



**Katolicki Uniwersytet Lubelski Jana Pawła II**

Dział Zamówień Publicznych

20-950 Lublin, Al. Raławickie 14

tel. +48 81 445 41 59, fax +48 81 445 41 63, e-mail: [dzp@kul.pl](mailto:dzp@kul.pl)

**Nr sprawy AZP-240/PN-p14/040/2013**

### **SPECYFIKACJA ISTOTNYCH WARUNKÓW ZAMÓWIENIA**

dotyczy postępowania o udzielenie zamówienia publicznego o wartości szacunkowej nieprzekraczającej 200 000 EURO prowadzonego w trybie przetargu nieograniczonego pn.:

**Dostawa produktów spożywczych (produkty suche, jaja, nabiał, ryby, mięso, drób, wędliny, mrożonki i nabiał) na potrzeby Stołówki Konwiktu Katolickiego Uniwersytetu Lubelskiego Jana Pawła II**

Zatwierdził:

p.o. Dyrektor Administracyjny  
Katolickiego Uniwersytetu Lubelskiego Jana Pawła II

mgr Paweł Zołoteńki

pracownik Zamawiającego, któremu Kierownik  
Zamawiającego powierzył wykonanie  
zastrzeżonych dla siebie czynności

Lublin, dnia 31.07.2013 r.



# Katolicki Uniwersytet Lubelski Jana Pawła II

Dział Zamówień Publicznych

20-950 Lublin, Al. Raławickie 14

tel. +48 81 445 41 59, fax +48 81 445 41 63, e-mail: [dzp@kul.pl](mailto:dzp@kul.pl)

## ROZDZIAŁ I. NAZWA I ADRES ZAMAWIAJĄCEGO

Zamawiający:	<b>Katolicki Uniwersytet Lubelski Jana Pawła II</b>
Adres:	<b>20-950 Lublin, Al. Raławickie 14</b>
NIP	PL 712-016-10-05,
Regon	000514064,
Strona internetowa:	<a href="http://www.kul.lublin.pl">www.kul.lublin.pl</a>
Jednostka prowadząca postępowanie:	Dział Zamówień Publicznych
E-mail:	<a href="mailto:dzp@kul.lublin.pl">dzp@kul.lublin.pl</a> ,
Tel.:	(081) 445-41-59,
Faks	(081) 445-41-63.

[Data zamieszczenia ogłoszenia w Biuletynie Zamówień Publicznych: 31.07.2013 r. nr ogłoszenia 307036-2013](#)

**Adres strony internetowej, na której Zamawiający będzie zamieszczał wszystkie informacje dotyczące prowadzonego postępowania o udzielenie zamówienia publicznego:**

<http://bip.kul.lublin.pl/postepowania-zgodnie-z-ustawa-pzp,16320.html>

## ROZDZIAŁ II. TRYB UDZIELENIA ZAMÓWIENIA

1. Postępowanie jest prowadzone w trybie przetargu nieograniczonego na podstawie art. 10 ust. 1 w związku z art. 39-46 ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. - Prawo zamówień publicznych (Dz. U. z 2010 r., Nr 113, poz. 759) zwanej dalej „ustawą Pzp”.
2. Wartość szacunkowa zamówienia [nie przekracza równowartości 200 000 euro](#).
3. Specyfikacja istotnych warunków zamówienia została sporządzona zgodnie z art. 36 ustawy. Ilekroć w niniejszej specyfikacji istotnych warunków zamówienia zastosowane będzie pojęcie „SIWZ”, będzie ono dotyczyło niniejszego dokumentu.
4. Numer postępowania nadany przez Zamawiającego to: **AZP-240/PN-p14/040/2013**. W kontaktach z Zamawiającym Wykonawcy powinni powoływać się na ten właśnie numer.

## ROZDZIAŁ III. OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

1. Oznaczenie wg Wspólnego Słownika Zamówień (CPV):
  - ✓ **Dla części I Dostawa produktów spożywczych (ryby) na potrzeby Stołówki Konwiktu Katolickiego Uniwersytetu Lubelskiego Jana Pawła II - załącznik nr 1 do SIWZ**



## Katolicki Uniwersytet Lubelski Jana Pawła II

Dział Zamówień Publicznych

20-950 Lublin, Al. Raławickie 14

tel. +48 81 445 41 59, fax +48 81 445 41 63, e-mail: [dzp@kul.pl](mailto:dzp@kul.pl)

03311000-2 Ryby

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

15234000-7 Ryby wędzone

15240000-2 Ryby puszkowane i pozostałe ryby konserwowane lub przetworzone

15243000-3 Przetwory z ryb

- ✓ Dla części II *Dostawa produktów spożywczych (mrożonki) na potrzeby Stołówki Konwiktu Katolickiego Uniwersytetu Lubelskiego Jana Pawła II - załącznik nr 2 do SIWZ*

15332100-5 Przetworzone owoce

15331170-9 Warzywa mrożone

- ✓ Dla części III *Dostawa produktów spożywczych (pieczywo) na potrzeby Stołówki Konwiktu Katolickiego Uniwersytetu Lubelskiego Jana Pawła II - załącznik nr 3 do SIWZ*

15810000-9 Pieczywo, świeże wyroby piekarskie i ciastkarskie

15811000-6 Pieczywo

- ✓ Dla części IV *Dostawa produktów spożywczych (nabiał) na potrzeby Stołówki Konwiktu Katolickiego Uniwersytetu Lubelskiego Jana Pawła II - załącznik nr 4 do SIWZ*

15500000-3 Produkty mleczarskie

15511000-3 Mleko

15512000-0 Śmietana

15530000-2 Masło

15542100-0 Ser twarogowy

15540000-5 Produkty serowarskie

15545000-0 Pasty serowe do smarowania

- ✓ Dla części V *Dostawa produktów spożywczych (wędliny) na potrzeby Stołówki Konwiktu Katolickiego Uniwersytetu Lubelskiego Jana Pawła II - załącznik nr 5 do SIWZ*

15131100-6 Produkty mięsno-wędliniarskie

15131120-2 Produkty wędliniarskie

15131130-5 Wędliny

15131135-0 Wędliny drobiowe

- ✓ Dla części VI *Dostawa produktów spożywczych (jaja) na potrzeby Stołówki Konwiktu Katolickiego Uniwersytetu Lubelskiego Jana Pawła II - załącznik nr 6 do SIWZ*

03142500-3 Jaja



## Katolicki Uniwersytet Lubelski Jana Pawła II

Dział Zamówień Publicznych

20-950 Lublin, Al. Raclawickie 14

tel. +48 81 445 41 59, fax +48 81 445 41 63, e-mail: [dzp@kul.pl](mailto:dzp@kul.pl)

✓ **Dla części VII Dostawa produktów spożywczych (produkty suche) na potrzeby Stołówki Konwiktu Katolickiego Uniwersytetu Lubelskiego Jana Pawła II - załącznik nr 7 do SIWZ**

- 15332240-8 Galaretki owocowe
- 15841000-5 Kakao
- 15870000-7 Przyprawy i przyprawy korzenne
- 15871200-6 Sosy, mieszanki przypraw i mieszanki przypraw korzennych
- 15872000-1 Zioła i przyprawy korzenne
- 15872100-2 Pieprz
- 15891000-0 Zupy i buliony
- 15899000-6 Proszek do pieczenia
- 15871230-5 Ketchup
- 15871250-1 Musztarda
- 15871273-8 Majonez
- 15411200-4 Olej spożywczy
- 15411100-3 Olej roślinny
- 15871100-5 Ocet i substytuty octu
- 15830000-5 Cukier i produkty pokrewne
- 15831000-2 Cukier
- 15831200-4 Cukier biały
- 15872400-5 Sól
- 15851100-9 Makaron niegotowany
- 15611000-4 Ryż łuskany
- 15614100-6 Ryż długoziarnisty
- 15612100-2 Mąka pszenna
- 15613311-1 Płatki kukurydziane
- 15613380-5 Płatki owsiane
- 15331400-1 Warzywa konserwowane i/lub puszkowane
- 15331420-7 Pomidory konserwowe
- 15331464-7 Puszowana cała fasola
- 15331500-2 Warzywa konserwowe w occie
- 15332100-5 Przetworzone owoce
- 15332400-8 Owoce konserwowane
- 15331450-6 Oliwki puszkowane
- 15331136-9 Papryki przetworzone
- 15332100-5 Przetworzone owoce
- 15332230-5 Marmolady
- 15332290-3 Dżemy
- 15332293-4 Dżem z czarnej porzeczki
- 15332294-1 Dżem wiśniowy
- 15332296-5 Dżem truskawkowy
- 15831600-8 Miód



## Katolicki Uniwersytet Lubelski Jana Pawła II

Dział Zamówień Publicznych

20-950 Lublin, Al. Raclawickie 14

tel. +48 81 445 41 59, fax +48 81 445 41 63, e-mail: [dzp@kul.pl](mailto:dzp@kul.pl)

- ✓ Dla części VIII *Dostawa produktów spożywczych (drób) na potrzeby Stołówki Konwiktu Katolickiego Uniwersytetu Lubelskiego Jana Pawła II - załącznik nr 8 do SIWZ*

15112000-6 Drób

15112100-7 Świeży drób

- ✓ Dla części IX *Dostawa produktów spożywczych (mięso) na potrzeby Stołówki Konwiktu Katolickiego Uniwersytetu Lubelskiego Jana Pawła II - załącznik nr 9 do SIWZ*

15100000-9 Produkty zwierzęce, mięso i produkty mięsne

15110000-2 Mięso

15111100-9 Mięso wołowe

15113000-3 Wieprzowina

15111200-2 Cielęcina

2. Przedmiotem zamówienia jest zakup i dostawa wraz z wniesieniem produktów spożywczych (produkty suche, jaja, nabiał, ryby, mięso, drób, wędliny, mrożonki i nabiał) na potrzeby Stołówki Konwiktu Katolickiego Uniwersytetu Lubelskiego Jana Pawła II z podziałem na części.

Zamówienie będzie polegało na sukcesywnej dostawie wraz z wniesieniem produktów spożywczych (produkty suche, jaja, nabiał, ryby, mięso, drób, wędliny, mrożonki i nabiał) na potrzeby Stołówki Konwiktu Katolickiego Uniwersytetu Lubelskiego Jana Pawła II w zależności od potrzeb Zamawiającego.

3. Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia zawiera:

- ✓ Dla części I *Dostawa produktów spożywczych (ryby) na potrzeby Stołówki Konwiktu Katolickiego Uniwersytetu Lubelskiego Jana Pawła II - załącznik nr 1 do SIWZ*

- ✓ Dla części II *Dostawa produktów spożywczych (mrożonki) na potrzeby Stołówki Konwiktu Katolickiego Uniwersytetu Lubelskiego Jana Pawła II - załącznik nr 2 do SIWZ*

- ✓ Dla części III *Dostawa produktów spożywczych (pieczywo) na potrzeby Stołówki Konwiktu Katolickiego Uniwersytetu Lubelskiego Jana Pawła II - załącznik nr 3 do SIWZ*

- ✓ Dla części IV *Dostawa produktów spożywczych (nabiał) na potrzeby Stołówki Konwiktu Katolickiego Uniwersytetu Lubelskiego Jana Pawła II - załącznik nr 4 do SIWZ*

- ✓ Dla części V *Dostawa produktów spożywczych (wędliny) na potrzeby Stołówki Konwiktu Katolickiego Uniwersytetu Lubelskiego Jana Pawła II - załącznik nr 5 do SIWZ*



## Katolicki Uniwersytet Lubelski Jana Pawła II

Dział Zamówień Publicznych

20-950 Lublin, Al. Raclawickie 14

tel. +48 81 445 41 59, fax +48 81 445 41 63, e-mail: [dzp@kul.pl](mailto:dzp@kul.pl)

- ✓ Dla części VI *Dostawa produktów spożywczych (jaja) na potrzeby Stołówki Konwiktu Katolickiego Uniwersytetu Lubelskiego Jana Pawła II* - załącznik nr 6 do SIWZ
  - ✓ Dla części VII *Dostawa produktów spożywczych (produkty suche) na potrzeby Stołówki Konwiktu Katolickiego Uniwersytetu Lubelskiego Jana Pawła II* - załącznik nr 7 do SIWZ
  - ✓ Dla części VIII *Dostawa produktów spożywczych (drób) na potrzeby Stołówki Konwiktu Katolickiego Uniwersytetu Lubelskiego Jana Pawła II* - załącznik nr 8 do SIWZ
  - ✓ Dla części IX *Dostawa produktów spożywczych (mięso) na potrzeby Stołówki Konwiktu Katolickiego Uniwersytetu Lubelskiego Jana Pawła II* - załącznik nr 9 do SIWZ
4. Dostawy wraz z wniesieniem przedmiotu zamówienia będą realizowane sukcesywnie, partiami, transportem własnym Wykonawcy przystosowanym do przewozu żywności do pomieszczeń Stołówki Konwiktu Katolickiego Uniwersytetu Lubelskiego Jana Pawła II mieszczących się w Lublinie przy ul. Radziszewskiego 7, 20-039 Lublin (magazyn Stołówki Konwikt).
  5. Wykonawca zobowiązany jest należycie zabezpieczyć towar na czas przewozu. Przedmiot zamówienia dostarczany będzie przez Wykonawcę własnym staraniem, na jego koszt oraz ryzyko. Wykonawca jest zobowiązany do zapewnienia właściwego transportu przedmiotu zamówienia w sposób nie oddziałujący negatywnie na przydatność do spożycia artykułów oraz ich walory użytkowe, odżywcze, smakowe i jakościowe.
  6. Zamawiający wymaga, żeby każdy samochód, którym będzie dostarczana żywność posiadał decyzję Państwowego Powiatowego Inspektoratu Sanitarnego stwierdzającą spełnienie warunków do higienicznego przewozu określonych produktów spożywczych. Zamawiający zastrzega sobie prawo do zażądania stosownego dokumentu w momencie dostawy produktów.
  7. Dostawy będą realizowane samochodem typu chłodnia, spełniającym wymagania niezbędne do transportu artykułów spożywczych wymagających warunków chłodniczych (od 00 do +40).
  8. Na każde wezwanie Zamawiającego Wykonawca przedłoży kopię świadectwa dopuszczenia samochodu przez Inspekcję Weterynaryjną lub Inspekcję Sanitarną do w/w celu.
  9. Dostawy cząstkowe odbywać się będą na podstawie sukcesywnie składanych zamówień:  
**Dla części I - raz tygodniu od 8.00-15.00**  
**Dla części II - dwa razy tygodniu od 8.00-15.00**





## Katolicki Uniwersytet Lubelski Jana Pawła II

Dział Zamówień Publicznych

20-950 Lublin, Al. Raclawickie 14

tel. +48 81 445 41 59, fax +48 81 445 41 63, e-mail: [dzp@kul.pl](mailto:dzp@kul.pl)

**Dla części III - sześć razy w tygodniu od 5.30-6.30**

**Dla części IV - dwa razy w tygodniu od 5.30-7.30**

**Dla części V - trzy razy w tygodniu od 5.30-7.30**

**Dla części VI - raz w tygodniu od 8.00 -15.00**

**Dla części VII - raz w tygodniu od 8.00 - 15.00**

**Dla części VIII - trzy razy w tygodniu od 5.30 - 8.00**

**Dla części IX - cztery razy w tygodniu od 5.30- 8.00**

przez cały okres trwania umowy według własnego zapotrzebowania Zamawiającego w terminie maksymalnie 2 dni od dnia złożenia zamówienia. Wykonawca zobowiązuje się do dostawy zamówionej partii przedmiotu zamówienia w godzinach **od 5:30 do 15:00** w dniu uzgodnionym z Zamawiającym, na wskazany w zamówieniu adres. Zamawiający ustala że zamówienia przypadające na poniedziałki oraz dni poświęcane składane będą w piątek lub dzień poprzedzający dzień lub dni świąteczne.

10. Zamawiający zastrzega sobie możliwość składania telefonicznej korekty zamówienia na 24 godziny przed realizacją zamówienia w granicach (+/-) 10 – 15 % poszczególnych asortymentów oraz realizacji zamówień interwencyjnych w ciągu 3 godzin od złożenia zamówienia.
11. Sukcesywne zamówienia Zamawiający będzie składał według własnego zapotrzebowania faksem na numer Wykonawcy lub e-mailowo na jego adres. W zapotrzebowaniu Zamawiający wskaże termin w jakim maksymalnie Wykonawca powinien wykonać zamówienie.
12. Towary dostarczane przez Wykonawcę muszą posiadać co najmniej 3/5 terminu upływu ważności oznaczonej w dniach na opakowaniu przez producenta, a jeżeli producent nie podaje na opakowaniu terminu ważności wyrażonej w dniach, a jedynie końcowy termin przydatności do spożycia, wówczas towary te muszą posiadać co najmniej 3/5 terminu upływu ważności odpowiadającemu terminom ważności stosowanym w obrocie handlowym dla podobnych towarów.
13. Dostarczone produkty mają być wolne od wad, nowe, świeże i spełniające wymagania określone w załączniku nr 1 i/lub załączniku nr 2 i/lub załączniku nr 3 i/lub załączniku nr 4 i/lub załączniku nr 5 i/lub załączniku nr 6 i/lub załączniku nr 7 i/lub załączniku nr 8 i/lub załączniku nr 9<sup>1</sup> do SIWZ. Dostarczany przedmiot zamówienia musi spełniać obowiązujące wymagania i normy jakościowe zgodnie z wymaganiami zawartymi w Polskich Normach.
14. Zamawiający zastrzega sobie prawo do odmowy przyjęcia przedmiotu zamówienia dostarczonego w sposób niewłaściwy, w uszkodzonym opakowaniu lub w przypadku gdy uszkodzony jest przedmiot zamówienia lub gdy przedmiot zamówienia i jego jakość są

---

<sup>1</sup> Niepotrzebne skreślić.



## Katolicki Uniwersytet Lubelski Jana Pawła II

Dział Zamówień Publicznych

20-950 Lublin, Al. Raclawickie 14

tel. +48 81 445 41 59, fax +48 81 445 41 63, e-mail: [dzp@kul.pl](mailto:dzp@kul.pl)

niezgodne z opisem zawartym w umowie oraz gdy jego wygląd, zapach, konsystencja budzą uzasadnione podejrzenia co do jakości bądź przydatności do spożycia

15. W przypadku dostarczenia przedmiotu zamówienia innego niż był zatwierdzony lub w przypadku nienależytej jakości, Wykonawca zobowiązany jest do ich wymiany na własny koszt na przedmiot zamówienia opisany w załączniku nr 1 i/lub załączniku nr 2 i/lub załączniku nr 3 i/lub załączniku nr 4 i/lub załączniku nr 5 i/lub załączniku nr 6 i/lub załączniku nr 7 i/lub załączniku nr 8 i/lub załączniku nr 9 do SIWZ w terminie nie dłuższym niż:
- Dla części I** - tego samego dnia co data zgłoszenia reklamacji;
  - Dla części II** - do 48 h od dnia złożenia reklamacji;
  - Dla części III** - tego samego dnia co data zgłoszenia reklamacji;
  - Dla części IV** - tego samego dnia co data zgłoszenia reklamacji;
  - Dla części V** - tego samego dnia co data zgłoszenia reklamacji;
  - Dla części VI** - tego samego dnia co data zgłoszenia reklamacji;
  - Dla części VII** - do 48 h od dnia złożenia reklamacji;
  - Dla części VIII** - tego samego dnia co data zgłoszenia reklamacji;
  - Dla części IX** - tego samego dnia co data zgłoszenia reklamacji.
16. Termin na złożenie reklamacji wynosi 2 dni robocze od dnia otrzymania przedmiotu zamówienia.
17. Wszelkie nazwy własne użyte w opisach przedmiotu zamówienia, określają minimalny dopuszczalny standard jakości przedmiotu zamówienia. Dopuszcza się możliwość przedstawienia w ofercie rozwiązań równoważnych tj. zaproponowanie produktów innych producentów, o innej nazwie handlowej, które posiadają nie gorsze cechy jakościowe, wydajnościowe, użytkowe, od produktów wskazanych przez Zamawiającego, o walorach nie gorszych niż opisane w SIWZ.
18. Oferty proponujące asortyment o odmiennych, niższych od wymaganych parametrach zostaną odrzucone.
19. 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.
20. Wszelkie nazwy własne użyte w opisach przedmiotu zamówienia, określają minimalny dopuszczalny standard jakości przedmiotu zamówienia. Dopuszcza się możliwość przedstawienia w ofercie rozwiązań równoważnych tj. zaproponowanie produktów innych producentów, o innej nazwie handlowej, które posiadają nie gorsze cechy jakościowe, wydajnościowe, użytkowe, od produktów wskazanych przez Zamawiającego, o walorach nie gorszych niż opisane w SIWZ.





## Katolicki Uniwersytet Lubelski Jana Pawła II

Dział Zamówień Publicznych

20-950 Lublin, Al. Raławickie 14

tel. +48 81 445 41 59, fax +48 81 445 41 63, e-mail: [dzp@kul.pl](mailto:dzp@kul.pl)

21. Wykonawca oświadcza, że spełnia wszystkie wymagania w zakresie środków transportu, określone w rozdziale IV Załącznika nr II do rozporządzenia (WE) nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29.04.2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych (Dz. U. UE. L. z 30.04.2004 r. nr 139.1).
22. Zamawiający zastrzega sobie prawo do dokonania w czasie przez siebie wyznaczonym kontroli prawidłowości wykonywania przedmiotu umowy przez Wykonawcę, w szczególności w zakresie transportu artykułów, sposobu pakowania i stanu pakowania odpowiedniego dla danego artykułu spożywczego.
23. Wykonawca zobowiązuje się, że dostarczane produkty będą świeże, pełnowartościowe oraz należytej jakości.
24. Przedmiot zamówienia musi być wytworzony i dostarczony zgodnie z niżej wymienionymi normami i przepisami:
  - Ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. 2006.171.1225 z późn. zm.) ;
  - Ustawą z dnia 21 grudnia 2000 r. o jakości handlowej artykułów rolno – spożywczych (Dz. U. z 2005 r. Nr 187, poz. 1577, z późn. zm.);
  - Ustawą z dnia 16 grudnia 2005 r. o produktach pochodzenia zwierzęcego (Dz. U. z 2006 r., Nr 17, poz. 127, z późn. zm.);
  - Rozporządzeniem ministra zdrowia 8 grudnia 2011 roku w sprawie wykazu towarów, które podlegają granicznej kontroli sanitarnej (Dz. U. 2011, Nr 272, poz. 1612) ;
  - Ustawą z dnia 17 grudnia 2004 r. o rejestracji i ochronie nazw i oznaczeń produktów rolnych i środków spożywczych oraz produktach tradycyjnych (Dz. U. 2005 Nr 10 poz. 68).
  - Rozporządzenie Rady (WE) Nr 1234/2007 z dnia 22 października 2007 r. ustanawiające wspólną organizację rynków rolnych oraz przepisy szczegółowe dotyczące niektórych produktów rolnych („Rozporządzenie o jednolitej wspólnej organizacji rynku”)
  - Rozporządzenia (WE) Nr 178/2002 Parlamentu Europejskiego i Rady Ministra dnia 28 stycznia 2002 r. ustalające ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego, powołujące Europejski Urząd ds. bezpieczeństwa żywności oraz ustanawiające procedury w zakresie bezpieczeństwa żywności;
  - Rozporządzenia (WE) Nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych;
  - Rozporządzenia (WE) Nr 1935/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 27 października 2004 r., w sprawie materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością oraz uchylające Dyrektywy 80/590/EWG i 89/109/EWG;
  - Rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 10 lipca 2007 r.



## Katolicki Uniwersytet Lubelski Jana Pawła II

Dział Zamówień Publicznych

20-950 Lublin, Al. Raclawickie 14

tel. +48 81 445 41 59, fax +48 81 445 41 63, e-mail: [dzp@kul.pl](mailto:dzp@kul.pl)

w sprawie znakowania środków spożywczych (Dz. U.2007 Nr 137, poz. 966 ze zm.).

- Rozporządzeniem ministra zdrowia z dnia 24 stycznia 2007 w sprawie wykazu towarów, które podlegają granicznej kontroli sanitarnej (Dz. U. 2007.20.122 ze zm.);

25. Zamawiający zastrzega sobie również prawo do odrzucenia całej partii dostawy lub jej część, gdy w trakcie oceny wizualnej i organoleptycznej zostanie stwierdzona zła, jakość produktu.

26. W sytuacji, gdy Wykonawca nie jest w stanie dostarczyć w wyznaczonym terminie produktu zgodnego z opisem zawartym w **załączniku nr 1 i/lub załączniku nr 2 i/lub załączniku nr 3 i/lub załączniku nr 4 i/lub załączniku nr 5 i/lub załączniku nr 6 i/lub załączniku nr 7 i/lub załączniku nr 8 i/lub załączniku nr 9 do SIWZ** lub jego właściwego odpowiednika, Zamawiający ma prawo do nabycia towaru poza obowiązującą umową i obciążenia kosztami zakupu Wykonawcę.

27. Wykonawca jest zobowiązany posiadać przez cały okres trwania umowy aktualną decyzję Powiatowego Lekarza Weterynarii o zatwierdzeniu zakładu do produkcji lub obrotu, określającą rodzaj i zakres działalności, lub decyzję Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego o zatwierdzeniu zakładu do wprowadzenia do obrotu produktów pochodzenia zwierzęcego, nieobjętego urzędową kontrolą organów Inspekcji Weterynaryjnej, określającą rodzaj i zakres działalności oraz aktualny dokument potwierdzający stosowanie wdrożonego **systemu analizy zagrożeń i krytycznych punktów kontroli HACCAP**, w skład, którego wchodzi: GHP i GMP (Dobra Praktyka Produkcyjna i Dobra Praktyka Higieniczna)<sup>2</sup>.

### ROZDZIAŁ IV. TERMIN WYKONANIA ZAMÓWIENIA

1. Umowa zostaje zawarta na 12 miesięcy od dnia jej podpisania.
2. Termin wykonania zamówienia wynosi 12 miesięcy od dnia zawarcia umowy. Termin może ulec skróceniu w razie wyczerpania całości wartości umowy lub wyczerpania wartości przedmiotu umowy, bądź też wyczerpania 60% wartości umowy i braku zapotrzebowania ze strony Zamawiającego.
3. Termin umowy może ulec przedłużeniu w przypadku, gdy do upływu terminu jej obowiązywania nie zostanie wyczerpane 60% wartości umowy przez Zamawiającego, bądź też istnieje zapotrzebowanie na realizację 100% wartości umowy, a upłynął 12 – miesięczny termin na wykonanie umowy, o którym mowa w ust. 1. Termin może zostać wydłużony nie więcej niż na okres dodatkowych 3 miesięcy.

<sup>2</sup> Podstawa prawna: ustawa z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz.U. z 2006r. Nr 171 poz.1225 z późn. zm.), ustawa z dnia 16 grudnia 2005 r. o produktach pochodzenia zwierzęcego (Dz.U. z 2006r. Nr 17 poz. 127).



## Katolicki Uniwersytet Lubelski Jana Pawła II

Dział Zamówień Publicznych

20-950 Lublin, Al. Raclawickie 14

tel. +48 81 445 41 59, fax +48 81 445 41 63, e-mail: [dzp@kul.pl](mailto:dzp@kul.pl)

4. Zmiany w zakresie terminu obowiązywania umowy dokonywane będą w drodze aneksu do niniejszej umowy w formie pisemnej zastrzeżonej pod rygorem nieważności.

### ROZDZIAŁ V. WARUNKI UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU ORAZ OPIS SPOSOBU DOKONYWANIA OCENY TYCH WARUNKÓW

1. O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się Wykonawcy, którzy:

1) Spełniają warunki określone w art. 22 ust. 1 ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo zamówień publicznych, dotyczące:

- a) posiadania uprawnień do wykonywania określonej działalności lub czynności, jeżeli przepisy prawa nakładają obowiązek ich posiadania,  
Na potwierdzenie spełnienia warunku posiadania uprawnień do wykonywania określonej działalności lub czynności, jeżeli przepisy prawa nakładają obowiązek ich posiadania należy przedłożyć:

**Oświadczenie stanowiące załącznik nr 12 do SIWZ i załącznik nr 13 do SIWZ;**

- b) posiadania niezbędnej wiedzy i doświadczenia:

Warunek posiadania wiedzy i doświadczenia oceniony zostanie na podstawie **oświadczenia stanowiącego Załącznik nr 12 do SIWZ;**

- c) dysponowania odpowiednim potencjałem technicznym oraz osobami zdolnymi do wykonania zamówienia,

Warunek dysponowania odpowiednim potencjałem technicznym oraz osobami zdolnymi do wykonania zamówienia oceniony zostanie na podstawie **oświadczenia stanowiącego załącznik nr 12 do SIWZ i załącznik nr 14 do SIWZ;**

- d) sytuacji ekonomicznej i finansowej umożliwiającej wykonanie zamówienia,

Warunek dotyczący sytuacji ekonomicznej i finansowej oceniony zostanie na podstawie **oświadczenia stanowiącego Załącznik nr 12 do SIWZ.**

2) Nie podlegają wykluczeniu na podstawie art. 24 ust. 1 i ust. 2 ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo zamówień publicznych.

2. Zamawiający ocenia spełnienie przez Wykonawców wymaganych warunków na podstawie złożonych oświadczeń i dokumentów. Ocena spełniania warunków udziału w postępowaniu nastąpi na zasadzie kwalifikacji „spełnia - nie spełnia” (0-1). Nie spełnienie chociażby jednego z warunków skutkować będzie wykluczeniem Wykonawcy z postępowania. Zamawiający zawiadamia Wykonawców o wykluczeniu z postępowania o udzielenie zamówienia, podając uzasadnienie faktyczne i prawne.

3. Wykonawca może polegać na wiedzy i doświadczeniu, potencjale technicznym, osobach zdolnych do wykonania zamówienia lub zdolnościach finansowych innych podmiotów, niezależnie od charakteru prawnego łączących go z nimi stosunków. Wykonawca w takiej



## Katolicki Uniwersytet Lubelski Jana Pawła II

Dział Zamówień Publicznych

20-950 Lublin, Al. Raclawickie 14

tel. +48 81 445 41 59, fax +48 81 445 41 63, e-mail: [dzp@kul.pl](mailto:dzp@kul.pl)

sytuacji zobowiązany jest udowodnić Zamawiającemu, iż będzie dysponował zasobami niezbędnymi do realizacji zamówienia, w szczególności przedstawiając w tym celu pisemne zobowiązanie tych podmiotów do oddania mu do dyspozycji niezbędnych zasobów na okres korzystania z nich przy wykonaniu zamówienia.

4. Zamawiający zastrzega sobie prawo dokonywania przesunięć ilościowych między pozycjami zawartymi w załączniku nr 1 i/lub załączniku nr 2 i/lub załączniku nr 3 i/lub załączniku nr 4 i/lub załączniku nr 5 i/lub załączniku nr 6 i/lub załączniku nr 7 i/lub załączniku nr 8 i/lub załączniku nr 9 do SIWZ. Zamawiający podkreśla jednak, że w ramach poszczególnych części, wartość zawartych na podstawie niniejszego postępowania umów pozostaje taka sama.

### **ROZDZIAŁ VI. WYKAZ OŚWIADCZEŃ LUB DOKUMENTÓW JAKIE MAJĄ DOSTARCZYĆ WYKONAWCY W CELU POTWIERDZENIA SPEŁNIENIA WARUNKÓW UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU.**

1. Zgodnie z art. 22 ust. 1, art. 26 ust. 2 i ust. 2d ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo zamówień publicznych (tj. Dz. U. z 2010 roku, Nr 113, poz. 759 z późn. zm.) oraz zgodnie z Rozporządzeniem Prezesa Rady Ministrów z dnia 19 lutego 2013 r. w sprawie rodzajów dokumentów, jakich może żądać Zamawiający od Wykonawcy oraz form, w jakich te dokumenty mogą być składane (Dz. U. z 2013 r., poz. 231), dalej cyt. jako „Rozporządzenie” wraz z ofertą (do oferty) należy złożyć następujące oświadczenia i dokumenty:

#### **- w celu wykazania spełnienia przez Wykonawcę warunków, o których mowa w art. 22 ust 1 Pzp:**

- 1) Oświadczenie o spełnianiu warunków określonych w art. 22 ust. 1 Pzp - załącznik nr 12 do SIWZ;
- 2) Oświadczenie o posiadaniu uprawnień do wykonywania określonej działalności – załącznik nr 13 do SIWZ;
- 3) Oświadczenie o dysponowaniu odpowiednim potencjałem technicznym i osobami zdolnymi do wykonania zamówienia – załącznik nr 14 do SIWZ;

#### **- w celu potwierdzenia braku podstaw do wykluczenia z powodu niespełnienia warunków, o których mowa w art. 24 ust 1 i ust. 2 Pzp:**

- 1) Oświadczenie o braku podstaw do wykluczenia określonych w art. 24 ust. 1 i 2 PZP (załącznik nr 15 do SIWZ);
- 2) Listę podmiotów należących do tej samej grupy kapitałowej w rozumieniu art. 24 ust. 2 pkt 5) P.z.p. lub informację o nienależeniu do tej samej grupy kapitałowej (załącznik nr 15a lub 15b do SIWZ);
- 3) Aktualny odpis z właściwego rejestru lub z Centralnej Ewidencji i Informacji o Działalności Gospodarczej, jeżeli odrębne przepisy wymagają wpisu do rejestru, w celu wykazania braku podstaw do wykluczenia w oparciu o art. 24 ust. 1 pkt 2 ustawy, wystawiony nie wcześniej niż 6 miesięcy przed upływem terminu składania ofert.



## Katolicki Uniwersytet Lubelski Jana Pawła II

Dział Zamówień Publicznych

20-950 Lublin, Al. Raławickie 14

tel. +48 81 445 41 59, fax +48 81 445 41 63, e-mail: [dzp@kul.pl](mailto:dzp@kul.pl)

Ponadto oferta musi zawierać:

1. Opis przedmiotu zamówienia wraz z wyceną (zaparafowany przez osobę upoważnioną do reprezentowania Wykonawcy):
    - a) dla części I - Załącznik nr 1 do SIWZ i/lub
    - b) dla części II - Załącznik nr 2 do SIWZ i/lub
    - c) dla części III - Załącznik nr 3 do SIWZ i/lub
    - d) dla części IV - Załącznik nr 4 do SIWZ i/lub
    - e) dla części V - Załącznik nr 5 do SIWZ i/lub
    - f) dla części VI - Załącznik nr 6 do SIWZ i/lub
    - g) dla części VII - Załącznik nr 7 do SIWZ i/lub
    - h) dla części VIII - Załącznik nr 8 do SIWZ i/lub
    - i) dla części IX - Załącznik nr 9 do SIWZ;
  2. Formularz ofertowy Wykonawcy, według wzoru stanowiącego - Załącznik nr 10 do SIWZ;
  3. Informacja o wykonaniu zamówienia siłami własnymi lub o części zamówienia, której wykonanie, wykonawca zamierza powierzyć podwykonawcom - Załącznik nr 16 do SIWZ;
  4. Pełnomocnictwo do reprezentowania Wykonawcy w postępowaniu albo do reprezentowania Wykonawcy w postępowaniu i zawarciu umowy, jeżeli osoba reprezentująca Wykonawcę w postępowaniu o udzielenie zamówienia nie jest wskazana jako upoważniona do jego reprezentacji we właściwym rejestrze lub Centralnej Ewidencji i Informacji o Działalności Gospodarczej. Pełnomocnictwo musi być złożone w oryginale lub w formie kopii poświadczonej notarialnie za zgodność z oryginałem. Wykonawcy wspólnie ubiegający się o udzielenie zamówienia (np. spółka cywilna, konsorcjum) ustanawiają pełnomocnika do reprezentowania ich w niniejszym postępowaniu albo do reprezentowania w postępowaniu i zawarcia umowy w sprawie o udzielenie zamówienia publicznego, a dokumenty o których mowa w Rozdz. VI muszą być złożone przez każdy podmiot oddzielnie.
2. Dokumenty (z wyłączeniem pełnomocnictwa) są składane w oryginale lub kopii poświadczonej za zgodność z oryginałem przez Wykonawcę.

W przypadku Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia oraz w przypadku podmiotów, o których mowa w § 1 ust. 6 Rozporządzenia, kopie dokumentów dotyczących odpowiednio Wykonawcy lub tych podmiotów są poświadczane za zgodność z oryginałem przez Wykonawcę lub te podmioty.

Zamawiający może żądać przedstawienia oryginału lub notarialnie poświadczonej kopii dokumentu wyłącznie wtedy, gdy złożona kopia dokumentu jest nieczytelna lub budzi wątpliwości co do jej prawdziwości.

Dokumenty sporządzone w języku obcym są składane wraz z tłumaczeniem na język polski.





