

SPECYFIKACJA ISTOTNYCH WARUNKÓW ZAMÓWIENIA NA ZAKUP I DOSTAWĘ ARTYKUŁÓW ŻYWNOŚCIOWYCH

Przedmiotem zamówienia jest zakup i dostawa artykułów żywnościowych dla potrzeb stołówki w Szkole Podstawowej nr 28 w Lublinie ul. Radości 13

POSTĘPOWANIE O UDZIELENIE ZAMÓWIENIA PUBLICZNEGO O WARTOŚCI PONIŻEJ KWOT OKREŚLONYCH NA PODSTAWIE ART. 11 UST. 8 USTAWY PZP PROWADZONE W TRYBIE PRZETARGU NIEOGRANICZONEGO NA PODSTAWIE ART. 39 USTAWY PZP

WSTĘP

Niniejsza SIWZ zawiera informacje i wytyczne dla wykonawców ubiegających się o uzyskanie zamówienia publicznego na zakup i dostawę zgodnie z opisem przedmiotu zamówienia w rozdziale IV SIWZ.

Specyfikację istotnych warunków zamówienia opracowano na podstawie ustawy z 29.01.2004 r. – Prawo zamówień publicznych / t. jednolity z 2013 r. poz. 907 ze zm./ oraz jej aktów wykonawczych.

W sprawach nieuregulowanych w SIWZ stosuje się przepisy ustawy.

I. DEFINICJE I SKRÓTY

Wyrażenia i skróty używane w specyfikacji istotnych warunków zamówienia oznaczają:

- 1) Zamawiający – Szkoła Podstawowa nr 28 im. Synów Pułku Ziemi Lubelskiej w Lublinie
- 2) Wykonawca – podmiot ubiegający się o udzielenie zamówienia,
- 3) SIWZ – specyfikacja istotnych warunków zamówienia,
- 4) uPzp – ustawa z 29.1.2004 r. – Prawo zamówień publicznych / t. jednolity z 2013 r. poz. 907 ze zm./,
- 5) konsorcjum – wykonawcy wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia.
- 6) Wykonawcy ubiegający się wspólnie o udzielenie zamówienia - wykonawcy, o których mowa w art. 26 ust. 2 b ustawy Pzp.

II. ZAMAWIAJĄCY

Zamawiającym jest Szkoła Podstawowa nr 28 im. Synów Pułku Ziemi Lubelskiej w Lublinie 20-530 Lublin, ul. Radości 13, nr tel.: 81 533 92 72; nr faksu: 81 533 -92-72 e-mail: poczta@sp28.lublin.eu

III. OZNACZENIE POSTĘPOWANIA

Postępowanie oznaczone jest jako SP28.271.1.2014.ZP

Wszelka korespondencja oraz dokumentacja w tej sprawie będzie powoływać się na powyższe oznaczenie.

IV. PRZEDMIOT ZAMÓWIENIA

1. Postanowienia ogólne:
Na przedmiot zamówienia składa się sukcesywny zakup i dostawa artykułów żywnościowych dla potrzeb stołówki Szkoły Podstawowej nr 28 w Lublinie.
2. Postanowienia szczegółowe:

**OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA
NA DOSTAWĘ ARTYKUŁÓW ŻYWNOŚCIOWYCH**

Nazwa i kody stosowane we Wspólnym Słowniku Zamówień (CPV):

CPV : 15000000-8

Szczegółowe wymagania związane z realizacją przedmiotu zamówienia :

1. Przedmiotem zamówienia jest sukcesywna dostawa artykułów żywnościowych dla potrzeb stołówki Szkoły Podstawowej nr 28 w Lublinie ul. Radości 13.
2. Zamówienie na dostawę artykułów żywnościowych podzielone jest na następujące części :

Część Nr 1 Zamówienia:

Produkty zwierzęce, mięso i produkty mięsne – CPV 15100000-9

Lp.	Nazwa asortymentu	Jedn. miary	Ilość
1.	Szponder	kg	100
2.	Wołowina ekstra	kg	300
3.	Wołowina kl. II	kg	100
4.	Mięso mielone wieprzowo - wołowe	kg	100
5.	Żeberka wieprzowe paski	kg	200
6.	Karczek wieprzowy b/k	kg	750
7.	Łopatka wieprzowa b/k	kg	750
8.	Schab wieprzowy b/k	kg	650
9.	Wątroba wieprzowa	kg	120
10.	Kiełbasa biała	kg	250
11.	Bok wędzony	kg	300
12.	Parówki cielęce ekstra	kg	40
13.	Kiełbasa Podwawelska	kg	250
14.	Szynka wieprzowa gotowana	kg	30
15.	Mielonka Szynka Tyrolska	kg	30
16.	Połądwica sopocka	kg	30
17.	Połądwica drobiowa	kg	30
18.	Filety z kurczaka pojedyncze	kg	400
19.	Filety z indyka	kg	400
20.	Udziec z kurczaka	kg	1700
21.	Korpusy drobiowe	kg	250
22.	Mięso drobiowe Ekstra kurczak	kg	50
23.	Smalec	kg	100
24.	Słonina	kg	80
25.	Kury rosółowe	kg	50
26.	Połądwiczki wieprzowe	kg	200

Część Nr 2 Zamówienia:

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

Warzywa i owoce mrożone – CPV 15310000-4

Lp.	Nazwa asortymentu	Jedn. miary	Ilość
1.	Filety rybne mrożone miruna bez glazury	kg	1000
2.	Konserwa rybna śledź w oleju	szt.	60
3.	Filet pstrąga świeży	kg	150
4.	Konserwa rybna makrela w oleju	szt.	60
5.	Fasola szparagowa żółta mrożona cięta	kg	100
6.	Fasola szparagowa zielona mrożona cięta	kg	300
7.	Mieszanka kompotowa mrożona	kg	200
8.	Kalafior mrożony polski	kg	100
9.	Truskawka mrożona	kg	300
10.	Brokuł mrożony	kg	100

Część Nr 3 Zamówienia:

