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 SP28.271.1.2015.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 | 600 |
| 3. | Polędwiczki wieprzowe | kg | 600 |
| 4. | Żeberka wieprzowe paski | kg | 200 |
| 5. | Karczek wieprzowy b/k | kg | 750 |
| 6. | Łopatka wieprzowa b/k | kg | 1000 |
| 7. | Schab wieprzowy b/k | kg | 750 |
| 8. | Wątroba wieprzowa | kg | 120 |
| 9. | Kiełbasa biała | kg | 350 |
| 10. | Bok wędzony | kg | 300 |
| 11. | Parówki cielęce ekstra | kg | 30 |
| 12. | Kiełbasa Podwawelska | kg | 250 |
| 13. | Szynka wieprzowa gotowana | kg | 10 |
| 14. | Mielonka Szynka Tyrolska | kg | 10 |
| 15. | Polędwica sopocka | kg | 10 |
| 16. | Polędwica drobiowa | kg | 10 |
| 17. | Filety z kurczaka pojedyncze | kg | 500 |
| 18. | Filety z indyka | kg | 600 |
| 19. | Udziec z kurczaka | kg | 900 |
| 20. | Kurczak cały | kg | 100 |
| 21. | Podudzie z kurczaka | kg | 800 |
| 22. | Smalec | kg | 100 |
| 23. | Słonina | kg | 100 |

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. | Filet z łososia | kg | 70 |
| 3. | Filet z pstrąga świeży | kg | 180 |
| 4. | Konserwa rybna makrela w oleju | szt. | 20 |
| 5. | Fasola szparagowa żółta mrożona cięta | kg | 100 |
| 6. | Fasola szparagowa zielona mrożona cięta | kg | 300 |
| 7. | Mieszanka kompotowa mrożona | kg | 300 |
| 8. | Kalafior mrożony polski | kg | 200 |
| 9. | Truskawka mrożona polska | kg | 300 |
| 10. | Brokuł mrożony | kg | 200 |
| 11. | Wiśnie drelowane mrożone | kg | 100 |
| 12. | Maliny mrożone | kg | 100 |
| 13. | Marchew liliput mrożona | kg | 180 |
| 14. | Szpinak w kostkach siekany | kg | 150 |
| 15. | Groszek zielony 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 | 25 000 |
| 2. | Kapusta kwaszona | kg | 1000 |
| 3. | Ogórek kiszony | kg | 500 |
| 4. | Burak czerwony długi | kg | 800 |
| 5. | Cebula czerwona | kg | 50 |
| 6. | Cebula biała polska | kg | 1500 |
| 6. | Czosnek główka polski | szt. | 400 |
| 7. | Marchew korzeń polska | kg | 2500 |
| 8. | Ogórek świeży | kg | 600 |
| 9. | Pietruszka korzeń polska | kg | 900 |
| 10. | Rzodkiewka ( pęczek min. 200g) | pęczek | 150 |
| 11. | Rzepa biała | kg | 300 |
| 12. | Seler bulwa | kg | 300 |
| 13. | Fasola Jaś duży | kg | 500 |
| 14. | Fasola Jaś drobny | kg | 100 |
| 15. | Groch łupany | kg | 50 |
| 16. | Papryka świeża | kg | 400 |
| 17. | Pomidor świeży | kg | 500 |
| 18. | Brokuły | szt. | 300 |
| 19. | Botwinka min. 350g | pęczek | 60 |
| 20. | Kapusta pekińska | kg | 500 |
| 21. | Kapusta czerwona | kg | 200 |
| 22. | Kalafior świeży | szt. | 300 |
| 23. | Kapusta biała | kg | 400 |
| 24. | Kapusta młoda polska | szt. | 400 |
| 25. | Koper (pęczek min. 100g) | pęczek | 700 |
| 26. | Natka pietruszki (pęczek min. 100g) | pęczek | 1000 |
| 27. | Por | kg | 200 |
| 28. | Szczaw | kg | 50 |
| 29. | Szczypior (pęczek min. 150g) | pęczek | 700 |
| 30. | Sałata masłowa (główka min. 450g) | szt. | 1300 |
| 31. | Pieczarka świeża | kg | 300 |
| 32. | Fasola szparagowa żółta świeża | kg | 100 |
| 33. | Fasola szparagowa zielona świeża | kg | 100 |
| 34. | Banany | kg | 5000 |
| 35. | Gruszki polskie | kg | 1500 |
| 36. | Jabłka polskie | kg | 3000 |
| 37. | Maliny polskie | kg | 200 |
| 38. | Mandarynki | kg | 500 |
| 39. | Morele | kg | 120 |
| 40. | Nektarynki | kg | 500 |
| 41. | Pomarańcze | kg | 5000 |
| 42. | Śliwka węgierka | kg | 300 |
| 43. | Truskawka świeża polska | kg | 150 |
| 44. | Brzoskwinie | kg | 400 |
| 45. | Ziemniak młody jadalny polski | kg | 2000 |
| 46. | Kiwi | kg | 400 |
| 47. | Marchew młoda jadalna polska | pęczek | 200 |
| 48. | Pietruszka młoda jadalna polska | pęczek | 100 |
| 49. | Sałata rzymska min. 400g | szt. | 200 |
| 50. | Seler naciowy min. 250g | pęczek | 100 |
| 51. | Soczewica czerwona łupana | kg | 100 |
| 52. | Brukselka | kg | 200 |
| 53. | Cebula cukrowa | kg | 200 |
| 54. | Sałata mix w workach min. 600g | szt. | 200 |
| 55. | Sałata rukola | szt. | 200 |
| 56. | Botwinka min. 500g | pęczek | 100 |
| 57. | Bazylia świeża zioło doniczka | szt. | 50 |
| 58. | Rozmaryn świeży zioło doniczka | szt. | 50 |
| 59. | Oregano świeże zioło doniczka | szt. | 50 |
| 60. | Tymianek świeży zioło doniczka | szt. | 50 |
| 61. | Lubczyk świeży zioło doniczka | szt. | 50 |
| 62. | Sałata lodowa | szt. | 200 |
| 63. | Kapusta włoska | kg | 100 |
| 64. | Borowik suszony | kg | 2 |
| 65. | Paragwajka (owoc) | kg | 500 |

