

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; www.mzz.lodz.pl

II. Tryb udzielenia zamówienia

Przetarg nieograniczony o wartości nieprzekraczającej 207 000 euro.
Zamawiający przewiduje zamówienie uzupełniające zgodnie z art. 67 ust 1 pkt 7 Pzp.
Nomenklatura jest określona według Wspólnego Słownika Zamówień (CPV) nazwą:
- **15100000-9** – Świeże mięso i wyroby mięsne

III. Opis przedmiotu zamówienia

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

Dostawy realizowane będą od poniedziałku do piątku, 3 razy w tygodniu przez okres 12 m – cy w godzinach 6:30 – 8:00 do każdego ze żłobków objętych dostawą.

1. Szczegółowy opis asortymentu określony w Formularzu cenowym stanowiącym załącznik **Nr 2 do siwz**:

Lp.	Wyszczególnienie	j.m.	Ilość	Norma
1	Cielęcina (świeża, nie mrożona) - udziec, cielęcina zadnia b/k	kg	400	PN-A-82005:1996 Cielęcina. Części zasadnicze
2	Drób - filet z piersi indyka b/s (mięso świeże, nie mrożone)	kg	780	PN-A-86524:1994/Az2:2002 Mięso drobiowe w elementach (Zmiana Az2)
3	Drób - filet z piersi kurczaka b/s (mięso świeże, nie mrożone)	kg	1290	PN-A-86524:1994/Az2:2002 Mięso drobiowe w elementach (Zmiana Az2)
4	Drób - kurczak tuszka świeża, nie mrożona	kg	70	PN-A-86520:1998 produkty drobiarskie. Tuszki drobiowe
5	Drób - udo z kurczaka (mięso świeże, nie mrożone)	kg	780	PN-A-86524:1994/Az2:2002 Mięso drobiowe w elementach (Zmiana Az2)
6	Drób - udziec z indyka (mięso świeże, nie mrożone)	kg	370	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	Wędlina - kielbasa gruba typu szynkowa (wędlina krojona, plasterkowana)	kg	70	PN-A-82007:1996/Az1:1998 Przetwory mięsne. Wędliny PN-A-82008:1996 Przetwory mięsne paczkowane
9	Wędlina - kielbasa gruba typu krakowska parzona (wędlina krojona, plasterkowana)	kg	40	PN-A-82007:1996/Az1:1998 Przetwory mięsne. Wędliny PN-A-82008:1996 Przetwory mięsne paczkowane
10	Wędlina drobiowa - szynka drobiowa, polędwica drobiowa (wędlina krojona, plasterkowana)	kg	410	PN-A-86526:1995/Az2 2000produkty drobiarskie. Wędliny drobiowe PN-A-82008:1996 Przetwory mięsne paczkowane
11	Wędlina drobiowa - typu polędwica z indyka, szynka z indyka, filet z indyka wędzony (wędlina krojona, plasterkowana)	kg	230	PN-A-86526:1995/Az2 2000produkty drobiarskie. Wędliny drobiowe PN-A-82008:1996 Przetwory mięsne paczkowane
12	Wędlina wieprzowa - polędwica sopocka (wędlina krojona, plasterkowana)	kg	530	PN-A-82007:1996/Az1:1998 Przetwory mięsne. Wędliny PN-A-82008:1996 Przetwory mięsne paczkowane
13	Wędlina wieprzowa - schab pieczony , schab cygański (wędlina krojona, plasterkowana)	kg	80	PN-A-82007:1996/Az1:1998 Przetwory mięsne. Wędliny PN-A-82008:1996 Przetwory mięsne paczkowane
14	Wędlina wieprzowa - typu ogonówka, (wędlina krojona, plasterkowana)	kg	80	PN-A-82007:1996/Az1:1998 Przetwory mięsne. Wędliny PN-A-82008:1996 Przetwory mięsne paczkowane
15	Wędlina wieprzowa - szynka gotowana (wędlina krojona, plasterkowana))	kg	640	PN-A-82007:1996/Az1:1998 Przetwory mięsne. Wędliny PN-A-82008:1996 Przetwory mięsne paczkowane
16	Wieprzowina - karkówka b/k , bez tłuszczu i skóry(mięso świeże, nie mrożone)	kg	610	PN-A-82002:1986 Wieprzowina. Części zasadnicze
17	Wieprzowina - łopátka b/k , bez tłuszczu i skóry(mięso świeże, nie mrożone)	kg	680	PN-A-82002:1986 Wieprzowina. Części zasadnicze
18	Wieprzowina - środkowy schab b/k (mięso świeże, nie mrożone)	kg	480	PN-A-82002:1986 Wieprzowina. Części zasadnicze
19	Wieprzowina - szynka b/k, bez tłuszczu i skóry (mięso świeże, nie mrożone)	kg	1000	PN-A-82002:1986 Wieprzowina. Części zasadnicze
20	Wieprzowina - polędwiczka wieprzowa (mięso świeże , nie mrożone)	kg	450	PN-A-82002:1986 Wieprzowina. Części zasadnicze
21	Wołowina b/k -łopatka, szponder, mostek, udziec, (mięso świeże , nie mrożone)	kg	630	PN-A-82003:1988/Ap1:2004 Wołowina Części zasadnicze
22	Królik - tuszka, świeża, nie mrożona	kg	30	

1. Przedmiotem zamówienia są dostawy świeżego mięsa zwierząt rzeźnych, drobiu oraz wędliny wysokogatunkowe o wysokiej jakości zdrowotnej, zapewniających bezpieczeństwo konsumenta, odpowiadających jakości handlowej określonej w obowiązujących przepisach o jakości handlowej lub deklarowanej przez producenta w jego oznakowaniu. Pożądane cechy sensoryczne (wygląd, konsystencja, barwa, smak i zapach) właściwe charakterystyczne dla danego asortymentu. Niedopuszczalny obcy posmak i zapach świadczący m.in. o zepsuciu. Produkty winny być czyste mikrobiologicznie, niedopuszczalne są zanieczyszczenia chemiczne i fizyczne.

