

SPECYFIKACJA ISTOTNYCH WARUNKÓW ZAMÓWIENIA

Podstawa prawna : ustawa z dnia 29 stycznia 2004 roku Prawo zamówień publicznych
(tekst jedn. Dz.U. z 2013 r. poz. 907 z późniejszymi zmianami)

I. Zamawiający :

Miejski Zespół Żłobków w Łodzi, 91- 063 Łódź, ul. Zachodnia 55a,

Tel/faks : 42 632-23-61; tel. 42 632-24-08; 42 639-98-27; e-mail: sekretariat@mzz.lodz.pl

www.bip.mzz.lodz.pl

II. Tryb udzielenia zamówienia

Przetarg nieograniczony o wartości szacunkowej nieprzekraczającej 207 000 euro.

Zamawiający przewiduje zamówienie uzupełniające zgodnie z art. 67 ust 1 pkt 7 Pzp.

Dopuszcza się złożenie oferty częściowej.

Nomenklatura jest określona według Wspólnego Słownika Zamówień (CPV) nazwą:

- **15000000-8 – Żywność, napoje i produkty pokrewne**

III. Opis przedmiotu zamówienia

1. **Przedmiotem zamówienia jest sukcesywna dostawa artykułów żywnościowych do 30 żłobków zlokalizowanych na terenie Łodzi:**

III.1.

Część 1 : Przedmiotem zamówienia jest sukcesywna dostawa świeżego mięsa i produktów mięsnych do 30 żłobków zlokalizowanych na terenie Łodzi.

Dostawy realizowane będą od poniedziałku do piątku, 2 razy w tygodniu przez okres 12 m – cy w godzinach 6:30 – 8:00 do każdego ze żłobków objętych dostawą.

Lp.	Wyszczególnienie	j.m.	Ilość	Norma
1	Cielęcina (świeża, nie mrożona) - udziec, cielęcina zadnia bez kości	kg	480	PN-A-82005:1996 Cielęcina. Części zasadnicze
2	Drób - filet z piersi indyka bez skóry (mięso świeże, nie mrożone)	kg	1135	PN-A-86524:1994/Az2:2002 Mięso drobiowe w elementach (Zmiana Az2)
3	Drób - filet z piersi kurczaka bez skóry (mięso świeże, nie mrożone)	kg	960	PN-A-86524:1994/Az2:2002 Mięso drobiowe w elementach (Zmiana Az2)
4	Drób - kurczak tuszka świeża, nie mrożona	kg	255	PN-A-86520:1998 produkty drobiarskie. Tuszki drobiowe
5	Drób - udo z kurczaka (mięso świeże, nie mrożone)	kg	670	PN-A-86524:1994/Az2:2002 Mięso drobiowe w elementach (Zmiana Az2)
6	Drób - udziec z indyka (mięso świeże, nie mrożone)	kg	465	PN-A-86524:1994/Az2:2002 Mięso drobiowe w elementach (Zmiana Az2)
7	Drób - wątróbka drobiowa (świeża, nie mrożona)	kg	150	PN-A-86523:1995 Produkty drobiarskie. Podroby drobiowe
8	Królik - tuszka, świeża, nie mrożona, bez skóry	kg	135	BN-78 8151 - 51
9	Wieprzowina - karkówka bez kości , bez tłuszczu i skóry (mięso świeże, nie mrożone)	kg	535	PN-A-82002:1986 Wieprzowina. Części zasadnicze
10	Wieprzowina - łopatka bez kości , bez tłuszczu i skóry (mięso świeże, nie mrożone)	kg	515	PN-A-82002:1986 Wieprzowina. Części zasadnicze
11	Wieprzowina - środkowy schab bez kości (mięso świeże, nie mrożone)	kg	520	PN-A-82002:1986 Wieprzowina. Części zasadnicze
12	Wieprzowina - szynka bez kości, bez tłuszczu i skóry (mięso świeże, nie mrożone)	kg	1130	PN-A-82002:1986 Wieprzowina. Części zasadnicze
13	Wieprzowina - polędwiczka wieprzowa (mięso świeże , nie mrożone)	kg	845	PN-A-82002:1986 Wieprzowina. Części zasadnicze

Lp.	Wyszczególnienie	j.m.	Ilość	Norma
14	Wołowina - mięso z łopatki, rostbief, antrykot bez kości bez tłuszczu i skóry (mięso świeże, nie mrożone)	kg	345	PN-A-82003:1988/Ap1:2004 Wołowina Części zasadnicze
15	Wołowina - mięso z udźca bez kości bez tłuszczu i skóry (mięso świeże, nie mrożone)	kg	330	PN-A-82003:1988/Ap1:2004 Wołowina Części zasadnicze
16	Wędzonka drobiowa parzona z tuszki - szynka drobiowa, o zawartości białka nie mniej niż 16,0 % masowych, produkt o zawartości mięsa nie mniejszej niż 85%, wędlna składająca się z kawałków mięśni nóg, niedopuszczalne są skupiska galarety lub wytopionego tłuszczu, wyciek soku (wędlna krojona, plasterkowana w opakowaniach jednostkowych o gramaturze 100g oraz 250g)	kg	245	PN-A-86526:1995/Az2 2000produkty drobiarskie. Wędliny drobiowe PN-A-82008:1996 Przetwory mięsne paczkowane
17	Wędzonka drobiowa parzona z tuszki - polędwica drobiowa, o zawartości białka nie mniej niż 18,0 % masowych, produkt o zawartości mięsa nie mniejszej niż 85%, wędlna składająca się z kawałków filetów z piersi kurczaka (wędlna krojona, plasterkowana w opakowaniach jednostkowych o gramaturze 100g oraz 250g)	kg	200	PN-A-86526:1995/Az2 2000produkty drobiarskie. Wędliny drobiowe PN-A-82008:1996 Przetwory mięsne paczkowane
18	Wędzonka drobiowa parzona z tuszki - polędwica z indyka, szynka z indyka o zawartości białka nie mniej niż 18,0 % masowych, produkt o zawartości mięsa nie mniejszej niż 85%, wędlna składająca się z kawałków filetów z piersi indyka (wędlna krojona, plasterkowana w opakowaniach jednostkowych o gramaturze 100g oraz 250g)	kg	100	PN-A-86526:1995/Az2 2000produkty drobiarskie. Wędliny drobiowe PN-A-82008:1996 Przetwory mięsne paczkowane
19	Wędzonka drobiowa z tuszki - filet z piersi indyka wędzony o zawartości białka nie mniej niż 18,0 % masowych produkt o zawartości mięsa nie mniejszej niż 85%, wyrób z całej piersi indyczej (wędlna krojona, plasterkowana lub kawałkowana w opakowaniach jednostkowych o gramaturze 100g oraz 250g)	kg	85	PN-A-86526:1995/Az2 2000produkty drobiarskie. Wędliny drobiowe PN-A-82008:1996 Przetwory mięsne paczkowane
20	Kiełbasa parzona gruborozdrobniona - kiełbasa gruba typu szynkowa o zawartości białka nie mniej niż 15,0 % masowych, niedopuszczalne są skupiska jednego ze składników, zacieki tłuszczu i skupiska galarety (wędlna krojona, plasterkowana w opakowaniach jednostkowych o gramaturze 100g oraz 250g)	kg	100	PN-A-82007:1996/Az1:1998 Przetwory mięsne. Wędliny PN-A-82008:1996 Przetwory mięsne paczkowane
21	Kiełbasa parzona gruborozdrobniona - kiełbasa krakowska parzona o zawartości białka nie mniej niż 15,0 % masowych, produkt o zawartości mięsa nie mniejszej niż 85%, niedopuszczalne są skupiska jednego ze składników, zacieki tłuszczu i skupiska galarety (wędlna krojona, plasterkowana w opakowaniach jednostkowych o gramaturze 100g oraz 250g)	kg	185	PN-A-82007:1996/Az1:1998 Przetwory mięsne. Wędliny PN-A-82008:1996 Przetwory mięsne paczkowane
22	Wędzonka parzona - polędwica sopocka o zawartości białka nie mniej niż 18,0 % masowych, produkt o zawartości mięsa nie mniejszej niż 85%, niedopuszczalny jest wyciek soku, skupiska galarety (wędlna krojona, plasterkowana w opakowaniach jednostkowych o gramaturze 100g oraz 250g)	kg	785	PN-A-82007:1996/Az1:1998 Przetwory mięsne. Wędliny PN-A-82008:1996 Przetwory mięsne paczkowane
23	Wędzonka - schab pieczony, schab cygański o zawartości białka nie mniej niż 17,0 % masowych, produkt o zawartości mięsa nie mniejszej niż 85%, niedopuszczalny jest wyciek soku, skupiska galarety (wędlna krojona, plasterkowana w opakowaniach jednostkowych o gramaturze 100g oraz 250g)	kg	340	PN-A-82007:1996/Az1:1998 Przetwory mięsne. Wędliny PN-A-82008:1996 Przetwory mięsne paczkowane
24	Wędzonka parzona - typu ogonówka, o zawartości białka nie mniej niż 18,0 % masowych, produkt o zawartości mięsa nie mniejszej niż 85%, niedopuszczalny jest wyciek soku, skupiska galarety (wędlna krojona, plasterkowana w opakowaniach jednostkowych o gramaturze 100g oraz 250g)	kg	90	PN-A-82007:1996/Az1:1998 Przetwory mięsne. Wędliny PN-A-82008:1996 Przetwory mięsne paczkowane

Lp.	Wyszczególnienie	j.m.	Ilość	Norma
25	Wędzonka parzona - szynka gotowana o zawartości białka nie mniej niż 18,0 % masowych, produkt o zawartości mięsa nie mniejszej niż 85%, niedopuszczalny jest wyciek soku, skupiska galarety (wędlina krojona, plasterkowana w opakowaniach jednostkowych o gramaturze 100g oraz 250g)	kg	535	PN-A-82007:1996/Az1:1998 Przetwory mięsne. Wędliny PN-A-82008:1996 Przetwory mięsne paczkowane
26	Wędzonka parzona - szynka wędzona, parzona, typu staropolska, tradycyjna, chłopska, dębowa o zawartości białka nie mniej niż 18,0 % masowych, produkt o zawartości mięsa nie mniejszej niż 85%, niedopuszczalny jest wyciek soku, skupiska galarety (wędlina krojona, plasterkowana w opakowaniach jednostkowych o gramaturze 100g oraz 250g)	kg	50	PN-A-82007:1996/Az1:1998 Przetwory mięsne. Wędliny PN-A-82008:1996 Przetwory mięsne paczkowane

Przedmiotem zamówienia są dostawy świeżego mięsa zwierząt rzeźnych, drobiu, tuszek królika oraz wędlin wysokogatunkowych o wysokiej jakości zdrowotnej, zapewniających bezpieczeństwo konsumenta, odpowiadających jakości handlowej określonej w obowiązujących przepisach o jakości handlowej lub deklarowanej przez producenta w jego oznakowaniu.