Część Nr 4 Zamówienia:

Mleko, śmietana, nabiał – CPV 15510000-6

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Lp. | Nazwa asortymentu | Jedn. miary | Ilość |
| 1. | Mleko 3,2 % butelka plastikowa | szt. | 4000 |
| 2. | Śmietana 18% wiaderko 1l | szt. | 2000 |
| 3. | Serek topiony min. 100g różne smaki | szt. | 300 |
| 4. | Śmietana 30% słodka opakowanie 200 g | szt. | 5000 |
| 5. | Masło kostka 200g min. 82% tłuszczu | szt. | 1300 |
| 6. | Ser twarogowy półtłusty kostka | kg | 350 |
| 7. | Ser żółty twardy Gouda | kg | 100 |
| 8. | Serek homogenizowany 150 g różne smaki | szt. | 3000 |
| 9. | Jogurt naturalny grecki opak. 400 ml | szt. | 100 |
| 10. | Jogurt owocowy opak 150 ml różne smaki | szt. | 6000 |
| 11. | Jogurt owocowy pitny min. 350 g butelka różne smaki | szt. | 5000 |
| 12. | Jogurt naturalny 150ml Krasnystaw | szt. | 5000 |
| 13. | Ser feta sałatkowy min. 250 g | szt. | 100 |

Część Nr 5 Zamówienia:

Wyroby mączne garmażeryjne do gotowania i smażenia – CPV 15510000-6

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Lp. | Nazwa asortymentu | Jedn. miary | Ilość |
| 1. | Kopytka świeże | kg | 1500 |
| 2. | Kluski śląskie świeże | kg | 700 |
| 3. | Pierogi wiejskie świeże | kg | 800 |
| 4. | Pierogi z kapustą i pieczarkami | kg | 400 |
| 5. | Pierogi z mięsem | kg | 500 |
| 6. | Pierogi ruskie | kg | 1300 |
| 7. | Naleśniki z serem | kg | 1300 |
| 8. | Kluski leniwe świeże | kg | 1000 |
| 9. | Pyzy ziemniaczane | kg | 600 |
| 10. | Pyzy z mięsem | kg | 800 |

