

Zmiana treści SIWZ

Zamawiający informuje, że w postępowaniu prowadzonym w trybie przetargu nieograniczonego „Dostawa żywności do stołówki szkolnej od 02.01.2019 roku do 31.12.2019 roku dla Zespołu Szkół nr 12 w Lublinie przy ul. Sławinkowskiej 50” dokonuje poprawy omyłki oczywistej tj.:

1.1. **Było:** 7.4 Zamawiający udzieli wyjaśnień dotyczących treści specyfikacji istotnych warunków zamówienia niezwłocznie, jednak nie później niż 2 dni przed upływem składania ofert, pod warunkiem że wniosek o wyjaśnienie treści specyfikacji istotnych warunków zamówienia wpłynie do zamawiającego nie później niż do końca dnia 22.11.2017 r.

Jest: 7.4 Zamawiający udzieli wyjaśnień dotyczących treści specyfikacji istotnych warunków zamówienia niezwłocznie, jednak nie później niż 2 dni przed upływem składania ofert, pod warunkiem że wniosek o wyjaśnienie treści specyfikacji istotnych warunków zamówienia wpłynie do zamawiającego nie później niż do końca dnia 22.11.2018 r.

1.2. **Było:** 10.4.3 napisem: przetarg nieograniczony: „Dostawa żywności do stołówki szkolnej od 02.01.2018 roku do 31.12.2018 roku dla Zespołu Szkół nr 12 w Lublinie przy ul. Sławinkowskiej 50 dotyczy zadania nr Nie otwierać przed terminem otwarcia ofert.”

Jest: 10.4.3 napisem: przetarg nieograniczony: „Dostawa żywności do stołówki szkolnej od 02.01.2019 roku do 31.12.2019 roku dla Zespołu Szkół nr 12 w Lublinie przy ul. Sławinkowskiej 50 dotyczy zadania nr Nie otwierać przed terminem otwarcia ofert.”

1.3. **Było:** 11 Oferty należy składać w siedzibie Zamawiającego czyli w Zespole Szkół nr 12 przy ul. Sławinkowska 50 w Lublinie, w pokoju nr 88 do dnia 26.11.2017r. do godz. 8⁵⁰. Otwarcie ofert nastąpi w siedzibie zamawiającego w dniu 26.11.2017r. o godz. 9⁰⁰ w pokoju nr 89.

Jest: 11 Oferty należy składać w siedzibie Zamawiającego czyli w Zespole Szkół nr 12 przy ul. Sławinkowska 50 w Lublinie, w pokoju nr 88 do dnia 26.11.2018r. do godz. 8⁵⁰. Otwarcie ofert nastąpi w siedzibie zamawiającego w dniu 26.11.2018r. o godz. 9⁰⁰ w pokoju nr 89.

1.4 **Było:** 13.2 Kryterium II – jakości – 40 %

Zamawiający powoła Zespół Degustacyjny. Członkowie Zespołu Degustacyjnego dokonują degustacji jednego rodzaju produktu za pomocą swoich zmysłów. Każdy członek Zespołu Degustacyjnego jawnie oddaje swój głos na dany produkt podając liczbę przyznanych punktów w ramach niżej wymienionych „podkryteriów”.

- smak - od 0 do 10 pkt.
- zapach - od 0 do 10 pkt.
- konsystencja (tekstura) – od 0 do 10 pkt.
- wygląd zewnętrzny – od 0 do 10 pkt.

Jeśli w określonym „podkryterium” wszystkie przedstawione do oceny próbki są zdaniem członka zespołu jednakowe to wszystkim Wykonawcom może przyznać maksymalną liczbę punktów. Jeżeli w ocenie członka zespołu możliwe jest zróżnicowanie przedstawionych do oceny próbek w zakresie określonego „podkryterium” to członek zespołu wskazuje w jego mniemaniu produkt najlepszy któremu może przyznać maksymalną liczbę punktów oraz produkt najgorszy któremu może przyznać 0 punktów. Próbkom ocenianym jako gorsze od najlepszego i lepsze od najgorszego, przyznaje się liczbę punktów pośrednią pomiędzy 0

a liczbą maksymalną. Zespół Degustacyjny sumuje liczbę punktów przyznaną poszczególnym produktom w ramach każdego „podkryterium”. Następnie wylicza średnią liczbę punktów danego podkryterium” dla wszystkich produktów danego Wykonawcy. Suma średnich poszczególnych „podkryteriów” stanowi liczbę punktów przyznaną danemu Wykonawcy za kryterium „ocena jakości”. Wyliczenie punktów zostaje dokonane z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku, zgodnie z matematycznymi zasadami zaokrąglania.