## Katolicki Uniwersytet Lubelski Jana Pawła II

Dział Zamówień Publicznych

20-950 Lublin, Al. Raławickie 14

tel. +48 81 445 41 59, fax +48 81 445 41 63, e-mail: [dzp@kul.pl](mailto:dzp@kul.pl)

### 3. Dokumenty składane przez podmioty zagraniczne:

- 3.1 Jeżeli Wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania poza terytorium Rzeczypospolitej Polskiej, zamiast dokumentów, o których mowa wyżej, tj. w § 3 ust. 1 w/w Rozporządzenia i w Rozdziale VI punkt 1 niniejszej SIWZ - składa dokument lub dokumenty wystawione w kraju, w którym ma siedzibę lub miejsce zamieszkania, potwierdzające odpowiednio, że: a) nie otwarto jego likwidacji ani nie ogłoszono upadłości;
- 3.2 Dokumenty, o których mowa w pkt 3.1 lit. a) oraz § 3 Rozporządzenia, powinny być wystawione nie wcześniej niż 6 miesięcy przed upływem terminu składania wniosków o dopuszczenie do udziału w postępowaniu o udzielenie zamówienia albo składania ofert.
- 3.3 Jeżeli w miejscu zamieszkania osoby lub w kraju, w którym Wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania, nie wydaje się dokumentów, o których mowa w § 4 ust. 1 Rozporządzenia, zastępuje się je dokumentem zawierającym oświadczenie, w którym określa się także osoby uprawnione do reprezentacji Wykonawcy, złożone przed właściwym organem sądowym, administracyjnym albo organem samorządu zawodowego lub gospodarczego odpowiednio miejsca zamieszkania osoby lub kraju, w którym Wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania, lub przed notariuszem. Przepis ust. 2 Rozporządzenia stosuje się odpowiednio.
- 3.4 W przypadku wątpliwości co do treści dokumentu złożonego przez Wykonawcę mającego siedzibę, lub miejsce zamieszkania poza terytorium Rzeczypospolitej Polskiej, Zamawiający może zwrócić się do właściwych organów odpowiednio miejsca zamieszkania osoby lub kraju, w którym Wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania, z wnioskiem o udzielenie niezbędnych informacji dotyczących przedłożonego dokumentu.

## ROZDZIAŁ VII. SPOSÓB POROZUMIEWANIA SIĘ ZAMAWIAJĄCEGO Z WYKONAWCAMI

1. W postępowaniu o udzielenie zamówienia oświadczenia, wnioski, zawiadomienia oraz informacje Zamawiający i Wykonawcy przekazują w następującej formie:
  - a) pisemnie na adres Zamawiającego:  
Katolicki Uniwersytet Lubelski Jana Pawła II  
Al. Raławickie 14, 20-950 Lublin  
Dział Zamówień Publicznych C-224 lub
  - b) faksem (081) 445-41-63 lub
  - c) drogą elektroniczną na adres: [dzp@kul.pl](mailto:dzp@kul.pl)
2. Jeżeli Zamawiający lub Wykonawca przekazują oświadczenia, wnioski, zawiadomienia oraz informacje faksem lub drogą elektroniczną każda ze stron na żądanie drugiej niezwłocznie potwierdza fakt ich otrzymania (odpowiednio faksem lub e-mailem zwrotnym). Oświadczenia, wnioski, zawiadomienia oraz informacje przekazane faksem lub drogą elektroniczną muszą być potwierdzone pisemnie. Oryginał pisma należy niezwłocznie przekazać na adres Zamawiającego w formie pisemnej (np. pocztą, kurierem).
3. Zamawiający **nie dopuszcza** składania wniosków, oświadczeń i innych informacji **telefonicznie**.





## Katolicki Uniwersytet Lubelski Jana Pawła II

Dział Zamówień Publicznych

20-950 Lublin, Al. Raclawickie 14

tel. +48 81 445 41 59, fax +48 81 445 41 63, e-mail: [dzp@kul.pl](mailto:dzp@kul.pl)

4. Wykonawca może w formie pisemnej zwrócić się do Zamawiającego o wyjaśnienie treści Specyfikacji Istotnych Warunków Zamówienia. Zamawiający jest obowiązany udzielić wyjaśnień niezwłocznie, jednak nie później niż na 2 dni przed upływem terminu składania ofert - pod warunkiem, że wniosek o wyjaśnienie Specyfikacji Istotnych Warunków Zamówienia wpłynął do Zamawiającego nie później niż do końca dnia, w którym upływa połowa wyznaczonego terminu składania ofert. Jeżeli wniosek o wyjaśnienie treści Specyfikacji Istotnych Warunków Zamówienia wpłynął w terminie późniejszym lub dotyczy udzielonych wyjaśnień, Zamawiający może udzielić wyjaśnień albo pozostawić wniosek bez rozpatrzenia. Przedłużenie terminu składania ofert nie wpływa na bieg terminu składania wniosku o wyjaśnienie treści SIWZ.
5. Treść zapytania wraz z wyjaśnieniami Zamawiający przekazuje Wykonawcom, którym przekazał Specyfikację Istotnych Warunków Zamówienia, bez ujawniania źródła zapytania, oraz zamieszcza na stronie internetowej, na której została udostępniona Specyfikacja.
6. Zamawiający nie przewiduje zwołania zebrania wszystkich Wykonawców w celu wyjaśnienia wątpliwości dotyczących treści Specyfikacji Istotnych Warunków Zamówienia.
7. W uzasadnionych przypadkach Zamawiający może przed upływem terminu składania ofert zmienić treść niniejszej Specyfikacji. Dokonaną zmianę Zamawiający przekazuje niezwłocznie wszystkim Wykonawcom, którym przekazano Specyfikację, a także zamieszcza ją na stronie internetowej, na której udostępniono Specyfikację Istotnych Warunków Zamówienia.
8. Jeżeli zmiana treści niniejszej Specyfikacji będzie prowadzić do zmiany treści ogłoszenia o zamówieniu, Zamawiający zamieści ogłoszenie o zmianie ogłoszenia w Biuletynie Zamówień Publicznych.
9. Jeżeli w wyniku zmiany treści niniejszej Specyfikacji nieprowadzącej do zmiany treści ogłoszenia o zamówieniu będzie niezbędny dodatkowy czas na wprowadzenie zmian w ofertach, Zamawiający przedłuży termin składania ofert i poinformuje o tym Wykonawców, którym przekazano Specyfikację, oraz zamieści informację na stronie internetowej, na której zamieszczono niniejszą Specyfikację.
10. Osoby uprawnione do porozumiewania się z Wykonawcami:
  - 1) W sprawie przedmiotu zamówienia:  
Siostra Lidia Trochimiuk nr faks (81) 445-41-63, email: [dzp@kul.pl](mailto:dzp@kul.pl)
  - 2) W sprawach proceduralnych:  
Beata Zięba nr faks (81) 445-41-63, email: [dzp@kul.pl](mailto:dzp@kul.pl)

### **ROZDZIAŁ VIII. WYMAGANIA DOTYCZĄCE WADIUM**

Zamawiający nie żąda wniesienia wadium.



## Katolicki Uniwersytet Lubelski Jana Pawła II

Dział Zamówień Publicznych

20-950 Lublin, Al. Raławickie 14

tel. +48 81 445 41 59, fax +48 81 445 41 63, e-mail: [dzp@kul.pl](mailto:dzp@kul.pl)

### ROZDZIAŁ IX. TERMIN ZWIĄZANIA OFERTĄ

Wykonawca jest związany ofertą przez okres 30 dni licząc od dnia upływu terminu składania ofert.

### ROZDZIAŁ X. OPIS SPOSOBU PRZYGOTOWYWANIA OFERT

1. Ofertę należy sporządzić w języku polskim, z zachowaniem formy pisemnej, pod rygorem nieważności. Zamawiający nie wyraża zgody na złożenie oferty w postaci elektronicznej.
2. Oferta winna być złożona w zamkniętej i nieprzejrzywej kopercie (opakowaniu) opieczątowanej pieczętą firmową, oznaczonej dokładną nazwą i adresem Wykonawcy, zaadresowanej na Zamawiającego i oznaczonej napisem:

Firma i Siedziba Wykonawcy
Nr tel. i faksu
Katolicki Uniwersytet Lubelski Jana Pawła II Al. Raławickie 14; 20-950 Lublin Dział Zamówień Publicznych Budynek Collegium Jana Pawła II; pokój C-224
Nr sprawy: AZP-240/PN-p14/040/2013
<b>Dostawa produktów spożywczych (produkty suche, jaja, nabiał, ryby, mięso, drób, wędliny, mrożonki i nabiał) na potrzeby Stołówki Konwiktu Katolickiego Uniwersytetu Lubelskiego Jana Pawła II</b>
Oferta na część.....
<b>NIE OTWIERAĆ PRZED 12.08.2013 r. GODZ. 13:15</b>

3. Wykonawca odpowiada za wszelkie negatywne skutki wynikłe z nieprawidłowego zaadresowania, oznaczenia koperty, czy też za skierowanie przesyłki do innej jednostki organizacyjnej KUL niż wskazany w SIWZ Dział Zamówień Publicznych.
4. Przed upływem terminu na składanie ofert Wykonawca może zmienić (uzupełnić, poprawić) ofertę. Zmiana taka może nastąpić poprzez złożenie Zamawiającemu oferty zmieniającej według takich samych zasad jak wcześniej złożona oferta. Treści zmienione powinny zostać umieszczone w kopercie lub innym zamkniętym, nieprzezroczystym opakowaniu posiadającym poza wskazanym w pkt 2 oznakowaniem dodatkowy dopisek ZMIANA. Oferta zmieniająca wcześniej złożoną ofertę musi jednoznacznie wskazywać, które postanowienia wcześniej złożonej oferty zostały zmienione.
5. Przed upływem terminu na składanie ofert Wykonawca może wycofać złożoną ofertę. W tym celu Wykonawca złoży Zamawiającemu pisemne powiadomienie o wycofaniu oferty, podpisane przez osobę/y upoważnione do reprezentowania Wykonawcy. Niezbędne jest



## Katolicki Uniwersytet Lubelski Jana Pawła II

Dział Zamówień Publicznych

20-950 Lublin, Al. Raclawickie 14

tel. +48 81 445 41 59, fax +48 81 445 41 63, e-mail: [dzp@kul.pl](mailto:dzp@kul.pl)

dołączenie aktualnego odpisu z właściwego rejestru Wykonawcy. Zamawiający zwróci Wykonawcy jego ofertę bezpośrednio do rąk osoby upoważnionej przez Wykonawcę, za pokwitowaniem odbioru lub prześle pocztą na adres wskazany w piśmie.

6. Wszystkie kartki oferty (łącznie z załącznikami) powinny być zszyte (np. bindowane), a wszystkie strony ponumerowane i podpisane przez osoby uprawnione do występowania w obrocie prawnym w imieniu Wykonawcy.
7. Wykonawca ponosi wszystkie koszty związane ze sporządzeniem i złożeniem oferty niezależnie od wyniku postępowania.
8. Treść oferty musi odpowiadać treści Specyfikacji Istotnych Warunków Zamówienia.
9. Ofertę złożoną po terminie niezwłocznie zwraca się bez otwierania.
10. Przystępując do postępowania o udzielenie zamówienia Wykonawca bezwarunkowo akceptuje warunki przetargu określone w niniejszej Specyfikacji Istotnych Warunków Zamówienia.
11. Informacje stanowiące tajemnicę przedsiębiorstwa Wykonawcy powinny zostać przekazane w taki sposób, by Zamawiający mógł z łatwością określić zakres informacji objętych tajemnicą. Brak stosownego zastrzeżenia będzie traktowany jako zgoda na włączenie całości przekazanych dokumentów i danych do dokumentacji postępowania oraz ich ujawnienie na zasadach określonych w Ustawie.

12. Wykonawcy ubiegający się wspólnie o udzielenie zamówienia:

Wykonawcy mogą wspólnie ubiegać się o udzielenie zamówienia. W takim przypadku Wykonawcy ustanawiają pełnomocnika do reprezentowania ich w postępowaniu o udzielenie zamówienia albo reprezentowania w postępowaniu i zawarcia umowy w sprawie zamówienia publicznego. W przypadku wspólnego ubiegania się o udzielenie zamówienia publicznego przepisy i wymagania dotyczące Wykonawcy stosuje się do wszystkich Wykonawców.

Jeżeli oferta Wykonawców, którzy wspólnie ubiegają się o udzielenie zamówienia zostanie wybrana, Zamawiający zażąda przed zawarciem umowy w sprawie zamówienia publicznego, umowy regulującej współpracę tych Wykonawców. Poprzez Wykonawców ubiegających się wspólnie rozumie się również wspólników spółki cywilnej.

W przypadku podmiotów składających ofertę wspólną o udzielenie zamówienia wymaga się, aby żaden z nich nie podlegał wykluczeniu z postępowania na podstawie art. 24 ustawy Prawo zamówień publicznych i wspólnie spełniali warunki udziału w postępowaniu.

W przypadku Wykonawców ubiegających się wspólnie o udzielenie zamówienia Zamawiający dokona oceny spełniania warunków w postępowaniu na podstawie pełnomocnictwa oraz dokumentów potwierdzających spełnianie warunków udziału w postępowaniu, składanych przez Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia.

Do Wykonawców ubiegających się wspólnie stosuje się odpowiednio przepisy dotyczące Wykonawcy.

### ROZDZIAŁ XI. MIEJSCE ORAZ TERMIN SKŁADANIA I OTWARCIA OFERT

1. Ofertę należy złożyć w siedzibie Zamawiającego: Katolicki Uniwersytet Lubelski Jana Pawła II



## Katolicki Uniwersytet Lubelski Jana Pawła II

Dział Zamówień Publicznych

20-950 Lublin, Al. Raławickie 14

tel. +48 81 445 41 59, fax +48 81 445 41 63, e-mail: [dzp@kul.pl](mailto:dzp@kul.pl)

Al. Raławickie 14; 20-950 Lublin; Dział Zamówień Publicznych C-224,

**nie później niż do godziny 13:00 w dniu 12.08.2013 r.**

2. Oferta złożona po terminie określonym w pkt.1. niniejszego rozdziału zostanie niezwłocznie zwrócona Wykonawcy bez otwierania.

### OTWARCIE OFERT

3. Zamawiający dokona otwarcia ofert w dniu, w którym upływa termin ich złożenia. Otwarcie ofert jest jawne.

Otwarcie ofert odbędzie się **dnia 12.08.2013 r., o godzinie 13:15**, w siedzibie Zamawiającego tj. Katolicki Uniwersytet Lubelski Jana Pawła II; Al. Raławickie 14; 20-950 Lublin; Dział Zamówień Publicznych C-224.

4. Bezpośrednio przed otwarciem ofert Zamawiający poda kwotę, jaką zamierza przeznaczyć na sfinansowanie zamówienia.

5. Nazwy (firmy), adresy Wykonawców oraz informacje dotyczące ceny każdej z ofert, zostaną ogłoszone przez Zamawiającego podczas jawnej sesji otwarcia ofert.

### ROZDZIAŁ XII. OPIS SPOSOBU OBLICZENIA CENY

1. Pojęcie „cena” rozumiane jest zgodnie z art. 2 ust. 2 pkt 1 ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo zamówień publicznych (tj. Dz. U. z 2010 roku, Nr 113, poz. 759 z późn. zm.) oraz art. 3 ust. 1 pkt 1 ustawy z dnia 5 lipca 2001 r. o cenach (Dz. U. Nr 97, poz. 1050 z późn. zm.).
2. Cenę należy wyliczyć zgodnie z tabelą zawartą w Załączniku nr 1 i/lub załączniku nr 2 i/lub załączniku nr 3 i/lub załączniku nr 4 i/lub załączniku nr 5 i/lub załączniku nr 6 i/lub załączniku nr 7 i/lub załączniku nr 8 i/lub załączniku nr 9 do SIWZ (w zależności od części, na które Wykonawca składa ofertę).
3. Do porównania i oceny ofert w poszczególnych częściach będzie brana pod uwagę łączna cena brutto za wykonanie całości przedmiotu zamówienia w danej części.  
Ceną ofertową jest cena brutto za wykonanie całości przedmiotu zamówienia w danej części.
4. Ceny należy podać w złotych polskich, z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku.
5. W cenie brutto należy uwzględnić wszystkie koszty związane z realizacją przedmiotu zamówienia.
6. Cena ma zawierać wszystkie koszty prac, materiałów, sprzętu, opracowań, opłat, podatków, uzgodnień, dojazdów oraz inne koszty związane z wykonaniem przedmiotu zamówienia zgodnie z przepisami.
7. Zamawiający nie udziela zaliczek.
8. Cena podana w ofercie jest ceną ostateczną i nie podlega zmianom przez okres obowiązywania umowy.
9. Cena podana w ofercie nie podlega negocjacom.
10. Przystępując do przetargu Wykonawca zobowiązuje się do fakturowania cząstkowego, w terminie do 5 dni po zrealizowaniu każdego zamówienia jednostkowego.



## Katolicki Uniwersytet Lubelski Jana Pawła II

Dział Zamówień Publicznych

20-950 Lublin, Al. Raclawickie 14

tel. +48 81 445 41 59, fax +48 81 445 41 63, e-mail: [dzp@kul.pl](mailto:dzp@kul.pl)

11. Wykonawcy należy się wynagrodzenie za rzeczywistą ilość zrealizowanych pozycji.
12. Faktury przelewowe będą płatne przez Zamawiającego w terminie 30 dni od daty otrzymania prawidłowo wystawionej faktury.

### ROZDZIAŁ XIII. OPIS KRYTERIÓW WYBORU OFERT I ICH ZNACZENIE

1. Wszystkie oferty niepodlegające odrzuceniu oceniane będą w poszczególnych częściach według następujących kryteriów:  
cena oferty - 100%.

Liczba punktów zostanie obliczona według następującego wzoru:

najniższa cena brutto spośród ofert nie podlegających odrzuceniu  
----- X 100 = ..... pkt  
cena brutto badanej oferty

2. Za najkorzystniejszą w poszczególnych częściach uznane zostaną te oferty, które uzyskają największą ilość punktów.
3. Zamawiający poprawi w tekście oferty omyłki zgodnie z ustawą Prawo zamówień publicznych.

### ROZDZIAŁ XIV. INFORMACJE O FORMALNOŚCIACH JAKIE, POWINNY ZOSTAĆ DOPEŁNIONE PO WYBORZE OFERTY W CELU ZAWARCIA UMOWY

1. O wyborze oferty Zamawiający powiadomi niezwłocznie Wykonawców, którzy ubiegali się o udzielenie zamówienia oraz zamieści informację na stronie internetowej Zamawiającego.
2. Jeżeli Wykonawca, którego oferta została wybrana będzie uchylał się od zawarcia umowy, Zamawiający wybierze ofertę najkorzystniejszą spośród pozostałych ofert, bez przeprowadzania ich ponownej oceny.
3. Jeżeli oferta Wykonawców, którzy wspólnie ubiegają się o udzielenie zamówienia zostanie wybrana, Zamawiający zażąda przed zawarciem umowy w sprawie zamówienia publicznego, umowy regulującej współpracę tych Wykonawców.  
Umowa ta (umowa konsorcjum) ma zawierać następujące postanowienia: określenie celu zawarcia umowy, zakresu i rodzaju prac do wykonania przez poszczególne podmioty, zapis dotyczący solidarnej odpowiedzialności podmiotów występujących wspólnie za realizację, niewykonanie lub nienależyte wykonanie przedmiotu zamówienia, zobowiązanie o braku możliwości rozwiązania zawartej umowy oraz dokonywania zmian w treści tej umowy bez zgody Zamawiającego.
4. Umowa będzie podpisywana w siedzibie Zamawiającego po wcześniejszym ustaleniu dokładnego terminu.





## **Katolicki Uniwersytet Lubelski Jana Pawła II**

Dział Zamówień Publicznych

20-950 Lublin, Al. Raclawickie 14

tel. +48 81 445 41 59, fax +48 81 445 41 63, e-mail: [dzp@kul.pl](mailto:dzp@kul.pl)

### **ROZDZIAŁ XV. WYMAGANIA DOTYCZĄCE ZABEZPIECZENIA NALEŻYTEGO WYKONANIA UMOWY**

Zamawiający nie wymaga wniesienia zabezpieczenia należytego wykonania umowy.

### **ROZDZIAŁ XVI. ISTOTNE POSTANOWIENIA UMOWY**

1. Z Wykonawcami, których oferty w poszczególnych częściach zostaną uznane przez Zamawiającego za oferty najkorzystniejsze, zostaną podpisane umowy - załącznik nr 4.
2. Zamawiający dopuszcza zmianę zawartej umowy w następujących przypadkach:
  - a) zmiany oznaczenia stron umowy, danych niezbędnych do wystawienia faktury oraz adresu korespondencyjnego wynikające ze zmian organizacyjnych, a także zmiany osób upoważnionych do kontaktu z Wykonawcą lub odbioru przedmiotu umowy;
  - b) zmiany obowiązujących przepisów, jeżeli konieczne będzie dostosowanie treści umowy do aktualnego stanu prawnego;
  - c) wprowadzenie nowej technologii lub innych okoliczności (np. wycofanie z obrotu urządzeń lub materiałów), zmiana nie może spowodować zmiany ceny wynikającej z oferty, na podstawie, której był dokonany wybór Wykonawcy ;
  - d) wystąpienia zdarzeń siły wyższej, jako zdarzenia zewnętrznego, niemożliwego do przewidzenia i niemożliwego do zapobieżenia;
  - f) zmiany w zakresie terminu, o którym mowa w Rozdziale IV ust. 2 SIWZ.

### **ROZDZIAŁ XVII. POUCZENIE O ŚRODKACH OCHRONY PRAWNEJ PRZYSŁUGUJĄCYCH WYKONAWCY W TOKU POSTĘPOWANIA O UDZIELENIE ZAMÓWIENIA**

- 1) Zgodnie z treścią art. 179 ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. – Prawo zamówień publicznych środki ochrony prawnej przysługują Wykonawcy, uczestnikowi konkursu, a także innemu podmiotowi jeżeli ma lub miał interes w uzyskaniu danego zamówienia oraz poniósł lub może ponieść szkodę w wyniku naruszenia przez Zamawiającego przepisów ustawy Pzp. Środki ochrony prawnej przysługują na zasadach określonych w Dziale VI ustawy - Prawo zamówień publicznych.

### **ROZDZIAŁ XVIII. INFORMACJA O OFERTACH CZĘŚCIOWYCH**

Zamawiający dopuszcza składanie ofert częściowych.

Wykonawca może złożyć tylko jedną ofertę w każdej z części.

### **ROZDZIAŁ XIX. MAKSYMALNA LICZBA WYKONAWCÓW, Z KTÓRYMI ZAMAWIAJĄCY ZAWRZE UMOWĘ RAMOWĄ, JEŻELI ZAMAWIAJĄCY PRZEWIDUJE ZAWARCIE UMOWY RAMOWEJ.**

Zamawiający nie przewiduje zawarcia umowy ramowej.





## **Katolicki Uniwersytet Lubelski Jana Pawła II**

Dział Zamówień Publicznych

20-950 Lublin, Al. Raclawickie 14

tel. +48 81 445 41 59, fax +48 81 445 41 63, e-mail: [dzp@kul.pl](mailto:dzp@kul.pl)

### **ROZDZIAŁ XX. INFORMACJA O ZAMÓWIENIACH UZUPEŁNIAJĄCYCH.**

Zamawiający nie przewiduje udzielenia zamówień uzupełniających.

### **ROZDZIAŁ XXI. OPIS SPOSOBU PRZEDSTAWIANIA OFERT WARIANTOWYCH ORAZ MINIMALNE WARUNKI, JAKIM MUSZĄ ODPOWIADAĆ OFERTY WARIANTOWE, JEŻELI ZAMAWIAJĄCY DOPUSZCZA ICH SKŁADANIE.**

Zamawiający nie dopuszcza składania ofert wariantowych.

### **ROZDZIAŁ XXII. ADRES POCZTY ELEKTRONICZNEJ LUB STRONY INTERNETOWEJ ZAMAWIAJĄCEGO, JEŻELI ZAMAWIAJĄCY DOPUSZCZA POROZUMIEWANIE SIĘ DROGĄ ELEKTRONICZNĄ**

Adres:

<http://bip.kul.lublin.pl/zamowienia-powyzej-14-000-eur-zgodnie-z-ustawa-pzp,16320.html>;

e-mail: [dzp@kul.pl](mailto:dzp@kul.pl).

### **ROZDZIAŁ XXIII. INFORMACJE DOTYCZĄCE WALUT OBCYCH, W JAKICH MOGĄ BYĆ PROWADZONE ROZLICZENIA MIĘDZY ZAMAWIAJĄCYM A WYKONAWCĄ, JEŻELI ZAMAWIAJĄCY PRZEWIDUJE ROZLICZENIA W WALUTACH OBCYCH**

Zamawiający nie przewiduje rozliczeń w walutach obcych.

Wszystkie rozliczenia będą prowadzone w złotych polskich.

### **ROZDZIAŁ XXIV. AUKCJA ELEKTRONICZNA**

Zamawiający nie przewiduje aukcji elektronicznej.

### **ROZDZIAŁ XXV. WYSOKOŚĆ ZWROTU KOSZTÓW UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU, JEŻELI ZAMAWIAJĄCY PRZEWIDUJE ICH ZWROT**

Zamawiający nie przewiduje zwrotu kosztów udziału w postępowaniu.

### **ROZDZIAŁ XXVI. INFORMACJE O PODWYKONAWCACH**

Wykonawca może powierzyć wykonanie zamówienia podwykonawcom. Wykonawca przedstawi, jaki zakres zamówienia będzie realizować podwykonawca, a jaki będzie realizował samodzielnie. Zastrzega się formę pisemną pod rygorem nieważności. Wykonawca będzie odpowiedzialny za wszelkie działania i zaniechania podwykonawców jak za działania i zaniechania własne.



## Katolicki Uniwersytet Lubelski Jana Pawła II

Dział Zamówień Publicznych

20-950 Lublin, Al. Raławickie 14

tel. +48 81 445 41 59, fax +48 81 445 41 63, e-mail: [dzp@kul.pl](mailto:dzp@kul.pl)

### **ROZDZIAŁ XXVII. WYKAZ ZAŁĄCZNIKÓW DO SIWZ**

Załącznik nr 1 do SIWZ - Opis przedmiotu zamówienia wraz z wyceną – część I;  
Załącznik nr 2 do SIWZ - Opis przedmiotu zamówienia wraz z wyceną – część II;  
Załącznik nr 3 do SIWZ - Opis przedmiotu zamówienia wraz z wyceną – część III;  
Załącznik nr 4 do SIWZ - Opis przedmiotu zamówienia wraz z wyceną – część IV;  
Załącznik nr 5 do SIWZ - Opis przedmiotu zamówienia wraz z wyceną – część V;  
Załącznik nr 6 do SIWZ - Opis przedmiotu zamówienia wraz z wyceną – część VI;  
Załącznik nr 7 do SIWZ - Opis przedmiotu zamówienia wraz z wyceną – część VII;  
Załącznik nr 8 do SIWZ - Opis przedmiotu zamówienia wraz z wyceną – część VIII;  
Załącznik nr 9 do SIWZ - Opis przedmiotu zamówienia wraz z wyceną – część XI;  
Załącznik nr 10 do SIWZ – Formularz Ofertowy Wykonawcy;  
Załącznik nr 11 do SIWZ – Wzór umowy;  
Załącznik nr 12 do SIWZ - Oświadczenie zgodnie z art. 22 Ustawy PZP o spełnianiu warunków udziału w postępowaniu;  
Załącznik nr 13 do SIWZ – Oświadczenie o posiadaniu uprawnień do wykonywania działalności;  
Załącznik nr 14 do SIWZ - Oświadczenie o dysponowaniu odpowiednim potencjałem technicznym i osobami zdolnymi do wykonania zamówienia;  
Załącznik nr 15 do SIWZ - Oświadczenie zgodnie z art. 24 ust. 1, ust. 2 Ustawy PZP o niepodleganiu wykluczeniu;  
Załącznik nr 15a do SIWZ - Lista podmiotów należących do tej samej grupy kapitałowej w rozumieniu art. 24 ust. 2 pkt 5) PZP;  
Załącznik nr 15b do SIWZ – Informacja zgodnie z art. 26 ust 2d) ustawy PZP o nienależeniu do tej samej grupy kapitałowej w rozumieniu art. 24 ust. 2 pkt 5) PZP;  
Załącznik nr 16 do SIWZ – Informacja o wykonaniu zamówienia siłami własnymi lub o części zamówienia, której wykonanie, wykonawca zamierza powierzyć podwykonawcom .

*Specyfikację Istotnych Warunków Zamówienia opracowała Komisja Przetargowa, w składzie określonym w Zarządzeniu Rektora Katolickiego Uniwersytetu Lubelskiego o powołaniu Komisji (Nr ROP-0101-73/13) z dnia 31.07.2013 r.*





## Katolicki Uniwersytet Lubelski Jana Pawła II

Dział Zamówień Publicznych

20-950 Lublin, Al. Raławickie 14

tel. +48 81 445 41 59, fax +48 81 445 41 63, e-mail: [dzp@kul.pl](mailto:dzp@kul.pl)

<b>Zadanie 1</b>	<p>Pstrąg - świeży waga około 250-300g bez glazury, klasa I Pstrąg patroszony, tuszki z głową ,po rozmrożeniu maksymalny ubytek masy nie więcej niż 10 % barwa mięsa - tkanka mięsna jasna Wady niedopuszczalne ryb: - zapach mięsa: jełki, kwaśny, gnilny, inny obcy, - smak mięsa: jełki, kwaśny, gorzki, inny obcy, - mazista, wysuszona tekstura tkanki mięsnej, - występowanie pasożytów szkodliwych dla zdrowia ludzkiego lub nadający rybom odrażający wygląd Tekstura mięsa: charakterystyczna, mięso zwarte, kruche, delikatne, soczyste</p>		kg	30					
<b>Zadanie 2</b>	<p>Karp żywy, o wadze od 1,5-2,00 kg Ryby żywe dostarczone w sposób zapewniający należyte ich zabezpieczenie przed zanieczyszczeniem oraz przetrzymywane w pojemnikach wypełnionych wodą pitną. Pojemność pojemnika w jakim będą dostarczone ryby musi odpowiadać wielkości i ilości przechowywanych ryb, jak również niezbędnym jest właściwe napowietrzanie wody w pojemniku. Konieczność transportowania ryb jak i przetrzymywania tylko i wyłącznie w środowisku wodnym.</p>		kg	20					



## Katolicki Uniwersytet Lubelski Jana Pawła II

Dział Zamówień Publicznych

20-950 Lublin, Al. Raławickie 14

tel. +48 81 445 41 59, fax +48 81 445 41 63, e-mail: [dzp@kul.pl](mailto:dzp@kul.pl)

Zadanie 3	Sandacz świeży, patroszony z głową - Ryby świeże o wadze od 1-3 kg, klasa I Wady niedopuszczalne ryb: - zapach mięsa: jełki, kwaśny, gnilny, inny obcy, - smak mięsa: jełki, kwaśny, gorzki, inny obcy, - mazista, wysuszona tekstura tkanki mięsnej, - występowanie pasożytów szkodliwych dla zdrowia ludzkiego lub nadający rybom odrażający wygląd Tekstura mięsa: charakterystyczna, mięso zwarte, kruche, delikatne, soczyste		kg	10					
-----------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--	----	----	--	--	--	--	--



## Katolicki Uniwersytet Lubelski Jana Pawła II

Dział Zamówień Publicznych

20-950 Lublin, Al. Raławickie 14

tel. +48 81 445 41 59, fax +48 81 445 41 63, e-mail: [dzp@kul.pl](mailto:dzp@kul.pl)

<b>Zadanie 4</b>	Filet z łososia shatter pack - filet klasa I - filety całe, zamrożone w blokach, bez obcych zanieczyszczeń Płat mięsa z łososia o nieregularnej wielkości i kształcie, oddzielony od pozostałych części anatomicznych ryby cięciem, wykonanym równoległe do kręgosłupa z pozostawieniem skóry i wyrostków ościstych kręgosłupa, błona otrzewna i żebra usunięte Wady niedopuszczalne ryb wędzonych: - zapach i smak mięsa: jełki, gorzki, kwaśny, gnilny, inny obcy, - występowanie pasożytów szkodliwych dla zdrowia ludzkiego lub nadający rybom odrażający wygląd, Tkanka mięsna o naturalnej barwie, charakterystycznej dla łososia, /opakowanie jednostkowe od 1,5-2,5 kg/		kg	30					
------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--	----	----	--	--	--	--	--





## Katolicki Uniwersytet Lubelski Jana Pawła II

Dział Zamówień Publicznych

20-950 Lublin, Al. Raławickie 14

tel. +48 81 445 41 59, fax +48 81 445 41 63, e-mail: [dzp@kul.pl](mailto:dzp@kul.pl)

Zadanie 5	Filet z miruny Płat z mięsa miruny o nieregularnej wielkości i kształcie, oddzielony od pozostałych części anatomicznych ryby cięciem, wykonanym równoległe do kręgosłupa z pozostawieniem skóry i wyrostków ościstych kręgosłupa, błona otrzewna i żebra usunięte, klasa I Filety całe, bez obcych zanieczyszczeń, na skórze dopuszcza się przezroczysty śluz; Wady niedopuszczalne ryb. - zapach i smak mięsa: jełki, gorzki, kwaśny, gnilny, inny obcy, - występowanie pasożytów szkodliwych dla zdrowia ludzkiego lub nadający rybom odrażający wygląd, Tkanka mięsna o naturalnej barwie, charakterystycznej dla miruny. /opakowanie jednostkowe minimum. 1-6,8 kg/		kg	300					
Zadanie 6	Kawior czerwony, pakowany w słoikach po 0,04 kg +/- 5 %		kg	0,4					
Zadanie 7	Kawior czarny, pakowany w słoikach po 0,04 kg +/- 5 %		kg	0,4					



## Katolicki Uniwersytet Lubelski Jana Pawła II

Dział Zamówień Publicznych

20-950 Lublin, Al. Raławickie 14

tel. +48 81 445 41 59, fax +48 81 445 41 63, e-mail: [dzp@kul.pl](mailto:dzp@kul.pl)

Zadanie 8	<p>Filet Matias - Śledź po kaszubsku, Śledź po kaszubsku, opakowanie- minimum 5kg wiaderko Przetwór otrzymany przez marynowanie (utrwalanie z użyciem octu i soli kuchennej) ryb z dodatkiem warzyw, innych środków spożywczych i dozwolonych substancji dodatkowych, w zalewie pomidorowej, przeznaczony do bezpośredniego spożycia Zapach Charakterystyczny dla użytych ryb, środków spożywczych i sposobu przygotowania, niedopuszczalny zapach zjełczały, gnilny, chemiczny, stęchły lub inny obcy Barwa Charakterystyczna dla użytych składników i sposobu przygotowania, niedopuszczalna barwa zmieniona Konsystencja zalewy Charakterystyczna dla danej zalewy pomidorowej - zawieszista, niedopuszczalne rozwarstwienie zalewy Smak Charakterystyczny dla użytych surowców rybnych, środków spożywczych i zastosowanej technologii, niedopuszczalny smak zjełczały, gorzki lub inny obcy Tekstura mięsa ryb Charakterystyczna dla danego gatunku ryb i zastosowanej technologii, niedopuszczalna mazista lub twarda</p>		kg	20					
-----------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--	----	----	--	--	--	--	--



## Katolicki Uniwersytet Lubelski Jana Pawła II

Dział Zamówień Publicznych

20-950 Lublin, Al. Raławickie 14

tel. +48 81 445 41 59, fax +48 81 445 41 63, e-mail: [dzp@kul.pl](mailto:dzp@kul.pl)

Zadanie9	<p>Filet Matias – Śledź wiejski Śledź wiejski, opakowanie - minimum 5kg wiaderko Przetwór otrzymany przez marynowanie (utrwalanie z użyciem octu i soli kuchennej) ryb z ewentualnym dodatkiem warzyw, innych środków spożywczych i dozwolonych substancji dodatkowych, w zalewie, przeznaczony do bezpośredniego spożycia Zapach Charakterystyczny dla śledzi, środków spożywczych i sposobu przygotowania, niedopuszczalny zapach zjełczały, gnilny, chemiczny, stęchły lub inny obcy Barwa Charakterystyczna dla użytych składników i sposobu przygotowania, niedopuszczalna barwa zmieniona Konsystencja zalewy Charakterystyczna dla danej zalewy octowej; niedopuszczalne rozwarstwienie zalewy Smak Charakterystyczny dla użytych surowców rybnych, środków spożywczych i zastosowanej technologii, niedopuszczalny smak zjełczały, gorzki lub inny obcy Tekstura mięsa ryb Charakterystyczna dla danego gatunku ryb i zastosowanej technologii, niedopuszczalna mazista lub twarda</p>		kg	20					
----------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--	----	----	--	--	--	--	--



