

### Opis przedmiotu zamówienia

1. Przedmiotem postępowania są sukcesywne dostawy pieczywa, nabiału oraz jaj.
2. Przedmiot zamówienia realizowany będzie w ramach trzech części w asortymencie wymienionym w OPZ: Część I – pieczywo na potrzeby stołówki studenckiej w Konwikcie KUL,  
Część II – nabiał na potrzeby stołówki studenckiej w Konwikcie KUL,  
Część III – jaja na potrzeby stołówki studenckiej w Konwikcie KUL.  
Zamawiający dopuszcza składanie ofert częściowych.
3. W ramach dostaw Zamawiający wymaga między innymi:
  - 3.1. Dostarczany asortyment będzie I klasy, świeży, schłodzony i oznakowany zgodnie z obowiązującą normą. Dostawy według wagi netto.
  - 3.2. Realizacja dostaw będzie następowała w sposób ciągły, średnio 2-3 razy w tygodniu od poniedziałku do piątku, do wskazanego magazynu żywnościowego Zamawiającego, w godzinach 7:00 - 9:00, z dostarczeniem i wniesieniem do magazynu oraz weryfikacją ilościową i jakościową w obecności upoważnionego pracownika Zamawiającego. W sytuacji nagłej potrzeby dostawa może zostać zrealizowana w sobotę.
  - 3.3. Zamawiający wymaga by 2/3 terminu wyznaczonego w zakresie przydatności do spożycia produktu zarezerwowana była dla Zamawiającego.
  - 3.4. Wynagrodzenie Wykonawcy zostanie zapłacone przelewem na podstawie prawidłowo wystawionej faktury VAT zgodnie z umową i faktycznie dostarczoną ilością przedmiotu zamówienia.
  - 3.5. Dostawy następować będą transportem własnym Wykonawcy, na jego koszt i ryzyko. Miejsce dostawy: Stołówka Studencka przy Konwikcie Katolickiego Uniwersytetu Lubelskiego, ul. Radziszewskiego 7, 20-039 Lublin.
4. Wspólny słownik zamówień (CPV):15811400-0 Pieczywo, 03142500-3 Jaja, 15500000-3 Produkty mleczarskie.

### Termin wykonania zamówienia

Termin wykonania przedmiotu zamówienia: 12 miesięcy od dnia zawarcia umowy.

### Informacja o warunkach udziału w postępowaniu o udzielenie zamówienia

Wykonawca wykaże się posiadaniem:

- Decyzji właściwego organu państwowej inspekcji sanitarnej o zatwierdzeniu zakładu w przedmiocie prowadzenia działalności w zakresie produkcji lub obrotu żywnością.

Warunek dotyczy każdego z oferowanych pakietów.

### Podwykonawstwo

1. Wykonawca może powierzyć wykonanie części zamówienia podwykonawcy.
2. Zamawiający nie żąda wskazania przez Wykonawcę, w ofercie, części zamówienia, których wykonanie zamierza powierzyć podwykonawcom, oraz nie wymaga podania nazw ewentualnych podwykonawców.

**Opis kryteriów oceny ofert**

1. Zamawiający będzie oceniał oferty według następujących kryteriów:

**Nazwa kryterium: Cena: Waga/Znaczenie - 100 pkt**

2. Za najkorzystniejszą uznana zostanie ta z ocenianych ofert, która uzyska najwyższą ocenę punktową.

Dla zastosowanych kryteriów oceny ofert Zamawiający będzie obliczał wartość punktową oferty (zaokrągloną do dwóch miejsc po przecinku) w oparciu o następujący wzór:

**Cena [C]**

Kryterium wyliczane będzie w następujący sposób:

$$C = (C_n / C_x) \times 100$$

gdzie:

C liczba pkt uzyskana za kryterium cena

C<sub>n</sub> najniższa cena ofertowa spośród ważnych ofert

C<sub>x</sub> cena ocenianej oferty.

W ramach kryterium może zostać przyznanych maksymalnie 100 punktów.

**LP - liczba punktów uzyskana przez ofertę:**

$$LP = C$$

**Część I – Dostawy pieczywa**

Lp.	Nazwa i opis przedmiotu zamówienia	Jednostka miary	Ilość zamówionego towaru
1.	<b>chleb biały</b> , zwykły, krojony pakowany w foli 600g, mąka pszenna, woda, zakwas żytni, drożdże, sól, bez konserwantów, bez barwników i ulepszaczy.	szt.	800
2.	<b>chleb razowy</b> , 600g krojony w foli wieloziarnisty mąka pszenna, woda, zakwas żytni, drożdże, sól, mąka razowo-żytnia, mielone prażone ziarno żytnie, bez konserwantów, bez barwników i ulepszaczy.	szt	800
3.	<b>Chleb żytni 500g</b> mąka żytnia, mąka pszenna, zakwas żytni, słonecznik, siemie lniane, drożdże, woda, sól, bez konserwantów, bez barwników i ulepszaczy.	szt	600
4.	<b>Bułka kajzerki 50g</b> świeże, luzem, mąka pszenna, woda, drożdże piekarskie, margaryna, sól, cukier, bez konserwantów, bez barwników i ulepszaczy.	szt	3000
5.	<b>Bułka grahamka</b> , 40g mąka pszenna, woda, mąka typu graham, drożdże, margaryna, sól, cukier, bez konserwantów, bez barwników i ulepszaczy.	szt	3000