III.2.

Część 2:

Przedmiotem zamówienia jest sukcesywna dostawa mrozonek owocowych i warzywnych do 30 żłobków zlokalizowanych na terenie Łodzi.

Dostawy będą realizowane przez okres 12 miesięcy, od poniedziałku do piątku, 2-4 razy w miesiącu w godzinach 7:00-10:00 do każdego ze żłobków objętych dostawą.

Lp.	Wyszczególnienie	j.m.	Ilość	Norma
1	Barszcz ukraiński mroż. typu Hortex lub inne równoważne	kg	274	PN-A-78608:1997 Mieszanek warzywnych zamrożonych
2	Brokuły mroż. typu Hortex lub inne równoważne 400-750g	kg	3987	PN-A-78602:1996 Różyczki kalafiora zamrożone
3	Brokuły mroż. typu Hortex lub inne równoważne 1-1,5 kg	kg	36	PN-A-78602:1996 Różyczki kalafiora zamrożone
4	Brukselka mroż. typu Hortex lub inne równoważne	kg	287	PN-A-78603:1996 Kapusta brukselska zamrożona
5	Czarna porzeczka mroż. typu Hortex lub inne równoważne	kg	484	PN-A-78651:1996 Porzeczki zamrożone
6	Dynia mrożona – kostka typu Hortex lub inne równoważne	kg	787	
7	Fasola szparagowa mroż. żółta - cięta typu Hortex lub inne równoważne	kg	73	PN-A-78601:1994 Fasola szparagowa zamrożona
8	Fasola szparagowa mroż. zielona - cięta typu Hortex lub inne równoważne	kg	1067	PN-A-78601:1994 Fasola szparagowa zamrożona
9	Groszek zielony mroż. typu Hortex lub inne równoważne	kg	601	PN-A-78606:1997 Groch zielony zamrożony
10	Jagoda mroż. typu Oerlemans, D'aucy, Felco lub inne równoważne	kg	360	PN-93/A-78650 Borówki czernice zamrożone
11	Kalafior mroż. typu Hortex lub inne równoważne 400-750g	kg	4217	PN-A-78602:1996 Różyczki kalafiora zamrożone
12	Kalafior mroż. typu Hortex lub inne równoważne 1-2,5 kg	kg	36	PN-A-78602:1996 Różyczki kalafiora zamrożone
13	Malina mroż. typu Oerlemans, D'aucy Felco lub inne równoważne	kg	554	
14	Marchew mroż. - kostka typu Hortex lub inne równoważne	kg	206	PN-A-78600:1992 Marchew zamrożona
15	Marchew mroż. mini- typu Oerlemans, D'aucy, Hortex lub inne równoważne	kg	399	PN-A-78600:1992 Marchew zamrożona
16	Mieszanka kompotowa mroż. typu Hortex, Fritar lub inne równoważne -mieszanka owocowa (truskawki, porzeczki czarne, maliny, wiśnie bez pestek)	kg	1602	

Lp.	Wyszczególnienie	j.m.	Ilość	Norma
17	Mieszanek warzywna mroż. typu bukiet jarzyn (7 składnikowa) typu Hortex, Fritar lub inne równoważne	kg	676	PN-A-78608:1997 Mieszanek warzywnych zamrożonych
18	Mieszanek warzywna mroż. typu bukiet jarzyn (3-składnikowa brokuł, kalafior, plasterki marchewki) typu Hortex lub inne równoważne	kg	280	PN-A-78608:1997 Mieszanek warzywnych zamrożonych
19	Szpinak mroż. typu Hortex lub inne równoważne - liście	kg	272	PN-A-78605:1997 Szpinak zamrożony
20	Szpinak mroż. typu Hortex lub inne równoważne - rozdrobniony	kg	171	PN-A-78605:1997 Szpinak zamrożony
21	Śliwka mroż. - bez pestek	kg	314	PN-A-78654:1997 Śliwki zamrożone
22	Truskawka mroż. typu Hortex lub inne równoważne	kg	1411	PN-A-78652:1997/Az1:2002 Truskawki zamrożone (Zmiana Az1)
23	Wiśnia mroż. typu Hortex lub inne równoważne - bez pestek	kg	890	PN-A-78653:1997 Wiśnie zamrożone
24	Włoszczyzna mroż. typu Hortex lub inne równoważne - krojona w paski	kg	472	PN-A-78608:1997 Mieszanek warzywnych zamrożonych

Przedmiotem zamówienia są dostawy mrozonek owocowych i warzywnych o wysokiej jakości zdrowotnej, zapewniających bezpieczeństwo konsumenta, odpowiadających jakości handlowej określonej w obowiązujących przepisach o jakości handlowej lub deklarowanej przez producenta w jego oznakowaniu.

III.3.

Część 3:

Przedmiotem zamówienia jest sukcesywna dostawa różnych produktów spożywczych do 30 żłobków zlokalizowanych na terenie Łodzi.

Dostawy będą realizowane przez okres 12 miesięcy, od poniedziałku do piątku, 1 - 2 razy w miesiącu w godzinach 7:00-10:00 do każdego ze żłobków objętych dostawą.

Lp.	Wyszczególnienie	j.m. (kg/l)	Ilość	Gramatura opakowania	Norma
1	Barszcz biały w płynie typu Jamar lub inne równoważne , opakowanie butelka, karton lub słoik	l	1000	400-600ml	PN-A-77807
2	Biszkopty - naturalne, okrągłe, typu Delic Pol, SAN, LU lub inne równoważne	kg	60	100-500g	PN-A-88115:1998 Wyroby ciastkarskie. Wyroby biszkoptowe i biszkoptowo-tłuszczowe
3	Bułka tarta pszenna, drobno mielona Typu Benus lub inne równoważne	kg	70	300-500g	PN-A-74113:1997/Az1:1999 Wyroby piekarskie. Bułka tarta. (Zmiana Az1)
4	Chrupki kukurydziane naturalne, bez dodatku soli	kg	320	60-300g	PN-A-88036:1998 Chrupki. Wymagania
5	Cukier biały, kryształ typu Cukier Lubelski, Srebrna Łyzeczka Polski cukier, Cukier Królewski lub inne równoważne	kg	3860	1000g	PN-A-74850:1996/Az1:2005 Cukier biały (Zmiana Az1)
6	Cukier puder typu Srebrna Łyzeczka, Mevit, Kupiec lub inne równoważne	kg	601	300-500g	PN-A-74850:1996/Az1:2005 Cukier biały (Zmiana Az1)
7	Cukier trzcinowy - nierafinowany, drobny, typu Królewski, Sante, Demerara, Sweet family lub inne równoważne	kg	230	400-1000g	
8	Cukier waniliowy typu Gellwe, Delecta, Winiary, Dr. Oetker lub inne równoważne	kg	70	8-35g	BN-79-8133-01
9	Drożdże suszone - instant (opakowanie 5 - 10g) Dr. Oetker lub inne równoważne	szt	230	5-10g	PN-A-79002:1998 Drożdże piekarskie prasowane i drożdże piekarskie suszone

Lp.	Wyszczególnienie	j.m. (kg/l)	Ilość	Gramatura opakowania	Norma
10	Galaretka w proszku (op. 75 - 79g) typu Gellwe, Delecta, Winiary, Dr. Oetker lub inne równoważne, różne smaki min: wiśniowa, truskawkowa, poziomkowa, cytrynowa, agrestowa, brzoskwiniowa, owoce leśne i inne	szt.	525	70-90g	PN-94/A-75104
11	Herbata zielona, biała ekspresowa (op. 20 -30szt x 2:3g) typu Biofix, Malwa, Bioactiv, Herbapol lub inne równoważne	op. (ex 20-30/ op.)	300	20-30 szt/op	
12	Herbata czarna ekspresowa (op. 100 torebek 1,5:2,0g) typu Dilmah, Lipton, Tetley (100% czysta cejlońska herbata czarna bez dodatków)	op. (ex 100/ op.)	350	100szt/op	PN-ISO-3720
13	Herbata owocowa naturalna bez dodatków, ekspresowa (op. 20 -30szt x 2:3g) - różne smaki min: dzika róża, malinowa, owoce leśne, malina z żurawina, wieloowocowa, hibiskus typu Biofix, Malwa, Bioactiv, Herbapol lub inne równoważne	op. (ex 20-30/ op.)	1700	20-30 szt/op	PN-ISO-3720
14	Herbata z naturalnego (100%) suszu owocowego - różne smaki min: dzika róż, wieloowocowa, hibiskus typu Biofix, Malwa, Bioactiv, Herbapol lub inne równoważne	kg	50	100-250g	
15	Herbatniki kruche drobne bez polewy czekoladowej typu Polskie ZOO, zwierzaczkę typu Dr Gerard lub inne równoważne	kg	20	100-400g	PN-A-88109:1998 Wyroby ciastkarskie. Herbatniki i suchary
16	Herbatniki typu Petit Beurre, Krakuski, Jutrzenka lub inne równoważne	kg	20	100-400g	PN-A-88109:1998 Wyroby ciastkarskie. Herbatniki i suchary
17	Kakao naturalne extra ciemne typu Gellwe, Wedel, Decomorreno lub inne równoważne	kg	45	100-250g	PN-A-88103:1998 Wyroby cukiernicze. Kakao , PN-89/A-78510
18	Kawa zbożowa rozpuszczalna typu Inka lub inne równoważne	kg	60	100-250g	PN-A-94013:1998/Az1:2001 Koncentraty spożywcze Ekstrakty kaw zbożowych (Zmiana Az1) , BN-88/8136-03
19	Kuskus - błyskawiczna kasza z pszenicy durum Halina, Kupiec, Janex lub inne równoważne	kg	400	100-500g	
20	Makaron 2 - 5 jaj/ kg mąki z pszenicy , różne formy min.: nitki krojone, koraliki, ryż, gwiazdki, zacierka, krajanka, nitka walcowana, firmy Czaniecki, Lubella, Goliard, Maxpol lub inne równoważne	kg	490	200-500g	PN-A-74005 , PN-A-74131:1999 Makaron
21	Makaron bezjajeczny z mąki z pszenicy durum , różne formy min.: świderki, kokardki małe, muszelki, typu Lubella, Primo Gusto, Agnesi lub inne równoważne	kg	700	200-500g	PN-A-74131:1999 Makaron
22	Makaron pełnoziarnisty - świderki, kokardki małe, typu Lubella, Primo Gusto, Agnesi lub inne równoważne	kg	300	200-500g	PN-A-74131:1999 Makaron
23	Melisa ekspresowa (op. 20-30 torebek x 1,5:2g)smaki: melisa, melisa z gruszką, melisa z pomarańczą typu Vitax, Biofix, Herbapol lub inne równoważne	op. (ex 20-30/ op.)	230	20-30szt/op	PN-ISO-3720
24	Mięta ekspresowa (op. 20-30 torebek x 1,5:2g)lub inne równoważne typu Vitax, Biofix, Herbapol lub inne równoważne	op. (ex 20-30/ op.)	590	20-30szt/op	PN-ISO-3720

