SPECYFIKACJA ISTOTNYCH WARUNKÓW ZAMÓWIENIA  
NA ZAKUP I DOSTAWĘ artykułów żywnościowych

I. NAZWA I ADRES ZAMAWIAJĄCEGO

Zamawiającym jest Szkoła Podstawowa nr 28 z Oddziałami Integracyjnymi 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: [skalinowski@sp28.lublin.eu](mailto:skalinowski@sp28.lublin.eu), nr postępowania: KG.261.1.2019

II. TRYB UDZIELENIA ZAMÓWIENIA

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 (Dz.U. z 2018r. poz. 1986 ze zm.)

III. OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

1. Postanowienia ogólne:

Na przedmiot zamówienia składa się sukcesywny zakup i dostawa artykułów żywnościowych dla potrzeb stołówki Szkoły Podstawowej nr 28 w Lublinie w roku szkolnym 2018/2019.

2. Nazwa i kody stosowane we Wspólnym Słowniku Zamówień (CPV): CPV : 15000000-8

Część Nr 1 Zamówienia: Produkty zwierzęce, mięso i produkty mięsne – CPV 15100000-9

Część Nr 2 Zamówienia: Ryby mrożone, filety rybne i pozostałe mięso z ryb – CPV 15220000-6, Warzywa i owoce mrożone – CPV 15310000-4

Część Nr 3 Zamówienia: Ziemniaki, warzywa, owoce świeże i przetworzone – CPV 15310000-4

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

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

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

Część Nr 7 Zamówienia: Pieczywo świeże, wyroby piekarskie i cukiernicze – CPV 15810000-9

* 1. Wykonawca może złożyć ofertę na jedną część lub więcej części zamówienia oddzielnie dla każdej części zamówienia.

2.2.Wymagana jest należyta staranność przy realizacji przedmiotu zamówienia.

2.3.Wykonawca zobowiązuje się wykonać przedmiot zamówienia zgodnie ze wszystkimi wymaganiami Zamawiającego wskazanymi w SIWZ.

2.4.Wykonawca dostarczy artykuły żywnościowe spełniające wymogi określone przepisami ustawy z 25.08.2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia ( tj. Dz.U. z 2018r poz. 1541 ze zm.) oraz aktów wykonawczych do niej.

2.5.Wykonawca dostarczy artykuły żywnościowe środkami transportu spełniającymi obowiązujące w dniu realizacji wymogi prawne.

2.6.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.

2.7.. 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/.

2.8. 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.

2.9. 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/.

2.10. 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.

2.11. 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 określoną wyżej na minimum 21 dni.

IV.  TERMIN I MIEJSCE WYKONANIA ZAMÓWIENIA

1. Termin wykonywania planowanych zamówień od dnia 01.09.2019r.do dnia 31.08.2020r.

2. Miejsce wykonania zamówienia: Wykonawca ma obowiązek w wyżej wymienionym terminie dostarczać przedmiot zamówienia, o którym mowa w rozdziale III SIWZ do siedziby Zamawiającego tj. Lublin ul. Radości 13.

V. WARUNKI UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU

1. O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się Wykonawcy, którzy spełniają warunki udziału w postępowaniu oraz nie podlegają wykluczeniu:

1.1. Warunki udziału w postępowaniu dotyczą:

a) sytuacji ekonomicznej Wykonawcy,

b) zdolności technicznej Wykonawcy,

c) zdolności zawodowej Wykonawcy.

1.1.1. Wykonawca może w celu potwierdzenia spełniania warunków udziału w postępowaniu, polegać na sytuacji ekonomicznej lub zdolności technicznej innych podmiotów niezależnie od charakteru prawnego łączącego go z nim stosunków prawnych i 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.

1.1.2. W odniesieniu do warunków udziału w postępowaniu dotyczących sytuacji ekonomicznej, Zamawiający wymaga posiadania przez Wykonawcę ubezpieczenia od odpowiedzialności cywilnej związanej z przedmiotem zamówienia.

1.1.3. W odniesieniu do warunków udziału w postępowaniu dotyczących zdolności technicznej, Zamawiający wymaga posiadania/dysponowania przez Wykonawcę samochodu dostawczego spełniającego wymagania techniczno-sanitarne do bezpiecznego i higienicznego transportu artykułów żywnościowych.

1.1.4. W odniesieniu do warunków udziału w postępowaniu dotyczących zdolności zawodowych, Zamawiający wymaga posiadanie przez Wykonawcę dokumentu niezależnego podmiotu uprawnionego do kontroli jakości potwierdzającego, że dostarczane produkty odpowiadają określonym normom lub specyfikacjom technicznym.

1.1.5. Wykonawcy mogą wspólnie ubiegać się o udzielenie zamówienia i w związku z tym ustanawiają pełnomocnika do reprezentowania ich w postępowaniu o udzielenie zamówienia i zawarcia umowy w sprawie zamówienia publicznego.