6.	<b>Bułka tarta</b> , bułka tarta pakowana 0,5 kg, drobno mielona z bułki bez dodatku chleba	kg	180
7.	<b>Bułka hot-dog 80g</b> mąka pszenna, woda, drożdże piekarskie, margaryna, sól, cukier, bez konserwantów, bez barwników i ulepszaczy.	szt	600
8.	<b>Bułka parówka/ wrocławska – krojona</b> pakowana w foli 350g mąka pszenna, woda, drożdże piekarskie, margaryna, sól, cukier, bez konserwantów, bez barwników i ulepszaczy.	szt	180
9.	<b>Bułka na zapiekanki</b> 180g mąka pszenna, woda, drożdże piekarskie, margaryna, sól, cukier, bez konserwantów, bez barwników i ulepszaczy.	szt	700
10.	<b>Bułka hamburger 80g</b> mąka pszenna, woda, drożdże piekarskie, margaryna, sól, cukier, mak/sezam, bez konserwantów, bez barwników i ulepszaczy.	szt	600
11.	<b>Chleb tostowy - krojony</b> 400g mąka pszenna, zakwas żytni, drożdże, sól, woda, cukier, bez konserwantów, bez barwników i ulepszaczy.	szt	500
12.	<b>Bułka kebab, okrągła, przecięta</b> 100g mąka pszenna, woda, drożdże piekarskie, margaryna, sól, cukier, bez konserwantów, bez barwników i ulepszaczy.	szt	500
13.	<b>Cebularz</b> 100g mąka pszenna, woda, tłuszcz roślinny (margaryna) drożdże, sól, cukier. Farsz: cebula, mak, olej, sól. Bez konserwantów, bez barwników i ulepszaczy.	szt	250
14.	<b>Rogal z czekoladą</b> 150 mąka pszenna, woda, drożdże, margaryna, sól, cukier, czekolada, bez konserwantów, bez barwników i ulepszaczy.	szt	160
15.	<b>Drożdżówki</b> z serem, makiem, dżemem, morelą, jagodą, jabłkiem 120g Mąka pszenna, woda, drożdże, margaryna, sól, bez konserwantów, bez barwników i ulepszaczy.	szt	160
16.	<b>Pączki</b> z marmoladą 100g mąka pszenna, woda, drożdże, tłuszcz roślinny (margaryna) jajka, sól, cukier, nadzienie, bez konserwantów, bez barwników i ulepszaczy.	szt	260
17.	<b>Perła serowa</b> (mini pączki) mąka pszenna, cukier, skrobia pszenna, białko w proszku, sól, maślanka, jaja, olej roślinny.	kg	50

**Część II – Dostawy nabiału**

Lp.	Nazwa i opis przedmiotu zamówienia	Jednostka miary	Ilość zamówionego towaru
1.	<b>Jogurt typu Jogobella</b> Jogurt 150g, owocowy z kawałkami owoców o różnych smakach, skład;mleko, syrop glukozowo – fruktozowy, owoce i soki owocowe, cukier, mleko zagęszczone odtłuszczone, aromat, barwniki, żywe kultury bakterii. Nie zawiera składników modyfikowanych genetycznie.	szt	2500
2.	<b>Jogurt typu Jogobella bez laktozy</b> Jogurt <b>150g</b> , owocowy z kawałkami owoców o różnych smakach,owocowy z kawałkami owoców o różnych smakach, skład;mleko, syrop glukozowo – fruktozowy, owoce i soki owocowe, cukier, mleko zagęszczone odtłuszczone, aromat, barwniki, żywe kultury bakterii. Nie zawiera składników modyfikowanych genetycznie.	szt	40
3.	<b>Kefir naturalny</b> 400g, mleko pasteryzowane, żywe kultury bakterii i drożdży kefirowych	szt	300
4.	<b>Masło (margaryna) roślinne w pudełeczku</b> 250g, oleje roślinne (rzepakowy, słonecznikowy - 24%), zawartość tłuszczu 80%, typu MR	szt	60
5.	<b>Margaryna zwykła</b> 250g, zawartość tłuszczu 60%	szt	400
6.	<b>Masło extra bez laktozy</b> 200g, 82-83 % tłuszczu, Śmietanka pasteryzowana	szt	100
7.	<b>Masło extra</b> , 200g, zawartość tłuszczu 82-83%, śmietanka pasteryzowana.	szt	2000
8.	<b>Mleko krowie Kl. I</b> w worku 1L, 2% tłuszczu	litr	1600
9.	<b>Mleko UHT</b> Mleko krowie w kartonie 1L, zawartość tłuszczu 3,2%	litr	800
10.	<b>Ser biały, twaróg półtłusty</b> pakowany w folii, KL. I , zawartość tłuszczu 15%, Skład: mleko pasteryzowane, kultury bakterii mlekowych. Opakowanie 500-1000g.	kg	1500
11.	<b>Ser topiony</b> krążki, zawartość białka 8g , tłuszczu 29g, 180g. smaki: MIX,opakowanie krążek	szt	350
12.	<b>Ser żółty ( gołda, salami, edamski)</b> Ser żółty w blokach pełnotłusty zawartość tłuszczu 26% : salami, edamski, gołda opakowania 1-3,5 kg	kg	500
13.	<b>Ser parmezan /ser żółty tarty</b> typu corregio, opakowanie 100g.	szt	50
14.	<b>Ser Grana Padano</b> , ser twardy, półtłusty zawartość suchej masy min. 60%, zawartość tłuszczu w suchej masie min. 32%. Opakowanie 1 kg.	kg	10