Z przeprowadzonej oceny jakości zespół Degustacyjny sporządza protokół. Punktacja z oceny „jakości” przyznana przez Zespół Degustacyjny stanowi podstawę dla prowadzącego postępowanie do dokonania oceny i porównania ofert.

Protokół oceny jakości sporządzony przez Zespół degustacyjny załączony zostanie do dokumentacji postępowania.

Wykonawca zobowiązany jest najpóźniej do końca terminu wyznaczonego na składanie ofert tj.: do dnia 30.11.2017r. do godz.8⁵⁰ dostarczyć do Zamawiającego próbki n/w produktów:

13.2.1 Zadanie nr 1 – Dostawa różnych artykułów spożywczych:

13.2.1.1 Dżem owocowy (wiśniowy) 250 – 300 g - 1 op.

13.2.1.2 Mus z owoców 100% 100g – 1 szt.

13.2.1.3 Czekolada gorzka – 1 szt.

13.2.2 Zadanie nr 2 – Dostawa jaj:

13.2.2.1 Jajka – 2 szt.

13.2.3 Zadanie nr 3 –Dostawa kiszonek:

13.2.3.1 Kapusta kiszona – 100g

13.2.3.2 Ogórki kiszone – 100g

13.2.4 Zadanie nr 4 – Dostawa mięsa i wyrobów drobiowych:

13.2.4.1 Filet z piersi indyka – 100g

13.2.4.2 Podudzie z kurczaka– 100g

13.2.5 Zadanie nr 5 – Dostawa mięsa i wyrobów wieprzowych:

13.2.5.1 Schab pieczony -100g

13.2.5.2 Parówki z szynki – 100g

13.2.6 Zadanie nr 6 – Dostawa mleka i przetworów mlecznych:

13.2.6.1 Ser żółty edamski 100 - 200g

13.2.6.2 Serek homogenizowany owocowy 150g – 1 szt.

13.2.7 Zadanie nr 7 – Dostawa pieczywa i wyrobów cukierniczych:

13.2.7.1 Rogal maślany – 1 szt.

13.2.7.2 Chałka – 1 szt.

13.2.7.3 Sernik – 200g

13.2.8 Zadanie nr 8 – Dostawa owoców cytrusowych:

13.2.8.1 Kiwi – 2 szt.

13.2.8.2 Mandarynka – 2 szt.

13.2.8.3 Banan – 2 szt.

13.2.9 Zadanie nr 9 – Dostawa owoców i warzyw krajowych:

13.2.9.1 Jabłko – 2 szt.

13.2.9.2 Pomidor – 2 szt.

13.2.9.3 Sałata lodowa – 1 szt.

13.2.10 Zadanie nr 10 – Dostawa mrozonek, ryb mrożonych:

13.2.10.1 Paluszki rybne – 200g

13.2.10.2 Marchewki mini – 200g

13.2.10.3 Ryba miruna – 200g

13.2.11 Zadanie nr 11 – Dostawa wyrobów garmażeryjnych świeżych:

13.2.11.1 Naleśniki z serem – 2szt.

13.2.11.2 Gołąbki z mięsem i ryżem – 2szt.

13.2.11.3 Pierogi ruskie – 2 szt.

Jest: 13.2 Kryterium II – jakości – 40 %

Zamawiający powoła Zespół Degustacyjny. Członkowie Zespołu Degustacyjnego dokonują degustacji jednego rodzaju produktu za pomocą swoich zmysłów. Każdy członek Zespołu Degustacyjnego jawnie oddaje swój głos na dany produkt podając liczbę przyznanych punktów w ramach niżej wymienionych „podkryteriów”.

- smak - od 0 do 10 pkt.

- zapach - od 0 do 10 pkt.

- konsystencja (tekstura) – od 0 do 10 pkt.

- wygląd zewnętrzny – od 0 do 10 pkt.

Jeśli w określonym „podkryterium” wszystkie przedstawione do oceny próbki są zdaniem członka zespołu jednakowe to wszystkim Wykonawcom może przyznać maksymalną liczbę punktów. Jeżeli w ocenie członka zespołu możliwe jest zróżnicowanie przedstawionych do oceny próbek w zakresie określonego „podkryterium” to członek zespołu wskazuje w jego mniemaniu produkt najlepszy któremu może przyznać maksymalną liczbę punktów oraz produkt najgorszy któremu może przyznać 0 punktów. Próbkom ocenianym jako gorsze od najlepszego i lepsze od najgorszego, przyznaje się liczbę punktów pośrednią pomiędzy 0 a liczbą maksymalną. Zespół Degustacyjny sumuje liczbę punktów przyznaną poszczególnym produktom w ramach każdego „podkryterium”. Następnie wylicza średnią liczbę punktów danego podkryterium” dla wszystkich produktów danego Wykonawcy. Suma średnich poszczególnych „podkryteriów” stanowi liczbę punktów przyznaną danemu Wykonawcy za kryterium „ocena jakości”. Wyliczenie punktów zostaje dokonane z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku, zgodnie z matematycznymi zasadami zaokrąglania.

