

SPECYFIKACJA ISTOTNYCH WARUNKÓW ZAMÓWIENIA

Podstawa prawna: ustawa z dnia 29 stycznia 2004 roku Prawo zamówień publicznych (t.j. Dz. U. z 2018 r. poz. 1986 z póź. zmianami), zwana dalej ustawą Pzp.

I. Nazwa oraz adres Zamawiającego.

Miasto Łódź z siedzibą przy ul. Piotrkowskiej 104, 90-926 Łódź, w imieniu którego działa Miejski Zespół Żłobków w Łodzi, 91-063 Łódź, ul. Zachodnia 55a, tel, faks: 42 632-23-61; www.mzz.lodz.pl, www.bip.mzz.lodz.pl

II. Tryb udzielenia zamówienia.

1. Przetarg nieograniczony – art. 39 ustawy Pzp.
2. Postępowanie w którym wartość zamówienia jest mniejsza niż kwoty określone w przepisach wydanych na podstawie art. 11 ust. 8 ustawy Pzp.
3. Zamawiający dopuszcza składanie ofert częściowych.
4. Zamawiający przewiduje udzielenie zamówienia, o którym mowa w art. 67 ust. 1 pkt 6 ustawy Pzp o ile zaistnieje uzasadniona konieczność udzielenia takiego zamówienia i będzie posiadał środki finansowe.
5. Zamawiający nie dopuszcza składania ofert wariantowych.

III. Opis przedmiotu zamówienia.

1. Przedmiotem zamówienia jest sukcesywna dostawa artykułów spożywczych do 30 żłobków zlokalizowanych na terenie Łodzi, w podziale na części:
 - 1.1. Część 1 sukcesywna dostawa mrożonek owocowych i warzywnych,
 - 1.2. Część 2 sukcesywna dostawa kiszonek,
 - 1.3. Część 3 sukcesywna dostawa przetworów owocowych i warzywnych,
 - 1.4. Część 4 sukcesywna dostawa różnych produktów spożywczych,
 - 1.5. Część 5 sukcesywna dostawa produktów odżywczych dla niemowląt,
2. Rodzaj zamówienia: dostawa.
3. Nomenklatura jest określona według Wspólnego Słownika Zamówień (CPV) nazwą:
15-30-00-00-1 – owoce, warzywa i podobne produkty,
15-80-00-00-6 – różne produkty spożywcze
4. Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia:
 - 4.1. Część 1:
Sukcesywna dostawa mrożonek owocowych i warzywnych do 30 żłobków zlokalizowanych na terenie Łodzi. Dostawy będą realizowane przez okres 12 miesięcy, od poniedziałku do piątku, 1-3 razy w miesiącu (o ile nie wystąpią braki w zamawianym asortymencie) w godzinach 7:00-10:00 do każdego ze żłobków objętych dostawą.

Lp.	Wyszczególnienie	j.m.	Ilość	Gramatura opakowania preferowana przez Zamawiającego
1	2	3	4	5
1	Barszcz ukraiński mroż. (Składniki: buraki ćwikłowe, pomidor kostka, kapusta biała, fasola zielona cięta, marchew kostka, seler kostka, cebula) typu Oerlemans, D'aucy, Hortex lub inne równoważne. Produkt głęboko mrożony.	kg	200	400-750g
2	Brokuły różyczki mroż. (Składniki: brokuły 100%) typu Oerlemans, D'aucy, Hortex lub inne równoważne. Produkt głęboko mrożony.	kg	840	400-750g
3	Brukselka mroż. (Składniki: kapusta brukselska 100%) typu Oerlemans, D'aucy, Hortex lub inne równoważne. Produkt głęboko mrożony.	kg	200	400-750g
4	Czarna porzeczka mroż. typu Oerlemans, D'aucy, Hortex lub inne równoważne. Produkt głęboko mrożony.	kg	530	250-1000g
5	Dynia mrożona - kostka - (Składniki: dynia kostka) typu Oerlemans, D'aucy, Hortex lub inne równoważne. Produkt głęboko mrożony.	kg	380	400g - 1000 kg