1.2. O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się Wykonawcy, którzy nie podlegają wykluczeniu z postępowania tj. :

1.2.1. Spełniają warunki udziału w postępowaniu, o których mowa w pkt. 1.1.

1.2.2. Nie zalegają z uiszczaniem podatków, opłat lub składek na ubezpieczenia społeczne lub zdrowotne.

1.2.3. Nie należą do tej samej grupy kapitałowej, która może prowadzić do zakłócenia konkurencji w postępowaniu o udzielenie zamówienia.

1.2.4. W stosunku do Wykonawcy nie otwarto likwidacji lub ogłoszono upadłość (podstawa wykluczenia: art. 24 ust. 5 pkt. 1 uPzp).

VI. WYKAZ OŚWIADCZEŃ POTWIERDZAJĄCYCH SPEŁNIANIE WARUNKÓW UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU ORAZ BRAK PODSTAW WYKLUCZENIA

1. Oferta zgodnie z załączonym wzorem w odniesieniu do każdej części zamówienia (Zał. Nr 1,2,3,4,5,6,7).
2. Oświadczenie Wykonawcy o spełnianiu warunków udziału w postępowaniu oraz brak podstaw wykluczenia w odniesieniu do każdej części zamówienia (Zał. Nr 8).
3. Oświadczenie Wykonawcy o posiadaniu ubezpieczenia od odpowiedzialności cywilnej w zakresie prowadzonej działalności związanej z przedmiotem zamówienia na sumę gwarancyjną nie niższą niż 100 000,00 zł, w odniesieniu do każdej części zamówienia (Zał. Nr 9).
4. Oświadczenie Wykonawcy o dysponowaniu samochodem dostawczym spełniającym wymagania techniczno-sanitarne zgodnie z obowiązującymi przepisami do bezpiecznego i higienicznego transportu artykułów żywnościowych, w odniesieniu do każdej części zamówienia (Zał. Nr 10).
5. Oświadczenie Wykonawcy o dysponowaniu stosownym dokumentem niezależnego podmiotu upoważnionego do kontroli jakości, potwierdzającego, że dostarczane produkty odpowiadają określonym normom lub specyfikacjom technicznym zgodnie z obowiązującymi przepisami, w odniesieniu do każdej części zamówienia (Zał. Nr 11).
6. Oświadczenie Wykonawcy o braku wydania wobec niego prawomocnego wyroku sądu lub ostatecznej decyzji administracyjnej o zaleganiu z uiszczeniem 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, w odniesieniu do każdej części zamówienia (Zał. 12).
7. Oświadczenie Wykonawcy o przynależności lub braku przynależności do tej samej grupy kapitałowej ; w przypadku przynależności do tej samej grupy kapitałowej Wykonawca może złożyć wraz z oświadczeniem dokumenty bądź informacje potwierdzające, że powiązania z innym Wykonawcą nie prowadzą do zakłócenia konkurencji w postępowaniu, w odniesieniu do każdej części zamówienia (Zał. Nr 13).
8. Oświadczenie Wykonawcy, że w stosunku do niego nie otwarto likwidacji lub ogłoszono upadłość zgodnie z art. 24 ust. 5 pkt.1 uPzp, w odniesieniu do każdej części zamówienia (Zał. Nr 14).
9. Oświadczenie (o ile dotyczy), że Wykonawca będzie polegał na zdolnościach innych podmiotów niezbędnych do należytego wykonania zamówienia i dających gwarancję rzeczywistego dostępu do tych zasobów, w odniesieniu do każdej części zamówienia (Zał. nr 15).
10. Oświadczenie (o ile dotyczy) pełnomocnika do reprezentowania Wykonawców wspólnie ubiegających się o zamówienie wraz ze wskazaniem składu konsorcjum, w odniesieniu do każdej części zamówienia (Zał. Nr 16).
11. Jeżeli Wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania poza terytorium Rzeczpospolitej Polskiej, przedkłada dokumenty i oświadczenia, o których mowa w pkt. 1 - 10.

VII. INFORMACJE O SPOSOBIE POROZUMIEWANIA SIĘ ZAMAWIAJĄCEGO Z WYKONAWCAMI ORAZ PRZEKAZYWANIA OŚWIADCZEŃ LUB DOKUMENTÓW, A TAKŻE WSKAZANIE OSÓB UPRAWNIONYCH DO POROZUMIEWANIA SIĘ Z WYKONAWCAMI

* 1. Postępowanie prowadzi się z zachowaniem formy pisemnej w odniesieniu do składanych ofert.

1.1.Składanie ofert oraz załączników odbywa się za pośrednictwem operatora pocztowego w rozumieniu ustawy z dn. 23.11.2014r. Prawo pocztowe (Dz. U. z 2018r poz. 2188 ze zm.), osobiście lub za pomocą posłańca.

* 1. Zamawiający przyjmuje wszelkie pisma, składane osobiście, w godzinach pracy, tj. w dni robocze od godz. 8:00 do 14:00 w sekretariacie szkoły.
  2. Pozostałe czynności dotyczące postępowania realizowane mogą być w formie faksu (nr 81 533-92-72), w formie elektronicznej (e-mail: skalinowski@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.