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. | 1400 |
| 2. | Cukier waniliowy 32g | szt. | 100 |
| 3. | Miód naturalny słoik 300g polski | szt. | 10 |
| 4. | Kakao rozpuszczalne 300g Puchatek | szt. | 5 |
| 5. | Czekolada 200g | szt. | 1400 |
| 6. | Cukierki czekoladowe Mieszanka Solidarność | kg | 70 |
| 7. | Draże orzechowe 100g | szt. | 700 |
| 8. | Herbata granulowana Lipton 100g | szt. | 5 |
| 9. | Ocet spirytusowy 10% a’0,5l | szt. | 10 |
| 10. | Musztarda rosyjska a’ 200g | szt. | 40 |
| 11. | Sos sałatkowo-koperkowy proszek a’0,8 | szt. | 20 |
| 12. | Sos grecki proszek a’ 0,8 | szt. | 20 |
| 13. | Sos boloński proszek a’ 0,8 | szt. | 20 |
| 14. | Sos grzybowy proszek a’ 0,8 | szt. | 20 |
| 15. | Majonez a’3kg | szt. | 20 |
| 16. | Przyprawa chińszczyzny a 1kg | szt. | 6 |
| 17. | Papryka słodka 800g | szt. | 15 |
| 18. | Papryka ostra 800g | szt. | 10 |
| 19. | Pieprz ziołowy 700g | szt. | 10 |
| 20. | Przyprawa do zup „Maggi” 960g | szt. | 100 |
| 21. | Sól kuchenna a’1kg | szt. | 300 |
| 22. | Ziele angielskie 600g | szt. | 20 |
| 23. | Zioła prowansalskie 300g | szt. | 4 |
| 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. | 20 |
| 29. | Vegeta 200g | szt. | 400 |
| 30. | Barszcz czerwony (koncentrat) a’1,4kg | szt. | 30 |
| 31. | Rosół z kury w proszku 0,9kg | szt. | 20 |
| 32. | Czosnek granulowany a’ 1kg | szt. | 30 |
| 33. | Lubczyk zioło suszone a’ 1kg | szt. | 15 |
| 34. | Czomber zioło suszone a’ 1kg | szt. | 15 |
| 35. | Tymianek zioło suszone a’ 1kg | szt. | 15 |
| 36. | Estragon zioło suszone a’ 1kg | szt. | 15 |
| 37. | Bazylia zioło suszone a’ 1kg | szt. | 15 |
| 38. | Czubryca zielona zioło suszone a’ 1kg | szt. | 15 |
| 39. | Pulpa pomidorowa a’ 1kg | szt. | 10 |
| 40. | Kurkuma a’ 1kg | szt. | 10 |
| 41. | Carry a’ 1kg | szt. | 10 |
| 42. | Keczup 500g Pudliszki | szt. | 10 |
| 43. | Chrzan słoik 370ml Rebok | szt. | 150 |
| 44. | Gałka muszkatołowa mielona a’1kg | szt. | 5 |
| 45. | Kozieratka zioło suszone a’1kg | szt. | 15 |
| 46. | Ocet winny a’0,5l | szt. | 10 |
| 47. | Ocet balsamiczny a’0,5l | szt. | 10 |
| 48. | Fasola czerwona konserwowa a’320g | szt. | 100 |
| 49. | Cebula suszona a ‘1kg | szt. | 15 |
| 50. | Galaretka owocowa w proszku 1,3kg Winiary | szt. | 100 |
| 51. | Dżem truskawkowy 280g | szt. | 20 |
| 52. | Olej rzepakowy 0,9l | szt. | 1100 |
| 53. | Marynata do drobiu 700g | szt. | 10 |
| 54. | Brzoskwinie w syropie 450g | szt. | 150 |
| 55. | Ananas w syropie 450g | szt. | 150 |
| 56. | Syropy owocowe bez konserwantów 430ml | szt. | 1000 |
| 57. | Sok warzywno-owocowy Kubuś Play | szt. | 4000 |
| 58. | Soki owocowe w kartonie 200ml | szt. | 2000 |
| 59. | Sok owocowy Kubuś Play bez konserwantów | szt. | 4000 |
| 60. | Ryż długoziarnisty biały a’1kg | kg | 150 |
| 61. | Ryż paraboliczny a’5kg | kg | 300 |
| 62. | Ryż paraboliczny brązowy a’1kg | kg | 120 |
| 63. | Mąka pszenna tortowa a’1kg | kg | 700 |
| 64. | Mąka ziemniaczana a’1kg | kg | 40 |
| 65. | Jaja wielkość L | szt. | 8000 |
| 66. | Groszek konserwowy 400g polski | szt. | 400 |
| 67. | Kukurydza konserwowa 340g polska | szt. | 400 |
| 68. | Koncentrat pomidorowy 30% 0,9kg Pudliszki | szt. | 400 |
| 69. | Kasza manna a’400g | szt. | 15 |
| 70. | Kasza jęczmienna wiejska a’1kg | kg | 200 |
| 71. | Kasza gryczana a’1 kg | kg | 200 |
| 72. | Kasza jaglana a’1 kg | kg | 200 |
| 73. | Kasza kuskus a’1kg | kg | 150 |
| 74. | Makaron nitka cięta As babuni 4 jajeczny | kg | 200 |
| 75. | Makaron świderek 100% mąki durum durum | kg | 900 |
| 76. | Makaron kolanko z falbanką 100% mąki durum durum | kg | 300 |
| 77. | Makaron łazanki 100% mąki durum durum | kg | 300 |
| 78. | Makaron spaghetti 100% mąki durum durum | kg | 200 |
| 79. | Makaron ciemny 100% mąki durum durum | kg | 210 |
| 80. | Makaron zacierka | kg | 30 |
| 81. | Pestki dyni a’1kg | szt. | 30 |
| 82. | Ziarka słonecznika a’1kg | szt. | 50 |
| 83. | Śliwka suszona a’1kg | szt. | 30 |
| 84. | Nektar owocowy różne smaki a’200ml | szt. | 13000 |
| 85. | Kawa zbożowa INKA opak 150g | szt. | 5 |