## Katolicki Uniwersytet Lubelski Jana Pawła II

Dział Zamówień Publicznych

20-950 Lublin, Al. Raławickie 14

tel. +48 81 445 41 59, fax +48 81 445 41 63, e-mail: [dzp@kul.pl](mailto:dzp@kul.pl)

Zadanie 10	Łosoś wędzony Łosoś norweski wędzony na zimno – plastry składniki: łosoś atlantycki (Salmo salar), sól, op. 0,5 kg +/- 5 %		kg	20					
Zadanie 11	Makreła wędzona Makreła pozbawiona głowy wraz z pasem barkowym (i płetwami piersiowymi) cięciem skośnym lub prostym, z płetwami brzuszными przeciętymi lub ściętymi poza otwór odbytowy i usuniętymi wnętrznościami, poddana procesowi wędzenia. Wady niedopuszczalne ryb wędzonych: - zapach i smak mięsa: jełki, gorzki, kwaśny, gnilny, inny obcy, - mazista tekstura tkanki mięsnej, - występowanie pasożytów szkodliwych dla zdrowia ludzkiego lub nadający rybom odrażający wygląd, - zanieczyszczenia przez szkodniki: muchy, szczury, - obecność plechy pleśni. Tkanka mięsna: Jędrna, równomiernie wywędzona; mięso soczyste, delikatne Smak i zapach: Charakterystyczny dla makreli wędzonej, niedopuszczalny jełki, gorzki, pleśni, gnilny, inny obcy		kg	25					



## Katolicki Uniwersytet Lubelski Jana Pawła II

Dział Zamówień Publicznych

20-950 Lublin, Al. Raławickie 14

tel. +48 81 445 41 59, fax +48 81 445 41 63, e-mail: [dzp@kul.pl](mailto:dzp@kul.pl)

Zadanie 12	<p>Dorsz norweski Dorsz mrożony norweski filet, opakowanie tafla od 1-9 kg. Płat mięsa z dorsza o nieregularnej wielkości i kształcie, oddzielony od pozostałych części anatomicznych ryby cięciem, wykonanym równoległe do kręgosłupa, bez skóry i wyrostków ościstych kręgosłupa, błona otrzewna i żebra usunięte, zamrożony; filety ułożone warstwowo w bloki z zastosowaniem przekładek z folii umożliwiające łatwe oddzielenie każdego fileta (shatter pack) Wygląd: Filety całe, bez obcych zanieczyszczeń; tkanka mięsna jasna, o naturalnej barwie, charakterystycznej dla dorsza Oprawienie Powierzchnie cięć równe, gładkie, bez poszarpań krawędzi; nie dopuszcza się pozostałości wnętrzości Sprężystość tkanki mięsnej Sprężysta do osłabionej Zapach Charakterystyczny dla dorsza Smak i zapach po ugotowaniu Swoisty, właściwy dla dorsza; nie dopuszcza się smaku obcego lub gorzkiego i zapachu obcego lub jełkiego Tekstura po ugotowaniu zwarta, krucha, soczysta, charakterystyczna dla dorsza; dopuszcza się lekko miękką</p>		kg	200						
------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--	----	-----	--	--	--	--	--	--



## Katolicki Uniwersytet Lubelski Jana Pawła II

Dział Zamówień Publicznych

20-950 Lublin, Al. Raławickie 14

tel. +48 81 445 41 59, fax +48 81 445 41 63, e-mail: [dzp@kul.pl](mailto:dzp@kul.pl)

Zadanie 13	Konserwa tuńczyk w sosie własnym, kawałki, opakowanie jednostkowe od 0,160-0,180 kg, konserwa z otwieraczem		kg	120					
Zadanie 14	Konserwa rybna, makreła w oleju opakowanie jednostkowe od 0,160 kg do 0,180 kg, konserwa z otwieraczem		kg	40					
Zadanie 15	Konserwa rybna, makreła w pomidorach opakowanie jednostkowe od 0,160 kg do 0,180 kg, konserwa z otwieraczem		kg	40					
<b>RAZEM</b>									
							<b>Cena ofertowa netto</b>	<b>Wartość podatku VAT</b>	<b>Cena ofertowa brutto</b>

### Warunki realizacji zamówienia:

1. Przedmiot dostawy musi spełniać wymogi określone przez Zamawiającego dla każdego rodzaju asortymentu i spełniać wymogi określone przepisami odrębnymi;
2. Opakowania nie mogą nosić żadnych oznak uszkodzeń fizycznych, zanieczyszczeń fizycznych, oznak i pozostałości szkodników, zanieczyszczeń biologicznych, pleśni oraz bakterii chorobotwórczych;
3. Dostarczany towar musi być pełnowartościowy,
4. Produkty muszą posiadać oryginalną fabryczną etykietę producenta, zawierającą informację o nazwie wyrobu, składzie, adresie producenta, gramaturze oraz dacie przydatności do spożycia. Oznakowania na opakowaniach powinny być dobrze widoczne (niezatarte).
5. Dostawy cząstkowe odbywać się będą na podstawie sukcesywnie składanych zamówień **raz w tygodniu** przez cały okres trwania umowy według własnego zapotrzebowania Zamawiającego w terminie maksymalnie 2 dni od dnia złożenia zamówienia. Wykonawca zobowiązuje się do dostawy zamówionej partii przedmiotu zamówienia w godzinach **od 8:00 do 15:00** w dniu uzgodnionym z Zamawiającym, na wskazany w





## Katolicki Uniwersytet Lubelski Jana Pawła II

Dział Zamówień Publicznych

20-950 Lublin, Al. Raławickie 14

tel. +48 81 445 41 59, fax +48 81 445 41 63, e-mail: [dzp@kul.pl](mailto:dzp@kul.pl)

zamówieniu adres. Zamawiający ustala że zamówienia przypadające na poniedziałki oraz dni poświęcane składane będą w piątek lub dzień poprzedzający dzień lub dni święteczne.

6. Zamawiający zastrzega sobie możliwość składania telefonicznej korekty zamówienia na 24 godziny przed realizacją zamówienia w granicach (+/-) 10 – 15 % poszczególnych asortymentów oraz realizacji zamówień interwencyjnych w ciągu 3 godzin od złożenia zamówienia.
7. Wykonawca dostarczy przedmiot zamówienia własnym transportem, na własny koszt do Stołówki Konwiktu Katolickiego Uniwersytetu Lubelskiego Jana Pawła II.
8. Wykonawca dokona wyładunku dostarczonego asortymentu w miejscu lub miejscach składowania, wskazanych przez Zamawiającego;
9. W przypadku zamawiania przez Zamawiającego większych partii towaru, stanowiących przedmiot zamówienia, Zamawiający ma prawo do określenia minimalnego terminu przydatności do użycia.
10. Wykonawca dostarczy przedmiot zamówienia w opakowaniach zbiorczych, zapewniających odpowiednie zabezpieczenie dostarczanego asortymentu.
11. Środki transportu, którymi będzie dostarczany towar powinny spełniać wymogi określone w aktualnie obowiązujących przepisach, dotyczących wymagań sanitarnych przy przewozie środków spożywczych.
12. Dostawca zabezpieczy przedmiot zamówienia przed niekorzystnym oddziaływaniem warunków atmosferycznych na dostarczany towar w trakcie transportu.
13. Zamawiający zastrzega sobie prawo do odmowy przyjęcia towaru w uszkodzonych opakowaniach, z zatartą lub nieczytelną datą przydatności do użycia. W tym przypadku Wykonawca bez wezwania uzupełnia dostawę o nieprzyjęty towar w ciągu 12 godzin.
14. Termin płatności wynagrodzenia należnego Wykonawcy wynosi 30 dni od daty dostarczenia prawidłowo wystawionej faktury do siedziby Zamawiającego.
15. Zamawiający nie przyjmie faktury, jeżeli zostaną zgłoszone jakiegokolwiek zastrzeżenia do przedmiotu dostawy.
16. Zamawiający ma prawo reklamować przedmiot dostawy.
17. Na rozpatrzenie reklamacji Wykonawca ma 12 godzin.
18. W przypadku uznania reklamacji Wykonawca w ciągu następnych 12 godzin po terminie zgłoszenia reklamacji, z uwzględnieniem godzin przyjmowania towaru obowiązujących u Zamawiającego:
  - a) usunie zgłoszone nieprawidłowości poprzez uzupełnienie dostawy w przypadku rozbieżności w ilości;
  - b) wymieni towar na nowy lub inny odpowiadający wymaganiom Zamawiającego - w przypadku zakwestionowania jakości.
19. Reklamacje Zamawiający będzie zgłaszał e-mailem lub faksem za potwierdzeniem, do osoby wskazanej przez Wykonawcę.
20. Nie udzielenie odpowiedzi na złożoną reklamację w ciągu 12 godzin od jej otrzymania przyjmuje się za uznanie reklamacji.

..... dnia ..... 2013r.

.....  
Podpis i pieczęć osoby/osób  
upoważnionych do reprezentowania Wykonawcy



## Katolicki Uniwersytet Lubelski Jana Pawła II

Dział Zamówień Publicznych

20-950 Lublin, Al. Raławickie 14

tel. +48 81 445 41 59, fax +48 81 445 41 63, e-mail: [dzp@kul.pl](mailto:dzp@kul.pl)

Pieczętka Wykonawcy

Załącznik nr 2 do SIWZ

Nr sprawy: AZP-240/PN-p14/040/2013

Dotyczy postępowania o udzielenie zamówienia publicznego o wartości szacunkowej nieprzekraczającej 200 000 EURO prowadzonego w trybie przetargu nieograniczonego pn.:

### Dostawa produktów spożywczych (produkty suche, jaja, nabiał, ryby, mięso, drób, wędliny, mrożonki i nabiał) na potrzeby Stołówki Konwiktu Katolickiego Uniwersytetu Lubelskiego Jana Pawła II

Opis przedmiotu zamówienia wraz z wyceną:

#### Część II - Dostawa produktów spożywczych (mrożonki) na potrzeby Stołówki Konwiktu Katolickiego Uniwersytetu Lubelskiego Jana Pawła II

Lp.	Opis przedmiotu zamówienia	Opis oferowanego przedmiotu zamówienia	Jednostka miary	Ilość	Cena netto	Stawka podatku VAT (%)	Wartość netto (zł)	Wartość podatku VAT (zł)	Wartość brutto (zł)
	1			2	3	4 (%)	5 (2 x 3)	6 (5 x 4)	7 (5 + 6)
Zadanie1	Kalafior mrożony Kalafior różyczki mrożony, klasa I, części powstałe przez jej rozdzielanie na mniejsze części, z głąbikami, bez przerastających zielonych listków różyczki o barwie białej do kremowo żółtawej, z łodyżkami i głąbikami o barwie białej do lekko seledynowej; /opakowanie jednostkowe od 2 -2,5 kg/		kg	420					



## Katolicki Uniwersytet Lubelski Jana Pawła II

Dział Zamówień Publicznych

20-950 Lublin, Al. Raławickie 14

tel. +48 81 445 41 59, fax +48 81 445 41 63, e-mail: [dzp@kul.pl](mailto:dzp@kul.pl)

<b>Zadanie 2</b>	Marchew mrożona Marchewka mrożona, klasa I/ kulki lub podłużna – mini /opakowanie jednostkowe od 2 -2,5 kg/		kg	20					
<b>Zadanie 3</b>	Frytki mrożone proste Frytki BEZTŁUSZCZOWE proste do smażenia i pieczenia, wstępnie podsmażane i głęboko zamrożone. Składniki: ziemniaki min. 93%, utwardzony olej roślinny. Rozmiar min. 12mm 3/8, opakowanie jednostkowe od 2-5kg Barwa od jasnokremowej do białoszarej, charakterystyczna dla odmiany użytych ziemniaków, wyrównana w opakowaniu jednostkowym Konsystencja (po obróbce termicznej) na powierzchni chrupka, wewnątrz miękka, lekko mączysta Smak i zapach (po obróbce termicznej) typowy dla ziemniaków podsmażonych, bez obcych smaków i zapachów		kg	160					
<b>Zadanie 4</b>	Groszek Groszek zielony, klasa I /opakowanie jednostkowe od 2- 2,5 kg/		kg	100					



## Katolicki Uniwersytet Lubelski Jana Pawła II

Dział Zamówień Publicznych

20-950 Lublin, Al. Raławickie 14

tel. +48 81 445 41 59, fax +48 81 445 41 63, e-mail: [dzp@kul.pl](mailto:dzp@kul.pl)

<b>Zadanie 5</b>	Szparagi zielone Szparagi mrożone zielone, młode łodyżko jednakowej wielkości i charakterystycznym zabarwieniu /opakowanie jednostkowe od 1-1,5 kg/		kg	30					
<b>Zadanie 6</b>	Szparagi żółte Szparagi mrożone żółte, młode łodyżko jednakowej wielkości i charakterystycznym zabarwieniu /opakowanie jednostkowe od 1-1,5 kg/		kg	20					



## Katolicki Uniwersytet Lubelski Jana Pawła II

Dział Zamówień Publicznych

20-950 Lublin, Al. Raławickie 14

tel. +48 81 445 41 59, fax +48 81 445 41 63, e-mail: [dzp@kul.pl](mailto:dzp@kul.pl)

Zadanie7	<p>Szpinak Szpinak mrożony w liściach /opakowanie jednostkowe od 2-2,5 kg/ Wygląd - w stanie zamrożonym: szpinak rozdrobniony, uformowany w jednolitą, kształtną bryłę, bez przestrzeni powietrznych wewnątrz bloku lub porcji; pęknięcie bloku lub porcji, oszronienie produktu i opakowania nie stanowią wady; dopuszcza się niewielkie wyodrębnienie warstwy lodu - w stanie rozmrożonym: jednolita masa nie rozdzielająca się; dopuszcza się niewielkie oddzielenie się płynu Barwa - w stanie zamrożonym: zielona na powierzchni i przekroju bloku lub porcji; dopuszcza się punktowe ściemnienie lub rozjaśnienie barwy - w stanie rozmrożonym: zielona, dopuszcza się punktowe ściemnienie lub rozjaśnienie barwy Szpinak bez zmian chorobowych, śladów pleśni i fermentacji</p>		kg	120					
----------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--	----	-----	--	--	--	--	--



## Katolicki Uniwersytet Lubelski Jana Pawła II

Dział Zamówień Publicznych

20-950 Lublin, Al. Raławickie 14

tel. +48 81 445 41 59, fax +48 81 445 41 63, e-mail: [dzp@kul.pl](mailto:dzp@kul.pl)

Zadanie 8	Mieszanka warzywna Mieszanka warzywna kalafior, fasolka szparagowa, marchewka, brokuły, groszek /opakowanie jednostkowe od 1,5-2,5 kg/ Wygląd: warzywa sypkie, nie oblodzone, wolne od zlepieńców trwałych, praktycznie bez uszkodzeń mechanicznych i oparzeliny mrozowej; nieznaczne oszronienie nie stanowi wady Warzywa czyste, bez zanieczyszczeń pochodzenia roślinnego i mineralnych; nie dopuszcza się zanieczyszczeń obcych		kg	15					
Zadanie 9	Mieszanka warzywna Mieszanka warzywna – zupa jarzynowa skład: fasolka szparagowa, kalafior, marchewka, korzeń pietruszki, korzeń selera por /opakowanie jednostkowe od 1,5-2,5 kg Wygląd: warzywa sypkie, nie oblodzone, wolne od zlepieńców trwałych, praktycznie bez uszkodzeń mechanicznych i oparzeliny mrozowej; nieznaczne oszronienie nie stanowi wady Warzywa czyste, bez zanieczyszczeń pochodzenia roślinnego i mineralnych; nie dopuszcza się zanieczyszczeń obcych		kg	100					



## Katolicki Uniwersytet Lubelski Jana Pawła II

Dział Zamówień Publicznych

20-950 Lublin, Al. Raławickie 14

tel. +48 81 445 41 59, fax +48 81 445 41 63, e-mail: [dzp@kul.pl](mailto:dzp@kul.pl)

Zadanie 10	Mieszanka owocowa Mieszanka kompotowa Skład: śliwki, wiśnie, truskawki, agrest, czarna porzeczka, czerwona porzeczka, klasa I, opakowanie od 1,5- 2,5 kg worki Wygląd: owoce sypkie, nie oblodzone, wolne od zlepieńców trwałych, praktycznie bez uszkodzeń mechanicznych i oparzeliny mrozowej; nieznaczne oszronienie nie stanowi wady Owoce: czyste, bez zanieczyszczeń pochodzenia roślinnego i mineralnych; nie dopuszcza się zanieczyszczeń obcych		kg	800					
Zadanie 11	Papryka mrożona Papryka, plastry 3 mix, klasa I, papryka zielona, żółta, czerwona w plastrach /opakowanie jednostkowe od 0,5 -2,5 kg/		kg	50					
Zadanie 12	Brokuł różyczki Różyczki brokoła mrożone, klasa I /opakowanie jednostkowe /2- 2,5 kg/		kg	500					
Zadanie 13	Fasola Fasolka szparagowa żółta cięta /opakowanie jednostkowe /2 - 2,5 kg/ Fasolka szparagowa żółta cięta mrożona klasa I. odcinki strąków z obcięzonymi końcami o długości od 20mm do 40mm, jednolite odmianowo, sypkie nieoblodzone.		kg	150					





## Katolicki Uniwersytet Lubelski Jana Pawła II

Dział Zamówień Publicznych

20-950 Lublin, Al. Raławickie 14

tel. +48 81 445 41 59, fax +48 81 445 41 63, e-mail: [dzp@kul.pl](mailto:dzp@kul.pl)

Zadanie 14	Fasola Fasolka szparagowa zielona cięta /opakowanie jednostkowe /2 - 2,5 kg/ Fasolka szparagowa zielona cięta mrożona klasa I. odcinki strąków z obciętymi końcami o długości od 20mm do 40mm, jednolite odmianowo, sypkie nieoblodzone.		kg	450					
Zadanie 15	Fasola Fasolka szparagowa żółta typu Mamut cięta /opakowanie jednostkowe /2 - 2,5 kg/ Fasolka szparagowa żółta mrożona klasa I.		kg	20					
Zadanie 16	Grzyby mrożone prawdziwki, całe /opakowanie jednostkowe od 0,9-2,5 kg/		kg	30					
Zadanie 17	Grzyby mrożone podgrzybki całe /opakowanie jednostkowe od 0,9-2,5 kg/		kg	30					
Zadanie 18	Grzyby mrożone kurki, całe /opakowanie jednostkowe od 0,9-2,5 kg/		kg	30					
<b>RAZEM</b>									
							<b>Cena ofertowa</b>	<b>Wartość podatku</b>	<b>Cena ofertowa</b>



## Katolicki Uniwersytet Lubelski Jana Pawła II

Dział Zamówień Publicznych

20-950 Lublin, Al. Raławickie 14

tel. +48 81 445 41 59, fax +48 81 445 41 63, e-mail: [dzp@kul.pl](mailto:dzp@kul.pl)

netto

VAT

brutto

### Warunki realizacji zamówienia:

1. Przedmiot dostawy musi spełniać wymogi określone przez Zamawiającego dla każdego rodzaju asortymentu i spełniać wymogi określone przepisami odrębnymi.
2. Opakowania nie mogą nosić żadnych oznak uszkodzeń fizycznych, zanieczyszczeń fizycznych, oznak i pozostałości szkodników, zanieczyszczeń biologicznych, pleśni oraz bakterii chorobotwórczych;
3. Dostarczany towar musi być pełnowartościowy,
4. Produkty muszą posiadać oryginalną fabryczną etykietę producenta, zawierającą informację o nazwie wyrobu, składzie, adresie producenta, gramaturze oraz dacie przydatności do spożycia. Oznakowania na opakowaniach powinny być dobrze widoczne (niezatarte).
5. Dostawy cząstkowe odbywać się będą na podstawie sukcesywnie składanych zamówień **dwa razy w tygodniu** przez cały okres trwania umowy według własnego zapotrzebowania Zamawiającego w terminie maksymalnie 2 dni od dnia złożenia zamówienia. Wykonawca zobowiązuje się do dostawy zamówionej partii przedmiotu zamówienia w godzinach **od 8:00 do 15:00** w dniu uzgodnionym z Zamawiającym, na wskazany w zamówieniu adres. Zamawiający ustala że zamówienia przypadające na poniedziałki oraz dni poświęcone składane będą w piątek lub dzień poprzedzający dzień lub dni świąteczne.
6. Zamawiający zastrzega sobie możliwość składania telefonicznej korekty zamówienia na 24 godziny przed realizacją zamówienia w granicach (+/-) 10 – 15 % poszczególnych asortymentów oraz realizacji zamówień interwencyjnych w ciągu 3 godzin od złożenia zamówienia.
7. Wykonawca dostarczy przedmiot zamówienia własnym transportem, na własny koszt do jednostek organizacyjnych Katolickiego Uniwersytetu Lubelskiego.
8. Wykonawca dokona wyładunku dostarczonego asortymentu w miejscu lub miejscach składowania, wskazanych przez Zamawiającego,
9. W przypadku zamawiania przez Zamawiającego większych partii towaru, stanowiących przedmiot zamówienia, Zamawiający ma prawo do określenia minimalnego terminu przydatności do użycia.
10. Wykonawca dostarczy przedmiot zamówienia w opakowaniach zbiorczych, zapewniających odpowiednie zabezpieczenie dostarczanego asortymentu.
11. Środki transportu, którymi będzie dostarczany towar powinny spełniać wymogi określone w aktualnie obowiązujących przepisach, dotyczących wymagań sanitarnych przy przewozie środków spożywczych.
12. Dostawca zabezpieczy przedmiot zamówienia przed niekorzystnym oddziaływaniem warunków atmosferycznych na dostarczany towar w trakcie transportu.
13. Zamawiający zastrzega sobie prawo do odmowy przyjęcia towaru w uszkodzonych opakowaniach, z zatartą lub nieczytelną datą przydatności do użycia. W tym przypadku Wykonawca bez wezwania uzupełnia dostawę o nieprzyjęty towar w ciągu 12 godzin.



## Katolicki Uniwersytet Lubelski Jana Pawła II

Dział Zamówień Publicznych

20-950 Lublin, Al. Raławickie 14

tel. +48 81 445 41 59, fax +48 81 445 41 63, e-mail: [dzp@kul.pl](mailto:dzp@kul.pl)

14. Termin płatności wynagrodzenia należnego Wykonawcy wynosi 30 dni od daty dostarczenia prawidłowo wystawionej faktury do siedziby Zamawiającego.
15. Zamawiający nie przyjmie faktury, jeżeli zostaną zgłoszone jakiegokolwiek zastrzeżenia do przedmiotu dostawy.
16. Zamawiający ma prawo reklamować przedmiot dostawy.
17. Na rozpatrzenie reklamacji Wykonawca ma 12 godzin.
18. W przypadku uznania reklamacji Wykonawca w ciągu następnych 12 godzin po terminie zgłoszenia reklamacji, z uwzględnieniem godzin przyjmowania towaru obowiązujących u Zamawiającego:
  - a) usunie zgłoszone nieprawidłowości poprzez uzupełnienie dostawy w przypadku rozbieżności w ilości;
  - b) wymieni towar na nowy lub inny odpowiadający wymaganiom Zamawiającego - w przypadku zakwestionowania jakości.
19. Reklamacje Zamawiający będzie zgłaszał e-mailem lub faksem za potwierdzeniem, do osoby wskazanej przez Wykonawcę.
20. Nie udzielenie odpowiedzi na złożoną reklamację w ciągu 12 godzin od jej otrzymania przyjmuje się za uznanie reklamacji.

..... dnia ..... 2013r.

.....  
Podpis i pieczęć osoby/osób  
upoważnionych do reprezentowania Wykonawcy



## Katolicki Uniwersytet Lubelski Jana Pawła II

Dział Zamówień Publicznych

20-950 Lublin, Al. Raławickie 14

tel. +48 81 445 41 59, fax +48 81 445 41 63, e-mail: [dzp@kul.pl](mailto:dzp@kul.pl)

*Pieczętka Wykonawcy*

**Załącznik nr 3 do SIWZ**

**Nr sprawy: AZP-240/PN-p14/040/2013**

Dotyczy postępowania o udzielenie zamówienia publicznego o wartości szacunkowej nieprzekraczającej 200 000 EURO prowadzonego w trybie przetargu nieograniczonego pn.:

**Dostawa produktów spożywczych (produkty suche, jaja, nabiał, ryby, mięso, drób, wędliny, mrożonki i nabiał) na potrzeby Stołówki Konwiktu Katolickiego Uniwersytetu Lubelskiego Jana Pawła II**

*Opis przedmiotu zamówienia wraz z wyceną:*

**Część III - Dostawa produktów spożywczych (pieczywo) na potrzeby Stołówki Konwiktu Katolickiego Uniwersytetu Lubelskiego Jana Pawła II**

Lp.	Opis przedmiotu zamówienia	Opis oferowanego przedmiotu zamówienia	Jednostka miary	Ilość	Cena netto	Stawka podatku VAT (%)	Wartość netto (zł)	Wartość podatku VAT (zł)	Wartość brutto (zł)
	1			2	3	4 (%)	5 (2 x 3)	6 (5 x 4)	7 (5 + 6)
Zadanie 1	chleb biały, zwykły, 600g +/- 5 %, jasny w całości		szt.	5000					



## Katolicki Uniwersytet Lubelski Jana Pawła II

Dział Zamówień Publicznych

20-950 Lublin, Al. Raławickie 14

tel. +48 81 445 41 59, fax +48 81 445 41 63, e-mail: [dzp@kul.pl](mailto:dzp@kul.pl)

Zadanie 2	<b>chleb razowy</b> , 600g +/- 5 % w całości wieloziarnisty		szt.	5200					
Zadanie 3	<b>bułka drobne</b> , bułki kajzerki świeże luzem waga 0,05 g +/- 5 %.		szt.	5000					
Zadanie 4	<b>bułka tarta</b> , bułka tarta pakowana 0,5 kg +/- 5 % , drobno mielona z bułki bez dodatku chleba		kg	300					
Zadanie 5	<b>bułka drobna</b> , bułka grahamka, ziarno mieszane 0,04g +/- 5 %		szt.	7000					
Zadanie 6	<b>bułka drobna</b> , hot-dog 0,08g +/- 5 %		szt.	1500					
Zadanie 7	<b>bułka parówka</b> 0,400g +/- 5 %		szt.	1200					
Zadanie 8	<b>bułka drobna</b> , bułka na zapiekanki 0,200g +/- 5 %		szt.	500					



## Katolicki Uniwersytet Lubelski Jana Pawła II

Dział Zamówień Publicznych

20-950 Lublin, Al. Raławickie 14

tel. +48 81 445 41 59, fax +48 81 445 41 63, e-mail: [dzp@kul.pl](mailto:dzp@kul.pl)

Zadanie 9	bułka drobna, hamburger 0,08 g +/- 5 %.		szt.	500					
<b>RAZEM</b>									
							<b>Cena ofertowa netto</b>	<b>Wartość podatku VAT</b>	<b>Cena ofertowa brutto</b>

### Warunki realizacji zamówienia:

1. Przedmiot dostawy musi spełniać wymogi określone przez Zamawiającego dla każdego rodzaju asortymentu i spełniać wymogi określone przepisami odrębnymi.
2. Opakowania nie mogą nosić żadnych oznak uszkodzeń fizycznych, zanieczyszczeń fizycznych, oznak i pozostałości szkodników, zanieczyszczeń biologicznych, pleśni oraz bakterii chorobotwórczych;
3. Dostarczany towar musi być pełnowartościowy,
4. Produkty muszą posiadać oryginalną fabryczną etykietę producenta, zawierającą informację o nazwie wyrobu, składzie, adresie producenta, gramaturze oraz dacie przydatności do spożycia. Oznakowania na opakowaniach powinny być dobrze widoczne (niezatarte).
5. Dostawy cząstkowe odbywać się będą na podstawie sukcesywnie składanych zamówień **sześć razy w tygodniu** przez cały okres trwania umowy według własnego zapotrzebowania Zamawiającego w terminie maksymalnie 2 dni od dnia złożenia zamówienia. Wykonawca zobowiązuje się do dostawy zamówionej partii przedmiotu zamówienia w godzinach **od 5:30 do 6:30** w dniu uzgodnionym z Zamawiającym, na wskazany w zamówieniu adres. Zamawiający ustala że zamówienia przypadające na poniedziałki oraz dni poświąteczne składane będą w piątek lub dzień poprzedzający dzień lub dni świąteczne.
6. Zamawiający zastrzega sobie możliwość składania telefonicznej korekty zamówienia na 24 godziny przed realizacją zamówienia w granicach (+/-) 10 - 15 % poszczególnych asortymentów oraz realizacji zamówień interwencyjnych w ciągu 3 godzin od złożenia zamówienia.
7. Wykonawca dostarczy przedmiot zamówienia własnym transportem, na własny koszt do jednostek organizacyjnych Katolickiego Uniwersytetu Lubelskiego.
8. Wykonawca dokona wyładunku dostarczonego asortymentu w miejscu lub miejscach składowania, wskazanych przez Zamawiającego,



## Katolicki Uniwersytet Lubelski Jana Pawła II

Dział Zamówień Publicznych

20-950 Lublin, Al. Raławickie 14

tel. +48 81 445 41 59, fax +48 81 445 41 63, e-mail: [dzp@kul.pl](mailto:dzp@kul.pl)

9. W przypadku zamawiania przez Zamawiającego większych partii towaru, stanowiących przedmiot zamówienia, Zamawiający ma prawo do określenia minimalnego terminu przydatności do użycia.
10. Wykonawca dostarczy przedmiot zamówienia w opakowaniach zbiorczych, zapewniających odpowiednie zabezpieczenie dostarczanego asortymentu.
11. Środki transportu, którymi będzie dostarczany towar powinny spełniać wymogi określone w aktualnie obowiązujących przepisach, dotyczących wymagań sanitarnych przy przewozie środków spożywczych.
12. Dostawca zabezpieczy przedmiot zamówienia przed niekorzystnym oddziaływaniem warunków atmosferycznych na dostarczany towar w trakcie transportu.
13. Zamawiający zastrzega sobie prawo do odmowy przyjęcia towaru w uszkodzonych opakowaniach, z zatartą lub nieczytelną datą przydatności do użycia. W tym przypadku Wykonawca bez wezwania uzupełnia dostawę o nieprzyjęty towar w ciągu 12 godzin.
14. Termin płatności wynagrodzenia należnego Wykonawcy wynosi 30 dni od daty dostarczenia prawidłowo wystawionej faktury do siedziby Zamawiającego.
15. Zamawiający nie przyjmie faktury, jeżeli zostaną zgłoszone jakiekolwiek zastrzeżenia do przedmiotu dostawy.
16. Zamawiający ma prawo reklamować przedmiot dostawy.
17. Na rozpatrzenie reklamacji Wykonawca ma 12 godzin.
18. W przypadku uznania reklamacji Wykonawca w ciągu następnych 12 godzin po terminie zgłoszenia reklamacji, z uwzględnieniem godzin przyjmowania towaru obowiązujących u Zamawiającego:
  - a) usunie zgłoszone nieprawidłowości poprzez uzupełnienie dostawy w przypadku rozbieżności w ilości;
  - b) wymieni towar na nowy lub inny odpowiadający wymaganiom Zamawiającego - w przypadku zakwestionowania jakości.
19. Reklamacje Zamawiający będzie zgłaszał e-mailem lub faksem za potwierdzeniem, do osoby wskazanej przez Wykonawcę.
20. Nie udzielenie odpowiedzi na złożoną reklamację w ciągu 12 godzin od jej otrzymania przyjmuje się za uznanie reklamacji.

..... dnia ..... 2013r.

.....  
Podpis i pieczęć osoby/osób  
upoważnionych do reprezentowania Wykonawcy





## Katolicki Uniwersytet Lubelski Jana Pawła II

Dział Zamówień Publicznych

20-950 Lublin, Al. Raławickie 14

tel. +48 81 445 41 59, fax +48 81 445 41 63, e-mail: [dzp@kul.pl](mailto:dzp@kul.pl)

*Pieczętka Wykonawcy*

**Załącznik nr 4 do SIWZ**

**Nr sprawy: AZP-240/PN-p14/040/2013**

Dotyczy postępowania o udzielenie zamówienia publicznego o wartości szacunkowej nieprzekraczającej 200 000 EURO prowadzonego w trybie przetargu nieograniczonego pn.:

**Dostawa produktów spożywczych (produkty suche, jaja, nabiał, ryby, mięso, drób, wędliny, mrożonki i nabiał) na potrzeby Stołówki Konwiktu Katolickiego Uniwersytetu Lubelskiego Jana Pawła II**

*Opis przedmiotu zamówienia wraz z wyceną:*

**Część IV – Dostawa produktów spożywczych (nabiał) na potrzeby Stołówki Konwiktu Katolickiego Uniwersytetu Lubelskiego Jana Pawła II**

Lp.	Opis przedmiotu zamówienia	Opis oferowanego przedmiotu zamówienia	Jednostka miary	Ilość	Cena netto	Stawka podatku VAT (%)	Wartość netto (zł)	Wartość podatku VAT (zł)	Wartość brutto (zł)
	1			2	3	4 (%)	5 (2 x 3)	6 (5 x 4)	7 (5 + 6)
Zadanie 1	Jogurt 150g +/- 5 % ,owocowy: brzoskwinia, ananas, jagoda, wieloowocowy		Szt.	3000					



## Katolicki Uniwersytet Lubelski Jana Pawła II

Dział Zamówień Publicznych

20-950 Lublin, Al. Raławickie 14

tel. +48 81 445 41 59, fax +48 81 445 41 63, e-mail: [dzp@kul.pl](mailto:dzp@kul.pl)

Zadanie 2	<b>Kefir</b> Kefir naturalny, kubek 400g +/- 5 %		Szt.	1000					
Zadanie 3	<b>Margaryna zwykła</b> Margaryna zwykła o zmniejszonej zawartości tłuszczu 250g +/- 5 %, zawartość tłuszczu 60%		kg	100					
Zadanie 4	<b>Masło</b> Masło extra, 200g +/- 5 %, zawartość tłuszczu 82%		kg	600					
Zadanie 5	<b>Mleko</b> Mleko krowie Kl. I w worku 1L +/- 5 %, 2% tłuszczu		litr	3500					
Zadanie 6	<b>Mleko</b> Mleko krowie w kartonie 1L +/- 5 %, zawartość tłuszczu 2%		litr	200					
Zadanie 7	<b>Ser biały</b> Ser biały półtłusty pakowany w folii, KL. I, zawartość tłuszczu 15%		kg	1200					
Zadanie 8	<b>Ser topiony</b> Ser topiony trójkąty, zawartość białka 8g, tłuszczu 29g, krążek po 8 porcji 200g +/- 5 %, smaki: MIX		krążki	250					



## Katolicki Uniwersytet Lubelski Jana Pawła II

Dział Zamówień Publicznych

20-950 Lublin, Al. Raławickie 14

tel. +48 81 445 41 59, fax +48 81 445 41 63, e-mail: [dzp@kul.pl](mailto:dzp@kul.pl)

Zadanie 9	<b>Ser żółty</b> Ser żółty w blokach pełnotłusty zawartość tłuszczu 26% : salami, edamski, gołda		kg	500					
Zadanie 10	<b>Ser mozzarella</b> Ser żółty w blokach		kg	100					
Zadanie 11	<b>Ser mozzarella kulki</b> Ser mozzarella w lekko słonej zalewie, 8,5% tłuszczu, op. 125g +/- 5 %		op.	50					
Zadanie 12	<b>Ser favita lub równoważny o niegorszych parametrach:</b> Ser sałatkowo- kanapkowy, skład; mleko pasteryzowane, sól spożywcza, regulator kwasowości E575. op. 270g +/- 5 %		kg	30					
Zadanie 13	<b>Jogurt grecki</b> Jogurt naturalny, super gęsty, kubek 400g +/- 5 %		szt.	120					
Zadanie 14	<b>Śmietana</b> śmietana słodka 30% tłuszczu, op. wiaderko 1L +/- 5 %		op.	400					
Zadanie 15	<b>Śmietana</b> śmietana zagęszczana 12% tłuszczu, kubek 400g +/- 5 %		szt.	300					



## Katolicki Uniwersytet Lubelski Jana Pawła II

Dział Zamówień Publicznych

20-950 Lublin, Al. Raławickie 14

tel. +48 81 445 41 59, fax +48 81 445 41 63, e-mail: [dzp@kul.pl](mailto:dzp@kul.pl)

Zadanie 16	<b>Serek homogenizowany o</b> smaku ; waniliowym, truskawkowym, czekoladowym, brzoskwiniowym, op. 125g +/- 5 %		szt.	300					
Zadanie 17	<b>Serek wiejski</b> Serek wiejski granulowany lekki, wartość odżywcza 100g. serka. op. 500g +/- 5 %		szt.	450					
<b>RAZEM</b>									
							<b>Cena ofertowa netto</b>	<b>Wartość podatku VAT</b>	<b>Cena ofertowa brutto</b>

### Warunki realizacji zamówienia:

1. Przedmiot dostawy musi spełniać wymogi określone przez Zamawiającego dla każdego rodzaju asortymentu i spełniać wymogi określone przepisami odrębnymi.
2. Opakowania nie mogą nosić żadnych oznak uszkodzeń fizycznych, zanieczyszczeń fizycznych, oznak i pozostałości szkodników, zanieczyszczeń biologicznych, pleśni oraz bakterii chorobotwórczych;
3. Dostarczany towar musi być pełnowartościowy,
4. Produkty muszą posiadać oryginalną fabryczną etykietę producenta, zawierającą informację o nazwie wyrobu, składzie, adresie producenta, gramaturze oraz dacie przydatności do spożycia. Oznakowania na opakowaniach powinny być dobrze widoczne (niezatarte).
5. Dostawy częściowe odbywać się będą na podstawie sukcesywnie składanych zamówień **dwa razy w tygodniu** przez cały okres trwania umowy według własnego zapotrzebowania Zamawiającego w terminie maksymalnie 2 dni od dnia złożenia zamówienia. Wykonawca zobowiązuje się do dostawy zamówionej partii przedmiotu zamówienia w godzinach **od 5:30 do 7:30** w dniu uzgodnionym z Zamawiającym, na wskazany w zamówieniu adres. Zamawiający ustala że zamówienia przypadające na poniedziałki oraz dni poświąteczne składane będą w piątek lub dzień poprzedzający dzień lub dni świąteczne.