3.1.Wykonawca w formularzu ofertowym przekazuje nr faksu lub poczty e-mail.

* 1. 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.
  2. 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.
  3. 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.
  4. Zamawiający nie zamierza zwołać zebrania z Wykonawcami.
  5. Do bezpośredniego kontaktowania się z Wykonawcami Zamawiający upoważnia:

1. Pan Sławomir Kalinowski - w sprawach dotyczących przedmiotu zamówienia oraz w sprawach dotyczących procedury udzielenia zamówienia publicznego

8.1. Zapytania kierowane do wyżej wymienionej osoby na numer faksu 81533 92 72 lub e-mail [skalinowski@sp28.lublin.eu](mailto:skalinowski@sp28.lublin.eu)

* 1. Osoba wymieniona w części VII SIWZ pkt. 8 jest upoważniona do udostępnienia do wglądu dokumentacji z postępowania o udzielenie zamówienia publicznego na pisemny wniosek Wykonawcy.
  2. 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.
  3. 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.

11.1.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.

VIII. WYMAGANIA DOTYCZĄCE WADIUM

Zamawiający nie żąda wniesienia wadium.

IX. TERMIN ZWIĄZANIA OFERTĄ

* + - 1. Wykonawca jest związany ofertą nie dłużej niż 30 dni, a bieg terminu związania ofertą rozpoczyna się wraz z upływem terminu składania ofert.
      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 niż 60 dni.

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

X. OPIS SPOSOBU 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, wymaga się, aby Wykonawca dołączył do oferty oryginał pełnomocnictwa do podpisania oferty,

5) wskazane jest, aby wszystkie strony oferty były ponumerowane i parafowane,

6) wymagane 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, o których mowa w rozdziale VI 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) oraz opakować i oznaczyć zgodnie z pkt 4.

4. Opakowanie oferty.

Wykonawca powinien umieścić ofertę wraz z wymaganymi oświadczeniami 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 12.08.2019r. przed godz. 11.15” oraz oznaczenie Wykonawcy (nazwa i adres).

5. 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”.

XI. MIEJSCE ORAZ TERMIN SKŁADANIA I OTWARCIA OFERT

1. Ofertę należy złożyć w sekretariacie (pok. nr 200) Szkoły Podstawowej nr 28

z Oddziałami Integracyjnymi im. Synów Pułku Ziemi Lubelskiej w Lublinie, ul. Radości 13.

2. Termin składania ofert upływa w dniu 12.08.2019r. o godz. 11.00 (czasu lokalnego).

3. Oferta otrzymana przez Zamawiającego po terminie składania ofert zostanie niezwłocznie zwrócona Wykonawcy.

4. Miejsce otwarcia ofert: Szkoła Podstawowa nr 28, ul. Radości 13, pok. Nr 59.

5. Termin otwarcia ofert: 12.08.2019r. o godz. 11.15

XII. OPIS SPOSOBU OBLICZANIA CENY

* 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, tym dostawa do siedziby Zamawiającego.
  2. Rozliczenia między Zamawiającym i Wykonawcą będą prowadzone w PLN.

XIII. OPIS KRYTERIÓW, KTÓRYMI ZAMAWIAJĄCY BĘDZIE SIĘ KIEROWAŁ PRZY WYBORZE OFERTY, WRAZ Z PODANIEM WAG TYCH KRYTERIÓW I SPOSOBU OCENY OFERT

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

1.1.Kryterium najniższej ceny brutto za przedmiot zamówienia: waga 100 %

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

2.1. Kryterium ceny 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

100 = waga kryterium

C – liczba punktów

3.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 przedmiotu zamówienia.

XIV. INFORMACJE O FORMALNOŚCIACH, JAKIE BĘDĄ DOPEŁNIONE PO WYBORZE OFERTY W CELU ZAWARCIA UMOWY W SPRAWIE ZAMÓWIENIA PUBLICZNEGO

1. Zamawiający zamieści na stronie BIP protokół z sesji otwarcia ofert.
2. Informację o przebiegu postępowania Zamawiający przekaże niezwłocznie Wykonawcom, którzy złożyli oferty, oraz zamieści tę informację na stronie internetowej, na której opublikowano SIWZ, i w miejscu publicznie dostępnym w swojej siedzibie.
3. Zamawiający zawrze umowę w sprawie zamówienia publicznego w terminie nie krótszym niż 5 dni od dnia przekazania informacji o przebiegu postępowania pocztą e-mail, albo 10 dni jeżeli informacja ta została przesłana w inny sposób, chyba, że zaistnieją okoliczności, o których mowa w art. 94 ust.2 pkt 1a uPzp.
4. 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.

XV. WYMAGANIA DOTYCZĄCE ZABEZPIECZENIA NALEŻYTEGO WYKONANIA UMOWY

Zamawiający nie przewiduje zabezpieczenia należytego wykonania umowy.