Część Nr 7 Zamówienia:

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

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Lp. | Nazwa asortymentu | Jedn. miary | Ilość |
| 1. | Chleb krojony pakowany waga co najmniej 550g | szt. | 3000 |
| 2. | Rogal maślany | szt. | 3000 |
| 3. | Parówka krojona pakowana waga co najmniej 500g | szt. | 300 |
| 4. | Croissant maślany | szt. | 1300 |
| 5. | Bułka tarta | kg | 500 |
| 6. | Chleb razowy z ziarnami krojony min. 300g | szt. | 1000 |
| 7. | Chleb żytni krojony min.300g | szt. | 1000 |
| 8. | Pączek 90g | szt. | 1400 |
| 9. | Bułka kajzerka | szt. | 1000 |

1. Wykonawca może złożyć ofertę na jedną część lub więcej części zamówienia oddzielnie dla każdej części zamówienia.
2. Wymagana jest należyta staranność przy realizacji przedmiotu zamówienia.
3. Wykonawca zobowiązuje się wykonać przedmiot zamówienia zgodnie ze wszystkimi wymaganiami Zamawiającego wskazanymi w SIWZ.
4. Wykonawca dostarczy artykuły żywnościowe spełniające wymogi określone przepisami ustawy z 25.08.2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia

( tj. Dz.U. z 2015r poz. 594) oraz aktów wykonawczych do niej.

1. Wykonawca dostarczy artykuły żywnościowe środkami transportu spełniającymi obowiązujące w dniu realizacji wymogi prawne.
2. 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 21 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 01.09.2015r.do dnia 31.08.2016r.

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,

1.4. Wykonawca może polegać na wiedzy i doświadczeniu, potencjale technicznym, osobach zdolnych do wykonania zamówienia, zdolnościach finansowych lub ekonomicznych innych podmiotów, niezależnie od charakteru prawnego łączących go z nimi stosunków. Wykonawca w takiej sytuacji zobowiązany jest udowodnić Zamawiającemu, iż będzie dysponował tymi zasobami w trakcie realizacji zamówienia, w szczególności przedstawiając w tym celu pisemne zobowiązanie tych podmiotów do oddania mu do dyspozycji niezbędnych zasobów na potrzeby wykonania zamówienia. Podmiot, który zobowiązał się do udostępnienia zasobów zgodnie z opisem wyżej, odpowiada solidarnie z Wykonawcą za szkodę Zamawiającego powstałą wskutek nieudostępnienia tych zasobów, chyba że za nieudostępnienie zasobów nie ponosi winy. Inny podmiot przedkłada:

- 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 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 20.07.2015r. przed godz. 11.15” oraz oznaczenie Wykonawcy (nazwa i adres).

5. Tajemnica przedsiębiorstwa.

Jeżeli Wykonawca zastrzega, nie później niż w terminie składania ofert informacje stanowiące tajemnicę przedsiębiorstwa w rozumieniu przepisów o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji, ma obowiązek wykazać, iż zastrzeżone informacje stanowią tajemnicę przedsiębiorstwa. Wykonawca nie może zastrzec informacji, o których mowa w art. 86 ust.4 uPzp.

5.1. Informacje te należy umieścić w oddzielnej kopercie wewnątrz opakowania oferty, oznaczonej napisem: „Informacje stanowiące tajemnicę przedsiębiorstwa”.

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 20.07.2015r. 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. Dokonaną 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.
   1. 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.
   2. 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.
   3. 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.
   4. 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.
   5. 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 oraz wykazał, iż zastrzeżone informacje stanowią tajemnicę przedsiębiorstwa.

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 |
| 1 | | 2 | | 3 | | | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 |
| 1. | |  | |  | | |  |  |  |  |  |  |
| 2. | |  | |  | | |  |  |  |  |  |  |
| …………… | |  | |  | | |  |  |  |  |  |  |
|  |  | |  | |  | Razem | | | | | |  |

* 1. Słownie cena ogółem brutto (poz. 9):

………………………………………………………………………………

* 1. Cena musi uwzględniać wszystkie składniki kosztów niezbędnych do wykonania przedmiotu zamówienia.
  2. 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 20.07.2015 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 wniosek.

XIV. TERMIN ZWIĄZANIA OFERTĄ

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:

Cmin

C = ------------- x 100

Co

gdzie: Cmin - cena brutto najtańszej oferty

Co - 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.

* 1. 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 ubiegli 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.

1. 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%.

2.2.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 21 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 06.07.2015r. Zatwierdzam