKŁADANIA I OTWARCIA OFERT.**

13.1.Oferty należy złożyć do **dnia 14-12-2020 r. do godz. 09:30.**

13.2. Otwarcie ofert nastąpi w **14-12-2020 r. o godz. 10:00.**

13.3.Przy użyciu aplikacji do szyfrowania ofert udostępnionej na mini portalu nastąpi otwarcie ofert. Oferty zostaną odszyfrowane i otwarte za pomocą klucza prywatnego.

13.4. Zamawiający informuje, że otwarcie ofert jest jawne w związku z tym Wykonawcy mogą uczestniczyć w otwarciu ofert, na którym zostanie przekazana informacja, zawarta w art. 86 ust. 4 ustawy Pzp.

13.5. Miejsce otwarcia ofert – Miejski Zespół Żłobków w Lublinie, ul. Wolska 5, 20-411 Lublin, pokój nr 1.

13.6. Zgodnie z art. 86 ust. 5 ustawy Pzp niezwłocznie po otwarciu ofert Zamawiający zamieści na stronie internetowej informacje dotyczące:

1. kwoty, jaką zamierza przeznaczyć na sfinansowanie zamówienia;
2. firm oraz adresów Wykonawców, którzy złożyli oferty w terminie;
3. ceny, terminu wykonania zamówienia, okresu gwarancji i warunków płatności zawartych w ofertach.

**14. SPOSÓB OBLICZENIA CENY.**

14.1. Zgodnie z ustawą z dnia 9 maja 2014r. o informowaniu o cenach towarów i usług - cena to wartość wyrażona w jednostkach pieniężnych, którą kupujący jest obowiązany zapłacić przedsiębiorcy za towar lub usługę (Dz.U. 2019 poz. 178). W cenie uwzględnia się podatek od towarów usług oraz podatek akcyzowy, jeżeli na podstawie odrębnych przepisów podlega temu obciążeniu.

14.2. Cenę ofertową należy podać cyfrowo i słownie dla każdej części w formularzu „Formularz ofertowy”, którego załącznik stanowi załącznik nr 1 do SIWZ, na podstawie szczegółowej wyceny asortymentowo – ilościowej zawartej w załączniku nr 2 – „Kosztorys cenowy”.

14.2. **Oferta musi zawierać ostateczną sumaryczną cenę obejmującą wszystkie koszty związane z realizacją zamówienia, niezbędne do jej wykonania z uwzględnieniem wszystkich opłat, podatków, kosztów transportu oraz wyładunku do pomieszczenia wskazanego przez przedstawiciela Zamawiającego siłami Wykonawcy** (w tym podatek VAT w obowiązującej stawce – dotyczy podmiotów będących płatnikiem podatku VAT).

14.3. Kwotę oferty z kosztorysu cenowego należy umieścić w formularzu ofertowym. W przypadku rozbieżności między kwotami poprawione zostaną kwoty w formularzu ofertowym wg kosztorysu cenowego w trybie art. 87 ust.2 pkt. 3. ustawy Pzp.

14.4. Wszystkie ceny należy podać w walucie polskiej z zaokrągleniem do drugiego miejsca po przecinku.

14.5. Kalkulację ceny ofertowej należy przedstawić w formie pisemnej według załączonego kosztorysu cenowego (wg załącznika nr 2 do SIWZ).

14.6. Cenę ofertową należy obliczyć w następujący sposób:

Dla każdej pozycji w kosztorysie cenowym (wg załącznika nr 2 do SIWZ) należy podać jednostkową cenę netto, następnie obliczyć cenę jednostkową brutto powiększając cenę jednostkową netto o kwotę podatku VAT – w obowiązującej stawce zgodnie z poniższym wzorem:

*Cena jednostkowa brutto= cena jednostkowa netto +(cena jednostkowa netto x wskazana stawka VAT %)*,

Wartość brutto pozycji należy obliczyć mnożąc cenę jednostkową brutto przez ilość asortymentu danej pozycji, a następnie zsumować całkowitą wartość brutto oferty.

Zsumowane wartości brutto tabeli stanowią cenę ofertową tegoż zamówienia.

Całkowitą wartość netto pozycji należy obliczyć mnożąc cenę jednostkową netto przez ilość asortymentu danej pozycji, a następnie zsumować całkowitą wartość netto oferty.

Wykonawca sumuje wszystkie wartości netto i brutto z całej tabeli.

14.7. Wypełniony formularz ofertowy (według załącznika nr 1 do SIWZ) powinien zawierać cenę netto i brutto a także całkowitą wartość podatku VAT, obejmującą całościowo zamówienie dla poszczególnego zadania (części).

