

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.bjp.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:

- **15300000-1** – Owoce, warzywa i podobne produkty

III. Opis przedmiotu zamówienia

1. **Przedmiotem zamówienia jest sukcesywna dostawa mrozonek owocowych i warzywnych, kapusty i ogórków przetworzonych oraz przetworów owocowych i warzywnych do 30 żłobków zlokalizowanych na terenie Łodzi:**

Część 1:

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. [kg]	Ilość:	Norma:
1	Barszcz ukraiński mroż. typu Hortex lub inne równoważne	kg	274	PN-A-78608:1997 Mieszanki warzywne zamrożone
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	
17	Mieszanka warzywna mroż. typu bukiet jarzyn (7 składnikowa) typu Hortex, Fritar lub inne równoważne	kg	676	PN-A-78608:1997 Mieszanki warzywne zamrożone
18	Mieszanka warzywna mroż. typu bukiet jarzyn (3-składnikowa brokuł, kalafior, plasterki marchewki) typu Hortex lub inne równoważne	kg	280	PN-A-78608:1997 Mieszanki warzywne zamrożone
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

Lp.	Wyszczególnienie:	j.m. [kg]	Ilość:	Norma:
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 Mieszanki warzywne zamrożone

Część 2:

Sukcesywna dostawa kapusty i ogórków przetworzonych 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. [kg]	Ilość:	Norma:
1	Kapusta kiszona sałatkowa typu: Dominik, Stefanek lub inne równoważne (paczkowana: folia, stoik, wiaderko) bez konserwantów	kg	1900	PN-A-77700:2006 Przetwory warzywne - Kapusta kwaszona
2	Ogórek kwaszony typu: Dominik, Stefanek lub inne równoważne (paczkowany: folia, stoik, wiaderko) bez konserwantów	kg	2800	PN-A-77701:1997 Produkty warzywne. Ogórki kwaszone i przeciery z ogórków kwaszonych
3	Ogórek małosolny typu: Dominik, Stefanek lub inne równoważne (paczkowany: folia, stoik, wiaderko) bez konserwantów	kg	150	PN-A-77701:1997 Produkty warzywne. Ogórki kwaszone i przeciery z ogórków kwaszonych

Część 3:

Sukcesywna dostawa przetworów 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. [kg/l]	Ilość:	Norma:
1	Ananas plastry w lekkim syropie typu Splendor, Kier, Tropic lub inne równoważne - puszka	kg	290	PN-A-77610:1998 Produkty owocowe. Owoce pasteryzowane
2	Barszcz czerwony - koncentrat typu Rolnik, Pudliszki, Jamar lub inne równoważne (butelka)	l	82	PN-A-77805:1997 Produkty warzywne. Zagęszczony sok z buraka ćwikłowego
3	Brzoskwinie połówki w lekkim syropie typu Splendor, Kier, Tropic lub inne równoważne - puszka	kg	1524	PN-A-77610:1998 Produkty owocowe. Owoce pasteryzowane
4	Chrzan tarty w stoiku typu Urbanek, Dawtona lub inne równoważne	kg	79	PN-A-77806, PN-A-86951, PN-A-77807 PN-A-77701:1997
5	Daktyle suszone bez pestki - typu Kresto, Fresco, Bakalland lub inne równoważne	kg	110	
6	Dżem niskosłodzony z kawałkami owoców typu Łowicz, Stovit, lub inne równoważne, różne smaki min.: brzoskwiniowy, wiśniowy, truskawkowy, morelowy, malinowy, jagodowy, ananasowy, z owoców leśnych, z czarnych porzeczek	kg	125	PN-A-75100:1994/Az1:2000 Przetwory owocowe. Dżemy. Zmiana Az1
7	Koncentrat pomidorowy 30% typu Pudliszki lub inne równoważne	kg	395	PN-V-74009 Przetwory warzywne. Koncentrat pomidorowy PN-A-77601:1975 Przetwory warzywne. Koncentrat pomidorowy
8	Konfitura owocowa niskosłodzona typu Stovit, Łowicz lub inne równoważne, różne smaki min.: wiśniowa, brzoskwiniowa, truskawkowa, malinowa, jagodowa, z czarnych porzeczek	kg	120	PN-A-75115:2001/Az1:2002 Produkty owocowe Konfitury (Zmiana Az1)
9	Mandarynki w lekkim syropie typu Sandra, Kier, Tropic lub inne równoważne - puszka	kg	62	PN-A-77610:1998 Produkty owocowe. Owoce pasteryzowane
10	Morele suszone - typu kresto, Fresco, Bakalland lub inne równoważne	kg	32	
11	Nektar z czarnej porzeczki - typu Hortex, Tymbark lub inne równoważne	l	2740	PN-A-75961:2002 Przetwory owocowe. Nektary
12	Nektar owocowy przecierowy dla dzieci powyżej 1 roku życia typu Nektar BoboFrut Junior lub inne równoważne	l	2535	PN-A-75961:2002 Przetwory owocowe. Nektary
13	Pomidory bez skórki w soku pomidorowym lub w sosie własnym typu Pudliszki, Dawtona lub inne równoważne - puszka	kg	234	PN-A-77807:1997/Az1:2004 Produkty warzywne. Warzywa konserwowe
14	Pomidory krojone bez skórki typu Pudliszki, Dawtona lub inne równoważne - puszka	kg	419	PN-A-77807:1997/Az1:2004 Produkty warzywne. Warzywa konserwowe