Ziemniaki, warzywa, owoce świeże i przetworzone – CPV 15310000-4

Lp.	Nazwa asortymentu	Jedn. miary	Ilość
1.	Ziemniaki jadalne polskie workowane a'30kg	kg	30 000
2.	Kapusta kwaszona	kg	1 500
3.	Ogórek kiszony	kg	500
4.	Burak czerwony długi	kg	750
5.	Cebula czerwona	kg	50
6.	Cebula biała polska	kg	1 500
6.	Czosnek główka polski	szt.	400
7.	Marchew korzeń polska	kg	2 500
8.	Ogórek świeży	kg	500
9.	Pietruszka korzeń polska	kg	900
10.	Rzodkiewka (pęczek min. 200g)	pęczek	150
11.	Rzepa biała	kg	300
12.	Seler bulwa	kg	250
13.	Fasola Jaś duży	kg	350
14.	Fasola Jaś drobny	kg	100
15.	Groch łupany	kg	70
16.	Papryka świeża	kg	200
17.	Pomidor świeży	kg	500
18.	Brokuły	szt.	300
19.	Botwinka min. 350g	pęczek	60
20.	Kapusta pekińska	kg	300
21.	Kapusta czerwona	kg	250
22.	Kalafior świeży	szt.	300
23.	Kapusta biała	kg	400
24.	Kapusta młoda polska	szt.	400
25.	Koper (pęczek min. 100g)	szt.	700
26.	Natka pietruszki (pęczek min. 100g)	szt.	1 000
27.	Por	kg	160
28.	Szczaw	kg	50
29.	Szczypior (pęczek min. 150g)	szt.	700
30.	Salata masłowa (główka min. 450g)	szt.	1 200
31.	Pieczarka świeża	kg	200
32.	Fasola szparagowa żółta świeża	kg	100
33.	Fasola szparagowa zielona świeża	kg	100
34.	Banany	kg	5 000
35.	Gruszki polskie	kg	2 000
36.	Jabłka polskie	kg	3 000
37.	Maliny polskie	kg	200
38.	Mandarynki	kg	300
39.	Morele	kg	50
40.	Nektarynki	kg	100
41.	Pomarańcze	kg	500
42.	Śliwka węgierka	kg	300
43.	Truskawka świeża	kg	250
44.	Brzoskwinie	kg	300
45.	Ziemniak młody polski jadalny	kg	2 500
46.	Kiwi	kg	350
47.	Marchew polska młoda jadalna	pęczek	200
48.	Pietruszka polska młoda jadalna	pęczek	150
49.	Salata rzymska min. 400g główka	szt.	500
50.	Seler naciowy min. 250 g pęczek	pęczek	100
51.	Soczewica czerwona łupana	kg	100
52.	Brukselka	kg	300
53.	Cebula cukrowa polska	kg	200
54.	Salata mix min. 600g w workach foliowych	szt.	400
55.	Salata rukola	szt.	500

Część Nr 4 Zamówienia:
Mleko, śmietana, nabiał – CPV 15510000-6

Lp.	Nazwa asortymentu	Jedn. miary	Ilość
1.	Mleko 2 % butelka plastikowa 1l	szt.	6000
2.	Śmietana 12% opakowanie 400g	szt.	2050
3.	Serek topiony śmietanowy min. 100g	szt.	150
4.	Śmietana 30% opakowanie 400 g	szt.	2500
5.	Masło ekstra kostka 200g min. 82% tłuszczu zwierzęcego	szt.	1300
6.	Ser twarogowy półtłusty w pergaminie	kg	300
7.	Ser żółty Edamski	kg	100
8.	Serek homogenizowany owocowy 150 g różne smaki	szt.	4000
9.	Jogurt naturalny opak. 400 ml	szt.	50
10.	Jogurt owocowy opak 150 ml różne smaki	szt.	6000
11.	Jogurt owocowy pitny min. 350 g butelka różne smaki	szt.	4000
12.	Śmietana 18% tłuszczu zwierzęcego op. 1000g	szt.	1000
13.	Serek homogenizowany waniliowy 150g	szt.	5500

Część Nr 5 Zamówienia:
Wyroby mączne garmażeryjne do gotowania i smażenia – CPV 15510000-6

Lp.	Nazwa asortymentu	Jedn. miary	Ilość
1.	Kopytka świeże	kg	1400
2.	Kluski śląskie świeże	kg	800
3.	Pierogi wiejskie świeże	kg	800
4.	Pierogi z kapustą i pieczarkami	kg	300
5.	Pierogi z mięsem	kg	500
6.	Pierogi ruskie	kg	1300
7.	Naleśniki	kg	1000
8.	Kluski leniwe	kg	1000
9.	Knedle ze śliwką	kg	600
10.	Krokiety z kapustą i pieczarkami	kg	600
11.	Pyzy ziemniaczane	kg	600
12.	Pyzy z mięsem	kg	700
13.	Krokiety z mięsem	kg	600

Część Nr 6 Zamówienia:
Różne produkty spożywcze – CPV 15800000-6, 15310000-4, 15510000-6

Lp.	Nazwa asortymentu	Jedn. miary	Ilość
1.	Cukier a'1kg	szt.	1500
2.	Cukier waniliowy 32g	szt.	100
3.	Miód naturalny słoik 300g polski	szt.	60
4.	Kakao rozpuszczalne 300g Puchatek	szt.	100
5.	Czekolada 250g	szt.	1600
6.	Cukierki czekoladowe Mieszanka Solidarność różne	kg	50
7.	Draże orzechowe 100g	szt.	550
8.	Herbata granulowana Lipton 100g	szt.	70
9.	Ocet spirytusowy 10% a'0,5l	szt.	10
10.	Sos sałatkowo-koperkowy proszek a'0,8 typu Knorr lub równoważny	szt.	20
11.	Sos grecki proszek a' 0,8 typu Knorr lub równoważny	szt.	20
12.	Sos pieczeniowy proszek a' 0,8 typu Knorr lub równoważny	szt.	30
13.	Sos boloński proszek a' 0,8 typu Knorr lub równoważny	szt.	30
14.	Sos grzybowy proszek a' 0,8 typu Knorr lub równoważny	szt.	10
15.	Majonez sałatkowy a'3kg	szt.	20
16.	Przyprawa do chińszczyzny op.1kg	szt.	10
17.	Papryka słodka 800g	szt.	15
18.	Papryka ostra 800g	szt.	10
19.	Pieprz ziołowy 700g	szt.	15
20.	Przyprawa do zup „Maggi” 960g	szt.	200
21.	Sól kuchenna a'1kg	szt.	450
22.	Ziele angielskie 600g	szt.	20
23.	Zioła prowansalskie 300g	szt.	3