14.8. Wykonawca winien wycenić wszystkie wyszczególnione w kosztorysie cenowym pozycje, które składają się na całą ofertę dla danego zadania (części).

14.9. Ceny należy podać w walucie polskiej. Rozliczenia między Zamawiającym a Wykonawcą będą prowadzone także w walucie polskiej.

14.10. Prawidłowe ustalenie stawki podatku VAT należy do obowiązków Wykonawcy zgodnie z przepisami Ustawy o podatku od towarów i usług. Zamawiający nie uzna za oczywistą omyłkę i nie będzie poprawiał błędnie ustalonej stawki podatku VAT.

14.11. Każdy z Wykonawców może zaproponować tylko jedną cenę na poszczególne asortymenty w kosztorysie cenowym i nie może jej zmieniać po upływie terminu otwarcia ofert.

14.13. Ceny zawarte w ofercie tj. w kosztorysie cenowym (wg załącznika nr 2 do SIWZ) winny być stałe, mogą ulec zmianie jedynie w przypadkach wymienionych we wzorze umowy – załącznik nr 3 do SIWZ.

14.14. Jeżeli zaoferowana cena lub koszt, lub ich istotne części składowe, wydają się rażąco niskie w stosunku do przedmiotu zamówienia i budzą wątpliwości Zamawiającego co do możliwości wykonania przedmiotu zamówienia zgodnie z wymaganiami określonymi przez Zamawiającego lub wynikającymi z odrębnych przepisów, Zamawiający zwraca się o udzielenie wyjaśnień, w tym złożenie dowodów, dotyczących wyliczenia ceny lub kosztu, w szczególności w zakresie wskazanym w art. 90 ust 1 pkt.1-5 ustawy Pzp.

14.15. W sytuacji, gdy cena całkowita oferty będzie niższa o co najmniej 30% od:

14.15.1 wartości zamówienia powiększonej o należny podatek od towarów i usług, ustalonej przed wszczęciem postępowania zgodnie z art. 35 ust. 1 i 2 ustawy Pzp lub średniej arytmetycznej cen wszystkich złożonych ofert, Zamawiający zwróci się o udzielenie wyjaśnień, chyba że rozbieżność wynika z okoliczności oczywistych, które nie wymagają wyjaśnienia.

14.15.2.wartości zamówienia powiększonej o należny podatek od towarów i usług, zaktualizowanej z uwzględnieniem okoliczności, które nastąpiły po wszczęciu postępowania, w szczególności istotnej zmiany cen rynkowych, Zamawiający może zwrócić się o udzielenie wyjaśnień o których mowa w art. 90 ust.1 ustawy PZP .

Obowiązek wykazania, że oferta nie zawiera rażąco niskiej ceny lub kosztu spoczywa na Wykonawcy. Zamawiający odrzuci ofertę Wykonawcy, który nie udzielił wyjaśnień lub jeżeli dokonana ocena wyjaśnień wraz ze złożonymi dowodami potwierdza, że oferta zawiera rażąco niską cenę lub koszt w stosunku do przedmiotu zamówienia.

14.16. Błąd rachunkowy w obliczeniu ceny, którego nie można poprawić na podstawie art. 87 ust. 2 pkt. 2 Prawa Zamówień Publicznych spowoduje odrzucenie oferty.

14.17. Zamawiający nie dopuszcza ofert z uwzględnieniem cen wariantowych.

14.18. Wykonawca winien przewidzieć wszystkie okoliczności, które mogą wpłynąć na cenę przedmiotu zamówienia, w tym uwzględnić wszelkie koszty jakie poniesie Wykonawca z tytułu należytej i zgodnej z obowiązującymi przepisami realizacji przedmiotu zamówienia, kompletnego z punktu widzenia celu, jakiemu ma służyć.

**15. OPIS KRYTERIÓW, KTÓRYMI ZAMAWIAJACY BĘDZIE SIĘ KIEROWAŁ PRZY WYBORZE OFERTY, WRAZ Z PODANIEM ZNACZENIA TYCH KRYTERIÓW I SPOSOBU OCENY OFERT.**

Przy ocenie ofert i wyborze oferty najkorzystniejszej Zamawiający będzie postępować zgodnie z wymaganiami ustawy z dnia 29 stycznia 2004r. Prawo zamówień publicznych (Dz. U. 2019 poz. 1843 ze zm.) oraz będzie kierować się przesłankami określonymi w kryteriach ocen określonych poniżej. Przez najkorzystniejszą ofertę dla każdego zadania w przedmiotowym postępowaniu należy rozumieć ofertę, która przedstawia najkorzystniejszy bilans ceny i innych kryteriów odnoszących się do przedmiotu zamówienia publicznego.