XVI. ISTOTNE DLA STRON POSTANOWIENIA, KTÓRE ZOSTANĄ WPROWADZONE DO TREŚCI ZAWIERANEJ UMOWY W SPRAWIE ZAMÓWIENIA PUBLICZNEGO

1. Warunki umowy zostały określone w załączniku nr 17 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.

3. Z tytułu realizacji Zamówienia Zamawiający we wzorze umowy określi zobowiązania stron w odniesieniu do sposobu fakturowania dostaw z uwzględnieniem sposobu odbierania faktur w sposób papierowy lub elektroniczny.

XVII. 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.

XVIII. OPIS CZĘŚCI ZAMÓWIENIA

1. Zamawiający dopuszcza składanie ofert częściowych tj. część nr 1,2,3,4,5,6,7 zgodnie z poniższym zestawieniem:

Część Nr 1 Zamówienia: Produkty zwierzęce, mięso i produkty mięsne – CPV 15100000-9

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Lp. | Nazwa asortymentu | Jedn. miary | Ilość |
| 1. | Szponder | kg | 70 |
| 2. | Udziec wołowy | kg | 1100 |
| 3. | Polędwiczki wieprzowe | kg | 600 |
| 4. | Żeberka wieprzowe paski | kg | 400 |
| 5. | Karczek wieprzowy b/k | kg | 750 |
| 6. | Łopatka wieprzowa b/k | kg | 400 |
| 7. | Schab wieprzowy b/k | kg | 750 |
| 8. | Wątroba wieprzowa | kg | 80 |
| 9. | Kiełbasa biała | kg | 350 |
| 10. | Bok wędzony | kg | 350 |
| 11. | Parówki cielęce ekstra | kg | 200 |
| 12. | Kiełbasa Podwawelska | kg | 350 |
| 13. | Szynka wieprz. gotowana krojona | kg | 80 |
| 14. | Mielonka tyrolska (krojona) | kg | 80 |
| 15. | Polędwica sopocka (krojona) | kg | 80 |
| 16. | Polędwica drobiowa(krojona) | kg | 80 |
| 17. | Filety z kurczaka pojedyncze | kg | 400 |
| 18. | Filety z indyka | kg | 700 |
| 19. | Udziec z kurczaka bez grzbietu | kg | 1600 |
| 20. | Kurczak cały | kg | 300 |
| 21. | Podudzie z kurczaka | kg | 120 |
| 22. | Smalec | kg | 40 |
| 23. | Słonina | kg | 40 |
| 24. | Szynka b/k | kg | 1000 |
| 25. | Pasztet pieczony wieprzowy | kg | 15 |

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 | 300 |
| 2. | Filet z łososia | kg | 160 |
| 3. | Konserwa rybna makrela w oleju | szt | 150 |
| 4. | Fasola szparagowa żółta mrożona cięta | kg | 150 |
| 5. | Fasola szparagowa zielona mrożona cięta | kg | 100 |
| 6. | Mieszanka kompotowa mrożona | kg | 300 |
| 7. | Kalafior mrożony polski | kg | 150 |
| 8. | Truskawka mrożona polska | kg | 250 |
| 9. | Brokuł mrożony | kg | 200 |
| 10. | Wiśnie drelowane mrożone | kg | 180 |
| 11. | Maliny mrożone | kg | 150 |
| 12. | Marchew liliput mrożona | kg | 200 |
| 13. | Szpinak w kostkach siekany | kg | 200 |
| 14. | Groszek zielony mrożony | kg | 150 |
| 15. | Paluszki rybne panierowane | kg | 300 |
| 16. | Marchew mrożona (kostka) | kg | 300 |
| 17. | Filet z mintaja bez glazury | kg | 150 |
| 18. | Włoszczyzna słupki | kg | 50 |
| 19. | Filety z dorsza czerniaka bez glazury | kg | 600 |
| 20. | Wędzone brzuszki z łososia | kg | 60 |