24.	Pieprz naturalny 800g	szt.	25
25.	Majeranek tarty 150g	szt.	30
26.	Liść laurowy 100g	szt.	50
27.	Kminek 550g	szt.	10
28.	Kwasek cytrynowy a'1,3kg	szt.	25
29.	Vegeta bez glutaminianu sodu 200g	szt.	800
30.	Barszcz czerwony (koncentrat) a'1,4kg typu Knorr lub równoważny	szt.	30
31.	Rosół z kury w proszku 0,9kg typu Knorr lub równoważny	szt.	50
32.	Rosół wołowy w proszku 0,9kg typu Knorr lub równoważny	szt.	40
33.	Zupa brokułowa w proszku a'1,3kg typu Knorr lub równoważny	szt.	10
34.	Zupa żur w proszku a'1,3 typu Knorr lub równoważny	szt.	15
35.	Zupa gulaszowa a'1,3kg typu Knorr lub równoważny	szt.	15
36.	Marynata do drobiu 700g typu Knorr lub równoważny	szt.	30
37.	Marynata do wieprzowiny 700g typu Knorr lub równoważny	szt.	10
38.	Groszek konserwowy 400g polski	szt.	250
39.	Kukurydza konserwowa 340g polska	szt.	250
40.	Koncentrat pomidorowy 30% 300g Pudliszki	szt.	700
41.	Wafelki w czekoladzie 50g	szt.	5500
42.	Keczup 500g Pudliszki	szt.	10
43.	Chrzan słoik 370ml Rebok	szt.	100
44.	Dżem truskawkowy 280g	szt.	100
45.	Deser czekoladowy Monte	szt.	6000
46.	Galaretka owocowa w proszku 1,3kg Winiary	szt.	60
47.	Pasta orzechowa do smarowania Nutella 400g	szt.	50
48.	Olej rzepakowy 0,9l	szt.	20
49.	Olej słonecznikowy 0,9l	szt.	1100
50.	Brzoskwinie w syropie 450g	szt.	200
51.	Ananas w syropie 450g	szt.	300
52.	Sok owocowy Kubuś Play	szt.	8000
53.	Syropy owocowe bez konserwantów 430ml	szt.	1800
54.	Soki owocowe w kartonie 200ml	szt.	2000
55.	Soki warzywno-owocowe karton 200ml	szt.	1000
56.	Ryż długoziarnisty biały a'1kg	kg	250
57.	Ryż paraboliczny a'5kg	kg	400
58.	Mąka pszenna tortowa a'1kg	kg	700
59.	Mąka ziemniaczana a'1kg	kg	40
60.	Jaja wielkość L	szt.	10000
61.	Płatki kukurydziane opak 0,50 kg	szt.	70
62.	Płatki owsiane opak 400g	szt.	25
63.	Płatki kulki czekoladowe op. 0,5 kg	szt.	60
64.	Kasza manna a'400g	szt.	15
65.	Kasza jęczmienna wiejska a'1kg	kg	350
66.	Kasza gryczana a'1 kg	kg	200
67.	Kawa zbożowa INKA opak 150g	szt.	10
68.	Makaron nitka cięta As babuni rosółowa 4 jajeczna	kg	350
69.	Makaron świderki 100% mąki durum-durum	kg	800
70.	Makaron kolanko z falbanką 100% mąki durum-durum	kg	600
71.	Makaron łazanki 100% mąki durum-durum	kg	300
72.	Makaron spaghetti 100% mąki durum-durum	kg	250
73.	Musztarda Rosyjska słoik 200g	szt.	30
74.	Makaron ryżowy op. 250g	kg	30
75.	Czosnek granulowany op. 1kg	szt.	10

Część Nr 7 Zamówienia:

Pieczyno świeże, wyroby piekarskie i cukiernicze – CPV 15810000-9

Lp.	Nazwa asortymentu	Jedn. miary	Ilość
1.	Chleb krojony pakowany waga co najmniej 550g	szt.	5700
2.	Rogal maślany 100g	szt.	400
3.	Bułka Kajzerka	szt.	4500
4.	Parówka krojona pakowana waga co najmniej 500g	szt.	300
5.	Bułka tarta	kg	500
6.	Drożdżówka z dżemem	szt.	600

7.	Gniazdko	szt.	1000
8.	Pączek 90g	szt.	1200
9.	Croissant maślany	szt.	1000
10.	Cebularz 50g	szt.	300

3. Wykonawca może złożyć ofertę na jedną część lub więcej części zamówienia oddzielnie dla każdej części zamówienia.
4. Wymagana jest należyta staranność przy realizacji przedmiotu zamówienia.
5. Wykonawca zobowiązuje się wykonać przedmiot zamówienia zgodnie ze wszystkimi wymaganiami Zamawiającego wskazanymi w SIWZ.
6. Wykonawca dostarczy artykuły żywnościowe spełniające wymogi określone przepisami ustawy z 25.08.2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia oraz aktów wykonawczych do niej.
7. Wykonawca dostarczy artykuły żywnościowe środkami transportu spełniającymi obowiązujące w dniu realizacji wymogi prawne.
8. Zmiany ilościowe :
 - podane w opisie przedmiotu zamówienia ilości mogą zostać zmniejszone lub zwiększone o określoną wartość tj. : + - 10% , w celu dostosowania przedmiotu zamówienia do aktualnych potrzeb zamawiającego w okresie realizacji zamówienia.
9. Miejsce dostawy / odbioru i transport :
 - miejscem dostawy jest magazyn zamawiającego znajdujący się przy Szkole Podstawowej nr 28 w Lublinie ul. Radości 13,
 - wykonawca dostarczy zamówione artykuły żywnościowe do magazynu zamawiającego na własny koszt i na własne ryzyko,
 - wykonawca dokona rozładunku zamówionego towaru do magazynu zamawiającego,
 - osobą upoważnioną do kontroli jakościowej dostarczonego towaru jest P. Żanetta Misztal,
 - po dokonaniu kontroli jakościowej dostarczonych produktów podpisany zostanie protokół zdawczo – odbiorczy,
 - w przypadku złej jakości dostarczonych produktów żywnościowych zamawiający nie dokona ich odbioru, a Wykonawca ma obowiązek niezwłocznie wymienić wadliwy towar na towar pełnowartościowy,
 - Zamawiający zastrzega sobie możliwość odmowy przyjęcia całej partii przedmiotu umowy lub odrzucenia jej części w przypadku, gdy w trakcie oceny wizualnej i organoleptycznej zostanie stwierdzona zła jakość produktów, widoczne uszkodzenia spowodowane niewłaściwym zabezpieczeniem produktów, złymi warunkami transportowymi lub niewłaściwym stanem higienicznym środków transportu przewożących przedmiot umowy,
 - Zamawiający zastrzega sobie prawo do oddania próbki partii dostawy do akredytowanego laboratorium w celu wykonania badań mikrobiologicznych,
 - Zamawiający zastrzega sobie możliwość odmowy przyjęcia partii przedmiotu umowy w przypadku niedotrzymania przez Wykonawcę określonego w umowie terminu realizacji partii,
 - przyjęcia partii przedmiotu umowy będą się odbywały zgodnie z procedurą określoną w dokumentacji sanitarnej, wg. zasad dobrej praktyki produkcyjnej (GMP) i dobrej praktyki higienicznej (GHP),
 - przy dostawie każdej partii przedmiotu zamówienia Wykonawca musi załączyć świadectwa jakości dostarczanego przedmiotu umowy (atest) lub handlowy dokument identyfikacyjny oraz dokumentację pozwalającą na zidentyfikowanie źródła pochodzenia dostarczonej partii towaru /producent i kraj pochodzenia/.
10. Sposób realizacji dostaw :
 - dostawy będą realizowane na podstawie zamówień Zamawiającego przekazywanych Wykonawcy drogą elektroniczną, faksem lub telefonicznie / środki komunikacji wskazane w ofercie/,