Lp.	Wyszczególnienie	j.m.	Ilość	Gramatura opakowania preferowana przez Zamawiającego
1	2	3	4	5
6	Fasola szparagowa mroż. żółta - cięta (Składniki: fasola szparagowa żółta) typu Oerlemans, D'aucy, Hortex lub inne równoważne. Produkt głęboko mrożony.	kg	150	400-750g
7	Fasola szparagowa mroż. zielona - cięta (Składniki: fasola szparagowa zielona) typu Oerlemans, D'aucy, Hortex lub inne równoważne. Produkt głęboko mrożony.	kg	1170	400-750g
8	Groszek zielony mroż. (Składniki: groch zielony 100%) typu Oerlemans, D'aucy, Hortex lub inne równoważne. Produkt głęboko mrożony.	kg	660	400-750g
9	Jagody leśne mroż. (Składniki: czarne jagody 100%) typu Oerlemans, D'aucy Felco lub inne równoważne. Produkt głęboko mrożony	kg	300	250-1000g
10	Kalafior różyczki mroż. (Składniki: kalafior 100%) typu Oerlemans, D'aucy, Hortex lub inne równoważne. Produkt głęboko mrożony	kg	680	400-750g
11	Malina mroż. typu Oerlemans, D'aucy Felco lub inne równoważne. Produkt głęboko mrożony.	kg	350	250-1000g
12	Marchew mroż. - kostka (Składniki: marchew 100%) typu Oerlemans, D'aucy, Hortex lub inne równoważne. Produkt głęboko mrożony.	kg	200	400-750g
13	Marchew mroż. Mini (Składniki: marchew mini 100%) typu Oerlemans, D'aucy, Hortex lub inne równoważne. Produkt głęboko mrożony.	kg	650	400-750g
14	Mieszanka kompotowa mroż. - mieszanka owocowa (Składniki: w różnych proporcjach owoce tj.: truskawki, porzeczki czarne, maliny, wiśnie bez pestek), typu Oerlemans, D'aucy, Hortex lub inne równoważne. Produkt głęboko mrożony .	kg	1750	400-750g
15	Mieszanka warzywna mroż. (6-7 składnikowa, warzywa w różnych proporcjach: marchew, seler, kalafior, fasola, cebula, brokuł, brukselka, groszek zielony) typu Oerlemans, D'aucy, Hortex lub inne równoważne. Produkt głęboko mrożony.	kg	520	400-750g
16	Mieszanka warzywna mroż. typu bukiet warzyw kwiatowy (Składniki: warzywa w zmiennych proporcjach: marchew, kalafior, brokuły) typu Oerlemans, D'aucy, Hortex lub inne równoważne. Produkt głęboko mrożony.	kg	450	400-750g
17	Szpinak mroż. Rozdrobniony (Składniki: szpinak 100%) typu Oerlemans, D'aucy, Hortex lub inne równoważne. Produkt głęboko mrożony.	kg	150	400-750g
18	Szpinak mroż. - liście (Składniki: szpinak 100%) typu Oerlemans, D'aucy, Hortex lub inne równoważne. Produkt głęboko mrożony	kg	120	400-750g
19	Śliwka mroż. - bez pestek (Składniki: śliwki bez pestek 100%) typu Oerlemans, D'aucy, Hortex lub inne równoważne. Produkt głęboko mrożony.	kg	620	400-750g
20	Truskawka bez szypułek mroż. (Składniki: truskawki 100%) typu Oerlemans, D'aucy, Hortex lub inne równoważne. Produkt głęboko mrożony.	kg	1620	400-750g
21	Wiśnia mroż. - bez pestek (Składniki: wiśnie bez pestki) typu Oerlemans, D'aucy, Hortex lub inne równoważne . Produkt głęboko mrożony.	kg	970	400-750g
22	Włoszczyzna mroż. - krojona w paski (Składniki: warzywa w zmiennych proporcjach: marchew, seler, pietruszka, por) typu Oerlemans, D'aucy, Hortex lub inne równoważne . Produkt głęboko mrożony.	kg	430	400-750g

