

Specyfikacja warunków zamówienia

ZAMAWIAJĄCY:

**Gmina Lublin
Miejski Zespół Żłobków w Lublinie
ul. Wolska 5
20-411 Lublin**

zaprasza do złożenia oferty w postępowaniu prowadzonym w trybie przetargu nieograniczonego, o wartości szacunkowej równej lub przekraczającej kwotę 214 000 euro, na zasadach określonych w ustawie z dnia 11 września 2019 roku Prawo zamówień publicznych (t.j Dz. U. z 2021 r., poz. 1129 ze zm.), gdzie przedmiotem zamówienia jest:

„Sukcesywna dostawa żywności z podziałem na 9 zadań (części) tj. nabiał, mięso, artykuły spożywcze, pieczywo, produkty dla niemowląt, jajka, mrożonki, ryby, świeże warzywa i owoce do dziewięciu placówek Miejskiego Zespołu Żłobków w Lublinie w okresie styczeń – grudzień 2022r.”

Postępowanie zostało oznaczone numerem w Dz.U. : 2021/S 201-522306

DYREKTOR
Miejskiego Zespołu Żłobków w Lublinie
M. Momont
mgr Małgorzata Momont

.....
podpis i pieczęć kierownika Zamawiającego

Lublin, dn. 15-10-2021r.

1. NAZWA I ADRES ZAMAWIAJĄCEGO, NUMER TELEFONU, ADRES POCZTY ELEKTRONICZNEJ ORAZ STRONY INTERNETOWEJ.

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

Województwo: lubelskie

Jednostka prowadząca postępowanie: Miejski Zespół Żłobków w Lublinie

Adres: ul. Wolska 5, 20-411 Lublin

Tel./ fax. : 81 466 49 91

http Zamawiającego: www.zlobki.lublin.eu

e-mail: mzz@zlobki.lublin.eu

Nazwa odbiorcy: MIEJSKI ZESPÓŁ ŻŁOBKÓW W LUBLINIE Adres skrzynki
ePuap:/mzzlublin/SkrytkaESP;

Adres strony internetowej prowadzonego postępowania -
<https://biuletyn.lublin.eu/zlobki/zamowienia-publiczne/2021/>

NIP: 946-25-75-811

REGON: 430910203

Godziny pracy Zamawiającego 7:30- 15:30.

2. ADRES STRONY INTERNETOWEJ, NA KTÓREJ UDOSTĘPNIANE BĘDĄ ZMIANY I WYJAŚNIENIA TREŚCI SWZ ORAZ INNE DOKUMENTY ZAMÓWIENIA BEZPOŚREDNIO ZWIĄZANE Z POSTĘPOWANIEM O UDZIELENIE ZAMÓWIENIA;

- 2.1. Strona prowadzonego postępowania oraz strona internetowa, na której udostępniane będą zmiany i wyjaśnienia treści SWZ oraz inne dokumenty bezpośrednio związane z postępowaniem o udzielenie zamówienia:

<https://biuletyn.lublin.eu/zlobki/zamowienia-publiczne/2021/>

3. TRYB UDZIELENIA ZAMÓWIENIA

- 3.1. Postępowanie jest prowadzone w trybie przetargu nieograniczonego, o szacunkowej wartości równej lub przekraczającej kwotę 214 000 euro, na podstawie art. 132 ustawy z dnia 11 września 2019 roku Prawo Zamówień Publicznych (t.j. Dz. U. z 2021 r., poz. 1129 ze zm.) zwaną w dalszej części ustawą Pzp. Postępowanie oznaczone jest jako: MZZ.253-1/21. Wszelka korespondencja w tej sprawie będzie powoływać się na powyższe oznaczenie.
- 3.2 Zamawiający informuje, że w niniejszym postępowaniu nie będzie korzystał z procedury określonej w art. 139 ustawy Pzp.
- 3.3 W zakresie nieuregulowanym niniejszą Specyfikacją Warunków Zamówienia, zwaną dalej „SWZ”, zastosowanie mają przepisy ustawy Pzp.
- 3.4 Załączniki do SWZ stanowią jej integralną część.
- 3.5 Ilekroć w SWZ mowa o rozporządzeniu 2016/679, to rozumie się przez to Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/679 z dnia 27 kwietnia 2016 r. w sprawie ochrony

osób fizycznych w związku z przetwarzaniem danych osobowych i w sprawie swobodnego przepływu takich danych oraz uchylenia dyrektywy 95/46/WE (ogólne rozporządzenie o ochronie danych).

4. OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

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

4.2.1. Zamawiający dopuszcza składanie ofert częściowych (na każdą część tj. na 9 części). Za ofertę częściową uważa się ofertę złożoną na pełny asortyment dla danej części. Na każdą część zostanie podpisana odrębna umowa z Wykonawcą którego oferta uzyskała najwyższą liczbę punktów.

4.2.2. Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia:

L.P.	Przedmiot zamówienia – Część 1 Nabiał	JM	Ilość
kol. 1	kol. 2	kol. 3	kol. 5
1.	Jogurt naturalny "typu greckiego" w składzie wyłącznie mleko (może być pasteryzowane) i żywe kultury bakterii, opakowanie – kubek, masa netto max 400g	kg	2000
2.	Jogurt naturalny, kubek, masa netto max 500 g, w składzie wyłącznie mleko (może być pasteryzowane) i żywe kultury bakterii	kg	6900
3.	Margaryna o zaw. tłuszczu 60%, bez pochodnych mleka krowiego, wyprodukowana z naturalnych olejów roślinnych, opak max. 450 g.	kg	80
4.	Masło ekstra, zaw. tłuszczu zwierzęcego nie mniej niż 82%, produkt pochodzenia zwierzęcego, nieutwardzany, bez dodatku tłuszczów roślinnych, może zaw. barwnik naturalny-karoten	kg	550
5.	Mleko 2% tłuszczu, butelka 1l.	L	24000
6.	Mleko 2% tłuszczu, worek 1l. lub 5l.	L	24000
7.	Ser żółty, typu edamski, gouda, podlaski, salami (w kawałku)	kg	175
8.	Ser żółty, typu edamski, gouda, podlaski, salami (w plastrach)	kg	150
9.	Śmietana 18%, bez zagęstników i konserwantów, kubek opak. masa netto max 500 g	L	850
10.	Twaróg półtłusty o zaw. białka nie mniej niż 16 g/ 100g produktu, maksymalne opakowanie jednostkowe 1 kg	kg	2050

L.p.	Przedmiot zamówienia – Część 2 Mięso	JM	ilość
kol. 1	kol. 2	kol. 3	Kol. 4
1.	Filet indyka świeży, b/chrząstek, b/s, klasa A	kg	500,00
2.	Filet z kurczaka świeży pojedynczy, b/s, klasa A	kg	800,00
3.	Ligawa, kl. I	kg	300,00
4.	Mięso królika – comber	kg	200,00
5.	Mięso królika – udziec	kg	100,00
6.	Polędwiczki wp., kl. Extra	kg	300,00
7.	Schab wp. b/k, b/warkocza, środkowy, kl. extra	kg	800,00
8.	Szynka wp. górna zrazowa, b/k, b/tłuszczu, kl. extra	kg	800,00
9.	Udziec cielęcy b/k, kl. I	kg	300,00
10.	Udziec z kurczaka b/k, b/s kl. I	kg	500,00

L.p.	Przedmiot zamówienia – Część 3 Artykuły spożywcze	JM	ilość
kol. 1	Kol. 2	kol. 3	kol. 4
1	Cukier kryształ op. max 1 kg	kg	1300
2	Cukier puder, opak. max 500g	kg	10
3	Cukier wanilinowy, opak min. 20 g	kg	20
4	Proszek do pieczenia op. max 30g	kg	20
5	Drożdże piekarnicze, opak max 200g	kg	20
6	Kakao naturalne niskotłuszczowe o zaw. tłuszczu kakaowego do 10% op. max 100g	kg	20
7	Kawa zbożowa 100% z naturalnych składników w op. max 200g	kg	5
8	Herbata czarna liściasta opak max 200 g	kg	30
9	Herbata owocowa, różne smaki w saszetkach w op. max 100 g	kg	15
10	Budyń (bez sztucznych barwników i konserwantów)- różne smaki, na 0,5 l mleka	kg	200
11	Kisiel (bez sztucznych barwników i konserwantów)- różne smaki, na 0,5 l wody	kg	50
12	Galaretka owocowa (bez sztucznych barwników i konserwantów)- różne smaki, na 0,5 l wody	kg	100
13	Miód 100% naturalny z polskich pasiek (wielokwiatowy), słoik max 800 g.	kg	200
14	Zioła prowansalskie op. max 50g	kg	9
15	Cynamon mielony- opak. max 50g	kg	5
16	Sól morską, op. max 1kg	kg	150
17	Majeranek op. max 50 g	kg	5
18	Pieprz ziołowy op. max 50g	kg	20

19	Pieprz czarny naturalny, mielony op. max 50g	kg	10
20	Liść laurowy op. max 50g	kg	5
21	Ziele angielskie mielone op. max 50g	kg	5
22	Papryka słodka op. max 50g	kg	5
23	Bazylia op. max 50g	kg	10
24	Tymianek op. max 50g	kg	10
25	Oregano op. max 50g	kg	5
26	Kminek mielony op. max 50g	kg	2
27	Gałka mielona muszkatołowa max 50g	kg	3
28	Curry op. max 50g	kg	3
29	Soda oczyszczana, opak. max 200g	kg	2
30	Mąka pszenna tortowa, typ 450, opak. 1kg	kg	2600
31	Mąka kukurydziana bez zaw. glutenu, opak. max 1 kg	kg	70
32	Mąka gryczana bez zaw. glutenu, opak. max 1kg	kg	70
33	Skrobia ziemniaczana – op. max 1kg	kg	200
34	Makaron 4-jajeczny, domowy, krojony op. max 500 g	kg	200
35	Makaron bezjajeczny (świderki , fale, pióra) op. max 500g	kg	20
36	Makaron pełnoziarnisty, op. max 500g (kokardki duże, kokardki małe, świdy, pióra)	kg	20
37	Makaron bezglutenowy op. max 300g	kg	5
38	Ryż biały długoziarnisty op. max 1 kg	kg	300
39	Ryż brązowy op. max 1kg	kg	50
40	Kasza gryczana (biała lub palona) op. max 1kg	kg	120
41	Kasza jęczmienna, średnia, opak. max 1kg	kg	120
42	Kasza manna błyskawiczna, opak. max 1kg	kg	450
43	Kasza kukurydziana błyskawiczna, opak max 1kg	kg	150
44	Kasza jaglana, opak max 500g	kg	150
45	Płatki owsiane górskie, opak. max 500g	kg	200
46	Płatki jęczmienne błyskawiczne, opak. max 500g	kg	150
47	Płatki ryżowe błyskawiczne, opak max 500g	kg	150
48	Płatki żytnie , opak. max 500g	kg	150
49	Płatki kukurydziane typu corn flakes pełne ziarno, opak. max 500g	kg	50
50	Płatki kukurydziane typu corn flakes, bez glutenu, opak. max 500g	kg	50
51	Płatki gryczane błyskawiczne, opak max 500g	kg	200
52	Płatki jaglane błyskawiczne, op. max 500 g	kg	200
53	Chrupki kukurydziane, opak. max 500g	kg	50
54	Biszkopty , bez konserwantów, nie zawierające mleka ani pochodnych mleka, op. max 300g	kg	150
55	Rodzynki , opak max 300g	kg	20

56	Pestki dyni łuskanej op. max 300g	kg	5
57	Ziarna słonecznika łuskane op. max 300g	kg	20
58	Groszek ptysiowy, op. max 300 g	kg	50
59	Czekolada gorzka, min.64% kakao, zawierająca tłuszcz kakaowy bez dodatku innych tłuszczów roślinnych, op. max 300g	kg	20
60	Brzoskwinie w syropie waga netto max 1000g	kg	1500
61	Ananas w plastrach, waga netto max 1000 g	kg	200
62	Chrzan tarty w słoiku, opak. max 500 g	kg	25
63	Wyrób owocowy ze 100g owoców na 100g produktu, bez dodatku cukru, konserwantów, barwników sztucznych- różne smaki, słoik max 400 g.	kg	400
64	Rafinowany olej rzepakowy do smażenia z I tłoczenia 100%, opak max 1l.	l	500
65	Oliwa z oliwek, extra virgine, opak max 500 ml	l	90
66	Olej winogronowy, opak max 500 ml	l	90
67	Pomidory całe puszcze, bez skórki, min. 60% pomidora, waga max 500g.	kg	1600
68	Biszkopty bezglutenowe op. max 200g	kg	10
69	Herbatniki bezglutenowe opak. max 200 g	kg	20
70	Herbatniki bez dodatku cukru op. max 200g skład: mąka pszenna i tłuszcz kokosowy	kg	40
71	Pieprz cytrynowy op. max 50g	kg	1
72	Soczewica czerwona , op. max 500g	kg	50
73	Soczewica zielona, op. max 500g	kg	20
74	Ciecierzycza kremowa, op. max 500g	kg	50
75	Czerwona fasola w puszcze (z otwieraczem) waga max 500g	kg	180
76	Pieprz biały, mielony, op. max 100g	kg	4
77	Żurawina suszona, op. max 500g	kg	30
78	Sól, op. max 1kg	kg	20
79	Ocet spirytusowy 10% op. max 1 l	kg	20
80	Kwasek cytrynowy max 100g	kg	2
81	Groszek konserwowy op. max 500g skład: groszek zielony, woda, sól	kg	20
82	Ciecierzycza konserwowa op. max 500g skład: ciecioraka, woda, sól	kg	20
83	Kukurydza konserwowa op. max 500g skład: kukurydza, woda, cukier, sól	kg	20
84	Kasza bulgur op. max 1 kg	kg	150
85	Koncentrat pomidorowy 30% w słoiczku op. max 300g	kg	25
86	Kasza jęczmienna pęczak op. max 1kg	kg	50

87	Płatki orkiszowe op. max 500g	kg	140
88	Kasza kuskus op. max 1 kg	kg	20
89	Fasola biała konserwowa op. max 500g skład: fasola min. 60%, woda, sól	kg	40
90	Lubczyk op. max 50g	kg	1
91	Herbata ziołowa - mięta w torebkach op. max 200g	kg	15
92	Herbata ziołowa - rumianek w torebkach op. max 200g	kg	20
93	Herbata ziołowa-koperek w torebkach op. max 200g	kg	15
94	Mąka ryżowa op. max 1 kg	kg	5
95	Mąka jaglana op. max 1 kg	kg	5
96	Biszkopty op. max 300g	kg	120
97	Wiórki kokosowe bez substancji konserwujących op. max 500g	kg	5
98	Napój sojowy naturalny, non GMO, bez dodatku cukru, op. max 1 l	l.	180
99	Napój owsiany naturalny, bez dodatku cukru, op. max 1l	l.	180
100	Mleczko kokosowe naturalne, o zaw. min. 60% ekstraktu z kokosa, bez dodatku cukru, op. max 1l.	l.	180
101	Napój migdałowy naturalny, bez dodatku cukru, op. max 1l	l.	180
102	Mleko kozie op. max 1l.	l.	180
103	Napój jaglany bez dodatku cukru, op. max 1l.	l.	180
104	Goździki mielone op. max 100g	kg	5
105	Cukier z prawdziwą wanilią op. max 50g	kg	10
106	Mąka pełnoziarnista: skład mąka pszenna, żytnia, orkiszowa op. max 1 kg	kg	30
107	Siemię lniane op. max 500g	kg	5
108	Wafle ryżowe naturalne okrągłe, extra cienkie (skład: ryż brązowy i biały 100%), bez glutenu op. max 200g	kg	60
109	Wafle kukurydziane okrągłe extra cienkie bez sztucznych dodatków, op. max 200g	kg	60

L.p.	Przedmiot zamówienia – Część 4 Pieczywo	JM	Ilość
kol. 1	kol. 2	kol. 3	Kol. 4
1	Bułka parówka, skład: mąka pszenna woda, drożdże piekarskie, sól, cukier, margaryna max jednostkowa waga - 1 kg	kg	1000,00
2	Bułka tarta max waga jednostkowa 500g	kg	100,00

3	Chąłka, skład: mąka pszenna, woda, jaja kurze, cukier, margaryna, drożdże piekarskie, sól max jednostkowa waga 1 kg	kg	900,00
4	Chleb sitkowy krojony, skład: mąka pszenna, woda, zakwas żytni, mąka pszenna razowa, mąka żytnia razowa, sól, drożdże piekarskie, żyto prażone mielone, max jednostkowa waga 1 kg	kg	1200,00
5	Chleb wiejski na wagę, skład: mąka pszenna, woda, zakwas żytni, mąka żytnia, sól, drożdże piekarskie	kg	300,00
6	Chleb żytni 100% na wagę, skład: mąka żytnia, woda, zakwas żytni, suchy zakwas żytni, drożdże piekarskie, sól.	kg	600,00
7	Chleb żytni krojony, skład: mąka żytnia, kwas żytni (woda, mąka żytnia), woda, otręby żytnie, regulator kwasowości: kwas cytrynowy, drożdże, sól max jednostkowa waga 1 kg	kg	400,00
8	Chleb żytnio-pszenny, skład: mąka żytnia 42%, woda, mąka pszenna 18%, mieszanka ziaren 10% (słonecznik, płatki owsiane, siemię lniane), zakwas naturalny (mąka żytnia, woda), drożdże, sól, ziarna do obtoczenia 2% (słonecznik, płatki owsiane, siemię lniane) max jednostkowa waga 1 kg	kg	900,00
9	Pieczywo bezglutenowe max waga jednostkowa 500g	kg	100,00
10	Rogal słodki, skład: mąka pszenna, woda, margaryna, jaja kurze, cukier, drożdże piekarskie, sól max jednostkowa waga 200g	kg	800,00

L.p.	Przedmiot zamówienia – Część 5 Produkty dla niemowląt	JM	Ilość
kol. 1	kol. 2	kol. 3	kol. 4
1.	Woda mineralna niskosodowa, niskozmineralizowana, posiadająca pozytywna opinia Instytutu Matki i Dziecka op. max 2l	l	4000
2.	Kaszka mleczna bez dodatku cukru zawierająca gluten po 6,8,10 m-cu- max 250g	kg	18
3.	Kaszka bezmleczna bez dodatku cukru zawierająca gluten po 6,8,m-cu- max op. 250g	kg	18
4.	Kaszka mleczno-ryżowa o różnych smakach po 6,9,12 m-cu -op. max 250g	kg	18
5.	Kaszka bezmleczna owocowa po 6,9 m-cu - op. max 250g	kg	18
6.	Kaszka bezmleczna ryżowa bezglutenowa po 6 m-cu o różnych smakach op. max 250g	kg	18
7.	Kaszka bezmleczna zbożowa zawierająca gluten, różne smaki op. max 250g	kg	10
8.	Kleik ryżowy, bezmleczny, po 4 miesiącu życia, bez dodatku cukru op. max 250g	kg	10
9.	Mleko modyfikowane bezglutenowe z przeznaczeniem dla: niemowląt do 6 miesiąca życia lub dla niemowląt i dzieci po 6. miesiącu życia lub dla dzieci po 1 roku życia op. max 800g w składzie m.inn. Laktoza z mleka, odtłuszczone mleko w proszku, olej palmowy, olej kokosowy zawierająca błonnik GOS/FOS	kg	900

10.	Mleko modyfikowane dla dzieci hypoalergiczne op. max 800g	kg	10
11.	Mleko modyfikowane pro dla dzieci 1,2,3 op. max 800g	kg	10
12.	Mleko modyfikowane dla dzieci hypoalergiczne HA1; HA2 op. max 800g	kg	10
13.	Mleko modyfikowane dla dzieci 1,2,3,4 op. max 800g w składzie m.inn. Laktoza z mleka, odtłuszczone mleko w proszku, olej palmowy, olej kokosowy, zawierające oligosacharyd mleka kobiecego 3'GL oraz oligosacharydy GOS/FOS 9:1	kg	12
14.	Mleko modyfikowane dla dzieci hipoalergiczne HA 1,2; a także przeciw ulewaniu AR op. max 800g	kg	10
15.	Nektar przecierowy dla niemowląt po 4,6, miesiącu życia (bez cukru, konserwantów, sztucznych barwników) - różne smaki op. max 1l	l	500
16.	Nektar klarowny dla niemowląt po 4,6, miesiącu życia (bez cukru, konserwantów, sztucznych barwników) - różne smaki op. max 1l	l	500
17.	Mleko modyfikowane sojowe posiadające w składzie m.inn. syrop glukozowy, oleje roślinne, izolat białek sojowych, op. max 800g	kg	20
18.	Produkt zbożowy bezglutenowy, bezlaktozowy, bezsojowy dla niemowląt po 4 miesiącu życia z dodatkiem mączki świętojańskiej op. max 800g	kg	12

L.P.	Przedmiot zamówienia – Część 6 – Jajka	JM	Ilość
kol. 1	kol. 2	kol. 3	kol. 4
1	Jajka kurze-duże (0,063-0,073g) klasa A, pochodzące z chowu ściółkowego, max. opakowanie jednostkowe 30 szt.	szt.	60000

L.p.	Przedmiot zamówienia – Część 7 - Mrożonki	JM	Ilość
kol. 1	kol. 2	kol.3	kol. 4
1	Brokuły mrożone, różyczki op. max 3,0 kg	kg	1200
2	Cukinia mrożona kostka - op. max 3,0kg	kg	400
3	Dynia jadalna, kostka - op. max 3,0kg	kg	400
4	Fasolka szparagowa żółta, zielona, cięta - op. max 3,0 kg	kg	900
5	Groszek zielony, mrożony - op. max 3,0 kg	kg	200
6	Jagody czarne - op. max 3,0 kg	kg	600
7	Kalafior mrożony, różyczki - op. max 3,0 kg	kg	900
8	Maliny mrożone - op. max 3,0 kg	kg	800

9	Marchewka mrożona , mini - op. max 3,0 kg	kg	700
10	Marchewka mrożona, kostka - op. max 3,0 kg	kg	300
11	Mieszanka kompotowa, bez pestki, skład 100% owoców w różnych proporcjach - op. max 3,0 kg	kg	2100
12	Porzeczki czarne - op. max 3,0 kg	kg	200
13	Szpinak mrożony liść, porcjowany - op. max 3,0 kg	kg	300
14	Truskawki mrożone - op. max 3,0 kg	kg	600
15	Wiśnie b/p - op. max 3,0 kg	kg	200
16	Włoszczyzna mrożona, paski - op. max 3,0 kg	kg	700

L.p.	Przedmiot zamówienia – Część 8 – Ryby	JM	ilość
kol. 1	kol. 2	kol. 3	kol. 4
1	Filet z dorsza bez skóry mrożony, z gatunku Gadus Morhua, SHP	kg	1200
2	Filet z łososia, mrożony bez glazury	kg	600

WARZYWA			
L.P.	Przedmiot zamówienia – Część 9 - Świeże warzywa	JM	ilość
kol. 1	kol. 2	kol. 3	kol. 4
1.	Botwinka -kl.I, bez objawów zwiędnięcia, zdrowe, bez objawów zapatrzeń, zmarznięcia i gnicia , bez szkodników i śladów po szkodnikach, czyste, bez obcych zanieczyszczeń,	szt.	300
2.	Brokuł , kl.I, cały z ładnie wykształconą różą w jednolitym kolorze zielonym, bez przebarwień, o świeżym wyglądzie, bez uszkodzeń mechanicznych, mrozowych, bez oznak gnicia, chorób grzybowych lub śladów po szkodnikach, min. waga sztuki 500 g	szt.	2000
3.	Burak ćwikłowy - kl.I, całe, bez ran powstałych podczas zbioru lub pakowania, jędrne, bez objawów zwiędnięcia, zdrowe, bez objawów zapatrzeń, zmarznięcia i gnicia , bez szkodników i śladów po szkodnikach, czyste, bez obcych zanieczyszczeń, bez grudek ziemi, prawidłowo wykształcone, bez zawilgocenia powierzchniowego, bez obcych zapachów i smaków.	kg	2000
4.	Cebula – luz, kl.I, wielkość 50-70 mm, cała – bez uszkodzeń, czysta – bez zanieczyszczeń, bez szklistej, mięsistej łuski, wystarczająco wysuszona, jędrna, bez pustej i twardej szyjki, bez szkodników i uszkodzeń przez szkodniki, bez obcych zapachów i posmaków, suchy szczypior ucięty lub ukręcony o długości max 6 cm, bez widocznego na zewnątrz wyrastającego szczypioru, praktycznie bez korzeni	kg	300
5.	Cebula czerwona , kl. I, zdrowa, czysta, bez uszkodzeń, ścisła, dojrzała, bez plam gnilnych, jednolita odmianowo, niezmarnięta, szyjka zaschnięta, łuska sucha niepopękana	kg	50

6.	Cukinia, kl. I , całe, z szypułką, która może być lekko uszkodzona, o świeżym wyglądzie, jędrne, zdrowe; nie dopuszcza się cukinii z objawami gnicia lub takiego zepsucia, które czynią je niezdatnymi do spożycia, bez uszkodzeń spowodowanych przez owady i inne szkodniki, bez pustych komór, bez pęknięć, czyste, praktycznie wolne od jakichkolwiek widocznych zanieczyszczeń obcych, wystarczająco rozwinięte, bez nadmiernie rozwiniętych nasion, bez nadmiernego zawilgocenia powierzchniowego, bez obcych zapachów i/lub smaków.	kg	500
7.	Czosnek polski- główka, kl.I zdrowy; nie dopuszcza się czosnku z objawami zepsucia lub z takimi zmianami, które czynią go niezdatnym do spożycia, praktycznie wolny od szkodników, wolny od uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki, czysty, praktycznie wolny od jakichkolwiek widocznych zanieczyszczeń obcych, jędrny, wolny od uszkodzeń spowodowanych działaniem mrozu i i słońca, wolny od widocznych na zewnątrz oznak wyrośnięcia, wolny od nadmiernego zawilgocenia powierzchniowego, wolny od obcych zapachów i/lub smaków	szt.	200
8.	Dynia jadalna , kl.I, całe, bez ran powstałych podczas zbioru lub pakowania, jędrne, bez objawów zwiędnięcia, zdrowe, bez objawów zapatrzeń, zmarznięcia i gnicia , bez szkodników i śladów po szkodnikach, czyste, bez obcych zanieczyszczeń, bez grudek ziemi, prawidłowo wykształcone, bez zawilgocenia powierzchniowego, bez obcych zapachów i smaków.	kg	500
9.	Fasolka szparagowa żółta, zielona, kl. I cała, zdrowa, nie dopuszcza się fasoli z objawami gnicia lub zepsucia, które czynią ją niezdatną do spożycia, czysta, praktycznie wolna od jakichkolwiek widocznych zanieczyszczeń obcych, o świeżym wyglądzie, praktycznie wolna od szkodników, wolna od uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki, bez nadmiernego zawilgocenia powierzchniowego, bez obcych zapachów i/lub smaków,	kg	500
10.	Kalafior kl. I , o zwężłej budowie, wolne od uszkodzeń, zdrowe, bez objawów zepsucia, czyste, bez zanieczyszczeń, dobrze wykształcone, jędrne, o świeżym wyglądzie, wolne od szkodników i od uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki, bez nadmiernego zawilgocenia powierzchniowego, bez obcych zapachów i posmaków, o jednolitej białej lub lekko kremowej barwie, liście kalafiorów powinny być świeże, min. waga sztuki 500g	szt.	800