- w zamówieniach tych Zamawiający będzie określał dokładną ilość i rodzaj zamawianego asortymentu,
- zamówienia mogą być składane codziennie w godzinach 8,00 – 13,00, z wyjątkiem dni ustawowo wolnych od pracy,
- dostawy będą miały miejsce w dniu następnym po złożeniu zamówienia do godz. 7,00.

11. Wymagania jakościowe / termin przydatności do spożycia :

- wygląd, tekstura i konsystencja : charakterystyczna dla rodzaju i stopnia rozdrobnienia, konsystencja sypka, bez grudek, niezlepiająca się przy ucisku, bez zbryleń, delikatna,
- smak ; charakterystyczny dla rodzaju surowca, bez obcych posmaków,
- zapach : charakterystyczny dla rodzaju surowca, przyjemny, bez obcych zapachów,
- właściwości fizykochemiczne i biologiczne : brak zanieczyszczeń fizycznych, oznak i pozostałości szkodników, brak zanieczyszczeń biologicznych, pleśni oraz bakterii chorobotwórczych,
- opakowanie : torebki odpowiednio oznakowane, czyste, bez oznak zawilgocenia, zapleśnienia, obecności szkodników, całe, szczelne,
- wszystkie produkty muszą posiadać niezbędne dokumenty dotyczące badań i dopuszczenia do obrotu oraz certyfikaty i atesty wymagane stosownymi przepisami i normami,
- w odniesieniu do warzyw : świeże, niezwiędłe, twarde, bez śladów zepsucia i pleśni, warzywa okopowe ponadto muszą być niepopękane, bez bocznych rozwidleń i rozgałęzień, jednolite pod względem wielkości i odmiany, ziemniaki po ugotowaniu muszą być sypkie, o białej lub kremowej barwie oraz przyjemnym zapachu, jabłka deserowe muszą być świeże, twarde, soczyste, niepoobijane, bez śladów zepsucia i pleśni, jednolite pod względem wielkości,
- termin przydatności do spożycia od chwili dostarczenia produktu do magazynu zamawiającego nie może być krótszy niż określony na opakowaniu towaru lub w odniesieniu do artykułów żywnościowych miękkich /nie pakowanych przez producenta, pakowane przez dostawcę/ zgodnie z praktyką ich użycia /podania, przetworzenia/.

12. Opakowania :

- przedmiot umowy będzie dostarczany w opakowaniach oryginalnych, odpowiednio posortowany i zabezpieczony przed uszkodzeniem, w warunkach temperaturowych zalecanych przez producenta oraz czystym środkiem transportu przystosowanym do przewozu przedmiotu umowy.

13. Sposób rozliczeń za zrealizowane dostawy :

- rozliczenia pomiędzy Zamawiającym a Wykonawcą będą następowały w okresach tygodniowych, wg. cen jednostkowych przedstawionych w ofercie za 1 kg/szt. ,na podstawie faktury, która będzie określała ilość faktycznie i prawidłowo zrealizowanych dostaw,
- zamawiający określa termin płatności po wystawieniu faktury VAT przez Wykonawcę zgodnie z zasadą określona wyżej na minimum 14 dni.

3. Oferty częściowe

3.1. Zamawiający dopuszcza składanie ofert częściowych tj.

- Cz.1. produkty zwierzęce, mięso, produkty mięsne .
- Cz.2. ryby mrożone, filety rybne i poz. mięso ryb, warzywa i owoce mrożone
- Cz.3. ziemniaki, warzywa świeże, owoce świeże i przetworzone
- Cz.4. mleko, śmietana, nabiał
- Cz.5. wyroby mączne, garmażeryjne do gotowania i smażenia
- Cz.6. różne produkty spożywcze
- Cz.7. pieczywo świeże, wyroby piekarskie i cukiernicze

4. Oferty wariantowe :

- 4.1. Zamawiający nie dopuszcza składania ofert wariantowych.

5. Informacja o przewidywanych zamówieniach uzupełniających.
- 5.1. Zamawiający nie przewiduje udzielenia zamówienia uzupełniającego.