Wymagania jakościowe:

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

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 plasterków 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 kiełbas z mięsa peklowanego - różowa lub różowo-czerwona, niepeklowanego - szara; niedopuszczalna jest barwa nietypowa, szarzielona oraz plamy na powierzchni wynikające z niedowędzenia; 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.

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 pokryte były cienką równomierną warstwą tłuszczu. Na tuszkach 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.

Mięso, wędliny i drób powinny charakteryzować się świeżością; minimalny okres przydatności do spożycia wynoszący w dniu dostarczenia:

- mięso zwierząt rzeźnych, drób 3 dni,
- wędliny 14 dni,

Dostawy powinny dokładnie odpowiadać ilościowo i wagowo poszczególnym pojedynczym zamówieniom .

2. Zamawiający przewiduje zamówienie uzupełniające zgodnie z art. 67 ust 1 pkt 7 Pzp.
3. Zamawiający dopuszcza możliwość oferowania artykułu równoważnego - w przypadku wędlin, 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.
4. 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 6 do siwz.
5. Dostarczane produkty powinny posiadać Handlowy Dokument Identyfikacyjny (uwzględniany na poszczególnych fakturach).
6. Zamawiane i dostarczane **świeże mięso i produkty mięsne** muszą odpowiadać PN oraz wszelkim normom określonym w obowiązujących przepisach dotyczących jakości zdrowej żywności tj.:
 - nie mogą wykazywać oznak nieświeżości lub zepsucia,
 - mają być świeże, o dobrym smaku, z długim okresem przydatności do spożycia dla danego artykułu,

- 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, być w pierwszym gatunku i jakości,
- winny posiadać maksymalny okres przydatności do spożycia,

Pojemniki:

- pojemniki oraz opakowania muszą posiadać atest PZH odnośnie dopuszczenia do kontaktu z żywnością,
- pojemniki transportowe powinny być gładkie, czyste, bezwonne, łatwe do mycia i odkażania, zapewniające zachowanie właściwej jakości w czasie transportu,

Transport:

- 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
7. 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.
 8. 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.

- od 01. 03. 2014r. do 28. 02. 2015 r.

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.

1. Formularz ofertowy stanowiący **załącznik nr 1**;
2. Formularz cenowy stanowiący **załącznik nr 2**;
3. Oświadczenie Wykonawcy – **załącznik nr 3** :
 - 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, zgodnie z **załącznikiem nr 3** – złożone w formie oryginału i podpisane przez osobę uprawnioną do reprezentowania Wykonawcy;
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;
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**;
6. Decyzje lub zaświadczenia lub opinie wydane przez organ Państwowej Inspekcji Sanitarnej lub Organ Inspekcji Weterynaryjnej dotyczące spełnienia wymagań koniecznych do zapewnienia higieny w obrocie artykułami żywnościowymi – dopuszczające środki transportu wskazane w **załączniku nr 5**;
7. Polisa OC a w przypadku jej braku inny dokument potwierdzający, że Wykonawca jest ubezpieczony od odpowiedzialności cywilnej w zakresie prowadzonej działalności;
8. Zaświadczenie o wpisie do rejestru zakładów (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;
9. Decyzja administracyjna 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 lub decyzja 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 z późniejszymi zmianami)- jeżeli ustawy nakładają obowiązek posiadania takich uprawnień;
10. 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. poz. 231 z dnia 19.03.2013r.) 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;
3. 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. 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 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 Wykonawcy złożoną ofertą ustala się na 30 dni licząc od upływu terminu składania ofert, tj. do dnia **06-03-2014 r.**

X. Przygotowanie oferty

1. Oferta powinna być sporządzona na Formularzu ofertowym i Formularzach cenowych stanowiącymi **załącznik nr 1 i załącznik nr 2** 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 świeżego mięsa i produktów mięsnych 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 sekretariacie Miejskiego Zespołu Żłobków w Łodzi, ul. Zachodnia 55a, pokój nr 11 (sekretariat) nie później niż do dnia **05-02-2014r. do godz. 9:00.**
2. Zamawiający otworzy koperty z ofertami w dniu **05-02-2014r. o godz. 09:30** w pokoju nr 11 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 ofertowego 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. Zamawiający przy wyborze oferty przyjmie kryterium najniższej ceny obliczając punktację wg wzoru :

$$\frac{\text{cena minimalna}}{\text{cena badana}} \times 100 \text{ punktów}$$

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 przesłania 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 ustawowej zmiany obowiązującej stawki podatku od towarów i usług (VAT).

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 2	–	Formularz cenowy,
Załącznik Nr 3	–	Oświadczenie Wykonawcy o spełnieniu warunków oraz braku podstaw do wykluczenia z postępowania o udzielenie zamówienia,
Załącznik Nr 4	–	Wzór umowy wraz z protokołem reklamacyjnym,
Załącznik Nr 5	–	Oświadczenie o rozpoczęciu wdrażania lub wdrożeniu norm HACCP oraz o posiadaniu niezbędnych świadectw dopuszczających przedmiot zamówienia na terenie Polski wraz z wykazem środków transportu,
Załącznik Nr 6	–	Wykaz żłobków objętych dostawą,

Łódź, dnia 27 stycznia 2014 r.