15.1. Zamawiający będzie brał pod uwagę następujące kryteria dla każdego zadania z osobna:

Kryterium nr 1- Cena - waga kryterium - 60%

Kryterium nr 2- Termin rozpatrzenia reklamacji - waga kryterium - 40%

15.2. Sposób przyznania punktów w kryterium *cena*:

Cena - C waga kryterium - 60%

a) przyjmuje się, że najwyższą ilość punktów t.j. 60 punktów z poszczególnego zadania (części), otrzyma oferta, w której cena brutto będzie najniższa wśród cen zawartych w ofertach na dostawę przedmiotu zamówienia objętego przetargiem,

b) pozostałe oferty zostaną przeliczone proporcjonalnie do najtańszej, punktowane

będą w oparciu o następujący wzór:

C = Cmin /Cx x 60 pkt. x 100%

gdzie:

C - ilość punktów przyznana ofercie "x" za kryterium cena brutto.

C min -cena brutto najniższa wśród cen zawartych w ofertach na dostawę objętą przetargiem (cena oferty najkorzystniejszej dla danego zadania)

C x - cena brutto zawarta w ofercie "x" (cena oferty badanej dla tego samego zadania)

15.3. Sposób przyznania punktów w kryterium – *termin rozpatrzenia reklamacji dla poszczególnego zadania (części)*:

Termin reakcji na reklamację - czas w jakim Wykonawca rozpatrzy reklamację Przedstawiciela Zamawiającego, dostarczy towar odpowiadający normom jakościowym lub uzupełni braki ilościowe zamówienia.

Punktacja będzie przyznana wg tabeli poniżej:

|  |  |
| --- | --- |
| **Czas przyjęcia reklamacji i podjęcia odpowiednich działań** | **Ilość przyznanych punktów** |
| Szybkie rozpatrzenie i przyjęcie reklamacji. Wymiana złego towaru i przywiezienie towaru dobrego jakościowo i odpowiadającego normom jakościowym następnego dnia, co zgłaszana reklamacja od godziny 06:00 do godziny 10:00 | 40 pkt. |
| Szybkie rozpatrzenie i przyjęcie reklamacji. Wymiana złego towaru i przywiezienie towaru dobrego jakościowo i odpowiadającego normom jakościowym w ciągu 2 dni od dnia zgłoszonej reklamacji tj. od godziny 06:00 do godziny 10:00 | 20 pkt. |

Maksymalna ilość punktów jaką może uzyskać Wykonawca w tym kryterium wynosi 40 punktów.

T= [ X pkt / 40 pkt] x 40 pkt x 100%

T- uzyskane punkty z danego kryterium przez Wykonawcę badanej oferty

X pkt- ilość punktów w zależności od Wybranej i zaoferowanej opcji przez Wykonawcę zadeklarowanej w formularzu ofertowym;

Całkowita ocena danej oferty dokonywana będzie według wzoru:

W= C+ T

W- suma punktów uzyskana przez badanego Wykonawcę z kryterium nr 1 i nr 2

C- liczba punktów uzyskana przez Wykonawcę badanej oferty w kryterium nr 1

T- liczba punktów uzyskana przez Wykonawcę badanej oferty w kryterium nr 2

15.4. Zamawiający wybierze ofertę dla poszczególnego zadania (części) z największą liczbą punktów uzyskaną w sumie za 1 i 2 kryterium.

15.5. W toku badania i oceny ofert Zamawiający może żądać od Wykonawców wyjaśnień dotyczących treści złożonych ofert.

15.6. Oferta musi wskazać cenę netto, cenę brutto, VAT, wartość netto i wartość brutto w złotych.

15.7. W przypadku złożenia przez Wykonawcę oferty, której wybór prowadziłby do powstania u Zamawiającego obowiązku podatkowego zgodnie z przepisami o podatku od towarów i usług, Zamawiający w celu oceny takiej oferty dolicza do przedstawionej w niej ceny podatek od towarów i usług, który miałby obowiązek rozliczyć zgodnie z tymi przepisami. Wykonawca, składając ofertę, informuje Zamawiającego, czy wybór oferty będzie prowadzić do powstania u Zamawiającego obowiązku podatkowego, wskazując nazwę (rodzaj) towaru lub usługi, których dostawa będzie prowadzić do jego powstania, oraz wskazując ich wartość bez kwoty podatku zgodnie z art. 91 ust 3a ustawy Pzp.

15.8. Ceny w ofercie należy określać z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku, stosując zasadę opisaną w ustawie z dnia 11 marca 2004r o podatku od towarów i usług (Dz. U. 2020poz. 106 ze zm.).