## Katolicki Uniwersytet Lubelski Jana Pawła II

Dział Zamówień Publicznych

20-950 Lublin, Al. Raławickie 14

tel. +48 81 445 41 59, fax +48 81 445 41 63, e-mail: [dzp@kul.pl](mailto:dzp@kul.pl)

6. Zamawiający zastrzega sobie możliwość składania telefonicznej korekty zamówienia na 24 godziny przed realizacją zamówienia w granicach (+/-) 10 – 15 % poszczególnych asortymentów oraz realizacji zamówień interwencyjnych w ciągu 3 godzin od złożenia zamówienia.
7. Wykonawca dostarczy przedmiot zamówienia własnym transportem, na własny koszt do jednostek organizacyjnych Katolickiego Uniwersytetu Lubelskiego.
8. Wykonawca dokona wyładunku dostarczonego asortymentu w miejscu lub miejscach składowania, wskazanych przez Zamawiającego,
9. W przypadku zamawiania przez Zamawiającego większych partii towaru, stanowiących przedmiot zamówienia, Zamawiający ma prawo do określenia minimalnego terminu przydatności do użycia.
10. Wykonawca dostarczy przedmiot zamówienia w opakowaniach zbiorczych, zapewniających odpowiednie zabezpieczenie dostarczanego asortymentu.
11. Środki transportu, którymi będzie dostarczany towar powinny spełniać wymogi określone w aktualnie obowiązujących przepisach, dotyczących wymagań sanitarnych przy przewozie środków spożywczych.
12. Dostawca zabezpieczy przedmiot zamówienia przed niekorzystnym oddziaływaniem warunków atmosferycznych na dostarczany towar w trakcie transportu.
13. Zamawiający zastrzega sobie prawo do odmowy przyjęcia towaru w uszkodzonych opakowaniach, z zatartą lub nieczytelną datą przydatności do użycia. W tym przypadku Wykonawca bez wezwania uzupełnia dostawę o nieprzyjęty towar w ciągu 12 godzin.
14. Termin płatności wynagrodzenia należnego Wykonawcy wynosi 30 dni od daty dostarczenia prawidłowo wystawionej faktury do siedziby Zamawiającego.
15. Zamawiający nie przyjmie faktury, jeżeli zostaną zgłoszone jakiekolwiek zastrzeżenia do przedmiotu dostawy.
16. Zamawiający ma prawo reklamować przedmiot dostawy.
17. Na rozpatrzenie reklamacji Wykonawca ma 12 godzin.
18. W przypadku uznania reklamacji Wykonawca w ciągu następnych 12 godzin po terminie zgłoszenia reklamacji, z uwzględnieniem godzin przyjmowania towaru obowiązujących u Zamawiającego:
  - a) usunie zgłoszone nieprawidłowości poprzez uzupełnienie dostawy w przypadku rozbieżności w ilości;
  - b) wymieni towar na nowy lub inny odpowiadający wymaganiom Zamawiającego - w przypadku zakwestionowania jakości.
19. Reklamacje Zamawiający będzie zgłaszał e-mailem lub faksem za potwierdzeniem, do osoby wskazanej przez Wykonawcę.
20. Nie udzielenie odpowiedzi na złożoną reklamację w ciągu 12 godzin od jej otrzymania przyjmuje się za uznanie reklamacji.
21. Zamawiający wymaga, aby **do każdej partii dostawy Wykonawca dostarczył handlowy dokument identyfikacyjny (HDI)** spełniających wymogi ustawy z dnia 20 stycznia 2004 r. o wymaganiach weterynaryjnych produktów pochodzenia zwierzęcego (Dz. U. Nr 33, poz. 288 z późn. zm.) zawierający:
  - nazwę producenta,



## Katolicki Uniwersytet Lubelski Jana Pawła II

Dział Zamówień Publicznych

20-950 Lublin, Al. Raławickie 14

tel. +48 81 445 41 59, fax +48 81 445 41 63, e-mail: [dzp@kul.pl](mailto:dzp@kul.pl)

- kod sortowy
- datę minimalnej trwałości
- wielkość partii
- klasę wagową
- numer badania
- opis samochodu dostarczającego dostawę (nazwa i nr rejestracyjny).

..... dnia ..... 2013r.

.....  
Podpis i pieczęć osoby/osób  
upoważnionych do reprezentowania Wykonawcy



# Katolicki Uniwersytet Lubelski Jana Pawła II

Dział Zamówień Publicznych

20-950 Lublin, Al. Raławickie 14

tel. +48 81 445 41 59, fax +48 81 445 41 63, e-mail: [dzp@kul.pl](mailto:dzp@kul.pl)

*Pieczętka Wykonawcy*

**Załącznik nr 5 do SIWZ**

**Nr sprawy: AZP-240/PN-p14/040/2013**

Dotyczy postępowania o udzielenie zamówienia publicznego o wartości szacunkowej nieprzekraczającej 200 000 EURO prowadzonego w trybie przetargu nieograniczonego pn.:

**Dostawa produktów spożywczych (produkty suche, jaja, nabiał, ryby, mięso, drób, wędliny, mrożonki i nabiał) na potrzeby Stołówki Konwiktu Katolickiego Uniwersytetu Lubelskiego Jana Pawła II**

*Opis przedmiotu zamówienia wraz z wyceną:*

**Część V – Dostawa produktów spożywczych (wędliny) na potrzeby Stołówki Konwiktu Katolickiego Uniwersytetu Lubelskiego Jana Pawła II**

Lp.	Opis przedmiotu zamówienia	Opis oferowanego przedmiotu zamówienia	Jednostka miary	Ilość	Cena netto	Stawka podatku VAT (%)	Wartość netto (zł)	Wartość podatku VAT (zł)	Wartość brutto (zł)
	1			2	3	4 (%)	5 (2 x 3)	6 (5 x 4)	7 (5 + 6)
Zadanie1	<b>Kiełbasa księżopolska lub równoważna o niegorszych parametrach</b> Skład: mięso wieprzowe (do wyprodukowania 100 g produktu użyto 112 g surowca), sól, przyprawy naturalne, czosnek, cukier, aromat dymu wędzarniczego i aromaty, substancja konserwująca: azotyn sodu.		kg	30					





## Katolicki Uniwersytet Lubelski Jana Pawła II

Dział Zamówień Publicznych

20-950 Lublin, Al. Raławickie 14

tel. +48 81 445 41 59, fax +48 81 445 41 63, e-mail: [dzp@kul.pl](mailto:dzp@kul.pl)

Zadanie 2	<b>Boczek rolowany</b> Skład: boczek wieprzowy b/k/s (do wyprodukowania 100 g produktu użyto 101 g surowca) woda, sól, białko sojowe, stabilizator: trifosforany, cytryniany sodu, substancja zagęszczająca: karagen, glukoza, fosforan diskrobiowy, wzmacniacz smaku: glutaminian monosodowy, przeciwutleniacz: izoaskorbinian sodu, żelatyna wieprzowa, przyprawy, ekstrakty i aromaty naturalne, olej, regulator kwasowości: kwas cytrynowy, substancja konserwująca: azotyn sodu. Zawiera alergeny: soję. Produkt może zawierać śladowe ilości glutenu, selera, gorczycy, mleka.		kg	40					
Zadanie 3	<b>Boczek wędzony</b> Sodu, substancja zagęszczająca: karagen, glukoza, fosforan diskrobiowy, wzmacniacz smaku: glutaminian monosodowy, przeciwutleniacz: izoaskorbinian sodu, substancja konserwująca: azotyn sodu. Skład: boczek wieprzowy 86%, woda, sól, białko sojowe, stabilizator: trifosforany, cytryniany. Zawiera alergeny: soję. Produkt może zawierać śladowe ilości glutenu, selera, gorczycy, mleka.		kg	20					



## Katolicki Uniwersytet Lubelski Jana Pawła II

Dział Zamówień Publicznych

20-950 Lublin, Al. Raławickie 14

tel. +48 81 445 41 59, fax +48 81 445 41 63, e-mail: [dzp@kul.pl](mailto:dzp@kul.pl)

Zadanie 4	<b>Filet wędzony z indyka</b> Skład: filet z indyka 83%, woda, sól, białko sojowe, stabilizator: trifosforany, cytryniany sodu, substancja zagęszczająca: karagen, glukoza, fosforan diskrobiowy, wzmacniacz smaku: glutaminian monosodowy, przeciwutleniacz: izoaskorbinian sodu, aromaty naturalne, substancja konserwująca: azotyn sodu. Zawiera alergeny: soję. Produkt może zawierać śladowe ilości glutenu, selera, gorczycy, mleka.		kg	30					
Zadanie 5	<b>Kiełbasa głogowska lub równoważna o niegorszych parametrach</b> Skład: mięso wieprzowe 96%, woda, sól, wzmacniacz smaku: glutaminian monosodowy, rybonukleotydy disodowe, ekstrakt drożdżowy, białko roślinne, ekstrakty, koncentraty i przyprawy naturalne, aromaty, dekstroza, maltodekstryna, bulion warzywny, stabilizator: difosforany, przeciwutleniacz: izoaskorbinian sodu, substancja konserwująca: azotyn sodu. Zawiera alergeny: soję, seler. Produkt może zawierać śladowe ilości glutenu, gorczycy, mleka.		kg	300					



## Katolicki Uniwersytet Lubelski Jana Pawła II

Dział Zamówień Publicznych

20-950 Lublin, Al. Raławickie 14

tel. +48 81 445 41 59, fax +48 81 445 41 63, e-mail: [dzp@kul.pl](mailto:dzp@kul.pl)

Zadanie 6	<b>Kiełbasa krakowska</b> Skład: mięso wieprzowe 63%, woda, mięso wołowe 10%, sól, błonnik sojowy, przyprawy naturalne, gorczyca, seler, białko sojowe, stabilizator: trifosforany, substancja zagęszczająca: karagen, glukoza, fosforan diskrobiowy, wzmacniacz smaku: glutaminian monosodowy, białko zwierzęce kolagenowe, przeciwutleniacz: izoaskorbinian sodu, substancja konserwująca: azotyn sodu. Zawiera alergeny: soję, gorczycę, seler. Produkt może zawierać śladowe ilości glutenu, mleka.		kg	70					
-----------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--	----	----	--	--	--	--	--



## Katolicki Uniwersytet Lubelski Jana Pawła II

Dział Zamówień Publicznych

20-950 Lublin, Al. Raławickie 14

tel. +48 81 445 41 59, fax +48 81 445 41 63, e-mail: [dzp@kul.pl](mailto:dzp@kul.pl)

Zadanie 7	<b>Kiełbasa zwyczajna</b> Skład: mięso wieprzowe 67%, woda, mięso wołowe 12%, tłuszcz wieprzowy, sól, przyprawy naturalne ich ekstrakty i aromaty, seler, błonnik pszenny, białko wieprzowe kolagenowe, białko sojowe, stabilizator: trifosforany, cytryniany sodu, substancja zagęszczająca: karagen, glukoza, dekstroza, skrobia modyfikowana, wzmacniacz smaku: glutaminian monosodowy, rybonukleotydy disodowe, przeciwutleniacz: izoaskorbinian sodu, ekstrakt drożdżowy, substancja konserwująca: azotyn sodu. Zawiera alergeny: soję, gluten, seler. Produkt może zawierać śladowe ilości gorczycy, mleka.		kg	40					
Zadanie 8	<b>Kabanosy</b> Skład: mięso wieprzowe (do wyprodukowania 100 g produktu użyto 189 g surowca), sól, przyprawy naturalne, cukier, wzmacniacz smaku: glutaminian monosodowy, substancja konserwująca: azotyn sodu.		kg	15					



## Katolicki Uniwersytet Lubelski Jana Pawła II

Dział Zamówień Publicznych

20-950 Lublin, Al. Raławickie 14

tel. +48 81 445 41 59, fax +48 81 445 41 63, e-mail: [dzp@kul.pl](mailto:dzp@kul.pl)

Zadanie9	<b>Polędwica cygańska lub równoważna o niegorszych parametrach</b> Skład: schab wieprzowy b/k 75%, woda, sól, liść laurowy, białko sojowe i zwierzęce, cukry: maltodekstryna, glukoza, stabilizatory: trifosforany, difosforany, octan i mleczan potasu, octan sodu, substancja zagęszczająca: karagen, białko mleka, przeciwutleniacz: izoaskorbinian sodu, wzmacniacz smaku: glutaminian monosodowy, aromaty naturalne, substancja konserwująca: azotyn sodu. Zawiera alergeny: soję, mleko. Produkt może zawierać śladowe ilości glutenu, selera, gorczycy.		kg	80					
----------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--	----	----	--	--	--	--	--



## Katolicki Uniwersytet Lubelski Jana Pawła II

Dział Zamówień Publicznych

20-950 Lublin, Al. Raławickie 14

tel. +48 81 445 41 59, fax +48 81 445 41 63, e-mail: [dzp@kul.pl](mailto:dzp@kul.pl)

<b>Zadanie 10</b>	<b>Parówki księżopolskie lub równoważne o niegorszych parametrach</b> Skład: mięso wieprzowe 64%, woda, białko sojowe, błonnik sojowy, skrobia modyfikowana, sól, kasza manna, stabilizator: trifosforany, cytryniany sodu, difosforany, substancja zagęszczająca: karagen, glukoza, maltodekstryna, wzmacniacz smaku: glutaminian monosodowy, przeciwutleniacz: izoaskorbinian sodu, kwas askorbinowy, przyprawy, koncentraty i ekstrakty przypraw, aromaty, regulator kwasowości: octany sodu, kwas cytrynowy, mono i diglicerydy kwasów tłuszczowych, substancja konserwująca: azotyn sodu. Zawiera alergeny: soję, gluten, mleko. Produkt może zawierać śladowe ilości selera, gorczycy.		kg	520					
-------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--	----	-----	--	--	--	--	--



## Katolicki Uniwersytet Lubelski Jana Pawła II

Dział Zamówień Publicznych

20-950 Lublin, Al. Raławickie 14

tel. +48 81 445 41 59, fax +48 81 445 41 63, e-mail: [dzp@kul.pl](mailto:dzp@kul.pl)

Zadanie 11	<b>Szynka domowa</b> Skład: szynka wieprzowa b/k 91%, woda, sól, białko sojowe, stabilizator: trifosforany, cytryniany sodu, substancja zagęszczająca: karagen, glukoza, fosforan diskrobiowy, wzmacniacz smaku: glutaminian monosodowy, przeciwutleniacz: izoaskorbinian sodu, aromaty naturalne, substancja konserwująca: azotyn sodu. Zawiera alergeny: soję. Produkt może zawierać śladowe ilości glutenu, selera, gorczycy, mleka.		kg	100					
Zadanie 12	<b>Szynka gotowana</b> Skład: mięso wieprzowe 58%, woda, sól, skrobia acetylowana, białko sojowe, stabilizatory: trifosforany, difosforany, polifosforany, substancja zagęszczająca: karagen, błonnik pszenny, wzmacniacz smaku: glutaminian monosodowy, białko wieprzowe kolagenowe, dekstroza, przeciwutleniacz: izo- i askorbinian sodu, aromaty naturalne, substancja konserwująca: azotyn sodu. Zawiera alergeny: soję, gluten. Produkt może zawierać śladowe ilości selera, gorczycy.		kg	100					





## Katolicki Uniwersytet Lubelski Jana Pawła II

Dział Zamówień Publicznych

20-950 Lublin, Al. Raławickie 14

tel. +48 81 445 41 59, fax +48 81 445 41 63, e-mail: [dzp@kul.pl](mailto:dzp@kul.pl)

Zadanie 13	<b>Poładwica z indyka</b> Skład: filet z indyka 57%, woda, skrobia acetylowana, sól, białko sojowe, stabilizatory: trifosforany, difosforany, polifosforany, substancja zagęszczająca: karagen, błonnik pszenny, wzmacniacz smaku: glutaminian monosodowy, rybonukleotydy disodowe, białko wieprzowe, dekstroza, przeciwutleniacz: izo- i askorbinian sodu, ekstrakty drożdżowe, hydrolizowane białka roślinne, aromaty, ekstrakty i przyprawy naturalne, aromat z kurczaka, substancja konserwująca: azotyn sodu. Zawiera alergeny: soję, gluten, seler. Produkt może zawierać śladowe ilości gorczycy, mleka.		kg	70					
Zadanie 14	<b>Kiełbasa domowa</b> Skład: mięso wieprzowe (do wyprodukowania 100 g produktu użyto 110 g surowca), sól, mieszanka przypraw naturalnych, gorczyca, cukier. Zawiera alergeny: gorczycę.		kg	60					



## Katolicki Uniwersytet Lubelski Jana Pawła II

Dział Zamówień Publicznych

20-950 Lublin, Al. Raławickie 14

tel. +48 81 445 41 59, fax +48 81 445 41 63, e-mail: [dzp@kul.pl](mailto:dzp@kul.pl)

Zadanie15	<b>Salceson sołtysa lub równoważny o niegorszych parametrach</b> Skład: łopatka wieprzowa b/k 70%, woda, tkanka łączna, sól, stabilizator: trójfosforan pentasodowy, maltodekstryna, białko zwierzęce wieprzowe kolagenowe, cukry, glukoza, stabilizator: karagen, błonnik pszenny, cytrynian trisodowy, przeciwutleniacz: izoaskorbinian sodu, wzmacniacz smaku: glutaminian monosodowy, hydrolizowane białko sojowe, regulator kwasowości: kwas cytrynowy, octan potasu, mleczan potasu, przyprawy, aromaty i ekstrakty przypraw naturalnych, substancja konserwująca: azotyn sodu. Zawiera alergeny: soję, mleko, seler. Produkt może zawierać śladowe ilości glutenu, gorczycy.		kg	30					
-----------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--	----	----	--	--	--	--	--



## Katolicki Uniwersytet Lubelski Jana Pawła II

Dział Zamówień Publicznych

20-950 Lublin, Al. Raławickie 14

tel. +48 81 445 41 59, fax +48 81 445 41 63, e-mail: [dzp@kul.pl](mailto:dzp@kul.pl)

Zadanie 16	<b>Kiełbasa wiejska</b> Skład: mięso wieprzowe (do wyprodukowania 100 g produktu użyto 105 g surowca), woda, sól, błonnik sojowy, przyprawy naturalne, aromaty i ekstrakty przypraw, czosnek, dekstroza, wzmacniacz smaku: glutaminian monosodowy, rybonukleotydy disodowe, glukoza, hydrolizat białka roślinnego, przeciwutleniacz: kwas askorbinowy, laktoza, aromat dymu wędzarniczego i aromaty, substancja konserwująca: azotyn sodu. Zawiera alergeny: soję, mleko. Produkt może zawierać śladowe ilości glutenu, selera, gorczycy.		kg	70					
Zadanie 17	<b>Kiełbasa żywiecka</b> Skład: mięso wieprzowe (do wyprodukowania 100 g produktu użyto 103 g surowca), woda, sól, przyprawy naturalne, wzmacniacz smaku: glutaminian monosodowy, substancja konserwująca: azotyn sodu		kg	50					



## Katolicki Uniwersytet Lubelski Jana Pawła II

Dział Zamówień Publicznych

20-950 Lublin, Al. Raławickie 14

tel. +48 81 445 41 59, fax +48 81 445 41 63, e-mail: [dzp@kul.pl](mailto:dzp@kul.pl)

Zadanie 18	<b>Poładwica sopocka</b> Skład: schab wieprzowy b/k 81%, woda, sól, białko sojowe, stabilizator: trifosforany, cytryniany sodu, substancja zagęszczająca: karagen, glukoza, fosforan diskrobiowy, wzmacniacz smaku: glutaminian monosodowy, przeciwutleniacz: izoaskorbinian sodu, aromaty naturalne, substancja konserwująca: azotyn sodu. Zawiera alergeny: soję. Produkt może zawierać śladowe ilości glutenu, selera, gorczycy, mleka.		kg	60					
Zadanie 19	<b>Szynka z wędzarni lub równoważna o niegorszych parametrach</b> Skład: szynka wieprzowa b/k 81%, woda, sól, białko sojowe, stabilizator: trifosforany, cytryniany sodu, substancja zagęszczająca: karagen, glukoza, fosforan diskrobiowy, wzmacniacz smaku: glutaminian monosodowy, przeciwutleniacz: izoaskorbinian sodu, aromaty naturalne, aromat dymu wędzarniczego, substancja konserwująca: azotyn sodu. Zawiera alergeny: soję. Produkt może zawierać śladowe ilości glutenu, selera, gorczycy, mleka.		kg	80					



## Katolicki Uniwersytet Lubelski Jana Pawła II

Dział Zamówień Publicznych

20-950 Lublin, Al. Raławickie 14

tel. +48 81 445 41 59, fax +48 81 445 41 63, e-mail: [dzp@kul.pl](mailto:dzp@kul.pl)

Zadanie 20	<b>Szynka z indyka</b> Skład: mięso z indyka 67%, woda, skrobia acetylowana, sól, białko sojowe, substancja zagęszczająca: karagen, guma ksantanowa, stabilizator: difosforany, trifosforany, przeciwutleniacz: izoaskorbinian sodu, wzmacniacz smaku: glutaminian monosodowy, aromaty i ekstrakty przypraw naturalnych (glukoza jako nośnik), regulatory kwasowości: octan potasu, mleczan potasu, substancja konserwująca: azotyn sodu. Zawiera alergeny: soję, gluten, seler. Produkt może zawierać śladowe ilości gorczycy, mleka.		kg	40					
Zadanie 21	<b>Schab z wędzarni</b> Skład: schab wieprzowy b/k 81%, woda, sól, białko sojowe, stabilizator: trifosforany, cytryniany sodu, substancja zagęszczająca: karagen, glukoza, fosforan diskrobiowy, wzmacniacz smaku: glutaminian monosodowy, przeciwutleniacz: izoaskorbinian sodu, aromaty naturalne, aromat dymu wędzarniczego, substancja konserwująca: azotyn sodu. Zawiera alergeny: soję. Produkt może zawierać śladowe ilości glutenu, selera, gorczycy, mleka.		kg	40					



## Katolicki Uniwersytet Lubelski Jana Pawła II

Dział Zamówień Publicznych

20-950 Lublin, Al. Raławickie 14

tel. +48 81 445 41 59, fax +48 81 445 41 63, e-mail: [dzp@kul.pl](mailto:dzp@kul.pl)

Zadanie 22	<b>Schab pieczony faszerowany</b> Skład: mięso wieprzowe (do wyprodukowania 100 g produktu użyto 107 g surowca), woda, sól, białko sojowe, błonnik sojowy, stabilizator: trifosforany, cytryniany sodu, substancja zagęszczająca: karagen, glukoza, dekstroza, laktoza, fosforan diskrobiowy, wzmacniacz smaku: glutaminian monosodowy, rybonukleotydy disodowe, przeciwutleniacz: izo- i askorbinian sodu, przyprawy naturalne, aromaty i ekstrakty przypraw, substancja konserwująca: azotyn sodu. Zawiera alergeny: soję, mleko. Produkt może zawierać śladowe ilości glutenu, gorczycy, selera.		kg	40					
Zadanie 23	<b>Łopatką pieczona</b> Skład: łopatką wieprzowa 86%, woda, sól, białko sojowe, stabilizator: trifosforany, cytryniany sodu, substancja zagęszczająca: karagen, glukoza, fosforan diskrobiowy, wzmacniacz smaku: glutaminian monosodowy, przeciwutleniacz: izoaskorbinian sodu, przyprawy naturalne, gorczyca, aromaty naturalne, substancja konserwująca: azotyn sodu. Zawiera alergeny: soję, gorczycę. Produkt może zawierać śladowe ilości glutenu, selera, mleka.		kg	30					



## Katolicki Uniwersytet Lubelski Jana Pawła II

Dział Zamówień Publicznych

20-950 Lublin, Al. Raławickie 14

tel. +48 81 445 41 59, fax +48 81 445 41 63, e-mail: [dzp@kul.pl](mailto:dzp@kul.pl)

<b>Zadanie 24</b>	<b>Mielonka tyrolska</b> Skład: mięso wieprzowe 51%, woda, tłuszcz wieprzowy, tkanka łączna wieprzowa, sól, skrobia modyfikowana, białko sojowe, stabilizatory: trifosforany, difosforany, polifosforany, substancja zagęszczająca: karagen, błonnik pszenny, wzmacniacz smaku: glutaminian monosodowy, rybonukleotydy disodowe, białko wieprzowe kolagenowe, dekstroza, maltodekstryna, przeciwutleniacz: izo- i askorbinian sodu, ekstrakty i przyprawy naturalne, substancja konserwująca: azotyn sodu. Zawiera alergeny: soję, gluten. Produkt może zawierać śladowe ilości selera, gorczycy, mleka.		kg	10					
-------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--	----	----	--	--	--	--	--



## Katolicki Uniwersytet Lubelski Jana Pawła II

Dział Zamówień Publicznych

20-950 Lublin, Al. Raławickie 14

tel. +48 81 445 41 59, fax +48 81 445 41 63, e-mail: [dzp@kul.pl](mailto:dzp@kul.pl)

Zadanie 25	<b>Kiełbasa toruńska lub równoważna o niegorszych parametrach</b> Skład: mięso wieprzowe 32%, woda, mięso z kurczaka oddzielone mechanicznie 28%, skrobia modyfikowana, tłuszcz wieprzowy, sól, błonnik sojowy, białko sojowe, tkanka łączna wieprzowa, stabilizatory: trifosforany, difosforany, polifosforany, substancja zagęszczająca: karagen, błonnik pszenny, wzmacniacz smaku: glutaminian monosodowy, rybonukleotydy disodowe, białko wieprzowe kolagenowe, cukry, dekstroza, przeciwutleniacz: izo- i askorbinian sodu, aromaty, ekstrakty i przyprawy naturalne, ekstrakt drożdżowy, substancja konserwująca: azotyn sodu. Zawiera alergeny: soję, seler, gluten, gorczycę, mleko.		kg	30					
------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--	----	----	--	--	--	--	--





## Katolicki Uniwersytet Lubelski Jana Pawła II

Dział Zamówień Publicznych

20-950 Lublin, Al. Raławickie 14

tel. +48 81 445 41 59, fax +48 81 445 41 63, e-mail: [dzp@kul.pl](mailto:dzp@kul.pl)

Zadanie 26	<b>Kiełbasa krakowska z indyka lub równoważna o niegorszych parametrach</b> Skład: udziec z indyka 53%, woda, skrobia acetylowana, sól, białko sojowe, stabilizatory: trifosforany, difosforany, polifosforany, substancja zagęszczająca: karagen, błonnik pszenny, wzmacniacz smaku: glutaminian monosodowy, rybonukleotydy disodowe, białko wieprzowe, dekstroza, przeciwutleniacz: izo- i askorbinian sodu, ekstrakty drożdżowe, hydrolizowane białka roślinne, aromaty, ekstrakty i przyprawy naturalne, aromat z kurczaka, substancja konserwująca: azotyn sodu. Zawiera alergeny: soję, gluten, seler. Produkt może zawierać śladowe ilości gorczycy, mleka.		kg	30					
------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--	----	----	--	--	--	--	--



## Katolicki Uniwersytet Lubelski Jana Pawła II

Dział Zamówień Publicznych

20-950 Lublin, Al. Raławickie 14

tel. +48 81 445 41 59, fax +48 81 445 41 63, e-mail: [dzp@kul.pl](mailto:dzp@kul.pl)

<b>Zadanie 27</b>	<b>Baleron</b> Skład: karkówka wieprzowa b/k 83%, woda, sól, białko sojowe, stabilizator: trifosforany, cytryniany sodu, substancja zagęszczająca: karagen, glukoza, fosforan diskrobiowy, wzmacniacz smaku: glutaminian monosodowy, przeciwutleniacz: izoaskorbinian sodu, aromaty naturalne, substancja konserwująca: azotyn sodu. Zawiera alergeny: soję. Produkt może zawierać śladowe ilości glutenu, selera, gorczycy, mleka.		kg	20						
	<b>RAZEM</b>									
								<b>Cena ofertowa netto</b>	<b>Wartość podatku VAT</b>	<b>Cena ofertowa brutto</b>

### Warunki realizacji zamówienia:

1. Przedmiot dostawy musi spełniać wymogi określone przez Zamawiającego dla każdego rodzaju asortymentu i spełniać wymogi określone przepisami odrębnymi.
2. Opakowania nie mogą nosić żadnych oznak uszkodzeń fizycznych, zanieczyszczeń fizycznych, oznak i pozostałości szkodników, zanieczyszczeń biologicznych, pleśni oraz bakterii chorobotwórczych;
3. Dostarczany towar musi być pełnowartościowy,
4. Produkty muszą posiadać oryginalną fabryczną etykietę producenta, zawierającą informację o nazwie wyrobu, składzie, adresie producenta, gramaturze oraz dacie przydatności do spożycia. Oznakowania na opakowaniach powinny być dobrze widoczne (niezatarte).
5. Dostawy częściowe odbywać się będą na podstawie sukcesywnie składanych zamówień **trzy razy w tygodniu** przez cały okres trwania umowy według własnego zapotrzebowania Zamawiającego w terminie maksymalnie 2 dni od dnia złożenia zamówienia. Wykonawca



## Katolicki Uniwersytet Lubelski Jana Pawła II

Dział Zamówień Publicznych

20-950 Lublin, Al. Raławickie 14

tel. +48 81 445 41 59, fax +48 81 445 41 63, e-mail: [dzp@kul.pl](mailto:dzp@kul.pl)

zobowiązuje się do dostawy zamówionej partii przedmiotu zamówienia w godzinach **od 5:30 do 7:30** w dniu uzgodnionym z Zamawiającym, na wskazany w zamówieniu adres. Zamawiający ustala że zamówienia przypadające na poniedziałki oraz dni poświętne składane będą w piątek lub dzień poprzedzający dzień lub dni świąteczne.

6. Zamawiający zastrzega sobie możliwość składania telefonicznej korekty zamówienia na 24 godziny przed realizacją zamówienia w granicach (+/-) 10 - 15 % poszczególnych asortymentów oraz realizacji zamówień interwencyjnych w ciągu 3 godzin od złożenia zamówienia.
7. Wykonawca dostarczy przedmiot zamówienia własnym transportem, na własny koszt do jednostek organizacyjnych Katolickiego Uniwersytetu Lubelskiego.
8. Wykonawca dokona wyładunku dostarczonego asortymentu w miejscu lub miejscach składowania, wskazanych przez Zamawiającego,
9. W przypadku zamawiania przez Zamawiającego większych partii towaru, stanowiących przedmiot zamówienia, Zamawiający ma prawo do określenia minimalnego terminu przydatności do użycia.
10. Wykonawca dostarczy przedmiot zamówienia w opakowaniach zbiorczych, zapewniających odpowiednie zabezpieczenie dostarczanego asortymentu.
11. Środki transportu, którymi będzie dostarczany towar powinny spełniać wymogi określone w aktualnie obowiązujących przepisach, dotyczących wymagań sanitarnych przy przewozie środków spożywczych.
12. Dostawca zabezpieczy przedmiot zamówienia przed niekorzystnym oddziaływaniem warunków atmosferycznych na dostarczany towar w trakcie transportu.
13. Zamawiający zastrzega sobie prawo do odmowy przyjęcia towaru w uszkodzonych opakowaniach, z zatartą lub nieczytelną datą przydatności do użycia. W tym przypadku Wykonawca bez wezwania uzupełnia dostawę o nieprzyjęty towar w ciągu 12 godzin.
14. Termin płatności wynagrodzenia należnego Wykonawcy wynosi 30 dni od daty dostarczenia prawidłowo wystawionej faktury do siedziby Zamawiającego.
15. Zamawiający nie przyjmie faktury, jeżeli zostaną zgłoszone jakiegokolwiek zastrzeżenia do przedmiotu dostawy.
16. Zamawiający ma prawo reklamować przedmiot dostawy.
17. Na rozpatrzenie reklamacji Wykonawca ma 12 godzin.
18. W przypadku uznania reklamacji Wykonawca w ciągu następnych 12 godzin po terminie zgłoszenia reklamacji, z uwzględnieniem godzin przyjmowania towaru obowiązujących u Zamawiającego:
  - a) usunie zgłoszone nieprawidłowości poprzez uzupełnienie dostawy w przypadku rozbieżności w ilości;
  - b) wymieni towar na nowy lub inny odpowiadający wymaganiom Zamawiającego - w przypadku zakwestionowania jakości.
19. Reklamacje Zamawiający będzie zgłaszał e-mailem lub faksem za potwierdzeniem, do osoby wskazanej przez Wykonawcę.
20. Nie udzielenie odpowiedzi na złożoną reklamację w ciągu 12 godzin od jej otrzymania przyjmuje się za uznanie reklamacji.



## Katolicki Uniwersytet Lubelski Jana Pawła II

Dział Zamówień Publicznych

20-950 Lublin, Al. Raławickie 14

tel. +48 81 445 41 59, fax +48 81 445 41 63, e-mail: [dzp@kul.pl](mailto:dzp@kul.pl)

21. Zamawiający uznaje za niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy np. gorzki, pleśniowy, kwaśny. Niedopuszczalna jest również zawartość środków zwiększających objętość i wydajność wyrobu oraz szaro-zielone plamy świadczące o niedopeklowaniu, żółta barwa tłuszczu oraz wyciek soków po przekrojeniu.
22. Zamawiający wymaga, aby **do każdej partii dostawy Wykonawca dostarczył handlowy dokument identyfikacyjny (HDI)** spełniających wymogi ustawy z dnia 20 stycznia 2004 r. o wymaganiach weterynaryjnych produktów pochodzenia zwierzęcego (Dz. U. Nr 33, poz. 288 z późn. zm.) zawierający:
- nazwę producenta,
  - kod sortowy
  - datę minimalnej trwałości
  - wielkość partii
  - klasę wagową
  - numer badania
  - opis samochodu dostarczającego dostawę (nazwa i nr rejestracyjny).

..... dnia ..... 2013r.

.....  
Podpis i pieczętka osoby/osób  
upoważnionych do reprezentowania Wykonawcy





## Katolicki Uniwersytet Lubelski Jana Pawła II

Dział Zamówień Publicznych

20-950 Lublin, Al. Raławickie 14

tel. +48 81 445 41 59, fax +48 81 445 41 63, e-mail: [dzp@kul.pl](mailto:dzp@kul.pl)

Zadanie1	Jaja – produkt świeży, Klasa A, jaja kategorii L o wadze od 63 do 73 gram, jaja z chowu ściółkowego; pakowane w wytłaczanki po 30 szt. lub w skrzynki plastikowe a'360 szt.		Szt.	30000						
							<b>RAZEM</b>			
							<b>Cena ofertowa netto</b>	<b>Wartość podatku VAT</b>	<b>Cena ofertowa brutto</b>	

### Warunki realizacji zamówienia:

1. Przedmiot dostawy musi spełniać wymogi określone przez Zamawiającego dla każdego rodzaju asortymentu i spełniać wymogi określone przepisami odrębnymi.
2. Opakowania nie mogą nosić żadnych oznak uszkodzeń fizycznych, zanieczyszczeń fizycznych, oznak i pozostałości szkodników, zanieczyszczeń biologicznych, pleśni oraz bakterii chorobotwórczych;
3. Dostarczany towar musi być pełnowartościowy,
4. Produkty muszą posiadać oryginalną fabryczną etykietę producenta, zawierającą informację o nazwie wyrobu, składzie, adresie producenta, gramaturze oraz dacie przydatności do spożycia. Oznakowania na opakowaniach powinny być dobrze widoczne (niezatarte).
5. Dostawy częściowe odbywać się będą na podstawie sukcesywnie składanych zamówień **raz w tygodniu** przez cały okres trwania umowy według własnego zapotrzebowania Zamawiającego w terminie maksymalnie 2 dni od dnia złożenia zamówienia. Wykonawca zobowiązuje się do dostawy zamówionej partii przedmiotu zamówienia w godzinach **od 8:00 do 15:00** w dniu uzgodnionym z Zamawiającym, na wskazany w zamówieniu adres. Zamawiający ustala że zamówienia przypadające na poniedziałki oraz dni świąteczne składane będą w piątek lub dzień poprzedzający dzień lub dni świąteczne.