Lp.	Wyszczególnienie:	j.m. [kg/l]	Ilość:	Norma:
15	Powidła śliwkowe typu węgierkowe typu Łowicz, Materne lub inne równoważne	kg	22	PN-A-75102:1993 Przetwory owocowe. Powidła śliwkowe
16	Przecier pomidorowy typu Pudliszki, Dawtona lub inne równoważne - karton	kg	486	PN-A-77606:1996 Przetwory warzywne. Przecier pomidorowy
17	Rodzynki typu sułańskie typu Kresto, Bakalland lub inne równoważne	kg	48	PN-R-75519
18	Soczewica czerwona - ziarna suche, typu Sante	kg	132	
19	Sok owocowy przecierowy dla dzieci powyżej 1 roku życia typu Sok BoboFruit Junior lub inne równoważne, różne smaki	l	410	PN-A-75048:1994/Az1:2000 Przetwory owocowo - warzywne . Soki dla dzieci
20	Sok jabłkowy naturalny, tłoczony na zimno, naturalnie mętny, pasteryzowany, bez konserwantów, bez cukru, z miąższem , bez wody, w opakowaniu z kranikiem , trwałość min. 15 dni od daty otwarcia typu Royal Apple, Vita sok, Sady Mazowska, Słoneczna tłocznia lub inne równoważne	l	1337	PN-A-75951:1994 Przetwory owocowe. Soki owocowe PN-V-74022:2003
21	Sok naturalny jabłkowo - owocowy (malinowy, marchewkowy, gruszkowy, wiśniowy, wieloowocowy, truskawkowy, aroniowy, buraczkowy lub inne smaki) tłoczony na zimno, naturalnie mętny, pasteryzowany, bez konserwantów, bez cukru, z miąższem , bez wody w opakowaniu z kranikiem , trwałość min. 15 dni od daty otwarcia typu Royal Apple, Vita sok, Sady Mazowska, Słoneczna tłocznia lub inne równoważne	l	4379	PN-A-75958:2002 Produkty warzywne i owocowo-warzywne Soki
22	Sok pomidorowy 100% z zagęszczonego soku pomidorowego, pasteryzowany, bez dodatku cukrów, zawierający tylko naturalnie występujące cukry typu Tymbark, Hortex, Tymbark lub inne równoważne	l	797	PN-A-75958:2002 Produkty warzywne i owocowo-warzywne Soki
23	Sok przecierowy marchwiowo - owocowy typu Kubaś, Pysio lub inne równoważne, różne smaki	l	3871	PN-A-75958:2002 Produkty warzywne i owocowo-warzywne Soki
24	Sok wielowarzywny pasteryzowany, częściowo wyprodukowany z soku zagęszczonego, zawierający tylko naturalnie występujące cukry typu Tymbark, Foruna, Hortex lub inne równoważne	l	78	PN-A-75958:2002 Produkty warzywne i owocowo-warzywne Soki
25	Suszone plasterki jabłek (chipsy jabłkowe, crispy) - typu: Jabcusie, Cykoria, Paula, Kamis	kg	50	
26	Szczaw konserwowy - przecier typu Urbanek lub inne równoważne - słoik	kg	60	PN-A-77701:1997
27	Śliwka suszona bez pestek, kalifornijska typu Kresto, Bakalland lub inne równoważne	kg	43	PN-A-75201:1997 Produkty owocowe. Śliwki suszone
28	Żurawina suszona - typu kresto, Fresco, Bakalland lub inne równoważne	kg	65	

- 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.
- Przedmiotem zamówienia są dostawy mrożonek owocowych i warzywnych, kapusty i ogórków przetworzonych oraz przetworów 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.
- Dostarczane produkty powinny być zgodne z wymaganiami przedstawionymi w specyfikacji istotnych warunków zamówienia.
- Zamawiane i dostarczane mrożonki owocowe i warzywne, kapusta i ogórki przetworzone oraz przetwory owocowe i warzywne* 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 spożywczych:

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

Pożądane cechy organoleptyczne mrożonek owocowych i warzywnych (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.