V. TERMIN I MIEJSCE WYKONANIA ZAMÓWIENIA

1. Termin wykonywania planowanych zamówień od dnia 01.09.2014r. do dnia 31.08.2015r.
2. Miejsce wykonania zamówienia: Wykonawca ma obowiązek w wyżej wymienionym terminie dostarczać przedmiot zamówienia, o którym mowa w rozdziale IV SIWZ do siedziby Zamawiającego tj. Lublin ul. Radości 13

VI. WARUNKI UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU ORAZ OPIS SPOSOBU DOKONYWANIA OCENY SPEŁNIANIA TYCH WARUNKÓW

1. O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się wykonawcy, którzy spełniają warunki dotyczące:
 - 1.1. posiadania uprawnień do wykonywania określonej działalności lub określonych czynności, jeżeli przepisy prawa nakładają obowiązek ich posiadania:
 - Zamawiający nie precyzuje w tym zakresie żadnych wymagań, których spełnienie Wykonawca zobowiązany jest wykazać w sposób szczególny,
 - 1.2. posiadania wiedzy i doświadczenia, tj. zrealizowali w ciągu ostatnich 3 lat przed upływem terminu składania ofert, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy – w tym okresie, co najmniej 2 dostawy o wartości brutto każdej dostawy nie mniejszej niż wartość brutto oferowana, które zostały wykonane lub są wykonywane należycie,
 - 1.3. dysponowania odpowiednim potencjałem technicznym oraz osobami zdolnymi do wykonania zamówienia:
 - Zamawiający nie precyzuje w tym zakresie żadnych wymagań, których spełnienie Wykonawca zobowiązany jest wykazać w sposób szczególny,
 - 1.4. sytuacji ekonomicznej i finansowej, tj. opłaconą polisę, a w przypadku jej braku inny dokument potwierdzający, że Wykonawca jest ubezpieczony od odpowiedzialności cywilnej w zakresie prowadzonej działalności związanej z przedmiotem zamówienia.
2. W przypadku konsorcjów warunki określone w ust. 1 muszą zostać spełnione łącznie przez wszystkich Wykonawców.
3. Zamawiający dokona oceny spełniania przez Wykonawców warunków udziału w postępowaniu na podstawie oświadczeń i dokumentów złożonych wraz z ofertą. Wykonawcy niespełniający warunków zostaną wykluczeni z postępowania.

VII. INFORMACJA O OŚWIADCZENIACH I DOKUMENTACH, JAKIE MAJĄ DOSTARCZYĆ WYKONAWCY W CELU POTWIERDZENIA SPEŁNIANIA WARUNKÓW UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU ORAZ NIEPODLEGANIA WYKLUCZENIU NA PODSTAWIE ART. 24 UST.1 UPZP

1. Wykonawcy ubiegający się o zamówienie publiczne oprócz oświadczenia o spełnianiu warunków udziału w postępowaniu/ art.22 ust.1 uPzp/ dotyczącego:
 - 1) posiadania uprawnień do wykonywania określonej działalności lub czynności, jeżeli przepisy prawa nakładają obowiązek ich posiadania,
 - 2) posiadania wiedzy i doświadczenia,
 - 3) dysponowania odpowiednim potencjałem technicznym, oraz osobami zdolnymi do wykonania zamówienia,

4) sytuacji ekonomicznej i finansowej

mają obowiązek przedłożyć:

1.1. Wykaz wykonanych, a w przypadku świadczeń okresowych lub ciągłych w wykonywanych głównych dostaw – 2 (dwie), w okresie ostatnich trzech lat przed upływem terminu składania ofert, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy w tym okresie wraz z podaniem ich wartości (wartość brutto każdej dostawy nie mniejsza niż oferowana), przedmiotu, dat wykonania dostaw oraz podmiotów na rzecz których dostawy te zostały wykonane należycie.

1.2. Dowody, że w/w dostawy zostały wykonane lub są wykonywane należycie.

1.3. Opłaconą polisę a w przypadku jej braku, inny dokument potwierdzający, że Wykonawca jest ubezpieczony od odpowiedzialności cywilnej w zakresie prowadzonej działalności związanej z przedmiotem zamówienia,

- Wykonawca powołujący się przy wykazywaniu spełnienia warunków udziału w postępowaniu o których mowa w art.22 ust.1 pkt.4 uPzp na zasoby innych podmiotów przedkłada następujący dokument dotyczący podmiotów, zasobami, których będzie dysponował Wykonawca :

1.4. Opłaconą polisę, a w przypadku jej braku, inny dokument potwierdzający, że inny podmiot jest ubezpieczony od odpowiedzialności cywilnej w zakresie prowadzonej działalności związanej z przedmiotem zamówienia.

2. W zakresie potwierdzenia niepodlegania wykluczeniu na podstawie art. 24 ust.1 uPzp, Wykonawca ma obowiązek przedłożyć:

2.1. Oświadczenie o braku podstaw do wykluczenia,

2.2. Aktualny odpis z właściwego rejestru lub z centralnej ewidencji i informacji o działalności gospodarczej jeżeli odrębne przepisy wymagają wpisu do rejestru lub ewidencji, w celu wykazania braku podstaw do wykluczenia w oparciu o art.24 ust.1 pkt.2 ustawy, wystawiony nie wcześniej niż 6 miesięcy przed upływem terminu składania ofert.

- Wykonawca powołujący się przy wykazaniu spełniania warunków udziału w postępowaniu na zasoby innych podmiotów, które będą brały udział w realizacji części zamówienia, przedkłada także dokumenty dotyczące tego podmiotu w zakresie wymaganym dla wykonawcy, określonym w pkt 2.2.

3. Dokumenty podmiotów zagranicznych:

jeżeli Wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania poza terytorium Rzeczypospolitej Polskiej przedkłada:

3.1. Dokument wystawiony w kraju, w którym ma siedzibę lub miejsce zamieszkania, potwierdzający, że:

1) nie otwarto jego likwidacji, ani nie ogłoszono jego upadłości - wystawiony nie wcześniej niż 6 miesięcy przed upływem terminu składania ofert,

4. Inne dokumenty :

4.1. Listę podmiotów należących do tej samej grupy kapitałowej w rozumieniu ustawy z dnia 16 lutego 2007r. o ochronie konkurencji i konsumentów albo informację o tym, że nie należy do grupy kapitałowej.

4.2. Informacja Wykonawcy o powierzeniu wykonania części zamówienia podwykonawcy. W odniesieniu do przedmiotu zamówienia Zamawiający za część zamówienia rozumie: sprzedaż artykułów żywnościowych i dostawa (transport). Zamawiający nie zastrzega osobistego wykonania przez wykonawcę części zamówienia, o których mowa w zapisie poprzednim.

5. W zakresie potwierdzenia, że oferowane dostawy odpowiadają określonym wymaganiom, należy przedłożyć:

5.1. Zaświadczenie niezależnego podmiotu uprawnionego do kontroli jakości potwierdzającego, że dostarczone produkty odpowiadają określonym normom tj. zaświadczenie z Rejestru Zakładów Podlegających Kontroli Organów

Państwowej Inspekcji Sanitarnej.