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 | 15000 |
| 2. | Kapusta kwaszona | kg | 800 |
| 3. | Ogórek kiszony | kg | 600 |
| 4. | Burak czerwony długi | kg | 700 |
| 5. | Cebula czerwona | kg | 80 |
| 6. | Cebula biała polska | kg | 1300 |
| 7. | Czosnek główka polski | szt | 1500 |
| 8. | Marchew korzeń polska | kg | 1600 |
| 9. | Ogórek świeży | kg | 750 |
| 10. | Pietruszka korzeń polska | kg | 700 |
| 11. | Rzodkiewka ( pęczek min. 200g) | szt | 600 |
| 12. | Rzepa biała | kg | 200 |
| 13. | Seler bulwa | kg | 400 |
| 14. | Fasola Jaś duży | kg | 400 |
| 15. | Fasola Jaś drobny | kg | 150 |
| 16. | Groch łupany | kg | 80 |
| 17. | Papryka świeża | kg | 700 |
| 18. | Pomidor świeży | kg | 700 |
| 19. | Brokuły | szt | 200 |
| 20. | Botwinka min. 350g | pęczek | 100 |
| 21. | Kapusta pekińska | kg | 500 |
| 22. | Kapusta czerwona | kg | 250 |
| 23. | Kalafior świeży | szt | 300 |
| 24. | Kapusta biała | kg | 600 |
| 25. | Kapusta młoda polska | szt | 300 |
| 26. | Koper (pęczek min. 100g) | pęczek | 1400 |
| 27. | Natka pietruszki (pęczek min. 100g) | pęczek | 1100 |
| 28. | Por | kg | 80 |
| 29. | Szczaw świeży | kg | 40 |
| 30. | Szczypior (pęczek min. 150g) | pęczek | 600 |
| 31. | Sałata masłowa (główka min. 450g) | szt | 1000 |
| 32. | Pieczarka świeża | kg | 300 |
| 33. | Fasola szparagowa żółta świeża | kg | 100 |
| 34. | Fasola szparagowa zielona świeża | kg | 100 |
| 35. | Banany | kg | 4000 |
| 36. | Gruszki polskie | kg | 1200 |
| 37. | Jabłka polskie | kg | 5000 |
| 38. | Maliny polskie świeże | kg | 100 |
| 39. | Mandarynki | kg | 1000 |
| 40. | Morele | kg | 50 |
| 41. | Nektarynki | kg | 600 |
| 42. | Pomarańcze | kg | 4000 |
| 43. | Śliwka węgierka | kg | 200 |
| 44. | Truskawka świeża polska | kg | 100 |
| 45. | Brzoskwinie | kg | 400 |
| 46. | Ziemniak młody jadalny polski | kg | 500 |
| 47. | Kiwi | kg | 800 |
| 48. | Marchew młoda jadalna polska | kg | 70 |
| 49. | Pietruszka młoda jadalna polska | kg | 50 |
| 50. | Sałata rzymska min. 400g | szt | 100 |
| 51. | Seler naciowy min. 250g | pęczek | 150 |
| 52. | Soczewica czerwona łupana | kg | 60 |
| 53. | Brukselka | kg | 50 |
| 54. | Cebula cukrowa | kg | 100 |
| 55. | Sałata mix w workach min. 600g | szt | 100 |
| 56. | Sałata rukola | kg | 50 |
| 57. | Cytryna | kg | 500 |
| 58. | Bazylia świeża zioło doniczka | szt | 100 |
| 59. | Rozmaryn świeży zioło doniczka | szt | 100 |
| 60. | Oregano świeże zioło doniczka | szt | 50 |
| 61. | Tymianek świeży zioło doniczka | szt | 100 |
| 62. | Lubczyk świeży zioło doniczka | szt | 100 |
| 63. | Sałata lodowa | szt | 250 |
| 64. | Kapusta włoska | kg | 50 |
| 65. | Borowik suszony | kg | 3 |
| 66. | Paragwajka(owoc) | kg | 500 |
| 67. | Jagody czarne świeże | kg | 50 |
| 68. | Pomidor koktajlowy | kg | 80 |
| 69. | Melisa świeża zioło doniczka | szt | 20 |
| 70. | Mięta świeża ziolo doniczka | szt | 50 |
| 71. | Dynia | kg | 50 |
| 72. | Cukinia | szt | 50 |
| 73. | Majeranek świeży doniczka | kg | 20 |
| 74. | Kolendra świeża doniczka | kg | 20 |
| 75. | Czereśnie | kg | 50 |
| 76. | Wiśnie | kg | 50 |
| 77. | Arbuz | kg | 200 |
| 78. | Sałata dekoracyjna | szt | 50 |

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

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Lp. | Nazwa asortymentu | Jedn. miary | Ilość |
| 1. | Mleko 2 % w kartonie 1 l. | l | 4500 |
| 2. | Śmietana 18% wiaderko 1000g | szt | 1000 |
| 3. | Serek topiony min. 100g różne smaki | szt | 400 |
| 4. | Serek homogenizowany "BAKUŚ" | szt | 1200 |
| 5. | Masło kostka 200g min. 82% tłuszczu | kg | 250 |
| 6. | Ser twarogowy półtłusty kostka | kg | 300 |
| 7. | Ser żółty twardy Gouda | kg | 100 |
| 8. | Serek homogenizowany 150 g różne smaki | szt | 1700 |
| 9. | Jogurt naturalny grecki opak.1000ml | szt | 800 |
| 10. | Jogurt owocowy opak 150 ml różne smaki | szt | 3000 |
| 11. | Jogurt owocowy pitny min. 350 g but. różne smaki | szt | 4000 |
| 12. | Jogurt naturalny 150ml Krasnystaw | szt | 1500 |
| 13. | Ser feta sałatkowy 270g | szt | 100 |
| 14. | Ser parmezan starty | kg | 10 |
| 15. | Ser mozarella 150g(mini kulki) | szt | 200 |
| 16. | Kefir 250ml (kubek) Krasnystaw | szt | 500 |
| 17. | Jogurt typu Actimel 100 ml | szt | 500 |
| 18. | Serek homogenizowany waniliowy Danio 220g | szt | 1000 |
| 19. | Serek wiejski 150 ml | szt | 1000 |
| 20. | Śmietana 30% UHT 500ml | szt | 1000 |
| 21. | Ser żółty Edamski | kg | 50 |
| 22. | Bakuś do kieszonki 80g | szt | 1400 |