Lp.	Wyszczególnienie	j.m. (kg/l)	Ilość	Gramatura opakowania	Norma
25	Proszek do pieczenia typu Galeo, Gellwe, Delecta, Winiary, Dr. Oetker lub inne równoważne	kg	4	10-30g	PN-A-94017:1998 Koncentraty spożywcze. Proszki do pieczenia
26	Przyprawa ziołowa- bazylia typu Galeo, Prymat, Appetita lub inne równoważne	kg	3	6-30g	PN-A-86959:1997 Przyprawy ziołowe. Bazylia
27	Przyprawa korzenna - cynamon mielony typu Galeo, Prymat, Appetita lub inne równoważne	kg	6	6-30g	BN-68/8132-09
28	Przyprawa susz warzywny - czosnek granulowany typu Galeo, Prymat, Appetita lub inne równoważne	kg	12	6-30g	PN-A-86967
29	Przyprawa korzenna - gałka muszkatołowa, mielona typu Galeo, Prymat, Appetita lub inne równoważne	kg	2	6-30g	
30	Przyprawa korzenna - goździki, całe typu Galeo, Prymat, Appetita lub inne równoważne	kg	2	6-30g	
31	Przyprawa korzenna - imbir mielony typu Galeo, Prymat, Appetita lub inne równoważne	kg	2	6-30g	
32	Przyprawa ziołowa - kminek, nasiona typu Galeo, Prymat, Appetita lub inne równoważne	kg	2	6-30g	PN-A-86953:1997/Az:2002 przyprawy ziołowe kminek
33	Przyprawa susz warzywny - koper suszony typu Galeo, Prymat, Appetita lub inne równoważne	kg	3	5-30g	
34	Przyprawa - kurkuma typu Galeo, Prymat, Appetita lub inne równoważne	kg	2	6-30g	
35	Przyprawy - kwasek cytrynowy typu Galeo, Gellwe, Delecta, Winiary, Dr. Oetker lub inne równoważne	kg	12	6-50g	PN-A-79734:1981 Kwas cytrynowy spożywczy
36	Przyprawa korzenna - liść laurowy typu Galeo, Prymat, Appetita lub inne równoważne	kg	5	5-30g	PN-R-87011, BN-65/8132-10
37	Przyprawa ziołowa - lubczyk ogrodowy, liść lubczyku typu Galeo, Prymat, Appetita lub inne równoważne	kg	8	6-30g	PN-A-86954:1997 Przyprawy ziołowe. Lubczyk
38	Przyprawa ziołowa - majeranek typu Galeo, Prymat, Appetita lub inne równoważne	kg	15	5-30g	PN-A-86958:1997/Az1:2002 Przyprawy ziołowe Majeranek (Zmiana Az1)
39	Przyprawa ziołowa - oregano typu Galeo, Prymat, Appetita lub inne równoważne	kg	4	6-30g	PN-ISO-7925:2001
40	Przyprawa - papryka słodka mielona typu Galeo, Prymat, Appetita lub inne równoważne	kg	11	6-30g	PN-A-86955:1997/Az1:2002 Przyprawy ziołowe Pieprz turecki (papryka mielona) (Zmiana Az1)
41	Przyprawa- pieprz naturalny czarny mielony typu Galeo, Prymat, Appetita lub inne równoważne	kg	15	5-30g	PN-A-86965:1997/Az1:2002 Przyprawy ziołowe Pieprz czarny (Zmiana Az1)
42	Mieszanka przyprawowa - pieprz ziołowy typu Galeo, Prymat, Appetita lub inne równoważne	kg	10	5-30g	PN-A-86952:1997/Az1:2002 Przyprawy ziołowe Pieprz ziołowy (Zmiana Az1)
43	Przyprawa ziołowa - rozmaryn typu Galeo, Prymat, Appetita lub inne równoważne	kg	2	5-30g	
44	Przyprawa ziołowa - tymianek typu Galeo, Prymat, Appetita lub inne równoważne	kg	2	5-30g	PN-ISO 6754:1999 Suszone ziele tymianku
45	Przyprawa korzenna - ziele angielskie całe typu Galeo, Prymat, Appetita lub inne równoważne	kg	12	6-30g	BN-67/8132/14

Lp.	Wyszczególnienie	j.m. (kg/l)	Ilość	Gramatura opakowania	Norma
46	Mieszanka przyprawowa - zioła prowansalskie typu Galeo, Prymat, Appetita lub inne równoważne	kg	6	8-20g	PN-A-86967:1998/Az 2002
47	Mieszanka przyprawowa - curry typu Galeo, Prymat, Appetita lub inne równoważne	kg	4	5-30g	PN-A-86967:1998/Az1 :2002 przyprawy ziołowe – mieszanki przyprawowe
48	Przyprawy - naturalna wanilia w laskach typu Kotanyi, Galeo, Gellwe, Delecta, Winiary, Dr. Oetker lub inne równoważne	szt.	115	2,5-3,0g	
49	Rumianek ekspresowy- (op. 20 -30 torebek x 1,5:2g) typu Vitax, Biofix, Herbapol lub inne równoważne	op. (ex 20-30/ op.)	460	20-30 szt/op	PN-ISO-3720
50	Sól morską spożywcza drobnoziarnista typu O'sole, Kupiec lub inne równoważne	kg	720	500-1000g	PN-C-84081-2:1998 Sól. (Chlorek sodu). Sól spożywcza
51	Wafle ryżowe naturalne, wieloziarniste, z kukurydza, z sezamem, ze słonecznikiem typu Kupiec, Sonko, lub inne równoważne	kg	200	50-150g	PN-A-94018:1998 Ziarna i płatki ryżowe preparowane
52	Wafle suche - tortowe typu Magnolia, Vika lub inne równoważne	kg	90	60-500g	PN-A-88114:1999 Wyroby ciastkarskie. Wafle

Przedmiotem zamówienia są dostawy różnych produktów spożywczych o wysokiej jakości zdrowotnej, zapewniających bezpieczeństwo konsumenta, odpowiadających jakości handlowej określonej w obowiązujących przepisach o jakości handlowej lub deklarowanej przez producenta w jego oznakowaniu.

III.4.

Część 4:

Przedmiotem zamówienia jest sukcesywna dostawa specjalnych produktów odżywczych dla niemowląt do 30 żłobków zlokalizowanych na terenie Łodzi.

Dostawy będą realizowane przez okres 12 miesięcy, od poniedziałku do piątku, 1 - 2 razy w miesiącu w godzinach 7:00-10:00 do każdego ze żłobków objętych dostawą.

Lp.	Wyszczególnienie	j.m. (kg/l)	Ilość	Gramatura opakowania	Norma
1	Danie dla niemowląt po 4 miesiącu życia- warzywa: brokuł marchewka, groszek zielony, typu Pierwsza łyżeczka BoboVita lub inne równoważne, opakowanie: tubka, słoiczek , gramatura preferowana 50 - 125g	szt	200	50-100g	
2	Danie dla niemowląt po 4, 6 miesiącu życia- owoce: jabłko, gruszka, jabłko-banan, jabłko-gruszka, jabłko-truskawka-banan, owoce z gruszką, typu Pierwsza łyżeczka BoboVita lub inne równoważne, opakowanie: tubka, słoiczek , gramatura preferowana 80 - 125g	szt	500	50-150g	
3	Desery dla niemowląt po 4, 5, 6 miesiącu życia typu BoboVita, Gerber lub inne równoważne, typu świeże przetarte owoce, różne smaki	szt	1135	120-150g	PN-A-75045:1998 Przetwory dla dzieci. Konserwy. Wymagania
4	Herbatka rozpuszczalna dla niemowląt po 4, 9 miesiącu życia - ziołowa typu BoboVita, Hipp, Humana inne równoważne, różne smaki np.: rumiankowa, ułatwiająca trawienie, koper włoski, jabłkowa z melisą, melisa, rumianek z lipą, tymianek, rumianek i anyż	szt	11	100-250g	