6. Postępowanie jest prowadzone w języku polskim. Dokumenty sporządzone w języku obcym są składane wraz z tłumaczeniem na język polski.
7. Dokumenty, o których mowa w rozdziale VII SIWZ, należy przedstawić w formie oryginału lub kopii poświadczonych za zgodność z oryginałem przez osobę uprawnioną/osoby uprawnione do reprezentowania Wykonawcy, z wyjątkiem oświadczeń, o których mowa w pkt. 1, 1.1,2.1, 4.1., 4.2., które powinny być przedstawione w formie oryginału.
8. W przypadku konsorcjum do oferty musi być załączony dokument ustanawiający pełnomocnika konsorcjum do reprezentowania go w postępowaniu o udzielenie zamówienia albo reprezentowania w postępowaniu i przy zawarciu umowy w sprawie zamówienia publicznego. Stosowne pełnomocnictwo w oryginale lub w postaci poświadczonej notarialnie kopii należy załączyć do oferty

VIII. WYMAGANIA DOTYCZĄCE WADIUM

Zamawiający nie żąda wniesienia wadium.

IX. SPOSÓB PRZYGOTOWANIA OFERTY

1. Wymagania ogólne:
 - 1) każdy Wykonawca może złożyć tylko jedną ofertę na każdą część zamówienia tj. 1,2,3,4,5,6,7.
 - 2) oferta musi być złożona w formie papierowej, zgodnie z wymaganiami opisanymi w SIWZ;
 - 3) ofertę należy sporządzić w języku polskim, w sposób czytelny, na komputerze, maszynie lub pismem odręcznym; wymagane zgodnie z SIWZ dokumenty sporządzone w języku obcym powinny być złożone wraz z tłumaczeniem na język polski,
 - 4) formularz oferty oraz dokumenty sporządzone przez Wykonawcę powinny być podpisane przez osoby upoważnione do składania oświadczeń woli w imieniu Wykonawcy. W przypadku gdy ofertę podpisują osoby, których upoważnienie do reprezentowania Wykonawcy nie wynika z dokumentów rejestrowych załączonych do oferty, wymaga się, aby Wykonawca dołączył do oferty oryginał pełnomocnictwa do podpisania oferty,
 - 5) wskazane jest, aby wszystkie strony oferty były ponumerowane i parafowane,
 - 6) wskazane jest, aby wszystkie miejsca, w których Wykonawca naniósł poprawki, były parafowane przez osobę podpisującą ofertę,
 - 7) Wykonawca ponosi wszelkie koszty związane z przygotowaniem i złożeniem oferty.
2. Zawartość oferty i sposób jej przedstawienia.

Oferta powinna składać się z:

 - 1) formularza ofertowego, sporządzonego zgodnie z załącznikiem nr 1,2,3,4,5,6,7 do SIWZ zgodnie z wyborem części zamówienia przez Wykonawcę.
 - 2) oryginału pełnomocnictwa udzielanego osobom podpisującym ofertę, o ile prawo do reprezentowania Wykonawcy w powyższym zakresie nie wynika wprost z dokumentu rejestrowego,
 - 3) zestawu oświadczeń i dokumentów, o których mowa w rozdziale VII SIWZ,
3. Uwaga : Wykonawca składający ofertę na więcej niż jedną część ma obowiązek każdą z nich złożyć oddzielnie (zgodnie z załącznikiem nr 1,2,3,4,5,6,7) i załączyć wymienione w pkt 2 ppkt 2,3,4 dokumenty i oświadczenia oraz opakować i oznaczyć zgodnie z pkt 4.
4. Opakowanie oferty.

Wykonawca powinien umieścić ofertę wraz z wymaganymi dokumentami w

nieprzejrzystym, zamkniętym opakowaniu, zaadresowanym do Zamawiającego i zawierającym oznaczenia: „Oferta na zakup i dostawę artykułów żywnościowych – (ogólna nazwa i nr części) Nie otwierać przed dniem 31.07.2014r. przed godz. 11.15” oraz oznaczenie Wykonawcy (nazwa i adres).

5. Tajemnica przedsiębiorstwa.

Jeżeli Wykonawca zastrzega, że informacje objęte tajemnicą przedsiębiorstwa w rozumieniu przepisów o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji nie mogą być udostępniane, informacje te należy umieścić w oddzielnej kopercie wewnątrz opakowania oferty, oznaczonej napisem: „Informacje stanowiące tajemnicę przedsiębiorstwa”. Informację o zastrzeżeniu dokumentów stanowiących tajemnicę przedsiębiorstwa należy podać również w formularzu oferty.

6. Zmiana lub wycofanie oferty:

1) Wykonawca może wprowadzić zmiany w złożonej ofercie lub ją wycofać pod warunkiem, że uczyni to przed terminem składania ofert. Zarówno zmiana, jak i wycofanie oferty wymagają formy pisemnej. Zmiany dotyczące treści oferty powinny być przygotowane, opakowane i zaadresowane w taki sam sposób jak oferta. Dodatkowo opakowanie, w którym jest przekazywana zmieniona oferta, należy opatrzyć napisem „Zmiana”,

2) oświadczenie o wycofaniu oferty powinno być podpisane przez osobę uprawnioną/osoby uprawnione* do składania oświadczeń woli w imieniu Wykonawcy oraz opakowane i zaadresowane w taki sam sposób jak oferta; dodatkowo opakowanie, w którym jest przekazywane powiadomienie, należy opatrzyć napisem „Wycofane”.

X. MIEJSCE I TERMIN SKŁADANIA OFERT

1. Ofertę należy złożyć w sekretariacie (pok. nr 200) Szkoły Podstawowej nr 28 im. Synów Pułku Ziemi Lubelskiej w Lublinie, ul. Radości 13.
2. Termin składania ofert upływa w dniu 31.07.2014r. o godz. 11.00 (czasu lokalnego).
3. Oferta otrzymana przez zamawiającego po terminie składania ofert zostanie niezwłocznie zwrócona Wykonawcy.