## Katolicki Uniwersytet Lubelski Jana Pawła II

Dział Zamówień Publicznych

20-950 Lublin, Al. Raławickie 14

tel. +48 81 445 41 59, fax +48 81 445 41 63, e-mail: [dzp@kul.pl](mailto:dzp@kul.pl)

6. Zamawiający zastrzega sobie możliwość składania telefonicznej korekty zamówienia na 24 godziny przed realizacją zamówienia w granicach (+/-) 10 – 15 % poszczególnych asortymentów oraz realizacji zamówień interwencyjnych w ciągu 3 godzin od złożenia zamówienia.
7. Wykonawca dostarczy przedmiot zamówienia własnym transportem, na własny koszt do jednostek organizacyjnych Katolickiego Uniwersytetu Lubelskiego.
8. Wykonawca dokona wyładunku dostarczonego asortymentu w miejscu lub miejscach składowania, wskazanych przez Zamawiającego,
9. W przypadku zamawiania przez Zamawiającego większych partii towaru, stanowiących przedmiot zamówienia, Zamawiający ma prawo do określenia minimalnego terminu przydatności do użycia.
10. Wykonawca dostarczy przedmiot zamówienia w opakowaniach zbiorczych, zapewniających odpowiednie zabezpieczenie dostarczanego asortymentu.
11. Środki transportu, którymi będzie dostarczany towar powinny spełniać wymogi określone w aktualnie obowiązujących przepisach, dotyczących wymagań sanitarnych przy przewozie środków spożywczych.
12. Dostawca zabezpieczy przedmiot zamówienia przed niekorzystnym oddziaływaniem warunków atmosferycznych na dostarczany towar w trakcie transportu.
13. Zamawiający zastrzega sobie prawo do odmowy przyjęcia towaru w uszkodzonych opakowaniach, z zatartą lub nieczytelną datą przydatności do użycia. W tym przypadku Wykonawca bez wezwania uzupełnia dostawę o nieprzyjęty towar w ciągu 12 godzin.
14. Termin płatności wynagrodzenia należnego Wykonawcy wynosi 30 dni od daty dostarczenia prawidłowo wystawionej faktury do siedziby Zamawiającego.
15. Zamawiający nie przyjmie faktury, jeżeli zostaną zgłoszone jakiegokolwiek zastrzeżenia do przedmiotu dostawy.
16. Zamawiający ma prawo reklamować przedmiot dostawy.
17. Na rozpatrzenie reklamacji Wykonawca ma 12 godzin.
18. W przypadku uznania reklamacji Wykonawca w ciągu następnych 12 godzin po terminie zgłoszenia reklamacji, z uwzględnieniem godzin przyjmowania towaru obowiązujących u Zamawiającego:
  - a) usunie zgłoszone nieprawidłowości poprzez uzupełnienie dostawy w przypadku rozbieżności w ilości;
  - b) wymieni towar na nowy lub inny odpowiadający wymaganiom Zamawiającego - w przypadku zakwestionowania jakości.
19. Reklamacje Zamawiający będzie zgłaszał e-mailem lub faksem za potwierdzeniem, do osoby wskazanej przez Wykonawcę.
20. Nie udzielenie odpowiedzi na złożoną reklamację w ciągu 12 godzin od jej otrzymania przyjmuje się za uznanie reklamacji.
21. Zamawiający wymaga, aby dostarczone jaja były świeże, pełnowartościowe i nie starsze niż 7 dni od daty pakowania, a termin ważności jaj od daty dostawy ma wynosić min. 2 tygodnie (14 dni).
22. Zamawiający wymaga aby żółtko dostarczanego jaja było w kolorze pomarańczowo-żółtym charakterystycznym dla jaj z chowu ściółkowego, natomiast białko powinno być klarowne i gęste, sztywno otaczać żółtko.



## Katolicki Uniwersytet Lubelski Jana Pawła II

Dział Zamówień Publicznych

20-950 Lublin, Al. Raławickie 14

tel. +48 81 445 41 59, fax +48 81 445 41 63, e-mail: [dzp@kul.pl](mailto:dzp@kul.pl)

23. Zamawiający informuje, że niedopuszczalna jest sytuacja żeby dostarczone jajko miało białko płynne, a żółtko rozpływało się w nim zaraz po rozbiciu jaja. W takiej sytuacji Zamawiający zwróci Wykonawcy na jego koszt całą partię towaru i rozpocznie czynności reklamacyjne.
24. Zamawiający nie dopuszcza jaj, które są:
  - myte lub czyszczone;
  - zbite lub popękane;
  - w uszkodzonych opakowaniach;
  - ich wygląd i konsystencja budzą podejrzenia;
  - zostały poukładane powtórnie w opakowaniach jednostkowych;
  - nie posiadają handlowego dokumentu identyfikacyjnego;
  - jaja wyschnięte.
25. Zamawiający wymaga, żeby wygląd i konsystencja jaj, ich zapach były charakterystyczne dla opisanego wyżej produktu. Dotyczy to również smaku, który ma nie pozostawiać obcych posmaków.
26. Zamawiający wymaga, żeby na opakowaniach transportowych zawierających jaja była umieszczona etykieta lub nalepka zawierająca informację dotyczącą: nazwy lub numeru producenta oraz jego adres; klasy jakościowej; kategorii wagowej; liczby jaj w opakowaniu; daty pakowania.
27. Zamawiający wymaga, żeby jaja pakowane były w wytłaczanki po 30 szt. ułożone tęym końcem do góry, a następnie w opakowania zbiorcze (transportowe) - skrzynki plastikowe a'360 szt.
28. Zamawiający wymaga, żeby dostarczony przedmiot zamówienia był świeży, a także produkt musi być oznaczony w sposób czytelny numerem identyfikacyjnym.
29. Ponadto Wykonawca zgadza się na wszystkie założenia opisu przedmiotu zamówienia zawarte w Rozdziale III SIWZ – Opis przedmiotu zamówienia.
30. Wytłaczanki umieszczone w opakowaniu transportowym, nie więcej niż 360 szt. powinny być ułożone tęym końcem ku górze. Produkty dostarczane będą przez Wykonawcę własnym staraniem, na jego koszt oraz ryzyko.
31. Zamawiający wymaga, aby **do każdej partii dostawy Wykonawca dostarczył handlowy dokument identyfikacyjny (HDI)** spełniających wymogi ustawy z dnia 20 stycznia 2004 r. o wymaganiach weterynaryjnych produktów pochodzenia zwierzęcego (Dz. U. Nr 33, poz. 288 z późn. zm.) zawierający:
  - nazwę producenta,
  - kod sortowy
  - datę minimalnej trwałości
  - wielkość partii





## Katolicki Uniwersytet Lubelski Jana Pawła II

Dział Zamówień Publicznych

20-950 Lublin, Al. Raławickie 14

tel. +48 81 445 41 59, fax +48 81 445 41 63, e-mail: [dzp@kul.pl](mailto:dzp@kul.pl)

- klasę wagową
- numer badania
- opis samochodu dostarczającego dostawę (nazwa i nr rejestracyjny).

..... dnia ..... 2013r.

.....  
Podpis i pieczęć osoby/osób  
upoważnionych do reprezentowania Wykonawcy



# Katolicki Uniwersytet Lubelski Jana Pawła II

Dział Zamówień Publicznych

20-950 Lublin, Al. Raławickie 14

tel. +48 81 445 41 59, fax +48 81 445 41 63, e-mail: [dzp@kul.pl](mailto:dzp@kul.pl)

*Pieczętka Wykonawcy*

**Załącznik nr 7 do SIWZ**

**Nr sprawy: AZP-240/PN-p14/040/2013**

Dotyczy postępowania o udzielenie zamówienia publicznego o wartości szacunkowej nieprzekraczającej 200 000 EURO prowadzonego w trybie przetargu nieograniczonego pn.:

## **Dostawa produktów spożywczych (produkty suche, jaja, nabiał, ryby, mięso, drób, wędliny, mrożonki i nabiał) na potrzeby Stołówki Konwiktu Katolickiego Uniwersytetu Lubelskiego Jana Pawła II**

*Opis przedmiotu zamówienia wraz z wyceną:*

### **Część VII –Dostawa produktów spożywczych (produkty suche) na potrzeby Stołówki Konwiktu Katolickiego Uniwersytetu Lubelskiego Jana Pawła II**

Lp.	Opis przedmiotu zamówienia	Opis oferowanego przedmiotu zamówienia	Jednostka miary	Ilość	Cena netto	Stawka podatku VAT (%)	Wartość netto (zł)	Wartość podatku VAT (zł)	Wartość brutto (zł)
	1			2	3	4 (%)	5 (2 x3)	6 (5 x 4)	7 (5 + 6)
Zadanie 1	BARSZCZ BIAŁY, zupa w proszku, opakowanie: wiaderko 3 kg +/- 5 %		szt.	40					
Zadanie 2	BAZYLIA, opakowanie: torebka 0,01 kg +/- 5 %		szt.	40					



## Katolicki Uniwersytet Lubelski Jana Pawła II

Dział Zamówień Publicznych

20-950 Lublin, Al. Raławickie 14

tel. +48 81 445 41 59, fax +48 81 445 41 63, e-mail: [dzp@kul.pl](mailto:dzp@kul.pl)

Zadanie 3	<b>BUDYŃ ŚMIETANKOWY</b> , powinien charakteryzować się dobrą rozpuszczalnością, nie powinien podchodzić wodą po przyrządzeniu, po zagotowaniu powinien mieć wyrazisty smak, kolor i odpowiednią konsystencję, nie zawierającą grudek, opakowanie: torebka 40g +/- 5 %		szt.	100					
Zadanie 4	<b>BULION GRZYBOWY</b> , opakowanie wiaderko 1,20 kg +/- 5 %		szt.	4					
Zadanie 5	<b>BULION Z KURY</b> , opakowanie: wiaderko 3 kg +/- 5 %		szt.	2					
Zadanie 6	<b>CUKIER WANILIOWY</b> , opakowanie - 0,32 g +/- 5 %		szt.	270					
Zadanie 7	<b>CYNAMON</b> , opakowanie: torebka 20g +/- 5 %		szt.	25					
Zadanie 8	<b>CZOSNEK GRANULOWANY</b> , opakowanie: torebka 1 kg +/- 5 %		szt.	6					



## Katolicki Uniwersytet Lubelski Jana Pawła II

Dział Zamówień Publicznych

20-950 Lublin, Al. Raławickie 14

tel. +48 81 445 41 59, fax +48 81 445 41 63, e-mail: [dzp@kul.pl](mailto:dzp@kul.pl)

Zadanie 9	<b>ROSÓŁ DROBIOWY</b> , opakowanie 1,30 +/- 5 %		szt.	2					
Zadanie 10	<b>FLAKI SOJOWE</b> , opakowanie: 100g +/- 5 %		szt.	25					
Zadanie 11	<b>GALARETKA OWOCOWA</b> , różne smaki, powinna charakteryzować się dobrą rozpuszczalnością w wodzie, nie powinna podchodzić wodą po przyrządzeniu, po zmieszaniu z gotowaną wodą powinna mieć wyrazisty smak, kolor, odpowiednią konsystencję i nie zawierać grudek, barwnik naturalny, opakowanie: 90 g +/- 5 %		szt.	100					
Zadanie 12	<b>GAŁKA MUSZKATOŁOWA</b> , opakowanie: torebka 15g +/- 5 %		szt.	25					
Zadanie 13	<b>GORCZYCA</b> , opakowanie: torebka 10 g +/- 5 %		szt.	25					
Zadanie 14	<b>PRZYPRAWA MAGI</b> w płynie opakowanie butelka 1L +/- 5 %		szt.	50					



## Katolicki Uniwersytet Lubelski Jana Pawła II

Dział Zamówień Publicznych

20-950 Lublin, Al. Raławickie 14

tel. +48 81 445 41 59, fax +48 81 445 41 63, e-mail: [dzp@kul.pl](mailto:dzp@kul.pl)

Zadanie 15	<b>IMBIR</b> mielony, opakowanie: torebka 20 g +/- 5 %		szt.	25					
Zadanie 16	<b>JAŁOWIEC</b> , opakowanie: 50g +/- 5 %		szt.	23					
Zadanie 17	<b>KAKAO CIEMNE</b> , torebka foliowa hermetycznie spawana 200g +/- 5 % i dodatkowo umieszczona w pudełku		szt.	20					
Zadanie 18	<b>KAKAO Puchatek</b> – opakowanie 200g +/- 5 %		szt.	100					
Zadanie 19	<b>KMINEK</b> mielony, opakowanie 1kg +/- 5 %		szt.	6					
Zadanie 20	<b>ŚLIWKA KALIFORNIJSKA</b> – opakowanie 150g +/- 5 %		szt.	30					
Zadanie 21	<b>KWASEK CYTRYNOWY</b> , opakowanie: torebka 20g +/- 5 %		szt.	500					



## Katolicki Uniwersytet Lubelski Jana Pawła II

Dział Zamówień Publicznych

20-950 Lublin, Al. Raławickie 14

tel. +48 81 445 41 59, fax +48 81 445 41 63, e-mail: [dzp@kul.pl](mailto:dzp@kul.pl)

Zadanie 22	<b>LIŚĆ LAUROWY</b> , liście całe – nie pokruszone, opakowanie: torebka 100g +/- 5 %		szt.	50					
Zadanie 23	<b>LUBCZYK</b> , opakowanie: torebka 10g +/- 5 %		szt.	25					
Zadanie 24	<b>MAJERANEK</b> , opakowanie: torebka 400g +/- 5 %		szt.	12					
Zadanie 25	<b>MAK NIEBIESKI</b> , opakowanie: woreczek 250g +/- 5 %		szt.	10					
Zadanie 26	<b>MORELA SUSZONA</b> , opakowanie 150g +/- 5 %		szt.	50					
Zadanie 27	<b>MIESZANKA PRZYPRAW DO MIĘSA</b> , opakowanie: 1 kg +/- 5 %		szt.	10					
Zadanie 28	<b>MIGDAŁ ŁUSKANY</b> , opakowanie: torebka 100g +/- 5 %		szt.	25					



## Katolicki Uniwersytet Lubelski Jana Pawła II

Dział Zamówień Publicznych

20-950 Lublin, Al. Raławickie 14

tel. +48 81 445 41 59, fax +48 81 445 41 63, e-mail: [dzp@kul.pl](mailto:dzp@kul.pl)

Zadanie 29	<b>OREGANO</b> , opakowanie: torebka 10g +/- 5 %		szt.	150					
Zadanie 30	<b>ORZECH WŁOSKI ŁUSKANY</b> , opakowanie: torebka 80g +/- 5 %		szt.	25					
Zadanie 31	<b>PAPRYKA OSTRĄ MIELONA</b> , opakowanie: torebka, 20 g +/- 5 %		szt.	60					
Zadanie 32	<b>PAPRYKA SŁODKA MIELONA</b> , opakowanie: torebka, 20g +/- 5 %		szt.	80					
Zadanie 33	<b>PIEPRZ CZARNY MIELONY</b> , opakowanie: 1kg +/- 5 %		szt.	20					
Zadanie 34	<b>PIEPRZ CZARNY ZIARNISTY</b> , opakowanie: 1 kg +/- 5 %		szt.	6					
Zadanie 35	<b>PIEPRZ ZIOŁOWY MIELONY</b> , opakowanie: 1kg +/- 5 %		szt.	6					



## Katolicki Uniwersytet Lubelski Jana Pawła II

Dział Zamówień Publicznych

20-950 Lublin, Al. Raławickie 14

tel. +48 81 445 41 59, fax +48 81 445 41 63, e-mail: [dzp@kul.pl](mailto:dzp@kul.pl)

Zadanie 36	<b>PROSZEK DO PIECZENIA</b> , opakowanie: torebka 20g +/- 5 %		szt.	150					
Zadanie 37	<b>PRZYPRAWA BAZYLIOWA</b> , opakowanie: 0,34 kg/słoiczek +/- 5 %		szt.	4					
Zadanie 38	<b>PRZYPRAWA CZOSNKOWA</b> opakowanie: 0,34 kg/słoiczek +/- 5 %		szt.	2					
Zadanie 39	<b>PRZYPRAWA DO DROBIU</b> , opakowanie: 800g +/- 5 %		szt.	15					
Zadanie 40	<b>PRZYPRAWA KEBAB - GYROS</b> , opakowanie jedn. 1 kg +/- 5 %		szt.	3					
Zadanie 41	<b>PRZYPRAWA DO PIERNIKA</b> , opakowanie: torebka po 25g +/- 5 %		szt.	20					
Zadanie 42	<b>PRZYPRAWA DO ZIEMNIAKÓW</b> , opakowanie: 20 g +/- 5 %		szt.	60					





## Katolicki Uniwersytet Lubelski Jana Pawła II

Dział Zamówień Publicznych

20-950 Lublin, Al. Raławickie 14

tel. +48 81 445 41 59, fax +48 81 445 41 63, e-mail: [dzp@kul.pl](mailto:dzp@kul.pl)

Zadanie 43	<b>PRZYPRAWA WARZYWNA</b> , opakowanie: 1 kg +/- 5 %		szt.	100					
Zadanie 44	<b>PRZYPRAWY DO RYB</b> , opakowanie: 20g +/- 5 %		szt.	100					
Zadanie 45	<b>RODZYNKI</b> typu sułtańskie, opakowanie: torebka 0,1 kg +/- 5 %		szt.	20					
Zadanie 46	<b>SEZAM</b> łuskany opakowanie: 200g +/- 5 %		szt.	10					
Zadanie 47	<b>SODA OCZYSZCZANA</b> , opakowanie: torebka 50g +/- 5 %		szt.	20					
Zadanie 48	<b>SOS SAŁATKOWY ZIOŁOWY</b> , opakowanie: 1,20 kg +/- 5 %		szt.	5					
Zadanie 49	<b>SOS SAŁATKOWY KOPERKOWY</b> , opakowanie: 1,20kg +/- 5 %		szt.	10					



## Katolicki Uniwersytet Lubelski Jana Pawła II

Dział Zamówień Publicznych

20-950 Lublin, Al. Raławickie 14

tel. +48 81 445 41 59, fax +48 81 445 41 63, e-mail: [dzp@kul.pl](mailto:dzp@kul.pl)

Zadanie 50	<b>SOS SAŁATKOWY OGRODOWY</b> , opakowanie: 1,20 kg +/- 5 %		szt.	10					
Zadanie 51	<b>SOS SAŁATKOWY WŁOSKI</b> , opakowanie: 1,20 kg +/- 5 %		szt.	20					
Zadanie 52	<b>SÓL TABLETKOWA</b> do urządzeń parowych, opakowanie: 25 kg +/- 5 %		szt.	10					
Zadanie 53	<b>KOTLET SOJOWY, SCHABOWY</b> , opakowanie 100g +/- 5 %		szt.	100					
Zadanie 54	<b>TYMIANEK</b> , opakowanie: torebka, 10g +/- 5 %		szt.	25					
Zadanie 55	<b>WIÓRKI KOKOSOWE</b> , opakowanie: 100g +/- 5 %		szt.	25					
Zadanie 56	<b>ZIELE ANGIELSKIE</b> , 1 gat., opakowanie: 1kg +/- 5 %		szt.	10					



## Katolicki Uniwersytet Lubelski Jana Pawła II

Dział Zamówień Publicznych

20-950 Lublin, Al. Raławickie 14

tel. +48 81 445 41 59, fax +48 81 445 41 63, e-mail: [dzp@kul.pl](mailto:dzp@kul.pl)

Zadanie 57	<b>ZIOŁA PROWANSALSKIE</b> , opakowanie: 10g +/- 5 %		szt.	50					
Zadanie 58	<b>ŻELATYNA SPOŻYWCZA</b> , opakowanie 50g +/- 5 %		szt.	200					
Zadanie 59	<b>PRZYPRAWA DO BIGOSU</b> , opakowanie 20g +/- 5 %		szt.	100					
Zadanie 60	<b>PRZYPRAWA DO PIZZY</b> , opakowanie 20g +/- 5 %		szt.	60					
Zadanie 61	<b>KETCHUP PIKANTNY</b> , koncentrat pomidorowy min. 40%, opakowanie: 500 g +/- 5 % butelka plastikowa		szt.	200					
Zadanie 62	<b>KETCHUP ŁAGODNY</b> , koncentrat pomidorowy min. 40%, opakowanie: 500 g +/- 5 % butelka plastikowa		szt.	200					
Zadanie 63	<b>MAJONEZ DEKORACYJNY</b> , opakowanie: słoik 700 ml +/- 5 %		szt.	350					



## Katolicki Uniwersytet Lubelski Jana Pawła II

Dział Zamówień Publicznych

20-950 Lublin, Al. Raławickie 14

tel. +48 81 445 41 59, fax +48 81 445 41 63, e-mail: [dzp@kul.pl](mailto:dzp@kul.pl)

Zadanie 64	<b>MUSZTARDA SAREPSKA</b> , opakowanie: słoik 210g +/- 5 %		szt.	250					
Zadanie 65	<b>MUSZTARDA KREMOWA</b> typu Parczewska, opakowanie: słoik 210g +/- 5 %		szt.	250					
Zadanie 66	<b>OCET SPIRYTUSOWY</b> , opakowanie: butelki szklane z nakrętką lub w butelki z tworzywa sztucznego (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością) o pojemności 0,5 l +/- 5 %		szt.	100					
Zadanie 67	<b>OLEJ SPOŻYWCZY</b> z pierwszego tłoczenia 100%, rafinowany olej rzepakowy, produkowany ze starannie wyselekcjonowanych odmian rzepaku, struktura i konsystencja - płynna, przejrzysta, klarowna bez osadu, smakowitość - dobra, nadający się do smażenia, pieczenia i sałatek. Nie powinien zawierać cholesterolu i substancji konserwujących, opakowanie jednostkowe: butelka plastikowa (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością) - 1 l +/- 5 %		szt.	700					



## Katolicki Uniwersytet Lubelski Jana Pawła II

Dział Zamówień Publicznych

20-950 Lublin, Al. Raławickie 14

tel. +48 81 445 41 59, fax +48 81 445 41 63, e-mail: [dzp@kul.pl](mailto:dzp@kul.pl)

Zadanie 68	<b>OLEJ SPOŻYWCZY</b> , rzepakowy, bez stosowania metod chemicznych, struktura i konsystencja - płynna, przejrzysta, klarowna bez osadu, smakowość - dobra, do smażenia, opakowanie jednostkowe: butelka plastikowa (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością) - 3L +/- 5 %		szt.	30					
Zadanie 69	<b>SYROP TRUSKAWKOWY</b> , pojemność butla 4,96 L +/- 5 %		szt.	30					
Zadanie 70	<b>SYROP</b> malina, wiśnia, czarna porzeczka, pojemność 4,96 L +/- 5 %		szt.	70					
Zadanie 71	<b>KONCENTRAT BARSZCZU CZERWONEGO</b> , opakowanie butelka 300ml +/- 5 %		szt.	30					
Zadanie 72	<b>CUKIER PUDER</b> , opakowanie 500 g +/- 5 %		szt.	200					
Zadanie 73	<b>SÓL SPOŻYWCZA JODOWANA</b> , masa netto 1kg +/- 5 % chlorek sodu min. 99,0%		szt.	350					



## Katolicki Uniwersytet Lubelski Jana Pawła II

Dział Zamówień Publicznych

20-950 Lublin, Al. Raławickie 14

tel. +48 81 445 41 59, fax +48 81 445 41 63, e-mail: [dzp@kul.pl](mailto:dzp@kul.pl)

Zadanie 74	<b>SÓL</b> kamienna do przetworów i kiszzonek, opakowanie 1 kg +/- 5 %		szt.	40					
Zadanie 75	<b>MAKARON MUSZELKA DROBNA MAŁA</b> w 100% z mąki DURUM, intensywna, żółta barwa, makaron ugotowany powinien zachowywać swoje właściwości podczas przetrzymywania go w grzanych bufetach, opakowanie 2 kg +/- 5 %		szt.	30					
Zadanie 76	<b>MAKARON KOKARDKA</b> w 100% z mąki DURUM, intensywna, żółta barwa, makaron ugotowany powinien zachowywać swoje właściwości podczas przetrzymywania go w grzanych bufetach, opakowanie 2 kg +/- 5 %		szt.	20					
Zadanie 77	<b>MAKARON RURKA CIĘTA</b> w 100% z mąki DURUM, intensywna, żółta barwa, makaron ugotowany powinien zachowywać swoje właściwości podczas przetrzymywania go w grzanych bufetach, opakowanie 2 kg +/- 5 %		szt.	25					
Zadanie 78	<b>MAKARON ŁAZANKI</b> w 100% z mąki DURUM, intensywna, żółta barwa, makaron ugotowany powinien zachowywać swoje właściwości podczas przetrzymywania go w grzanych bufetach, opakowanie 2 kg +/- 5 %		szt.	20					



## Katolicki Uniwersytet Lubelski Jana Pawła II

Dział Zamówień Publicznych

20-950 Lublin, Al. Raławickie 14

tel. +48 81 445 41 59, fax +48 81 445 41 63, e-mail: [dzp@kul.pl](mailto:dzp@kul.pl)

Zadanie 79	<b>MAKARON NITKA</b> w 100% z mąki DURUM, intensywna, żółta barwa, makaron ugotowany powinien zachowywać swoje właściwości podczas przetrzymywania go w grzanych bufetach, opakowanie 2 kg +/- 5 %		szt.	30					
Zadanie 80	<b>MAKARON SPAGHETTI</b> w 100% z mąki DURUM, intensywna, żółta barwa, makaron ugotowany powinien zachowywać swoje właściwości podczas przetrzymywania go w grzanych bufetach, opakowanie 1kg +/- 5 %		szt.	30					
Zadanie 81	<b>MAKARON ŚWIDERKI</b> , zawartość pszenicy DURUM 100%, intensywna, żółta barwa, makaron ugotowany powinien zachowywać swoje właściwości podczas przetrzymywania go w grzanych bufetach, opakowanie 2 kg +/- 5 %		szt.	50					
Zadanie 82	<b>MAKARON WSTAŻKA CIĘTA</b> , w 100% z mąki DURUM, intensywna, żółta barwa, makaron ugotowany powinien zachowywać swoje właściwości podczas przetrzymywania go w grzanych bufetach, opakowanie 2kg +/- 5 %		szt.	30					
Zadanie 83	<b>MAKARON ZACIERKA</b> typu Lubella, w 100% z mąki DURUM, intensywna, żółta barwa, makaron ugotowany powinien zachowywać swoje właściwości podczas przetrzymywania go w grzanych bufetach, opakowanie 0,25 kg +/- 5 %		szt.	60					



## Katolicki Uniwersytet Lubelski Jana Pawła II

Dział Zamówień Publicznych

20-950 Lublin, Al. Raławickie 14

tel. +48 81 445 41 59, fax +48 81 445 41 63, e-mail: [dzp@kul.pl](mailto:dzp@kul.pl)

Zadanie 84	<b>MĄKA PSZENNA TORTOWA (typ 450)</b> , proszek o barwie czysto białej i krystalicznie lśniącem połysku, zapach i smak swoisty. Niedopuszczalny smak kwaśny lub gorzki oraz zapach pleśni, stęchlizny, nieswoisty lub obcy, bez śladów obcych zapachów i posmaków. Wilgotność mąki max 15%, opakowanie: 1kg +/- 5 %		szt.	700					
Zadanie85	<b>MĄKA ZIEMNIACZANA</b> , skrobia otrzymana z ziemniaków, wysuszona, zmielona i przesiana. Proszek o barwie czysto białej i krystalicznie lśniącem połysku, smak i zapach swoisty, bez śladów obcych zapachów i posmaków, produkt sypki, opakowanie: 1 kg +/- 5 %		szt.	60					
Zadanie 86	<b>KASZA GRYZANA</b> , opakowanie 1 g +/- 5 %		szt.	200					
Zadanie 87	<b>KASZA JĘCZMIENNA ŚREDNIA</b> typu Kupiec, opakowanie 1kg +/- 5 %		szt.	200					
Zadanie 88	<b>KASZA JĘCZMIENNA PĘCZAK</b> typu Kupiec, opakowanie 0,5kg +/- 5 %		szt.	20					





## Katolicki Uniwersytet Lubelski Jana Pawła II

Dział Zamówień Publicznych

20-950 Lublin, Al. Raławickie 14

tel. +48 81 445 41 59, fax +48 81 445 41 63, e-mail: [dzp@kul.pl](mailto:dzp@kul.pl)

Zadanie 89	<b>KASZA MANNA BŁYSKAWICZNA</b> opakowanie: woreczek 0,5 kg +/- 5 %		szt.	60					
Zadanie 90	<b>PŁATKI OWSIANE GÓRSKIE</b> , opakowanie 400g +/- 5 %		szt.	40					
Zadanie 91	<b>PŁATKI KUKURYDZIANE</b> , opakowanie 1kg +/- 5 %		szt.	100					
Zadanie 92	<b>RYŻ BIAŁY DŁUGOZIARNISTY</b> , opakowanie: woreczek 1 kg +/- 5 %		szt.	400					
Zadanie93	<b>ANANASY w syropie</b> , ananas krojony w plastry w lekkim syropie, smak i zapach – smak słodki, charakterystyczny dla ananasa, masa owoców odciekniętych z zalewy min. 60 %, opakowanie: puszka z blachy powlekanej o poj. 565-570 g +/- 5 %		szt.	45					



## Katolicki Uniwersytet Lubelski Jana Pawła II

Dział Zamówień Publicznych

20-950 Lublin, Al. Raławickie 14

tel. +48 81 445 41 59, fax +48 81 445 41 63, e-mail: [dzp@kul.pl](mailto:dzp@kul.pl)

Zadanie 94	<b>BRZOSKWINIE W PUSZCZE</b> , brzoskwinia krojona na pół bez pestek w lekkim syropie, smak i zapach – smak słodki, charakterystyczny dla brzoskwini, masa owoców odciekniętych z zalewy min. 60 %, opakowanie: puszka 565- 570 g +/- 5 %		szt.	60					
Zadanie 95	<b>CHRZAN TARTY</b> , opakowanie: słoik 300 g +/- 5 %		szt.	250					
Zadanie 96	<b>FASOLKA KONSERWOWA CZERWONA</b> , op. jednostkowe: puszki o poj. 400 g +/- 5 % z zamknięciem przystosowanym do jednorazowego otwarcia z zawleczką		szt.	60					
Zadanie 97	<b>GROSZEK KONSERWOWY</b> , op. jednostkowe: puszki z blachy powlekanej o poj. 400g +/- 5 %		szt.	160					
Zadanie 98	<b>KONCENTRAT POMIDOROWY</b> , opakowanie: słoik 1kg +/- 5 %		szt.	200					
Zadanie 99	<b>OLIWKI CZARNE</b> , opakowanie słoik 0,9 kg +/- 5 %		szt.	30					



## Katolicki Uniwersytet Lubelski Jana Pawła II

Dział Zamówień Publicznych

20-950 Lublin, Al. Raławickie 14

tel. +48 81 445 41 59, fax +48 81 445 41 63, e-mail: [dzp@kul.pl](mailto:dzp@kul.pl)

Zadanie 100	<b>OLIWKI ZIELONE</b> , opakowanie słoik 0,9 kg +/- 5 %		szt.	15					
Zadanie 101	<b>KUKURYDZA KONSERWOWA</b> , opakowanie: puszka z blachy powlekanej o poj. 400G +/- 5 %		szt.	200					
Zadanie 102	<b>OGÓRKI KONSERWOWE</b> , opakowanie: słoik 0,9L +/- 5 %		szt.	60					
Zadanie 103	<b>PAPRYKA KONSERWOWA</b> , opakowanie: słoik 0,9 L +/- 5 %		szt.	30					
Zadanie 104	<b>PIECZARKI MARYNOWANE</b> , opakowanie: słoik 1700 g +/- 5 %		szt.	50					
Zadanie 105	<b>POMIDOR CAŁY</b> , opakowanie: puszka z blachy powlekanej 2550 g +/- 5 %		szt.	40					
Zadanie 106	<b>SELER KONSERWOWY</b> , cienki, jasny, opakowanie: słoik 1400 g +/- 5 %		szt.	60					



## Katolicki Uniwersytet Lubelski Jana Pawła II

Dział Zamówień Publicznych

20-950 Lublin, Al. Raławickie 14

tel. +48 81 445 41 59, fax +48 81 445 41 63, e-mail: [dzp@kul.pl](mailto:dzp@kul.pl)

Zadanie 107	<b>DŻEM ŻURAWINA</b> , skład: m.in. żurawina, cukier, substancja żelująca- pektyna, zagęstnik, guma guar, regulatory kwasowości - kwas cytrynowy i cytrynian sodu. Konsystencja – smarowna masa, barwa – charakterystyczna dla użytych składników, smak i zapach – charakterystyczny dla użytych owoców, opakowanie: słoik typu twist 280g +/- 5 %		szt.	40				
Zadanie108	<b>DŻEM NISKOSŁODZONY WIŚNIOWY</b> , Skład: m.in. wiśnie, cukier, substancje zagęszczające – pektyna i guma guar, regulatory kwasowości – kwas cytrynowy, cytrynian sodu. Minimalna zawartość owoców: 40 g owoców/100g produktu. Łączna zawartość cukru: max 38 g na 100g produktu. Dżem z kawałkami owoców, produkt o odpowiedniej z żelowanej konsystencji, smarowna masa, wygląd – całe owoce lub ich fragmenty w z żelowanej, szklistej masie, barwa – charakterystyczna dla użytych składników, możliwie wyrównana dla owoców i galaretki, smak i zapach – charakterystyczny dla użytych owoców opakowanie: słoik 980g +/- 5 %		szt.	200				



## Katolicki Uniwersytet Lubelski Jana Pawła II

Dział Zamówień Publicznych

20-950 Lublin, Al. Raławickie 14

tel. +48 81 445 41 59, fax +48 81 445 41 63, e-mail: [dzp@kul.pl](mailto:dzp@kul.pl)

Zadanie 109	<b>DŻEM NISKOSŁODZONY TRUSKAWKOWY</b> , Skład: m.in. truskawki, cukier, substancje zagęszczające – pektyna i guma guar, regulatory kwasowości – kwas cytrynowy, cytrynian sodu. Minimalna zawartość owoców: 40 g owoców/100g produktu. Łączna zawartość cukru: max 38 g na 100g produktu. Dżem z kawałkami owoców, konsystencja – z żelowana, smarowna masa, wygląd – całe owoce lub ich fragmenty w z żelowanej, szklistej masie, barwa – charakterystyczna dla użytych składników, możliwie wyrównana dla owoców i galaretki, smak i zapach – charakterystyczny dla użytych owoców, opakowanie: słoik 980 g +/- 5 %		szt.	200					
-------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--	------	-----	--	--	--	--	--



## Katolicki Uniwersytet Lubelski Jana Pawła II

Dział Zamówień Publicznych

20-950 Lublin, Al. Raławickie 14

tel. +48 81 445 41 59, fax +48 81 445 41 63, e-mail: [dzp@kul.pl](mailto:dzp@kul.pl)

Zadanie10	<b>DŻEM NISKOŚŁODZONY CZARNA PORZECZKA</b> , Skład: m.in. czarne porzeczki, cukier, substancje zagęszczające – pektyna i guma guar, regulatory kwasowości – kwas cytrynowy, cytrynian sodu. Minimalna zawartość owoców: 30 g owoców/100g produktu. Łączna zawartość cukru: max 38 g na 100g produktu. Dżem niskosłodzony z kawałkami owoców, konsystencja – z żelowana, smarowna masa, wygląd – całe owoce lub ich fragmenty w z żelowanej, szklistej masie, barwa – charakterystyczna dla użytych składników, możliwie wyrównana dla owoców i galaretki, smak i zapach – charakterystyczny dla użytych owoców, opakowanie: słoik 280g +/- 5 %		szt.	100					
-----------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--	------	-----	--	--	--	--	--



## Katolicki Uniwersytet Lubelski Jana Pawła II

Dział Zamówień Publicznych

20-950 Lublin, Al. Raławickie 14

tel. +48 81 445 41 59, fax +48 81 445 41 63, e-mail: [dzp@kul.pl](mailto:dzp@kul.pl)

Zadanie111	<b>DŻEM NISKOSŁODZONY BRZOSKWINIOWY</b> , Skład: m.in. brzoskwinie, cukier, substancje zagęszczające – pektyna i guma guar, regulatory kwasowości – kwas cytrynowy, cytrynian sodu. Minimalna zawartość owoców: 44g owoców/100g produktu. Łączna zawartość cukru: max 38 g na 100g produktu. Dżem z kawałkami owoców, produkt o odpowiedniej z żelowanej konsystencji, smarowna masa, wygląd – całe owoce lub ich fragmenty w z żelowanej, szklistej masie, barwa – charakterystyczna dla użytych składników, możliwie wyrównana dla owoców i galaretki, smak i zapach – charakterystyczny dla użytych owoców, opakowanie: słoik 980 g +/- 5 %		szt.	200					
------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--	------	-----	--	--	--	--	--



## Katolicki Uniwersytet Lubelski Jana Pawła II

Dział Zamówień Publicznych

20-950 Lublin, Al. Raławickie 14

tel. +48 81 445 41 59, fax +48 81 445 41 63, e-mail: [dzp@kul.pl](mailto:dzp@kul.pl)

Zadanie 112	<b>DŻEM NISKOŚŁODZONY OWOCE LEŚNE</b> cukier, substancje zagęszczające – pektyna i guma guar, regulatory kwasowości – kwas cytrynowy, cytrynian sodu. Minimalna zawartość owoców: 40g owoców/100g produktu.. Łączna zawartość cukru: max 38 g na 100g produktu. Dżem z kawałkami owoców, konsystencja – z żelowana, smarowna masa, wygląd – całe owoce lub ich fragmenty w z żelowanej, szklistej masie, barwa – charakterystyczna dla użytych składników, możliwie wyrównana dla owoców i galaretki, smak i zapach – charakterystyczny dla użytych owoców, opakowanie: słoik 280g +/- 5 %		szt.	100					
Zadanie 113	<b>POWIDŁA ŚLIWKOWE</b> , słoik 300 g +/- 5 %		szt.	200					
Zadanie 114	<b>JABŁKA PRAŻONE</b> , jasno kremowa barwa, produkt termo stabilny – nie zmienia swoich właściwości podczas zapiekania, konsystencja niejednorodna, widoczne kawałki prażonych jabłek, opakowanie: wiaderko 5,5 kg +/- 5 %		szt.	45					





## Katolicki Uniwersytet Lubelski Jana Pawła II

Dział Zamówień Publicznych

20-950 Lublin, Al. Raławickie 14

tel. +48 81 445 41 59, fax +48 81 445 41 63, e-mail: [dzp@kul.pl](mailto:dzp@kul.pl)

Zadanie 115	<b>KREM CZEKOLADOWY DO SMAROWANIA Z ORZECHAMI LASKOWY</b> , skład: m.in. cukier, olej roślinny, orzechy laskowe (min.13%), odtłuszczona kakao (min. 7,4%), odtłuszczone mleko w proszku (min. 5%), nie zawierający szkodliwych tłuszczów utwardzalnych; opakowanie: słoik 350 g +/- 5 %		szt.	10					
Zadanie 116	<b>MARMOLADA WIELOOWOCOWA</b> twarda, konsystencja – smarowna masa, barwa – charakterystyczna dla użytych składników, smak i zapach – charakterystyczny dla użytych owoców, produkt termostabilny – nie zmienia swoich właściwości podczas zapiekania, opakowanie: wiaderko 1200 g +/- 5 %		szt.	40					
Zadanie 117	<b>MIÓD sztuczny</b> , opakowanie: słoik 410 g +/- 5 %		szt.	15					
<b>RAZEM</b>									
							<b>Cena ofertowa netto</b>	<b>Wartość podatku VAT</b>	<b>Cena ofertowa brutto</b>

### Warunki realizacji zamówienia:

1. Przedmiot dostawy musi spełniać wymogi określone przez Zamawiającego dla każdego rodzaju asortymentu i spełniać wymogi określone przepisami odrębnymi.