- 4.1.1 Dostarczane mrożonki owocowe i warzywne winny cechować się wysoką jakością zdrowotną, zapewniającą bezpieczeństwo konsumenta, odpowiadającą jakości handlowej określonej w obowiązujących przepisach o jakości handlowej lub deklarowaną przez producenta w jego oznakowaniu.
- 4.1.2 Dostarczane produkty powinny być zgodne z wymaganiami przedstawionymi w specyfikacji istotnych warunków zamówienia oraz Załączniku nr 10 do siwz.
- 4.1.3 Zamawiane i dostarczane mrożonki owocowe i warzywne muszą odpowiadać PN oraz wszelkim normom określonym w obowiązujących przepisach dotyczących jakości zdrowej żywności tj.:
- mają być w pierwszym gatunku i jakości, o dobrym smaku,
 - nie mogą wykazywać oznak rozmrożenia, zbrylenia, nieświeżości lub zepsucia,
 - winny posiadać wymagane atesty, certyfikaty,
 - winny posiadać maksymalny okres przydatności do spożycia od momentu dostawy.
- 4.1.4 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, róże 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.
- 4.1.5 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. Jakość organoleptyczna artykułów, której nie można ocenić przy przyjęciu towaru, sprawdzana będzie przy produkcji. Niewłaściwe opakowanie, uszkodzone opakowanie, brak prawidłowego oznaczenia na opakowaniu pozwalającego na rozpoznanie producenta, daty przydatności do spożycia. W przypadku nie spełniania wymagań surowiec zostanie zwrócony dostawcy a fakt ten zostanie odnotowany w formularzu reklamowym.
- 4.1.6 Opakowania/pojemniki:
- opakowania jednostkowe – torebki foliowe z materiału dopuszczonego do bezpośredniego kontaktu z żywnością, suche, czyste, bez uszkodzeń mechanicznych, wolne od szkodników i obcych zapachów, wszystkie materiały opakowaniowe oraz gotowe opakowania przeznaczone do bezpośredniego kontaktu z żywnością, powinny mieć odpowiednie atesty,
 - artykuły winny być dostarczane w oryginalnych opakowaniach producenta, prawidłowo zamknięte, szczelne, zapewniające właściwą jakość i trwałość wyrobu,
 - muszą na nich widnieć informacje zgodne z obowiązującymi przepisami (zapewniać pełną identyfikowalność artykułu i być zgodne z wymaganiami prawa żywnościowego): 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.

4.2. 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, 1-3 razy w miesiącu (o ile nie wystąpią braki w zamawianym asortymencie) w godzinach 7:00-10:00 do każdego ze żłobków objętych dostawą.

Lp.	Wyszczególnienie	j.m.	Ilość	Gramatura opakowania preferowana przez Zamawiającego
1	2	3	4	5
1	Kapusta kwaszona sałatkowa z marchewką typu: Dominik, Stefanek lub inne równoważne (paczkowana: folia, słoik, wiaderko) . Składniki: kapusta biała, marchew 5%, sól, przeciwutleniacz - kwas askorbinowy, substancja konserwująca - sorbinian potasu.	kg	1950	500-1000g
2	Ogórek kwaszony typu: Dominik, Stefanek lub inne równoważne(paczkowany: folia, słoik, wiaderko) Składniki: ogórki, sól, koper, czosnek, liść laurowy, ziele angielskie, chrzan, substancja konserwująca: kwas sorbowy	kg	2650	500-1000g
3	Ogórek małosolny typu: Dominik, Stefanek lub inne równoważne(paczkowany: folia, słoik, wiaderko). Składniki: ogórki, sól, koper, czosnek, liść laurowy, ziele angielskie, chrzan, substancja konserwująca: kwas sorbowy	kg	300	500-1000g

- 4.2.1. Dostarczane kapusta i ogórki przetworzone winny cechować się wysoką jakością zdrowotną, zapewniającą bezpieczeństwo konsumenta, odpowiadającą jakości handlowej określonej w obowiązujących przepisach o jakości handlowej lub deklarowaną przez producenta w jego oznakowaniu.
- 4.2.2. Dostarczane produkty powinny być zgodne z wymaganiami przedstawionymi w specyfikacji istotnych warunków zamówienia oraz Załączniku nr 10 do siwz.
- 4.2.3. Zamawiane i dostarczane kapusta i ogórki przetworzone 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,
 - winny posiadać wymagane atesty, certyfikaty,