11.	Kalarepka , kl.I całe, bez ran powstałych podczas zbioru lub pakowania, jędrne, bez objawów zwiędnięcia, zdrowe, bez objawów zapatrzeń, zmarznięcia i gnicia , bez szkodników i śladów po szkodnikach, czyste, bez obcych zanieczyszczeń, bez grudek ziemi, prawidłowo wykształcone, bez zawilgocenia powierzchniowego, bez obcych zapachów i smaków, min. waga sztuki 300 g	szt.	1500
12.	Kapusta biała , kl. I nienaruszona, o świeżym wyglądzie, bez oznak kwitnienia, zdrowa, praktycznie wolna od szkodników i uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki, czysta, wolna od nadmiernego zawilgocenia powierzchniowego, wolna od obcych zapachów i/lub smaków	kg	500
13.	Kapusta czerwona , kl. I nienaruszona, o świeżym wyglądzie, bez oznak kwitnienia, zdrowa, praktycznie wolna od szkodników i uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki, czysta, wolna od nadmiernego zawilgocenia powierzchniowego, wolna od obcych zapachów i/lub smaków	kg	300
14.	Kapusta kiszona , kl. I, kiszona wg tradycyjnego przepisu w beczkach, w składzie tylko naturalne dodatki, opak. wiaderko plastikowe,	kg	1200
15.	Kapusta młoda biała , kl. I, bez objawów zwiędnięcia, zdrowa, bez objawów zapatrzeń, zmarznięcia i gnicia , bez szkodników i śladów po szkodnikach, czysta, bez obcych zanieczyszczeń, dostawy w terminie 01.05-31.07.2022r.	szt.	300
16.	Kapusta pekińska , kl. I, wielkość 0,8 – 1,2 kg, wykształcona, zwarta, liście zewnętrzne zielone do seledyn, bez uszkodzeń mechanicznych, zdrowa- bez śladów gnicia i chorób grzybowych, bez szkodników i śladów po szkodnikach, o świeżym wyglądzie, czysta, bez uszkodzeń mrozowych, bez wyrosniętych pędów kwiatostanowych, bez nadmiernego zawilgocenia, bez obcych zapachów i posmaków, każda główka owinięta folią, główka przycięta poniżej najniższego liścia	kg	500
17.	Kapusta włoska , kl. I nienaruszona, o świeżym wyglądzie, bez oznak kwitnienia, zdrowa, praktycznie wolna od szkodników i uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki, czysta, wolna od nadmiernego zawilgocenia powierzchniowego, wolna od obcych zapachów i/lub smaków, min. waga szt.500g	szt.	300
18.	Koper – pęczek,- kl.I, bez objawów zwiędnięcia, zdrowe, bez objawów zapatrzeń, zmarznięcia i gnicia , bez szkodników i śladów po szkodnikach, czyste, bez obcych zanieczyszczeń, ,	szt.	4500

19.	Marchew -luz kl.I, średnica max 40 mm cała – nie może być ucięta i połamana, nie może mieć uszkodzeń, bez odłamanych korzeni i prawidłowo ogłowiona, gładka i prosta - bez korzeni bocznych i rozgałęzień, zdrowa – nie może być zgniła i zapleśniała, bez chorób, czysta, myta i osuszona, jędrna – nie może być zwiędnięta i wyschnięta, nie może mieć śladów po szkodnikach, bez obecności szkodników, bez obcych zapachów i smaków, nie zdrewniała bez wyrastania w pęd nasienny	kg	10000
20.	Marchew młoda -nie może mieć uszkodzeń, bez odłamanych korzeni zdrowa – nie może być zgniła i zapleśniała, bez chorób, czysta, myta i osuszona, jędrna – nie może być zwiędnięta i wyschnięta, nie może mieć śladów po szkodnikach, bez obecności szkodników, bez obcych zapachów i smaków, nie zdrewniała bez wyrastania w pęd nasienny, dostawy w terminie 01.05-31.07.2022r.	kg	800
21.	Natka pietruszki - pęczek, bez objawów zwiędnięcia, zdrowe, bez objawów zapatrzeń, zmarznięcia i gnicia , bez szkodników i śladów po szkodnikach, czyste, bez obcych zanieczyszczeń,	szt.	1500
22.	Ogórki , kl. I, całe, zdrowe, bez śladów gnicia lub innego zepsucia, które czynią je niezdatnymi do spożycia, o świeżym wyglądzie, jędrne, czyste, bez szkodników, bez uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki ,bez gorzkiego smaku, nie mogą być mokre, bez obcych zapachów i smaków.	kg	50
23.	Ogórki kiszone , kl. I, kiszone wg tradycyjnego przepisu w beczkach, w składzie: ogórki, woda, sól, czosnek, chrzan, koper, opakowanie- wiaderko plastikowe,	kg	1200
24.	Papryka czerwona, pomarańczowa, żółta, kl. I, jakość zgodnie z Rozporządzeniem Komisji UE nr 543/2011 z dnia 7 czerwca 2011r.	kg	2000
25.	Pietruszka -luz kl.I, cała – nie może być ucięta i połamana, nie może mieć uszkodzeń, bez odłamanych korzeni i prawidłowo ogłowiona, gładka i prosta - bez korzeni bocznych i rozgałęzień, zdrowa – nie może być zgniła i zapleśniała, bez chorób, czysta, myta i osuszona, jędrna – nie może być zwiędnięta i wyschnięta, nie może mieć śladów po szkodnikach, bez obecności szkodników, bez obcych zapachów i smaków, nie zdrewniała bez wyrastania w pęd nasienny	kg	2000
26.	Pomidory , kl.I jakość zgodnie z Rozporządzeniem Komisji UE nr 543/2011 z dnia 7 czerwca 2011r.	kg	1000
27.	Pomidorki koktajlowe - , kl. I, całe, zdrowe, bez śladów gnicia lub innego zepsucia, które czynią je niezdatnymi do spożycia, o świeżym wyglądzie	kg	500
28.	Por- kl. I, świeże, zdrowe, czyste, bez śladów gleby, bez żadnych odgnieceń, bez śladów wciornastka i śladów jego żerowania.	kg	600

29.	Rzodkiew biała kl.I- całe, bez ran powstałych podczas zbioru lub pakowania, jędrne, bez objawów zwiędnięcia, zdrowe, bez objawów zapatrzeń, zmarznięcia i gnicia , bez szkodników i śladów po szkodnikach, czyste, bez obcych zanieczyszczeń, bez grudek ziemi, prawidłowo wykształcone,	kg	600
30.	Rzodkiewka w pęczku (min. 10 szt. w pęczku) całe, bez ran powstałych podczas zbioru lub pakowania, jędrne, bez objawów zwiędnięcia, zdrowe, bez objawów zapatrzeń, zmarznięcia i gnicia , bez szkodników i śladów po szkodnikach, czyste, bez obcych zanieczyszczeń, bez grudek ziemi, prawidłowo wykształcone,	szt.	2000
31.	Salata karbowana zielona/czerwona , kl. I, zdrowa, bez uszkodzeń, czysta, niezwiędnięta, praktycznie bez liścia zanieczyszczona ziemią, świeża, wolna od owadów i uszkodzeń nimi spowodowanych, bez oznak nadgnicia, obcych smaków i zapachów	kg	30
32.	Salata zielona , kl. I, jakość zgodnie z Rozporządzeniem Komisji UE nr 543/2011 z dnia 7 czerwca 2011r.	szt.	150
33.	Salata roszponka , kl. I, zdrowa, bez uszkodzeń, czysta, niezwiędnięta, praktycznie bez liścia zanieczyszczona ziemią, świeża, wolna od owadów i uszkodzeń nimi spowodowanych, bez oznak nadgnicia, obcych smaków i zapachów	kg	30
34.	Salata Rukola , kl. I, zdrowa, bez uszkodzeń, czysta, niezwiędnięta, praktycznie bez liścia zanieczyszczona ziemią, świeża, wolna od owadów i uszkodzeń nimi spowodowanych, bez oznak nadgnicia, obcych smaków i zapachów	kg	30
35.	Seler -korzeń, kl.I, zdrowe, bez śladów gnicia całe, korzeń prawidłowo wykształcony, gładki bez ordzawień skórki czyste, myte, wysuszone bez uszkodzeń mechanicznych i stłuczeń twarde, jędrne bez oznak zmarznięcia bez szkodników i śladów po szkodnikach o świeżym wyglądzie na przekroju: białe lub białokremowe bez pustych przestrzeni bez oznak wyrastania pędów kwiatostanowych bez obcych zapachów i posmaków	kg	1100
36.	Szczypiorek -pęczek, bez objawów zwiędnięcia, zdrowe, bez objawów zapatrzeń, zmarznięcia i gnicia , bez szkodników i śladów po szkodnikach, czyste, bez obcych zanieczyszczeń,	szt.	1500
37.	Ziemniaki jadalne , kl.I, jakość handlowa zgodnie załącznikiem Rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 29 października 2003 r. w sprawie szczegółowych wymagań w zakresie jakości handlowej ziemniaków (Dz. U. z dnia 19 listopada 2003 r.)	kg	10000
38.	Ziemniaki słodkie-bagaty , kl.I, jakość handlowa zgodnie załącznikiem Rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 29 października 2003 r. w sprawie szczegółowych wymagań w zakresie jakości handlowej ziemniaków (Dz. U. z dnia 19 listopada 2003 r.)	kg	130

39.	Ziemniaki wczesne, kl.I, jakość handlowa zgodnie załącznikiem Rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 29 października 2003 r. w sprawie szczegółowych wymagań w zakresie jakości handlowej ziemniaków (Dz. U. z dnia 19 listopada 2003 r.) dostawy w terminie 01.05-31.08.2022r	kg	3700
40.	Ziola w doniczce mięta, bazylia, kolendra, oregano - wyhodowane bez użycia pestycydów	szt.	10
OWOCE			
41.	Arbuzy, kl. I, zdrowe; nie dopuszcza się owoców z objawami gnicia lub zepsucia, które czynią je niezdatnymi do spożycia, czyste, praktycznie wolne od jakichkolwiek widocznych zanieczyszczeń obcych, praktycznie wolne od szkodników, praktycznie wolne od uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki, jędrne i dostatecznie dojrzałe; barwa i smak miąższu powinny być odpowiednie do danego stopnia dojrzałości, nie popękane, bez nadmiernego zawilgocenia powierzchniowego, bez obcych zapachów i/lub smaków.	kg	500
42.	Awokado-klasa I, jędrne, całe, zdrowe; nie dopuszcza się owoców z objawami gnicia lub zepsucia, które czynią je niezdatnymi do spożycia, czyste, praktycznie wolne od jakichkolwiek widocznych zanieczyszczeń obcych, wolne od uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki, wolne od uszkodzeń spowodowanych niskimi temperaturami, z szypułką, czysto uciętą, której długości nie powinna być większa niż 10 mm. (jednak brak szypułki nie jest uważany za wadę pod warunkiem, że miejsce po szypułce pozostaje suche i nienaruszone), bez nadmiernego zawilgocenia powierzchniowego, bez obcych zapachów i/lub smaków.	szt.	1000
43.	Banany, kl.I., bez uszkodzeń mechanicznych ani oznak procesów gnilnych, barwa żółta(jednolita) bez brązowych plam	kg	6000
44.	Brzoskwinie kl. I, jakość zgodnie z Rozporządzeniem Komisji UE nr 543/2011 z dnia 7 czerwca 2011r	kg	500
45.	Brzoskwinia płaskoowocowa - kl. I, jakość zgodnie z Rozporządzeniem Komisji UE nr 543/2011 z dnia 7 czerwca 2011r	kg	200
46.	Cytryny , kl. I, jakość zgodnie z Rozporządzeniem Komisji UE nr 543/2011 z dnia 7 czerwca 2011r.	kg	200
47.	Gruszki , kl. I, (odmiany: klapsa, konferencja, komisówka) jakość zgodnie z Rozporządzeniem Komisji UE nr 543/2011 z dnia 7 czerwca 2011r.	kg	2000
48.	Jabłka krajowe, deserowe, średniej wielkości, kl.I, jakość zgodnie z Rozporządzeniem Komisji UE nr 543/2011 z dnia 7 czerwca 2011r.	kg	15000
49.	Jabłka krajowe, kwaśne, średniej wielkości, kl.I, jakość zgodnie z Rozporządzeniem Komisji UE nr 543/2011 z dnia 7 czerwca 2011r.	kg	1000
50.	Kiwi , kl. I, jakość zgodnie z Rozporządzeniem Komisji UE nr 543/2011 z dnia 7 czerwca 2011r.	kg	1000

51.	Mandarynki bezpestkowe , kl. I, jakość zgodnie z Rozporządzeniem Komisji UE nr 543/2011 z dnia 7 czerwca 2011r.	kg	2500
52.	Melon żółty, zielony kl. I, zdrowe; nie dopuszcza się owoców z objawami gnicia lub zepsucia, które czynią je niezdatnymi do spożycia, czyste, praktycznie wolne od jakichkolwiek widocznych zanieczyszczeń obcych, praktycznie wolne od szkodników, praktycznie wolne od uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki, jędrne i dostatecznie dojrzałe;	kg	50
53.	Nektarynki kl. I, jakość zgodnie z Rozporządzeniem Komisji UE nr 543/2011 z dnia 7 czerwca 2011r	kg	100
54.	Pomarańcze , kl. I, jakość zgodnie z Rozporządzeniem Komisji UE nr 543/2011 z dnia 7 czerwca 2011r.	kg	3500
55.	Śliwki węgierki , kl. I, całe, o świeżym wyglądzie, zdrowe, jędrne, czyste, bez zanieczyszczeń, bez szkodników i uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki, wolne od nadmiernego zawilgocenia powierzchniowego, bez obcych zapachów i smaków, bez oparzelin, pęknięć, odgnieceń lub uszkodzeń spowodowanych przez grad.	kg	50

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

4.4. Zamawiający nie określa maksymalnej ilości części na które Wykonawca może złożyć ofertę. Zamawiający wyraża zgodę na złożenie przez Wykonawcę oferty na wszystkie części, lub niektóre z nich wedle wyboru Wykonawcy.

4.5. Przedmiot zamówienia obejmuję dostawę:

Część 1 – nabiał:

CPV: 15500000-3 – produkty mleczarskie
15510000-6 - mleko i śmietana
15542000-9 – ser świeży
15431000-8 – margaryna i podobne produkty

Część 2 – mięso:

CPV: 15100000-9 - Produkty zwierzęce, mięso i produkty mięsne
15131500 – 0 – Produkty drobiowe

Część 3 – Artykuły spożywcze:

CPV: 15321000-4 – Soki owocowe
15332000-4 – Przetworzone owoce i orzechy
15411000-2 – Oleje zwierzęce lub roślinne
15610000-7 – Produkty przemiału ziarna
15800000-6 - Różne produkty spożywcze
15890000-3 – Różne produkty spożywcze i produkty suszone
15893100-5 – Mieszanki spożywcze
15411110-6 – Oliwa z oliwek
03142100-9 – Miód naturalny
15893100-5 – Mieszanki spożywcze
15894000-1 -Przetworzone produkty spożywcze

Część 4 – Pieczywo:

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

Część 5 – Produkty dla niemowląt:

CPV:15880000-0 – Specjalne produkty spożywcze
15600000-4 - Produkty przemiału, ziarna skrobi i produktów skrobiowych,
15800000-6 – Różne produkty spożywcze
15893100-5 –Mieszanki spożywcze
15894000-1 – Przetworzone produkty spożywcze
41110000-3 – Woda pitna

Część 6 – Jajka:

CPV: 03142500-3 – Jaja

Część 7 – Mrożonki:

CPV: 15331170-9 – Warzywa mrożone
15332100-5 – Przetworzone owoce
15896000-5 – Produkty głęboko mrożone

Część 8 – Ryby:

CPV: 15221000-3 – Ryby mrożone,
15220000-6 – Ryby mrożone, filety rybne i pozostałe mięso ryb.

Część 9 – Świeże warzywa i owoce

CPV: 03200000-3 - Zboża, ziemniaki, warzywa, owoce i orzechy
03221000-6 - Warzywa
03212000-0 – Ziemniaki i warzywa suszone
03212100-1 - Ziemniaki
03222000-3 – Owoce i orzechy

- 4.6. Podane ilości asortymentowe w kosztorysie cenowym, tj. w załączniku nr 2 do SWZ, są ilościami szacunkowymi i mogą ulec zmianie w trakcie realizacji umowy. Zamawiający zastrzega sobie prawo dokonywania przesunięć ilościowych między pozycjami zawartym w kosztorysie cenowym, tj. załączniku nr 2 do SWZ, do wysokości łącznej nie przekraczającej nadal wartości brutto umowy. Zmniejszenie bądź zwiększenie przez Zamawiającego ilości przedmiotu zamówienia między poszczególnymi pozycjami asortymentowymi może nastąpić w skutek zmian zapotrzebowania, nie ma wpływu na cenę jednostkową poszczególnych towarów i nie wymaga zawarcia aneksu do umowy. Z tego tytułu Wykonawcy nie będą przysługiwały od Zamawiającego żadne roszczenia.
- 4.7. Podane ilości poszczególnych rodzajów asortymentu w kosztorysie cenowym dla każdej części są ilościami szacunkowymi i w związku z powyższym Zamawiający zastrzega sobie prawo do ograniczenia ilości w stosunku do rzeczywistych potrzeb, a tym samym proporcjonalną zmianę całkowitej wartości przedmiotu umowy w okresie obowiązywania umowy. Zamawiający zobowiązuje się do zakupu 60% wartości przedmiotu zamówienia, zakup pozostałych 40 % uzależniony będzie od własnego zapotrzebowania, co nie może stanowić podstawy do roszczeń ze strony Wykonawcy z tytułu niezrealizowanej części umowy, na co Wykonawca wyraża zgodę. Zmiany w zakresie procentu zakupu przedmiotu zamówienia nie mają wpływu na cenę jednostkową przedmiotu zamówienia i nie wymagają podpisania aneksu do umowy.
- 4.8. Dostawa przedmiotu zamówienia będzie realizowana:
- dla części 1 tj. dostawa nabiału - codziennie tj. od poniedziałku do piątku,
 - dla części 2 tj. dostawa mięsa - 2 razy w tygodniu tj. we wtorki i w czwartki,
 - dla części 3 tj. dostawa artykułów spożywczych - 2 razy w tygodniu tj. we wtorki i w czwartki,
 - dla części 4 tj. dostawa pieczywa - codziennie tj. od poniedziałku do piątku,
 - dla części 5 tj. dostawa produktów dla niemowląt - 2 razy w tygodniu tj. we wtorki i w czwartki,
 - dla części 6 tj. dostawa jaj kurzych - 2 razy w tygodniu tj. we wtorki i w czwartki,
 - dla części 7 tj. dostawa mrożonek - 2 razy w tygodniu tj. we wtorki i w czwartki,

- dla części 8 tj. dostawa ryb - 2 razy w tygodniu tj. we wtorki i w czwartki,
- dla części 9 tj. dostawa świeżych warzyw i owoców - 2 razy w tygodniu tj. we wtorki i w czwartki.

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

Wykaz lokalizacji, do których dostarczany będzie towar:

- a) Żłobek Nr 1 ul. Wileńska 19, 20-603 Lublin,
- b) Żłobek Nr 2 ul. Okrzei 11, 20-128 Lublin,
- c) Żłobek Nr 3 ul. Wolska 5, 20-411 Lublin,
- d) Żłobek Nr 4 ul. Puławska 7, 20-046 Lublin,
- e) Żłobek Nr 5 ul. Sowia 4, 20-360 Lublin,
- f) Żłobek Nr 6 ul. Herberta 12, 20-468 Lublin,
- g) Żłobek Nr 7 ul. Braci Wieniawskich 10, 20-844 Lublin,
- h) Żłobek Nr 8 ul. Nałkowskich 102, 20-470 Lublin,
- g) Żłobek nr 9 ul. Żelwerowicza 2, 20-875 Lublin.

- 4.9. Ogłoszenie o zamówieniu przekazywane są przez Zamawiającego urzędowi Publikacji Unii Europejskiej i publikowane w Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej. Zamawiający udostępnia ogłoszenie również na stronie internetowej tj. <https://biuletyn.lublin.eu/zlobki/zamowienia-publiczne/2021/> od dnia jego publikacji w Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej. Na w/w stronach internetowych znajdować się będą pytania zadawane przez Wykonawców i odpowiedzi, modyfikacje SWZ dokonywane przez Zamawiającego.
- 4.10. W przypadku, gdy Zamawiający podał w specyfikacji warunków zamówienia, czy też w załącznikach do specyfikacji, w szczególności w opisie przedmiotu zamówienia jakiegokolwiek nazwy własne, nazwy producenta, nazwy konkretnego produktu, służyć to powinno tylko określeniu pewnego standardu (rodzaju), nie jest celem Zamawiającego wskazanie konkretnego produktu.
- 4.11. Wskazane z nazwy produkty, wyroby spożywcze należy rozumieć, jako określenie minimalnych wymaganych parametrów zdrowotnych i jakościowych. Oznacza to, że zgodnie z art. 99 ust. 6 ustawy Pzp, Zamawiający dopuszcza zastosowanie równoważnych produktów, nie gorszej jakości niż opisane w Formularzu ofertowym. Występujące w załączniku nr 2 do SWZ nazwy nie są wiążące dla Wykonawcy i może on zaoferować artykuły równoważne, które posiadają co najmniej takie same lub lepsze normy, parametry jakościowe, są tożsame i posiadają takie same przeznaczenie oraz nie obniżają określonych w opisie przedmiotu zamówienia standardów. Ciężar udowodnienia, że produkty żywnościowe są równoważne w stosunku do wymogu określonego przez Zamawiającego spoczywa na Wykonawcy.
- 4.12. Wykonawca zobowiązany jest realizować dostawy transportem własnym, lub zleconym na swój koszt i ryzyko, na podstawie zamówień składanych przez przedstawiciela Zamawiającego. Wykonawca w ramach zamówienia zobowiązany będzie również do rozładunku i wniesienia dostarczanego towaru w miejsce wyznaczone przez przedstawiciela Zamawiającego.
- 4.13. Wykonawca ponosi całkowitą odpowiedzialność za dostawę towaru i zobowiązany jest należycie zabezpieczyć towar na czas przewozu.
- 4.14. Wykonawca jest zobowiązany do zapewnienia właściwego transportu przedmiotu zamówienia w sposób nieoddziałujący negatywnie na przydatność do spożycia artykułów oraz ich walory spożywcze, odżywcze, smakowe i jakościowe.
- 4.15. Dla części 1,2,6,7,8 - Zamawiający wymaga, żeby każdy samochód, którym będzie dostarczany przedmiot zamówienia, posiadał decyzję Państwowego Powiatowego

Inspektoratu Sanitarnego lub właściwego Organu Inspekcji Weterynaryjnej stwierdzającą spełnienie warunków do higienicznego przewozu określonych produktów spożywczych, lub dokument równoważny wydawany w innym państwie, jeżeli Wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania w tym państwie.

Dla części 3, 4, 9 - Zamawiający wymaga, żeby każdy samochód, którym będą dostarczane produkty spożywcze (dla poszczególnej części), posiadały decyzję Państwowego Powiatowego Inspektoratu Sanitarnego stwierdzającą spełnienie warunków do higienicznego przewozu określonych produktów spożywczych, lub dokument równoważny wydawany w innym państwie, jeżeli Wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania w tym państwie.

4.16. Dostawy będą realizowane:

- dla części 1, 2, 6, 7, 8 tj. dostawa nabiału, mięsa, jaj, mrożonek, ryb, samochodem typu chłodnia, spełniającym wymagania niezbędne do transportu artykułów spożywczych wymagających warunków chłodniczych,
- dla części 3, 4, 5, 9 tj. dostawa artykułów spożywczych, pieczywa, produktów dla niemowląt, świeżych warzyw i owoców, samochodem spełniającym wymagania niezbędne do transportu artykułów spożywczych.

4.17. Na każde wezwanie Zamawiającego Wykonawca przedłoży świadectwa dopuszczenia samochodu przez Inspekcję Weterynaryjną lub Inspekcję Sanitarną lub dokument o którym mowa w pkt.4.15 SWZ do w/w celu.

4.18. Dla części 1 tj. dostawa przetworów mlecznych i mleka - Zamawiający wymaga, aby dostarczany towar, I klasy jakości, określony w kosztorysie cenowym, którego wzór stanowi załącznik nr 2 do SWZ posiadał termin przydatności do spożycia liczony od daty każdej dostawy min:

- 1) 3 dni dla mleka w butelce, kartonie,
- 2) 7 dni - jogurty, masło, margaryna, śmietana, ser twarogowy, ser żółty.

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

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

4.19. Wykonawca zabezpiecza towar na czas przewozu.

4.20. Dla części 1, 3 i 5 zamówiony asortyment winien być dostarczany w oznakowanych opakowaniach, zawierających informacje dotyczące m.in.: nazwy i adresu producenta, nazwy dystrybutora, nazwy towaru, jego klasy jakości, daty produkcji, terminu przydatności do spożycia, ilości sztuk i warunków przechowywania oraz innych informacji wymaganych odpowiednimi przepisami prawa. Opakowania winny być nieuszkodzone i wykonane z materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

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

- 4.22. Dla części 4 tj. pieczywo, zamówiony asortyment winien być dostarczony w oznakowanych opakowaniach, zawierających informacje dotyczące m.in. nazwy i adresu producenta, nazwy dystrybutora, nazwy towaru, daty produkcji, terminu przydatności do spożycia, warunków przechowywania oraz innych informacji wymaganych odpowiednimi przepisami prawa. Opakowania winny być nieuszkodzone i wykonane z materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością.
- 4.23. Dla części 6 tj. jajka, zamówiony asortyment winien być dostarczony w oznakowanych partiach dostarczanych jaj, tj. umieszczenia na etykiecie lub opakowaniu następujących informacji:
- datę minimalnej trwałości, która nie może przekraczać 28 dni od momentu zniesienia,
 - nazwę, adres i numer zakładu produkującego lub pakującego jajka,
 - liczbę jaj,
 - klasę jakościową,
 - metodę chowu kur,
 - klasę wagową,
 - objaśnienie kodu producenta znajdującego się na skorupie jajka,
 - zalecenia odnośnie właściwego składowania jaj tj. przechowywania w warunkach chłodniczych.
- 4.24. Dla części 7 i 8 tj. mrożonki i ryby, zamówiony asortyment winien być dostarczany w oznakowanych opakowaniach (oryginalne opakowania dotyczą części 7 mrożonki), zawierających informacje dotyczące m.in.: nazwy i adresu producenta, nazwy dystrybutora, nazwy towaru, jego klasy jakości, daty produkcji, terminu przydatności do spożycia, ilości sztuk i warunków przechowywania oraz innych informacji wymaganych odpowiednimi przepisami prawa. Opakowania winny być nieuszkodzone i wykonane z materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością.
- 4.25. Dla części 9 tj. świeże warzywa i owoce, zamówiony asortyment w poz. 31 i poz. 32 (kapusta i ogórki kiszone) określone szczegółowo w załączniku nr 2 do umowy (kosztorys cenowy) był opakowany w pojemniki plastikowe. Opakowania winny być nieuszkodzone i wykonane z materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

5. TERMIN WYKONANIA ZAMÓWIENIA

- 5.1. Umowa w sprawie realizacji zamówienia zostanie zawarta na czas oznaczony.
- 5.2. Termin wykonania zamówienia dla każdej części od dnia 01.01.2022r. do 31.12.2022r. lub do wykorzystania całkowitego wynagrodzenia Wykonawcy określonego w umowie, w zależności od tego które ze zdarzeń nastąpi pierwsze.
- 5.2. Miejscem wykonania zamówienia każdej z części są placówki Miejskiego Zespołu Żłobków w Lublinie, szczegółowo określone w pkt. 4.8 SWZ.
- 5.3. Wykonawca ma obowiązek dostarczania przedmiotu umowy do placówek Miejskiego Zespołu Żłobków w Lublinie wskazanych w pkt. 4.8 SWZ, w cenach określonych w złożonej ofercie sporządzonej według wzoru -załącznika nr 2 do SWZ.