15.9. Zamawiający poprawi w tekście oferty oczywiste omyłki pisarskie oraz oczywiste omyłki rachunkowe, z uwzględnieniem konsekwencji rachunkowych dokonywanych poprawek oraz inne omyłki polegające na niezgodności oferty z SIWZ, nie powodujące istotnych zmian w treści oferty, niezwłocznie zawiadamiając o tym Wykonawcę, którego oferta została poprawiona.

15.10.Zamawiający poprawi w tekście oferty inne omyłki polegające na niezgodności oferty ze specyfikacją istotnych warunków zamówienia, niepowodujące istotnych zmian w treści oferty niezwłocznie zawiadamiając o tym Wykonawcę, którego oferta została poprawiona.

15.11.Zamawiający odrzuci ofertę, jeżeli zaistnieją przesłanki ku temu.

15.12.Oferty złożone przez Wykonawców zostaną poddane dwuetapowej procedurze oceny określonej w pkt. 5.11 SIWZ zgodnie z kryteriami oceny ofert.

15.13.Zamawiający wybierze ofertę najkorzystniejszą, dla każdego zadania (części) na podstawie kryteriów oceny ofert określonych w SIWZ.

15.14.W przypadku wystąpienia przesłanek, o których mowa w art. 93 ust. 1 ustawy Pzp Zamawiający unieważnia postępowanie.

15.15. O unieważnieniu postępowania Zamawiający zawiadomi równocześnie wszystkich Wykonawców, którzy:

a) ubiegali się o udzielenie zamówienia, - w przypadku unieważnienia postępowania

przed upływem terminu składania ofert,

b) złożyli oferty - w przypadku unieważnienia postępowania po upływie terminu składania ofert

- podając uzasadnienie faktyczne i prawne.

**16. JAWNOŚĆ POSTĘPOWANIA**

16.1. Zamawiający prowadzi protokół postępowania.

16.2. Protokół postępowania wraz z załącznikami jest jawny. Załączniki do protokołu udostępnia się na wniosek, po dokonaniu wyboru najkorzystniejszej oferty lub unieważnieniu postępowania, z tym że oferty udostępnia się od chwili ich otwarcia.

16.3. Udostępnienie protokołu lub załączników może nastąpić przez wgląd w miejscu wyznaczonym przez Zamawiającego, przesłanie kopii pocztą, faksem lub drogą elektroniczną, zgodnie z wyborem Wnioskodawcy wskazanym we wniosku.

16.4. Jeżeli przesłanie kopii protokołu lub załączników zgodnie z wyborem Wnioskodawcy jest z przyczyn technicznych utrudnione, w szczególności z uwagi na ilość żądanych do przesłania dokumentów, Zamawiający informuje o tym Wnioskodawcę i wskazuje sposób, w jaki mogą być one udostępnione.

16.5. Jeżeli udostępnianie protokołu lub załączników będzie się wiązało z koniecznością poniesienia dodatkowych kosztów, związanych z wskazanym przez Wnioskodawcę sposobem udostępniania lub koniecznością przekształcenia protokołu lub załączników koszty te pokrywa Wnioskodawca.

16.6. Zasada jawności o której mowa w pkt. 16.2 ma zastosowanie do wszystkich danych osobowych, z wyjątkiem danych, o których mowa w art. 9 ust. 1 rozporządzenia 2016/679, zebranych w toku postępowania o udzielenie zamówienia publicznego. Ograniczenia zasady jawności, o których mowa w art. 8 ust. 3-5 ustawy Pzp, stosuje się odpowiednio.

16.7. Od dnia zakończenia postępowania o udzielenie zamówienia, w przypadku gdy wniesienie żądania, o którym mowa w art. 18 ust. 1 rozporządzenia 2016/679, spowoduje ograniczenie przetwarzania danych osobowych zawartych w protokole i załącznikach do protokołu, Zamawiający nie udostępnia tych danych zawartych w protokole i w załącznikach do protokołu, chyba że zachodzą przesłanki, o których mowa w art. 18 ust. 2 rozporządzenia 2016/679.