- winny posiadać maksymalny okres przydatności do spożycia od momentu dostawy.
- 4.2.4. Pożądane cechy organoleptyczne kapusty i ogórków przetworzonych:
- kapusta kiszona – produkt otrzymany z poszatkowanej 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 kiszonek otrzymanych poprzez zasolenie i fermentację, bez sztucznych barwników i konserwantów,
 - zanieczyszczenia - wolne od zanieczyszczeń mineralnych i pochodzenia roślinnego, brak zanieczyszczeń chemicznych, brak oznak i obecności pleśni, brak zanieczyszczeń mikrobiologicznych i bakterii chorobotwórczych.
- 4.2.5. Cechy dyskwalifikujące: obce posmaki, zapachy, smak stęchły, mocno słony, objawy psucia i/lub zapleśnienia, nadmierna miękkość, obecność szkodników oraz ich pozostałości, zanieczyszczenia pochodzenia mineralnego (min.: piasek, gleba) uszkodzone opakowanie. Jakość organoleptyczna artykułów, której nie można ocenić przy przyjęciu towaru, sprawdzana będzie przy produkcji. Niewłaściwe opakowanie, uszkodzone opakowanie, brak prawidłowego oznaczenia na opakowaniu pozwalającego na rozpoznanie producenta, daty przydatności do spożycia. W przypadku nie spełniania wymagań surowiec zostanie zwrócony dostawcy a fakt ten zostanie odnotowany w formularzu reklamowym.
- 4.2.6. Opakowania/pojemniki:
- opakowania jednostkowe – torebki foliowe z materiału dopuszczonego do bezpośredniego kontaktu z żywnością, suche, czyste, bez uszkodzeń mechanicznych, wolne od szkodników i obcych zapachów, wszystkie materiały opakowaniowe oraz gotowe opakowania przeznaczone do bezpośredniego kontaktu z żywnością, powinny mieć odpowiednie atesty,
 - artykuły winny być dostarczane w oryginalnych opakowaniach producenta, prawidłowo zamknięte, szczelne, zapewniające właściwą jakość i trwałość wyrobu,
 - muszą na nich widnieć informacje zgodne z obowiązującymi przepisami (zapewniać pełną identyfikowalność artykułu i być zgodne z wymaganiami prawa żywnościowego): 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.

4.3. 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, 1-3 razy w miesiącu (o ile nie wystąpią braki w zamawianym asortymencie) w godzinach 7:00-10:00 do każdego ze żłobków objętych dostawą.

Lp.	Wyszczególnienie	j.m. (kg/l)	Ilość	Gramatura opakowania preferowana przez Zamawiającego
1	2	3	4	5
1	Ananas plastry w lekkim syropie typu Splendor, Helcom, Weststar, giana, Rolnik lub inne z równoważnym składem. Opakowanie - puszka, skład: ananas, klarowny sok ananasowy, cukier, woda, regulator kwasowości - kwas cytrynowy, masa po odsączeniu min. 320g	kg	360	500-600g
2	Barszcz czerwony -Koncentrat barszczu czerwonego. Produkt pasteryzowany, typu Rolnik, Pudliszki, Krakus, Winiary z równoważnym składem. Opakowanie - butelka. Skład: woda, zagęszczony sok z buraków ćwikłowych (min. 14%), cukier, sól, ocet spirytusowy, regulator kwasowości: kwas cytrynowy, przeciwutleniacz: kwas askorbinowy, przyprawy.	l	100	250-500ml
3	Barszcz czerwony. Produkt pasteryzowany - karton, typu Winiary, Horteks lub inne z równoważnym składem. Opakowanie - karton. Składniki: sok z buraków ćwikłowych z zagęszczonego soku (58%), woda, sok jabłkowy z zagęszczonego soku, cukier, sól, regulator kwasowości - kwas cytrynowy, warzywa i ekstrakty warzywne, przyprawy i ekstrakty przypraw, aromaty	l	50	900-1000ml