Lp.	Wyszczególnienie	j.m. (kg/l)	Ilość	Gramatura opakowania	Norma
5	Herbatka rozpuszczalna dla niemowląt po 4, 9 miesiącu życia- owocowa, owocowo - ziołowa, typu BoboVita, Hipp, Humana inne równoważne, różne smaki np.: jabłkowa z melisą, malinowa z dziką różą, jagodowa, brzoskwiniowa, z owoców południowych, z czerwonych winogron, wieloowocowa, morelowa	szt	52	100-250g	
6	Herbatka rozpuszczalna dla niemowląt po 9 miesiącu życia, typu BoboVita, Hipp, Humana inne równoważne, różne smaki np.: malinowa z dziką różą, jabłko z melisą, z owoców leśnych z truskawkami	szt	70	250-500g	
7	Kaszka ryżowa owocowa bezmleczna dla niemowląt po 4, 6 miesiącu życia - o smaku malinowym, jabłkowym, bananowym, brzoskwiniowym, gruszkowym, owoców leśnych, typu BoboVita, Nestle lub inne równoważne	kg	89	170-250g	PN-A-94014:1998 Koncentraty spożywcze. Błyskawiczne kleiki i kaszki dla niemowląt i dzieci
8	Kaszka zbożowa dla niemowląt po 6, 8 miesiącu życia: kaszka 7 zbóż z jabłkami i śliwkami, ryżowo- kukurydziana z owocami, ryżowo - pszenna, pszenno - żytnia pełne ziarno, kaszka manna o smaku owocowym, typu BoboVita, Nestle lub inne równoważne po 6, 8 miesiącu życia	kg	64	170-250g	PN-A-94014:1998 Koncentraty spożywcze. Błyskawiczne kleiki i kaszki dla niemowląt i dzieci
9	Kaszka mleczno - ryżowa z owocami dla niemowląt po 4, 6, 9 miesiącu życia - o smaku malinowym, morelowym, bananowym, brzoskwiniowym, truskawkowym, , owoców leśnych, waniliowym, owocowym typu BoboVita, Nestle lub inne równoważne	kg	14	170-250g	PN-A-94014:1998 Koncentraty spożywcze. Błyskawiczne kleiki i kaszki dla niemowląt i dzieci
10	Kaszka zbożowa mleczna dla niemowląt po 4, 6, 9 miesiącu życia - mleczno - pszenna smaku owocowym, wielozbożowa owsiane śniadanko, mleczno-ryżowo - kukurydziana o smaku bananowym, owsiano -pszenna, kaszka manna, kaszka mleczno ryżowa kakaowa, mleczno- ryżowa o smaku waniliowym, mleczna owsianka, ryżowo – kukurydziana, typu BoboVita, Nestle lub inne równoważne	kg	6	170-250g	PN-A-94014:1998 Koncentraty spożywcze. Błyskawiczne kleiki i kaszki dla niemowląt i dzieci
11	Kaszka - bezglutenowy produkt zbożowy dla niemowląt z alergią na białko mleka krowiego i/lub białko sojowe typu BoboVita Expert minima lub inny równoważny	kg	5	250-500g	
12	Kleik kukurydziany, kaszka kukurydziana dla niemowląt po 4 miesiącu życia bez dodatku cukru typu BoboVita, Nestle lub inne równoważne	kg	24	150-250g	PN-A-94014:1998 Koncentraty spożywcze. Błyskawiczne kleiki i kaszki dla niemowląt i dzieci
13	Kleik ryżowy, kaszka ryżowa dla niemowląt po 4 miesiącu życia bez dodatku cukru typu BoboVita, Nestle lub inne równoważne	kg	22	150-250g	PN-A-94014:1998 Koncentraty spożywcze. Błyskawiczne kleiki i kaszki dla niemowląt i dzieci
14	Mleczny deser dla niemowląt po 6 miesiącu życia - owocowy: banan, brzoskwinia typu BoboVita, Nestle lub inne równoważne, opakowanie 400g (4 kubeczki x 100g)	szt	100	szt. 400g - 4 kubeczki x100g	

Lp.	Wyszczególnienie	j.m. (kg/l)	Ilość	Gramatura opakowania	Norma
15	Mleko modyfikowane w proszku Bebiko typu 1 (od urodzenia do 6 miesiąca życia), 2 (od 6 miesiąca życia do 12 miesiąca życia), 2R (po 6 miesiącu życia z dodatkiem kleiku ryżowego), 3 (po 12 miesiącu życia typu Junior)	kg	59	350-600g	PN-A-94015:1998 Modyfikowane mleko i mieszanki mleczne dla niemowląt
16	Mleko modyfikowane w proszku Babilon PRONUTRA typu 1 (od urodzenia do 6 miesiąca życia), 2 (od 6 miesiąca życia do 12 miesiąca życia), 3 (po 12 miesiącu życia typu Junior)	kg	5	350-600g	PN-A-94014:1998 Koncentraty spożywcze. Błyskawiczne kleiki i kaszki dla niemowląt i dzieci
17	Mleko modyfikowane w proszku Nan PRO 1 (od urodzenia do 6 miesiąca życia), 2 (od 6 miesiąca życia do 12 miesiąca życia), 3 (po 12 miesiącu życia typu Junior)	kg	5	350-600g	PN-A-94015:1998 Modyfikowane mleko i mieszanki mleczne dla niemowląt
18	Nektar owocowy dla niemowląt po 4, 6 miesiącu życia o smaku: jabłko-gruszka, jabłko-truskawka-aronia, jabłko-banan-wiśnia-aronia, winogrono-banan, winogrono-morela-śliwka typu Bobofrut, Bobovita, Gerber inne równoważne,	szt.	227	150-350 ml	PN-A-75048:1994/Az1:2000 Przetwory owocowo-warzywne. Soki dla dzieci. (Zmiana Az1)
19	100 % Sok klarowany dla niemowląt po 4, 6, miesiącu życia, o smaku: jabłko-malina, jabłko-winogrono-jagoda, jabłko-marchew, jabłko-marchew-dynia, jabłko-marchew-morela, jabłko-marchew-brzoskwinia, typu Bobofrut, Bobovita, Gerber inne równoważne	szt.	1537	150-350 ml	PN-A-75048:1994/Az1:2000 Przetwory owocowo-warzywne. Soki dla dzieci. (Zmiana Az1)

Przedmiotem zamówienia są dostawy produktów dla niemowląt o wysokiej jakości zdrowotnej, zapewniających bezpieczeństwo konsumenta, odpowiadających jakości handlowej określonej w obowiązujących przepisach o jakości handlowej lub deklarowanej przez producenta w jego oznakowaniu.

- Zamawiający przewiduje zamówienie uzupełniające zgodnie z art. 67 ust 1 pkt 7 Pzp.
- Szczegółowe zamówienia częściowych dostaw będą zgłaszane przez każdy żłobek z co najmniej dwudniowym wyprzedzeniem w formie elektronicznej (e-mail) lub telefonicznej. Żłobki będą miały możliwość korekty zamówienia w dniu poprzedzającym dostawę. Wykaz żłobków objętych dostawą stanowi **załącznik Nr 7** do siwz.
- Dostarczane produkty powinny być zgodne z wymaganiami przedstawionymi w specyfikacji istotnych warunków zamówienia.
- Zamawiane i dostarczane artykuły żywnościowe (świeże mięso i produkty mięsne/mrożonki owocowe i warzywne/różne produkty spożywcze/specjalne produkty odżywcze dla niemowląt) muszą odpowiadać PN oraz wszelkim normom określonym w obowiązujących przepisach dotyczących jakości zdrowej żywności tj.:
 - mają być świeże, o dobrym smaku, być w pierwszym gatunku i jakości,
 - nie mogą wykazywać oznak nieświeżości lub zepsucia,
 - ich opakowania muszą być zamknięte i nieuszkodzone, musi na nich widnieć informacja o nazwie środka spożywczego (skład), nazwa i adres producenta, data przydatności do spożycia, numer partii,
 - winny posiadać wymagane atesty, certyfikaty,
 - winny posiadać maksymalny okres przydatności do spożycia od momentu dostawy,
 - muszą być dostarczane przez uprawnione osoby, transportem odpowiednim do rodzaju przewożonych artykułów (aktualne badania i dopuszczenia SANEPIDU).

Wymagania jakościowe dla zamawianych artykułów żywnościowych:

Dostarczone artykuły spożywcze muszą spełniać wszystkie wymagania prawne niezbędne do dopuszczenia do obrotu.

5.1 Pożądane cechy organoleptyczne dla Części 1 - świeże mięso i produkty mięsne:

Tuszki i elementy drobiowe muszą spełniać kryteria dla elementów zaliczanych do klasy handlowej „A” określone w rozporządzeniu Komisji (WE) nr 543/2008. tj.: posiadać dobrą budowę, tkanka mięśniowa musi być pełna, piersi dobrze rozwinięte, szerokie długie i umięśnione, nogi umięśnione. Grzbiet i nogi tuszek powinny pokryte być cienką równomierną warstwą tłuszczu. Na tuskach kurczaka i elementach z kurczaka nie dopuszczalne są pozostałości piór. Świeże mięso drobiowe nie może wykazywać żadnych oznak wcześniejszego mrożenia. Tuszki drobiowe i elementy drobiowe muszą być dostarczane nienaruszone, czyste, wolne od jakichkolwiek widocznych substancji obcych, zabrudzeń lub krwi, bez obcego zapachu, bez wystających złamanych kości, bez poważnych stłuczeń, bez widocznych plam krwistych, z wyjątkiem małych i niezauważalnych. Winny posiadać maksymalny okres przydatności do spożycia, a minimalny okres przydatności do spożycia wynoszący w dniu dostarczenia to : drób 5 dni; wędliny drobiowe 14 dni.

Tuszka królika świeże bez oznak wcześniejszego mrożenia I klasy jakościowej:

- wygląd ogólny: tuszka pozbawiona zawartości jamy brzusznej i piersiowej, bez skóry i ogona oraz części nóg poniżej stawu nadgarstkowego i skokowego, bez głowy i podrobów. Niedopuszczalne jest pozostawienie narządów i gruczołów płciowych, strzępów kości i przekrwieni oraz sierści,
- powierzchnia: czysta, gładka, bez głębszych ponacinań i powierzchniowych przekrwień; niedopuszczalna oślizłość i zabrudzenie, skupiska strzępów krwi oraz zanieczyszczeń treścią przewodu pokarmowego,
- barwa: mięsa – mlecznoróżowa do różowej; tłuszczu – biała do białawej z odcieniem kremowym;
- konsystencja: mięśni - jędrna i elastyczna;
- zapach: swoisty, charakterystyczny dla dojrzałego mięsa króliczego, nie dopuszcza się zapachów obcych, a szczególnie kwaśnego, stęchłego, jełkiego oraz innych wskazujących na zapażenie i procesy psucia się.
- winny posiadać maksymalny okres przydatności do spożycia, a minimalny okres przydatności do spożycia wynoszący w dniu dostarczenia to: 7 dni.