**17. INFORMACJE O FORMALNOŚCIACH, JAKIE POWINNY ZOSTAĆ DOPEŁNIONE PO WYBORZE OFERTY W CELU ZAWARCIA UMOWY W SPRAWIE ZAMÓWIENIA, GŁÓWNE POSTANOWIENIA, KTÓRE ZOSTANĄ WPROWADZONE DO TREŚCI ZAWIERANEJ UMOWY W SPRAWIE ZAMÓWIENIA PUBLICZNEGO, PRZEWIDYWANE ZMIANY W ZAWARTEJ UMOWIE ORAZ WARUNKI ZMIANY**

17.1.Zamawiający poinformuje niezwłocznie wszystkich Wykonawców o:

1. wyborze najkorzystniejszej oferty, z poszczególnego zadania, podając nazwę albo imię i nazwisko, siedzibę albo miejsce zamieszkania i adres Wykonawcy, jeżeli jest miejscem wykonania działalności Wykonawcy, którego ofertę wybrano, oraz nazwy albo imiona i nazwiska, siedziby albo miejsce zamieszkania i adresy, jeżeli są miejscami wykonania działalności Wykonawców, którzy złożyli oferty, a także punktację przyznaną ofertom w każdym kryterium oceny ofert i łączną punktację;
2. Wykonawcach, którzy zostali wykluczeni;
3. Wykonawcach, których oferty zostały odrzucone, powodach odrzucenia oferty, a w przypadkach, o których mowa w art. 89 ust.4 i 5, braku równoważności lub braku spełnienia wymagań wydajności lub funkcjonalności. Zgodnie z art. 90 pkt. 4 Zamawiający zawiadamia Prezesa Urzędu oraz Komisję Europejską o odrzuceniu ofert, które zawierały rażąco niską cenę lub koszt z powodu udzielenia pomocy publicznej, a Wykonawca, w terminie wyznaczonym przez Zamawiającego, nie udowodnił, że pomoc ta jest zgodna z prawem.
4. o unieważnieniu postępowania

- podając uzasadnienie faktyczne i prawne.

17.2. Zamawiający zamieści informacje, o których mowa w pkt.17.1 SIWZ na stronie: https://biuletyn.lublin.eu/zlobki/zamowienia-publiczne/, na tablicy ogłoszeń w siedzibie Zamawiającego oraz na stronie internetowej Zamawiającego [www.zlobki.lublin.eu](http://www.zlobki.lublin.eu).

17.3. W celu zawarcia umowy w sprawie zamówienia publicznego, Wykonawca, którego ofertę wybrano, jako najkorzystniejszą przed podpisaniem umowy składa:

a) pełnomocnictwo, jeżeli umowę podpisuje pełnomocnik, o ile wynika ono z innych dokumentów

b) umowę regulująca współpracę Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia, jeżeli oferta tych Wykonawców zostanie wybrana.

17.4. Umowa w sprawie zamówienia publicznego zostanie zawarta w terminie nie krótszym niż 10 dni od dnia przesłania zawiadomienia o wyborze najkorzystniejszej oferty, jeżeli zawiadomienie to zostało przesłane przy użyciu środków komunikacji elektronicznej, albo 15 dni – jeżeli zawiadomienie zostało przesłane w inny sposób, z zastrzeżeniem art. 94 ust. 2 pkt.1 i pkt. 3 ustawy Pzp.

17.5. Wykonawca, którego oferta zostanie wybrana zobowiązany jest podpisać umowę, zgodnie ze wzorem stanowiącym załącznik nr 3 do Specyfikacji Istotnych Warunków Zamówienia wraz ze wszystkimi jej załącznikami, w miejscu i w terminie wskazanym przez Zamawiającego.

17.6. Osoby podpisujące umowę powinny posiadać ze sobą dokument potwierdzający ich umocowanie do podpisania umowy, o ile umocowanie to nie będzie wynikać z dokumentów załączonych do oferty.

17.7. Zawarta umowa będzie jawna i będzie podlegała udostępnianiu na zasadach określonych w przepisach o dostępie do informacji publicznej (art. 139 ust. 3 ustawy Pzp).

17.8. Informacje dotyczące treści umowy związane z realizacją zamówienia publicznego i warunki, na jakich Zamawiający zawrze umowę z Wykonawcą, zostały zawarte we wzorze umowy, tj. załączniku nr 3 do SIWZ, stanowiącym integralną część SIWZ.

17.9. Dopuszczalne przez Zamawiającego zmiany umowy oraz warunki tych zmian zostały wskazane w wzorze umowy stanowiącym załącznik nr 3 do SIWZ.

17.10. Wszelkie zmiany postanowień umowy mogą nastąpić tylko za zgodą obu stron w formie aneksu zawartego na piśmie pod rygorem nieważności i nie mogą naruszać art. 144 ustawy Pzp.

17.11. Zmiana postanowień umowy nie może dotyczyć treści oferty, na podstawie, której dokonano wyboru Wykonawcy, chyba że Zamawiający przewidział i określi warunki zmian w ogłoszeniu o zamówieniu oraz w SIWZ lub zachodzą okoliczności wskazane w art. 144 ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo zamówień publicznych.

17.12. Jeżeli Wykonawca, którego oferta została wybrana, uchyla się od zawarcia umowy w sprawie zamówienia publicznego, Zamawiający może wybrać ofertę najkorzystniejszą spośród pozostałych ofert bez przeprowadzania ich ponownego badania i oceny.