Lp.	Wyszczególnienie	j.m. (kg/l)	Ilość	Gramatura opakowania preferowana przez Zamawiającego
1	2	3	4	5
4	Brzoskwinie połówki w lekkim syropie typu Splendor, Kier, Tropico lub inne z równoważnym składem. Opakowanie - puszka. Pasteryzowane lub sterylizowane. Składniki: obrane połówki brzoskwiń, woda, cukier, syrop glukozowo-fruktozowy, regulator kwasowości. Masa po odsączeniu min. 460g	kg	1380	800-1000g
5	Chrzan tarty w słoiku typu Smak, Victus, Urbanek, Dawtona lub inne z równoważnym składem. Opakowanie - słoik szklany. Skład: korzeń chrzanu (min. 55%), woda, olej rzepakowy, ocet spirytusowy, cukier, sól, regulator kwasowości - kwas cytrynowy, przeciwutleniacz - E 223.	kg	110	150-350g
6	Ciecierzycza - ziarna suche, typu Sante, Halina, Lestello. Opakowanie: oryginalne producenta plastikowa torebka zgrzewana.	kg	50	350-1000g
7	Daktyle suszone drylowane - typu Bakal, Kresto, Fresco, Bakalland lub inne z równoważnym składem. Opakowanie: torba plastikowa zgrzewana. Składniki: daktyle suszone drylowane (całe owoce).	kg	170	100-200g
8	Dżem niskosłodzony z kawałkami owoców pasteryzowany, typu Herbapol, Dawtona, Łowicz, Stovit lub inne z równoważnym składem, różne smaki min.: brzoskwiniowy, wiśniowy, truskawkowy, morelowy, malinowy, jagodowy, ananasowy, z owoców leśnych, z czarnych porzeczek, (podczas realizacji do wyboru co najmniej 5 smaków). Składniki: owoce, woda, cukier, substancja żelująca: pektyny, regulator kwasowości: kwas cytrynowy. Sporządzono z min. 30 g owoców na 100 g produktu. Łączna zawartość cukru około 34 g na 100 g produktu. Opakowanie - słoik szklany.	kg	70	200-350g
9	Figi suszone - całe owoce, typu Bakal, Kresto, Fresco, Bakalland, Helio lub inne z równoważnym składem. Klasa: 1. Rozmiar: 9. Opakowanie plastikowe zgrzewane. Kraj pochodzenia Turcja.	kg	10	100-500g
10	Koncentrat pomidorowy 30% typu Pudliszki, Łowicz, Dawtona, Podravka, typu Bakal, Kresto, Fresco, Bakalland, Helio lub inne z równoważnym składem. Produkt pasteryzowany. Składniki: zawartość ekstraktu 30%±2%. Opakowanie: słoik szklany.	kg	300	150-300g
11	Koktajl owocowy w lekkim syropie typu Vera, Weststar, Rolnik, Helcom, lub inne z równoważnym składem. Opakowanie - puszka. Sterylizowany. Składniki: owoce (brzoskwinie, gruszki, ananasy, winogrona, czereśnie), woda, cukier, regulator kwasowości kwas cytrynowy. Masa po odsączeniu min. - 250g	kg	30	300-600g
12	Konfitura owocowa niskosłodzona typu Stovit, Herbapol, Łowicz, Materne, lub inne z równoważnym składem, różne smaki min.: wiśniowa, brzoskwiniowa, truskawkowa, malinowa, jagodowa, z czarnych porzeczek (podczas realizacji do wyboru co najmniej 4 smaki). Niskosłodzona. Produkt pasteryzowany, bezglutenowy. Sporządzono z min. 50 g owoców na 100 g produktu. Łączna zawartość cukru min. 38 g na 100 g produktu. Opakowanie - słoik szklany.	kg	80	150-300g