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

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Lp. | Nazwa asortymentu | Jedn. miary | Ilość |
| 1. | Kopytka świeże | kg | 600 |
| 2. | Kluski śląskie świeże | kg | 500 |
| 3. | Pierogi wiejskie świeże | kg | 800 |
| 4. | Pierogi z kapustą i pieczarkami | kg | 200 |
| 5. | Pierogi z mięsem | kg | 400 |
| 6. | Pierogi ruskie | kg | 1300 |
| 7. | Naleśniki z serem | kg | 800 |
| 8. | Kluski leniwe świeże | kg | 600 |
| 9. | Krokiety z mięsem | kg | 150 |
| 10. | Pierogi z jagodami | kg | 100 |
| 11. | Pierogi z truskawkami | kg | 150 |
| 12. | Pierogi z soczewicą | kg | 150 |
| 13. | Naleśniki ze szpinakiem | kg | 200 |
| 14. | Naleśniki z jabłkami | kg | 350 |
| 15. | Krokiety z kapustą i pieczarkami | kg | 200 |
| 16. | Pyzy ziemniaczane | kg | 400 |
| 17. | Pyzy z mięsem | kg | 400 |
| 18. | Kotlety z kaszy jaglanej | kg | 140 |
| 19. | Pierogi ze szpinakiem | kg | 300 |
| 20. | Gołąbki | kg | 400 |