6. PODSTAWY WYKLUCZENIA I WARUNKI UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU

- 6.1. O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się Wykonawcy, którzy:

6.1.1. nie podlegają wykluczeniu z postępowania na podstawie art. 108 oraz 109 ust. 1 pkt. 4 ustawy Pzp;

6. 1. 2. spełniają warunki udziału w postępowaniu dotyczące:

6.1.2.1. zdolności do występowania w obrocie gospodarczym – Zamawiający nie określa szczegółowo tego warunku udziału w postępowaniu,

6.1.2.2. uprawnień do prowadzenia określonej działalności gospodarczej lub zawodowej, o ile wynika to z odrębnych przepisów – Zamawiający, wymaga aby, Wykonawca spełniał wymogi prawa żywnościowego. Wykonawca ponadto powinien posiadać zaświadczenie o wpisie do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej lub Weterynaryjnej, zgodnie z ustawą z dnia 16.12.2005r. o produktach pochodzenia zwierzęcego (j.t. Dz.U. 2020 poz. 1753).

6. 1.2.3. sytuacji ekonomicznej lub finansowej

Zamawiający nie stawia szczególnych wymagań odnośnie spełniania powyższego warunku.

6.1.2.4. zdolności technicznej lub zawodowej

Dla części 1-nabiału, części -2 mięsa, oraz dla części 6- jaj kurzych, Zamawiający wymaga aby wykonawca dysponował co najmniej jednym pojazdem typu chłodnia, spełniającym wymagania niezbędne do transportu artykułów spożywczych wymagających warunków chłodniczych. Dla części 7-mrożonek, oraz dla części 8 -ryb, Zamawiający wymaga aby Wykonawca dysponował co najmniej jednym pojazdem typu mroźnia, spełniającym wymagania niezbędne do transportu artykułów spożywczych wymagających warunków mrożonych.

Zamawiający dokona oceny spełnienia warunków udziału w postępowaniu, metodą warunku granicznego - spełnia /nie spełnia na podstawie treści złożonych przez Wykonawców oświadczeń i dokumentów zawartych w pkt. 7 SWZ.

- 6.2. Postanowienia dotyczące podstaw wykluczenia znajdują odpowiednie zastosowanie do podwykonawców, na których zasobach Wykonawca nie polega – zarówno na etapie prowadzonego postępowania o udzielenie zamówienia, jak też na etapie realizacji umowy w sprawie zamówienia. Zamawiający w odniesieniu do tych podwykonawców wymaga przedłożenia dokumentów wymienionych w rozdziale 7.1 SWZ.
- 6.3. W przypadku wykonawców wspólnie ubiegających się o zamówienie w stosunku do żadnego z Wykonawców nie mogą zachodzić podstawy do wykluczenia z postępowania określone w art. 108 ust. 1 ustawy PZP oraz art. 109 ust. 1 pkt. 4, ustawy Pzp.
- 6.4. Wykonawca, który podlega wykluczeniu na podstawie art. 108 ust. 1 pkt. 1, 2 i 5 oraz art. 109 ust. 1 pkt. 4 ustawy Pzp, może przedstawić dowody na to, że podjęte przez niego środki są wystarczające do wykazania jego rzetelności, w szczególności wykazać spełnienie przesłanek określonych w art. 110 ust. 2 ustawy Pzp.
- 6.5. Zamawiający może wykluczyć Wykonawcę na każdym etapie postępowania o udzielenie zamówienia.
- 6.6. Zgodnie z art. 118 ustawy Pzp Wykonawca może w celu potwierdzenia spełniania warunków udziału w postępowaniu lub kryteriów selekcji, w stosownych sytuacjach oraz w odniesieniu do konkretnego zamówienia, lub jego części, polegać na zdolnościach technicznych lub zawodowych lub sytuacji finansowej lub ekonomicznej podmiotów

- udostępniających zasoby, niezależnie od charakteru prawnego łączących go z nimi stosunków prawnych.
- 6.7. Wykonawca, który polega na zdolnościach lub sytuacji podmiotów udostępniających zasoby, składa, wraz z ofertą, zobowiązanie podmiotu udostępniającego zasoby do oddania mu do dyspozycji niezbędnych zasobów na potrzeby realizacji danego zamówienia lub inny podmiotowy środek dowodowy potwierdzający, że Wykonawca realizując zamówienie, będzie dysponował niezbędnymi zasobami tych podmiotów. Wzór zobowiązania stanowi załącznik nr 7 do SWZ.
- 6.8. Zobowiązanie podmiotu udostępniającego zasoby, o którym mowa w pkt. 6.6 SWZ, potwierdza, że stosunek łączący wykonawcę z podmiotami udostępniającymi zasoby gwarantuje rzeczywisty dostęp do tych zasobów oraz określa w szczególności:
- 6.8.1 zakres dostępnych wykonawcy zasobów podmiotu udostępniającego zasoby;
- 6.8.2 sposób i okres udostępnienia wykonawcy i wykorzystania przez niego zasobów podmiotu udostępniającego te zasoby przy wykonywaniu zamówienia;
- 6.8.3 czy i w jakim zakresie podmiot udostępniający zasoby, na zdolnościach którego wykonawca polega w odniesieniu do warunków udziału w postępowaniu dotyczących wykształcenia, kwalifikacji zawodowych lub doświadczenia, zrealizuje roboty budowlane lub usługi, których wskazane zdolności dotyczą.
- 6.9. Wykonawca, który będzie polegał na zdolnościach lub sytuacji podmiotów udostępniających zasoby określa sposób i okres udostępnienia Wykonawcy a także wykorzystania przez niego zasobów podmiotu udostępniającego te zasoby przy wykonywaniu zamówienia jak również czy i w jakim zakresie podmiot udostępniający zasoby, na zdolnościach którego wykonawca polega w odniesieniu do warunków udziału w postępowaniu dotyczących wykształcenia, kwalifikacji zawodowych lub doświadczenia, zrealizuje roboty budowlane lub usługi, których wskazane zdolności dotyczą.
- 6.10. Zamawiający ocenia, czy udostępniane wykonawcy przez podmioty udostępniające zasoby zdolności techniczne lub zawodowe lub ich sytuacja finansowa lub ekonomiczna, pozwalają na wykazanie przez wykonawcę spełniania warunków udziału w postępowaniu, o których mowa w art. 112 ust. 2 pkt. 1 i 2 ustawy Pzp, oraz, jeżeli to dotyczy, kryteriów selekcji, a także bada, czy nie zachodzą wobec tego podmiotu podstawy wykluczenia, które zostały przewidziane względem Wykonawcy.
- 6.11. Podmiot, który zobowiązał się do udostępnienia zasobów, odpowiada solidarnie z Wykonawcą, który polega na jego sytuacji finansowej lub ekonomicznej, za szkodę poniesioną przez zamawiającego powstałą wskutek nieudostępnienia tych zasobów, chyba że za nieudostępnienie zasobów podmiot ten nie ponosi winy.
- 6.12. Zgodnie z art. 122 ustawy Pzp, jeżeli zdolności techniczne lub zawodowe, sytuacja ekonomiczna lub finansowa podmiotu udostępniającego zasoby nie potwierdzają spełniania przez Wykonawcę warunków udziału w postępowaniu lub zachodzą wobec tego podmiotu podstawy wykluczenia, Zamawiający żąda, aby Wykonawca w terminie określonym przez Zamawiającego zastąpił ten podmiot innym podmiotem lub podmiotami albo wykazał, że samodzielnie spełnia warunki udziału w postępowaniu.
- 6.13. Wykonawca nie może, po upływie terminu składania ofert, powoływać się na zdolności lub sytuację podmiotów udostępniających zasoby, jeżeli na etapie składania wniosków o dopuszczenie do udziału w postępowaniu albo ofert nie polegał on w danym zakresie na zdolnościach lub sytuacji podmiotów udostępniających zasoby.

7. WYKAZ WYMAGANYCH DOKUMENTÓW I PODMIOTOWYCH ŚRODKÓW DOWODOWYCH

Dokumenty składane razem z ofertą – Wykonawca sporządzając ofertę na Formularzu ofertowym zgodnie z załącznikiem nr 1 do SWZ oraz do oferty musi dołączyć:

- 7.1. Aktualne na dzień składania ofert oświadczenie w zakresie wskazanym w pkt. 6.1 SWZ. Informacje zawarte w oświadczeniu stanowią wstępne potwierdzenie, że Wykonawca nie podlega wykluczeniu oraz spełnia warunki udziału w postępowaniu. Oświadczenie, o którym mowa w zdaniu poprzednim, Wykonawca składa w formie jednolitego dokumentu, zgodnie ze wzorem standardowego formularza określonego w Rozporządzeniu Wykonawczym Komisji Europejskiej wydanym na podstawie art. 59 ust. 2 dyrektywy 2014/24/UE oraz art. 80 ust. 3 dyrektywy 2014/25/UE, tj. Jednolitego Europejskiego Dokumentu Zamówienia (dalej: JEDZ) – **Zamawiający udostępnia edytowalny wzór JEDZ – Załącznik nr 4 do SWZ.** Zamawiający informuje, że Wykonawca przy wypełnianiu oświadczenia na formularzu JEDZ może wykorzystać również narzędzie dostępne na stronie internetowej: <https://espd.uzp.gov.pl/filter?lang=pl>. **Zamawiający udostępnia plik xml– w celu wypełnienia formularza przygotowanego przez Zamawiającego należy plik xml zapisać na dysku lokalnym lub innym nośniku danych, przejść na stronę: <https://espd.uzp.gov.pl/filter?lang=pl> a po zaznaczeniu pola „Jestem wykonawcą” zaimportować zapisany dokument.**
- 7.1.1. Oświadczenie o którym mowa w pkt. 7.1 SWZ, stanowi dowód potwierdzający brak podstaw wykluczenia, spełnienie warunków udziału w postępowaniu, odpowiednio na dzień składania ofert, tymczasowo zastępujący wymagane przez Zamawiającego podmiotowe środki dowodowe
- 7.1.2. **Oświadczenie JEDZ podpisane kwalifikowanym podpisem elektronicznym należy dołączyć do oferty a następnie wraz z plikami stanowiącymi ofertę skompresować do jednego pliku archiwum (ZIP).**
- 7.1.3. Wykonawca wypełniając JEDZ może ograniczyć się do wypełniania w części IV „kryteria klasyfikacji” jedynie do pkt. a „ogólne oświadczenia dotyczące wszystkich kryteriów klasyfikacji. Zamawiający w tym zakresie nie wymaga wypełnienia sekcji A, B, C i D.
- 7.1.4. **Szczegółowe informacje dotyczące zasad i sposobu wypełniania JEDZ dostępne są w wyjaśnieniach umieszczonych na stronie Urzędu Zamówień Publicznych tj: https://www.uzp.gov.pl/_data/assets/pdf_file/0026/45557/Jednolity-Europejski-Dokument-Zamowienia-instrukcja-2021.01.20.pdf**
- 7.1.5. Oświadczenie, o którym mowa w pkt. 7. 1 SWZ składają odrębnie:
- 7.1.6.1 Wykonawca/każdy spośród Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia. W takim przypadku oświadczenie potwierdza brak podstaw wykluczenia Wykonawcy oraz spełnianie warunków udziału w postępowaniu w zakresie, w jakim każdy z Wykonawców wykazuje spełnianie warunków udziału w postępowaniu,
- 7.1.6.2. Podmiot trzeci, na którego potencjał powołuje się Wykonawca celem potwierdzenia spełnienia warunków udziału w postępowaniu. W takim przypadku oświadczenie potwierdza brak podstaw wykluczenia podmiotu oraz spełnianie warunków udziału w postępowaniu w zakresie, w jakim podmiot udostępnia swoje zasoby Wykonawcy, Wykonawca, który powołuje się na zasoby innych podmiotów, w celu wykazania braku istnienia wobec nich podstaw wykluczenia oraz spełniania, w zakresie, w jakim powołuje się na ich

zasoby, warunków udziału w postępowaniu składa także jednolite dokumenty dotyczące tych podmiotów.

- 7.1.6.3. Wykonawca, który zamierza powierzyć wykonanie części zamówienia podwykonawcom, w celu wykazania braku istnienia wobec nich podstaw wykluczenia z udziału w postępowaniu składa jednolite dokumenty dotyczące podwykonawców.
- 7.2. Formularz ofertowy - którego wzór stanowi załącznik nr 1 do SWZ,
- 7.3. Kosztorys cenowy - którego wzór stanowi załącznik nr 2 do SWZ
- 7.4. Dowody dot. „samooczyszczenia” – w przypadku podlegania wykluczeniu na podstawie art. 108 ust. 1 pkt. 1, 2 i 5 oraz art. 109 ust. 1 pkt. 4 ustawy Pzp Wykonawca może przedstawić dowody, o których mowa w pkt. 6 SWZ (jeżeli dotyczy),
- 7.5. Pełnomocnictwo (jeżeli dotyczy),
 - 7.5.1. gdy umocowane osoby składają ofertę nie wynika z dokumentów potwierdzających umocowanie do reprezentowania, Wykonawca, który składa ofertę za pośrednictwem pełnomocnika, powinien dołączyć do oferty dokument pełnomocnictwa obejmujący swym zakresem umocowanie do złożenia oferty lub do złożenia oferty i podpisania umowy. Obowiązek ten stosuje się odpowiednio do osoby działającej w imieniu podmiotu udostępniającego zasoby na zasadach określonych w art. 118 ustawy Pzp,
 - 7.5.2. w przypadku Wykonawców ubiegających się wspólnie o udzielenie zamówienia Wykonawcy zobowiązani są do ustanowienia pełnomocnika. Dokument pełnomocnictwa, z treści którego będzie wynikało umocowanie do reprezentowania w postępowaniu o udzielenie zamówienia tych Wykonawców należy złożyć do oferty,
 - 7.5.3. Pełnomocnictwo sporządzone w języku obcym przekazuje się wraz z tłumaczeniem na język polski.
- 7.6. Oświadczenie Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia – Wykonawcy wspólnie ubiegający się o udzielenie zamówienia polegać mogą na zdolnościach tych Wykonawców, którzy wykonają dostawy, do realizacji których te zdolności są wymagane. W takiej sytuacji Wykonawcy zobowiązani są dołączyć do oferty oświadczenie, z którego wynika które dostawy wykonują poszczególni Wykonawcy, którego wzór stanowi załącznik nr 8 do SWZ (jeżeli dotyczy)
- 7.7. Zobowiązanie podmiotu trzeciego – Zobowiązanie podmiotu trzeciego udostępniającego zasoby lub inny podmiotowy środek dowodowy, o którym mowa w pkt. 6.6 SWZ, potwierdzający, że stosunek łączący Wykonawcę z podmiotami udostępniającymi zasoby gwarantuje rzeczywisty dostęp do tych zasobów oraz określający w szczególności; zakres dostępnych Wykonawcy zasobów podmiotu udostępniającego zasoby, sposób i okres udostępnienia Wykonawcy i wykorzystania przez niego zasobów podmiotu udostępniającego te zasoby przy wykonywaniu zamówienia, czy i w jakim zakresie podmiot udostępniający zasoby, na zdolnościach którego Wykonawca polega w odniesieniu do warunków udziału w postępowaniu dotyczących wykształcenia, kwalifikacji zawodowych lub doświadczenia, zrealizuje usługi, których wskazane zdolności dotyczą, zgodnie ze wzorem stanowiącym załącznik nr 9 do SWZ. (jeżeli dotyczy)
- 7.8. Zastrzeżenie tajemnicy przedsiębiorstwa – w sytuacji, gdy oferta lub inne dokumenty składane w toku postępowania będą zawierały tajemnice przedsiębiorstwa, Wykonawca, wraz z przekazaniem takich informacji, zastrzega, że nie mogą być one udostępniane, oraz wykazuje, że zastrzeżone informacje stanowią tajemnice przedsiębiorstwa w rozumieniu przepisów ustawy z 16 kwietnia 1993r. o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji (Dz. U. 2020 poz. 1913 ze zm.) (jeżeli dotyczy)
- 7.9. **Zgodnie z art. 126 ust. 1 ustawy Pzp, Zamawiający przed wyborem najkorzystniejszej oferty wezwie Wykonawcę, którego oferta została najwyżej oceniona, do złożenia w wyznaczonym terminie, nie krótszym niż 10 dni, aktualnych na dzień złożenia, następujących podmiotowych środków dowodowych niezbędnych do przeprowadzenia postępowania**

potwierdzających brak podstaw wykluczenia oraz spełnienie warunków udziału w postępowaniu:

- 7.9.1. oświadczenia, w zakresie art. 108 ust. 1 pkt. 5 ustawy Pzp, o braku przynależności do tej samej grupy kapitałowej w rozumieniu ustawy z dnia 16 lutego 2007 r. o ochronie konkurencji i konsumentów (Dz. U. z 2021 r. poz. 275), z innym Wykonawcą, który złożył odrębną ofertę, albo oświadczenia o przynależności do tej samej grupy kapitałowej wraz z dokumentami lub informacjami potwierdzającymi przygotowanie oferty niezależnie od innego Wykonawcy należącego do tej samej grupy kapitałowej, zgodnie ze wzorem stanowiącym załącznik nr 5 do SWZ;
- 7.9.2. Informacji z Krajowego Rejestru Karnego w zakresie określonym w art. 108 ust. 1 pkt. 1, 2 i 4 ustawy Pzp wystawionej nie wcześniej niż 6 miesięcy przed upływem terminu składania ofert;
- 7.9.3. Odpis lub informacja z Krajowego Rejestru Sądowego lub z Centralnej Ewidencji i Informacji o Działalności Gospodarczej, sporządzony nie wcześniej niż 3 miesiące przed złożeniem, jeżeli odrębne przepisy wymagają wpisu do rejestru lub ewidencji - celu potwierdzenia braku podstaw wykluczenia na podstawie art. 109 ust. 1 pkt. 4 ustawy Pzp (wskazany termin 3 miesięcy określony został w § 2 ust. 1 pkt. 6 Rozporządzenia Ministra Rozwoju, Pracy i Technologii z dnia 23 grudnia 2020r. w sprawie podmiotowych środków dowodowych oraz innych dokumentów lub oświadczeń, jakich może żądać Zamawiający od Wykonawcy (Dz. U. 2020 poz. 2415 ze zm.).
- 7.9.4. Oświadczenia Wykonawcy o aktualności informacji zawartych w oświadczeniu, o którym mowa w art. 125 ust. 1 ustawy Pzp, w zakresie podstaw wykluczenia z postępowania wskazanych przez Zamawiającego, o których mowa w art. 108 ust. 1 pkt. 3-6 ustawy Pzp, zgodnie ze wzorem stanowiącym załącznik nr 10 do SWZ
- 7.9.5. Decyzję właściwego organu Państwowej Inspekcji Sanitarnej lub Inspekcji Weterynaryjnej, o zatwierdzeniu zakładu zgodnie z wymogami prawa żywnościowego lub dokument równoważny wydany w innych krajach, w sytuacji, gdy Wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania w danym państwie.
- 7.9.6. Zaświadczenie o wpisie do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej lub Weterynaryjnej.
- 7.9.7. Dla części 1, części 2 tj. dotyczy nabiału i mięsa, części 6 tj. jaj kurzych, dla części 7 tj. mrożonki, dla części 8 ryb, oświadczenie, że wykonawca dysponuje pojazdem typu chłodnia, spełniającym wymagania niezbędne do transportu artykułów spożywczych wymagających warunków chłodniczych – wg wzoru stanowiącego załącznik nr 6 do SWZ.
- 7.9.8. Dla części 7 tj. mrożonki, i dla części 8 ryb, oświadczenie, że Wykonawca dysponuje pojazdem typu mroźnia, spełniającym wymagania niezbędne do transportu artykułów spożywczych wymagających warunków mrożonych – wg wzoru stanowiącego załącznik nr 6 do SWZ.
- 7.10. Wykonawca powyższe dokumenty na wezwanie Zamawiającego winien złożyć za pośrednictwem mini Portal.
- 7.11. Jeżeli wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania poza granicami Rzeczypospolitej Polskiej, zamiast informacji z Krajowego Rejestru Karnego, o której mowa w 7.9.2. SWZ składa informację z odpowiedniego rejestru, takiego jak rejestr sądowy, albo, w przypadku braku takiego rejestru, inny równoważny dokument wydany przez właściwy organ sądowy lub administracyjny kraju, w którym wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania, w zakresie, o którym mowa w 7.9.2. SWZ.

- 7.12. Jeżeli Wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania poza granicami Rzeczypospolitej Polskiej, zamiast odpisu albo informacji z Krajowego Rejestru Sądowego lub z Centralnej Ewidencji i Informacji o Działalności Gospodarczej, o których mowa w pkt. 7.9.3 SWZ powyżej składa dokument lub dokumenty wystawione w kraju, w którym Wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania, potwierdzające, że nie otwarto jego likwidacji, nie ogłoszono upadłości, jego aktywami nie zarządza likwidator lub sąd, nie zawarł układu z wierzycielami, jego działalność gospodarcza nie jest zawieszona ani nie znajduje się on w innej tego rodzaju sytuacji wynikającej z podobnej procedury przewidzianej w przepisach miejsca wszczęcia tej procedury.
- 7.13. Dokument, o którym mowa w pkt. 7.11 SWZ powinien być wystawiony nie wcześniej niż 6 miesięcy przed jego złożeniem. Dokumenty, o których mowa w pkt. 7.12 SWZ powinny być wystawione nie wcześniej niż 3 miesiące przed ich złożeniem.
- 7.14. Jeżeli w kraju, w którym Wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania, nie wydaje dokumentu o którym mowa w 7.9.3. SWZ, zastępuje się je odpowiednio w całości lub w części dokumentem zawierającym odpowiednio oświadczenie Wykonawcy, ze wskazaniem osób lub osób uprawnionych do jego reprezentacji, lub oświadczenie osoby, której dokument miał dotyczyć, złożone pod przysięgą, lub, jeżeli w kraju, w którym Wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania nie ma przepisów o oświadczeniu pod przysięgą, złożone przed organem sądowym lub administracyjnym, notariuszem, organem samorządu zawodowego lub gospodarczego, właściwym ze względu na siedzibę lub miejsce zamieszkania Wykonawcy. Przepis pkt. 7.15.SWZ stosuje się.
- 7.15. Do podmiotów udostępniających zasoby na zasadach określonych w art. 118 ustawy pzp mających siedzibę lub miejsce zamieszkania poza terytorium Rzeczypospolitej Polskiej, przepisy pkt 7.10-7.14 SWZ stosuje się odpowiednio.
- 7.16. Okresy wyrażone w latach lub miesiącach, liczy się wstecz od dnia w którym upływa termin składania ofert. W przypadku, gdy Wykonawca dla potwierdzenia spełnienia warunków udziału w postępowaniu załączy dokumenty zawierające kwoty wyrażone w walutach innych niż złoty polski, Zamawiający przeliczy je na złoty polski. Do przeliczenia zostanie zastosowany średni kurs walut NBP obowiązujący w dniu publikacji ogłoszenia o zamówieniu.
- 7.17. Dokumenty wymienione w pkt. 7.9 SWZ sporządza się w postaci elektronicznej, opatruje się kwalifikowanym podpisem elektronicznym i przekazuje przy użyciu środków komunikacji elektronicznej. Informacje, oświadczenia lub dokumenty, inne niż określone w zdaniu poprzednim sporządza się w postaci elektronicznej lub jako tekst wpisany bezpośrednio do wiadomości przekazywanej przy użyciu środków komunikacji elektronicznej.
- 7.18. Podmiotowe środki dowodowe, przedmiotowe środki dowodowe oraz inne dokumenty lub oświadczenia, sporządzone w języku obcym przekazuje się wraz z tłumaczeniem na język polski.
- 7.19. W przypadku gdy podmiotowe środki dowodowe, przedmiotowe środki dowodowe, inne dokumenty, lub dokumenty potwierdzające umocowanie do reprezentowania odpowiednio Wykonawcy, Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia publicznego, podmiotu udostępniającego zasoby na zasadach określonych w art. 118 ustawy Pzp, zwane dalej „dokumentami potwierdzającymi umocowanie do reprezentacji”, zostały wystawione przez upoważnione podmioty inne niż Wykonawca, Wykonawca wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia, podmiot udostępniający zasoby lub podwykonawca, zwane dalej „upoważnionymi podmiotami”, jako dokument elektroniczny, przekazuje się ten dokument.
- 7.20. W przypadku gdy podmiotowe środki dowodowe, przedmiotowe środki dowodowe, inne dokumenty, lub dokumenty potwierdzające umocowanie do reprezentowania, zostały wystawione przez upoważnione podmioty jako dokument w postaci papierowej przekazuje się cyfrowe odwzorowanie tego dokumentu opatrzone kwalifikowanym podpisem

elektronicznym, podpisem zaufania lub podpisem osobistym, poświadczające zgodność cyfrowego odwzorowania z dokumentem w postaci papierowej.

7.21. Poświadczenia zgodności cyfrowego odwzorowania z dokumentem w postaci papierowej, o którym mowa w 7.16 SWZ, dokonuje w przypadku:

7.21.1. Podmiotowych środków dowodowych oraz dokumentów potwierdzających umocowanie do reprezentowania – odpowiednio Wykonawca, Wykonawca wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia, podmiot udostępniający zasoby lub podwykonawca, w zakresie podmiotowych środków dowodowych lub dokumentów potwierdzających umocowanie do reprezentowania, które każdego z nich dotyczą.

7.21.2. Podmiotowych środków dowodowych – odpowiednio Wykonawca lub Wykonawca wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia.

7.21.3. Innych dokumentów – odpowiednio Wykonawca lub Wykonawca wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia, w zakresie dokumentów, które każdego z nich dotyczą.

7.22. poświadczenia zgodności cyfrowego odwzorowania z dokumentem w postaci papierowej, może również dokonać notariusz.

7.23. Przez cyfrowe odwzorowanie należy rozumieć dokument elektroniczny będący kopią elektroniczną treścią zapisanej w postaci papierowej, umożliwiający zapoznanie się z tą treścią i jej zrozumienie, bez konieczności bezpośredniego dostępu do oryginału.

7.24. podmiotowe środki dowodowe, w tym oświadczenie o którym mowa w art. 117 ust. 4 ustawy Pzp oraz zobowiązanie podmiotu udostępniającego zasoby, przedmiotowe środki dowodowe niewystawione przez upoważnione podmioty, oraz pełnomocnictwo przekazuje się w postaci elektronicznej i opatruje się kwalifikowanym podpisem elektronicznym, podpisem zaufanym lub podpisem osobistym.

7.25. W przypadku gdy podmiotowe środki dowodowe, w tym oświadczenie o którym mowa w art. 117 ust. 4 ustawy Pzp oraz zobowiązanie podmiotu udostępniającego zasoby, przedmiotowe środki dowodowe niewystawione przez upoważnione podmioty lub pełnomocnictwo, zostały sporządzone jako dokument w postaci papierowej i opatrzone własnoręcznym podpisem, przekazuje się cyfrowe odwzorowanie tego dokumentu opatrzone kwalifikowanym podpisem elektronicznym, podpisem zaufanym lub podpisem osobistym, poświadczającym zgodność cyfrowego odwzorowania z dokumentem w postaci papierowej.

7.26. Poświadczenia zgodności cyfrowego odwzorowania z dokumentem w postaci papierowej, dokonuje w przypadku:

7.26.1. Podmiotowych środków dowodowych – odpowiednio Wykonawca, Wykonawca wspólnie ubiegający się o udzielenie zamówienia, podmiot udostępniający zasoby lub podwykonawca, w zakresie podmiotowych środków dowodowych, które każdego z nich dotyczą,

7.26.2. Podmiotowego środka dowodowego, oświadczenia o którym mowa w art. 117 ust. 4 ustawy pzp lub zobowiązania podmiotu udostępniającego zasoby – odpowiednio Wykonawca lub Wykonawca wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia

7.26.3. Pełnomocnictwa – mocodawca

7.26. Poświadczenie zgodności cyfrowego odwzorowania z dokumentem w postaci papierowej, może dokonać również notariusz.

7.27. Sposób sporządzania oraz sposób przekazywania dokumentów opisane zostały szczegółowo w rozporządzeniu Prezesa Rady Ministrów z dnia 30 grudnia 2020r. w sprawie sposobu sporządzania i przekazywania informacji oraz wymagań technicznych dla dokumentów elektronicznych oraz środków komunikacji elektronicznej w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego lub konkursie (Dz. U. z 2020r. poz. 2452).