Pożądane cechy organoleptyczne kapusty i ogórków przetworzonych:

- kapusta kiszona – produkt otrzymany z poszatowanej białej kapusty, poddanej kiszeniu poprzez zasolenie i fermentację, możliwy jest dodatek marchwi, o barwie białej lub lekko kremowej,
- ogórki kiszone i małosolne – produkt otrzymany z ogórków gruntowych, kopru, korzeni chrzanu, ząbków czosnku, poddanych kiszeniu poprzez zasolenie,
- konsystencja chrupiąca, twarda, smak i zapach powinien być charakterystyczny dla kiszzonek otrzymanych poprzez zasolenie i fermentację, bez sztucznych barwników i konserwantów,
- opakowania jednostkowe – suche, czyste, bez uszkodzeń mechanicznych, wolne od szkodników i obcych zapachów, szczelnie zamknięte, bez oznak otwarcia, prawidłowo oznakowane.

Cechy dyskwalifikujące: obce posmaki, zapachy, smak mocno słony, stęchły, objawy zapleśnienia, psucia, nadmierna miękkość, obecność szkodników żywych, martwych, oraz ich pozostałości, uszkodzone opakowanie.

Pożądane cechy organoleptyczne przetworów owocowych i warzywnych:

- wygląd ogólny - owoce i warzywa zdrowe, bez uszkodzeń spowodowanych przez choroby i szkodniki, owoce lub warzywa jednolite odmianowo, w przypadku surowca rozdrobnionego – jednolita masa, opakowanie czyste, bez uszkodzeń, szczelne,
- brak zanieczyszczeń mikrobiologicznych i bakterii chorobotwórczych,
- barwa - typowa dla danego produktu, jednolita, bez śladów mogących świadczyć o zapleśnieniu lub zepsuciu,
- smak i zapach – charakterystyczny dla danego surowca, bez zapachów i posmaków obcych dla danego asortymentu, smak i zapach delikatny niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy, mdły lub stęchły, jak również smak gorzki, kwaśny, niesłony lub zbyt słony,
- zanieczyszczenia - wolne od zanieczyszczeń mineralnych i pochodzenia roślinnego, brak zanieczyszczeń chemicznych, brak oznak i obecności pleśni, brak oznak i pozostałości szkodników,
- opakowania jednostkowe – czyste, suche, bez uszkodzeń mechanicznych, wolne od szkodników i obcych zapachów, nieuszkodzone, szczelnie zamknięte, bez oznak otwarcia lub bombażu, prawidłowo oznakowane.

Cechy dyskwalifikujące: obce posmaki, zapachy, smak mocno słony, stęchły, objawy zapleśnienia, psucia, nadmierna miękkość, obecność szkodników żywych, martwych, oraz ich pozostałości, uszkodzone opakowanie.

Opakowania/pojemniki:

- 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 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. Przedmiot umowy o którym mowa w ust. 1, będzie dostarczany przez Wykonawcę własnym specjalistycznym transportem w sposób zapewniający utrzymanie ich właściwej jakości handlowej.
 8. 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 odchyżeń w realizacji dostaw w stosunku do zamówienia).
 9. 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.
 10. 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. 07. 2015r. do 30. 06. 2016r.

V. Warunki udziału w postępowaniu oraz opis sposobu dokonywania oceny spełnienia 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**;
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. 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 09.06.2015r.

X. Przygotowanie oferty

1. Oferta powinna być sporządzona na Formularzu ofertowym i Formularzach cenowych stanowiących **Załącznik Nr 1 i Załączniki Nr 2a, 2b, 2c** 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 mrożonek owocowych i warzywnych, kapusty i ogórków przetworzonych oraz przetworów owocowych i warzywnych 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 **20.05.2015r. o godz. 9:00**.
2. Zamawiający otworzy oferty w dniu **20.05.2015r 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 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 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 stratą 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, 2b, 2c	–	Formularze cenowe
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.

Łódź, dnia 11 maja 2015r.