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

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Lp. | Nazwa asortymentu | Jedn. miary | Ilość |
| 1. | Cukier a’1kg | kg | 700 |
| 2. | Cukier waniliowy 32g | szt | 100 |
| 3. | Miód naturalny słoik 300g polski | szt | 50 |
| 4. | Kakao rozpuszczalne 300g Puchatek | szt | 300 |
| 5. | Kisiel różne smaki 1kg bez cukru | szt | 50 |
| 6. | Budyń różne smaki 1kg bez cukru | szt | 50 |
| 7. | Mus owocowy saszetka | szt | 5000 |
| 8. | Herbata granulowana Lipton 100g | szt | 100 |
| 9. | Musztarda rosyjska a’ 200g | szt | 150 |
| 10. | Sos sałatkowo-koperk. proszek a’0,8 | szt | 50 |
| 11. | Szczaw konserwowy 350g | szt | 150 |
| 12. | Sól sodowo-potasowa 1kg | kg | 30 |
| 13. | Sól sodowo-magnezowa 0,35kg | szt | 30 |
| 14. | Płatki owsiane górskie 0.5 kg | szt | 120 |
| 15. | Zakwas do żuru 0,5 l | szt | 120 |
| 16. | Papryka słodka 800g | szt | 80 |
| 17. | Papryka ostra 800g | szt | 50 |
| 18. | Pieprz ziołowy 700g | szt | 10 |
| 19. | Sól kuchenna a’1kg | kg | 400 |
| 20. | Ziele angielskie 600g | szt | 30 |
| 21. | Zioła prowansalskie 300g | szt | 10 |
| 22. | Pieprz naturalny 800g | szt | 50 |
| 23. | Majeranek tarty 150g | szt | 40 |
| 24. | Liść laurowy 100g | szt | 50 |
| 25. | Kminek otarty 550g | szt | 10 |
| 26. | Czosnek granulowany a’ 1kg | szt | 50 |
| 27. | Lubczyk zioło suszone a’ 1kg | szt | 10 |
| 28. | Czomber zioło suszone a’ 1kg | szt | 10 |
| 29. | Tymianek zioło suszone a’ 1kg | szt | 10 |
| 30. | Estragon zioło suszone a’ 1kg | szt | 10 |
| 31. | Bazylia zioło suszone a’ 1kg | szt | 10 |
| 32. | Czubryca zielona zioło suszone a’ 1kg | szt | 5 |
| 33. | Pulpa pomidorowa a’ 1kg | szt | 200 |
| 34. | Kurkuma a’ 1kg | szt | 10 |
| 35. | Carry a’ 1kg | szt | 10 |
| 36. | Keczup 500g Pudliszki | szt | 100 |
| 37. | Chrzan słoik 370ml Rebok | szt | 250 |
| 38. | Gałka muszkatołowa mielona a’1kg | szt | 5 |
| 39. | Kozieratka zioło suszone a’1kg | szt | 10 |
| 40. | Ocet jabłkowy 0,5l | szt | 200 |
| 41. | Ocet balsamiczny a’0,5l | szt | 20 |
| 42. | Fasola czerwona konserwowa a’320g | szt | 100 |
| 43. | Cebula suszona a ‘1kg | szt | 5 |
| 44. | Dżem truskawkowy niskosłodzony 280g | szt | 50 |
| 45. | Olej rzepakowy 0,9l | szt | 1200 |
| 46. | Brzoskwinie w syropie 450g | szt | 120 |
| 47. | Ananas w syropie 450g | szt | 120 |
| 48. | Sok warzywno-owocowy Kubuś Play | szt | 4500 |
| 49. | Soki owocowe w kartoniku bez konserwantów200 | szt | 9000 |
| 50. | Ryż długoziarnisty biały a’1kg | kg | 250 |
| 51. | Ryż paraboliczny a’5kg | kg | 700 |
| 52. | Ryż paraboliczny brązowy a’1kg | kg | 200 |
| 53. | Mąka pszenna tortowa a’1kg | kg | 550 |
| 54. | Mąka ziemniaczana a’1kg | kg | 40 |
| 55. | Jaja wielkość L | szt | 12000 |
| 56. | Groszek konserwowy 400g polski | szt | 300 |
| 57. | Kukurydza konserwowa 340g polska | szt | 400 |
| 58. | Koncentrat pomidorowy 30% 0,9kg Pudliszki | szt | 350 |
| 59. | Kasza manna a’400g | szt | 50 |
| 60. | Kasza jęczmienna wiejska a’1kg | kg | 400 |
| 61. | Kasza gryczana a’1 kg | kg | 250 |
| 62. | Kasza jaglana a’1 kg | kg | 250 |
| 63. | Kasza kuskus a’1kg | kg | 50 |
| 64. | Makaron nitka cięta As babuni 4 jajeczny | kg | 300 |
| 65. | Makaron świD. 100% mąki durum durum | kg | 800 |
| 66. | Makaron kolanko z falbanką 100% mąki durum durum | kg | 300 |
| 67. | Makaron łazanki 100% mąki durum durum | kg | 200 |
| 68. | Makaron spaghetti 100% mąki durum durum | kg | 300 |
| 69. | Makaron ciemny 100% mąki durum durum | kg | 150 |
| 70. | Makaron zacierka | kg | 100 |
| 71. | Pestki dyni a’1kg | szt. | 20 |
| 72. | Ziarka słonecznika a’1kg | szt | 30 |
| 73. | Śliwka suszona a’1kg | kg | 20 |
| 74. | Płatki jaglane błyskawiczne | kg | 50 |
| 75. | Kawa zbożowa INKA opak 150g | szt | 80 |
| 76. | Woda mineralna niegazowana 0,5l | szt | 12000 |
| 77. | Kasza pęcak | kg | 300 |
| 78. | Kasza bulgur | kg | 50 |
| 79. | Otręby owsiane | kg | 10 |
| 80. | Mąka kukurydziana | kg | 40 |
| 81. | Nasiona sezamu 100g | szt | 30 |
| 82. | Siemie lniane 200g | szt | 30 |
| 83. | Orzechy włoskie łuskane 100g | szt | 50 |
| 84. | Migdały płatki blanszowane 100g | szt | 50 |
| 85. | Żurawina suszona 100g | szt | 200 |
| 86. | Rodzynki 100g | szt | 100 |
| 87. | Czekolada gorzka 70% kakao 100g | szt | 1400 |
| 88. | Jabłko prażone 900g | szt | 150 |
| 89. | Cynamon 100g | szt | 50 |
| 90. | Herbata owocowa sypana mix smaki Hrebapol 100g | szt | 200 |
| 91. | Sos sojowy Kikkoman 150g | szt | 10 |
| 92. | Miód naturalny porcjowany 25g | szt | 4000 |
| 93. | Dżem porcjowany 25g | szt | 4000 |
| 94. | Pieprz cytrynowy 1kg | szt | 5 |
| 95. | Wafle ryżowe | szt | 300 |
| 96. | Wafle kukurydziane | szt | 200 |
| 97. | Ciasteczka owsiane z żurawiną Sante 50g | szt | 2000 |
| 98. | Ciasteczka z owocami b/c Sante 50g | szt | 1500 |
| 99. | Cukier puder | kg | 50 |
| 100. | Proszek do pieczenia | szt | 200 |
| 101. | Drożdże piekarnicze świeże 100g | szt | 100 |

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 | 2500 |
| 2. | Rogal maślany | szt | 1500 |
| 3. | Parówka krojona pakowana waga co najmniej 500g | szt | 400 |
| 4. | Croissant maślany | szt | 1500 |
| 5. | Bułka tarta | kg | 250 |
| 6. | Chleb razowy z ziarnami na zakwasie krojony550 | szt | 2000 |
| 7. | Chleb żytni na zakwasie krojony 500g | szt | 500 |
| 8. | Pączek 90g | szt | 900 |
| 9. | Bułka kajzerka | szt | 5000 |
| 10. | Bułeczka maślana 100g | szt | 600 |
| 11. | Placek drożdżowy z zawart. cukru max. 1,5g/100g | kg | 50 |
| 12. | Bułka Graham 50g | szt | 2500 |
| 13. | Bułka z ziarnami 50g | szt | 1500 |
| 14. | Drożdżówka z nadzieniem zawart. cukru 1,5g/100g | szt | 1500 |