8. WSKAZANIE OSÓB UPRAWNIONYCH DO KOMUNIKOWANIA SIĘ Z WYKONAWCAMI

Zamawiający informuje, że osobą uprawnioną do komunikowania się z Wykonawcami jest Starszy Inspektor ds. Zamówień Publicznych Pani Justyna Stawecka.

9. INFORMACJE O ŚRODKACH KOMUNIKACJI ELEKTRONICZNEJ, PRZY UŻYCIU KTÓRYCH ZAMAWIAJĄCY BĘDZIE KOMUNIKOWAŁ SIĘ Z WYKONAWCAMI, ORAZ INFORMACJE O WYMAGANIACH TECHNICZNYCH I ORGANIZACYJNYCH SPORZĄDZANIA, WYSYŁANIA I ODBIERANIA KORESPONDENCJI ELEKTRONICZNEJ.

- 9.1. W postępowaniu o udzielenie zamówienia komunikacja między Zamawiającym a Wykonawcami odbywa się przy użyciu mini portalu, który dostępny jest pod adresem: <https://miniportal.uzp.gov.pl/ePUAPu>, oraz skrzynki EPUAP pod adresem: /mzzlublin/SkrytkaESP. MiniPortal to jest narzędzie, które umożliwia realizację procesu związanego z udzieleniem zamówień publicznych przy użyciu środków komunikacji elektronicznej, służące w szczególności do przekazywania ofert, oświadczeń i dokumentów.
- 9.2. Wykonawca zamierzający wziąć udział w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego, musi posiadać konto ePUAP. Wykonawca posiadający konto na ePUAP ma dostęp do następujących formularzy: „formularz oferty, zmiany, wycofania oferty lub wniosku” oraz do „formularza do komunikacji”.
- 9.3. Wymagania techniczne i organizacyjne wysyłania i odbierania dokumentów elektronicznych, elektronicznych kopii dokumentów i oświadczeń oraz informacji przekazywanych przy ich użyciu opisane zostały w Regulaminie korzystania z systemu mini portal tj. <https://miniportal.uzp.gov.pl/WarunkiUslugi>, oraz w Warunkach korzystania z elektronicznej platformy usług administracji publicznej (ePUAP) tj. <https://www.gov.pl/web/gov/warunki-korzystania>.
- 9.4. Wszelkie dokumenty elektroniczne, oświadczenia a także ich kopie, powinny być składane przez Wykonawcę za pośrednictwem Formularza do komunikacji w formie załączników. Zamawiający również dopuszcza możliwość złożenia dokumentów o których mowa powyżej za pomocą poczty elektronicznej, na wskazany w pkt. 9.1 SWZ adres e-mail.
- 9.5. Zamawiający, zgodnie z § 2 Rozporządzenia Prezesa Rady Ministrów z dnia 30 grudnia 2020r. w sprawie sposobu sporządzania i przekazywania informacji oraz wymagań technicznych dla dokumentów elektronicznych oraz środków komunikacji elektronicznej postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego lub konkursie (Dz.U. 2020 poz. 2452 ze zm.) określa dopuszczalny format kwalifikowanego podpisu elektronicznego jako:
 - 9.5.1. dokumenty w formacie „PDF” należy podpisywać formatem PAdES,
 - 9.5.2. Zamawiający dopuszcza podpisywanie dokumentów w formacie innym niż „PDF”, wtedy należy użyć formatu XAdES. Zamawiający, zgodnie z § 2 Rozporządzenia Prezesa Rady Ministrów z dnia 30 grudnia 2020r. w sprawie sposobu sporządzania i przekazywania informacji oraz wymagań technicznych dla dokumentów elektronicznych oraz środków komunikacji elektronicznej postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego lub konkursie (Dz.U. 2020 poz. 2452 ze zm.), określa niezbędne wymagania sprzętowo- aplikacyjne umożliwiające prace tj.:
 - 9.5.2.1. stały dostęp do sieci Internet o gwarantowanej przepustowości nie mniej niż 512 kb/s
 - 9.5.2.2. komputer klasy PC lub MAC o następującej konfiguracji: pamięć min. 2 GB Ram, procesor Intel IV 2 GHZ lub jego nowsza wersja, jeden z systemów operacyjnych – MS Windows, Mac Osx104, Linux, lub ich nowszej wersji,

- 9.5.2.3. zainstalowana przeglądarka internetowa EDGE, Chrome lub FireFox w najnowszej dostępnej wersji,
- 9.5.2.4. włączona obsługa JavaScript,
- 9.5.2.5. zainstalowany program Adobe Acrobat Reader lub inny obsługujący format plików .pdf,
- 9.6. Wykonawca w regulaminie korzystania z miniportalu oraz w regulaminie ePUAP uzyska informację na temat wymagań technicznych i organizacyjnych wysyłania i odbierania dokumentów o których mowa w pkt. 9.3. SWZ.
- 9.7. Maksymalny rozmiar plików przesyłanych przy wykorzystaniu formularzy do: złożenia, zmiany, wycofania oferty lub wniosku oraz do komunikacji wynosi 150 MB. W celu załączenia większej ilości dokumentów w jednym załączniku należy po podpisaniu kwalifikowanym podpisem elektronicznym, skompresować w formacie ZIP, i załączyć do formularza.
- 9.8. Za datę przekazania oferty, wniosków, zawiadomień, dokumentów elektronicznych, oświadczeń lub elektronicznych kopii dokumentów a także innych informacji przyjmuje się datę ich przekazania na ePUAP.
- 9.9. Na liście wszystkich postępowań na mini portalu oraz w załącznikach SWZ znajduje się identyfikator postępowania i klucz publiczny dla danego postępowania o udzielenie zamówienia publicznego.
- 9.10. Zamawiający nie zamierza zwoływać zebrania Wykonawców, o którym mowa w art. 136 ust. 1 ustawy Pzp.
- 9.11. Zamawiający zaleca, aby dokumenty podpisane kwalifikowanym podpisem elektronicznym Wykonawca zapisał w formacie PDF z wykorzystaniem funkcji programów, przy pomocy, których Wykonawca otworzył załączniki tj. np. WORD czy też EXCEL. Zapisane pliki PDF Wykonawca obowiązany jest podpisać elektronicznie - podpisać kwalifikowanym podpisem elektronicznym.
- 9.12. Zamawiający nie przewiduje zwrotu kosztów udziału w postępowaniu, w tym zwrotu kosztów poniesionych z tytułu nabycia kwalifikowanego podpisu elektronicznego.

10. WYMAGANIA DOTYCZĄCE WADIUM

Zamawiający nie żąda od Wykonawców wniesienia wadium.

11. TERMIN ZWIĄZANIA OFERTĄ

- 11.1. Zgodnie z art. 220 ust. 1 pkt. 1 ustawy Pzp, Wykonawca zostaje związany złożoną ofertą przez okres **90 dni tj. do dnia 24 lutego 2022r.** Bieg terminu związania ofertą rozpoczyna się w dniu upływu terminu składania ofert.
- 11.2. Na podstawie art. 220 ust. 3 w przypadku gdy wybór najkorzystniejszej oferty nie nastąpi przed upływem terminu związania ofertą, o którym mowa w pkt. 11.1 SWZ, Zamawiający przed upływem terminu związania ofertą, zwraca się jednokrotnie do Wykonawców o wyrażenie zgody na przedłużenie tego terminu o wskazywany przez niego okres, nie dłuższy niż 60 dni.
- 11.3. Na podstawie art. 226 ust. 1 pkt. 12 ustawy Pzp Zamawiający odrzuci ofertę, jeżeli Wykonawca nie wyrazi pisemnej zgody, na przedłużenie terminu związania ofertą.

12. OPIS SPOSOBU PRZYGOTOWANIA OFERTY

- 12.1. Wykonawca składa ofertę przy użyciu formularza do złożenia, zmiany, wycofania oferty lub wniosku udostępnionego również na miniPortalui dostępnego na ePUAP. Na mini portalu dostępny jest klucz publiczny niezbędny do zaszyfrowania oferty przez Wykonawcę. Wykonawca w formularzu oferty/wniosku jest zobowiązany podać adres skrzynki ePUAP, na

- którym prowadzona będzie korespondencja związana z postępowaniem o udzielenie zamówienia publicznego. Zamawiający nie dopuszcza złożenia ofert na adres e-mail.
- 12.2. Zamawiający wymaga, aby każda pozycja w kosztorysie cenowym, którego wzór stanowi załącznik nr 2 do SWZ, była wypełniona. Nie wypełnienie przez Wykonawcę jakiegokolwiek z pozycji w wybranej części spowoduje odrzucenie oferty tego Wykonawcy w zakresie tej części. Produkty żywnościowe będące przedmiotem zamówienia muszą odpowiadać wszelkim normom i standardom dopuszczającym je do sprzedaży i spożycia.
 - 12.3. Oferta musi zawierać oświadczenia i dokumenty wskazane w pkt 7.1-7.8 z tym, że wskazane w pkt. 7.4- 7.7 jeśli dotyczy.
 - 12.4. Ofertę należy złożyć z zachowaniem formy elektronicznej w formacie danych np. .doc, .docx, .pdf. Oferta powinna być podpisana kwalifikowanym podpisem elektronicznym. W Regulaminie korzystania z mini portal został opisany sposób złożenia oferty, w tym zaszyfrowania oferty.
 - 12.5. Sposób sporządzania oraz sposób przekazywania dokumentów opisane zostały szczegółowo w rozporządzeniu Prezesa Rady Ministrów z dnia 30 grudnia 2020r. w sprawie sposobu sporządzania i przekazywania informacji oraz wymagań technicznych dla dokumentów elektronicznych oraz środków komunikacji elektronicznej w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego lub konkursie (Dz. U. z 2020r. poz. 2452).
 - 12.6. Oferta wraz z załącznikami powinna być podpisana przez osobę upoważnioną do reprezentowania Wykonawcy elektronicznym podpisem kwalifikowanym przez osobę uprawnioną, zgodnie z formą reprezentacji określoną w rejestrze sądowym lub innym dokumencie, właściwym dla danej formy organizacyjnej Wykonawcy, ewentualnie przez osobę umocowaną (na podstawie pełnomocnictwa wydanego przez osoby uprawnione).
 - 12.7. Oferta musi być sporządzona w języku polskim, w przypadku złożenia dokumentów w obcym języku Wykonawca ma obowiązek wraz z tym dokumentem złożyć jego tłumaczenie na język polski. Zamawiający informuje, że całe postępowanie prowadzone jest wyłącznie w języku polskim.
 - 12.8. Zamawiający zastrzega złożenie przez Wykonawcę tylko jednej oferty w danej części. Złożenie większej liczby ofert na jedną część spowoduje odrzucenie wszystkich ofert złożonych przez danego Wykonawcę w tej części.
 - 12.9. Treść złożonej oferty musi odpowiadać treści SWZ.
 - 12.10. Wykonawca ponosi wszelkie koszty związane z przygotowaniem i złożeniem oferty.
 - 12.11. Zgodnie z art. 74 ust 1 ustawy Pzp, oferty składane w postępowaniu o zamówienie publiczne są jawne i podlegają udostępnieniu na wniosek od chwili ich otwarcia, z wyjątkiem informacji stanowiących tajemnicę przedsiębiorstwa w rozumieniu ustawy z dnia 16 kwietnia 1993 r. o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji (t.j. Dz. U. z 2021 r. poz. 275 ze zm.), jeśli Wykonawca w terminie składania ofert zastrzegł, że nie mogą one być udostępniane a także w przypadku gdy Wykonawca wykazał, iż informacje zastrzeżone stanowią tajemnicę przedsiębiorstwa.
 - 12.12. Wszelkie pliki zawierające informacje zastrzeżone przez Wykonawcę jako tajemnica przedsiębiorstwa powinny zostać umieszczone w osobnym folderze o nazwie „Tajemnica przedsiębiorstwa”, a następnie wraz z plikami stanowiącymi jawną część skompresowane do jednego pliku .zip.
 - 12.13. Wykonawca zobowiązany jest wraz z przekazaniem tych informacji do złożenia uzasadnienia, iż zastrzeżone informacje stanowią tajemnicę przedsiębiorstwa.
 - 12.14. Wykonawca nie może zastrzec informacji, o których mowa w art. 222 ust. 5 ustawy Pzp.
 - 12.15. W przypadku nie wykazania przez Wykonawcę wraz z przekazaniem informacji, iż zastrzeżone informacje stanowią tajemnicę przedsiębiorstwa, lub gdy Zamawiający uzna zastrzeżenia za nieprawidłowe, informacje te mogą zostać odtajnione.
 - 12.16. W przypadku kiedy Wykonawca otrzyma w trybie art. 223 ust. 1 ustawy Pzp od Zamawiającego wezwanie do złożenia wyjaśnienia i/lub dowody stanowiące tajemnicę przedsiębiorstwa w rozumieniu ustawy o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji, Wykonawcy

będzie przysługiwało prawo zastrzeżenia ich jako tajemnica przedsiębiorstwa. Przedmiotowe zastrzeżenie zostanie uznane przez Zamawiającego za skuteczne wyłącznie w sytuacji, gdy Wykonawca wykaże, iż dane stanowią tajemnicę przedsiębiorstwa.

- 12.17. Przed upływem składania ofert przy użyciu udostępnionego na miniPortalu formularza do złożenia, zmiany, wycofania oferty lub wniosku dostępnego na ePUAP Wykonawca może zmienić lub wycofać ofertę. W instrukcji użytkownika na miniPortalu tj. na stronie <https://miniportal.uzp.gov.pl/Instrukcje>, opisany został sposób dokonywania zmiany bądź wycofania oferty.
- 12.18. Po upływie terminu do składania ofert Wykonawca nie może dokonać zmiany ani wycofać złożonej oferty.
- 12.19. Wykonawca może zwrócić się do Zamawiającego o wyjaśnienie treści SWZ, wówczas Zamawiający jest obowiązany udzielić wyjaśnień niezwłocznie, jednak nie później niż na 6 dni przed upływem terminu składania ofert albo nie później niż na 4 dni przed upływem terminu składania ofert w przypadku, o którym mowa w art. 138 ust. 2 pkt. 2 ustawy Pzp, pod warunkiem, że wniosek o wyjaśnienie treści SWZ wpłynął do Zamawiającego nie później niż na odpowiednio 14 albo 7 dni przed upływem terminu składania ofert.
- 12.20. Jeżeli wniosek o wyjaśnienie treści SWZ wpłynął po upływie terminu składania wniosku, o którym mowa w powyżej, Zamawiający może udzielić wyjaśnień albo pozostawić wniosek bez rozpoznania.
- 12.21. Przedłużenie terminu składania ofert nie wpływa na bieg terminu składania wniosku, o którym mowa powyżej.
- 12.22. Treść zapytań wraz z wyjaśnieniami Zamawiający zamieści na stronie internetowej gdzie udostępniona została SWZ.
- 12.23. Zamawiający wymaga dokonywanie rozliczenia pomiędzy Zamawiającym a Wykonawcą tylko w polskiej walucie. Wykonawcy, którego walutą rozliczeniową jest inna niż PLN, zobowiązany jest przeliczyć walutę obcą, na podstawie średniego kursu NBP na dzień ukazania się ogłoszenia w Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej. Jeżeli Wykonawca nie dokona przeliczenia, o którym mowa powyżej Zamawiający przeliczy walutę obcą, adekwatnie do zasad wskazanych w zdaniu poprzedzającym.
- 12.24. Wykonawcy mogą wspólnie ubiegać się o udzielenie zamówienia, w takim przypadku ustanawiają pełnomocnika do reprezentowania ich w postępowaniu o udzielenie zamówienia albo reprezentowania w postępowaniu i do zawarcia umowy.
- 12.25. Wykonawcy, którzy złożyli wspólną ofertę ponoszą, w razie wybrania ich oferty przez Zamawiającego, solidarną odpowiedzialność wobec Zamawiającego za wykonanie umowy.

13. SPOSÓB ORAZ TERMIN SKŁADANIA I OTWARCIA OFERT.

13.1. Oferty należy złożyć do **dnia 25-11-2021 r. do godz. 09:30.**

13.2. Postępowanie można wyszukać na Liście wszystkich postępowań w mini portalu korzystając wcześniej z opcji „Dla Wykonawców” lub ze strony głównej z zakładki Postępowania.

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

13.4. Otwarcie ofert nastąpi w **25-11-2021 r. o godz. 10:00.**

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

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

13.7. Zgodnie z art. 222 ust. 5 ustawy Pzp niezwłocznie po otwarciu ofert, udostępnia na stronie internetowej prowadzonego postępowania informacje o:

- a) nazwach albo imionach i nazwiskach oraz siedzibach lub miejscach prowadzonej działalności gospodarczej, albo miejscach zamieszkania wykonawców, których oferty zostały otwarte;
 - b) cenach lub kosztach zawartych w ofertach.
- 13.8. W przypadku wystąpienia awarii systemu, która powoduje brak możliwości otwarcia ofert w terminie określonym w pkt. 13.4, otwarcie ofert nastąpi niezwłocznie po usunięciu awarii.
- 13.9. Zamawiający poinformuje o zmianie terminu otwarcia ofert na stronie internetowej prowadzonego postępowania.

14. SPOSÓB OBLICZENIA CENY.

- 14.1. Podstawę do obliczenia ofertowej ceny stanowi kosztorys cenowy tj. załącznik nr 2 do SWZ (w zależności której części dotyczy oferta), Formularz ofertowy oraz projektowane postanowienia umowy, stanowiące załącznik nr 1 i załącznik nr 3 do SWZ.
- 14.2. Cenę ofertową należy podać cyfrowo i słownie dla każdej części w formularzu ofertowym, którego załącznik stanowi załącznik nr 1 do SWZ, na podstawie szczegółowej wyceny asortymentowo – ilościowej zawartej w załączniku nr 2 tj. w kosztorysie cenowym. Rozliczenie pomiędzy Zamawiającym a Wykonawcą będą następować na podstawie podanych w ofercie cen jednostkowych.
- 14.2. **Oferta musi zawierać ostateczną sumaryczną cenę obejmującą wszystkie koszty związane z realizacją zamówienia, niezbędne do jej wykonania z uwzględnieniem wszystkich opłat, podatków, kosztów transportu oraz wyładunku do pomieszczenia wskazanego przez przedstawiciela Zamawiającego siłami Wykonawcy (w tym podatek VAT w obowiązującej stawce – dotyczy podmiotów będących płatnikiem podatku VAT).**
- 14.3. Kwotę oferty z kosztorysu cenowego (z załącznika nr 2 do SWZ) należy umieścić w formularzu ofertowym, stanowiącym załącznik nr 1 SWZ. W przypadku rozbieżności między kwotami poprawione zostaną kwoty w formularzu ofertowym wg kosztorysu cenowego w trybie art. 223 ustawy Pzp.
- 14.4. Wszystkie ceny należy podać w walucie polskiej z zaokrągleniem do drugiego miejsca po przecinku.
- 14.5. Kalkulację ceny ofertowej należy przedstawić w formie pisemnej według załączonego kosztorysu cenowego (wg załącznika nr 2 do SWZ).
- 14.6. Cenę ofertową należy obliczyć w następujący sposób:
Dla każdej pozycji w kosztorysie cenowym (wg załącznika nr 2 do SWZ) należy podać jednostkową cenę netto, następnie obliczyć cenę jednostkową brutto powiększając cenę jednostkową netto o kwotę podatku VAT – w obowiązującej stawce zgodnie z poniższym wzorem:
$$\text{Cena jednostkowa brutto} = \text{cena jednostkowa netto} + (\text{cena jednostkowa netto} \times \text{wskazana stawka VAT \%}),$$

Wartość brutto pozycji należy obliczyć mnożąc cenę jednostkową brutto przez ilość asortymentu danej pozycji, a następnie zsumować całkowitą wartość brutto oferty.
Zsumowane wartości brutto tabeli stanowią cenę ofertową tegoż zamówienia.
Całkowitą wartość netto pozycji należy obliczyć mnożąc cenę jednostkową netto przez ilość asortymentu danej pozycji, a następnie zsumować całkowitą wartość netto oferty.
Wykonawca sumuje wszystkie wartości netto i brutto z całej tabeli.
- 14.7. Wypełniony formularz ofertowy (według załącznika nr 1 do SWZ) powinien zawierać cenę netto i brutto a także całkowitą wartość podatku VAT, obejmującą całościowo zamówienie dla poszczegółnej części.
- 14.8. Wykonawca winien wycenić wszystkie wyszczególnione w kosztorysie cenowym pozycje, które składają się na całą ofertę dla danej części.

- 14.9. Ceny należy podać w walucie polskiej. Rozliczenia między Zamawiającym a Wykonawcą będą prowadzone także w walucie polskiej. Zamawiający nie dopuszcza podania w ofercie ceny w walucie obcej.
- 14.10. Prawidłowe ustalenie stawki podatku VAT należy do obowiązków Wykonawcy zgodnie z przepisami Ustawy o podatku od towarów i usług. Zamawiający nie uzna za oczywistą omyłkę i nie będzie poprawiał błędnie ustalonej stawki podatku VAT.
- 14.11. Każdy z Wykonawców może zaproponować tylko jedną cenę na poszczególne asortymenty w kosztorysie cenowym i nie może jej zmieniać po upływie terminu otwarcia ofert.
- 14.12. Ceny zawarte w ofercie tj. w kosztorysie cenowym (wg załącznika nr 2 do SWZ) winny być stałe, mogą ulec zmianie jedynie w przypadkach wymienionych w projekcie postanowień umowy – załącznik nr 3 do SWZ.
- 14.13. Jeżeli zaoferowana cena lub koszt, lub ich istotne części składowe, wydają się rażąco niskie w stosunku do przedmiotu zamówienia i budzą wątpliwości Zamawiającego co do możliwości wykonania przedmiotu zamówienia zgodnie z wymaganiami określonymi przez Zamawiającego lub wynikającymi z odrębnych przepisów, Zamawiający zwraca się o udzielenie wyjaśnień, w tym złożenie dowodów, dotyczących wyliczenia ceny lub kosztu, w szczególności w zakresie wskazanym w art. 223 ustawy Pzp.
- 14.14. W sytuacji, gdy cena całkowita oferty złożonej w terminie będzie niższa o co najmniej 30% od:
- 14.14.1 wartości zamówienia powiększonej o należny podatek od towarów i usług, ustalonej przed wszczęciem postępowania lub średniej arytmetycznej cen wszystkich złożonych ofert niepodlegających odrzuceniu na podstawie art. 226 ust. 1 pkt 1, 5 i 10 ustawy Pzp, Zamawiający zwraca się o udzielenie wyjaśnień, chyba że rozbieżność wynika z okoliczności oczywistych, które nie wymagają wyjaśnienia,
- 14.14.2. wartości zamówienia powiększonej o należny podatek od towarów i usług, zaktualizowanej z uwzględnieniem okoliczności, które nastąpiły po wszczęciu postępowania, w szczególności istotnej zmiany cen rynkowych, Zamawiający może zwrócić się o udzielenie wyjaśnień.
- Obowiązek wykazania, że oferta nie zawiera rażąco niskiej ceny lub kosztu spoczywa na Wykonawcy. Zamawiający odrzuci ofertę Wykonawcy, który nie udzielił wyjaśnień lub jeżeli dokonana ocena wyjaśnień wraz ze złożonymi dowodami potwierdza, że oferta zawiera rażąco niską cenę lub koszt w stosunku do przedmiotu zamówienia.
- 14.15. Błąd rachunkowy w obliczeniu ceny, którego nie można poprawić na podstawie art. 223 ust. 2 ustawy Pzp spowoduje odrzucenie oferty.
- 14.16. Zamawiający nie dopuszcza ofert z uwzględnieniem cen wariantowych.
- 14.17. Zamawiający nie dopuszcza możliwości modyfikowania przez Wykonawców tabel formularza ofertowego i kosztorysu cenowego stanowiących załącznik nr 1 i załącznik nr 2 do SWZ, służących do określenia łącznej ceny ofertowej brutto za realizację zamówienia i dopisywania w nich dodatkowych pozycji.
- 14.18. Wykonawca winien przewidzieć wszystkie okoliczności, które mogą wpłynąć na cenę przedmiotu zamówienia, w tym uwzględnić wszelkie koszty jakie poniesie Wykonawca z tytułu należytej i zgodnej z obowiązującymi przepisami realizacji przedmiotu zamówienia, kompletnego z punktu widzenia celu, jakiemu ma służyć.
- 14.19. Zamawiający informuje, że nie przewiduje możliwości udzielenia Wykonawcy zaliczek na poczet wykonania zamówienia.
- 14.20. Jakiegokolwiek zmiany polegające na dodaniu nowych pozycji lub pominięciu wyceny jakiegokolwiek z pozycji formularza kosztorysu cenowego, służącego do określenia łącznej ceny ofertowej brutto za wykonanie przedmiotu zamówienia, nie będą uznane za możliwe do poprawienia w trybie art. 223 ust. 2 ustawy Pzp i skutkować będą odrzuceniem oferty na podstawie art. 226 ust. 1 pkt. 10 ustawy Pzp.

- 14.21. Zgodnie z art. 225 ustawy Pzp jeżeli została złożona oferta, której wybór prowadziłby do powstania u Zamawiającego obowiązku podatkowego zgodnie z ustawą z dnia 11 marca 2004 r. o podatku od towarów i usług (Dz. U. z 2021 r. poz. 685 ze zm.), dla celów zastosowania kryterium ceny lub kosztu zamawiający dolicza do przedstawionej w tej ofercie ceny kwotę podatku od towarów i usług, którą miałby obowiązek rozliczyć. W takiej sytuacji Wykonawca ma obowiązek:
- 14.21.1. poinformowania Zamawiającego, że wybór jego oferty będzie prowadził do powstania u zamawiającego obowiązku podatkowego;
 - 14.21.2. wskazania nazwy (rodzaju) towaru lub usługi, których dostawa lub świadczenie będą prowadziły do powstania obowiązku podatkowego;
 - 14.21.3. wskazania wartości towaru lub usługi objętego obowiązkiem podatkowym zamawiającego, bez kwoty podatku;
 - 14.21.4. wskazania stawki podatku od towarów i usług, która zgodnie z wiedzą wykonawcy, będzie miała zastosowanie.
- 14.22. Informacje w powyższym zakresie Wykonawca składa w formularzu ofertowym – załącznik nr 1 do SWZ. Brak złożenia w/w informacji będzie postrzegany jako brak powstania obowiązku podatkowego u Zamawiającego.

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

Przy ocenie ofert i wyborze oferty najkorzystniejszej Zamawiający będzie postępować zgodnie z wymaganiami ustawy z dnia 11 września 2019r. Prawo zamówień publicznych (Dz. U. 2021 poz. 1129 ze zm.) oraz będzie kierować się przesłankami określonymi w kryteriach ocen określonych poniżej. Przez najkorzystniejszą ofertę dla każdej części w przedmiotowym postępowaniu należy rozumieć ofertę, która przedstawia najkorzystniejszy bilans ceny i innych kryteriów odnoszących się do przedmiotu zamówienia publicznego.