**18. WYMAGANIA DOTYCZĄCE ZABEZPIECZENIA NALEŻYTEGO WYKONANIA UMOWY.**

Zamawiający nie przewiduje zabezpieczenia należytego wykonania umowy.

**19. AUKCJA ELEKTRONICZNA**

Zamawiający nie zamierza przeprowadzić aukcji elektronicznej w celu wyboru najkorzystniejszej oferty.

**20. INFORMACJE DOTYCZACE POSTĘPOWANIA**

Zamawiający nie ponosi kosztów przygotowania oferty.

**21. POUCZENIE O ŚRODKACH OCHRONY PRAWNEJ PRZYSŁUGUJĄCYCH WYKONAWCYW TOKU POSTĘPOWANIA O UDZIELENIE ZAMÓWIENIA.**

21.1. Wykonawcy a także innemu podmiotowi, jeżeli ma lub miał interes w uzyskaniu danego zamówienia, w przypadku gdy poniósł lub może ponieść szkodę w wyniku naruszenia przepisów Pzp przysługują środki ochrony, szczegółowo określone są w dziale VI ustawy Pzp.

21.2. Odwołanie przysługuje wyłącznie od niezgodnej z przepisami ustawy czynności zamawiającego podjętej w postępowaniu o udzielenie zamówienia lub zaniechania czynności, do której zamawiający jest zobowiązany na podstawie ustawy Pzp.

21.3. Odwołanie powinno wskazywać czynność lub zaniechanie czynności Zamawiającego, której zarzuca się niezgodność z przepisami ustawy, zawierać zwięzłe przedstawienie zarzutów, określać żądanie oraz wskazywać okoliczności faktyczne i prawne uzasadniające wniesienie odwołania.

21.4. Odwołanie wnosi się do Prezesa Krajowej Izby Odwoławczej w formie pisemnej w postaci papierowej albo w postaci elektronicznej, opatrzone odpowiednio własnoręcznym podpisem albo kwalifikowanym podpisem elektronicznym.

21.5. Odwołujący przesyła kopię odwołania Zamawiającemu przed upływem terminu do wniesienia odwołania w taki sposób, aby mógł on zapoznać się z jego treścią przed upływem tego terminu. Domniemywa się, iż Zamawiający mógł zapoznać się z treścią odwołania przed upływem terminu do jego wniesienia, jeżeli przesłanie jego kopii nastąpiło przed upływem terminu do jego wniesienia przy użyciu środków komunikacji elektronicznej.

21.6. Odwołanie wnosi się w terminie 10 dni od dnia przesłania informacji o czynności Zamawiającego stanowiące podstawę jego wniesienia – jeżeli zostały przesłane w sposób określony w art. 180 ust. 5 ustawy Pzp zdanie drugie albo w terminie 15 dni – jeżeli zostały przesłane w inny sposób.

21.7. Odwołanie wobec treści ogłoszenia o zamówieniu, a jeżeli postępowanie jest prowadzone w trybie przetargu nieograniczonego, także wobec postanowień Specyfikacji Istotnych Warunków Zamówienia, wnosi się w terminie 10 dni od dnia publikacji ogłoszenia w Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej lub zamieszczenia Specyfikacji Istotnych Warunków Zamówienia na stronie internetowej.

21.8. Odwołanie wobec czynności innych niż określone w pkt. 6 i 7 wnosi się w terminie 10 dni od dnia, w którym powzięto lub przy zachowaniu należytej staranności można było powziąć wiadomość o okolicznościach stanowiących podstawę jego wniesienia.

21.9. Do odwołań stosuje się przepisy art. 180–198 ustawy Pzp.

21.10.Na orzeczenie Krajowej Izby Odwoławczej stronom oraz uczestnikom postępowania odwoławczego przysługuje skarga do sądu. Do skargi stosuje się przepisy art. 198a – 198g ustawy Pzp.

21.11. Źródło, gdzie można uzyskać informacje na temat składania odwołań:

Departament Odwołań Urzędu Zamówień Publicznych

ul. Postępu 17a 02-676 Warszawa

Sekretariat Departamentu Odwołań tel.: (22) 458 78 01, faks: (22) 458 78 00, (22) 458 78 03

e-mail: [odwolania@uzp.gov.pl](mailto:odwolania@uzp.gov.pl)

21.12. Organ odpowiedzialny za procedury odwoławcze: Prezes Krajowej Izby Odwoławczej ul. Postępu 17a 02-676 Warszawa Prezes KIO tel.: (22) 458 78 40, faks: (22) 458 78 00

**22. OKREŚLENIE MAKSYMALNEJ LICZBY WYKONAWCÓW, Z KTÓRYMI ZAMAWIAJACY ZAWRZE UMOWĘ RAMOWĄ, JEŻELI ZAMAWIAJĄCY PRZEWIDUJE ZAWARCIE UMOWY RAMOWEJ (ART. 36 UST.2 PKT2, ART. 100 UST.3 Pzp)**

Zamawiający nie przewiduje zawarcia umowy ramowej.