13	Mandarynki w lekkim syropie typu Weststar, Rolnik, Helcom lub inne z równoważnym składem. Opakowanie - puszka. Składniki: mandarynki, woda, cukier, regulator kwasowości: kwas cytrynowy. Masa po odsączeniu min.: 175 g.	kg	30	200-500g
14	Morele suszone bez pestek - typu Kresto, Fresco, Bakalland lub inne z równoważnym składem. Składniki: morele suszone bez pestek, olej kokosowy, dopuszczalny dodatek - substancja konserwująca - dwutlenek siarki. Opakowanie plastikowe zgrzewane	kg	70	100-400g
15	Nektar z czarnej porzeczki- typu Cappy, Hortex, Tymbark I lub inne z równoważnym składem. Nektar z czarnych porzeczek. Z soku zagęszczonego. Zawartość owoców minimum 25%. Pasteryzowany. Opakowanie: Karton lub butelka plastikowa.	l	2950	1-1,5l
16	Nektar owocowy przecierowy dla dzieci powyżej 1 roku życia typu Nektar BoboFrut Junior lub inne z równoważnym składem. Pasteryzowany. Bez dodatku cukrów. Zawiera naturalnie występujące cukry. Skład dostosowany do potrzeb niemowląt i dzieci do lat 3. Zawartość owoców minimum 65,2%. Zgodnie z przepisami prawa nie zawiera substancji konserwujących i barwników.	l	450	300ml
17	Pomidory całe bez skórki w soku pomidorowym lub w sosie własnym typu Pudliszki, Primo Gusto, Del Monte, Dawtona lub inne z równoważnym składem. Opakowanie - puszka. Składniki: pomidory krojone (min: 60%), sok pomidorowy, regulator kwasowości: kwas cytrynowy, bez dodatku soli. Produkt pasteryzowany.	kg	560	200-500g
18	Pomidory w kawałkach bez skórki w lekko zagęszczonym soku pomidorowym typu Pudliszki, Primo Gusto, Dawtona lub inne z równoważnym składem. Opakowanie - puszka. Składniki: pomidory w kawałkach (60%), sok pomidorowy (40%), regulator kwasowości: kwas cytrynowy, bez dodatku soli. Produkt pasteryzowany.	kg	270	200-500g
19	Powidła węgierskie /śliwkowe/ typu Łowicz, Materne lub inne z równoważnym składem. Składniki: śliwki węgierskie, cukier. Sporządzono z min. 182 g owoców na 100 g produktu. Bez dodatku syropu glukozowo-fruktozowego. Rodzaj opakowania - Słoik. Produkt pasteryzowany.	kg	50	150 - 350g
20	Przecier pomidorowy klasyczny typu Pudliszki, Primo Gusto, Dawtona lub inne z równoważnym składem. Opakowanie - karton. Składniki: lekko zagęszczony sok pomidorowy (minimalna ilość suchej masy 7%). Bez dodatku soli.	kg	1180	200-500g
21	Rodzyнки typu sułtańskie typu Bakal, Kresto, Sante, Bakalland lub inne z równoważnym składem. Składniki: rodzyнки sułtańskie (rodzyнки, olej bawełniany, lub/i olej słonecznikowy, lub/i olej rzepakowy). Opakowanie plastikowe zgrzewane.	kg	90	200-500g