15.	<b>Ser mozzarella kulki</b> Ser mozzarella kulka duża w lekko słonej zalewie, 8,5% tłuszczu, op. 125g	szt.	70
16.	<b>Ser Gouda bez laktozy, bez konserwantów, w bloku</b> pakowany próżniowo 1,2-2kg	kg	20
17.	<b>Ser Mozzarella w bloku</b> pakowany próżniowo 1,2-2kg	kg	50
18.	<b>Ser feta</b> , Ser sałatkowo- kanapkowy, półtłusty, skład; mleko, sól, regulator kwasowości E 575 , opakowanie 270g, 18% tłuszczu	szt	70
19.	<b>Jogurt grecki</b> Jogurt naturalny, super gęsty, kubek 400g, mleko, śmietanka, żywe kultury bakterii jogurtowych	szt	280
20.	<b>Śmietana 30%</b> tłuszczu, śmietana słodka, opakowanie 1L	szt	400
21.	<b>Śmietana 24%</b> tłuszczu, homogenizowana opakowanie 1L	szt	200
22.	<b>Serek homogenizowany</b> 150g o smaku; waniliowym, truskawkowym, czekoladowym, brzoskwińowym, ser twarogowy wsad truskawkowy (truskawki - 7,5%, cukier, skrobia modyfikowana kukurydziana, koncentrat soku z marchwi, koncentrat z marchwi, substancje zagęszczające: pektyny, guma guar; aromat, barwniki: karoteny) cukier, skrobia modyfikowana kukurydziana substancja zagęszczająca: pektyny, naturalny aromat waniliowy, barwnik: karoteny	szt	400
23.	<b>Serek wiejski</b> granulowany lekki, zawartość tłuszczu 2-3%, 150g	szt	400
24.	<b>Ser topiony baton</b> śmietankowy, 100g zawartość tłuszczu 28%, zawartość białka 8%	szt	50
25.	<b>Ser Lazurowy</b> ćwiartka ok. 300g mleko pełne pasteryzowane zawartość tłuszczu 31g	kg	7
26.	<b>Ser Mascarpone, 250g</b> pełnotłusty, miękki-gęsty kremowy, zawartość suchej masy 51%, zawartość tłuszczu w suchej masie min 78%.	szt	40
27.	<b>Ser Camembert 120g</b> pełnotłusty zawartość tłuszczu 32g, naturalny, ser pleśniowy, delikatna miękka struktura, o smaku kremowym, pieczarkowym, ziołowym, paprykowym	szt	40
28.	<b>Drożdże</b> 100g	szt	50
29.	<b>Majonez dekoracyjny</b> , opakowanie: słoik 700 ml typu winiary, Olej rzepakowy, żółtko jaja 6%, ocet, musztarda (woda, gorczyca, ocet, sól, cukier, przyprawy, aromat), cukier, sól, przyprawy, przeciwutleniacz (e385), regulator kwasowości (kwas cytrynowy).	szt	250

Część III – Jaja

Lp.	Nazwa i opis przedmiotu zamówienia	Jednostka miary	Ilość zamówionego towaru
1.	<p><b>Jaja</b> – produkt świeży, Klasa A. Jaja kategorii L o wadze 63 do 73 g. Jaja z chowu ściółkowego , pakowane w wytłoczki po 30szt i w skrzynki plastikowe lub w pudełka po 360szt. Nie dopuszczalne jajka brudne, popękane, pobite, uszkodzone. Nie dopuszczalne poklejone pióra, słoma. Nie dopuszczalny zapach wzbudzający podejrzenie o nie świeżość jajek. Wytłoczki na jajka czyste, nie uszkodzone.</p>	szt	30 000

*Ron*  
*CH*  
*ph*