Z przeprowadzonej oceny jakości zespół Degustacyjny sporządza protokół. Punktacja z oceny „jakości” przyznana przez Zespół Degustacyjny stanowi podstawę dla prowadzącego postępowanie do dokonania oceny i porównania ofert.

Protokół oceny jakości sporządzony przez Zespół degustacyjny załączony zostanie do dokumentacji postępowania.

Wykonawca zobowiązany jest najpóźniej do końca terminu wyznaczonego na składanie ofert tj.: **do dnia 26.11.2018r. do godz. 8⁵⁰** dostarczyć do Zamawiającego próbki n/w produktów:

13.2.1 Zadanie nr 1 – Dostawa różnych artykułów spożywczych:

13.2.1.1 Dżem owocowy (wiśniowy) 250 – 300 g - 1 op.

13.2.1.2 Mus z owoców 100% 100g – 1 szt.

13.2.1.3 Czekolada gorzka – 1 szt.

13.2.2 Zadanie nr 2 – Dostawa jaj:

13.2.2.1 Jajka – 2 szt.

13.2.3 Zadanie nr 3 – Dostawa kiszonek:

13.2.3.1 Kapusta kiszona – 100g

- 13.2.3.2 Ogórki kiszzone – 100g
- 13.2.4 Zadanie nr 4 – Dostawa mięsa i wyrobów drobiowych:
 - 13.2.4.1 Filet z piersi indyka – 100g
 - 13.2.4.2 Podudzie z kurczaka – 100g
- 13.2.5 Zadanie nr 5 – Dostawa mięsa i wyrobów wieprzowych:
 - 13.2.5.1 Schab pieczony -100g
 - 13.2.5.2 Parówki z szynki – 100g
- 13.2.6 Zadanie nr 6 – Dostawa mleka i przetworów mlecznych:
 - 13.2.6.1 Ser żółty edamski 100 - 200g
 - 13.2.6.2 Serek homogenizowany owocowy 150g – 1 szt.
- 13.2.7 Zadanie nr 7 – Dostawa pieczywa i wyrobów cukierniczych:
 - 13.2.7.1 Rogal maślany – 1 szt.
 - 13.2.7.2 Chałka – 1 szt.
 - 13.2.7.3 Sernik – 200g
- 13.2.8 Zadanie nr 8 – Dostawa owoców cytrusowych:
 - 13.2.8.1 Kiwi – 2 szt.
 - 13.2.8.2 Mandarynka – 2 szt.
 - 13.2.8.3 Banan – 2 szt.
- 13.2.9 Zadanie nr 9 – Dostawa owoców i warzyw krajowych:
 - 13.2.9.1 Jabłko – 2 szt.
 - 13.2.9.2 Pomidor – 2 szt.
 - 13.2.9.3 Sałata lodowa – 1 szt.
- 13.2.10 Zadanie nr 10 – Dostawa mrożonek, ryb mrożonych:
 - 13.2.10.1 Paluszki rybne – 200g
 - 13.2.10.2 Marchewki mini – 200g
 - 13.2.10.3 Ryba miruna – 200g
- 13.2.11 Zadanie nr 11 – Dostawa wyrobów garmazeryjnych świeżych:
 - 13.2.11.1 Naleśniki z serem – 2szt.
 - 13.2.11.2 Gołąbki z mięsem i ryżem – 2szt.
 - 13.2.11.3 Pierogi ruskie – 2 szt.

W załączeniu aktualnie obowiązujący SIWZ,

Zamawiający informuje iż dokonuje zmiany Załącznika nr 14 do SIWZ załącznik nr 1 do umowy - Formularz asortymentowo - cenowy - zadanie nr 7 - Dostawa pieczywa i wyrobów cukierniczych **wiersza 13, 15 i 17.**

W załączeniu aktualnie obowiązujące załączniki nr 14 do SIWZ

Pozostałe zapisy SIWZ pozostają bez zmian.

DYREKTOR
ZESPOŁU SZKÓŁ NR 12
W LUBLINIE
mgr Zdzisław Miciuk