## Katolicki Uniwersytet Lubelski Jana Pawła II

Dział Zamówień Publicznych

20-950 Lublin, Al. Raławickie 14

tel. +48 81 445 41 59, fax +48 81 445 41 63, e-mail: [dzp@kul.pl](mailto:dzp@kul.pl)

2. Opakowania nie mogą nosić żadnych oznak uszkodzeń fizycznych, zanieczyszczeń fizycznych, oznak i pozostałości szkodników, zanieczyszczeń biologicznych, pleśni oraz bakterii chorobotwórczych;
3. Dostarczany towar musi być pełnowartościowy,
4. Produkty muszą posiadać oryginalną fabryczną etykietę producenta, zawierającą informację o nazwie wyrobu, składzie, adresie producenta, gramaturze oraz dacie przydatności do spożycia. Oznakowania na opakowaniach powinny być dobrze widoczne (niezatarte).
5. Wykonawca zobowiązany jest do dostarczenia towarów fabrycznie nowych, w oryginalnych opakowaniach producenta z etykietą zawierającą nazwę handlową artykułu, ilość sztuk w opakowaniu oraz nazwę i adres producenta, przydatnych do użytku przez okres 12 miesięcy od daty dostawy każdej partii zamawianych produktów, z zastrzeżeniem pktu 12 rozdziału III SIWZ.
6. Dostawy cząstkowe odbywać się będą na podstawie sukcesywnie składanych zamówień **raz w tygodniu** przez cały okres trwania umowy według własnego zapotrzebowania Zamawiającego w terminie maksymalnie 2 dni od dnia złożenia zamówienia. Wykonawca zobowiązuje się do dostawy zamówionej partii przedmiotu zamówienia w godzinach **od 8:00 do 15:00** w dniu uzgodnionym z Zamawiającym, na wskazany w zamówieniu adres. Zamawiający ustala że zamówienia przypadające na poniedziałki oraz dni poświęteczne składane będą w piątek lub dzień poprzedzający dzień lub dni święteczne.
7. Zamawiający zastrzega sobie możliwość składania telefonicznej korekty zamówienia na 24 godziny przed realizacją zamówienia w granicach (+/-) 10 – 15 % poszczególnych asortymentów oraz realizacji zamówień interwencyjnych w ciągu 3 godzin od złożenia zamówienia.
8. Wykonawca dostarczy przedmiot zamówienia własnym transportem, na własny koszt do jednostek organizacyjnych Katolickiego Uniwersytetu Lubelskiego.
9. Wykonawca dokona wyładunku dostarczonego asortymentu w miejscu lub miejscach składowania, wskazanych przez Zamawiającego,
10. W przypadku zamawiania przez Zamawiającego większych partii towaru, stanowiących przedmiot zamówienia, Zamawiający ma prawo do określenia minimalnego terminu przydatności do użycia.
11. Wykonawca dostarczy przedmiot zamówienia w opakowaniach zbiorczych, zapewniających odpowiednie zabezpieczenie dostarczanego asortymentu.
12. Środki transportu, którymi będzie dostarczany towar powinny spełniać wymogi określone w aktualnie obowiązujących przepisach, dotyczących wymagań sanitarnych przy przewozie środków spożywczych.
13. Dostawca zabezpieczy przedmiot zamówienia przed niekorzystnym oddziaływaniem warunków atmosferycznych na dostarczany towar w trakcie transportu.
14. Zamawiający zastrzega sobie prawo do odmowy przyjęcia towaru w uszkodzonych opakowaniach, z zatartą lub nieczytelną datą przydatności do użycia. W tym przypadku Wykonawca bez wezwania uzupełnia dostawę o nieprzyjęty towar w ciągu 12 godzin.
15. Termin płatności wynagrodzenia należnego Wykonawcy wynosi 30 dni od daty dostarczenia prawidłowo wystawionej faktury do siedziby Zamawiającego.
16. Zamawiający nie przyjmie faktury, jeżeli zostaną zgłoszone jakiegokolwiek zastrzeżenia do przedmiotu dostawy.



## Katolicki Uniwersytet Lubelski Jana Pawła II

Dział Zamówień Publicznych

20-950 Lublin, Al. Raławickie 14

tel. +48 81 445 41 59, fax +48 81 445 41 63, e-mail: [dzp@kul.pl](mailto:dzp@kul.pl)

17. Zamawiający ma prawo reklamować przedmiot dostawy.
18. Na rozpatrzenie reklamacji Wykonawca ma 12 godzin .
19. W przypadku uznania reklamacji Wykonawca w ciągu następnych 12 godzin po terminie zgłoszenia reklamacji, z uwzględnieniem godzin przyjmowania towaru obowiązujących u Zamawiającego:
  - usunie zgłoszone nieprawidłowości poprzez uzupełnienie dostawy w przypadku rozbieżności w ilości;
  - wymieni towar na nowy lub inny odpowiadający wymaganiom Zamawiającego - w przypadku zakwestionowania jakości.
20. Reklamacje Zamawiający będzie zgłaszał e-mailem lub faksem za potwierdzeniem, do osoby wskazanej przez Wykonawcę.
21. Nie udzielenie odpowiedzi na złożoną reklamację w ciągu 12 godzin od jej otrzymania przyjmuje się za uznanie reklamacji.

..... dnia ..... 2013r.

.....  
Podpis i pieczęć osoby/osób  
upoważnionych do reprezentowania Wykonawcy



# Katolicki Uniwersytet Lubelski Jana Pawła II

Dział Zamówień Publicznych

20-950 Lublin, Al. Raławickie 14

tel. +48 81 445 41 59, fax +48 81 445 41 63, e-mail: [dzp@kul.pl](mailto:dzp@kul.pl)

*Pieczętka Wykonawcy*

**Załącznik nr 8 do SIWZ**

**Nr sprawy: AZP-240/PN-p14/040/2013**

Dotyczy postępowania o udzielenie zamówienia publicznego o wartości szacunkowej nieprzekraczającej 200 000 EURO prowadzonego w trybie przetargu nieograniczonego pn.:

**Dostawa produktów spożywczych (produkty suche, jaja, nabiał, ryby, mięso, drób, wędliny, mrożonki i nabiał) na potrzeby Stołówki Konwiktu Katolickiego Uniwersytetu Lubelskiego Jana Pawła II**

*Opis przedmiotu zamówienia wraz z wyceną:*

**Część VIII - Dostawa produktów spożywczych (drób) na potrzeby Stołówki Konwiktu  
Katolickiego Uniwersytetu Lubelskiego Jana Pawła II**

Lp.	Opis przedmiotu zamówienia	Opis oferowanego przedmiotu zamówienia	Jednostka miary	Ilość	Cena netto	Stawka podatku VAT (%)	Wartość netto (zł)	Wartość podatku VAT (zł)	Wartość brutto (zł)
	Filet z piersi kurczaka			2	3	4 (%)	5 (2 x 3)	6 (5 x 4)	7 (5 + 6)



## Katolicki Uniwersytet Lubelski Jana Pawła II

Dział Zamówień Publicznych

20-950 Lublin, Al. Raławickie 14

tel. +48 81 445 41 59, fax +48 81 445 41 63, e-mail: [dzp@kul.pl](mailto:dzp@kul.pl)

<b>Zadanie1</b>	świeży, surowy schłodzony podwójny- (temperatura 0°- 4°C) – pakowany luzem w pojemniki z tworzywa sztucznego, posiadające atest dopuszczający do kontaktu z żywnością, oznakowany zgodnie z aktualnie obowiązującymi przepisami. Dokładnie odfiletowany, pozbawiony chrząstek, kości mostkowych. Barwa mięśnia charakterystyczna dla gatunku drobiu. Niedopuszczalna barwa szaro zielona lub inna nietypowa. Dopuszczamy stosowanie lodu w pojemnikach ze skrzydełkami w celu utrzymania temperatury schłodzonego surowca w czasie transportu. Zapach charakterystyczny dla świeżego schłodzonego drobiu.		Kg	<b>1 700</b>					
-----------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--	----	--------------	--	--	--	--	--



## Katolicki Uniwersytet Lubelski Jana Pawła II

Dział Zamówień Publicznych

20-950 Lublin, Al. Raławickie 14

tel. +48 81 445 41 59, fax +48 81 445 41 63, e-mail: [dzp@kul.pl](mailto:dzp@kul.pl)

Zadanie 2	<p><b>Korpus z kurczaka ze skrzydłami (porcje rosółowe)</b> świeży, schłodzony (temperatura 0°-4°C) – pakowany luzem, w pojemniki dopuszczone do kontaktu ze świeżym drobiem, oznakowany zgodnie z aktualnie obowiązującymi przepisami. Wygląd – skóra i mięśnie na skrzydłach jędrne, jasnoróżowe. Zapach charakterystyczny dla świeżego schłodzonego drobiu. Dopuszczamy stosowanie lodu w pojemnikach z korpusami, w celu utrzymania temperatury surowca w czasie transportu.</p>		kg	600					
Zadanie 3	<p><b>Kurczak cały</b> świeży, schłodzony (temperatura 0°-4°C)- tuszka - patroszony. Pakowany w pojemniki z tworzywa sztucznego, posiadające atest dopuszczający do kontaktu z żywnością, oznakowany zgodnie z aktualnie obowiązującymi przepisami. Wygląd – skóra i mięśnie jędrne, jasnoróżowe, pozbawione zasinień i wybroczyn krwawych. Waga ok. 2 kg.</p>		kg	150					



## Katolicki Uniwersytet Lubelski Jana Pawła II

Dział Zamówień Publicznych

20-950 Lublin, Al. Raławickie 14

tel. +48 81 445 41 59, fax +48 81 445 41 63, e-mail: [dzp@kul.pl](mailto:dzp@kul.pl)

<b>Zadanie4</b>	<p><b>Udka z kurczaka</b> świeże, schłodzone (temperatura 0°-4°C) – pakowany w pojemniki z tworzywa sztucznego, posiadające atest dopuszczający do kontaktu z żywnością, oznakowany zgodnie z aktualnie obowiązującymi przepisami. Mięśnie i skóra czyste, jędrne, posiadające charakterystyczną barwę. Pozbawione zasinień i krwawych wybroczyn. Masa udka nie mniej niż 150g nie więcej niż 350g. Niedopuszczalna barwa szarozielona lub inna nietypowa. Zapach charakterystyczny dla mięsa drobiowego schłodzonego. Dopuszczamy stosowanie lodu w pojemnikach z udkami w celu utrzymania temperatury schłodzonego surowca w czasie transportu.</p>		kg	<b>1 000</b>					
-----------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--	----	--------------	--	--	--	--	--



## Katolicki Uniwersytet Lubelski Jana Pawła II

Dział Zamówień Publicznych

20-950 Lublin, Al. Raławickie 14

tel. +48 81 445 41 59, fax +48 81 445 41 63, e-mail: [dzp@kul.pl](mailto:dzp@kul.pl)

<b>Zadanie 5</b>	<p><b>Kaczka cała</b> świeży, schłodzony (temperatura 0°-4°C) – 1-szy gatunek, tuszka -patroszona. Pakowany w pojemniki z tworzywa sztucznego, posiadające atest dopuszczający do kontaktu z żywnością, oznakowany zgodnie z aktualnie obowiązującymi przepisami</p> <p>Wygląd – skóra i mięśnie jędrne, jasnoróżowe, pozbawione zasinień i wybroczyn krwawych. Waga ok. 2 kg +/- 5 %. Niedopuszczalna barwa szaro zielona lub inna nietypowa. Zapach charakterystyczny dla surowej schłodzonej kaczki.</p> <p>Dopuszczamy stosowanie lodu w pojemnikach z kurczakami, w celu utrzymania temperatury surowca w czasie transportu</p>		kg	<b>100</b>					
------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--	----	------------	--	--	--	--	--





## Katolicki Uniwersytet Lubelski Jana Pawła II

Dział Zamówień Publicznych

20-950 Lublin, Al. Raławickie 14

tel. +48 81 445 41 59, fax +48 81 445 41 63, e-mail: [dzp@kul.pl](mailto:dzp@kul.pl)

<b>Zadanie6</b>	<b>Skrzydółka z kurczaka</b> świeże, schłodzony (temperatura 0°-4°C) - pakowany luzem, w pojemniki przeznaczone do transportu świeżego drobiu oznakowany zgodnie z aktualnie obowiązującymi przepisami. Wygląd - skóra i mięśnie na skrzydłach jędrne, jasnoróżowe. Dopuszczamy stosowanie lodu w pojemnikach ze skrzydłkami w celu utrzymania temperatury schłodzonego surowca w czasie transportu. Zapach charakterystyczny dla świeżego schłodzonego drobiu.		kg	<b>100</b>					
-----------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--	----	------------	--	--	--	--	--



## Katolicki Uniwersytet Lubelski Jana Pawła II

Dział Zamówień Publicznych

20-950 Lublin, Al. Raławickie 14

tel. +48 81 445 41 59, fax +48 81 445 41 63, e-mail: [dzp@kul.pl](mailto:dzp@kul.pl)

Zadanie 7	<p><b>Filet z indyka</b> świeży, surowy schłodzony - (temperatura 0°- 4°C) – pakowany luzem w pojemniki z tworzywa sztucznego, posiadające atest dopuszczający do kontaktu z żywnością, oznakowany zgodnie z aktualnie obowiązującymi przepisami. Dokładnie odfiletowany, pozbawiony chrząstek, kości mostkowych. Barwa mięśnia charakterystyczna dla gatunku drobiu. Niedopuszczalna barwa szarozielona lub inna nietypowa. Dopuszczamy stosowanie lodu w pojemnikach ze skrzydełkami w celu utrzymania temperatury schłodzonego surowca w czasie transportu. Zapach charakterystyczny dla świeżego schłodzonego drobiu. Waga fileta w całości 1-1,20 kg.</p>									
				kg	70					
<b>RAZEM</b>										
								Cena	Wartość	Cena



## Katolicki Uniwersytet Lubelski Jana Pawła II

Dział Zamówień Publicznych

20-950 Lublin, Al. Raławickie 14

tel. +48 81 445 41 59, fax +48 81 445 41 63, e-mail: [dzp@kul.pl](mailto:dzp@kul.pl)

ofertowa netto	podatku VAT	ofertowa brutto
-------------------	----------------	--------------------

### Warunki realizacji zamówienia:

1. Przedmiot dostawy musi spełniać wymogi określone przez Zamawiającego dla każdego rodzaju asortymentu i spełniać wymogi określone przepisami odrębnymi.
2. Opakowania nie mogą nosić żadnych oznak uszkodzeń fizycznych, zanieczyszczeń fizycznych, oznak i pozostałości szkodników, zanieczyszczeń biologicznych, pleśni oraz bakterii chorobotwórczych.
3. Dostarczany towar musi być pełnowartościowy.
4. Produkty muszą posiadać oryginalną fabryczną etykietę producenta, zawierającą informację o nazwie wyrobu, składzie, adresie producenta, gramaturze oraz dacie przydatności do spożycia. Oznakowania na opakowaniach powinny być dobrze widoczne (niezatarte).
5. Dostawy cząstkowe odbywać się będą na podstawie sukcesywnie składanych zamówień **trzy razy w tygodniu** przez cały okres trwania umowy według własnego zapotrzebowania Zamawiającego w terminie maksymalnie 2 dni od dnia złożenia zamówienia. Wykonawca zobowiązuje się do dostawy zamówionej partii przedmiotu zamówienia w godzinach **od 5:30 do 8:00** w dniu uzgodnionym z Zamawiającym, na wskazany w zamówieniu adres. Zamawiający ustala że zamówienia przypadające na poniedziałki oraz dni poświęcone składane będą w piątek lub dzień poprzedzający dzień lub dni świąteczne.
6. Zamawiający zastrzega sobie możliwość składania telefonicznej korekty zamówienia na 24 godziny przed realizacją zamówienia w granicach (+/-) 10 – 15 % poszczególnych asortymentów oraz realizacji zamówień interwencyjnych w ciągu 3 godzin od złożenia zamówienia.
7. Wykonawca dostarczy przedmiot zamówienia własnym transportem, na własny koszt do jednostek organizacyjnych Katolickiego Uniwersytetu Lubelskiego.
8. Wykonawca dokona wyładunku dostarczonego asortymentu w miejscu lub miejscach składowania, wskazanych przez Zamawiającego,
9. W przypadku zamawiania przez Zamawiającego większych partii towaru, stanowiących przedmiot zamówienia, Zamawiający ma prawo do określenia minimalnego terminu przydatności do użycia.
10. Wykonawca dostarczy przedmiot zamówienia w opakowaniach zbiorczych, zapewniających odpowiednie zabezpieczenie dostarczanego asortymentu.
11. Środki transportu, którymi będzie dostarczany towar powinny spełniać wymogi określone w aktualnie obowiązujących przepisach, dotyczących wymagań sanitarnych przy przewozie środków spożywczych.
12. Dostawca zabezpieczy przedmiot zamówienia przed niekorzystnym oddziaływaniem warunków atmosferycznych na dostarczany towar w trakcie transportu.



## Katolicki Uniwersytet Lubelski Jana Pawła II

Dział Zamówień Publicznych

20-950 Lublin, Al. Raławickie 14

tel. +48 81 445 41 59, fax +48 81 445 41 63, e-mail: [dzp@kul.pl](mailto:dzp@kul.pl)

13. Zamawiający zastrzega sobie prawo do odmowy przyjęcia towaru w uszkodzonych opakowaniach, z zatartą lub nieczytelną datą przydatności do użycia. W tym przypadku Wykonawca bez wezwania uzupełnia dostawę o nieprzyjęty towar w ciągu 12 godzin.
14. Termin płatności wynagrodzenia należnego Wykonawcy wynosi 30 dni od daty dostarczenia prawidłowo wystawionej faktury do siedziby Zamawiającego.
15. Zamawiający nie przyjmie faktury, jeżeli zostaną zgłoszone jakiekolwiek zastrzeżenia do przedmiotu dostawy.
16. Zamawiający ma prawo reklamować przedmiot dostawy.
17. Na rozpatrzenie reklamacji Wykonawca ma 12 godzin.
18. W przypadku uznania reklamacji Wykonawca w ciągu następnych 12 godzin po terminie zgłoszenia reklamacji, z uwzględnieniem godzin przyjmowania towaru obowiązujących u Zamawiającego:
  - a) usunie zgłoszone nieprawidłowości poprzez uzupełnienie dostawy w przypadku rozbieżności w ilości;
  - b) wymieni towar na nowy lub inny odpowiadający wymaganiom Zamawiającego - w przypadku zakwestionowania jakości.
19. Reklamacje Zamawiający będzie zgłaszał e-mailem lub faksem za potwierdzeniem, do osoby wskazanej przez Wykonawcę.
20. Nie udzielenie odpowiedzi na złożoną reklamację w ciągu 12 godzin od jej otrzymania przyjmuje się za uznanie reklamacji.
21. Mięso, które ma być pakowane luzem, powinno znajdować się w pojemnikach z tworzywa sztucznego, posiadające atest dopuszczający do kontaktu z żywnością, oznakowany zgodnie z aktualnie obowiązującymi przepisami. Dopuszczamy stosowanie lodu w pojemnikach w celu utrzymania temperatury schłodzonego surowca w czasie transportu.
22. Zamawiający wymaga, aby **do każdej partii dostawy Wykonawca dostarczył handlowy dokument identyfikacyjny (HDI)** spełniających wymogi ustawy z dnia 20 stycznia 2004 r. o wymaganiach weterynaryjnych produktów pochodzenia zwierzęcego (Dz. U. Nr 33, poz. 288 z późn. zm.) zawierający:
  - nazwę producenta,
  - kod sortowy
  - datę minimalnej trwałości
  - wielkość partii
  - klasę wagową
  - numer badania
  - opis samochodu dostarczającego dostawę (nazwa i nr rejestracyjny).

..... dnia ..... 2013r.

.....  
Podpis i pieczęć osoby/osób  
upoważnionych do reprezentowania Wykonawcy



# Katolicki Uniwersytet Lubelski Jana Pawła II

Dział Zamówień Publicznych

20-950 Lublin, Al. Raławickie 14

tel. +48 81 445 41 59, fax +48 81 445 41 63, e-mail: [dzp@kul.pl](mailto:dzp@kul.pl)

*Pieczętka Wykonawcy*

**Załącznik nr 9 do SIWZ**

**Nr sprawy: AZP-240/PN-p14/040/2013**

Dotyczy postępowania o udzielenie zamówienia publicznego o wartości szacunkowej nieprzekraczającej 200 000 EURO prowadzonego w trybie przetargu nieograniczonego pn.:

## **Dostawa produktów spożywczych (produkty suche, jaja, nabiał, ryby, mięso, drób, wędliny, mrożonki i nabiał) na potrzeby Stołówki Konwiktu Katolickiego Uniwersytetu Lubelskiego Jana Pawła II**

*Opis przedmiotu zamówienia wraz z wyceną:*

### **Część IX – Dostawa produktów spożywczych (mięso) na potrzeby Stołówki Konwiktu Katolickiego Uniwersytetu Lubelskiego Jana Pawła II**

Lp.	Opis przedmiotu zamówienia	Opis oferowanego przedmiotu zamówienia	Jednostka miary	Ilość	Cena netto	Stawka podatku VAT (%)	Wartość netto (zł)	Wartość podatku VAT (zł)	Wartość brutto (zł)
	1			2	3	4 (%)	5 (2 x 3)	6 (5 x 4)	7 (5 + 6)
Zadanie1	<b>Karczek wieprzowy</b> – świeży, element bez kości pochodzący z wykrawania karkówki. Główne mięśnie; mięśnie szyi i część mięśnia najdłuższego grzbietu. Bez ścięgna karkowego. Klasa I. Pakowany luzem.		kg	800					



## Katolicki Uniwersytet Lubelski Jana Pawła II

Dział Zamówień Publicznych

20-950 Lublin, Al. Raławickie 14

tel. +48 81 445 41 59, fax +48 81 445 41 63, e-mail: [dzp@kul.pl](mailto:dzp@kul.pl)

Zadanie 2	<b>Łopaska wieprzowa - extra</b> świeża, bez skóry, kości. Główne mięśnie to nadgrzbietowy, podgrzbietowy, podłopatkowy, trójgłowy ramienia, zespół mięśni ramiennych. Zewnętrzna warstwa tłuszczu nie więcej niż 10 mm bez wierzchniej warstwy tłuszczu, zawartość tłuszczu 10 %. Pakowane luzem.		kg	700					
Zadanie 3	<b>Schab bez kości - wieprzowy</b> świeży, główne mięśnie: najdłuższy grzbietu, kolczysty i łędźwiowy większy. Klasa I. Pakowane luzem.		kg	1600					
Zadanie 4	<b>Podgardle surowe</b> świeże, bez skóry. Pakowane luzem.		kg	40					
Zadanie 5	<b>Połędwiczki wieprzowe</b> świeże bez błon i końcówek, główny mięsień łędźwiowy większy. Pakowane luzem.		kg	80					
Zadanie 6	<b>Słonina</b> świeża, płat słoninowy wieprzowy odcięty od półtuszy bez skóry. Może być dostarczany w drobnych, nieregularnych elementach. Nie solona. Bez przypraw i środków konserwujących. Pakowana luzem		kg	30					



## Katolicki Uniwersytet Lubelski Jana Pawła II

Dział Zamówień Publicznych

20-950 Lublin, Al. Raławickie 14

tel. +48 81 445 41 59, fax +48 81 445 41 63, e-mail: [dzp@kul.pl](mailto:dzp@kul.pl)

Zadanie 7	<b>Smalec wieprzowy</b> tłuszcz pozyskiwany metoda kotłową. Zawartość tłuszczu minimum 95%. Bez dodatków smakowych. Pakowany w kostki po 200g +/- 5 %, osłonka sztuczna. Bez dodatku konserwantów. Pakowany luzem.		kg	100					
Zadanie 8	<b>Szynka wieprzowa bez kości</b> świeża, bez kości, odcięta z tylnej półtuszy, bez tłuszczu i bez skóry. Główne mięśnie: półbłoniasty, czworogłowy, dwugłowy, pośladkowe z minimalna okrywa tłuszczu do 5 mm. Klasa I. Pakowana luzem.		kg	900					
Zadanie 9	<b>Wątroba wieprzowa</b> świeża, ciemnoczerwona bez oznak uszkodzenia mięszu, bez pozostałości pęcherzyka żółciowego i przewodu żółciowego. Niedopuszczalny jasno różowy kolor wątróbki, gorzki posmak surowca. Pakowana luzem.		kg	30					
Zadanie 10	<b>Żeberka wieprzowe - ekstra</b> świeże, chude, odcięte wzdłuż podziału schabu i boczku, od półtuszy. Żeberka pokryte są cienką warstwą mięśni i tłuszczu. Główne mięśnie: międzyżebrowe zewnętrzne i wewnętrzne. Pakowane luzem.		kg	100					
Zadanie 11	<b>Szynka wołowa bez kości</b> świeża, bez kości, odcięta z tylnej półtuszy, bez tłuszczu i bez skóry. Główne mięśnie: półbłoniasty, czworogłowy, dwugłowy, pośladkowe z minimalna okrywa tłuszczu do 5 mm. Klasa I. Pakowane luzem.		kg	20					



## Katolicki Uniwersytet Lubelski Jana Pawła II

Dział Zamówień Publicznych

20-950 Lublin, Al. Raławickie 14

tel. +48 81 445 41 59, fax +48 81 445 41 63, e-mail: [dzp@kul.pl](mailto:dzp@kul.pl)

Zadanie 12	<b>Ciełecina</b> świeża, szponder, górką, schab. Klasa I. Pakowane luzem.		kg	10					
Zadanie 13	<b>Kości wieprzowe</b> świeże, pokrępowe lub schabowe z mięsem, porąbane na mniejsze części. Pakowane luzem.		kg	600					
Zadanie 14	<b>Flaki wołowe</b> świeże, 1-szy gatunek, krojone bez dodatków, surowe.		kg	30					
Zadanie 15	<b>Polędwica wołowa</b> świeża, polędwicę stanowi cały mięsień lędźwiowy wewnętrzny i część mięśnia biodrowego z otaczającą tkanką łączną. Klasa I. Pakowana luzem.		kg	30					
Zadanie 16	<b>Boczek surowy - wieprzowy</b> świeży, łuskany bez żeber i kości. Klasa I. Pakowane luzem.		kg	30					
<b>RAZEM</b>									
							<b>Cena ofertowa netto</b>	<b>Wartość podatku VAT</b>	<b>Cena ofertowa brutto</b>





## Katolicki Uniwersytet Lubelski Jana Pawła II

Dział Zamówień Publicznych

20-950 Lublin, Al. Raławickie 14

tel. +48 81 445 41 59, fax +48 81 445 41 63, e-mail: [dzp@kul.pl](mailto:dzp@kul.pl)

### Warunki realizacji zamówienia:

1. Przedmiot dostawy musi spełniać wymogi określone przez Zamawiającego dla każdego rodzaju asortymentu i spełniać wymogi określone przepisami odrębnymi.
2. Opakowania nie mogą nosić żadnych oznak uszkodzeń fizycznych, zanieczyszczeń fizycznych, oznak i pozostałości szkodników, zanieczyszczeń biologicznych, pleśni oraz bakterii chorobotwórczych.
3. Dostarczany towar musi być pełnowartościowy.
4. Produkty muszą posiadać oryginalną fabryczną etykietę producenta, zawierającą informację o nazwie wyrobu, składzie, adresie producenta, gramaturze oraz dacie przydatności do spożycia. Oznakowania na opakowaniach powinny być dobrze widoczne (niezatarte).
5. Dostawy cząstkowe odbywać się będą na podstawie sukcesywnie składanych zamówień **cztery razy w tygodniu** przez cały okres trwania umowy według własnego zapotrzebowania Zamawiającego w terminie maksymalnie 2 dni od dnia złożenia zamówienia. Wykonawca zobowiązuje się do dostawy zamówionej partii przedmiotu zamówienia w godzinach **od 5:30 do 8:00** w dniu uzgodnionym z Zamawiającym, na wskazany w zamówieniu adres. Zamawiający ustala że zamówienia przypadające na poniedziałki oraz dni świąteczne składane będą w piątek lub dzień poprzedzający dzień lub dni świąteczne.
6. Zamawiający zastrzega sobie możliwość składania telefonicznej korekty zamówienia na 24 godziny przed realizacją zamówienia w granicach (+/-) 10 – 15 % poszczególnych asortymentów oraz realizacji zamówień interwencyjnych w ciągu 3 godzin od złożenia zamówienia.
7. Wykonawca dostarczy przedmiot zamówienia własnym transportem, na własny koszt do jednostek organizacyjnych Katolickiego Uniwersytetu Lubelskiego.
8. Wykonawca dokona wyładunku dostarczonego asortymentu w miejscu lub miejscach składowania, wskazanych przez Zamawiającego,
9. W przypadku zamawiania przez Zamawiającego większych partii towaru, stanowiących przedmiot zamówienia, Zamawiający ma prawo do określenia minimalnego terminu przydatności do użycia.
10. Wykonawca dostarczy przedmiot zamówienia w opakowaniach zbiorczych, zapewniających odpowiednie zabezpieczenie dostarczanego asortymentu.
11. Środki transportu, którymi będzie dostarczany towar powinny spełniać wymogi określone w aktualnie obowiązujących przepisach, dotyczących wymagań sanitarnych przy przewozie środków spożywczych.
12. Dostawca zabezpieczy przedmiot zamówienia przed niekorzystnym oddziaływaniem warunków atmosferycznych na dostarczany towar w trakcie transportu.



## Katolicki Uniwersytet Lubelski Jana Pawła II

Dział Zamówień Publicznych

20-950 Lublin, Al. Raławickie 14

tel. +48 81 445 41 59, fax +48 81 445 41 63, e-mail: [dzp@kul.pl](mailto:dzp@kul.pl)

13. Zamawiający zastrzega sobie prawo do odmowy przyjęcia towaru w uszkodzonych opakowaniach, z zatartą lub nieczytelną datą przydatności do użycia. W tym przypadku Wykonawca bez wezwania uzupełnia dostawę o nieprzyjęty towar w ciągu 12 godzin.
14. Termin płatności wynagrodzenia należnego Wykonawcy wynosi 30 dni od daty dostarczenia prawidłowo wystawionej faktury do siedziby Zamawiającego.
15. Zamawiający nie przyjmie faktury, jeżeli zostaną zgłoszone jakiegokolwiek zastrzeżenia do przedmiotu dostawy.
16. Zamawiający ma prawo reklamować przedmiot dostawy.
17. Na rozpatrzenie reklamacji Wykonawca ma 12 godzin.
18. W przypadku uznania reklamacji Wykonawca w ciągu następnych 12 godzin po terminie zgłoszenia reklamacji, z uwzględnieniem godzin przyjmowania towaru obowiązujących u Zamawiającego:
  - c) usunie zgłoszone nieprawidłowości poprzez uzupełnienie dostawy w przypadku rozbieżności w ilości;
  - d) wymieni towar na nowy lub inny odpowiadający wymaganiom Zamawiającego - w przypadku zakwestionowania jakości.
19. Reklamacje Zamawiający będzie zgłaszał e-mailem lub faksem za potwierdzeniem, do osoby wskazanej przez Wykonawcę.
20. Nie udzielenie odpowiedzi na złożoną reklamację w ciągu 12 godzin od jej otrzymania przyjmuje się za uznanie reklamacji.
21. Mięso, które ma być pakowane luzem, powinno znajdować się w pojemnikach z tworzywa sztucznego, posiadające atest dopuszczający do kontaktu z żywnością, oznakowany zgodnie z aktualnie obowiązującymi przepisami. Dopuszczamy stosowanie lodu w pojemnikach w celu utrzymania temperatury schłodzonego surowca w czasie transportu.
22. Wymagania jakościowe mięsa wołowego - mięso świeże: powierzchnia powinna być gładka, luźne strzępy mięśni i tłuszczu powinny być usunięte, nie dopuszcza się przekrwień powierzchniowych, powierzchnia czysta, gładka, niedopuszczalna oślizgłość i nalot pleśni, barwa mięśni jasnoczerwona do czerwonej, konsystencja jędrna i elastyczna, zapach charakterystyczny dla świeżego mięsa wołowego, bez oznak wskazujących na zaparzenie, lub zapoczątkowany proces psucia, niedopuszczalny zapach obcy.
23. Wymagania jakościowe mięsa wieprzowego - mięso świeże: powierzchnia czysta, gładka, niepostrzępiona, bez opiłków kości, nie powinny występować przekrwienia. Niedopuszczalna oślizgłość i nalot pleśni. Barwa mięśni jasnoróżowa do czerwonej, tłuszczu biała z odcieniem kremowym lub lekko różowym. Konsystencja mięśni jędrna i elastyczna. Zapach swoisty, charakterystyczny dla mięsa świeżego surowego wieprzowego.
24. Zamawiający wymaga, aby **do każdej partii dostawy Wykonawca dostarczył handlowy dokument identyfikacyjny (HDI)** spełniających wymogi ustawy z dnia 20 stycznia 2004 r. o wymaganiach weterynaryjnych produktów pochodzenia zwierzęcego (Dz. U. Nr 33, poz. 288 z późn. zm.) zawierający:
  - nazwę producenta,
  - kod sortowy
  - datę minimalnej trwałości



## Katolicki Uniwersytet Lubelski Jana Pawła II

Dział Zamówień Publicznych

20-950 Lublin, Al. Raławickie 14

tel. +48 81 445 41 59, fax +48 81 445 41 63, e-mail: [dzp@kul.pl](mailto:dzp@kul.pl)

- wielkość partii
- klasę wagową
- numer badania
- opis samochodu dostarczającego dostawę (nazwa i nr rejestracyjny)

..... dnia ..... 2013r.