Mięso zwierząt rzeźnych (wołowina, wieprzowina) świeże bez oznak wcześniejszego mrożenia I klasy (barwa - bladoróżowa do czerwonej, powierzchnia - sucha, matowa, zapach – charakterystyczny, przekrój - lekko wilgotny – sok mięsny przezroczysty, konsystencja - jędrna, elastyczna, po naciśnięciu palcem szybko się wyrównuje)

Wędzonki/kielbasy/wędliny świeże I gatunku wymagania organoleptyczne:

- wygląd ogólny: kształt uzależniony od rodzaju mięśnia oraz użytej osłonki; powierzchnia zewnętrzna batonu czysta, sucha lub lekko wilgotna, nie dopuszcza się wytrysków farszu na powierzchnię batonów;
- struktura i konsystencja: struktura plastra o grubości 3 mm dość ścisła; dopuszcza się niewielkie rozdzielanie plasterów w miejscu złączenia mięśni; konsystencja soczysta; powierzchnia przekroju lekko wilgotna; niedopuszczalne są: wyciek soku, skupiska galarety lub wytopionego tłuszczu, w przypadku wędlin rozdrobnionych stopień rozdrobnienia farszu zgodny z wymaganiami dla danego asortymentu; surowce równomiernie rozłożone na całym przekroju, nie dopuszcza się skupiska jednego ze składników, zacieków tłuszczu i galarety; konsystencja charakterystyczna dla danego asortymentu;
- barwa przekroju: różowa lub różowo-czerwona w przypadku wędzonek z mięsa peklowanego lub szara w przypadku wędzonek z mięsa niepeklowanego; niedopuszczalne są odchylenia barwy, w przypadku kielbas z mięsa peklowanego - różowa lub różowo-czerwona, niepeklowanego - szara; niedopuszczalna jest barwa nietypowa, szarzielona oraz plamy na powierzchni wynikające z niedowidzenia; barwa tłuszczu – od kremowej do białej;
- smak i zapach: charakterystyczny dla danego asortymentu; niedopuszczalny jest smak i zapach świadczący o nieświeżości surowca lub obcy, wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw;
- winny posiadać maksymalny okres przydatności do spożycia, a minimalny okres przydatności do spożycia wynoszący w dniu dostarczenia to: mięso zwierząt rzeźnych 5 dni; wędliny 14 dni.

Cechy dyskwalifikujące zamawiane artykuły:

- niewłaściwe opakowanie, uszkodzone opakowanie, brak prawidłowego oznaczenia na opakowaniu pozwalającego na rozpoznanie producenta, daty przydatności do spożycia, nietypowy dla produktu barwa, zapach, smak, konsystencja, oznaki zmian dyskwalifikujących produkt pod względem jakości min.: oznaki zepsucia, zapleśnienia, obecność zanieczyszczeń fizycznych, obecność szkodników żywych, martwych oraz ich pozostałości.

5.2 Pożądane cechy organoleptyczne dla Części 2 - mrożonki owocowe i warzywne (temperatura w momencie przyjęcia: – 18 °C):

- wygląd ogólny - owoce i warzywa zdrowe, bez uszkodzeń spowodowanych przez choroby i szkodniki, owoce lub warzywa jednolite odmianowo, w stanie dojrzałości konsumpcyjnej, czyste, sypkie, nie oblodzone, bez trwałych zlepieńców, bez uszkodzeń mechanicznych, o równych wymiarach, różę lub owoce nie uszkodzone, w przypadku surowca rozdrobnionego – jednolita masa,
- zawartość owoców i warzyw całych z uszkodzeniami mechanicznymi - nie więcej niż 5 –10 %,
- barwa - typowa dla danego gatunku i odmiany, jednolita w partii (z wyjątkiem mieszanek),
- smak i zapach w stanie rozmrożonym - charakterystyczny, nieco osłabiony, bez zapachów i posmaków obcych dla danego asortymentu, smak i zapach delikatny, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy,
- zanieczyszczenia - wolne od zanieczyszczeń mineralnych i pochodzenia roślinnego, brak zanieczyszczeń chemicznych, brak oznak i obecności pleśni, brak zanieczyszczeń mikrobiologicznych i bakterii chorobotwórczych,
- opakowania jednostkowe – torebki foliowe z materiału dopuszczonego do bezpośredniego kontaktu z żywnością, suche, czyste, bez uszkodzeń mechanicznych, wolne od szkodników i obcych zapachów, szczelne, znakowanie opakowań powinno być zgodne z wymaganiami normy PN-A-75053:1997/AP1:2004.

Cechy dyskwalifikujące: obce posmaki, zapachy, smak stęchły, objawy psucia i/lub zapleśnienia, nadmierna miękkość świadcząca o rozmrożeniu, obecność szkodników oraz ich pozostałości, zanieczyszczenia pochodzenia mineralnego (min.: piasek, gleba) uszkodzone opakowanie.

5.3 Pożądane cechy organoleptyczne dla Części 3 – różne artykuły spożywcze :

- wygląd ogólny – swoisty, charakterystyczny dla danego artykułu, brak zbryleń i grudek,
- barwa - jednolita, swoista, charakterystyczny dla użytych surowców, bez przebarwień, obcych barw,
- smak i zapach - swoisty i charakterystyczny dla użytych surowców, zapach obcy mogący świadczyć o zepsuciu, stęchły niedopuszczalny,
- skład – dostarczane różne produkty spożywcze nie mogą zawierać szkodliwych barwników spożywczych (E102, E 110 , E 123, E 124, E 127), konserwantów (E 220-E 277, E 230 – E232, E 249 – E252), antyutleniaczy (E310 – E312, E 320, E321, E338 – E341), wzmacniaczy smaku (E 620-E 621) oraz sztucznych substancji słodzących.
- zanieczyszczenia - artykuły wolne od zanieczyszczeń mineralnych i pochodzenia roślinnego, brak zanieczyszczeń chemicznych, brak oznak i obecności pleśni, brak zanieczyszczeń mikrobiologicznych i bakterii chorobotwórczych,
- opakowania jednostkowe – z materiału dopuszczonego do bezpośredniego kontaktu z żywnością, suche, czyste, bez uszkodzeń mechanicznych, wolne od szkodników i obcych zapachów, szczelne, informacje na etykietach powinny być zgodne z wymaganiami PN oraz Rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011r. i posiadać: nazwę artykułu, wykaz składników, datę produkcji, datę minimalnej trwałości lub termin przydatności do spożycia, zawartość netto wyrażoną w jednostkach masy, nazwę i adres producenta, kraj pochodzenia, oznaczenie partii produkcyjnej umożliwiający identyfikację artykułu. W dniu dostarczenia do miejsca odbioru artykuł powinien posiadać termin przydatności do spożycia nie krótszy niż 5 miesięcy.

Cechy dyskwalifikujące: obce posmaki, smak obcy, mdły lub stęchły, jak również smak gorzki, kwaśny, niesłony lub zbyt słony, smak stęchły, objawy psucia i/lub zapleśnienia, nadmierna miękkość świadcząca o rozmrożeniu, obecność szkodników oraz ich pozostałości, zanieczyszczenia pochodzenia mineralnego (min.: piasek, gleba) uszkodzone opakowanie.

5.4 Wymagania jakościowe dla Części 4 – specjalne produkty odżywcze dla niemowląt (środki spożywcze specjalnego przeznaczenia żywieniowego)

Dostarczone artykuły spożywcze muszą spełniać wszystkie wymagania prawne niezbędne do dopuszczenia do obrotu, będą one z maksymalnym ograniczeniem substancji dodatkowych oraz zanieczyszczeń chemicznych i biologicznych, zanieczyszczenia chemiczne i mikrobiologiczne nie mogą przekraczać poziomów podanych w przepisach prawa żywnościowego, bądź ustalonych przez kompetentne jednostki służby zdrowia np. Państwowy Zakład Higieny (Dz.U. Nr 136, poz. 914, Dz.U. Nr 180, poz. 1214), skład

zgodny z wymaganiami dla produktu bezpiecznego dla dzieci określonymi w aktualnych przepisach prawa żywnościowego.

Środki spożywcze specjalnego przeznaczenia żywieniowego muszą być zgodne z wymaganiami określonymi w:

- ustawie z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2015r. poz. 594)
- rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 16 września 2010 r. w sprawie środków spożywczych specjalnego przeznaczenia żywieniowego (Dz. U. z 2010 r., Nr 180, poz. 1214 z późn. zm.),
- rozporządzeniu Komisji (WE) Nr 953/2009 z dnia 13 października 2009 r. w sprawie substancji, które mogą być dodawane w szczególnych celach odżywczych do środków spożywczych specjalnego przeznaczenia żywieniowego (Dz. U. UE L. 269 z 14.10.2009),
- rozporządzeniu Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 10 lipca 2007 r. w sprawie znakowania środków spożywczych (Dz. U. z 2007 r., Nr 137, poz. 966 z późn. zm.);
- 1. wygląd ogólny – swoisty, charakterystyczny dla danego artykułu, brak zbryleń i grudek,
- 2. barwa - jednolita, swoista, charakterystyczny dla użytych surowców, bez przebarwień, obcych barw,
- 3. smak i zapach - swoisty i charakterystyczny dla użytych surowców, zapach obcy mogący świadczyć o zepsuciu, stęchły niedopuszczalny,
- 4. skład – dostarczane różne produkty spożywcze nie mogą zawierać szkodliwych barwników spożywczych (E102, E 110 , E 123, E 124, E 127), konserwantów (E 220-E 277, E 230 – E232, E 249 – E252), antyutleniaczy (E310 – E312, E 320, E321, E338 – E341), wzmacniaczy smaku (E 620-E 621) oraz sztucznych substancji słodzących.
- 5. zanieczyszczenia - artykuły wolne od zanieczyszczeń mineralnych i pochodzenia roślinnego, brak zanieczyszczeń chemicznych, brak oznak i obecności pleśni, brak zanieczyszczeń mikrobiologicznych i bakterii chorobotwórczych,
- 6. opakowania jednostkowe – z materiału dopuszczonego do bezpośredniego kontaktu z żywnością, suche, czyste, bez uszkodzeń mechanicznych, wolne od szkodników i obcych zapachów, szczelne, informacje na etykietach powinny być zgodne z wymaganiami PN oraz Rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011r. i posiadać: nazwę artykułu, wiek niemowlęcia wykaz składników, datę produkcji , datę minimalnej trwałości lub termin przydatności do spożycia, zawartość netto wyrażoną w jednostkach masy, nazwę i adres producenta, kraj pochodzenia, oznaczenie partii produkcyjnej umożliwiające identyfikację artykułu. W dniu dostarczenia do miejsca odbioru artykuł powinien posiadać termin przydatności do spożycia nie krótszy niż 5 miesięcy.