- 15.1. Zamawiający będzie brał pod uwagę następujące kryteria dla każdej części z osobna:

Kryterium nr 1- Cena - waga kryterium - 60%

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

- 15.2. Sposób przyznania punktów w kryterium cena:

Cena - C waga kryterium - 60%

- a) przyjmuje się, że najwyższą ilość punktów t.j. 60 punktów z poszczególnej części, otrzyma oferta, w której cena brutto będzie najniższa wśród cen zawartych w ofertach na dostawę przedmiotu zamówienia objętego przetargiem,
- b) pozostałe oferty zostaną przeliczone proporcjonalnie do najtańszej, punktowane będą w oparciu o następujący wzór:

$$C = C_{\min} / C_x \times 60 \text{ pkt.} \times 100\%$$

gdzie:

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

C_{\min} - cena brutto najniższa wśród cen zawartych w ofertach na dostawę objętą przetargiem (cena oferty najkorzystniejszej dla danej części)

C_x - cena brutto zawarta w ofercie "x" (cena oferty badanej dla tej samej części)

- 15.3. Sposób przyznania punktów w kryterium – termin rozpatrzenia reklamacji dla poszczególnej części:

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

Punktacja będzie przyznana wg tabeli poniżej:

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

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

$$T = [X \text{ pkt} / 40 \text{ pkt}] \times 40 \text{ pkt} \times 100\%$$

T- uzyskane punkty z danego kryterium przez Wykonawcę badanej oferty

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

Całkowita ocena danej oferty dokonywana będzie według wzoru:

$$W = C + T$$

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

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

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

- 15.4. Zamawiający wybierze ofertę dla poszczególnej części z największą liczbą punktów uzyskaną w sumie za 1 i 2 kryterium.
- 15.5. W toku badania i oceny ofert Zamawiający może żądać od Wykonawców wyjaśnień dotyczących treści złożonych ofert.
- 15.6. Oferta musi wskazać cenę netto, cenę brutto, VAT, wartość netto i wartość brutto w złotych.
- 15.7. W przypadku złożenia przez Wykonawcę oferty, której wybór prowadziłby do powstania u Zamawiającego obowiązku podatkowego zgodnie z przepisami o podatku od towarów i usług, Zamawiający w celu oceny takiej oferty dolicza do przedstawionej w niej ceny podatek od towarów i usług, który miałby obowiązek rozliczyć zgodnie z tymi przepisami. Wykonawca, składając ofertę, informuje Zamawiającego, czy wybór oferty będzie prowadzić do powstania u Zamawiającego obowiązku podatkowego, wskazując nazwę (rodzaj) towaru lub usługi, których dostawa będzie prowadzić do jego powstania, oraz wskazując ich wartość bez kwoty podatku zgodnie z art. 225 ust. 2 pkt. 3 ustawy Pzp.
- 15.8. Ceny w ofercie należy określać z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku, stosując zasadę opisaną w ustawie z dnia 11 marca 2004r o podatku od towarów i usług (j.t. Dz.U. 2021 poz. 685 ze zm.).
- 15.9. Zamawiający poprawi w tekście oferty oczywiste omyłki pisarskie oraz oczywiste omyłki rachunkowe, z uwzględnieniem konsekwencji rachunkowych dokonywanych poprawek oraz inne omyłki polegające na niezgodności oferty z SWZ, nie powodujące istotnych zmian w treści oferty, niezwłocznie zawiadamiając o tym Wykonawcę, którego oferta została poprawiona.

- 15.10. Zamawiający poprawi w tekście oferty inne omyłki polegające na niezgodności oferty ze specyfikacją istotnych warunków zamówienia, niepowodujące istotnych zmian w treści oferty niezwłocznie zawiadamiając o tym Wykonawcę, którego oferta została poprawiona.
- 15.11. Zamawiający odrzuci ofertę, jeżeli zajdą przesłanki określone w art. 226 ustawy Pzp.
- 15.12. Zamawiający wybierze ofertę najkorzystniejszą, dla każdej części na podstawie kryteriów oceny ofert określonych w SWZ.
- 15.13. W przypadku wystąpienia przesłanek, o których mowa w art. 255 ustawy Pzp Zamawiający unieważnia postępowanie.
- 15.14. O unieważnieniu postępowania o udzielenie zamówienia zamawiający zawiadamia równocześnie Wykonawców, którzy złożyli oferty lub wnioski o dopuszczenie do udziału w postępowaniu lub zostali zaproszeni do negocjacji – podając uzasadnienie faktyczne i prawne. Zamawiający udostępnia niezwłocznie informacje, o których mowa powyżej, na stronie internetowej prowadzonego postępowania.

16. INFORMACJE O FORMALNOŚCIACH, JAKIE POWINNY ZOSTAĆ DOPEŁNIONE PO WYBORZE OFERTY W CELU ZAWARCIA UMOWY W SPRAWIE ZAMÓWIENIA

16.1. Zamawiający poinformuje niezwłocznie wszystkich Wykonawców o:

- a) wyborze najkorzystniejszej oferty, z poszczególnej części, podając nazwę albo imię i nazwisko, siedzibę albo miejsce zamieszkania i adres Wykonawcy, jeżeli jest miejscem wykonania działalności Wykonawcy, którego ofertę wybrano, oraz nazwy albo imiona i nazwiska, siedziby albo miejsce zamieszkania i adresy, jeżeli są miejscami wykonania działalności Wykonawców, którzy złożyli oferty, a także punktację przyznaną ofertom w każdym kryterium oceny ofert i łączną punktację;
- b) Wykonawcach, którzy zostali wykluczeni;
- c) Wykonawcach, których oferty zostały odrzucone, powodach odrzucenia oferty, a w przypadkach, o których mowa w art. 226 ustawy Pzp, braku równoważności lub braku spełnienia wymagań wydajności lub funkcjonalności. Zgodnie z art. 224 ust. 7 Zamawiający zawiadamia Prezesa Urzędu oraz Komisję Europejską o odrzuceniu ofert, które według Zamawiającego zawierały rażąco niską cenę lub koszt z powodu udzielenia pomocy publicznej, a Wykonawca, w terminie wyznaczonym przez Zamawiającego, nie udowodnił, że pomoc ta jest zgodna z prawem w rozumieniu przepisów o postępowaniu w sprawach dotyczących pomocy publicznej.
- d) o unieważnieniu postępowania
- podając uzasadnienie faktyczne i prawne.

16.2. Zamawiający zamieści informacje, o których mowa w pkt.17.1 SWZ na stronie: <https://biuletyn.lublin.eu/zlobki/zamowienia-publiczne/2021/> oraz na stronie internetowej Zamawiającego www.zlobki.lublin.eu.

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

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

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

Niedopełnienie powyższych formalności przez wybranego Wykonawcę będzie potraktowane przez Zamawiającego jako niemożność zawarcia umowy w sprawie zamówienia publicznego z przyczyn leżących po stronie Wykonawcy.

- 16.4. Zgodnie z art. 264 ustawy Pzp, Zamawiający zawiera umowę w sprawie zamówienia publicznego, z uwzględnieniem art. 577 ustawy Pzp, w terminie nie krótszym niż 10 dni od dnia przesłania zawiadomienia o wyborze najkorzystniejszej oferty, jeżeli zawiadomienie to zostało przesłane przy użyciu środków komunikacji elektronicznej, albo 15 dni – jeżeli zostało przesłane w inny sposób.

- 16.3 Na podstawie art. 263 ustawy Pzp, jeżeli Wykonawca, którego oferta została wybrana jako najkorzystniejsza, uchyla się od zawarcia umowy w sprawie zamówienia publicznego, Zamawiający może dokonać ponownego badania i oceny ofert spośród ofert pozostałych w postępowaniu wykonawców albo unieważnić postępowanie.

17. PROJEKTOWANE POSTANOWIENIA UMOWY W SPRAWIE ZAMÓWIENIA PUBLICZNEGO, KTÓRE ZOSTANĄ WPROWADZONE DO UMOWY W SPRAWIE ZAMÓWIENIA PUBLICZNEGO.

- 17.1. Wykonawca, którego oferta zostanie wybrana zobowiązany jest podpisać umowę, zgodnie z projektowanymi postanowieniami umowy, stanowiącym załącznik nr 3 do SWZ wraz ze wszystkimi jej załącznikami, w miejscu i w terminie wskazanym przez Zamawiającego.

- 17.2. Zamawiający zawrze umowę z Wykonawcą, którego oferta zostanie wybrana jako najkorzystniejsza w formie pisemnej bądź elektronicznej opatrzonej kwalifikowanym podpisem elektronicznym.

18. POUCZENIE O ŚRODKACH OCHRONY PRAWNEJ PRZYSŁUGUJĄCYCH WYKONAWCY W TOKU POSTĘPOWANIA O UDZIELENIE ZAMÓWIENIA.

Wykonawcom, a także innemu podmiotowi, jeżeli ma lub miał interes w uzyskaniu zamówienia oraz poniósł lub może ponieść szkodę w wyniku naruszenia przez Zamawiającego przepisów ustawy Pzp, przysługują środki ochrony prawnej na zasadach przewidzianych w dziale IX ustawy Pzp (art. 505–590).

19. WYMAGANIA DOTYCZĄCE ZABEZPIECZENIA NALEŻYTEGO WYKONANIA UMOWY.

Zamawiający nie przewiduje zabezpieczenia należytego wykonania umowy.

20 . INFORMACJE DODATKOWE

- 20.1. Zamawiający nie przewiduje wyboru najkorzystniejszej oferty z zastosowaniem aukcji elektronicznej, o której mowa w art. 227 ust. 1 ustawy Pzp.
- 20.2. Zamawiający nie przewiduje zawarcia umowy ramowej.
- 20.3. Zamawiający nie przewiduje możliwości udzielenia zamówień, o których mowa w art. 214 ust. 1 pkt. 6 i 7 ustawy Pzp

- 20.4. Rozliczenia między Zamawiającym a Wykonawcą będą prowadzone wyłącznie w złotych polskich bez względu na uwarunkowania Wykonawcy.
- 20.5 Zamawiający nie przewiduje zwrotu kosztów udziału w postępowaniu.
- 20.6. Zamawiający nie wymaga zatrudnienia osób, o których mowa w art. 96 ust. 2 pkt 2 ustawy Pzp.
- 20.7. Zamawiający nie zastrzega możliwości ubiegania się o udzielenie zamówienia wyłącznie przez Wykonawców, o których mowa w art. 94 ustawy Pzp.
- 20.8. Zamawiający nie zastrzega obowiązku osobistego wykonania przez Wykonawcę kluczowych części zamówienia.
- 20.9 Zamawiający nie przewiduje przeprowadzenia wizji lokalnej lub sprawdzania przez Wykonawcę dokumentów niezbędnych do realizacji zamówienia, w których mowa w art. 131 ust. 2 ustawy Pzp.

21.OCHRONA OSÓB FIZYCZNYCH W ZWIĄZKU Z PRZETWARZANIEM DANYCH OSOBOWYCH

- 21.1. Zamawiający informuje, iż dane osobowe Wykonawcy rozumie jako dane osobowe osób fizycznych, od których dane te bezpośrednio pozyskał, w szczególności:
 - 21.1.1. Wykonawcy będącego osobą fizyczną;
 - 21.1.2. Wykonawcy będącego osobą fizyczną prowadzącą jednoosobową działalność gospodarczą;
 - 21.1.3. Pełnomocnika Wykonawcy będącego osobą fizyczną;
 - 21.1.4. Członka/członków organu zarządzającego Wykonawcy, będącego osobą fizyczną;
 - 21.1.5. Osoby/ osób skierowanych do przygotowania i przeprowadzenia postępowania o udzielenie zamówienia publicznego.
- 21.2. Zamawiający 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:
 - a) administratorem Pani/Pana danych osobowych jest Miejski Zespół Żłobków w Lublinie ul. Wolska 5, 20-411 Lublin Tel (81) 466-91-91 mail: mzz@zlobki.lublin.eu, posiadający REGON: 430910203, nr NIP 946-25-75-811
 - b) Administrator wyznaczył Inspektora Ochrony Danych osobowych w Miejskim Zespole Żłobków w Lublinie, kontakt: *adres e-mail*: iod@zlobki.lublin.eu, telefon/81 466-49-91;
 - c) Pani/Pana dane osobowe przetwarzane będą na podstawie art. 6 ust. 1 lit. c RODO w celu związanym z postępowaniem o udzielenie zamówienia publicznego nr MZZ.253-1/21, prowadzonym w trybie przetargu nieograniczonego o szacunkowej wartości powyżej 221 0000 euro, na zasadach określonych w Ustawie Prawo Zamówień Publicznych z dnia 11 września 2021r. (tj. Dz. U. 2021r. poz. 1129 ze zm.);
 - d) odbiorcami Pani/Pana danych osobowych będą osoby lub podmioty, którym udostępniona zostanie dokumentacja postępowania w oparciu o art. 18 oraz art. 74 ustawy z dnia 11

września 2019 r. – Prawo zamówień publicznych (Dz. U. z 2021 r. poz. 1129 ze zm.), dalej ustawa Pzp”;

- e) Pani/Pana dane osobowe będą przechowywane, zgodnie z art. 78 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;
- f) 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;
- g) w odniesieniu do Pani/Pana danych osobowych decyzje nie będą podejmowane w sposób zautomatyzowany, stosowanie do art. 22 RODO;
- h) 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;
- i) 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.

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

- 21.4. Wykonawca na podstawie art. 18 RODO posiada prawo do żądania od administratora ograniczenia przetwarzania danych osobowych jego dotyczących, z zastrzeżeniem przypadków, o których mowa w art. 18 ust. 2 RODO tj. prawo do ograniczenia przetwarzania danych osobowych nie ma zastosowania w odniesieniu do przechowywania, w celu zapewnienia korzystania ze środków ochrony prawnej lub w celu ochrony praw innej osoby fizycznej lub prawnej, lub z uwagi na ważne względy interesu publicznego Unii Europejskiej lub państwa członkowskiego
- 21.5. Wykonawca posiada prawo do wniesienia skargi do Prezesa Urzędu Ochrony Danych Osobowych, gdy uzna, że przetwarzanie danych osobowych jego dotyczących narusza przepisy RODO.
- 21.6. Wykonawcy w związku z art. 17 ust. 3 lit. b, d lub e RODO nie przysługuje prawo do usunięcia danych osobowych.
- 21.7. Wykonawcy nie przysługuje prawo do przenoszenia danych osobowych, o których mowa w art. 20 RODO.
- 21.8. Wykonawcy na podstawie art. 21 RODO nie przysługuje prawo sprzeciwu, wobec przetwarzania danych osobowych, gdyż podstawą prawną przetwarzania Pani/Pana danych osobowych jest art. 6 ust. 1 lit. c RODO.
- 21.9. Wykonawca zobowiązany jest wypełnić obowiązki informacyjne przewidziane w art. 13 lub art. 14 RODO wobec osób fizycznych, od których dane osobowe bezpośrednio lub pośrednio pozyskał w celu ubiegania się o udzielenie zamówienia publicznego w niniejszym postępowaniu. Obowiązek ten dotyczy w szczególności:
- a) osoby fizycznej skierowanej do realizacji zamówienia;
 - b) podwykonawcy/podmiotu trzeciego będącego osobą fizyczną;
 - c) podwykonawcy/podmiotu trzeciego będącego osobą fizyczną prowadzącą jednoosobową działalność gospodarczą;
 - d) pełnomocnika podwykonawcy/podmiotu trzeciego będącego osobą fizyczną;
 - e) członka/członków organu zarządzającego podwykonawcy/podmiotu trzeciego będącego osobą fizyczną.
- 21.10. Zamawiający informuje, że w przypadku gdy wykonanie obowiązków, o których mowa w art. 15 ust. 1-3 rozporządzenia 2016/679, wymagałoby niewspółmiernie dużego wysiłku,

Zamawiający może żądać od osoby, której dane dotyczą, wskazania dodatkowych informacji mających w szczególności na celu sprecyzowanie nazwy lub daty zakończonego postępowania o udzielenie zamówienia publicznego.

Załączniki do SWZ:

1. Formularz ofertowy – załącznik nr 1 do SWZ,
2. Kosztorys cenowy wraz z opisem jakościowym przedmiotu zamówienia – załącznik nr 2 do SWZ,
3. Projektowane postanowienia umowne – załącznik nr 3 do SWZ,
4. Jednolity Europejski Dokument Zamówienia - JEDZ – załącznik nr 4 do SWZ,
5. Oświadczenie dotyczące przynależności do grupy kapitałowej – załącznik nr 5 do SWZ,
6. Oświadczenie podmiotu dotyczące dysponowaniem przez Wykonawcę co najmniej jednym pojazdem typu chłodnia, spełniającym wymagania niezbędne do transportu artykułów spożywczych wymagających warunków chłodniczych - załącznik nr 6 do SWZ.
7. Oświadczenie Wykonawcy, który polega na zdolnościach lub sytuacji podmiotów udostępniających zasoby - załącznik nr 7 do SWZ
8. Oświadczenie Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia
9. Zobowiązanie podmiotu trzeciego – załącznik nr 9 do SWZ
10. Oświadczenia Wykonawcy o aktualności informacji – załącznik nr 10 do SWZ

Lublin, dn. 15-10-2021r.

DYREKTOR
Miejskiego Zespołu Żłobków w Lublinie
M. Momont
mgr Małgorzata Momont

.....
Podpis i pieczęć Zamawiającego

Załącznik nr 1 do SWZ

.....
(pieczęć Wykonawcy)

FORMULARZ OFERTOWY

OFERTA CENOWA

Ja (My), niżej podpisany (ni)
działając w imieniu i na rzecz :

.....
(pełna nazwa wykonawcy)

.....
(adres siedziby wykonawcy)

REGON NIP

Telefon fax

e-mail

w odpowiedzi na ogłoszenie o przetargu nieograniczonym na :

„Sukcesywna dostawa żywności z podziałem na 9 części tj. nabiał, mięso, artykuły spożywcze, pieczywo, produkty dla niemowląt, jaja kurze, mrożonki, ryby i świeże warzywa i owoce do placówki Miejskiego Zespołu Żłobków w Lublinie w okresie styczeń – grudzień 2022r.”

Oferuję(my) wykonanie dostawy w zakresie określonym w Specyfikacji Warunków Zamówienia, zgodnie z opisem przedmiotu zamówienia i postanowieniami wzoru umowy (należy wpisać cenę zgodną z wypełnionym kosztorysem cenowym zał. nr 2 do SWZ):

CZĘŚĆ 1 – NABIAŁ

1. Wartość zamówienia dla części wynosi:

Całkowita wartość netto:	Całkowita wartość podatku VAT:	Całkowita wartość brutto:

Słownie całkowita wartość brutto, z należnym podatkiem VAT:
.....
.....

CZĘŚĆ 2 – MIĘSO

1. Wartość zamówienia dla części wynosi:

Całkowita wartość netto:	Całkowita wartość podatku VAT:	Całkowita wartość brutto:

Słownie całkowita wartość brutto, z należnym podatkiem VAT:

CZĘŚĆ 3 – ARTYKUŁY SPOŻYWCZE

1. Wartość zamówienia dla części wynosi:

Całkowita wartość netto:	Całkowita wartość podatku VAT:	Całkowita wartość brutto:

Słownie całkowita wartość brutto, z należnym podatkiem VAT:

CZĘŚĆ 4 – PIECZYWO

1. Wartość zamówienia dla części wynosi:

Całkowita wartość netto:	Całkowita wartość podatku VAT:	Całkowita wartość brutto:

Słownie całkowita wartość brutto, z należnym podatkiem VAT:

CZĘŚĆ 5 – PRODUKTY DLA NIEMOWLĄT

1. Wartość zamówienia dla części wynosi:

Całkowita wartość netto:	Całkowita wartość podatku VAT:	Całkowita wartość brutto:

Słownie całkowita wartość brutto, z należnym podatkiem VAT:

CZĘŚĆ 6 – JAJA KURZE

1. Wartość zamówienia dla części wynosi:

Całkowita wartość netto:	Całkowita wartość podatku VAT:	Całkowita wartość brutto:

Słownie całkowita wartość brutto, z należnym podatkiem VAT:

CZĘŚĆ 7 – MROŻONKI

1. Wartość zamówienia dla części wynosi:

Całkowita wartość netto:	Całkowita wartość podatku VAT:	Całkowita wartość brutto:

Słownie całkowita wartość brutto, z należnym podatkiem VAT:

CZĘŚĆ 8 – RYBY

1. Wartość zamówienia dla części wynosi:

Całkowita wartość netto:	Całkowita wartość podatku VAT:	Całkowita wartość brutto:

Słownie całkowita wartość brutto, z należnym podatkiem VAT:

CZĘŚĆ 9 – ŚWIEŻE WARZYWA I OWOCE

1. Wartość zamówienia dla części wynosi:

Całkowita wartość netto:	Całkowita wartość podatku VAT:	Całkowita wartość brutto:

Słownie całkowita wartość brutto, z należnym podatkiem VAT:

Cena brutto winna zawierać wszystkie koszty jakie Wykonawca poniesie w związku z realizacją zamówienia, w szczególności koszty transportu do siedziby wskazanej w pkt. 4.8 SWZ.

1. Oświadczam(y), że przedmiot zamówienia zrealizujemy w terminie wykonania zamówienia dla każdej części od 01-01-2022r. do 31-12-2022r.
2. Oświadczam(y), że jesteśmy związani niniejszą ofertą przez okres 90 dni . Bieg terminu związania ofertą rozpoczyna się w dniu upływu terminu składania ofert.
3. Oświadczam(y), że zapoznałem(liśmy) się ze szczegółowymi warunkami przetargu zawartymi w Specyfikacji Warunków Zamówienia.

4. **Oświadczam(y), że wyceniliśmy wszystkie elementy niezbędne do prawidłowego wykonania umowy oraz akceptuję (my) wzór umowy.**
5. Oświadczam(y), że w razie wybrania naszej oferty zobowiązujemy się do podpisania umowy na warunkach zawartych w projektowanych postanowieniach umowy – załącznik nr 3 dołączonym do SWZ oraz w miejscu i terminie określonym przez Zamawiającego.
6. Dostawa przedmiotu zamówienia będzie realizowana:
- dla części 1 tj. dostawa nabiału, codziennie tj. od poniedziałku do piątku,
 - dla części 2 tj. dostawa mięsa - 2 razy w tygodniu tj. we wtorki i w czwartki,
 - dla części 3 tj. dostawa artykułów spożywczych - 2 razy w tygodniu tj. we wtorki i w czwartki
 - dla części 4 tj. dostawa pieczywa - codziennie tj. od poniedziałku do piątku,
 - dla części 5 tj. dostawa produktów dla niemowląt - 2 razy w tygodniu tj. we wtorki i w czwartki,
 - dla części 6 tj. dostawa jaj kurzych - 2 razy w tygodniu tj. we wtorki i w czwartki,
 - dla części 7 tj. dostawa mrożonek - 2 razy w tygodniu tj. we wtorki i w czwartki,
 - dla części 8 tj. dostawa ryb - 2 razy w tygodniu tj. we wtorki i w czwartki,
 - dla części 9 tj. dostawa świeżych warzyw i owoców - 2 razy w tygodniu tj. we wtorki i w czwartki.
- Dostawa poszczególnych części odbędzie się do placówek Zamawiającego, w godzinach 06:00- 07:30, zgodnie z zamówieniem złożonym minimum dzień wcześniej przez przedstawiciela Zamawiającego.
7. Oświadczam(y), iż zobowiązuje się do przestrzegania wybranego poniżej terminu realizacji reklamacji dla poszczególnej części:

CZĘŚĆ 1 – NABIAŁ

Zaznaczyć jedną odpowiedź	Czas przyjęcia reklamacji i podjęcia odpowiednich działań
<input type="checkbox"/>	Szybkie rozpatrzenie i przyjęcie reklamacji. Wymiana złego towaru i przywiezienie towaru dobrego jakościowo i odpowiadającego normom jakościowym następnego dnia, co zgłaszana reklamacja od godziny 06:00 do godziny 10:00
<input type="checkbox"/>	Szybkie rozpatrzenie i przyjęcie reklamacji. Wymiana złego towaru i przywiezienie towaru dobrego jakościowo i odpowiadającego normom jakościowym w ciągu 2 dni od dnia zgłoszonej reklamacji tj. od godziny 06:00 do godziny 10:00

Należy wybrać i zaznaczyć tylko jedną odpowiedź.

CZEŚĆ 2 – MIĘSO

Zaznaczyć jedną odповідь	Czas przyjęcia reklamacji i podjęcia odpowiednich działań
<input type="checkbox"/>	Szybkie rozpatrzenie i przyjęcie reklamacji. Wymiana złego towaru i przywiezienie towaru dobrego jakościowo i odpowiadającego normom jakościowym następnego dnia, co zgłaszana reklamacja od godziny 06:00 do godziny 10:00
<input type="checkbox"/>	Szybkie rozpatrzenie i przyjęcie reklamacji. Wymiana złego towaru i przywiezienie towaru dobrego jakościowo i odpowiadającego normom jakościowym w ciągu 2 dni od dnia zgłoszonej reklamacji tj. od godziny 06:00 do godziny 10:00

Należy wybrać i zaznaczyć tylko jedną odpowiedź.

CZEŚĆ 3 – ARTYKUŁY SPOŻYWCZE

Zaznaczyć jedną odповідь	Czas przyjęcia reklamacji i podjęcia odpowiednich działań
<input type="checkbox"/>	Szybkie rozpatrzenie i przyjęcie reklamacji. Wymiana złego towaru i przywiezienie towaru dobrego jakościowo i odpowiadającego normom jakościowym następnego dnia, co zgłaszana reklamacja od godziny 06:00 do godziny 10:00
<input type="checkbox"/>	Szybkie rozpatrzenie i przyjęcie reklamacji. Wymiana złego towaru i przywiezienie towaru dobrego jakościowo i odpowiadającego normom jakościowym w ciągu 2 dni od dnia zgłoszonej reklamacji tj. od godziny 06:00 do godziny 10:00

Należy wybrać i zaznaczyć tylko jedną odpowiedź.

CZEŚĆ 4 – PIECZYWO

Zaznaczyć jedną odповідь	Czas przyjęcia reklamacji i podjęcia odpowiednich działań
<input type="checkbox"/>	Szybkie rozpatrzenie i przyjęcie reklamacji. Wymiana złego towaru i przywiezienie towaru dobrego jakościowo i odpowiadającego normom jakościowym następnego dnia, co zgłaszana reklamacja od godziny 06:00 do godziny 10:00
<input type="checkbox"/>	Szybkie rozpatrzenie i przyjęcie reklamacji. Wymiana złego towaru i przywiezienie towaru dobrego jakościowo i odpowiadającego normom jakościowym w ciągu 2 dni od dnia zgłoszonej reklamacji tj. od godziny 06:00 do godziny 10:00

Należy wybrać i zaznaczyć tylko jedną odpowiedź.

CZĘŚĆ 5– PRODUKTY DLA NIEMOWLĄT

Zaznaczyć jedną odpowiedź	Czas przyjęcia reklamacji i podjęcia odpowiednich działań
<input type="checkbox"/>	Szybkie rozpatrzenie i przyjęcie reklamacji. Wymiana złego towaru i przywiezienie towaru dobrego jakościowo i odpowiadającego normom jakościowym następnego dnia, co zgłaszana reklamacja od godziny 06:00 do godziny 10:00
<input type="checkbox"/>	Szybkie rozpatrzenie i przyjęcie reklamacji. Wymiana złego towaru i przywiezienie towaru dobrego jakościowo i odpowiadającego normom jakościowym w ciągu 2 dni od dnia zgłoszonej reklamacji tj. od godziny 06:00 do godziny 10:00

Należy wybrać i zaznaczyć tylko jedną odpowiedź.

CZĘŚĆ 6 – JAJA KURZE

Zaznaczyć jedną odpowiedź	Czas przyjęcia reklamacji i podjęcia odpowiednich działań
<input type="checkbox"/>	Szybkie rozpatrzenie i przyjęcie reklamacji. Wymiana złego towaru i przywiezienie towaru dobrego jakościowo i odpowiadającego normom jakościowym następnego dnia, co zgłaszana reklamacja od godziny 06:00 do godziny 10:00
<input type="checkbox"/>	Szybkie rozpatrzenie i przyjęcie reklamacji. Wymiana złego towaru i przywiezienie towaru dobrego jakościowo i odpowiadającego normom jakościowym w ciągu 2 dni od dnia zgłoszonej reklamacji tj. od godziny 06:00 do godziny 10:00

Należy wybrać i zaznaczyć tylko jedną odpowiedź.