.....  
Podpis i pieczęć osoby/osób  
upoważnionych do reprezentowania Wykonawcy



# Katolicki Uniwersytet Lubelski Jana Pawła II

Dział Zamówień Publicznych

20-950 Lublin, Al. Raławickie 14

tel. +48 81 445 41 59, fax +48 81 445 41 63, e-mail: [dzp@kul.pl](mailto:dzp@kul.pl)

Załącznik nr 10 do SIWZ

Nr sprawy: AZP-240/PN-p14/040/2013

.....  
(miejsowość i data)

.....  
pieczęć Wykonawcy

## FORMULARZ OFERTOWY WYKONAWCY

### Dane dotyczące Wykonawcy:

Nazwa Wykonawcy\* .....

Adres siedziby .....

Adres do korespondencji.....

Nr tel. - ....., Nr fax - .....

E-mail: .....http://www.....

NIP - ....., REGON - .....

dla

**KATOLICKIEGO UNIWERSYTETU LUBELSKIEGO JANA PAWŁA II,**

**Al. Raławickie 14, 20-950 Lublin**

**na część.....**

1. Przystępując do udziału w postępowaniu prowadzonym w trybie przetargu nieograniczonego pn.: **Dostawa produktów spożywczych (produkty suche, jaja, nabiał, ryby, mięso, drób, wędliny, mrożonki i nabiał) na potrzeby Stołówki Konwiktu Katolickiego Uniwersytetu Lubelskiego Jana Pawła II** oferujemy realizację zamówienia szczegółowo określonego w załączniku nr 1 i/lub załączniku nr 2 i/lub załączniku nr 3 i/lub załączniku nr 4 i/lub załączniku nr 5 i/lub załączniku nr 6 i/lub załączniku nr 7 i/lub załączniku nr 8 i/lub załączniku nr 9\* z podziałem na części<sup>3</sup>:

- Dla części I Dostawa produktów spożywczych (ryby) na potrzeby Stołówki Konwiktu Katolickiego Uniwersytetu Lubelskiego Jana Pawła II**

**Cena ofertowa brutto przedmiotu zamówienia wynikająca z obliczeń zawartych w załączniku nr 1 do SIWZ wynosi: .....zł,**

<sup>3</sup> Proszę zaznaczyć część/części, na którą/które Wykonawca składa ofertę.



## Katolicki Uniwersytet Lubelski Jana Pawła II

Dział Zamówień Publicznych

20-950 Lublin, Al. Raławickie 14

tel. +48 81 445 41 59, fax +48 81 445 41 63, e-mail: [dzp@kul.pl](mailto:dzp@kul.pl)

(słownie:.....zł)  
Cena ofertowa netto przedmiotu zamówienia, wynikająca z obliczeń zawartych w załączniku nr 1 do SIWZ wynosi: .....zł,  
(słownie:.....zł)  
Wartość podatku VAT, wynikająca z powyższych obliczeń zawartych w załączniku nr 1 do SIWZ wynosi:.....zł,  
(słownie:.....zł)

- Dla części II *Dostawa produktów spożywczych (mrożonki) na potrzeby Stołówki Konwiktu Katolickiego Uniwersytetu Lubelskiego Jana Pawła II*

Cena ofertowa brutto przedmiotu zamówienia wynikająca z obliczeń zawartych w załączniku nr 2 do SIWZ wynosi: .....zł,  
(słownie:.....zł)  
Cena ofertowa netto przedmiotu zamówienia, wynikająca z powyższych obliczeń zawartych w załączniku nr 2 do SIWZ wynosi:.....zł,  
(słownie:.....zł)  
Wartość podatku VAT, wynikająca z powyższych obliczeń zawartych w załączniku nr 2 do SIWZ wynosi:.....zł,  
(słownie:.....zł)

- Dla części III *Dostawa produktów spożywczych (pieczywo) na potrzeby Stołówki Konwiktu Katolickiego Uniwersytetu Lubelskiego Jana Pawła II*

Cena ofertowa brutto przedmiotu zamówienia wynikająca z obliczeń zawartych w załączniku nr 3 do SIWZ wynosi: .....zł,  
(słownie:.....zł)  
Cena ofertowa netto przedmiotu zamówienia, wynikająca z obliczeń zawartych w załączniku nr 3 do SIWZ wynosi: .....zł,  
(słownie:.....zł)  
Wartość podatku VAT, wynikająca z powyższych obliczeń zawartych w załączniku nr 3 do SIWZ wynosi:.....zł,  
(słownie:.....zł)

- Dla części IV *Dostawa produktów spożywczych (nabiał) na potrzeby Stołówki Konwiktu Katolickiego Uniwersytetu Lubelskiego Jana Pawła II*

Cena ofertowa brutto przedmiotu zamówienia wynikająca z obliczeń zawartych w załączniku nr 4 do SIWZ wynosi: .....zł,  
(słownie:.....zł)



## Katolicki Uniwersytet Lubelski Jana Pawła II

Dział Zamówień Publicznych

20-950 Lublin, Al. Raclawickie 14

tel. +48 81 445 41 59, fax +48 81 445 41 63, e-mail: [dzp@kul.pl](mailto:dzp@kul.pl)

**Cena ofertowa netto przedmiotu zamówienia, wynikająca z powyższych obliczeń zawartych**

**w załączniku nr 4 do SIWZ wynosi:.....zł,**

**(słownie:.....zł)**

**Wartość podatku VAT, wynikająca z powyższych obliczeń zawartych w załączniku nr 4 do**

**SIWZ wynosi:.....zł,**

**(słownie:.....zł)**

- Dla części V *Dostawa produktów spożywczych (wędliny) na potrzeby Stołówki Konwiktu Katolickiego Uniwersytetu Lubelskiego Jana Pawła II***

**Cena ofertowa brutto przedmiotu zamówienia wynikająca z obliczeń zawartych w załączniku nr 5 do SIWZ wynosi: .....zł,**

**(słownie:.....zł)**

**Cena ofertowa netto przedmiotu zamówienia, wynikająca z obliczeń zawartych**

**w załączniku nr 5 do SIWZ wynosi: .....zł,**

**(słownie:.....zł)**

**Wartość podatku VAT, wynikająca z powyższych obliczeń zawartych w załączniku nr 5 do**

**SIWZ wynosi:.....zł,**

**(słownie:.....zł)**

- Dla części VI *Dostawa produktów spożywczych (jaja) na potrzeby Stołówki Konwiktu Katolickiego Uniwersytetu Lubelskiego Jana Pawła II***

**Cena ofertowa brutto przedmiotu zamówienia wynikająca z obliczeń zawartych w załączniku nr 6 do SIWZ wynosi: .....zł,**

**(słownie:.....zł)**

**Cena ofertowa netto przedmiotu zamówienia, wynikająca z powyższych obliczeń zawartych**

**w załączniku nr 6 do SIWZ wynosi:.....zł,**

**(słownie:.....zł)**

**Wartość podatku VAT, wynikająca z powyższych obliczeń zawartych w załączniku nr 6 do**

**SIWZ wynosi:.....zł,**

**(słownie:.....zł)**

- Dla części VII *Dostawa produktów spożywczych (produkty suche) na potrzeby Stołówki Konwiktu Katolickiego Uniwersytetu Lubelskiego Jana Pawła II***

**Cena ofertowa brutto przedmiotu zamówienia wynikająca z obliczeń zawartych w załączniku nr 7 do SIWZ wynosi: .....zł,**

**(słownie:.....zł)**

**Cena ofertowa netto przedmiotu zamówienia, wynikająca z obliczeń zawartych**

**w załączniku nr 7 do SIWZ wynosi: .....zł,**



## Katolicki Uniwersytet Lubelski Jana Pawła II

Dział Zamówień Publicznych

20-950 Lublin, Al. Raławickie 14

tel. +48 81 445 41 59, fax +48 81 445 41 63, e-mail: [dzp@kul.pl](mailto:dzp@kul.pl)

(słownie:.....zł)  
Wartość podatku VAT, wynikająca z powyższych obliczeń zawartych w załączniku nr 7 do SIWZ wynosi:.....zł,  
(słownie:.....zł)

- Dla części VIII *Dostawa produktów spożywczych (drób) na potrzeby Stołówki Konwiktu Katolickiego Uniwersytetu Lubelskiego Jana Pawła II*

Cena ofertowa brutto przedmiotu zamówienia wynikająca z obliczeń zawartych w załączniku nr 8 do SIWZ wynosi: .....zł,  
(słownie:.....zł)  
Cena ofertowa netto przedmiotu zamówienia, wynikająca z powyższych obliczeń zawartych w załączniku nr 8 do SIWZ wynosi:.....zł,  
(słownie:.....zł)  
Wartość podatku VAT, wynikająca z powyższych obliczeń zawartych w załączniku nr 8 do SIWZ wynosi:.....zł,  
(słownie:.....zł)

- Dla części IX *Dostawa produktów spożywczych (mięso) na potrzeby Stołówki Konwiktu Katolickiego Uniwersytetu Lubelskiego Jana Pawła II*

Cena ofertowa brutto przedmiotu zamówienia wynikająca z obliczeń zawartych w załączniku nr 9 do SIWZ wynosi: .....zł,  
(słownie:.....zł)  
Cena ofertowa netto przedmiotu zamówienia, wynikająca z powyższych obliczeń zawartych w załączniku nr 9 do SIWZ wynosi:.....zł,  
(słownie:.....zł)  
Wartość podatku VAT, wynikająca z powyższych obliczeń zawartych w załączniku nr 9 do SIWZ wynosi:.....zł,  
(słownie:.....zł)

2. Oświadczamy, że zapoznaliśmy się z treścią SIWZ, która zawiera informacje niezbędne do przeprowadzenia postępowania i nie wnosimy do niej zastrzeżeń.

3. Zapewniamy spełnienie wymagań dot. realizacji zamówienia zawartych w Opisie przedmiotu zamówienia dla części I i/lub części II i/lub części III i/lub części IV i/lub części V i/lub części VI i/lub części VII i/lub części VIII i/lub części IX<sup>4</sup> stanowiącymi odpowiednio **załącznik nr 1 i/lub**

<sup>4</sup> Niewłaściwe skreślić.





## Katolicki Uniwersytet Lubelski Jana Pawła II

Dział Zamówień Publicznych

20-950 Lublin, Al. Raławickie 14

tel. +48 81 445 41 59, fax +48 81 445 41 63, e-mail: [dzp@kul.pl](mailto:dzp@kul.pl)

**załącznik nr 2 i/lub załącznik nr 3 i/lub załącznik nr 4 i/lub załącznik nr 5 i/lub załącznik nr 6 i/lub załącznik nr 7 i/lub załącznik nr 8 i/lub załącznik nr 9<sup>5</sup> do SIWZ.**

4. Akceptujemy 30-dniowy termin płatności od dnia otrzymania prawidłowo wystawionej faktury przez Zamawiającego.

5. Oświadczamy, że zapoznaliśmy się ze wzorem umowy, obowiązującym w niniejszym postępowaniu i nie wnosimy do niego zastrzeżeń oraz przyjmujemy warunki w nim zawarte.

6. Oświadczamy, że w zaproponowanej przez nas cenie brutto wynikającej z cen jednostkowych zostały uwzględnione wszystkie koszty realizacji oraz czynniki związane z realizacją zamówienia.

7. Oświadczamy, że spełniamy warunki udziału w postępowaniu określone przez Zamawiającego w SIWZ, a na potwierdzenie spełniania tych warunków przedkładamy wymagane dokumenty oraz oświadczenia.

8. Oświadczamy, że zaoferowany przez nas przedmiot zamówienia spełnia wszystkie wymagania Zamawiającego. Oferowany przedmiot zamówienia posiada określone prawem unijnym i krajowym wymogi bezpieczeństwa i higieniczności oraz jakości.

9. Oświadczamy, że uważamy się za związanych niniejszą ofertą przez czas wskazany w specyfikacji istotnych warunków zamówienia.

10. W przypadku wyboru naszej oferty, jako najkorzystniejszej zobowiązujemy się do zawarcia umowy na warunkach określonych we wzorze umowy stanowiącej **załącznik nr 11** do specyfikacji, w miejscu i terminie wyznaczonym przez Zamawiającego.

11. Oferujemy wykonanie zamówienia w terminach określonych w SIWZ.

12. Oświadczamy, że w związku z obowiązkiem wprowadzenia systemu HACCP w jednostkach zajmujących się obrotem żywnością, wszystkie dostawy artykułów żywnościowych będą spełniały warunki zgodne z obowiązującym w tym zakresie prawem.

13. Komplet składanych dokumentów składa się z następujących pozycji:

- 1) Opis przedmiotu zamówienia wraz z wyceną dla części I (*parafowany przez osobę upoważnioną do reprezentowania Wykonawcy*) - Załącznik nr 1 do SIWZ;
- 2) Opis przedmiotu zamówienia wraz z wyceną dla części II (*parafowany przez osobę upoważnioną do reprezentowania Wykonawcy*) - Załącznik nr 2 do SIWZ;

---

<sup>5</sup> Niewłaściwe skreślić.





## Katolicki Uniwersytet Lubelski Jana Pawła II

Dział Zamówień Publicznych

20-950 Lublin, Al. Raclawickie 14

tel. +48 81 445 41 59, fax +48 81 445 41 63, e-mail: [dzp@kul.pl](mailto:dzp@kul.pl)

- 3) Opis przedmiotu zamówienia wraz z wyceną dla części III (*parafowany przez osobę upoważnioną do reprezentowania Wykonawcy*) - Załącznik nr 3 do SIWZ;
- 4) Opis przedmiotu zamówienia wraz z wyceną dla części IV (*parafowany przez osobę upoważnioną do reprezentowania Wykonawcy*) - Załącznik nr 4 do SIWZ;
- 5) Opis przedmiotu zamówienia wraz z wyceną dla części V (*parafowany przez osobę upoważnioną do reprezentowania Wykonawcy*) - Załącznik nr 5 do SIWZ;
- 6) Opis przedmiotu zamówienia wraz z wyceną dla części VI (*parafowany przez osobę upoważnioną do reprezentowania Wykonawcy*) - Załącznik nr 6 do SIWZ;
- 7) Opis przedmiotu zamówienia wraz z wyceną dla części VII (*parafowany przez osobę upoważnioną do reprezentowania Wykonawcy*) - Załącznik nr 7 do SIWZ;
- 8) Opis przedmiotu zamówienia wraz z wyceną dla części VIII (*parafowany przez osobę upoważnioną do reprezentowania Wykonawcy*) - Załącznik nr 8 do SIWZ;
- 9) Opis przedmiotu zamówienia wraz z wyceną dla części IX (*parafowany przez osobę upoważnioną do reprezentowania Wykonawcy*) - Załącznik nr 9 do SIWZ;
- 10) Formularz Ofertowy Wykonawcy – Załącznik nr 10 do SIWZ;
- 11) Wzór umowy - Załącznik nr 11 do SIWZ;
- 12) Oświadczenie o spełnianiu warunków udziału w postępowaniu – Załącznik nr 12 do SIWZ;
- 13) Oświadczeniu o posiadaniu uprawnień do wykonywania określonej działalności – Załącznik nr 13 do SIWZ;
- 14) Oświadczenie o dysponowaniu odpowiednim potencjałem technicznym i osobami zdolnymi do wykonania zamówienia – Załącznik nr 14 do SIWZ;
- 15) Oświadczenie o braku podstaw do wykluczenia –Załącznik nr 15 do SIWZ;
- 16) Lista podmiotów należących do tej samej grupy kapitałowej w rozumieniu art. 24 ust. 2 pkt 5) P.z.p lub informacja o nienależeniu do tej samej grupy kapitałowej - Załącznik nr 15a/15b do SIWZ)
- 17) Informacja o wykonaniu zamówienia siłami własnymi lub o części zamówienia, której wykonanie Wykonawca zamierza powierzyć Podwykonawcom – Załącznik nr 16 do SIWZ\*\*;
- 18) Aktualny odpis z właściwego rejestru;
- 19) Pełnomocnictwo do reprezentowania Wykonawcy\*\*
- 20) .....

..... dnia ..... 2013r.

.....  
Podpis i pieczętka osoby/osób  
upoważnionych do reprezentowania Wykonawcy

\*\* jeżeli dotyczy



# Katolicki Uniwersytet Lubelski Jana Pawła II

Dział Zamówień Publicznych

20-950 Lublin, Al. Raclawickie 14

tel. +48 81 445 41 59, fax +48 81 445 41 63, e-mail: [dzp@kul.pl](mailto:dzp@kul.pl)

**Załącznik nr 11 do SIWZ**

**Nr sprawy: AZP-240/PN-p14/040/2013**

## WZÓR UMOWY

**UMOWA nr .....**

zawarta w..... w dniu ..... pomiędzy:

**Katolickim Uniwersytetem Lubelskim Jana Pawła II** z siedzibą Al. Raclawickie 14, 20-950 Lublin, NIP: 712-016-10-05, REGON: 000514064 - zwanym dalej „**ZAMAWIAJĄCYM**” - reprezentowanym przez:

.....

a

.....

.....

..... - zwanym/ą dalej

„**WYKONAWCĄ**” -

reprezentowanym/ą przez:

.....

### §1.

1.Umowa niniejsza została zawarta po przeprowadzeniu postępowania o udzielenie zamówienia w trybie przetargu nieograniczonego zgodnie z przepisami ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. - Prawo zamówień publicznych (tj. Dz. U. z 2010 r. nr 113, poz. 759 ze zm.)- nr postępowania **AZP-240/PN-p14/040/2013**.

### §2.

1.Przedmiotem niniejszej umowy jest zakup i sukcesywna dostawa produktów spożywczych (produkty suche, jaja, nabiał, ryby, mięso, drób, wędliny, mrożonki i nabiał<sup>6</sup>) na potrzeby Stołówki Konwiktu Katolickiego Uniwersytetu Lubelskiego Jana Pawła II z podziałem na części – wg asortymentu wskazanego w załączniku nr 1 i/lub załączniku nr 2 i/lub załączniku nr 3 i/lub załączniku nr 4 i/lub załączniku nr 5 i/lub załączniku nr 6 i/lub załączniku nr 7 i/lub załączniku nr 8 i/lub załączniku nr 9<sup>7</sup> do Umowy pn. *Opis przedmiotu zamówienia wraz z wyceną* oraz zgodnie z *Formularzem ofertowym*, stanowiącym Załącznik nr 10 do Umowy wraz z ich wniesieniem w miejsce wyznaczone przez Zamawiającego.

2.Łączną ilość poszczególnego rodzaju asortymentu, wchodzącego w skład przedmiotu zamówienia określa załącznik nr 1 i/lub załącznik nr 2 i/lub załącznik nr 3 i/lub załącznik nr 4

<sup>6</sup> Niepotrzebne skreślić.

<sup>7</sup> Niepotrzebne skreślić.



## Katolicki Uniwersytet Lubelski Jana Pawła II

Dział Zamówień Publicznych

20-950 Lublin, Al. Raławickie 14

tel. +48 81 445 41 59, fax +48 81 445 41 63, e-mail: [dzp@kul.pl](mailto:dzp@kul.pl)

i/lub załącznik nr 5 i/lub załącznik nr 6 i/lub załącznik nr 7 i/lub załącznik nr 8 i/lub załącznik nr 9<sup>8</sup> do Umowy. Podana ilość towaru jest ilością szacunkową. Zamawiający zastrzega sobie możliwość zamówienia mniejszej ilości towaru lub rezygnacji z niektórych produktów, w zależności od potrzeb Katolickiego Uniwersytetu Lubelskiego Jana Pawła II, z zastrzeżeniem ust. 3.

3. Zamawiający zapewnia realizację 60% wartości zamówienia. Realizacja umowy w pozostałym zakresie uzależniona będzie od aktualnych potrzeb Zamawiającego, co nie może stanowić podstawy do jakichkolwiek roszczeń ze strony Wykonawcy. Zamówienie mniejszej ilości produktów pozostaje bez wpływu na wysokość cen jednostkowych.

4. Zamawiający zastrzega sobie prawo dokonywania przesunięć ilościowych towaru między pozycjami asortymentowymi zawartymi w Załączniku nr 1 i/lub Załączniku nr 2 i/lub załącznik nr 3 i/lub załącznik nr 4 i/lub załącznik nr 5 i/lub załącznik nr 6 i/lub załącznik nr 7 i/lub załącznik nr 8 i/lub załącznik nr 9<sup>9</sup> do Umowy. Maksymalną wartość świadczenia do którego zobowiązany jest Wykonawca na rzecz Zamawiającego stanowi wartość brutto określona w §7 ust 2.

5. Wykonawca zobowiązuje się wykonać i dostarczyć przedmiot zamówienia szczegółowo opisany w załączniku nr 1 i/lub załącznik nr 3 i/lub załącznik nr 4 i/lub załącznik nr 5 i/lub załącznik nr 6 i/lub załącznik nr 7 i/lub załącznik nr 8 i/lub załącznik nr 9<sup>10</sup> do SIWZ pod adres wskazany przez Zamawiającego.

6. Wykonawca zobowiązuje się, że dostarczane produkty będą świeże, pełnowartościowe oraz należytej jakości.

7. Towary dostarczane przez Wykonawcę muszą posiadać co najmniej 3/5 terminu upływu ważności oznaczonej w dniach na opakowaniu przez producenta, a jeżeli producent nie podaje na opakowaniu terminu ważności wyrażonej w dniach, a jedynie końcowy termin przydatności do spożycia, wówczas towary te muszą posiadać co najmniej 3/5 terminu upływu ważności odpowiadającym terminom ważności stosowanym w obrocie handlowym dla podobnych towarów.

8. Wykonawca jest zobowiązany do zapewnienia właściwego transportu przedmiotu zamówienia w sposób nie oddziałujący negatywnie na przydatność do spożycia artykułów oraz ich walory użytkowe, odżywcze, smakowe i jakościowe.

### § 3

1. Wykonawca oświadcza, że jest uprawniony oraz posiada niezbędne kwalifikacje do pełnej realizacji przedmiotu zamówienia.

2. Wykonawca zobowiązuje się do ponoszenia pełnej odpowiedzialności za wszelkie szkody wynikłe z tytułu nieprawdziwości powyższego oświadczenia, powstałe bezpośrednio lub pośrednio po stronie Zamawiającego,

3. Wykonawca, oświadcza że posiada wdrożony **system analizy zagrożeń i krytycznych punktów kontroli HACCAP**, w skład którego wchodzi: GHP i GMP (Dobra Praktyka Produkcyjna i Dobra Praktyka Higieniczna).

---

<sup>8</sup> Niepotrzebne skreślić.

<sup>9</sup> Niepotrzebne skreślić.

<sup>10</sup> Niepotrzebne skreślić.



## Katolicki Uniwersytet Lubelski Jana Pawła II

Dział Zamówień Publicznych

20-950 Lublin, Al. Raclawickie 14

tel. +48 81 445 41 59, fax +48 81 445 41 63, e-mail: [dzp@kul.pl](mailto:dzp@kul.pl)

4. Wykonawca, oświadcza że każdy samochód, którym będzie dostarczana żywność posiada decyzję Państwowego Powiatowego Inspektoratu Sanitarnego stwierdzającą spełnienie warunków do higienicznego przewozu określonych produktów spożywczych.

### §4.

1. Umowa zostaje zawarta na okres 12 miesięcy od dnia podpisania umowy.
2. Termin o którym mowa w ust. 1 powyżej, może ulec skróceniu w razie wyczerpania całości wartości umowy lub wyczerpania wartości przedmiotu umowy, bądź też wyczerpania 60% wartości umowy, o której mowa w § 7 ust. 2 i braku zapotrzebowania ze strony Zamawiającego.
3. Termin umowy o którym mowa w ust. 1 powyżej może ulec przedłużeniu w przypadku, gdy do upływu terminu jej obowiązywania nie zostanie wyczerpane 60% wartości umowy przez Zamawiającego, bądź też istnieje zapotrzebowanie na realizację 100% wartości umowy, a upłynął 12 - miesięczny termin na wykonanie umowy, o którym mowa w ust. 1. Termin może zostać wydłużony nie więcej niż na okres dodatkowych 3 miesięcy.
4. Zmiany w zakresie terminu obowiązywania umowy dokonywane będzie w drodze Aneksu do niniejszej umowy w formie pisemnej zastrzeżonej pod rygorem nieważności.

### §5.

1. Wykonawca będzie realizował dostawy sukcesywnie - partiami, na własny koszt i ryzyko, zgodnie z jednostkowymi zamówieniami - zgłaszanymi przez pracowników poszczególnych jednostek organizacyjnych Zamawiającego nie częściej niż raz w tygodniu - w formie e-maila (na adres.....) lub faksu (na nr.....). W zamówieniu Zamawiający wskaże rodzaj i ilość zamawianego towaru.
2. Wykonawca będzie realizował dostawy pojazdem przystosowanym do przewozu żywności do pomieszczeń Katolickiego Uniwersytetu Lubelskiego Jana Pawła II mieszczących się w Lublinie przy ul. Radziszewskiego 7, 20-039 Lublin magazyn Stołówki B - Konwikt.
3. Wykonawca po otrzymaniu zamówienia każdorazowo potwierdzi ten fakt telefonicznie, drogą elektroniczną, bądź faksem.
4. Dostawy częściowe odbywać się będą na podstawie sukcesywnie składanych zamówień:  
Dla części I - raz tygodniu od 8.00-15.00  
Dla części II - dwa razy tygodniu od 8.00-15.00  
Dla części III - sześć razy w tygodniu od 5.30-6.30  
Dla części IV - dwa razy w tygodniu od 5.30-7.30  
Dla części V - trzy razy w tygodniu od 5.30-7.30  
Dla części VI - raz w tygodniu od 8.00 -15.00  
Dla części VII - raz w tygodniu od 8.00 - 15.00  
Dla części VIII - trzy razy w tygodniu od 5.30 - 8.00  
Dla części IX - cztery razy w tygodniu od 5.30- 8.00<sup>11</sup>  
przez cały okres trwania umowy według własnego zapotrzebowania Zamawiającego w terminie maksymalnie 2 dni od dnia złożenia zamówienia. Wykonawca zobowiązuje się do dostawy zamówionej partii przedmiotu zamówienia w godzinach od 5:30 do 15:00 w dniu uzgodnionym z Zamawiającym, na wskazany w zamówieniu adres. Zamawiający ustala że zamówienia

<sup>11</sup> Niepotrzebne skreślić.



## Katolicki Uniwersytet Lubelski Jana Pawła II

Dział Zamówień Publicznych

20-950 Lublin, Al. Raławickie 14

tel. +48 81 445 41 59, fax +48 81 445 41 63, e-mail: [dzp@kul.pl](mailto:dzp@kul.pl)

przypadające na poniedziałki oraz dni poświęczone składane będą w piątek lub dzień poprzedzający dzień lub dni świąteczne.

5. Zamawiający wyznaczy osoby upoważnione do odbioru ilościowego i jakościowego dostarczonego towaru.

6. Środek transportu użyty do przewozu produktów wchodzących w skład przedmiotu zamówienia musi być dostosowany do właściwości przewożonych towarów i zabezpieczać ich jakość handlową oraz chronić przed czynnikami atmosferycznymi i uszkodzeniami.

7. Wykonawca zapewnia realizację dostaw w przypadkach szczególnych w ciągu 3 godzin od momentu telefonicznego zgłoszenia potwierdzonego na piśmie faksem.

8. Wykonawca zapewnia realizację dostaw codziennie od poniedziałku do piątku w godz. od 5:30-15:00.

9. Wykonawca zobowiązany jest należycie zabezpieczyć towar na czas przewozu. Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność za szkody powstałe w związku z dostawą towaru.

10. Wykonawca zobowiązuje się do dostarczenia przedmiotu zamówienia oraz rozładunku i wniesienia towaru do siedziby Zamawiającego w czasie i miejscu wyznaczonym przez upoważnionych pracowników Zamawiającego.

11. Wykonawca będzie realizował dostawy przedmiotu zamówienia transportem własnym i na własny koszt. Wykonawca zobowiązany jest należycie zabezpieczyć towar na czas przewozu. Dostawa oznacza dostarczenie przedmiotu umowy do siedziby Zamawiającego, rozładunku oraz ich wniesienie do miejsca wskazanego przez Zamawiającego w czasie i miejscu ustalonym z pracownikiem upoważnionym przez Zamawiającego na podstawie faktury VAT. Wykonawca ponosi całkowitą odpowiedzialność za dostawę towaru.

12. Wykonawca zobowiązany jest dostarczyć do każdej partii dostawy **handlowy dokument identyfikacyjny (HDI)** spełniających wymogi ustawy z dnia 20 stycznia 2004r. o wymaganiach weterynaryjnych produktów pochodzenia zwierzęcego (Dz. U. Nr 33, poz. 288 z późn. zm.) zawierający<sup>12</sup>:

- nazwę producenta
- kod sortowy
- datę minimalnej trwałości
- wielkość partii
- klasę wagową
- numer badania
- opis samochodu dostarczającego dostawę (nazwa i nr rejestracyjny).

13. Wykonawca zobowiązany jest do posiadania przy każdej dostawie dokumentu potwierdzającego dopuszczenie pojazdu do transportu produktów przez Państwowy Powiatowy Inspektorat Sanitarny. Zamawiający zastrzega sobie prawo do zażądania stosownego dokumentu w momencie dostawy produktów.

14. Zamawiający zastrzega sobie prawo do dokonania w czasie przez siebie wyznaczonym kontroli prawidłowości wykonywania przedmiotu umowy przez Wykonawcę, w szczególności w zakresie transportu artykułów, sposobu pakowania i stanu pakowania odpowiedniego dla danego artykułu spożywczego.

<sup>12</sup> Dotyczy części IV, V, VI, VIII i IX.





## Katolicki Uniwersytet Lubelski Jana Pawła II

Dział Zamówień Publicznych

20-950 Lublin, Al. Raclawickie 14

tel. +48 81 445 41 59, fax +48 81 445 41 63, e-mail: [dzp@kul.pl](mailto:dzp@kul.pl)

15. Wykonawca zobowiązany jest wystawić i dostarczyć Zamawiającemu fakturę VAT po każdorazowej sukcesywnej realizacji części przedmiotu zamówienia.

### §6.

1. Zamawiający zbada towar w czasie jego odbioru, a gdyby było to nadmiernie utrudnione ze względu na ilość dostarczanego przedmiotu umowy, w terminie 5 dni roboczych. W sytuacji zaistnienia wad jakościowych lub braków ilościowych Zamawiający składa pisemną reklamację.

2. Odbiór jednostkowej dostawy dla KUL będzie się odbywał w momencie jej wydania upoważnionemu do odbioru pracownikowi Zamawiającego i zostanie potwierdzony jego podpisem na protokole obioru, stanowiącym załącznik do niniejszej umowy.

3. W przypadku zgłoszenia przez Zamawiającego zastrzeżeń do dostarczonego przedmiotu umowy, upoważnieni przedstawiciele Zamawiającego prześlą niezwłocznie Wykonawcy podpisane przez siebie oświadczenie ze wskazaniem zastrzeżeń, które Wykonawca powinien uwzględnić w terminie 2 dni. Brak uwag w protokole odbioru będzie uważany za dokonanie odbioru dostawy bez zastrzeżeń.

4. Podpisanie protokołu odbioru bez zastrzeżeń, nie oznacza potwierdzenia przez Zamawiającego braku wad fizycznych i prawnych przedmiotu umowy.

5. Brak ilościowy stwierdzony w dostawie, Wykonawca uzupełni w czasie 2 dni roboczych od chwili zgłoszenia tego faktu przez Zamawiającego.

6. W przypadku wad jakościowych stwierdzonych przez Zamawiającego, informuje on Wykonawcę o stwierdzonej wadliwości, wstrzymując jednocześnie zapłatę za zakwestionowany towar i uruchamia postępowanie reklamacyjne. Po stwierdzeniu zasadności reklamacji Wykonawca dokonuje niezwłocznie, ale nie później niż w ciągu 2 dni roboczych, wymiany towaru na wolny od wad.

7. Wszelkie koszty reklamacji ponosi Wykonawca.

8. Dostarczany przedmiot zamówienia musi spełniać obowiązujące wymagania i normy jakościowe zgodnie z wymaganiami zawartymi w Polskich Normach i musi posiadać ważne terminy do spożycia. Zamawiający zastrzega sobie prawo do odmowy przyjęcia przedmiotu zamówienia dostarczonego w sposób niewłaściwy, w uszkodzonym opakowaniu lub wygląd, zapach, konsystencja budzą uzasadnione podejrzenia, co do ich jakości bądź przydatności do spożycia.

9. Zamawiający zastrzega sobie również prawo do odrzucenia całej partii dostawy lub jej części, gdy w trakcie oceny wizualnej i organoleptycznej zostanie stwierdzona zła, jakość produktu.

### §7.

1. Wykonawca gwarantuje stałe ceny jednostkowe brutto przez cały okres obowiązywania umowy.

2. Wynagrodzenie z tytułu realizacji przedmiotu umowy, obejmujące wszelkie koszty związane z realizacją umowy, nie może przekroczyć kwoty brutto - .....

zł. (słownie złotych:.....).

- podatek VAT .....

- wartość netto.....



## Katolicki Uniwersytet Lubelski Jana Pawła II

Dział Zamówień Publicznych

20-950 Lublin, Al. Raclawickie 14

tel. +48 81 445 41 59, fax +48 81 445 41 63, e-mail: [dzp@kul.pl](mailto:dzp@kul.pl)

3. Wszystkie płatności na rzecz Wykonawcy dokonywane będą przelewem na rachunek bankowy Wykonawcy wskazany przez niego na fakturze.

4. Każdorazowo za dostarczany przedmiot niniejszej umowy Wykonawcy przysługuje wynagrodzenie według cen jednostkowych określonych w Załączniku nr 1 i/lub Załączniku nr 2 i/lub załącznik nr 3 i/lub załącznik nr 4 i/lub załącznik nr 5 i/lub załącznik nr 6 i/lub załącznik nr 7 i/lub załącznik nr 8 i/lub załącznik nr 9<sup>13</sup> do Umowy.

5. Płatność nastąpi przelewem w ciągu 30 dni od daty dostarczenia prawidłowo wystawionej faktury za dostarczony towar. Termin uważa się za zachowany, jeżeli obciążenie rachunku Zamawiającego nastąpiło w ostatnim dniu upływu terminu.

### §8.

1. Zamawiający nie wyraża zgody na przeniesienie na osobę trzecią wierzytelności wynikających z niniejszej umowy.

2. Zamawiający nie ponosi odpowiedzialności za szkody osobowe i materialne, które mogą wynikać z tytułu wypadków i zdarzeń losowych z udziałem pracowników i/lub osób pełniących czynności w imieniu Wykonawcy.

### §9.

1. Każda ze stron ma prawo rozwiązać umowę w następujących przypadkach:

1/Zamawiający, jeśli:

a) zostanie wszczęte postępowanie o ogłoszenie upadłości lub wszczęcie postępowania naprawczego w stosunku do Wykonawcy bądź też zostanie wszczęta likwidacja Wykonawcy,

b) trzykrotnie powtórzą się uchybienia w dostawach dotyczące np. jakości produktów, braku zamawianego asortymentu, warunków ich transportu czy nieterminowości dostaw, co będzie potwierdzone pisemnymi reklamacjami.

2/Wykonawca – w przypadku:

a) gdy Zamawiający zalega z płatnościami powyżej 60 dni ponad termin określony w §7 ust.5.

2. W przypadkach opisanych w ust. 1 pkt 1) lit. b) oraz ust. 2, Strony zobowiązują się do wcześniejszego wezwania do zaniechania naruszeń, a po upływie wyznaczonego terminu, mają prawo do rozwiązania umowy, o którym mowa w ust. 1.

3. Zamawiający może odstąpić od umowy w przypadku zaistnienia okoliczności określonych w art. 145 ustawy Prawo zamówień publicznych na zasadach w tym przepisie określonych.

### §10.

1. W razie zaistnienia istotnej zmiany okoliczności powodującej, że wykonanie umowy nie leży w interesie publicznym, czego nie można było przewidzieć w chwili zawarcia umowy. Zamawiający może odstąpić od umowy w terminie 30 dni od powzięcia wiadomości o tych okolicznościach.