Cechy dyskwalifikujące - obce posmaki, smak obcy, mdły lub stęchły, jak również smak gorzki, kwaśny, niesłony lub zbyt słony, smak stęchły, objawy psucia, objawy zapleśnienia, obecność szkodników żywych, martwych oraz ich pozostałości, zanieczyszczenia fizyczne, uszkodzone opakowanie.

Opakowania/pojemniki dostarczanych artykułów żywnościowych :

- pojemniki oraz opakowania muszą posiadać atest PZH odnośnie dopuszczenia do kontaktu z żywnością,
- materiały opakowaniowe i opakowania powinny być czyste, suche, bez uszkodzeń mechanicznych, wolne od szkodników oraz obcych zapachów, zapewniające właściwą jakość i trwałość wyrobu. Wszystkie materiały opakowaniowe oraz gotowe opakowania przeznaczone do bezpośredniego kontaktu z żywnością, powinny mieć odpowiednie atesty. Opakowania powinny być prawidłowo oznakowane i prawidłowo zamknięte,
- muszą na nich widnieć informacje zgodne z obowiązującymi przepisami: nazwa artykułu, wykaz składników, data produkcji , data minimalnej trwałości lub termin przydatności do spożycia, zawartość netto wyrażona w jednostkach masy, nazwa i adres producenta, kraj pochodzenia, oznaczenie partii produkcyjnej umożliwiające identyfikację artykułu,
- pojemniki transportowe powinny być gładkie, czyste, bezwonne, łatwe do mycia i odkazania, zapewniające zachowanie właściwej jakości w czasie transportu,

Transport dostarczanych artykułów żywnościowych:

- transport do siedziby Zamawiającego powinien być realizowany środkami transportu (posiadającymi decyzje lub zaświadczenia lub opinie wydane przez organ Państwowej Inspekcji Sanitarnej lub Organ Inspekcji Weterynaryjnej – dopuszczające środki transportu wskazane w wykazie pojazdów do przewozu artykułów spożywczych) dostosowanymi do przewozu żywności w warunkach zapewniających utrzymanie właściwej jakości,
- osoby wykonujące zamówienia (kierowcy i pomocnicy) muszą posiadać aktualne zaświadczenie lekarskie : sanitarno - epidemiologiczne, zezwalające na pracę w kontakcie z żywnością.

6. Przedmiot umowy o którym mowa w ust. 1, będzie dostarczany przez Wykonawcę własnym specjalistycznym transportem w sposób zapewniający utrzymanie ich właściwej jakości handlowej.
7. Poszczególne pozycje asortymentowe dostarczane będą w ilościach określonych przez Zamawiającego w poszczególnych pojedynczych zamówieniach. Zamawiający nie dopuszcza możliwości dostarczania poszczególnych pozycji asortymentowych w ilościach uzależnionych od wielkości opakowania własnego (nie dopuszcza się odchyień w realizacji dostaw w stosunku do zamówienia).
8. Zamawiający dopuszcza możliwość oferowania artykułu równoważnego, pod warunkiem, że oferowane artykuły będą miały takie same lub lepsze parametry jakościowe, zgodnie z wymogami PN. Pod pojęciem artykułu równoważnego Zamawiający będzie rozumiał artykuły o parametrach nie gorszych jakościowo, posiadających te same walory organoleptyczne (smak, zapach, barwa, konsystencja) oraz zawierających w swoim składzie co najmniej te same surowce użyte do produkcji, co artykuły określone przez Zamawiającego.
9. Podczas realizacji Umowy z wybranym w toku postępowania Wykonawcą, Zamawiający będzie szczegółowo kontrolował dostarczane artykuły w celu zapobieżenia wydatkowania środków publicznych na artykuły nie spełniające wymagań pod względem jakości.

IV. Termin wykonania zamówienia.

IV.1. dla Części 1 i Części 2

- od dnia 01.07.2015r. do dnia 30.06.2016r.

IV.2. dla Części 3 i Części 4

- od dnia 01.09.2015r. do dnia 31.08.2016r.

V. Warunki udziału w postępowaniu oraz opis sposobu dokonywania oceny spełniania tych warunków.

1. O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się Wykonawcy spełniający warunki określone w art. 22 ust. 1 ustawy Prawo zamówień publicznych dotyczące:
 - a. posiadania uprawnień do wykonywania określonej działalności lub czynności, jeżeli przepisy prawa nakładają obowiązek ich posiadania;
 - b. posiadania wiedzy i doświadczenia;
 - c. dysponowania odpowiednim potencjałem technicznym oraz osobami zdolnymi do wykonania zamówienia;
 - d. sytuacji ekonomicznej i finansowej.
2. Od Wykonawców ubiegających się o udzielenie zamówienia wymagane jest w celu potwierdzenia spełnienia warunków złożenie dokumentów wymienionych w pkt. VI niniejszej specyfikacji.
3. Ocena spełnienia warunków udziału w postępowaniu zostanie dokonana w oparciu o następujące kryteria:
 - posiadania uprawnień do wykonywania działalności objętej przedmiotem niniejszego zamówienia,
 - niepodlegania wykluczeniu z postępowania na podstawie art. 24 ust.1 i 2 ustawy Pzp.
4. Ocena spełnienia warunków wymaganych od Wykonawców zostanie dokonana na podstawie informacji zawartych w załączonych do oferty dokumentach i oświadczeniach, zgodnie z wymaganiami Zamawiającego.
5. Niespełnienie chociażby jednego warunku skutkować będzie wykluczeniem Wykonawcy, a jego oferta zostanie uznana za odrzuconą.
6. Zamawiający zawiadamia równocześnie Wykonawców, którzy zostali wykluczeni z postępowania o udzielenie zamówienia, podając uzasadnienie faktyczne i prawne.

VI. Wykaz oświadczeń i dokumentów.

Załącznikami do oferty stanowiącymi jej integralną część są:

1. Formularz ofertowy stanowiący **Załącznik Nr 1**;
2. Formularze cenowe stanowiące **Załączniki Nr 2a, 2b, 2c, 2d**;
3. Oświadczenie Wykonawcy – **Załącznik Nr 3** - złożone w formie oryginału i podpisane przez osobę uprawnioną do reprezentowania Wykonawcy:
 - a. o braku podstaw do wykluczenia z postępowania o udzielenie zamówienia na podstawie art. 24 ust 1 i 2 ustawy Pzp, które może być potwierdzone dodatkowo kserokopią aktualnego zaświadczenia właściwego Naczelnika Urzędu Skarbowego oraz właściwego Oddziału Zakładu Ubezpieczeń Społecznych lub Kasy Rolniczego Ubezpieczenia Społecznego potwierdzających odpowiednio, że Wykonawca nie zalega z opłacaniem podatków, składek na ubezpieczenie zdrowotne lub społeczne, lub potwierdzeniem, że uzyskał przewidziane prawem zwolnienie, odroczenie lub rozłożenie na raty zaległych płatności lub wstrzymanie w całości wykonania

- decyzji właściwego organu – wystawionych nie wcześniej niż 3 miesiące przed upływem terminu składania ofert;
- b. o spełnieniu warunków udziału w postępowaniu wymagane na podstawie art. 44 ustawy Pzp,
 - c. o spełnieniu warunków udziału w postępowaniu wymagane na podstawie art. 26 ust 2d ustawy Pzp;
4. Kserokopia aktualnego odpisu z właściwego rejestru lub z centralnej ewidencji i informacji o działalności gospodarczej, jeżeli odrębne przepisy wymagają wpisu do rejestru lub ewidencji, w celu wykazania braku podstaw do wykluczenia w oparciu o art. 24 ust. 1 pkt 2 ustawy, wystawionego nie wcześniej niż 6 miesięcy przed upływem terminu składania ofert. *Złożenie przez osobę fizyczną oświadczenia zgodnie ze wzorem zawartym w załączniku nr 3 czyni zadość wymogowi złożenia oświadczenia o którym mowa wyżej;*
 5. Oświadczenie o dopuszczeniu oferowanych artykułów do obrotu na terenie Polski oraz o posiadaniu lub rozpoczęciu wdrażania systemu HACCP wraz z wykazem środków transportu – **Załącznik Nr 5**, do którego należy załączyć decyzje/zaświadczenia/opinie wydane przez organ Państwowej Inspekcji Sanitarnej lub Organ Inspekcji Weterynaryjnej dotyczące spełnienia wymagań koniecznych do zapewnienia higieny w obrocie artykułami żywnościowymi dopuszczające do transportu żywności samochody transportowe Wykonawcy oraz o ile zakład posiada certyfikowany system HACCP/System Zarządzania Bezpieczeństwem Żywności – kopie takiego certyfikatu;
 6. Zaświadczenie o wpisie do rejestru zakładów zezwalające na działalność w zakresie produkcji i obrotu żywnością, zatwierdzającą zakres prowadzonej działalności (kserokopia wpisu 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. z 2007r. Nr 106, poz. 730) – jeżeli ustawy nakładają obowiązek posiadania takich uprawnień;
 7. Oświadczenie Wykonawcy o niekaralności stanowiące **Załącznik Nr 6**;
 8. Jeżeli przedmiot umowy lub jego część realizowany będzie przez Podwykonawców należy przedstawić dokumenty wymienione w punktach 3, 4, 5, 6 oraz 7 dotyczące Podwykonawców;
 9. Pełnomocnictwo (jeśli dotyczy) do reprezentowania i podpisania dokumentacji ofertowej, jeżeli Wykonawca jest reprezentowany niezgodnie z zapisem we właściwym rejestrze lub zaświadczeniu o wpisie do ewidencji o działalności gospodarczej;
 10. W przypadku składania oferty dla Części 1-sukcesywna dostawa świeżego mięsa i produktów mięsnych wymagane jest załączenie do oferty Polisy OC a w przypadku jej braku inny dokument potwierdzający, że Wykonawca jest ubezpieczony od odpowiedzialności cywilnej w zakresie prowadzonej działalności na kwotę minimum: 300 000 PLN ;
 11. W przypadku składania oferty dla Części 1-sukcesywna dostawa świeżego mięsa i produktów mięsnych wymagane jest załączenie do oferty decyzji administracyjnej o spełnianiu wymagań w zakresie higieny i 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 późniejszymi zmianami) przez właściwy terytorialnie organ Inspekcji Weterynaryjnej (kserokopia świadectwa nadzoru weterynaryjnego zakładu w przypadku producenta) lub decyzja właściwego organu Państwowej Inspekcji Sanitarnej (kserokopia dokumentu w przypadku hurtowni z której pochodzi surowiec spożywczy) 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 z późniejszymi zmianami)- jeżeli ustawy nakładają obowiązek posiadania takich uprawnień;
 12. Jeżeli Wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania poza terytorium Rzeczypospolitej Polskiej zamiast dokumentów, o których mowa w pkt. 1 i 2 składa dokumenty, wystawione w kraju, w którym ma siedzibę lub miejsce zamieszkania odpowiednio do zapisów § 2 Rozporządzenia Prezesa Rady Ministrów z dnia 19 maja 2006 r. w sprawie rodzajów dokumentów, jakich może żądać Zamawiający od Wykonawcy oraz form, w jakich te dokumenty mogą być składane (Dz.U. Nr 87 poz. 605).