CZĘŚĆ 7– MROŻONKI

Zaznaczyć jedną odpowiedź	Czas przyjęcia reklamacji i podjęcia odpowiednich działań
<input type="checkbox"/>	Szybkie rozpatrzenie i przyjęcie reklamacji. Wymiana złego towaru i przywiezienie towaru dobrego jakościowo i odpowiadającego normom jakościowym następnego dnia, co zgłaszana reklamacja od godziny 06:00 do godziny 10:00
<input type="checkbox"/>	Szybkie rozpatrzenie i przyjęcie reklamacji. Wymiana złego towaru i przywiezienie towaru dobrego jakościowo i odpowiadającego normom jakościowym w ciągu 2 dni od dnia zgłoszonej reklamacji tj. od godziny 06:00 do godziny 10:00

Należy wybrać i zaznaczyć tylko jedną odpowiedź.

CZEŚĆ 8 – RYBY

Zaznaczyć jedną odpowiedź	Czas przyjęcia reklamacji i podjęcia odpowiednich działań
<input type="checkbox"/>	Szybkie rozpatrzenie i przyjęcie reklamacji. Wymiana złego towaru i przywiezienie towaru dobrego jakościowo i odpowiadającego normom jakościowym następnego dnia, co zgłaszana reklamacja od godziny 06:00 do godziny 10:00
<input type="checkbox"/>	Szybkie rozpatrzenie i przyjęcie reklamacji. Wymiana złego towaru i przywiezienie towaru dobrego jakościowo i odpowiadającego normom jakościowym w ciągu 2 dni od dnia zgłoszonej reklamacji tj. od godziny 06:00 do godziny 10:00

Należy wybrać i zaznaczyć tylko jedną odpowiedź.

CZEŚĆ 9 – ŚWIEŻE WARZYWA I OWOCE

Zaznaczyć jedną odpowiedź	Czas przyjęcia reklamacji i podjęcia odpowiednich działań
<input type="checkbox"/>	Szybkie rozpatrzenie i przyjęcie reklamacji. Wymiana złego towaru i przywiezienie towaru dobrego jakościowo i odpowiadającego normom jakościowym następnego dnia, co zgłaszana reklamacja od godziny 06:00 do godziny 10:00
<input type="checkbox"/>	Szybkie rozpatrzenie i przyjęcie reklamacji. Wymiana złego towaru i przywiezienie towaru dobrego jakościowo i odpowiadającego normom jakościowym w ciągu 2 dni od dnia zgłoszonej reklamacji tj. od godziny 06:00 do godziny 10:00

Należy wybrać i zaznaczyć tylko jedną odpowiedź.

8. Oświadczamy, że od daty dostarczenia towaru, określonego w kosztorysie cenowym, którego wzór stanowi załącznik nr 2 do SWZ produkty będą posiadały termin przydatności do spożycia:

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

- 1) 3 dni dla mleka w butelce, kartonie,
- 2) 7 dni - jogurty, masło, margaryna, śmietana, ser twarogowy, ser żółty licząc od daty każdej dostawy.

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

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

9. Oświadczam(y), że dostarczanie artykułów objętych zamówieniem będzie zgodne z obowiązującymi zasadami w systemie HACCP oraz wymogami sanitarno-epidemiologicznymi.
10. Oświadczam(y), że podlegam(y) stałemu nadzorowi właściwej miejscowej Państwowej Inspekcji Sanitarnej lub Inspekcji Weterynaryjnej zgodnie z ustawą z dnia 25 sierpnia

2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (j.t. Dz.U. 2020 poz. 2021) lub równoważnemu istniejącemu na terenie innych państw.

11. Oświadczam(y), że część zamówienia zamierzam(y) powierzyć **podwykonawcom/ nie zamierzam powierzyć podwykonawcom***.

Zamierzam powierzyć następujący zakres pracy podwykonawcom:

- a).....
b).....

12. Oświadczam(y), że oferta **nie zawiera/ zawiera*** informacji stanowiących tajemnicę przedsiębiorstwa w rozumieniu art. 11 ust. 4 ustawy z dnia 16 kwietnia 1993 r. o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji (Dz. U. z 2020r., poz.1913 ze zm.).

Informacje stanowiące tajemnicę przedsiębiorstwa zawarte są w następujących dokumentach (nazwa dokumentu, strona):

13. Oświadczam(y), że wypełniłem(liśmy) obowiązki informacyjne przewidziane w art. 13 lub art. 14 RODO wobec osób fizycznych, od których dane osobowe bezpośrednio lub pośrednio pozyskałem(liśmy) w celu ubiegania się o udzielenie zamówienia publicznego w niniejszym postępowaniu

14. Ofertę składałem(y) na kolejno ponumerowanych i spiętych/zszytych stronach.

***- niewłaściwe skreślić**

Na ofertę składają się :

1. Uzupełniony formularz ofertowy – załącznik nr 1 do SWZ
2. Uzupełniony Kosztorys cenowy wraz z opisem jakościowym przedmiotu zamówienia – załącznik nr 2 do SWZ,
3. Jednolity Europejski Dokument Zamówienia - JEDZ – załącznik nr 4 do SWZ,
4. Oświadczenie Wykonawcy, który polega na zdolnościach lub sytuacji podmiotów udostępniających zasoby - załącznik nr 7 do SWZ

....., dn.

.....
(podpis(y) osób uprawnionych do reprezentacji Wykonawcy)

Kosztorys cenowy – opis produktów:

CZĘŚĆ 1 – NABIAŁ

I KRYTERIUM OCENY OFERTY:

Opis jakościowy produktów spożywczych będących przedmiotem zamówienia to:

a) *Tuszcze*: w terminie przydatności do spożycia określonym w pkt. 4.18 SWZ, opakowania bez uszkodzeń, świeże, bez objawów zjełczenia.

b) *Nabiał*: opakowania z datą ważności określoną w pkt. 4.18 SWZ, niedopuszczalne uszkodzenia opakowania, obce posmaki i zapachy, zanieczyszczenia mechaniczne.

L.p.	Przedmiot zamówienia – Nabiał	J M	Ilość	Cena jednostkowa netto w pln	Stawka VAT (%)	Cena jednostkowa brutto w pln (kol. 5+kol.6)	Wartość całkowita netto w pln (kol.4 x kol.5)	Wartość całkowita brutto w pln [kol. 8 + stawka Vat (wskazana w kol. 6)]
kol.1	Kol.2	Kol.3	Kol.4	Kol.5	Kol.6	Kol.7	Kol.8	Kol.9
1.	Jogurt naturalny "typu greckiego" w składzie wyłącznie mleko (może być pasteryzowane) i żywe kultury bakterii, opakowanie – kubek, masa netto max 400g	kg	2000					
2.	Jogurt naturalny, kubek, masa netto max 500 g, w składzie wyłącznie mleko (może być pasteryzowane) i żywe kultury bakterii	kg	6900					
3.	Margaryna o zaw. tłuszczu 60%, bez pochodnych mleka krowiego, wyprodukowana z naturalnych olejów roślinnych, opak max. 450 g.	kg	80					

4.	Masło ekstra, zaw. tłuszczu zwierzęcego nie mniej niż 82%, produkt pochodzenia zwierzęcego, nieutwardzany, bez dodatku tłuszczów roślinnych, może zaw. barwnik naturalny-karoten	kg	550						
5.	Mleko 2% tłuszczu, butelka 1l.	L	24000						
6.	Mleko 2% tłuszczu, worek 1l. lub 5l.	L	24000						
7.	Ser żółty, typu edamski, gouda, podlaski, salami (w kawałku)	kg	175						
8.	Ser żółty, typu edamski, gouda, podlaski, salami (w plastrach)	kg	150						
9.	Śmietana 18%, bez zagęstników i konserwantów, kubek opak. masa netto max 500 g	L	850						
10.	Twaróg półtłusty o zaw. białka nie mniej niż 16 g/ 100g produktu, maksymalne opakowanie jednostkowe 1 kg	kg	2050						
11.	Razem:								

Ważne! Do łącznej ceny oferty należy wliczyć oprócz ceny produktów także koszt dostarczenia do placówki Zamawiającego i wyładunku do pomieszczenia wskazanego przez przedstawiciela Zamawiającego siłami Wykonawcy, koszty opakowań i udzielonej gwarancji jakości.

Sposób obliczenia ceny w punkcie 14 SWZ.

ŁĄCZNA WARTOŚĆ ZAMÓWIENIA DLA NABIAŁ I PRODUKTY MLECZNE WYNOŚI:

• netto: zł

• brutto: zł

• **SŁOWNIE WARTOŚĆ BRUTTO ŻŁOTYCH:**

(miejscowość, data) (podpis Wykonawcy/ osoby upoważnionej do reprezentowania Wykonawcy)

II KRYTERIUM OCENY OFERTY:

Zaznaczyć jedną odpowiedź	Czas przyjęcia reklamacji i podjęcia odpowiednich działań
<input type="checkbox"/>	Szybkie rozpatrzenie i przyjęcie reklamacji. Wymiana złego towaru i przywiezienie towaru dobrego jakościowo i odpowiadającego normom jakościowym następnego dnia, co zgłaszana reklamacja od godziny 06:00 do godziny 10:00
<input type="checkbox"/>	Szybkie rozpatrzenie i przyjęcie reklamacji. Wymiana złego towaru i przywiezienie towaru dobrego jakościowo i odpowiadającego normom jakościowym w ciągu 2 dni od dnia zgłoszonej reklamacji tj. od godziny 06:00 do godziny 10:00

.....
 (miejscowość, data)
 (podpis Wykonawcy/ osoby upoważnionej do reprezentowania Wykonawcy)

CZEŚĆ 2- MIĘSO

I KRYTERIUM OCENY OFERTY:

Opis jakościowy produktów spożywczych będących przedmiotem zamówienia to

L.p.	Przedmiot zamówienia – Mięso	J M	Ilość	Cena jednostkowa netto w pln	Stawka VAT (%)	Cena jednostkowa brutto w pln (kol. 5+kol.6)	Wartość całkowita netto w pln (kol.4 x kol.5)	Wartość całkowita brutto w pln [kol. 8 + stawka Vat (wskazana w kol. 6)]
kol.1	Kol.2	Kol.3	Kol.4	Kol.5	Kol.6	Kol.7	Kol.8	Kol.9
1.	Filet indyka świeży, b/chrząstek, b/s, klasa A	kg	500,00					
2.	Filet z karczaka świeży pojedynczy, b/s, klasa A	kg	800,00					
3.	Ligawa, kl. I	kg	300,00					
4.	Mięso królika – comber	kg	200,00					
5.	Mięso królika – udziec	kg	100,00					
6.	Polędwiczki wp., kl. Extra	kg	300,00					
7.	Schab wp. b/k, b/warkocza, środkowy, kl. Extra	kg	800,00					
8.	Szynka wp. górną zrazową, b/k, b/tłuszczu, kl. Extra	kg	800,00					
9.	Udziec cielęcy b/k, kl. I	kg	300,00					
10.	Udziec z karczaka b/k, b/s kl. I	kg	500,00					
11.	RAZEM:							

Ważne! Do łącznej ceny oferty należy wliczyć oprócz ceny produktów także koszt dostarczenia ich do placówki Zamawiającego i wyładunku do pomieszczenia wskazanego przez przedstawiciela Zamawiającego siłami Wykonawcy, koszty opakowań i udzielonej gwarancji jakości.

ŁĄCZNA WARTOŚĆ ZAMÓWIENIA DLA MIESA WYNOSI:

• netto: zł

• brutto: zł

• **SŁOWNIE WARTOŚĆ BRUTTO ZŁOTYCH:**

.....

(miejscowość, data)

(podpis Wykonawcy/ osoby upoważnionej do reprezentowania Wykonawcy)

II KRYTERIUM OCENY OFERTY:

Zaznaczyć jedną odpowiedź	Czas przyjęcia reklamacji i podjęcia odpowiednich działań
<input type="checkbox"/>	Szybkie rozpatrzenie i przyjęcie reklamacji. Wymiana złego towaru i przywiezienie towaru dobrego jakościowo i odpowiadającego normom jakościowym następnego dnia, co zgłaszana reklamacja od godziny 06:00 do godziny 10:00
<input type="checkbox"/>	Szybkie rozpatrzenie i przyjęcie reklamacji. Wymiana złego towaru i przywiezienie towaru dobrego jakościowo i odpowiadającego normom jakościowym w ciągu 2 dni od dnia zgłoszonej reklamacji tj. od godziny 06:00 do godziny 10:00

.....

(miejscowość, data)

(podpis Wykonawcy/ osoby upoważnionej do reprezentowania Wykonawcy)

DLA CZĘŚĆ 3 – PRODUKTY SPOŻYWCZE

I KRYTERIUM OCENY OFERTY:

Opis jakościowy produktów spożywczych będących przedmiotem zamówienia to

L.p.	Przedmiot zamówienia – Artykuły spożywcze	J M	Ilość	Cena jednostkowa netto w pln	Stawka VAT (%)	Cena jednostkowa brutto w pln (kol.5+kol.6)	Wartość całkowita netto w pln (kol.4 kol.5)	Wartość całkowita brutto w pln [kol. 8 + stawka Vat (wskazana w kol. 6)]
Kol.1	Kol.2	Kol.3	Kol.4	Kol. 5	Kol. 6	Kol. 7	Kol. 8	Kol. 9
1	Cukier kryształ op. max 1 kg	kg	1300					
2	Cukier puder, opak. max 500g	kg	10					
3	Cukier wanilinowy, opak min. 20 g	kg	20					
4	Proszek do pieczenia op. max 30g	kg	20					
5	Drożdże piekarnicze, opak max 200g	kg	20					
6	Kakao naturalne nisko tłuszczowe o zaw. tłuszczu kakaowego do 10% op. max 100g	kg	20					
7	Kawa zbożowa 100% z naturalnych składników w op. max 200g	kg	5					
8	Herbata czarna liściasta opak max 200 g	kg	30					
9	Herbata owocowa, różne smaki w saszetkach w op. max 100 g	kg	15					
10	Budyń (bez sztucznych barwników i konserwantów)-	kg	200					

	różne smaki, na 0,5 l mleka	kg							
	Kisiel (bez sztucznych barwników i konserwantów)-		50						
11	różne smaki, na 0,5 l wody	kg							
	Galaretka owocowa (bez sztucznych barwników i konserwantów)- różne smaki,		100						
12	na 0,5 l wody	kg							
	Miód 100% naturalny z polskich pasiek (wielokwiatowy), słoik max		200						
13	800 g.	kg							
	Zioła prowansalskie op. max		9						
14	50g	kg							
	Cynamon mielony- opak. max		5						
15	50g	kg							
	Sól morską, op. max 1kg		150						
16		kg							
	Majeranek op. max 50 g		5						
17		kg							
	Pieprz ziołowy op. max 50g		20						
18		kg							
	Pieprz czarny naturalny, mielony op. max 50g		10						
19		kg							
	Liść laurowy op. max 50g		5						
20		kg							
	Ziele angielskie mielone op. max 50g		5						
21		kg							
	Papryka słodka op. max 50g		5						
22		kg							
	Bazylią op. max 50g		10						
23		kg							
	Tymianek op. max 50g		10						
24		kg							
	Oregano op. max 50g		5						
25		kg							
	Kminek mielony op. max 50g		2						
26		kg							
	Gałka mielona muszkatołowa max 50g		3						
27		kg							
	Curry op. max 50g		3						
28		kg							
	Soda oczyszczona, opak. max		2						
29		kg							

46	Płatki jęczmienne błyskawiczne, opak. max 500g	kg	150						
47	Płatki ryżowe błyskawiczne, opak max 500g	kg	150						
48	Płatki żytnie , opak. max 500g	kg	150						
49	Płatki kukurydziane typu corn flakes pełne ziarno, opak. max 500g	kg	50						
50	Płatki kukurydziane typu corn flakes, bez glutenu, opak. max 500g	kg	50						
51	Płatki gryczane błyskawiczne, opak max 500g	kg	200						
52	Płatki jaglane błyskawiczne, op. max 500 g	kg	200						
53	Chrupki kukurydziane, opak. max 500g	kg	50						
54	Biszkopty , bez konservantów, nie zawierające mleka ani po pochodnych mleka, op. max 300g	kg	150						
55	Rodzynki , opak max 300g	kg	20						
56	Pestki dyni łuskanej op. max 300g	kg	5						
57	Ziarna słonecznika łuskane op. max 300g	kg	20						
58	Groszek ptyśowy, op. max 300 g	kg	50						
59	Czekolada gorzka, min.64% kakao, zawierająca tłuszcz kakaoowy bez dodatku innych tłuszczów roślinnych, op. max 300g	kg	20						

60	Brzoskwinie w syropie waga netto max 1000g	kg	1500						
61	Ananas w plastrach, waga netto max 1000 g	kg	200						
62	Chrzan tarty w słoiku, opak. max 500 g	kg	25						
63	Wyrób owocowy ze 100g owoców na 100g produktu, bez dodatku cukru, konserwantów, barwników sztucznych- różne smaki, słoik max 400 g.	kg	400						
64	Rafinowany olej rzepakowy do smażenia z I tłoczenia 100%, opak max 1l.	l	500						
65	Oliwa z oliwek, extra virgine, opak max 500 ml	l	90						
66	Olej winogronowy, opak max 500 ml	l	90						
67	Pomidory całe puszce, bez skórki, min. 60% pomidora, waga max 500g.	kg	1600						
68	Biszkopty bezglutenowe op. max 200g	kg	10						
69	Herbatniki bezglutenowe opak. max 200 g	kg	20						
70	Herbatniki bez dodatku cukru op. max 200g skład: mąka pszenna i tłuszcz kokosowy	kg	40						
71	Pieprz cytrynowy op. max 50g	kg	1						
72	Soczewica czerwona , op. max 500g	kg	50						
73	Soczewica zielona, op. max 500g	kg	20						

74	Ciecierzycza kremowa, op. max 500g	kg	50						
75	Czerwona fasola w puszcze (z otwieraczem) waga max 500g	kg	180						
76	Pieprz biały, mielony, op. max 100g	kg	4						
77	Żurawina suszona, op. max 500g	kg	30						
78	Sól, op. max 1kg	kg	20						
79	Ocet spirytusowy 10% op. max 1 l	kg	20						
80	Kwasek cytrynowy max 100g	kg	2						
81	Groszek konserwowy op. max 500g skład: groszek zielony, woda, sól	kg	20						
82	Ciecierzycza konserwowa op. max 500g skład: cieciora, woda, sól	kg	20						
83	Kukurydza konserwowa op. max 500g skład: kukurydza, woda cukier, sól	kg	20						
84	Kasza bulgur op. max 1 kg	kg	150						
85	Koncentrat pomidorowy 30% w słoiczku op. max 300g	kg	25						
86	Kasza jęczmienna pęczak op. max 1kg	kg	50						
87	Płatki orkiszowe op. max 500g	kg	140						
88	Kasza kuskus op. max 1 kg	kg	20						
89	Fasola biała konserwowa op. max 500g skład: fasola min. 60%, woda, sól	kg	40						
90	Lubczyk op. max 50g	kg	1						
91	Herbata ziołowa - mięta w	kg	15						

	torebkach op. max 200g	kg							
92	Herbata ziołowa - rumianek w torebkach op. max 200g	kg	20						
93	Herbata ziołowa-koperek w torebkach op. max 200g	kg	15						
94	Mąka ryżowa op. max 1 kg	kg	5						
95	Mąka jagłana op. max 1 kg	kg	5						
96	Biszkopty op. max 300g	kg	120						
97	Wiórki kokosowe bez substancji konserwujących op. max 500g	kg	5						
98	Napój sojowy naturalny, non GMO, bez dodatku cukru, op. max 1 l	l.	180						
99	Napój owsiany naturalny, bez dodatku cukru, op. max 1l	l.	180						
100	Mleczko kokosowe naturalne, o zaw. min. 60% ekstraktu z kokosa, bez dodatku cukru, op. max 1l.	l.	180						
101	Napój migdałowy naturalny, bez dodatku cukru, op. max 1l	l.	180						
102	Mleko kozie op. max 1l.	l.	180						
103	Napój jagłany bez dodatku cukru, op. max 1l.	l.	180						
104	Goździki mielone op. max 100g	kg	5						
105	Cukier z prawdziwą wanilią op. max 50g	kg	10						
106	Mąka pełnoziarnista: skład mąka pszenna, żytnia, orkiszowa op. max 1 kg	kg	30						
107	Siemię lniane op. max 500g	kg	5						

108	Wafle ryżowe naturalne okrągłe, extra cienkie (skład: ryż brązowy i biały 100%), bez glutenu op. max 200g	kg	60						
109	Wafle kukurydziane okrągłe extra cienkie bez sztucznych dodatków, op. max 200g	kg	60						
110	Razem:								

Ważne! Do łącznej ceny oferty należy wliczyć oprócz ceny produktów także koszt dostarczenia ich do placówki Zamawiającego i wyładunku do pomieszczenia wskazanego przez przedstawiciela Zamawiającego siłami Wykonawcy, koszty opakowań i udzielonej gwarancji jakości.
Sposób obliczenia ceny w punkcie 14 SWZ.

ŁĄCZNA WARTOŚĆ ZAMÓWIENIA DLA PRODUKTÓW SPOŻYWCZYCH WYNOŚI:

- netto: zł
- brutto..... zł
- **SŁOWNIE WARTOŚĆ BRUTTO ZŁOTYCH:**
.....
.....

II KRYTERIUM OCENY OFERTY:

Zaznaczyć jedną odpowiedź	Czas przyjęcia reklamacji i podjęcia odpowiednich działań
<input type="checkbox"/>	Szybkie rozpatrzenie i przyjęcie reklamacji. Wymiana złego towaru i przywiezienie towaru dobrego jakościowo i odpowiadającego normom jakościowym następnego dnia, co zgłaszana reklamacja od godziny 06:00 do godziny 10:00
<input type="checkbox"/>	Szybkie rozpatrzenie i przyjęcie reklamacji. Wymiana złego towaru i przywiezienie towaru dobrego jakościowo i odpowiadającego normom jakościowym w ciągu 2 dni od dnia zgłoszonej reklamacji tj. od godziny 06:00 do godziny 10:00

(miejscowość, data)

(podpis Wykonawcy/ osoby upoważnionej do reprezentowania Wykonawcy)

DLA CZĘŚĆ 4 – PIECZYWO

Kosztorys cenowy – opis produktów spożywczych

I KRYTERIUM OCENY OFERTY:

Opis jakościowy produktów spożywczych będących przedmiotem zamówienia to:

L.p.	Przedmiot zamówienia – Pieczywo	J M	Ilość	Cena jednostkowa netto w pln	Stawka VAT (%)	Cena jednostkowa brutto w pln (kol.5+kol.6)	Wartość całkowita netto w pln (kol.4 x kol.5)	Wartość całkowita brutto w pln [kol. 8 + stawka Vat (wskazana w kol. 6)]
Kol.1	Kol.2	Kol.3	Kol.4	Kol.5	Kol.6	Kol.7	Kol.8	Kol.9
1	Bułka parówka, skład: mąka pszenna, woda, drożdże piekarskie, sól, cukier, margaryna max jednostkowa waga - 1 kg	kg	1000,00					
2	Bułka tarta max waga jednostkowa 500g	kg	100,00					
3	Chalka, skład: mąka pszenna, woda, jaja kurze, cukier, margaryna, drożdże piekarskie, sól max jednostkowa waga 1 kg	kg	900,00					
4	Chleb sitkowy krojony, skład: mąka pszenna, woda, zakwas żytni, mąka pszenna razowa, mąka żytnia razowa, sól, drożdże piekarskie, żyto prażone mielone, max jednostkowa waga 1 kg	kg	1200,00					
5	Chleb wiejski na wagę, skład: mąka pszenna, woda, zakwas żytni, mąka żytnia, sól, drożdże piekarskie	kg	300,00					
6	Chleb żytni 100% na wagę, skład: mąka żytnia, woda, zakwas żytni, suchy zakwas żytni, drożdże	kg	600,00					

	piekarskie, sól.									
7	Chleb żytni krojony, skład: mąka żytnia, kwas żytni (woda, mąka żytnia), woda, otręby żytnie, regulator kwasowości: kwas cytrynowy, drożdże, sól max jednostkowa waga 1kg	kg	400,00							
8	Chleb żytnio-pszenny, skład: mąka żytnia 42%, woda, mąka pszenna 18%, mieszanka ziaren 10% (słonecznik, płatki owsiane, siemię lniane), zakwas naturalny (mąka żytnia, woda), drożdże, sól, ziarna do obtoczenia 2% (słonecznik, płatki owsiane, siemię lniane) max jednostkowa waga 1 kg	kg	900,00							
9	Pieczyno bezglutenowe max waga jednostkowa 500g	kg	100,00							
10	Rogal słodki, skład: mąka pszenna, woda, margaryna, jaja kurze, cukier, drożdże piekarskie, sól max jednostkowa waga 200g	kg	800,00							
11	Razem:									

Ważne! Do łącznej ceny oferty należy wliczyć oprócz ceny produktów także koszt dostarczenia ich do placówki Zamawiającego i wyładunku do pomieszczenia wskazanego przez przedstawiciela Zamawiającego silami Wykonawcy, koszty opakowań i udzielonej gwarancji jakości.

Sposób obliczenia ceny w punkcie 14 SWZ.