XIX. ZASADY ROZLICZANIA DOSTAW

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

1. Rozliczanie dostaw: za każdą dostawę na podstawie wystawionej faktury VAT przez Wykonawcę, na konto w ciągu nie krótszym niż 21 dni, z uwzględnieniem pkt. 3 rozdz. XVI SIWZ

XX. OCHRONA DANYCH OSOBOWYCH

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 Szkoła Podstawowa nr 28 z Oddziałami Integracyjnymi im. Synów Pułku Ziemi Lubelskiej, ul. Radości 13, 20-530 Lublin, tel. 81 530 92 72, e-mail [poczta@sp28.lublin.eu](mailto:poczta@sp28.lublin.eu);

2. kontakt z Inspektorem Ochrony Danych Osobowych email.: sp28@iod.lublin.eu

3. Pani/Pana dane osobowe przetwarzane będą na podstawie art. 6 ust. 1 lit. c RODO w celu związanym z postępowaniem o udzielenie zamówienia publicznego na zakup i dostawę artykułów żywnościowych nr KG.261.1.2019 prowadzonym w trybie przetargu nieograniczonego;

3. 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 2018 r. poz. 1986 ze zm.), dalej „ustawa Pzp”;

4. 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;

5. 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;

6. w odniesieniu do Pani/Pana danych osobowych decyzje nie będą podejmowane w sposób zautomatyzowany, stosowanie do art. 22 RODO;

7. 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;

8. 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.

XXI. WYKAZ ZAŁĄCZNIKÓW DO SIWZ

1. Formularz oferty – załącznik nr 1,2,3,4,5,6,7.
2. Oświadczenie Wykonawcy o spełnianiu warunków udziału w postępowaniu oraz brak podstaw wykluczenia w odniesieniu do każdej części zamówienia (Zał. Nr 8).
3. Oświadczenie Wykonawcy o posiadaniu ubezpieczenia od odpowiedzialności cywilnej w zakresie prowadzonej działalności związanej z przedmiotem zamówienia na sumę gwarancyjną nie niższą niż 100 000,00 zł, w odniesieniu do każdej części zamówienia (Zał. Nr 9).
4. Oświadczenie Wykonawcy o dysponowaniu samochodem dostawczym spełniającym wymagania techniczno-sanitarne zgodnie z obowiązującymi przepisami do bezpiecznego i higienicznego transportu artykułów żywnościowych, w odniesieniu do każdej części zamówienia (Zał. Nr 10).
5. Oświadczenie Wykonawcy o dysponowaniu stosownym dokumentem niezależnego podmiotu upoważnionego do kontroli jakości, potwierdzającego, że dostarczane produkty odpowiadają określonym normom lub specyfikacjom technicznym zgodnie z obowiązującymi przepisami, w odniesieniu do każdej części zamówienia (Zał. Nr 11).
6. Oświadczenie Wykonawcy o braku wydania wobec niego prawomocnego wyroku sądu lub ostatecznej decyzji administracyjnej o zaleganiu z uiszczeniem 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, w odniesieniu do każdej części zamówienia (Zał. 12).
7. Oświadczenie Wykonawcy o przynależności lub braku przynależności do tej samej grupy kapitałowej ; w przypadku przynależności do tej samej grupy kapitałowej Wykonawca może złożyć wraz z oświadczeniem dokumenty bądź informacje potwierdzające, że powiązania z innym Wykonawcą nie prowadzą do zakłócenia konkurencji w postępowaniu, w odniesieniu do każdej części zamówienia (Zał. Nr 13).
8. Oświadczenie Wykonawcy, że w stosunku do niego nie otwarto likwidacji lub ogłoszono upadłość zgodnie z art. 24 ust. 5 pkt.1 uPzp, w odniesieniu do każdej części zamówienia (Zał. Nr 14).
9. Oświadczenie (o ile dotyczy), że Wykonawca będzie polegał na zdolnościach innych podmiotów niezbędnych do należytego wykonania zamówienia i dających gwarancję rzeczywistego dostępu do tych zasobów, w odniesieniu do każdej części zamówienia (Zał. nr 15).
10. Oświadczenie (o ile dotyczy) pełnomocnika do reprezentowania Wykonawców wspólnie ubiegających się o zamówienie wraz ze wskazaniem składu konsorcjum, w odniesieniu do każdej części zamówienia (Zał. Nr 16).
11. Projekt umowy w sprawie zamówienia publicznego – załącznik nr 17 do SIWZ.

………………………………………………

Lublin, dnia 28.06.2019r. Zatwierdzam