XI. OPIS SPOSOBU POROZUMIEWANIA SIĘ Z WYKONAWCAMI

1. Postępowanie prowadzi się z zachowaniem formy pisemnej w odniesieniu do składanych ofert.
2. Zamawiający przyjmuje wszelkie pisma, składane osobiście, w godzinach pracy, tj. w dni robocze od godz. 8:00 do 14:00 w sekretariacie szkoły.
3. Pozostałe czynności dotyczące postępowania realizowane będą zgodnie z art. 27 ust. 2 uPzp, tj. w formie faksu (nr 81 533-92-72), w formie elektronicznej (e-mail: poczta@sp28.lublin.eu). Fakt otrzymania oświadczeń i wniosków oraz informacji przekazywanych za pomocą faksu lub e-mail każda ze stron na żądanie drugiej niezwłocznie potwierdza.
4. Wykonawca może zwrócić się do Zamawiającego o wyjaśnienie treści SIWZ. Zamawiający zobowiązany jest niezwłocznie udzielić wyjaśnień, jednak nie później niż na 2 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.
5. Zamawiający jednocześnie przekaże treść wyjaśnienia wszystkim Wykonawcom, którym doręczono istotne warunki zamówienia bez ujawniania źródła informacji, oraz zamieści je na swojej stronie internetowej, na której zamieszczono SIWZ.
6. W szczególnie uzasadnionych przypadkach Zamawiający może, w każdym czasie przed upływem terminu do składania ofert, zmienić treść SIWZ. Dokonań w ten

sposób zmianę przekazuje się niezwłocznie wszystkim Wykonawcom i jest dla nich wiążąca. Zmianę SIWZ Zamawiający zamieści na swojej stronie internetowej, na której udostępniono SIWZ.

7. Zamawiający nie zamierza zwołać zebrania z Wykonawcami.
8. Do bezpośredniego kontaktowania się z Wykonawcami Zamawiający upoważnia:
 - 1) Pani Żanetta Misztal - w sprawach dotyczących przedmiotu zamówienia,
 - 2) Pana Ryszarda Kocińskiego – w sprawach dotyczących procedury udzielenia zamówienia publicznego.
9. Osoby wymienione w ust. poprzedzającym nie mają upoważnienia do udzielania Wykonawcom informacji w zakresie wyjaśnienia treści SIWZ. Ze względu na obowiązkowość pisemności postępowania wszystkie ewentualne wyjaśnienia ustne nie są dla Wykonawców wiążące.
10. Osoby wymienione w części XI SIWZ ust. 8 są upoważnione do udostępnienia do wglądu dokumentacji z postępowania o udzielenie zamówienia publicznego na pisemny wniosek Wykonawcy.
11. Oferty, opinie biegłych, oświadczenia, zawiadomienia, wnioski i inne dokumenty i informacje składane przez Zamawiającego i Wykonawców oraz umowa w sprawie zamówienia publicznego stanowią załączniki do protokołu postępowania o udzielenie zamówienia.
12. Protokół wraz z załącznikami jest jawny. Załączniki do protokołu udostępnia się po dokonaniu wyboru najkorzystniejszej oferty lub unieważnieniu postępowania, z tym, że oferty są jawne od chwili ich otwarcia.
13. Nie ujawnia się informacji stanowiących tajemnicę przedsiębiorstwa w rozumieniu przepisów o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji, jeżeli Wykonawca, nie później niż w terminie składania ofert, zastrzegł, że nie mogą być one udostępniane.

XII. CENA OFERTOWA I SPOSÓB JEJ PODANIA

1. Wykonawca określi cenę jednostkową netto, procent i kwotę VAT, cenę jednostkową brutto oraz cenę brutto ogółem planowanych dostaw na załączonym do niniejszej SIWZ formularzu ofertowym (załącznik nr 1,2,3,4,5,6,7) według zasad określonych w sposobie wypełnienia tego formularza, tj.:

Lp. Zgodnie z częścią zamówienia	Nazwa asortymentu zgodnie z częścią zamówienia/planowanych dostaw	Cena jednostkowa netto	Vat % / kwota		Cena jednostkowa brutto 3 + 5	Jednostka miary	Ilość	Cena ogółem brutto 6 x 8
			4	5				
1	2	3	4	5	6	7	8	9
1.								
2.								
.....								
Razem								

- 1.1. Słownie cena ogółem brutto (poz. 9):

.....

2. Cena musi uwzględniać wszystkie składniki kosztów niezbędnych do wykonania przedmiotu zamówienia.
3. Rozliczenia między Zamawiającym i Wykonawcą będą prowadzone w PLN.

XIII. MIEJSCE I TERMIN OTWARCIA OFERT

1. Otwarcie ofert nastąpi w Szkole Podstawowej nr 28 im. Synów Pułku Ziemi Lubelskiej, Lublin ul. Radości 13 w dniu 31.07.2014 r., godz. 11.15 (czasu

lokalnego), sala konferencyjna nr 59.

2. Otwarcie ofert jest jawne. Bezpośrednio przed otwarciem ofert zamawiający poda kwotę, jaką zamierza przeznaczyć na sfinansowanie zamówienia dla każdej części zamówienia.

3. Podczas otwarcia ofert zostaną podane nazwy oraz adresy Wykonawców, a także informacje dotyczące ceny, terminu wykonania zamówienia, warunków płatności przedstawionych w ofertach dla poszczególnych części zamówienia.

4. Informacje te zostaną przekazane wykonawcom, którzy byli nieobecni przy otwarciu ofert, na ich wnioski.

XIV. TERMIN ZWIĄZANIA OFERTA

1. Wykonawca zostanie związany złożoną ofertą przez okres 30 dni.

2. Bieg terminu związania ofertą rozpoczyna się wraz z upływem terminu składania ofert.

3. Wniesienie odwołania po upływie terminu składania ofert zawiesza bieg terminu związania ofertą do czasu ogłoszenia orzeczenia przez KIO (art. 182 ust.6 uPzp).

XV. KRYTERIA OCENY OFERT I WYBÓR NAJKORZYSTNIEJSZEJ OFERTY

1. Przy wyborze oferty zamawiający będzie się kierował następującym kryterium:

1.1. kryterium ceny: waga 100 %

2. Sposób obliczania wartości punktowej kryterium, o którym mowa w rozdziale XV pkt 1 SIWZ.

1) Kryterium cena będzie rozpatrywane na podstawie ceny brutto ogółem za wykonanie przedmiotu zamówienia, podanej przez Wykonawcę na formularzu ofertowym, a liczba punktów w tym kryterium zostanie obliczona na podstawie poniższego wzoru:

$$C = \frac{C_{\min}}{C_o} \times 100$$

gdzie: C_{\min} - cena brutto najtańszej oferty

C_o - cena brutto ocenianej oferty

C – liczba punktów

3. Za najkorzystniejszą ofertę zostanie uznana ta oferta spośród ofert niepodlegających odrzuceniu, która uzyska zgodnie z powyższym kryterium oceny ofert największą liczbę punktów.