ŁĄCZNA WARTOŚĆ ZAMÓWIENIA DLA PIECZYWA WYNOŚI:

• netto: zł

• brutto: zł

• **SŁOWNIE WARTOŚĆ BRUTTO ZŁOTYCH:**

(miejscowość, data)

(podpis Wykonawcy/ osoby upoważnionej do reprezentowania Wykonawcy)

II KRYTERIUM OCENY OFERTY:

Zaznaczyć jedną odpowiedź	Czas przyjęcia reklamacji i podjęcia odpowiednich działań
<input type="checkbox"/>	Szybkie rozpatrzenie i przyjęcie reklamacji. Wymiana złego towaru i przywiezienie towaru dobrego jakościowo i odpowiadającego normom jakościowym następnego dnia, co zgłaszana reklamacja od godziny 06:00 do godziny 10:00
<input type="checkbox"/>	Szybkie rozpatrzenie i przyjęcie reklamacji. Wymiana złego towaru i przywiezienie towaru dobrego jakościowo i odpowiadającego normom jakościowym w ciągu 2 dni od dnia zgłoszonej reklamacji tj. od godziny 06:00 do godziny 10:00

.....
 (miejscowość, data)

 (podpis Wykonawcy/ osoby upoważnionej do reprezentowania Wykonawcy)



DLA CZĘŚĆ 5 – PRODUKTY DLA NIEMOWIŁAT
Kosztorys cenowy – opis produktów spożywczych

I KRYTERIUM OCENY OFERTY:

Opis jakościowy produktów spożywczych będących przedmiotem zamówienia to:

L.p.	Przedmiot zamówienia Produkty dla niemowlat	J M	Ilość	Cena jednostkowa netto w pln	Stawka VAT (%)	Cena jednostkowa brutto w pln (kol. 5+kol.6)	Wartość całkowita netto w pln (kol.4 x kol.5)	Wartość całkowita brutto w pln [kol. 8 + stawka Vat (wskazana w kol. 6)]
Kol.1	Kol.2	Kol.3	Kol.4	Kol.5	Kol.6	Kol.7	Kol.8	Kol.9
1	Woda mineralna niskosodowa, niskoizmineralizowana, posiadająca pozytywną opinię Instytutu Matki i Dziecka op. max 2l	1	4000					
2	Kasza mleczna bez dodatku cukru zawierająca gluten po 6,8,10 m-cu- max 250g	kg	18					
3	Kasza bezmleczna bez dodatku cukru zawierająca gluten po 6,8,m-cu- max op. 250g	kg	18					
4	Kasza mleczno-ryżowa o różnych smakach po 6,9,12 m-cu -op. max 250g	kg	18					
5	Kasza bezmleczna owocowa po 6,9 m-cu - op. max 250g	kg	18					
6	Kasza bezmleczna ryżowa bezglutenowa po 6 m-cu o różnych smakach op. max 250g	kg	18					
7	Kasza bezmleczna zbożowa zawierająca gluten, różne smaki op. max 250g	kg	10					

8	Kleik ryżowy, bezmleczny, po 4 miesiącu życia, bez dodatku cukru op. max 250g	kg	10						
9	Mleko modyfikowane bezglutenowe z przeznaczeniem dla: niemowląt do 6 miesiąca życia lub dla niemowląt i dzieci po 6. miesiącu życia lub dla dzieci po 1 roku życia op. max 800g w składzie m.inn. Laktoza z mleka, odtuszczone mleko w proszku, olej palmowy, olej kokosowy zawierająca błonnik GOS/FOS	kg	900						
10	Mleko modyfikowane dla dzieci hypoalergiczne op. max 800g	kg	10						
11	Mleko modyfikowane pro dla dzieci 1,2,3 op. max 800g	kg	10						
12	Mleko modyfikowane dla dzieci hypoalergiczne HA1; HA2 op. max 800g	kg	10						
13	Mleko modyfikowane dla dzieci 1,2,3,4 op. max 800g w składzie m.inn. Laktoza z mleka, odtuszczone mleko w proszku, olej palmowy, olej kokosowy, zawierające oligosacharyd mleka kobiecego 3'GL oraz oligosacharydy GOS/FOS 9:1	kg	12						
14	Mleko modyfikowane dla dzieci hypoalergiczne HA 1,2; a także przeciw ulewaniu AR op. max 800g	kg	10						
15	Nektar przecierowy dla	l	500						

	niemowląt po 4,6, miesiącu życia (bez cukru, konserwantów, sztucznych barwników) - różne smaki op. max 1l								
16	Nektar klarowny dla niemowląt po 4,6, miesiącu życia (bez cukru, konserwantów, sztucznych barwników) - różne smaki op. max 1l	1				500			
17	Mleko modyfikowane sojowe posiadające w składzie m.inn. syrop glukozowy, oleje roślinne, izolat białek sojowych, op. max 800g	kg				20			
18	Produkt zbożowy bezglutenowy, bezlaktazowy, bezsojowy dla niemowląt po 4 miesiącu życia z dodatkiem mączki świętojańskiej op. max 800g	kg				12			
17	Razem:								

Ważne! Do łącznej ceny oferty należy wliczyć oprócz ceny produktów także koszt dostarczenia ich do placówki Zamawiającego i wyładunku do pomieszczenia wskazanego przez przedstawiciela Zamawiającego siłami Wykonawcy, koszty opakowań i udzielonej gwarancji jakości.
Sposób obliczenia ceny w punkcie 14 SWZ.

ŁĄCZNA WARTOŚĆ ZAMÓWIENIA DLA PRODUKTÓW DLA NIEMOWLĄT WYNOSI:

• netto: zł

• brutto: zł

• **SŁOWNIE WARTOŚĆ BRUTTO ZŁOTYCH:**

.....

.....

(miejscowość, data)

(podpis Wykonawcy/ osoby upoważnionej do reprezentowania Wykonawcy)

II KRYTERIUM OCENY OFERTY:

Zaznaczyć jedną odpowiedź	Czas przyjęcia reklamacji i podjęcia odpowiednich działań
<input type="checkbox"/>	Szybkie rozpatrzenie i przyjęcie reklamacji. Wymiana złego towaru i przywiezienie towaru dobrego jakościowo i odpowiadającego normom jakościowym następnego dnia, co zgłaszana reklamacja od godziny 06:00 do godziny 10:00
<input type="checkbox"/>	Szybkie rozpatrzenie i przyjęcie reklamacji. Wymiana złego towaru i przywiezienie towaru dobrego jakościowo i odpowiadającego normom jakościowym w ciągu 2 dni od dnia zgłoszonej reklamacji tj. od godziny 06:00 do godziny 10:00

.....

(miejscowość, data)

(podpis Wykonawcy/ osoby upoważnionej do reprezentowania Wykonawcy)



DLA CZĘŚĆ 6 – JAJA KURZE
Kosztorys cenowy – opis produktów spożywczych

I KRYTERIUM OCENY OFERTY:

Opis jakościowy produktów spożywczych będących przedmiotem zamówienia to:

Ważne! Do łącznej ceny oferty należy wliczyć oprócz ceny produktów także koszt dostarczenia ich do placówki Zamawiającego i wyładunku

Kosztorys cenowy i opis asortymentu									
L.p.	Przedmiot zamówienia – Jaja kurze	J M	Ilość	Cena jednostkowa netto w pln	Stawka VAT (%)	Cena jednostkowa brutto w pln (kol. 5+kol. 6)	Wartość całkowita netto w pln (kol. 4 x kol. 5)	Wartość całkowita brutto w pln [kol. 8 + stawka Vat (wskazana w kol. 6)]	
kol. 1	kol. 2	kol. 3	kol. 4	kol. 5	kol. 6	kol. 7	kol. 8	kol. 9	
1	Jajka kurze-duże (0,063-0,073g) klasa A, pochodzące z chowu ściółkowego, max opakowanie jednostkowe 30 szt.	szt.	60000						
2									
Razem:									

do pomieszczenia wskazanego przez przedstawiciela Zamawiającego siłami Wykonawcy, koszty opakowań i udzielonej gwarancji jakości.
Sposób obliczenia ceny w punkcie 14 SWZ.

ŁĄCZNA WARTOŚĆ ZAMÓWIENIA DLA JAJ KURZYCH WYNOŚI:

• netto: zł

• brutto: zł

• SŁOWNIE WARTOŚĆ BRUTTO ZŁOTYCH:

.....
.....

(miejscowość, data)

(podpis Wykonawcy/ osoby upoważnionej do reprezentowania Wykonawcy)

II KRYTERIUM OCENY OFERTY:

Zaznaczyć jedną odpowiedź	Czas przyjęcia reklamacji i podjęcia odpowiednich działań
<input type="checkbox"/>	Szybkie rozpatrzenie i przyjęcie reklamacji. Wymiana złego towaru i przywiezienie towaru dobrego jakościowo i odpowiadającego normom jakościowym następnego dnia, co zgłaszana reklamacja od godziny 06:00 do godziny 10:00
<input type="checkbox"/>	Szybkie rozpatrzenie i przyjęcie reklamacji. Wymiana złego towaru i przywiezienie towaru dobrego jakościowo i odpowiadającego normom jakościowym w ciągu 2 dni od dnia zgłoszonej reklamacji tj. od godziny 06:00 do godziny 10:00

.....
 (miejscowość, data)
 (podpis Wykonawcy/ osoby upoważnionej do reprezentowania Wykonawcy)

DLA CZĘŚĆ 7 – MROŻONKI
Kosztorys cenowy – opis produktów spożywczych

I KRYTERIUM OCENY OFERTY:

Opis jakościowy produktów spożywczych będących przedmiotem zamówienia to:

L.p.	Przedmiot zamówienia – Mrożonki	J M	Ilość	Cena jednostkowa netto w pln	Stawka VAT (%)	Cena jednostkowa brutto w pln	Wartość całkowita netto w pln (kol.4 x kol.5)	Wartość całkowita brutto w pln [kol. 8 + stawka Vat (wskazana w kol. 6)]
kol.1	Kol.2	Kol.3	Kol.4	Kol.5	Kol.6	Kol.7	Kol.8	Kol.9
1	Brokuły mrożone, różyczki op. max.3,0 kg	kg	1200					
2	Cukinia mrożona kostka - op. max 3,0kg	kg	400					
3	Dynia jadalna, kostka - op. max 3,0kg	kg	400					
4	Fasolka szparagowa żółta, zielona, cięta - op. max 3,0 kg	kg	900					
5	Groszek zielony, mrożony - op. max 3,0 kg	kg	200					
6	Jagody czarne - op. max 3,0 kg	kg	600					
7	Kalafior mrożony, różyczki - op. max 3,0 kg	kg	900					
8	Maliny mrożone - op. max 3,0 kg	kg	800					
9	Marchewka mrożona , mini - op. max 3,0 kg	kg	700					
10	Marchewka mrożona, kostka - op. max 3,0 kg	kg	300					

11	Mieszanka kompotowa, bez pestki, skład 100% owoców w różnych proporcjach - op. max 3,0 kg	kg	2100					
12	Porzeczki czarne - op. max 3,0 kg	kg	200					
13	Szpinak mrożony liść, porcjowany - op. max 3,0 kg	kg	300					
14	Truskawki mrożone - op. max 3,0 kg	kg	600					
15	Wiśnie b/p - op. max 3,0 kg	kg	200					
16	Włoszczyzna mrożona, paski - op. max 3,0 kg	kg	700					
17	Razem:							

Ważne! Do łącznej ceny oferty należy wliczyć oprócz ceny produktów także koszt dostarczenia ich do placówek Zamawiającego i wyładunku do pomieszczenia wskazanego przez przedstawiciela Zamawiającego siłami Wykonawcy, koszty opakowań i udzielonej gwarancji jakości.
Sposób obliczenia ceny w punkcie 14 SWZ.

ŁĄCZNA WARTOŚĆ ZAMÓWIENIA DLA MROŻONEK WYNOŚI:

- netto: zł
- brutto: zł

• **SŁOWNIE WARTOŚĆ BRUTTO ZŁOTYCH:**

.....
 (miejscowość, data) (podpis Wykonawcy/ osoby upoważnionej do reprezentowania Wykonawcy)

II KRYTERIUM OCENY OFERTY:

Zaznaczyć jedną odpowiedź	Czas przyjęcia reklamacji i podjęcia odpowiednich działań
<input type="checkbox"/>	Szybkie rozpatrzenie i przyjęcie reklamacji. Wymiana złego towaru i przywiezienie towaru dobrego jakościowo i odpowiadającego normom jakościowym następnego dnia, co zgłaszana reklamacja od godziny 06:00 do godziny 10:00
<input type="checkbox"/>	Szybkie rozpatrzenie i przyjęcie reklamacji. Wymiana złego towaru i przywiezienie towaru dobrego jakościowo i odpowiadającego normom jakościowym w ciągu 2 dni od dnia zgłoszonej reklamacji tj. od godziny 06:00 do godziny 10:00

.....
 (miejscowość, data)
 (podpis Wykonawcy/ osoby upoważnionej do reprezentowania Wykonawcy)

DLA CZĘŚĆ 8 – RYBY
Kosztorys cenowy – opis produktów spożywczych

I KRYTERIUM OCENY OFERTY:

L.p.	Przedmiot zamówienia – Ryby	J M	Ilość	Cena jednostkowa netto w pln	Stawka VAT (%)	Cena jednostkowa brutto w pln (kol. 5+kol. 6)	Wartość całkowita netto w pln (kol.4 x kol.5)	Wartość całkowita brutto w pln [kol. 8 + stawka Vat (wskazana w kol. 6)]
kol.1	Kol.2	Kol.3	Kol.4	Kol.5	Kol.6	Kol.7	Kol.8	Kol.9
1	Filet z dorsza b/s – mrożony z gatunku Gadus Morhua, SHP		1200					
2	Filet z łososia, mrożony bez glazury	kg	600					
3								
						Razem:		

Ważne! Do łącznej ceny oferty należy wliczyć oprócz ceny produktów także koszt dostarczenia ich do placówek Zamawiającego i wyładunku do pomieszczenia wskazanego przez przedstawiciela Zamawiającego silami Wykonawcy, koszty opakowań i udzielonej gwarancji jakości.
Sposób obliczenia ceny w punkcie 14 SWZ.

ŁĄCZNA WARTOŚĆ ZAMÓWIENIA DLA RYB WYNOŚI:

• netto: zł

• brutto: zł

SŁOWNIE WARTOŚĆ BRUTTO ZŁOTYCH:

(miejscowość, data)

(podpis Wykonawcy/ osoby upoważnionej do reprezentowania Wykonawcy)

II KRYTERIUM OCENY OFERTY:

Zaznaczyć jedną odpowiedź	Czas przyjęcia reklamacji i podjęcia odpowiednich działań
<input type="checkbox"/>	Szybkie rozpatrzenie i przyjęcie reklamacji. Wymiana złego towaru i przywiezienie towaru dobrego jakościowo i odpowiadającego normom jakościowym następnego dnia, co zgłaszana reklamacja od godziny 06:00 do godziny 10:00
<input type="checkbox"/>	Szybkie rozpatrzenie i przyjęcie reklamacji. Wymiana złego towaru i przywiezienie towaru dobrego jakościowo i odpowiadającego normom jakościowym w ciągu 2 dni od dnia zgłoszonej reklamacji tj. od godziny 06:00 do godziny 10:00

..... (miejscowość, data) (podpis Wykonawcy/ osoby upoważnionej do reprezentowania Wykonawcy)

DLA CZĘŚĆ 9 – ŚWIEŻE WARZYWA I OWOCIE
Kosztorys cenowy – opis produktów spożywczych

I KRYTERIUM OCENY OFERTY:

L.p.	Przedmiot zamówienia – Świeże warzywa i owoce	J M	Ilość	Cena jednostkowa netto w pln	Stawka VAT (%)	Cena jednostkowa brutto w pln (kol. 5+kol. 6)	Wartość całkowita w pln (kol. 4 x kol. 5)	Wartość całkowita brutto w pln [kol. 8 + stawka Vat (wskazana w kol. 6)]
kol.1	Kol.2	Kol.3	Kol.4	Kol.5	Kol.6	Kol.7	Kol.8	Kol.9
WARZYWA								
1.	Botwinka -kl.I, bez objawów zwiędnięcia, zdrowe, bez objawów zaparzeń, zmarznięcia i gnicia, bez szkodników i śladów po szkodnikach, czyste, bez obcych zanieczyszczeń,	aszt.	300					
2.	Brokuł , kl.I, cały z ładnie wykształconą różą w jednolitym kolorze zielonym, bez przebarwień, o świeżym wyglądzie, bez uszkodzeń mechanicznych, mrozowych, bez oznak gnicia, chorób grzybowych lub śladów po szkodnikach, min. waga sztuki 500 g	szt.	2000					
3.	Burak ćwikłowy - kl.I, całe, bez ran powstałych podczas zbioru lub pakowania, jędne, bez objawów zwiędnięcia, zdrowe, bez objawów zaparzeń, zmarznięcia i gnicia, bez szkodników i śladów po szkodnikach, czyste, bez obcych zanieczyszczeń, bez grudek ziemi, prawidłowo wykształcone, bez zawilgocenia	kg	2000					

	powierzchniowego, bez obcych zapachów i smaków.									
4.	Cebula – luz, kl.I, wielkość 50-70 mm, cała – bez uszkodzeń, czysta – bez zanieczyszczeń, bez szklistej, mięsistej łuski, wystarczająco wysuszona, jędrna, bez pustej i twardej szyjki, bez uszkodzeń i uszkodzeń przez szkodniki, bez obcych zapachów i posmaków, suchy szczypior ucięty lub ukręcony o długości max 6 cm, bez widocznego na zewnątrz wyrastającego szczypioru, praktycznie bez korzeni	Kg					300			
5.	Cebula czerwona , kl. I, zdrowa, czysta, bez uszkodzeń, ścisła, dojrzała, bez plam gnilnych, jednolita odmianowo, niezmarnięta, szyjka zaschnięta, łuska sucha niepopękana	Kg					50			
6.	Cukinia , kl. I, cała, z szypułką, która może być lekko uszkodzona, o świeżym wyglądzie, jędrne, zdrowe; nie dopuszcza się cukinii z objawami gnicia lub takiego zepsucia, które czynią je niezdatnymi do spożycia, bez uszkodzeń spowodowanych przez owady i inne szkodniki, bez pustych komór, bez pęknięć, czyste, praktycznie wolne od jakichkolwiek widocznych zanieczyszczeń obcych, wystarczająco rozwinięte, bez nadmiernie rozwiniętych nasion, bez nadmiernego zawilgocenia powierzchniowego, bez obcych	kg					500			



	zapachów i/lub smaków.									
7.	Czosnek polski - główka, kl.I zdrowy; nie dopuszcza się czosnku z objawami zepsucia lub z takimi zmianami, które czynią go niezdatnym do spożycia, praktycznie wolny od szkodników, wolny od uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki, czysty, praktycznie wolny od jakichkolwiek widocznych zanieczyszczeń obcych, jedrny, wolny od uszkodzeń spowodowanych działaniem mrozu i i słońca, wolny od widocznych na zewnątrz oznak wyrośnięcia, wolny od nadmiernego zawilgocenia powierzchniowego, wolny od obcych zapachów i/lub smaków	szt.					200			
8.	Dynia jadalna , kl.I, całe, bez ran powstałych podczas zbioru lub pakowania, jędrne, bez objawów zwiędnięcia, zdrowe, bez objawów zaparzeń, zmarznięcia i gnicia , bez szkodników i śladów po szkodnikach, czyste, bez obcych zanieczyszczeń, bez grudek ziemi, prawidłowo wykształcone, bez zawilgocenia powierzchniowego, bez obcych zapachów i smaków.	kg					500			
9.	Fasolka szparagowa żółta, zielona, kl. I cała, zdrowa, nie dopuszcza się fasoli z objawami gnicia lub zepsucia, które czynią ją niezdatną do spożycia, czysta, praktycznie wolna od jakichkolwiek widocznych	kg					500			

	zanieczyszczeń obcych, o świeżym wyglądzie, praktycznie wolna od szkodników, wolna od uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki, bez nadmiernego zawilgocenia powierzchniowego, bez obcych zapachów i/lub smaków,								
10.	Kalafior kl. I, o zwartej budowie, wolne od uszkodzeń, zdrowe, bez objawów zepsucia, czyste, bez zanieczyszczeń, dobrze wykształcone, jędrne, o świeżym wyglądzie, wolne od szkodników i od uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki, bez nadmiernego zawilgocenia powierzchniowego, bez obcych zapachów i posmaków, o jednolitej białej lub lekko kremowej barwie, liście kalafiorów powinny być świeże, min. waga sztuki 500g	szt.					800		
11.	Kalarepka , kl.I całe, bez ran powstałych podczas zbioru lub pakowania, jędrne, bez objawów zwiędnięcia, zdrowe, bez objawów zaparzeń, zmarznięcia i gnicia, bez szkodników i śladów po szkodnikach, czyste, bez obcych zanieczyszczeń, bez grudek ziemi, prawidłowo wykształcone, bez zawilgocenia powierzchniowego, bez obcych zapachów i smaków, min. waga sztuki 300 g	szt.					1500		
12.	Kapusta biała , kl. I nienaruszona, o świeżym wyglądzie, bez oznak	kg					500		

	kwitnienia, zdrowa, praktycznie wolna od szkodników i uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki, czysta, wolna od nadmiernego zawilgocenia powierzchniowego, wolna od obcych zapachów i/lub smaków								
13.	Kapusta czerwona , kl. I nienaruszona, o świeżym wyglądzie, bez oznak kwitnienia, zdrowa, praktycznie wolna od szkodników i uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki, czysta, wolna od nadmiernego zawilgocenia powierzchniowego, wolna od obcych zapachów i/lub smaków	kg				300			
14.	Kapusta kiszona , kl. I, kiszona wg tradycyjnego przepisu w beczkach, w składzie tylko naturalne dodatki, opak. wiaderko plastikowe,	kg				1200			
15.	Kapusta młoda biała , kl. I, bez objawów zwiędnięcia, zdrowa, bez objawów zapatrzeń, zmarznięcia i gnicia, bez szkodników i śladów po szkodnikach, czysta, bez obcych zanieczyszczeń, dostawy w terminie 01.05-31.07.2022r.	szt.				300			
16.	Kapusta pekińska , kl. I, wielkość 0,8 – 1,2 kg, wykształcona, zwarta, liście zewnętrzne zielone do seledyn, bez uszkodzeń mechanicznych, zdrowa-bez śladów gnicia i chorób grzybowych, bez szkodników i śladów po szkodnikach, o świeżym wyglądzie,	kg				500			

	czysta, bez uszkodzeń mrozowych, bez wyrośniętych pędów kwiatostanowych, bez nadmiernego zawilgocenia, bez obcych zapachów i posmaków, każda główka owinięta folią, główka przycięta poniżej najniższego liścia								
17.	Kapusta włoska , kl. I nienaruszona, o świeżym wyglądzie, bez oznak kwitnienia, zdrowa, praktycznie wolna od szkodników i uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki, czysta, wolna od nadmiernego zawilgocenia powierzchniowego, wolna od obcych zapachów i/lub smaków, min. waga szt.500g	szt.				300			
18.	Koper – pęczek,- kl.I, bez objawów zwiędnięcia, zdrowe, bez objawów zapatrzeń, zmarznięcia i gnicia , bez szkodników i śladów po szkodnikach, czyste, bez obcych zanieczyszczeń, ,	szt.				4500			
19.	Marchew -luz kl.I, średnica max 40 mm cała – nie może być ucięta i połamana, nie może mieć uszkodzeń, bez odłamanych korzeni i prawidłowo ogłowiona, gładka i prosta - bez korzeni bocznych i rozgałęzień, zdrowa – nie może być zgniła i zaplesniała, bez chorób, czysta, myta i osuszona, jędra – nie może być zwiędnięta i wyschnięta, nie może mieć śladów po szkodnikach, bez obecności szkodników, bez obcych zapachów i smaków, nie zdrewniała	kg				10000			

d

	żółta, kl. I, jakość zgodnie z Rozporządzeniem Komisji UE nr 543/2011 z dnia 7 czerwca 2011r.								
25.	Pietruszka -luz kl.I, cała – nie może być ucieta i połamana, nie może mieć uszkodzeń, bez odłamanych korzeni i prawidłowo ogłowiona, gładka i prosta - bez korzeni bocznych i rozgałęzień, zdrowa – nie może być zgniła i zapleśniała, bez chorób, czysta, myta i osuszona, jędra – nie może być zwiędnięta i wyschnięta, nie może mieć śladów po szkodnikach, bez obecności szkodników, bez obcych zapachów i smaków, nie zdrewniała bez wyrastania w pęd nasienny	kg	2000						
26.	Pomidory , kl.I jakość zgodnie z Rozporządzeniem Komisji UE nr 543/2011 z dnia 7 czerwca 2011r.	kg	1000						
27.	Pomidorki koktajlowe - , kl. I, całe, zdrowe, bez śladów gnicia lub innego zepsucia, które czynią je niezdatnymi do spożycia, o świeżym wyglądzie	kg	500						
28.	Por- kl. I, świeże, zdrowe, czyste, bez śladów gleby, bez żadnych odgnieceń, bez śladów wciornastka i śladów jego żerowania.	kg	600						
29.	Rzodkiew biała kl.I- całe, bez ran powstałych podczas zbioru lub pakowania, jędme, bez objawów zwiędnięcia, zdrowe, bez objawów zaparzeń, zmarznięcia i gnicia , bez szkodników i śladów po szkodnikach, czyste, bez obcych zanieczyszczeń,	kg	600						

	bez grudek ziemi, prawidłowo wykształcone,									
30.	Rzodkiewka w pęczku (min. 10 szt. w pęczku) całe, bez ran powstałych podczas zbioru lub pakowania, jędrne, bez objawów zwiędnięcia, zdrowe, bez objawów zapatrzeń, zmarznięcia i gnicia , bez szkodników i śladów po szkodnikach, czyste, bez obcych zanieczyszczeń, bez grudek ziemi, prawidłowo wykształcone,	szt.	2000							
31.	Salata karbowana zielona/czerwona , kl. I, zdrowa, bez uszkodzeń, czysta, niezwiędnięta, praktycznie bez liścia zanieczyszczona ziemią, świeża, wolna od owadów i uszkodzeń nimi spowodowanych, bez oznak nadgnicia, obcych smaków i zapachów	kg	30							
32.	Salata zielona , kl. I, jakość zgodnie z Rozporządzeniem Komisji UE nr 543/2011 z dnia 7 czerwca 2011r.	szt.	150							
33.	Salata roszonek , kl. I, zdrowa, bez uszkodzeń, czysta, niezwiędnięta, praktycznie bez liścia zanieczyszczona ziemią, świeża, wolna od owadów i uszkodzeń nimi spowodowanych, bez oznak nadgnicia, obcych smaków i zapachów	kg	30							
34.	Salata Rukola , kl. I, zdrowa, bez uszkodzeń, czysta, niezwiędnięta, praktycznie bez liścia zanieczyszczona ziemią, świeża, wolna od owadów i uszkodzeń nimi spowodowanych, bez oznak nadgnicia, obcych smaków i	kg	30							

[illegible]

39.	Ziemniaki wczesne, kl.I, jakość handlowa zgodnie załącznikiem Rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 29 października 2003 r. w sprawie szczegółowych wymagań w zakresie jakości handlowej ziemniaków (Dz. U. z dnia 19 listopada 2003 r.) dostawy w terminie 01.05-31.08.2022r	kg	3700							
40.	Zioła w donicze mięta, bazylia, kolendra, oregano - wyhodowane bez użycia pestycydów	szt.	10							
OWOCE										
41.	Arbuzy, kl. I, zdrowe; nie dopuszcza się owoców z objawami gnicia lub zepsucia, które czynią je niezdatnymi do spożycia, czyste, praktycznie wolne od jakichkolwiek widocznych zanieczyszczeń obcych, praktycznie wolne od szkodników, praktycznie wolne od uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki, jędrne i dostatecznie dojrzałe; barwa i smak mięszu powinny być odpowiednie do danego stopnia dojrzałości, nie popękane, bez nadmiernego zawilgocenia powierzchniowego, bez obcych zapachów i/lub smaków.	kg	500							
42.	Awokado-klasa I, jędrne, całe, zdrowe; nie dopuszcza się owoców z objawami gnicia lub zepsucia, które	szt.	1000							

	czynią je niezdatnymi do spożycia, czyste, praktycznie wolne od jakichkolwiek widocznych zanieczyszczeń obcych, wolne od uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki, wolne od uszkodzeń spowodowanych niskimi temperaturami, z szypułką, czysto uciętą, której długości nie powinna być większa niż 10 mm. (jednak brak szypułki nie jest uważany za wadę pod warunkiem, że miejsce po szypulce pozostaje suche i nienaruszone), bez nadmiernego zawilgocenia powierzchniowego, bez obcych zapachów i/lub smaków.								
43.	Banany , kl.I., bez uszkodzeń mechanicznych ani oznak procesów gnilnych, barwa żółta(jednolita) bez brązowych plam	kg	6000						
44.	Brzoskwinie kl. I, jakość zgodnie z Rozporządzeniem Komisji UE nr 543/2011 z dnia 7 czerwca 2011r	kg	500						
45.	Brzoskwinia płaskoowocowa - kl. I, jakość zgodnie z Rozporządzeniem Komisji UE nr 543/2011 z dnia 7 czerwca 2011r	kg	200						
46.	Cytryny , kl. I, jakość zgodnie z Rozporządzeniem Komisji UE nr 543/2011 z dnia 7 czerwca 2011r.	kg	200						
47.	Gruszki , kl. I, (odmiany: klapsa, konferencja, komisówka) jakość zgodnie z Rozporządzeniem Komisji UE nr 543/2011 z dnia 7 czerwca	kg	2000						

4

55.	Śliwki węgierki, kl. I, całe, o świeżym wyglądzie, zdrowe, jędrne, czyste, bez zanieczyszczeń, bez uszkodników i uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki, wolne od nadmiernego zawilgocenia powierzchniowego, bez obcych zapachów i smaków, bez oparzelin, pęknięć, odgnieceń lub uszkodzeń spowodowanych przez grad.	kg	50						
56.	Razem:								

Należy zaparafować każdą stronę kalkulacji cenowej.