2. W przypadkach, o których mowa w ust. 1 Wykonawca może żądać wyłącznie wynagrodzenia należnego mu z tytułu wykonania części umowy, do dnia odstąpienia od umowy, stwierdzonego protokolarnie przez strony, bez prawa do odszkodowania.

---

<sup>13</sup> Niepotrzebne skreślić



## Katolicki Uniwersytet Lubelski Jana Pawła II

Dział Zamówień Publicznych

20-950 Lublin, Al. Raclawickie 14

tel. +48 81 445 41 59, fax +48 81 445 41 63, e-mail: [dzp@kul.pl](mailto:dzp@kul.pl)

3. Zamawiającemu przysługuje prawo do odstąpienia od umowy w terminie 14 dni roboczych od dnia wystąpienia następujących okoliczności:

a) nastąpiło znaczne pogorszenie sytuacji finansowej Wykonawcy, szczególnie w razie powzięcia wiadomości o wszczęciu postępowania egzekucyjnego wobec majątku Wykonawcy.

b) Wykonawca opóźnia się z przystąpieniem do realizacji umowy przez okres, co najmniej 7 dni.

c) Wykonawca ze swej winy przerwał realizację umowy i nie podejmuje jej przez okres, co najmniej 7 dni.

d) Wykonawca wykonuje umowę niezgodnie z jej warunkami, w szczególności nie zachowuje właściwej jakości wykonywanych usług wraz z dostawą.

4. W razie zaistnienia okoliczności, o których mowa w ust. 3 lit. b) – d), Zamawiający wzywa Wykonawcę w terminie 7 dni do zaniechania naruszeń, a po bezskutecznym upływie terminu, może odstąpić od Umowy.

### §11.

1. Wszelkie zmiany i uzupełnienia treści niniejszej umowy mogą nastąpić w formie pisemnej za zgodą obu stron pod rygorem nieważności.

2. Zamawiający dopuszcza zmianę zawartej umowy w następujących przypadkach:

a) zmiany oznaczenia stron umowy, danych niezbędnych do wystawienia faktury oraz adresu korespondencyjnego wynikające ze zmian organizacyjnych, a także zmiany osób upoważnionych do kontaktu z Wykonawcą lub odbioru przedmiotu umowy;

b) zmiany obowiązujących przepisów, jeżeli konieczne będzie dostosowanie treści umowy do aktualnego stanu prawnego;

c) wprowadzenie nowej technologii lub innych okoliczności (np. wycofanie z obrotu urządzeń lub materiałów), zmiana nie może spowodować zmiany ceny wynikającej z oferty, na podstawie, której był dokonany wybór Wykonawcy;

d) wystąpienia zdarzeń siły wyższej, jako zdarzenia zewnętrznego, niemożliwego do przewidzenia i niemożliwego do zapobieżenia;

f) zmiany w zakresie terminu, o którym mowa w § 4 Umowy;

3. Inicjatorem zmian może być Zamawiający lub Wykonawca poprzez pisemne wystąpienie w okresie obowiązywania umowy, zawierające opis proponowanych zmian i ich uzasadnienie.

### §12.

1. W przypadku, gdy Wykonawca nie realizuje jednostkowego zamówienia w terminie określonym w § 5 ust. 3, lub nie uzupełnia braków ilościowych albo nie dokonuje wymiany towaru wadliwego na towar wolny od wad, w terminie określonym w § 6 ust. 2 i ust. 3, zapłaci Zamawiającemu karę umowną w wysokości 5 % jednostkowego zamówienia brutto za każdy dzień zwłoki w dostawie.

2. Wykonawca zapłaci Zamawiającemu karę umowną w wysokości 10% ogólnej wartości brutto umowy, o której mowa w § 7 ust. 2, jeżeli z przyczyn leżących po stronie Wykonawcy Zamawiający rozwiąże umowę przed upływem terminu na który umowa została zawarta.

3. Zamawiający zastrzega sobie prawo dochodzenia odszkodowania w pełnej wysokości, niezależnie od kar umownych.

4. Zamawiający ma prawo potrącania kar umownych z należnego Wykonawcy wynagrodzenia, po uprzednim wystawieniu noty obciążeniowej, na co Wykonawca wyraża zgodę.





## Katolicki Uniwersytet Lubelski Jana Pawła II

Dział Zamówień Publicznych

20-950 Lublin, Al. Raclawickie 14

tel. +48 81 445 41 59, fax +48 81 445 41 63, e-mail: [dzp@kul.pl](mailto:dzp@kul.pl)

### §13.

- 1.Strony zobowiązują się do polubownego rozstrzygnięcia powstałych sporów w związku z realizacją niniejszej Umowy.
- 2.W razie zaistnienia sporu sądowego właściwym miejscowo będzie Sąd właściwy dla siedziby Zamawiającego.
- 3.Do kwestii nieuregulowanych niniejszą umową zastosowanie znajdują przepisy Kodeksu Cywilnego i ustawy – Prawo Zamówień Publicznych.

### § 14.

1. Przedstawicielami Zamawiającego do odbioru przedmiotu umowy są osoby:

- .....

- .....

### §15.

- 1.Wszelkie załączniki sporządzone do umowy stanowią jej integralną część.
- 2.W sprawach nieuregulowanych niniejszą umową stosuje się przepisy Kodeksu cywilnego oraz ustawy Pzp.
- 3.Pracownikami koordynującymi realizację niniejszej umowy są:
  - 1) ze strony Zamawiającego: ....., e-mail: .....
  - 2) ze strony Wykonawcy:.....,e-mail: .....
- 4.Umowa spisana została w dwóch jednobrzmiących egzemplarzach, z których jeden otrzymuje Zamawiający, a jeden – Wykonawca.

.....  
**Zamawiający**

.....  
**Wykonawca**

W załączeniu:

1. Opis przedmiotu zamówienia wraz z wyceną – Załącznik nr 1/2/3/4/5/6/7/8/9<sup>14</sup> do umowy
2. Formularz ofertowy – Załącznik nr 10 do umowy
3. Protokół odbioru –Załącznik nr 11b do umowy

<sup>14</sup> Niepotrzebne skreślić



## Katolicki Uniwersytet Lubelski Jana Pawła II

Dział Zamówień Publicznych

20-950 Lublin, Al. Raławickie 14

tel. +48 81 445 41 59, fax +48 81 445 41 63, e-mail: [dzp@kul.pl](mailto:dzp@kul.pl)

Załącznik nr 11a do SIWZ

### Miejsce i adres dokonania dostawy oraz wykaz osób upoważnionych do odbioru

na **Dostawa produktów spożywczych (produkty suche, jaja, nabiał, ryby, mięso, drób, wędliny, mrożonki i nabiał) na potrzeby Stołówki Konwiktu Katolickiego Uniwersytetu Lubelskiego Jana Pawła II.**

Nr AZP-240/PN-p14/040/2013

Miejsce dostawy	Adres dostawy	Osoby upoważnione do odbioru dostawy
KUL Stołówka B - Konwikt	ul. Radziszewskiego 7 20 – 039 Lublin tel. ....	..... .....



**Katolicki Uniwersytet Lubelski Jana Pawła II**

Dział Zamówień Publicznych

20-950 Lublin, Al. Raclawickie 14

tel. +48 81 445 41 59, fax +48 81 445 41 63, e-mail: [dzp@kul.pl](mailto:dzp@kul.pl)

Załącznik nr 11b do SIWZ

**PROTOKÓŁ ODBIORU NR .....**  
**DO UMOWY NR ..... Z DNIA .....**  
**DO FAKTURY NR ..... Z DNIA .....**

W dniu ..... dokonano odbioru dostawy, zrealizowanej na podstawie umowy zawartej w wyniku przeprowadzonego postępowania o udzielenie zamówienia publicznego prowadzonego w trybie przetargu nieograniczonego nr **AZP-240/PN-p14/040/2013**, według zamówienia jednostkowego złożonego w dniu.....

Odbioru dokonano od

.....

(podać nazwę Wykonawcy)

dla **Katolickiego Uniwersytetu Lubelskiego Jana Pawła II**

Komisja stwierdza **zgodność/niezgodność\*** wykonania zamówienia z w/w umową.

Uwagi Komisji:

.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....

Protokół sporządzono w dwóch jednobrzmiących egzemplarzach, po jednym dla każdej ze stron.

**PODPISANO:**

*Przedstawiciele Wykonawcy:*

1.....

2.....

*Przedstawiciele Zamawiającego:*

1.....

2.....

.....

**Pieczęć Wykonawcy**

.....

**Pieczęć Zamawiającego**



# Katolicki Uniwersytet Lubelski Jana Pawła II

Dział Zamówień Publicznych

20-950 Lublin, Al. Raławickie 14

tel. +48 81 445 41 59, fax +48 81 445 41 63, e-mail: [dzp@kul.pl](mailto:dzp@kul.pl)

**Załącznik nr 12 do SIWZ**

Pieczętka Wykonawcy

**Nr sprawy: AZP-240/PN-p14/040/2013**

Dotyczy postępowania o udzielenie zamówienia publicznego o wartości szacunkowej nieprzekraczającej 200 000 EURO prowadzonego w trybie przetargu nieograniczonego pn.:

**Dostawa produktów spożywczych (produkty suche, jaja, nabiał, ryby, mięso, drób, wędliny, mrożonki i nabiał) na potrzeby Stołówki Konwiktu Katolickiego Uniwersytetu Lubelskiego Jana Pawła II**

**OŚWIADCZENIE ZGODNIE Z ART. 22 USTAWY PZP O SPEŁNIANIU WARUNKÓW UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU**

Oświadczamy, że:

Zgodnie z art. 22 ust. 1 z ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. - Prawo zamówień publicznych (Dz. U. z 2010 r., Nr 113, poz. 759 z późn. zm.) możemy się ubiegać o udzielenie zamówienia, gdyż spełniamy warunki dotyczące:

- 1) posiadania uprawnień do wykonywania określonej działalności lub czynności objętych niniejszym zamówieniem, jeżeli ustawy nakładają obowiązek posiadania takich uprawnień,
- 2) posiadania wiedzy i doświadczenia,
- 3) dysponowania odpowiednim potencjałem technicznym oraz osobami zdolnymi do wykonania zamówienia,
- 4) sytuacji ekonomicznej i finansowej.

..... dnia ..... 2013r.

.....  
Podpis i pieczętka osoby/osób  
upoważnionych do reprezentowania  
Wykonawcy



# Katolicki Uniwersytet Lubelski Jana Pawła II

Dział Zamówień Publicznych

20-950 Lublin, Al. Raclawickie 14

tel. +48 81 445 41 59, fax +48 81 445 41 63, e-mail: [dzp@kul.pl](mailto:dzp@kul.pl)

**Załącznik nr 13 do SIWZ**

*Pieczętka Wykonawcy*

**Nr sprawy: AZP-240/PN-p14/040/2013**

Dotyczy postępowania o udzielenie zamówienia publicznego o wartości szacunkowej nieprzekraczającej 200 000 EURO prowadzonego w trybie przetargu nieograniczonego pn.:

**Dostawa produktów spożywczych (produkty suche, jaja, nabiał, ryby, mięso, drób, wędliny, mrożonki i nabiał) na potrzeby Stołówki Konwiktu Katolickiego Uniwersytetu Lubelskiego Jana Pawła II**

## **OŚWIADCZENIE**

**o posiadaniu uprawnień do wykonywania określonej działalności**

**Oświadczam, że:**

1. Posiadam wdrożony system kontroli HACCP i stosuję go w obrocie artykułami żywnościowymi - dokument wystawiony przez właściwy organ Państwowej Inspekcji Weterynaryjnej lub Państwowej Inspekcji Sanitarnej lub certyfikat wystawiony przez upoważnioną jednostkę certyfikującą, stwierdzający, że w procesie produkcji lub obrocie artykułami spożywczymi jest wdrożony i stosowany system HACCP;
2. Posiadam aktualne zaświadczenie właściwej miejscowo Państwowej Inspekcji Sanitarnej, że Wykonawca podlega stałemu jej nadzorowi i wystawione nie wcześniej niż 12 miesięcy przed upływem terminu składania ofert (np. Protokół Kontroli Sprawdzającej);
3. Spełniam wymogi określone w ustawie z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. Nr 171, poz. 1125) - zezwolenia lub opinie lub zaświadczenia uprawniające do obrotu produktami żywnościowymi;
4. Posiadam zaświadczenie właściwego organu Państwowej Inspekcji Sanitarnej lub właściwego organu Inspekcji Weterynaryjnej o sprawowaniu nadzoru nad stosowaniem zasad wdrożonego systemu HACCP, wydane na podstawie art. 59 i art. 73 ust 1 ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia; lub protokół z kontroli sanitarnej przeprowadzonej przez organy Państwowej Inspekcji Sanitarnej, jako organ urzędowej kontroli żywności, w skład którego wchodzi punkt zawierający pozytywną ocenę opracowania, wdrożenia i utrzymania systemu HACCP na podstawie art. 59 i art. 73 ust. 1 ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia;
5. Posiadam **decyzję właściwego organu Inspekcji Sanitarnej dopuszczającej zakład do obrotu produktami** spożywczymi, stanowiącymi przedmiot zamówienia;
6. Posiadam **aktualne zaświadczenie właściwej miejscowo Państwowej Inspekcji Sanitarnej**, że Wykonawca podlega stałemu jej nadzorowi i wystawione nie wcześniej niż 12 miesięcy przed upływem terminu składania ofert (Protokół Kontroli Sprawdzającej);
7. Posiadam **decyzję administracyjną o spełnianiu wymagań w zakresie higieny i**



## Katolicki Uniwersytet Lubelski Jana Pawła II

Dział Zamówień Publicznych

20-950 Lublin, Al. Raławickie 14

tel. +48 81 445 41 59, fax +48 81 445 41 63, e-mail: [dzp@kul.pl](mailto:dzp@kul.pl)

**kontroli produktów pochodzenia zwierzęcego** wydanej zgodnie z ustawą z dnia 16 grudnia 2005 r. o produktach pochodzenia zwierzęcego (Dz. U. z 2006 r. Nr 17, poz. 127 z późn. zm.) przez właściwy terytorialnie organ Inspekcji Weterynaryjnej **lub Decyzje właściwego organu Państwowej Inspekcji Sanitarnej w sprawie zatwierdzenia, warunkowego zatwierdzenia lub przedłużenia warunkowego zatwierdzenia zakładów, które wprowadzają do obrotu produkty pochodzenia zwierzęcego nieobjętych urzędową kontrolą organów Inspekcji Weterynaryjnej** zgodnie z ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. Nr 171, poz. 1225)- jeżeli ustawy nakładają obowiązek posiadania takich uprawnień **lub Zaświadczenie o wpisie do rejestru zakładów** zgodne z rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 29 maja 2007 r. w sprawie wzorów dokumentów dotyczących rejestracji i zatwierdzania zakładów produkujących lub wprowadzających do obrotu żywność podlegających urzędowej kontroli Państwowej Inspekcji Sanitarnej (Dz. U. Nr 106, poz. 730) -jeżeli ustawy nakładają obowiązek posiadania takich uprawnień.

..... dnia ..... 2013r.

.....  
Podpis i pieczęć osoby/osób  
upoważnionych do reprezentowania  
Wykonawcy



# Katolicki Uniwersytet Lubelski Jana Pawła II

Dział Zamówień Publicznych

20-950 Lublin, Al. Raławickie 14

tel. +48 81 445 41 59, fax +48 81 445 41 63, e-mail: [dzp@kul.pl](mailto:dzp@kul.pl)

**Załącznik nr 14 do SIWZ**

*Pieczętka Wykonawcy*

**Nr sprawy: AZP-240/PN-p14/040/2013**

Dotyczy postępowania o udzielenie zamówienia publicznego o wartości szacunkowej nieprzekraczającej 200 000 EURO prowadzonego w trybie przetargu nieograniczonego pn.:

**Dostawa produktów spożywczych (produkty suche, jaja, nabiał, ryby, mięso, drób, wędliny, mrożonki i nabiał) na potrzeby Stołówki Konwiktu Katolickiego Uniwersytetu Lubelskiego Jana Pawła II**

## OŚWIADCZENIE

**o dysponowaniu odpowiednim potencjałem technicznym i osobami zdolnymi do wykonania zamówienia**

Nazwa Wykonawcy\* .....

Adres siedziby .....

Adres do korespondencji .....

Nr tel. - ....., Nr fax - .....,

E-mail: ....., <http://www>.....,

NIP - ....., REGON - .....,

1. Oświadczam, iż spełniam warunki określone w art. 22 ust. 1 ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo Zamówień Publicznych (Dz. U. z 2007 r. Nr 223 poz. 1655 z późn. zm.) tj.:

1) dysponuję odpowiednim potencjałem technicznym – posiadam, co najmniej jeden środek transportu spełniający warunki określone w rozdziale IV Załącznika nr II do rozporządzenia (WE) nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29.04.2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych, (Dz. U. UE. L. z 30.04.2004 r. nr 139.1), mający aktualne zaświadczenie lub zaświadczenie miejscowo właściwej Państwowej Inspekcji Sanitarnej o dopuszczeniu do transportu żywności zgodnie z w/w wymogami;

2) dysponuję osobami zdolnymi do wykonania zamówienia - spełniające wymagania określone w ustawie z dnia 06 września 2001 roku o chorobach zakaźnych i zakażeniach (Dz. U. nr 126 poz. 1384), lub jestem podmiotem, który posiada pisemne zaświadczenie właściwej miejscowo Państwowej Inspekcji Sanitarnej/Weterynaryjnej, że ze względu na rodzaj prowadzonej



## Katolicki Uniwersytet Lubelski Jana Pawła II

Dział Zamówień Publicznych

20-950 Lublin, Al. Raławickie 14

tel. +48 81 445 41 59, fax +48 81 445 41 63, e-mail: [dzp@kul.pl](mailto:dzp@kul.pl)

działalności gospodarczej w zakresie obrotu żywnością, zaświadczenie takie nie jest wymagane.

..... dnia ..... 2013r.

.....  
Podpis i pieczęć osoby/osób  
upoważnionych do reprezentowania  
Wykonawcy





# Katolicki Uniwersytet Lubelski Jana Pawła II

Dział Zamówień Publicznych

20-950 Lublin, Al. Raławickie 14

tel. +48 81 445 41 59, fax +48 81 445 41 63, e-mail: [dzp@kul.pl](mailto:dzp@kul.pl)

**Załącznik nr 15 do SIWZ**

Pieczętka Wykonawcy

**Nr sprawy: AZP-240/PN-p14/040/2013**

Dotyczy postępowania o udzielenie zamówienia publicznego o wartości szacunkowej nieprzekraczającej 200 000 EURO prowadzonego w trybie przetargu nieograniczonego pn.:

**Dostawa produktów spożywczych (produkty suche, jaja, nabiał, ryby, mięso, drób, wędliny, mrożonki i nabiał) na potrzeby Stołówki Konwiktu Katolickiego Uniwersytetu Lubelskiego Jana Pawła II**

## **OŚWIADCZENIE ZGODNIE Z ART. 24 UST. 1, UST. 2 USTAWY PZP O NIE PODLEGANIU WYKLUCZENIU**

**Oświadczamy, że nie podlegamy wykluczeniu z postępowania o udzielenie zamówienia na podstawie art. 24 ust. 1 i ust. 2 ustawy Pzp.**

Z postępowania o udzielenie zamówienia wyklucza się:

- 1) wykonawców, którzy wyrządzili szkodę, nie wykonując zamówienia lub wykonując je nienależycie, lub zostali zobowiązani do zapłaty kary umownej, jeżeli szkoda ta lub obowiązek zapłaty kary umownej wynosiły nie mniej niż 5% wartości realizowanego zamówienia i zostały stwierdzone orzeczeniem sądu, które uprawomocniło się w okresie 3 lat przed wszczęciem postępowania;
  - 1a) Wykonawców, z którymi dany Zamawiający rozwiązał albo wypowiedział umowę w sprawie zamówienia publicznego albo odstąpił od umowy w sprawie zamówienia publicznego z powodu okoliczności, za które Wykonawca ponosi odpowiedzialność, jeżeli rozwiązanie albo wypowiedzenie umowy albo odstąpienie od niej nastąpiło w okresie 3 lat przed wszczęciem postępowania, a wartość niezrealizowanego zamówienia wyniosła co najmniej 5% wartości umowy;
- 2) Wykonawców, w stosunku, do których otwarto likwidację lub których upadłość ogłoszono, z wyjątkiem Wykonawców, którzy po ogłoszeniu upadłości zawarli układ zatwierdzony prawomocnym postanowieniem sądu, jeżeli układ nie przewiduje zaspokojenia wierzycieli przez likwidację majątku upadłego;
- 3) Wykonawców, którzy zalegają z uiszczeniem podatków, opłat lub składek na ubezpieczenia społeczne lub zdrowotne, z wyjątkiem przypadków, gdy uzyskali oni przewidziane prawem zwolnienie, odroczenie, rozłożenie na raty zaległych płatności lub wstrzymanie w całości wykonania decyzji właściwego organu;
- 4) osoby fizyczne, które prawomocnie skazano za przestępstwo popełnione w związku



## Katolicki Uniwersytet Lubelski Jana Pawła II

Dział Zamówień Publicznych

20-950 Lublin, Al. Raławickie 14

tel. +48 81 445 41 59, fax +48 81 445 41 63, e-mail: [dzp@kul.pl](mailto:dzp@kul.pl)

z postępowaniem o udzielenie zamówienia, przestępstwo przeciwko prawom osób wykonujących pracę zarobkową, przestępstwo przeciwko środowisku, przestępstwo przekupstwa, przestępstwo przeciwko obrotowi gospodarczemu lub inne przestępstwo popełnione w celu osiągnięcia korzyści majątkowych, a także za przestępstwo skarbowe lub przestępstwo udziału w organizowanej grupie albo związku mających na celu popełnienie przestępstwa lub przestępstwa skarbowego;

5) spółki jawne, których wspólnika prawomocnie skazano za przestępstwo popełnione w związku z postępowaniem o udzielenie zamówienia, przestępstwo przeciwko prawom osób wykonujących pracę zarobkową, przestępstwo przeciwko środowisku, przestępstwo przekupstwa, przestępstwo przeciwko obrotowi gospodarczemu lub inne przestępstwo popełnione w celu osiągnięcia korzyści majątkowych, a także za przestępstwo skarbowe lub przestępstwo udziału w zorganizowanej grupie albo związku mających na celu popełnienie przestępstwa lub przestępstwa skarbowego;

6) spółki partnerskie, których partnera lub członka zarządu prawomocnie skazano za przestępstwo popełnione w związku z postępowaniem o udzielenie zamówienia, przestępstwo przeciwko prawom osób wykonujących pracę zarobkową, przestępstwo przeciwko środowisku, przestępstwo przekupstwa, przestępstwo przeciwko obrotowi gospodarczemu lub inne przestępstwo popełnione w celu osiągnięcia korzyści majątkowych, a także za przestępstwo skarbowe lub przestępstwo udziału w zorganizowanej grupie albo związku mających na celu popełnienie przestępstwa lub przestępstwa skarbowego;

7) spółki komandytowe oraz spółki komandytowo-akcyjne, których komplementariusza prawomocnie skazano za przestępstwo popełnione w związku z postępowaniem o udzielenie zamówienia, przestępstwo przeciwko prawom osób wykonujących pracę zarobkową, przestępstwo przeciwko środowisku, przestępstwo przekupstwa, przestępstwo przeciwko obrotowi gospodarczemu lub inne przestępstwo popełnione w celu osiągnięcia korzyści majątkowych, a także za przestępstwo skarbowe lub przestępstwo udziału w zorganizowanej grupie albo związku mających na celu popełnienie przestępstwa lub przestępstwa skarbowego;

8) osoby prawne, których urzędującego członka organu zarządzającego prawomocnie skazano za przestępstwo popełnione w związku z postępowaniem o udzielenie zamówienia, przestępstwo przeciwko prawom osób wykonujących pracę zarobkową, przestępstwo przeciwko środowisku, przestępstwo przekupstwa, przestępstwo przeciwko obrotowi gospodarczemu lub inne przestępstwo popełnione w celu osiągnięcia korzyści majątkowych, a także za przestępstwo skarbowe lub przestępstwo udziału w zorganizowanej grupie albo związku mających na celu popełnienie przestępstwa lub przestępstwa skarbowego;

9) podmioty zbiorowe, wobec których sąd orzekł zakaz ubiegania się o zamówienia na podstawie przepisów o odpowiedzialności podmiotów zbiorowych za czyny zabronione pod groźbą kary.

10) wykonawców będących osobami fizycznymi, które prawomocnie skazano za przestępstwo, o którym mowa w art. 9 lub art. 10 ustawy z dnia 15 czerwca 2012 r. o skutkach powierzania wykonywania pracy cudzoziemcom przebywającym wbrew przepisom na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej (Dz. U. poz. 769) – przez okres 1 roku od dnia uprawomocnienia się wyroku;

11) wykonawców będących spółką jawną, spółką partnerską, spółką komandytową, spółką komandytowo-akcyjną lub osobą prawną, których odpowiednio wspólnika, partnera, członka zarządu, komplementariusza lub urzędującego członka organu zarządzającego prawomocnie skazano za przestępstwo, o którym mowa w art. 9 lub art. 10 ustawy z dnia 15 czerwca 2012 r. o



## Katolicki Uniwersytet Lubelski Jana Pawła II

Dział Zamówień Publicznych

20-950 Lublin, Al. Raclawickie 14

tel. +48 81 445 41 59, fax +48 81 445 41 63, e-mail: [dzp@kul.pl](mailto:dzp@kul.pl)

skutkach powierzenia wykonywania pracy cudzoziemcom przebywającym wbrew przepisom na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej – przez okres 1 roku od dnia uprawomocnienia się wyroku.

2. Z postępowania o udzielenie zamówienia wyklucza się również Wykonawców, którzy:

- 1) wykonywali bezpośrednio czynności związane z przygotowaniem prowadzonego postępowania, z wyłączeniem czynności wykonywanych podczas dialogu technicznego, o którym mowa w art. 31a ust. 1, lub posługiwali się w celu sporządzenia oferty osobami uczestniczącymi w dokonywaniu tych czynności, chyba że udział tych wykonawców w postępowaniu nie utrudni uczciwej konkurencji; przepisu nie stosuje się do wykonawców, którym udziela się zamówienia na podstawie art. 62 ust. 1 pkt 2 lub art. 67 ust. 1 pkt 1 i 2;
- 2) nie wnieśli wadium do upływu terminu składania ofert, na przedłużony okres związania ofertą lub w terminie, o którym mowa w art. 46 ust. 3, albo nie zgodzili się na przedłużenie okresu związania ofertą;
- 3) złożyli nieprawdziwe informacje mające wpływ lub mogące mieć wpływ na wynik prowadzonego postępowania;
- 4) nie wykazali spełniania warunków udziału w postępowaniu;
- 5) należąc do tej samej grupy kapitałowej, w rozumieniu ustawy z dnia 16 lutego 2007 r. o ochronie konkurencji i konsumentów (Dz. U. nr 50, poz. 331, z późn. zm.), złożyli odrębne oferty lub wnioski o dopuszczenie do udziału w tym samym postępowaniu, chyba, że wykażą, że istniejące między nimi powiązania nie prowadzą do zachwiania uczciwej konkurencji pomiędzy wykonawcami w postępowaniu o udzielenie zamówienia.

..... dnia ..... 2013r.

.....  
Podpis i pieczętka osoby/osób  
upoważnionych do reprezentowania Wykonawcy



## Katolicki Uniwersytet Lubelski Jana Pawła II

Dział Zamówień Publicznych

20-950 Lublin, Al. Raławickie 14

tel. +48 81 445 41 59, fax +48 81 445 41 63, e-mail: [dzp@kul.pl](mailto:dzp@kul.pl)

**Załącznik nr 15a do SIWZ**

Pieczętka Wykonawcy

**Nr sprawy: AZP-240/PN-p14/040/2013**

Dotyczy postępowania o udzielenie zamówienia publicznego o wartości szacunkowej nieprzekraczającej 200 000 EURO prowadzonego w trybie przetargu nieograniczonego pn.:

**Dostawa produktów spożywczych (produkty suche, jaja, nabiał, ryby, mięso, drób, wędliny, mrożonki i nabiał) na potrzeby Stołówki Konwiktu Katolickiego Uniwersytetu Lubelskiego Jana Pawła II**

### **LISTA PODMIOTÓW NALEŻĄCYCH DO TEJ SAMEJ GRUPY KAPITAŁOWEJ W ROZUMIENIU ART. 24 UST. 2 PKT 5) P.Z.P.**

L.p.	Nazwa podmiotu powiązanego	Rodzaj istniejących powiązań
1.		
2.		
3.		

*\*w razie potrzeby tabelę powtórzyć, a niepotrzebne skreślić*

Przez **grupę kapitałową** w rozumieniu art. 4 pkt 14) ustawy z dnia 16 lutego 2007 r. – o ochronie konkurencji i konsumentów (Dz. U. Nr 50, poz. 331 ze zm.) rozumie się wszystkich przedsiębiorców, którzy są kontrolowani w sposób bezpośredni lub pośredni przez jednego przedsiębiorcę, w tym również tego przedsiębiorcę;

Przez **przejęcie kontroli** rozumie się wszelkie formy bezpośredniego lub pośredniego uzyskania przez przedsiębiorcę uprawnień, które osobno albo łącznie, przy uwzględnieniu wszystkich okoliczności prawnych lub faktycznych, umożliwiają wywieranie decydującego



## Katolicki Uniwersytet Lubelski Jana Pawła II

Dział Zamówień Publicznych

20-950 Lublin, Al. Raclawickie 14

tel. +48 81 445 41 59, fax +48 81 445 41 63, e-mail: [dzp@kul.pl](mailto:dzp@kul.pl)

wpływu na innego przedsiębiorcę lub przedsiębiorców; uprawnienia takie tworzą w szczególności:

- a) dysponowanie bezpośrednio lub pośrednio większością głosów na zgromadzeniu wspólników albo na walnym zgromadzeniu, także jako zastawnik albo użytkownik, bądź w zarządzie innego przedsiębiorcy (przedsiębiorcy zależnego), także na podstawie porozumień z innymi osobami,
- b) uprawnienie do powoływania lub odwoływania większości członków zarządu lub rady nadzorczej innego przedsiębiorcy (przedsiębiorcy zależnego), także na podstawie porozumień z innymi osobami,
- c) członkowie jego zarządu lub rady nadzorczej stanowią więcej niż połowę członków zarządu innego przedsiębiorcy (przedsiębiorcy zależnego),
- d) dysponowanie bezpośrednio lub pośrednio większością głosów w spółce osobowej zależnej albo na walnym zgromadzeniu spółdzielni zależnej, także na podstawie porozumień z innymi osobami,
- e) prawo do całego albo do części mienia innego przedsiębiorcy (przedsiębiorcy zależnego),
- f) umowa przewidująca zarządzanie innym przedsiębiorcą (przedsiębiorcą zależnym) lub przekazywanie zysku przez takiego przedsiębiorcę (art. 4 pkt 4) ustawy z dnia 16 lutego 2007 r. – o ochronie konkurencji i konsumentów).

.....dnia.....2013 r.

.....  
Podpis i pieczętka osoby/osób  
upoważnionych do reprezentowania  
Wykonawcy



# Katolicki Uniwersytet Lubelski Jana Pawła II

Dział Zamówień Publicznych

20-950 Lublin, Al. Raclawickie 14

tel. +48 81 445 41 59, fax +48 81 445 41 63, e-mail: [dzp@kul.pl](mailto:dzp@kul.pl)

**Załącznik nr 15b do SIWZ**

Pieczętka Wykonawcy

**Nr sprawy: AZP-240/PN-p14/040/2013**

Dotyczy postępowania o udzielenie zamówienia publicznego o wartości szacunkowej nieprzekraczającej 200 000 EURO prowadzonego w trybie przetargu nieograniczonego pn.:

**Dostawa produktów spożywczych (produkty suche, jaja, nabiał, ryby, mięso, drób, wędliny, mrożonki i nabiał) na potrzeby Stołówki Konwiktu Katolickiego Uniwersytetu Lubelskiego Jana Pawła II**

## **INFORMACJA ZGODNIE Z ART. 26 UST. 2D USTAWY P.Z.P.**

### **O NIENALEŻENIU DO TEJ SAMEJ GRUPY KAPITAŁOWEJ W ROZUMIENIU ART. 24 UST. 2 PKT 5) P.Z.P.**

Na podstawie art. 26 ust. 2d ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. – Prawo zamówień publicznych (tekst jedn. Dz. U. z 2010 r. nr 113, poz. 759 ze zm.) informujemy, że nie należymy do tej samej grupy kapitałowej, o której mowa w art. 24 ust. 2 pkt 5) ustawy – Prawo zamówień publicznych.

Przez **grupę kapitałową** w rozumieniu art. 4 pkt 14) ustawy z dnia 16 lutego 2007 r. – o ochronie konkurencji i konsumentów (Dz. U. Nr 50, poz. 331 ze zm.) rozumie się wszystkich przedsiębiorców, którzy są kontrolowani w sposób bezpośredni lub pośredni przez jednego przedsiębiorcę, w tym również tego przedsiębiorcę;

Przez **przejęcie kontroli** rozumie się wszelkie formy bezpośredniego lub pośredniego uzyskania przez przedsiębiorcę uprawnień, które osobno albo łącznie, przy uwzględnieniu wszystkich okoliczności prawnych lub faktycznych, umożliwiają wywieranie decydującego wpływu na innego przedsiębiorcę lub przedsiębiorców; uprawnienia takie tworzą w szczególności:

- a) dysponowanie bezpośrednio lub pośrednio większością głosów na zgromadzeniu wspólników albo na walnym zgromadzeniu, także jako zastawnik albo użytkownik, bądź w zarządzie innego przedsiębiorcy (przedsiębiorcy zależnego), także na podstawie porozumień z innymi osobami,
- b) uprawnienie do powoływania lub odwoływania większości członków zarządu lub rady nadzorczej innego przedsiębiorcy (przedsiębiorcy zależnego), także na podstawie porozumień z innymi osobami,
- c) członkowie jego zarządu lub rady nadzorczej stanowią więcej niż połowę członków zarządu innego przedsiębiorcy (przedsiębiorcy zależnego),
- d) dysponowanie bezpośrednio lub pośrednio większością głosów w spółce osobowej zależnej albo na walnym zgromadzeniu spółdzielni zależnej, także na podstawie porozumień z innymi osobami,
- e) prawo do całego albo do części mienia innego przedsiębiorcy (przedsiębiorcy zależnego),
- f) umowa przewidująca zarządzanie innym przedsiębiorcą (przedsiębiorcą zależnym) lub przekazywanie zysku przez takiego przedsiębiorcę (art. 4 pkt 4) ustawy z dnia 16 lutego 2007 r. – o ochronie konkurencji i konsumentów).

.....dnia.....2013 r.

.....  
Podpis i pieczętka osoby/osób  
upoważnionych do reprezentowania  
Wykonawcy





# Katolicki Uniwersytet Lubelski Jana Pawła II

Dział Zamówień Publicznych

20-950 Lublin, Al. Raclawickie 14

tel. +48 81 445 41 59, fax +48 81 445 41 63, e-mail: [dzp@kul.pl](mailto:dzp@kul.pl)

**Załącznik nr 16 do SIWZ**

*Pieczętka Wykonawcy*

**Nr sprawy: AZP-240/PN-p14/040/2013**

Dotyczy postępowania o udzielenie zamówienia publicznego o wartości szacunkowej nieprzekraczającej 200 000 EURO prowadzonego w trybie przetargu nieograniczonego pn.:

**Dostawa produktów spożywczych (produkty suche, jaja, nabiał, ryby, mięso, drób, wędliny, mrożonki i nabiał) na potrzeby Stołówki Konwiktu Katolickiego Uniwersytetu Lubelskiego Jana Pawła II**

## **INFORMACJA O WYKONANIU ZAMÓWIENIA SIŁAMI WŁASNYMI LUB O CZĘŚCI ZAMÓWIENIA, KTÓREJ WYKONANIE, WYKONAWCA ZAMIERZA POWIERZYĆ PODWYKONAWCOM**

Informujemy, że w postępowaniu o udzielenie zamówienia:

- a)\* Całość zamówienia zostanie wykonana siłami własnymi wykonawcy.
- b)\* Podwykonawcom zostanie powierzone wykonanie następujących części lub zadania zamówienia:

1	Zakres czynności powierzonych do wykonania podwykonawcy nr 1	
2	Zakres czynności powierzonych do wykonania podwykonawcy nr 2	
3	Zakres czynności powierzonych do wykonania podwykonawcy nr 3	

*\*w razie potrzeby tabelę powtórzyć, a niepotrzebne skreślić*

.....dnia.....2013r.

.....  
Podpis i pieczętka osoby/osób  
upoważnionych do reprezentowania Wykonawcy