4. Kryterium, o którym mowa w pkt 1 oraz sposób obliczania wartości punktowej tego kryterium, o którym mowa w pkt 2 dotyczy wszystkich tj. siedmiu części.

XVI. INFORMACJE O FORMALNOŚCIACH, JAKICH NALEŻY DOPEŁNIĆ PO WYBORZE OFERTY

W CELU ZAWARCIA UMOWY W SPRAWIE ZAMÓWIENIA PUBLICZNEGO

1. O wyborze oferty Zamawiający zawiadomi zgodnie z art. 27 ust. 2 uPzp, jednocześnie Wykonawców, którzy złożyli oferty, oraz zamieści informację na stronie internetowej, na której opublikowano SIWZ, i w miejscu publicznie dostępnym w swojej siedzibie.

2. Zamawiający unieważni postępowanie o udzielenie zamówienia, jeżeli zajdzie co najmniej jedna z okoliczności wymienionych w art. 93 ust. 1 uPzp.

3. O unieważnieniu postępowania o udzielenie zamówienia Zamawiający zawiadamia równocześnie wszystkich Wykonawców, którzy ubiegali się o udzielenie zamówienia, podając uzasadnienia faktyczne i prawne.

4. W przypadku unieważnienia postępowania o udzielenie zamówienia z przyczyn leżących po stronie Zamawiającego, Wykonawcom, którzy złożyli oferty nie podlegające odrzuceniu, przysługuje roszczenie o zwrot uzasadnionych kosztów uczestnictwa w postępowaniu, w szczególności kosztów przygotowania oferty.
5. Zamawiający zawrze umowę w sprawie zamówienia publicznego w terminie nie krótszym niż 5 dni od dnia przesłania zawiadomienia o wyborze najkorzystniejszej oferty w sposób określony w pkt 1 Rozdz. XVI SIWZ, chyba, że zaistnieją okoliczności, o których mowa w art.94 ust.2 pkt 1 a, pkt 3 a uPzp.
6. Jeżeli Wykonawca, którego oferta została wybrana, uchyla się od zawarcia umowy w sprawie zamówienia publicznego, Zamawiający wybierze ofertę najkorzystniejszą spośród pozostałych ofert, bez przeprowadzania ich ponownej oceny, chyba że zachodzą przesłanki, o których mowa w art. 93 ust. 1 ustawy.

XVII. WYMAGANIA DOTYCZĄCE ZABEZPIECZENIA NALEŻYTEGO WYKONANIA UMOWY

Zamawiający nie przewiduje zabezpieczenia należytego wykonania umowy.

XVIII. WARUNKI UMOWY

1. Warunki umowy zostały określone w załączniku nr 13 do SIWZ :
 - 1.1.umowa zostanie podpisana na podstawie złożonej oferty zgodnie z określonymi w niej cenami jednostkowymi netto, plus VAT oraz cenami jednostkowymi brutto dla poszczególnego asortymentu planowanych dostaw.
- 2.Istotne zmiany umowy, ich dopuszczalność oraz warunki zmian :
 - 2.1.Podane w opisie przedmiotu zamówienia ilości mogą zostać zmniejszone lub zwiększone o określoną wartość procentową tj. : + - 10%.

Zmiana cen jednostkowych brutto dostarczanych produktów oparta będzie na klauzuli waloryzacji cen, o ile Wykonawca w sposób obiektywny ekonomicznie na podstawie wniosku oraz przedłożonych dokumentów uzasadni potrzebę ich zmian.
Zmiana cen jednostkowych brutto dotyczyła będzie także sezonowości tj. spadku lub wzrostu cen związanej z cyklem wytwarzania produktów.

XIX. POUCZENIE O ŚRODKACH OCHRONY PRAWNEJ PRZYSŁUGUJĄCYCH WYKONAWCOM W TOKU POSTĘPOWANIA O UDZIELENIE ZAMÓWIENIA PUBLICZNEGO

W toku postępowania o udzielenie zamówienia Wykonawcom, a także innym podmiotom, jeżeli mają lub mieli interes w uzyskaniu danego zamówienia oraz ponieśli lub mogą ponieść szkodę w wyniku naruszenia przez Zamawiającego przepisów uPzp, przysługują środki ochrony prawnej przewidziane w dziale VI uPzp.

XX. INFORMACJA O PODWYKONAWSTWIE

Wykonawca ma obowiązek przekazania informacji o powierzeniu wykonania części zamówienia podwykonawcy. W odniesieniu do przedmiotu zamówienia Zamawiający za część zamówienia rozumie: sprzedaż artykułów żywnościowych i dostawa (transport). Zamawiający nie zastrzega osobistego wykonania przez wykonawcę części zamówienia, o których mowa w zapisie poprzednim.

XXI. ZASADY ROZLICZANIA DOSTAW

1. Zaliczka: Zamawiający nie przewiduje udzielania zaliczek na poczet wykonania zamówienia.

2. Rozliczanie dostaw: za każdą dostawę na podstawie wystawionej faktury VAT przez Wykonawcę, na konto w ciągu 14 dni.

XXII. INFORMACJE DODATKOWE

1. Zamawiający dopuszcza porozumiewania się drogą elektroniczną.
2. Zamawiający nie przewiduje aukcji elektronicznej.

XXIII. WYKAZ ZAŁĄCZNIKÓW DO SIWZ

1. Formularz oferty – załącznik nr 1,2,3,4,5,6,7 do SIWZ.
2. Oświadczenie o spełnieniu warunków udziału w postępowaniu zgodnie z art. 22 uPzp – załącznik nr 8 do SIWZ.
3. Wykaz wykonanych w ciągu ostatnich 3 lat dostaw – załącznik nr 9 do SIWZ.
4. Oświadczenie o braku podstaw do wykluczenia – załącznik nr 10 do SIWZ.
5. Oświadczenie dotyczące przynależności do grupy kapitałowej – załącznik nr 11 do SIWZ.
6. Informacja Wykonawcy o powierzeniu części zamówienia podwykonawcom – załącznik nr 12 do SIWZ.
7. Projekt umowy w sprawie zamówienia publicznego – załącznik nr 13 do SIWZ.

Lublin, dnia 09.07.2014r.

.....
Zatwierdzam