**23. INFORMACJA O PRZEWIDYWANYCH ZAMÓWIENIACH, O KTÓRYCH MOWA W ART. 67 UST. 1 PKT. 6 I 7 LUB ART. 134 UST. 6 PKT. 3 , JEŻELI ZAMAWIAJACY PRZEWIDUJE UDZIELENIE TAKICH ZAMOWIEŃ**

Zamawiający nie przewiduje możliwości udzielenia zamówień, o których mowa w art. 67 ust. 1 pkt. 6 i 7 lub art. 134 ust. 6 pkt. 3 ustawy Pzp

**24. INFORMACJE DOTYCZĄCE WALUT OBCYCH, W JAKICH MOGĄ BYĆ PROWADZONE ROZLICZENIA MIEDZY ZAMAWIAJACYM A WYKONAWCĄ, JEŻELI ZAMAWIAJACY PRZEWIDUJE ROZLICZENIA W WALUTACH OBCYCH (art. 36 ust.2 pkt. 6 Pzp)**

Rozliczenia miedzy Zamawiającym a Wykonawcą będą prowadzone wyłącznie w złotych polskich bez względu na uwarunkowania Wykonawcy.

**25. WYSOKOŚĆ ZWROTU KOSZTÓW UDZIAŁU W POSTEPOWANIU, JEŻELI ZAMAWIAJĄCY PRZEWIDUJE ICH ZWROT (art. 36 ust.2 pkt7, art. 91a-91cPzp)**

Zamawiający nie przewiduje zwrotu kosztów udziału w postępowaniu.

**26. INFORMACJE DODATKOWE**

1. Zamawiający nie zamierza zwoływać zebrania wszystkich Wykonawców, o którym mowa w art. 38 ust. 3 ustawy Pzp.
2. Zamawiający nie określa w opisie przedmiotu zamówienia wymagań określonych w art. 29 ust 3a ustawy Pzp.
3. Zamawiający nie określa w opisie przedmiotu zamówienia wymagań określonych w art. 29 ust. 4 ustawy Pzp.”

**27.OCHRONA OSÓB FIZYCZNYCH W ZWIĄZKU Z PRZETWARZANIEM DANYCH OSOBOWYCH**

1. Zamawiający informuje, że zgodnie z art. 13 ust. 1 i 2 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/679 z dnia 27 kwietnia 2016 r. w sprawie ochrony osób fizycznych w związku z przetwarzaniem danych osobowych i w sprawie swobodnego przepływu takich danych oraz uchylenia dyrektywy 95/46/WE (ogólne rozporządzenie o ochronie danych) (Dz. Urz. UE L 119 z 04.05.2016, str. 1), dalej „RODO”, informuję, że:

1. administratorem Pani/Pana danych osobowych jest Miejski Zespół Żłobków w Lublinie ul. Wolska 5, 20-411 Lublin Tel (81) 466-91-91 mail: [mzz@zlobki.lublin.eu](mailto:mzz@zlobki.lublin.eu), posiadający REGON: 430910203, nr NIP 946-25-75-811
2. Administrator wyznaczył Inspektora Ochrony Danych osobowych w Miejskim Zespole Żłobków w Lublinie*,* kontakt: *adres e-mail:* iod@zlobki.lublin.eu, telefon/81 466-49-91;
3. Pani/Pana dane osobowe przetwarzane będą na podstawie art. 6 ust. 1 lit. cRODO w celu związanym z postępowaniem o udzielenie zamówienia publicznego nr MZŻ.253-16/20, prowadzonym w trybie przetargu nieograniczonego o szacunkowej wartości powyżej 221 0000 euro, na zasadach określonych w Ustawie Prawo Zamówień Publicznych z dnia 29 stycznia 2004r. (tj. Dz. U. 2019r. poz. 1843 ze zm.);
4. odbiorcami Pani/Pana danych osobowych będą osoby lub podmioty, którym udostępniona zostanie dokumentacja postępowania w oparciu o art. 8 oraz art. 96 ust. 3 ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. – Prawo zamówień publicznych (Dz. U. z 2019 r. poz. 1843 ze zm.), dalej „ustawa Pzp”;
5. Pani/Pana dane osobowe będą przechowywane, zgodnie z art. 97 ust. 1 ustawy Pzp, przez okres 4 lat od dnia zakończenia postępowania o udzielenie zamówienia, a jeżeli czas trwania umowy przekracza 4 lata, okres przechowywania obejmuje cały czas trwania umowy;
6. obowiązek podania przez Panią/Pana danych osobowych bezpośrednio Pani/Pana dotyczących jest wymogiem ustawowym określonym w przepisach ustawy Pzp, związanym z udziałem w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego; konsekwencje niepodania określonych danych wynikają z ustawy Pzp;
7. w odniesieniu do Pani/Pana danych osobowych decyzje nie będą podejmowane w sposób zautomatyzowany, stosowanie do art. 22 RODO;
8. posiada Pani/Pan:

- na podstawie art. 15 RODO prawo dostępu do danych osobowych Pani/Pana dotyczących;

- na podstawie art. 16 RODO prawo do sprostowania Pani/Pana danych osobowych;

- na podstawie art. 18 RODO prawo żądania od administratora ograniczenia przetwarzania danych osobowych z zastrzeżeniem przypadków, o których mowa w art. 18 ust. 2 RODO;

- prawo do wniesienia skargi do Prezesa Urzędu Ochrony Danych Osobowych, gdy uzna Pani/Pan, że przetwarzanie danych osobowych Pani/Pana dotyczących narusza przepisy RODO;

1. nie przysługuje Pani/Panu:

- w związku z art. 17 ust. 3 lit. b, d lub e RODO prawo do usunięcia danych osobowych;

- prawo do przenoszenia danych osobowych, o którym mowa w art. 20 RODO;

- na podstawie art. 21 RODO prawo sprzeciwu, wobec przetwarzania danych osobowych, gdyż podstawą prawną przetwarzania Pani/Pana danych osobowych jest art. 6 ust. 1 lit. c RODO.

2. Zamawiający informuje, że w przypadku gdy wykonanie obowiązków, o których mowa w art. 15 ust. 1-3 rozporządzenia 2016/679, wymagałoby niewspółmiernie dużego wysiłku, Zamawiający może żądać od osoby, której dane dotyczą, wskazania dodatkowych informacji mających na celu sprecyzowanie żądania, w szczególności podania nazwy lub daty postępowania o udzielenie zamówienia publicznego.

3. Wystąpienie z żądaniem, o którym mowa w art. 18 ust. 1 rozporządzenia 2016/679, nie ogranicza przetwarzania danych osobowych do czasu zakończenia postępowania o udzielenie zamówienia publicznego.

4. Wykonawca zobowiązany jest wypełnić obowiązki informacyjne przewidziane w art. 13 lub art. 14 RODO wobec osób fizycznych, od których dane osobowe bezpośrednio lub pośrednio pozyskał w celu ubiegania się o udzielenie zamówienia publicznego w niniejszym postępowaniu. Obowiązek ten dotyczy w szczególności:

a) osoby fizycznej skierowanej do realizacji zamówienia;

b) podwykonawcy/podmiotu trzeciego będącego osobą fizyczną;

c) podwykonawcy/podmiotu trzeciego będącego osobą fizyczną prowadzącą jednoosobową działalność gospodarczą;

d) pełnomocnika podwykonawcy/podmiotu trzeciego będącego osobą fizyczną;

e) członka/członków organu zarządzającego podwykonawcy/podmiotu trzeciego będącego osobą fizyczną.

5. Zamawiający informuje, że w przypadku gdy wykonanie obowiązków, o których mowa w art. 15 ust. 1-3 rozporządzenia 2016/679, wymagałoby niewspółmiernie dużego wysiłku, Zamawiający może żądać od osoby, której dane dotyczą, wskazania dodatkowych informacji mających w szczególności na celu sprecyzowanie nazwy lub daty zakończonego postępowania o udzielenie zamówienia publicznego.

**Załączniki do SIWZ:**

1. Formularz ofertowy – załącznik nr 1 do SIWZ,
2. Kosztorys cenowy wraz z opisem jakościowym przedmiotu zamówienia – załącznik nr 2 do SIWZ,
3. Wzór umowy – załącznik nr 3 do SIWZ,
4. Jednolity Europejski Dokument Zamówienia - JEDZ– załącznik nr 4 do SIWZ,
5. Oświadczenie dotyczące przynależności do grupy kapitałowej- załącznik nr 5 do SIWZ,
6. Oświadczenie Wykonawcy dotyczące wykluczenia z postępowania- załącznik nr 6 do SIWZ.

Lublin, dn. 11-11-2020r.

……………………………………………….. Podpis i pieczątka Zamawiającego