Dokumenty podmiotów zagranicznych:

Jeżeli Wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania poza terytorium Rzeczypospolitej Polskiej, przedkłada dokument wystawiony w kraju, w którym ma siedzibę lub miejsce zamieszkania odpowiednio do zapisów § 2 Rozporządzenia Prezesa Rady Ministrów z dnia 19 maja 2006 r. w sprawie rodzajów dokumentów, jakich może żądać zamawiający od Wykonawcy oraz form, w jakich te dokumenty mogą być składane (Dz.U. Nr 87 poz. 605) potwierdzający, że:

1. nie otwarto jego likwidacji ani nie ogłoszono upadłości - wystawiony nie wcześniej niż 6 miesięcy przed upływem terminu składania wniosków o dopuszczenie do udziału w postępowaniu o udzielenie zamówienia albo składania ofert,
2. nie zalega z uiszczaniem podatków, opłat, składek na ubezpieczenie społeczne i zdrowotne albo, że uzyskał przewidziane prawem zwolnienie, odroczenie lub rozłożenie na raty zaległych płatności lub wstrzymanie w całości wykonania decyzji właściwego organu - wystawiony nie wcześniej niż 3 miesiące przed upływem terminu składania wniosków o dopuszczenie do udziału w postępowaniu o udzielenie zamówienia albo składania ofert, nie orzeczono wobec niego zakazu ubiegania się o zamówienie - wystawiony nie wcześniej niż 6 miesięcy przed upływem terminu składania wniosków o dopuszczenie do udziału w postępowaniu o udzielenie zamówienia albo składania ofert.

VII. Sposób porozumiewania się oraz osoby uprawnione do kontaktu z Wykonawcami .

1. Postępowanie jest prowadzone w formie pisemnej, z zastrzeżeniem wyjątku określonego w pkt. 2.
2. W postępowaniu o udzielenie niniejszego zamówienia, wszelkie wnioski, zawiadomienia oraz informacje Zamawiający i Wykonawcy mogą przekazywać faksem lub drogą mailową . Każda ze stron na żądanie drugiej niezwłocznie potwierdza fakt ich otrzymania.
3. Wykonawca może zwrócić się do Zamawiającego o wyjaśnienie treści specyfikacji istotnych warunków zamówienia. Zamawiający jest zobowiązany udzielić wyjaśnień niezwłocznie, jednak nie później niż na 2 dni przed upływem terminu składania ofert pod warunkiem, że wniosek o wyjaśnienie treści siwz wpłynął do Zamawiającego nie później niż do końca dnia, w którym upływa połowa wyznaczonego terminu składania ofert. Treść zapytań wraz z wyjaśnieniami Zamawiający przekazuje Wykonawcom, którym przekazał siwz, bez ujawniania źródeł zapytania, a także zamieści na stronie internetowej.
4. Jeżeli w wyniku zmiany treści specyfikacji istotnych warunków zamówienia nieprowadzącej do zmiany treści ogłoszenia o zamówieniu jest niezbędny dodatkowy czas na wprowadzenie zmian w ofertach, Zamawiający przedłuża termin składania ofert i poinformuje o tym Wykonawców, którym przekazano siwz oraz zamieszcza tę informację na stronie internetowej.
5. Nie przewiduje się zorganizowania zebrania Wykonawców, o którym mowa w art. 38 ust.3 Pzp
6. Osobami uprawnionymi do porozumiewania się z Wykonawcami w sprawie siwz są :
Hanna Nowicka, Katarzyna Loszek w godz. 8-15, tel./faks (42)632-23-61, (42)632-24-08 wew.22; (42)639-98-27wew.22,

VIII. Wadium

Zamawiający odstępuje od pobrania wadium.

IX. Termin związania ofertą

Termin związania ofertą: Wykonawca jest związany ofertą, przez okres 30 dni. Bieg terminu związania z ofertą rozpoczyna się wraz z upływem terminu składania ofert, tj. do dnia 23 lipca 2015r.

X. Przygotowanie oferty

1. Oferta powinna być sporządzona na Formularzu ofertowym i Formularzach cenowych stanowiących **Załącznik Nr 1 i Załączniki Nr 2a, 2b, 2c, 2d** do siwz.
2. Załącznikami do oferty są oświadczenia i dokumenty określone w punkcie VI siwz.
3. Ofertę należy złożyć w zamkniętej kopercie zaadresowanej na adres : Miejski Zespół Żłobków w Łodzi, 91- 063 Łódź, ul. Zachodnia 55a z dopiskiem:” **Oferta na sukcesywną dostawę artykułów żywnościowych Część do 30 żłobków zlokalizowanych na terenie Łodzi**”. Na kopercie należy podać nazwę (firmę), adres składającego ofertę.
4. Wszystkie dokumenty wymienione w pkt VI siwz mogą być przedstawione w formie oryginału lub kserokopii potwierdzonej „za zgodność z oryginałem” przez Wykonawcę.
5. Oferta powinna być sporządzona pisemnie w języku polskim.
6. Wykonawca może złożyć jedną ofertę.
7. Załączniki przekazane Wykonawcy do wypełnienia powinny być wypełnione ściśle wg warunków i postanowień zawartych w siwz bez dokonywania w nich zmian.
8. Wszystkie strony oferty (w tym strony wszystkich załączników) powinny być podpisane przez Wykonawcę lub upoważnionego przedstawiciela Wykonawcy. Wszystkie miejsca, w których Wykonawca poprawiał dokonane przez siebie błędne zapisy muszą być parafowane przez osobę podpisującą ofertę. Upoważnienie do podpisania oferty powinno być dołączone do oferty, o ile nie wynika z innych dokumentów załączonych przez Wykonawcę. Zamawiający zaleca, aby wszystkie strony oferty, w tym strony wszystkich załączników były ponumerowane, a oferta wraz z wszystkimi załącznikami trwale spięta.

9. Wykonawca może zastrzec na piśmie nie później niż w terminie składania ofert, które informacje nie mogą być udostępniane innym uczestnikom postępowania jako stanowiące tajemnicę przedsiębiorstwa w rozumieniu przepisów o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji. Wykonawca nie może zastrzec informacji, o których mowa w art. 86 ust.4 ustawy Pzp. W przypadku braku takiego zastrzeżenia oferta z załącznikami jest jawna.
10. Wykonawca wskazuje w ofercie część zamówienia, której wykonanie zamierza powierzyć Podwykonawcy (informacja pkt 3 Formularza ofertowego - **Załącznik Nr 1**)
11. Oferta powinna być złożona w terminie wyznaczonym przez Zamawiającego jako termin składania ofert.
12. Oferta złożona po terminie nie będzie rozpatrywana i zostanie niezwłocznie zwrócona bez otwierania.
13. Wykonawca może przed terminem składania ofert wprowadzić zmiany lub wycofać złożoną przez siebie ofertę pod warunkiem, że Zamawiający otrzyma pisemne powiadomienie o wprowadzeniu zmian lub wycofaniu w oznaczonej jak w pkt. 2 kopercie z dodatkowym napisem „**ZMIANA**” lub „**WYCOFANIE**” przed terminem składania ofert
14. Wykonawca nie może wprowadzić zmian w ofercie po upływie terminu składania ofert.
15. Wykonawcy mogą wspólnie ubiegać się o udzielenie zamówienia.
16. Wykonawcy występujący wspólnie wskazują w ofercie pełnomocnika do reprezentowania ich w postępowaniu o udzielenie zamówienia i podpisania umowy. W przypadku wyboru oferty Wykonawców występujących wspólnie, Wykonawcy ci przed podpisaniem umowy przedstawiają umowę regulującą ich współpracę.
17. Wykonawcy wspólnie ubiegający się o udzielenie zamówienia ponoszą solidarną odpowiedzialność za wykonanie umowy.
18. Każdy z Wykonawców oddzielnie przedstawia dokumenty wymienione w pkt. VI.

XI. Miejsce oraz termin składania i otwarcia ofert

1. Ofertę należy złożyć w siedzibie Zamawiającego Miejskiego Zespołu Żłobków w Łodzi , ul. Zachodnia 55a , w pokoju nr 11 (sekretariat). Termin składania ofert upływa w dniu **24. 06.2015r. o godz. 9:00**.
2. Zamawiający otworzy oferty w dniu **24.06.2015r o godz. 09:15** w pokoju nr 13 Miejskiego Zespołu Żłobków w Łodzi adres jw.
3. Otwarcie ofert jest jawne.
4. Przed otwarciem ofert Zamawiający podaje kwotę, jaką zamierza przeznaczyć na sfinansowanie zamówienia.
5. Podczas otwarcia ofert podaje się, nazwy (firmy) oraz adresy Wykonawców, a także informacje dotyczące ceny, terminu wykonania zamówienia, okresu gwarancji i warunków płatności zawartych w ofertach.
6. Zamawiający przyzna zamówienie Wykonawcy, którego oferta spełnia warunki Pzp, siwz i zostanie uznana za najkorzystniejszą.