Ważne! Do łącznej ceny oferty należy wliczyć oprócz ceny produktów także koszt dostarczenia ich do placówek Zamawiającego i wyładunku do pomieszczenia wskazanego przez przedstawiciela Zamawiającego siłami Wykonawcy, koszty opakowań i udzielonej gwarancji jakości.

Sposób obliczenia ceny w punkcie 14 SWZ.

ŁĄCZNA WARTOŚĆ ZAMÓWIENIA DLA ŚWIEŻYCH WARZYW I OWOCÓW WYNOŚI:

• netto: zł

• brutto: zł

• **SŁOWNIE WARTOŚĆ BRUTTO ZŁOTYCH:**

.....

(miejscowość, data)

(podpis Wykonawcy/ osoby upoważnionej do reprezentowania Wykonawcy)

II KRYTERIUM OCENY OFERTY:

Zaznaczyć jedną odpowiedź	Czas przyjęcia reklamacji i podjęcia odpowiednich działań
<input type="checkbox"/>	Szybkie rozpatrzenie i przyjęcie reklamacji. Wymiana złego towaru i przywiezienie towaru dobrego jakościowo i odpowiadającego normom jakościowym następnego dnia, co zgłaszana reklamacja od godziny 06:00 do godziny 10:00
<input type="checkbox"/>	Szybkie rozpatrzenie i przyjęcie reklamacji. Wymiana złego towaru i przywiezienie towaru dobrego jakościowo i odpowiadającego normom jakościowym w ciągu 2 dni od dnia zgłoszonej reklamacji tj. od godziny 06:00 do godziny 10:00

.....
(miejscowość, data)
reprezentowania Wykonawcy)

.....
(podpis Wykonawcy/ osoby upoważnionej do

Projektowane postanowienia umowne – załącznik nr 3 do SWZ

PROJEKTOWANE POSTANOWIENIA UMOWNE
UMOWA nr

zawarta w dniu pomiędzy:

Gminą Lublin Plac Króla Władysława Łokietka 1, 20-109 Lublin, posiadającą NIP 946-25-75-811, działającą przez jednostkę organizacyjną Miejski Zespół Żłobków w Lublinie z siedzibą w Lublinie przy ul. Wolskiej 5, 20-411 Lublin, REGON 430910203, reprezentowanym przez:

.....
zwanym dalej *Zamawiającym*

a:

Panią/Panem (imię i nazwisko)
prowadzącą/cym działalność gospodarczą pod nazwą z siedzibą w
..... (...-.....), przy ul., posiadającym
NIP....., REGON, wpisany do Centralnej Ewidencji i Informacji o
Działalności Gospodarczej według stanu na dzieńr.,
lub

....., z siedzibą w (...-... ..) przy ul.
....., posiadającym NIP oraz REGON
.....
(wpisany do rejestru przedsiębiorców pod numerem Krajowego Rejestru Sądowego
.....)*, reprezentowanym przez
.....

zwaną/ym dalej *Wykonawcą*.

Niniejsza umowa zostaje zawarta w rezultacie dokonania przez Zamawiającego wyboru oferty Wykonawcy w wyniku postępowania o udzielenie zamówienia publicznego w trybie przetargu nieograniczonego o szacunkowej wartości równej lub przekraczającej 214 000 euro, na zasadach określonych w ustawie Prawo zamówień publicznych z dnia 11 września 2019r. (tj. Dz. U. z 2021 r. poz. 1129 ze zm.).

§1

1. Zamawiający zleca, a Wykonawca zobowiązuje się do sukcesywnej dostawy **produktów żywnościowych** -, do dziewięciu placówek Zamawiającego, szczegółowo określonych w § 3 ust. 1 umowy, (dział 855, rozdział 85516, §4220 – zgodnie z klasyfikacją budżetową, zadanie budżetowe – MZZ/W/103/00/10/0001). Przedmiot umowy podlegający dostawie został dokładnie wyszczególniony i opisany pod względem jakościowym, ilościowym jak i cenowym w kosztorysie cenowym stanowiącym załącznik nr 2 do umowy.
2. Podane ilości asortymentowe w kosztorysie cenowym, tj. załączniku nr 2 do umowy, są ilościami szacunkowymi i mogą ulec zmianie w trakcie realizacji umowy. Zamawiający zastrzega sobie prawo dokonywania przesunięć ilościowych między pozycjami zawartym w kosztorysie cenowym, tj. załączniku nr 2 do umowy, do wysokości łącznej nie przekraczającej nadal wartości brutto umowy. Zmniejszenie bądź zwiększenie przez Zamawiającego ilości przedmiotu zamówienia między poszczególnymi pozycjami asortymentowymi może nastąpić w skutek zmian zapotrzebowania, nie ma wpływu na cenę jednostkową poszczególnych towarów i nie wymaga zawarcia aneksu do umowy. Z tego tytułu Wykonawcy nie będą przysługiwały od Zamawiającego żadne roszczenia.

3. Podane ilości poszczególnych rodzajów asortymentu w kosztorysie cenowym są ilościami szacunkowymi i w związku z powyższym Zamawiający zastrzega sobie prawo do ograniczenia ilości w stosunku do rzeczywistych potrzeb, a tym samym proporcjonalną zmianę całkowitej wartości przedmiotu umowy w okresie obowiązywania niniejszej umowy. Zamawiający zobowiązuje się do zakupu 60% wartości przedmiotu zamówienia, zakup pozostałych 40 % uzależniony będzie od własnego zapotrzebowania, co nie może stanowić podstawy do roszczeń ze strony Wykonawcy z tytułu niezrealizowanej części umowy, na co Wykonawca wyraża zgodę. Zmiany w zakresie procentu zakupu przedmiotu zamówienia nie mają wpływu na cenę jednostkową przedmiotu zamówienia i nie wymagają podpisania aneksu do umowy.
4. Zamawiający zastrzega sobie dodatkowo możliwość wprowadzania zmian w danym zamówieniu, dotyczący danej dostawy, w zakresie zmniejszenia wielkości i wartości dostaw z każdego asortymentu. Zamawiający nie będzie ponosił ujemnych skutków finansowych spowodowanych zmniejszeniem wielkości i wartości dostaw towarów. Wykonawca nie może dochodzić żadnych roszczeń z tego tytułu a wprowadzona przez Zamawiającego zmiana nie wpłynie na cenę jednostkową produktu, określoną w kosztorysie cenowym stanowiącym załącznik nr 2 do umowy.

§ 2

1. Maksymalne wynagrodzenie Wykonawcy z tytułu realizacji niniejszej umowy będzie wynosiło:

wartość brutto w zł:

(słownie:)

wartość netto w zł:

wartość stawki VAT w zł:

2. Podstawą wyliczenia wartości zamówienia jest oferta Wykonawcy złożona w formularzu ofertowym i w kosztorysie cenowym (załącznik nr 1 i 2 do umowy), stanowiące integralną część umowy. Ceny brutto za poszczególne artykuły spożywcze muszą być zgodne z cenami podanymi w kosztorysie cenowym. W przypadku dostarczania przez Wykonawcę produktów mniejszych lub większych niż 1l lub 1kg cena jednostkowa brutto zostanie przeliczona proporcjonalnie do jednostki miary określonej w załącznik nr 2 do umowy (tj. kosztorys cenowy). Wszystkie ceny należy zaokrąglić do drugiego miejsca po przecinku.
3. Wykonawca gwarantuje niezmiennosc cen jednostkowych brutto wszystkich pozycji asortymentowych zawartych w załączniku nr 2 niniejszej umowy (kosztorys cenowy-załącznik nr 2 do umowy) przez cały okres realizacji umowy. Ceny określone w kosztorysie cenowym w załączniku nr 2 do umowy, przez okres trwania umowy nie mogą ulec zmianie za wyjątkiem sytuacji określonych w § 12 umowy.
4. Wynagrodzenie ujęte w ust. 1 oraz ceny zawarte w kosztorysie cenowym zawierają wszelkie koszty związane z pełną realizacją przedmiotu zamówienia, w tym koszt dostarczenia towaru do placówki Miejskiego Zespołu Żłobków w Lublinie i wyładunku we wskazanym przez Zamawiającego pomieszczeniu siłami Wykonawcy i koszt opakowań, udzielonej gwarancji.
5. Zamawiający zapłaci wynagrodzenie tylko za rzeczywiście dostarczone i odebrane produkty, z zastrzeżeniem § 1 ust.3 umowy

§ 3

1. Wykonawca dostarczać będzie towar do dziewięciu placówek Miejskiego Zespołu Żłobków w Lublinie tj.
 - I. Żłobek nr 1 w Lublinie, ul. Wileńska 19,
 - II. Żłobek nr 2 w Lublinie, ul. Okrzei 11,
 - III. Żłobek nr 3 w Lublinie, ul. Wolska 5,
 - IV. Żłobek nr 4 w Lublinie, ul. Puławska 7,
 - V. Żłobek nr 5 w Lublinie, ul. Sowia 4,
 - VI. Żłobek nr 6 w Lublinie, ul. Herberta 12,
 - VII. Żłobek nr 7 w Lublinie, ul. Braci Wieniawskich 10,
 - VIII. Żłobek nr 8 w Lublinie, ul. Nałkowskich 102,
 - IX. Żłobek nr 9 w Lublinie, ul. Zelwerowicza 2, 20-875 Lublin.
2. Dostawa przedmiotu zamówienia będzie realizowana,
{w zależności od części na którą Wykonawca złożył ofertę tj.:
 - dla części 1 tj. dostawa mleka i produktów mlecznych - codziennie tj. od poniedziałku do piątku,
 - dla części 2 tj. dostawa mięsa - 2 razy w tygodniu tj. we wtorki i w czwartki,
 - dla części 3 tj. dostawa artykułów spożywczych - 2 razy w tygodniu tj. we wtorki i w czwartki
 - dla części 4 tj. dostawa pieczywa, będzie realizowana codziennie tj. od poniedziałku do piątku,
 - dla części 5 tj. dostawa produktów dla niemowląt - 2 razy w tygodniu tj. we wtorki i w czwartki,
 - dla części 6 tj. dostawa jaj kurzych - 2 razy w tygodniu tj. we wtorki i w czwartki,
 - dla części 7 tj. dostawa mrożonek - 2 razy w tygodniu tj. we wtorki i w czwartki,
 - dla części 8 tj. dostawa ryb - 2 razy w tygodniu tj. we wtorki i w czwartki,
 - dla części 9 tj. dostawa świeżych warzyw i owoców - 2 razy w tygodniu tj. we wtorki i w czwartkido placówki Zamawiającego (szczegółowo określonej w § 3 ust. 1 umowy) w **godzinach 06:00-07:30** zgodnie z zamówieniem złożonym minimum dzień wcześniej przez przedstawiciela Zamawiającego.
3. W wyjątkowych sytuacjach godzina dostawy zamówienia może ulec zmianie, każdorazowo za zgodą Zamawiającego wyrażoną na piśmie pod rygorem nieważności.
4. Dostawy odbywać się będą sukcesywnie na podstawie złożonego minimum dzień wcześniej telefonicznie lub e-mailem zamówienia przez upoważnionych przedstawicieli Zamawiającego. Zamówienie będzie określać ściśle rodzaj i ilość asortymentu.

§ 4

1. Wykonawca oświadcza, że artykuły będące przedmiotem umowy są dopuszczone do powszechnego stosowania, odpowiadają jakościowo szczegółowym normom handlowym (branżowym) i ogólnej normie handlowej określonej w obowiązujących przepisach prawa.
2. Towar dostarczany przez Wykonawcę musi być świeży, I klasy jakości.
3. Wykonawca ponosi odpowiedzialność za jakość dostarczonego towaru, kompletność asortymentu i zgodność poszczególnych dostaw z zamówieniem, jak również za szkody wyrządzone dostarczeniem towaru niewłaściwej jakości.

4. Zamawiający wymaga, aby od daty dostarczenia towar, określony w kosztorysie cenowym, którego wzór stanowi załącznik nr 2 do umowy, posiadał termin przydatności do spożycia (w zależności od części na którą Wykonawca złożył ofertę):
Dla części 1 min:
1) 3 dni dla mleka w butelce, kartonie,
2) 7 dni - jogurty, masło, margaryna, śmietana, ser twarogowy, ser żółty licząc od daty każdej dostawy.
Dla części 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8 Zamawiający wymaga, aby od daty dostarczenia towar, określony w kosztorysie cenowym, którego wzór stanowi załącznik nr 2 do SWZ posiadał on termin przydatności do spożycia min: 50% łącznego terminu przydatności do spożycia (określonego przez producenta) liczonego od daty produkcji.
Dla części 9 dostarczany towar musi być świeży, I klasy jakości, wysokiej jakości, mikrobiologicznej i sensorycznej.
5. Wykonawca zobowiązany jest realizować dostawy transportem własnym, lub zleconym na swój koszt i ryzyko, na podstawie zamówień składanych przez przedstawiciela Zamawiającego. Wykonawca zobowiązany będzie również do rozładunku i wniesienia dostarczanego towaru w miejsce wyznaczone przez przedstawiciela Zamawiającego.
6. Wykonawca ponosi całkowitą odpowiedzialność za dostawę towaru, za jakość dostarczonego asortymentu oraz za wady powstałe w czasie transportu. Wykonawca zobowiązany jest należycie zabezpieczyć towar na czas przewozu.
7. Wykonawca jest zobowiązany do zapewnienia właściwego transportu przedmiotu zamówienia w sposób nieoddziałujący negatywnie na przydatność do spożycia artykułów oraz ich walory spożywcze, odżywcze, smakowe i jakościowe.
8. Zamawiający wymaga, żeby każdy samochód, którym będą dostarczane produkty spożywcze posiadał decyzję Państwowego Powiatowego Inspektoratu Sanitarnego (dla części 3 – produkty spożywcze, części 4 pieczywo, dla części 5 produkty dla niemowląt, dla części 7 produkty mrożonki, dla części 9 świeże warzywa i owoce) lub właściwego Organu Inspekcji Weterynaryjnej (dla części 1 mleko i produkty mleczne, dla części 2 mięso, dla części 6 jaja kurze, dla części 8 produkty ryby) lub w przypadku, gdy Wykonawca pochodzi z innego państwa właściwego organu, stwierdzającego spełnienie warunków do higienicznego przewozu określonych produktów spożywczych.
9. Dostawy będą realizowane (w zależności od części na którą Wykonawca złożył ofertę) - dla części 1, 2, 6, 7, 8 - samochodem typu chłodnia, spełniającym wymagania niezbędne do transportu artykułów spożywczych wymagających warunków chłodniczych. Dostawy dla części 3, 4, 5, 9 będą realizowane samochodem spełniającym wymagania niezbędne do transportu artykułów spożywczych.
9. Wykonawca zobowiązuje się ponieść ewentualne konsekwencje z tytułu nienależytego transportu przedmiotu zamówienia i powstałych strat.

§ 5

1. Odbiór towaru będzie dokonywany przez przedstawiciela Zamawiającego w oparciu o złożone zamówienie i obowiązujące normy jakościowe. Zamówiony asortyment winien być dostarczany w oznakowanych opakowaniach (oryginalne opakowania dotyczą części 1, 3 i 5 przetwory mleczne mleko, artykuły spożywcze produkty dla niemowląt), zawierających informacje dotyczące m.in.: nazwy i adresu producenta, nazwy dystrybutora, nazwy towaru, jego klasy jakości, daty produkcji, terminu przydatności do spożycia, ilości sztuk i warunków przechowywania oraz innych informacji wymaganych odpowiednimi przepisami prawa. Opakowania winny być nieuszkodzone i wykonane z materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

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

Dla części 4 tj. pieczywa zamówiony asortyment winien być dostarczony w oznakowanych opakowaniach, zawierających informacje dotyczące m.in. nazwy i adresu producenta, nazwy dystrybutora, nazwy towaru, daty produkcji, terminu przydatności do spożycia, warunków przechowywania oraz innych informacji wymaganych odpowiednimi przepisami prawa.

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

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

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

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

2. Zamawiający sprawdzi dostarczony towar pod względem ilościowym i jakościowym (określonym przez Zamawiającego w opisie przedmiotu zamówienia tj. w załączniku nr 2 do umowy) przed pokwitowaniem odbioru na dokumencie WZ bądź fakturze. Dodatkowo przy odbiorze zostanie sprawdzone czy artykuły zostały dostarczone w odpowiednich opakowaniach oraz prawidłowo oznakowane w sposób wskazany w ust. 1, oraz czy posiadają termin przydatności do spożycia zgodnie z § 4 ust. 4 umowy.
3. Zamawiający ma prawo odmowy przyjęcia asortymentu i żądania jego dostawy zgodnie z wymaganiami określonymi w opisie przedmiotu zamówienia, w przypadku:
 - a) jego złej jakości (produkty nie spełniają wymagań jakościowych określonych w opisie przedmiotu zamówienia), a w szczególności produkty uszkodzone lub posiadające termin do spożycia krótszy niż wskazany w § 4 ust 4 umowy.
 - b) dostarczenie produktu niezgodnego z zamówieniem,

c) dostarczenie produktu bez opakowań lub nieoznakowanych w sposób określony w ust. 1.

4. W przypadku stwierdzenia dostawy towaru złej jakości, nienadającego się do spożycia, przeterminowanego lub braków ilościowych Zamawiający nie przyjmie określonej partii towaru z brakami, natomiast Wykonawca zobowiązany jest do uwzględnienia reklamacji i wymiany na towar wolny od wad w terminie */zostanie wpisany czas podjęcia odpowiednich działań odnośnie reklamacji zadeklarowany w formularzu ofertowym w pkt 7/*.
5. W uzasadnionych przypadkach, gdy Wykonawca nie dostarczy zamówienia w terminie a brak realizacji zamówienia skutkować będzie zagrożeniem dla działalności statutowej placówki Zamawiającego (żywienie dzieci), przedstawiciel Zamawiającego dokona zakupu zamówienia u innego Wykonawcy bez uzyskania uprzedniej zgody sądu w tym zakresie i obciąży poniesionymi kosztami Wykonawcę. **W razie gdyby faktura czy rachunek były wystawione na Zamawiającego – kwota zostanie potrącona z bieżącego wynagrodzenia Wykonawcy w sposób określony w przepisach prawa.**

§ 6

1. Podstawą do zapłaty za dostarczony towar będzie faktura VAT wystawiona na towar dostarczony na każdą placówkę Zamawiającego oddzielnie, na ilości zamówione przez przedstawiciela Zamawiającego i dostarczone przez Wykonawcę w cenach określonych w kosztorysie cenowym – załącznik nr 2 do umowy.
2. Faktura może być wystawiana zbiorczo na podstawie WZ (zbiorczo za danych okres - raz w tygodniu, na koniec tygodnia).
3. Faktury lub WZ obowiązkowo zawierają ceny jednostkowe wyliczone według załącznika nr 2 do umowy (kosztorysu cenowego).
4. Dostawa dotycząca 1 lokalizacji winna zawierać wszystkie zamówione artykuły.
5. Na fakturze należy wskazać Zamawiającego (Gmina Lublin, Plac Króla Władysława Łokietka 1, NIP 9462575811 i Odbiorcę (Miejski Zespół Żłobków w Lublinie, ul. Wolska 5, 20-411 Lublin) i Adres dostawy: (placówki Miejskiego Zespołu Żłobków w Lublinie, szczegółowo określone w § 3 ust. 1 w umowy).
6. Wykonawca za dostarczony towar będzie wystawiał faktury ze wskazaniem adresu miejsca dostawy.
7. Wykonawca zobowiązuje się do wystawiania wszystkich faktur i faktur korygujących dotyczących dostaw danego miesiąca, najpóźniej z ostatnim dniem tego samego miesiąca.
8. Zapłata za dostarczony towar nastąpi przelewem na podstawie prawidłowo wystawionej przez Wykonawcę faktury VAT (uwzględniającej nr rachunku, na który należność powinna być uiszczona) i w terminie 14 dni od daty wystawienia faktury VAT. Wykonawca gwarantuje, że wystawi fakturę VAT nie wcześniej niż dzień przed planowaną dostawą, zgodną z zamówieniem złożonym przez Zamawiającego. Płatność za fakturę nie może nastąpić przed odbiorem towaru określonego na fakturze, w danej placówce Zamawiającego.
9. Zapłatę uznaje się za uiszczoną w dniu obciążenia rachunku bankowego Zamawiającego.
10. Z tytułu realizacji zamówienia Wykonawca oświadcza, iż *wysła/nie wysła* ustrukturyzowaną fakturę elektroniczną w sposób, o którym mowa w art. 4 ust. 1 ustawy z dnia 9 listopada 2018 r. o elektronicznym fakturowaniu w zamówieniach publicznych, koncesjach na roboty budowlane lub usługi oraz partnerstwie publiczno - prywatnym (Dz. U. z 2020 r. poz. 1666 ze zm.) z uwzględnieniem właściwego numeru GLN tj. 5907653871221 Zamawiającego.

§ 7

1. Niniejsza umowa zostaje zawarta na czas oznaczony tj. **od dnia 01.01.2022r. do dnia 31.12.2022r.**
2. W przypadku wykorzystania całkowitego wynagrodzenia przed dniem 31.12.2022r. umowa zostaje rozwiązana z dniem wykorzystania kwoty określonej w § 2 ust 1 umowy.

§ 8

1. Oprócz przypadków wymienionych w Kodeksie cywilnym Stronom przysługuje prawo odstąpienia od niniejszej umowy w razie zaistnienia okoliczności wskazanych poniżej. Zamawiający może odstąpić od umowy w następujących przypadkach:

- a) w razie powstania istotnej zmiany okoliczności powodującej, że wykonanie umowy nie leży w interesie publicznym, czego nie można było przewidzieć w chwili zawarcia umowy,
 - b) w przypadku gdy Wykonawca przy dokonaniu dostawy przedmiotu umowy nie oznakował towaru zgodnie z § 5 ust 1 umowy,
 - c) gdy Wykonawca dwukrotnie dokonał dostawy przedmiotu zamówienia własnym transportem lub zleconym, nieprzystosowanym do przewozu żywności *wymagającej chłodzenia (dla części 1 dotyczącego mleka i produktów mlecznych, części 2 mięso, części 7 mrożonki i części 8 ryby) lub do przewozu żywności (dla części 3 dotyczącego artykułów spożywczych, części 4 jajka, części 5 produkty dla niemowląt i części 9 świeże warzywa i owoce) lub do placówki Zamawiającego określonej w § 3 ust. 1 umowy,*
 - d) w sytuacji gdy Wykonawca trzykrotnie nie dokonał dostawy w terminie wskazanym w § 3 ust. 2 umowy,
 - e) gdy Wykonawca dokonał cesji wierzytelności wynikających z niniejszej umowy na rzecz osób trzecich bez uprzedniego uzyskania stosownej, pisemnej zgody Zamawiającego,
 - f) w przypadku gdy nastąpi znaczne pogorszenie sytuacji finansowej Wykonawcy, w szczególności Zamawiający poweźmie informację o toczącym się przeciwko Wykonawcy postępowaniu egzekucyjnym,
 - g) gdy Wykonawca dokonał dostawy samochodem nieposiadającym odpowiedniej decyzji Inspekcji Sanitarnej lub Inspekcji Weterynaryjnej,
 - h) gdy Wykonawca wykonuje umowę w sposób nieprawidłowy lub wstrzymał realizację umowy przez okres minimum 4 dni,
 - i) gdy Wykonawca nie zachowuje właściwej jakości dostaw, co zostanie stwierdzone co najmniej dwukrotnie przez Zamawiającego na piśmie,
 - j) gdy Wykonawca dwukrotnie nie usunie wad przedmiotu umowy w terminie reklamacji wskazanym w kosztorysie cenowym stanowiącym załącznik nr 2 do umowy.
 - k) gdy Wykonawca przy realizacji umowy dopuści się czynu zabronionego,
 - l) w sytuacji gdy Wykonawca podlegał wykluczeniu z postępowania w momencie podpisania umowy.
2. Umowne prawo odstąpienia, o którym mowa w ust.1, Zamawiający może wykonać w terminie 30 dni od dnia powzięcia wiadomości o przyczynie odstąpienia poprzez złożenie pisemnego oświadczenia o odstąpieniu.
 3. Odstąpienie od umowy, z przyczyn o których mowa w ust. 1 może nastąpić od całości umowy lub jej niewykonanej części. W przypadku odstąpienia przez Zamawiającego od umowy w części niezrealizowanej, Wykonawca może żądać wyłącznie wynagrodzenia należytego z tytułu wykonania części umowy, zgodnie z wskazanymi cenami w kosztorysie cenowym załączonym

do oferty (załącznik nr 2 do umowy). Wykonawcy w takiej sytuacji nie przysługuje prawo żądania odszkodowania.

§9

1. W razie niewykonania lub nienależytego wykonania umowy Wykonawca zapłaci Zamawiającemu karę umowną w następujących przypadkach:
 - a) za zwłokę w zrealizowaniu przedmiotu umowy w wysokości 5 % wartości netto danego zamówienia jednostkowego, którego dotyczy zwłoka, za każdy dzień zwłoki licząc od dnia wyznaczonego przez Zamawiającego na dostawę, określonego w § 3 ust. 2 umowy, do maksymalnej wysokości 40 % wartości netto danego zamówienia jednostkowego,,
 - b) za zwłokę w usunięciu wad stwierdzonych przy odbiorze przedmiotu umowy w wysokości 5 % wartości netto danego zamówienia jednostkowego, którego dotyczy zwłoka w stosunku do terminu, wskazanego w umowie na usunięcie wad, uwzględniając § 5 ust. 5 umowy, do maksymalnej wysokości 40% wartości netto danego zamówienia jednostkowego,
 - c) w przypadku odstąpienia od umowy przez którąkolwiek ze stron , z przyczyn, za które odpowiada Wykonawca, zapłaci on Zamawiającemu karę umowną w wysokości 20% maksymalnego wynagrodzenia netto Wykonawcy, o którym mowa w § 2 ust.1,
2. Zamawiający może dochodzić odszkodowania przewyższającego wysokość ustalonych w ust 1 kar umownych.
3. Kary umowne podlegają kumulacji do wysokości 50 % wynagrodzenia umownego netto, o którym mowa w § 2 ust. 1 umowy.
4. Zamawiający może potrącić kary umowne naliczone Wykonawcy z należnego mu wynagrodzenia na co Wykonawca wyraża zgodę.
5. Zamawiający pisemnie powiadomi Wykonawcę o naliczeniu kar umownych i wezwie do ich zapłaty w terminie 7 dni. W sytuacji braku zapłaty naliczonych kar umownych w wyznaczonym terminie Zamawiający dokona potrącenia w sposób określony w ust. 4.

§ 10

1. Wykonawca oświadcza, iż wykona umowę bez udziału podwykonawców. / Wykonawca oświadcza, iż zamierza powierzyć następujący zakres zamówienia podwykonawcom:

a)*

§ 11

1. Wszelkie zmiany niniejszej umowy wymagają zgody obu stron i zachowania formy pisemnej pod rygorem nieważności.
2. Zmiany treści umowy mogą nastąpić jedynie na warunkach i w okolicznościach, o których mowa w art. 455 ustawy z dnia 11 września 2019 r. Prawo zamówień publicznych.
3. Umowa może być zmieniona na niżej wymienionych warunkach:
 - a) w stosunku zakresu realizacji umowy lub zmiany odpowiednich zapisów umowy w przypadku gdy konieczność wprowadzenia zmian, wynika z okoliczności, których nie można było przewidzieć w chwili zawarcia umowy np. zdarzeń losowych, zmiany przepisów, siły wyższej. . Strony zgodnie ustalają, że wydłużenie terminu realizacji przedmiotu umowy może nastąpić jedynie o liczbę dni odpowiadającą okresowi