XII. Obliczanie ceny oferty.

Cena zamówienia powinna być obliczona w następujący sposób :

- a. Wykonawca wypełni Formularz cenowy określając: ceny jednostkowe brutto, ceny jednostkowe netto, wartość netto, stawkę podatku VAT, wartość podatku VAT, wartość brutto na wszystkie pozycje zamówienia bez dokonywania w nich zmian. Brak określenia wartości w pozycji spowoduje odrzucenie oferty,
- b. ceny jednostkowe wszystkich pozycji zamówienia powinny zawierać w sobie koszty dostawy, narzuty, zysk oraz ewentualne upusty oferowane przez Wykonawcę,
- c. obliczoną wartość oferty netto plus wartość podatku VAT oraz wartość oferty brutto. Wykonawca wpisze do Formularza oferty jako cenę zamówienia. Cenę zamówienia należy wyrazić cyfrowo i słownie,
- d. oferowane ceny jednostkowe nie będą ulegały zwiększeniu w okresie obowiązywania umowy
- e. wszystkie wartości określone w Formularzu ofertowym winny być wyrażone w PLN,
- f. wszelkie rozliczenia między Zamawiającym a Wykonawcą dokonywane będą w PLN. Zamawiający nie dopuszcza rozliczeń w walutach obcych,
- g. W cenie oferty Wykonawca ujmie wszystkie koszty związane z wykonaniem zamówienia.

XIII. Kryteria oceny ofert.

1. W toku badania i oceny ofert Zamawiający może żądać od Wykonawców wyjaśnień dotyczących treści złożonych ofert.
2. Zamawiający poprawi w tekście oferty oczywiste pomyłki pisarskie, oczywiste omyłki rachunkowe z uwzględnieniem konsekwencji rachunkowych dokonywanych poprawek, inne omyłki polegające na niezgodności oferty z siwz niepowodujące istotnych zmian w treści oferty zgodnie z art. 87 ust. 2 ustawy Pzp niezwłocznie zawiadamiając o tym Wykonawcę, którego oferta została poprawiona.

3. Zamawiający zbada czy oferty Wykonawców, którzy nie zostali wykluczeni z postępowania zgodnie z wymogami siwz nie podlegają odrzuceniu na podstawie art. 89 ust.1 ustawy Pzp.
4. Oferty zostaną ocenione przez zamawiającego w oparciu o następujące kryteria i ich znaczenie :

Lp.	Kryterium	Waga kryterium
1.	Cena [C]	95 pkt
2.	Zasady realizacji gwarancji jakości w okresie trwania Umowy [RG]	5 pkt

- a. Zasady oceny kryterium Cena [C]:

$$\frac{\text{cena minimalna}}{\text{cena badana}} \times 95 \text{ punktów}$$

- b. Zasady realizacji gwarancji jakości w okresie trwania Umowy [RG]:

- Okres wymiany dostarczonego wadliwego przedmiotu Umowy zakwestionowanego w trakcie dostawy – **max. 2 pkt**
 - niezwłocznie, tj. tego samego dnia w którym zrealizowano dostawę do godziny 14:00 – 2 pkt;
 - w następnym dniu roboczym po dniu dostawy w godzinach porannych, tj. do godziny 10:00 – 1 pkt;
 - w następnym dniu roboczym po dniu dostawy, do godziny 14:00 – 0 pkt.
- Okres wymiany przedmiotu Umowy z wadami jakościowymi ukrytymi stwierdzonymi podczas jego magazynowania – **max. 3 pkt**
 - w dniu otrzymania protokołu reklamacyjnego – 3 pkt;
 - jednego dnia roboczego od chwili otrzymania protokołu reklamacyjnego – 2 pkt;
 - dwóch dni roboczych od chwili otrzymania protokołu reklamacyjnego – 1 pkt;
 - trzech dni roboczych od chwili otrzymania protokołu reklamacyjnego – 0 pkt.

5. Ocenę punktową stanowi suma punktów kryterium Cena oraz kryterium Zasady realizacji gwarancji jakości w okresie trwania Umowy.

Ocena końcowa = liczba punktów uzyskanych za kryterium Cena [C] +
liczba punktów uzyskanych za kryterium Zasady realizacji gwarancji jakości w okresie trwania Umowy [RG]

6. Oferent może uzyskać maksymalnie 100 pkt.

XIV. Formalności jakie powinny zostać dopełnione po wyborze oferty

1. Po wyborze oferty Zamawiający zawiadamia niezwłocznie Wykonawców którzy złożyli oferty o :
 - wyborze najkorzystniejszej oferty wraz z uzasadnieniem jej wyboru,
 - Wykonawcach którzy złożyli oferty wraz z cenami ofert i punktacją,
 - Wykonawcach, których oferty zostały odrzucone ,
 - Wykonawcach, którzy zostali wykluczeni z postępowania,
 - Terminie po którego upływie umowa w sprawie zamówienia publicznego może zostać zawarta.
2. Powyższe informacje Zamawiający zamieści na stronie internetowej oraz tablicy ogłoszeń Miejskiego Zespołu Żłobków w Łodzi.

XV. Zabezpieczenie należytego wykonania umowy

Zamawiający odstępuje od pobrania zabezpieczenia należytego wykonania umowy .

XVI. Umowa o wykonanie zamówienia.

1. Zamawiający będzie wymagał zawarcia umowy na warunkach określonych we wzorze umowy – **Załącznik Nr 4** do siwz.
 - a) Umowa zostanie zawarta w terminie nie krótszym niż 5 dni od dnia przestania zawiadomienia

- o wyborze najkorzystniejszej oferty, jeżeli zawiadomienie to zostało przesłane w sposób określony w pkt . VII 1 , albo 10 dni – jeżeli zostało przesłane w inny sposób,
- b) Zamawiający może zawrzeć umowę w sprawie zamówienia publicznego przed upływem terminów, o których mowa w punkcie a), jeżeli w postępowaniu o zamówienie została złożona tylko jedna oferta.
2. Jeżeli Wykonawca, którego oferta zostanie wybrana, uchyla się od zawarcia umowy, Zamawiający może wybrać ofertę najkorzystniejszą spośród pozostałych ofert, bez przeprowadzania ich ponownej oceny, chyba że zachodzą przesłanki unieważnienia postępowania, o których mowa w art. 93 ust.1 ustawy Pzp.
3. Zamawiający, zgodnie z art. 144 ust.1 ustawy Pzp przewiduje możliwość dokonania zmian postanowień zawartej umowy w stosunku do treści oferty, na podstawie której dokonano wyboru Wykonawcy (w formie aneksu), w przypadku wystąpienia co najmniej jednej z okoliczności wymienionych poniżej, z uwzględnieniem podanych warunków ich wprowadzania:
- a) Ustawowa zmiana obowiązującej stawki podatku od towarów i usług (VAT);
- b) Inne przyczyny zewnętrzne niezależne od Zamawiającego i Wykonawcy skutkujące niemożliwością wykonania przedmiotu zamówienia.
- Zmiany możliwe są do wprowadzenia w przypadku gdy istnieje obiektywna konieczność ich wprowadzenia, np.: gdy realizowanie zamówienia byłoby połączone z nadmiernymi trudnościami albo groziłoby jednej ze stron rażąca strata w rozumieniu art. 357 ze znakiem 1 Kodeksu Cywilnego lub zmiana taka wynika z okoliczności których nie można było przewidzieć w chwili zawarcia umowy.
- Wszystkie powyższe postanowienia , stanowią wykaz zmian, na które Zamawiający może wyrazić zgodę. Postanowienia nie stanowią jednocześnie zobowiązania do wyrażenia takiej zgody.

XVII. Środki ochrony prawnej.

1. Wykonawcy przysługuje odwołanie wyłącznie wobec czynności:
 - a. wyboru trybu negocjacji bez ogłoszenia, zamówienia z wolnej ręki lub zapytania o cenę;
 - b. opisu sposobu dokonywania oceny spełniania warunków udziału w postępowaniu;
 - c. wykluczenia odwołującego z postępowania o udzielenie zamówienia;
 - d. odrzucenia oferty odwołującego.
2. Odwołanie wnosi na zasadach wskazanych w dziale VI art. 180-198 ustawy Pzp.
3. Na orzeczenie Izby stronom oraz uczestnikom postępowania przysługuje skarga do sądu.

XVIII. Postanowienia dodatkowe.

1. Wykonawca ponosi wszelkie koszty związane z przygotowaniem i złożeniem oferty.
2. W sprawach nieuregulowanych w niniejszej specyfikacji będą miały zastosowanie przepisy ustawy z dnia 29.01.2004 r. Prawo Zamówień Publicznych oraz przepisy kodeksu cywilnego.

XIX. Załączniki do specyfikacji istotnych warunków zamówienia.

Załącznik Nr 1	–	Formularz ofertowy,
Załącznik Nr 2a	–	Formularz cenowy – świeże mięso i produkty mięsne,
Załącznik Nr 2b	–	Formularz cenowy – mrożonki owocowe i warzywne,
Załącznik Nr 2c	–	Formularz cenowy – różne produkty spożywcze,
Załącznik Nr 2d	–	Formularz cenowy – specjalne produkty odżywcze dla niemowląt,
Załącznik Nr 3	–	Oświadczenie Wykonawcy o niezaleganiu w opłatach oraz o spełnieniu warunków udziału w postępowaniu wymagane na podstawie art. 44 oraz 26 ust 2d ustawy Pzp,
Załącznik Nr 4	–	Wzór umowy wraz z protokołem reklamacyjnym,
Załącznik Nr 5	–	Oświadczenie o posiadaniu niezbędnych świadectw dopuszczających przedmiot zamówienia na terenie Polski oraz o posiadaniu lub rozpoczęciu systemu HACCP wraz z wykazem środków transportu,
Załącznik Nr 6	–	Oświadczenie Wykonawcy o niekaralności wymagane na podstawie art. 44 oraz 24 ust 4 – 11 ustawy Pzp,
Załącznik Nr 7	–	Wykaz żłobków objętych dostawą,
Załącznik Nr 8	–	Szczegółowe wymagania jakościowe dla Części 1

Łódź, dnia 12 czerwca 2015r.