Lp.	Wyszczególnienie	j.m. (kg/l)	Ilość	Gramatura opakowania preferowana przez Zamawiającego
1	2	3	4	5
22	Soczewica czerwona - ziarna suche całe lub połówki, typu Melvit, Sante, Halina lub inne z równoważnym składem. opakowanie - karton. Składniki: 100% soczewica czerwona. Opakowanie plastikowe zgrzewane.	kg	370	100 - 500g
23	Soczewica zielona - ziarna suche, typu Melvit, Sante, Halina lub inne z równoważnym składem. opakowanie - karton. Składniki: 100% soczewica zielona. Opakowanie plastikowe zgrzewane.	kg	10	100-500g
24	Sok owocowy przecierowy dla dzieci powyżej 1 roku życia typu Sok BoboFruit Junior lub inne z równoważnym składem, różne smaki, owocowe, marchwiowo-owocowe. Środek spożywczy specjalnego przeznaczenia żywieniowego dla niemowląt i małych dzieci. 100% sok owocowy, bez dodatku cukru, na bazie wyselekcjonowanych surowców. Składniki (dla soku jabłko brzoskwinia i mango po 12 miesiącu) sok jabłkowy (58%), jabłka (17%), brzoskwinie (15%), mango (10%), witamina C. Zgodnie z przepisami prawa nie zawiera barwników.	l	2000	150-300ml
25	Sok jabłkowy naturalny, tłoczony na zimno z owoców, 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 Mazowsza, Słoneczna tłocznia lub inne z równoważnym składem. NFC nie z koncentratu, 100% wyciśnięty z owoców. Opakowanie - karton z kranikiem.	l	2000	3-5l
26	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 Mazowsza, Słoneczna tłocznia lub inne z równoważnym składem. NFC nie z koncentratu, 100% wyciśnięty z owoców. Opakowanie - karton z kranikiem.	l	3434	3-5l
27	Sok pomidorowy 100% z zagęszczonego soku pomidorowego, pasteryzowany, bez dodatku cukrów, zawierający tylko naturalnie występujące cukry typu Tymbark, Hortex lub inne z równoważnym składem. Sok pomidorowy z zagęszczonego soku pomidorowego. Częściowo z przecieru zagęszczonego. Pasteryzowany. Przecierowy. Opakowanie - karton.	l	550	1-1,5l
28	Sok z marchwi, bananów i jabłek oraz sok z brzoskwiń, marchwi i jabłek, malina marchew jabłko typu TYMBARK VITAMINI lub inne z równoważnym składem, różne smaki. Opakowanie - Karton, butelka szklana. Przecierowy, pasteryzowany. Źródło błonnika i witamin: A (z beta-karotenu), C i E. Składniki: woda, przeciery z: wariant 1 - przeciery z: marchwi (25%), bananów (14%) i jabłek (12%), wariant 2: brzoskwiń (20%), marchwi (19%) i jabłek (13%) wariant 3: przeciery z: marchwi (19%) i jabłek (16%), cukier, przecier z malin (3%), sok jabłkowy (1%), cukier, regulator kwasowości - kwas cytrynowy, witaminy: C i E, aromaty.	l	5380	0,8-1,5l
29	Sok wielowarzywny pasteryzowany, częściowo wyprodukowany z soku zagęszczonego, typu Tymbark, Foruna, Hotrex lub inne z równoważnym składem. Skład: Sok warzywny. Pasteryzowany. Częściowo z soku zagęszczonego i przecieru zagęszczonego (np: pomidorów (64%), marchwi (9%), selera, cebuli (6,7%), pietruszki (3,5%), papryki (3%) i czosnku (0,2%), zagęszczony sok z buraków czerwonych (0,3%), sól, przyprawy). Bez dodatku cukru. Zawiera naturalnie występujące cukry.	l	150	1-1,5l
30	Suszone chipsy z jabłka (chipsy jabłkowe, crispy) - typu: Jabcusie, Cykoria, Paula, Kamis lub inne z równoważnym składem. Opakowanie plastikowe zgrzewane. Bez dodatku cukrów - zawiera naturalnie występujące cukry, substancje konserwujące: Nie zawiera.	kg	60	20 - 50g
31	Suszone pomidory w oleju z ziołami typu Urbanek, Rolnik lub inne z równoważnym składem. Opakowanie- stoik szklany. Składniki: suszone pomidory 59-52% (pomidory, sól), olej rzepakowy lub słonecznikowy, przyprawy, zioła, produkt pasteryzowany, bez konserwantów	kg	10	150 - 500g
32	Szczaw konserwowy - przecier typu Urbanek, Rolnik lub inne z równoważnym składem. Opakowanie- stoik szklany. Składniki: szczaw, sól. Mielony liść szczawiu, konserwowy. Produkt pasteryzowany.	kg	90	150 - 500g
33	Śliwka suszona bez pestek, kalifornijska typu Bakal, Hebar, Kresto, Bakalland lub inne z równoważnym składem. Składniki: śliwki suszone bez pestek, dopuszczalna jest substancja konserwująca: kwas sorbowy. Opakowanie plastikowe zgrzewane.	kg	50	100-300g
34	Żurawina suszona - typu Bakal, Hebar, Kresto, Fresco, Bakalland lub inne z równoważnym składem. Składniki: żurawina 55%, cukier 44%, olej słonecznikowy. Opakowanie plastikowe zgrzewane	kg	90	100-300g

- 4.3.1. Dostarczane przetwory owocowe i warzywne winny cechować się wysoką jakością zdrowotną, zapewniającą bezpieczeństwo konsumenta, odpowiadającą jakości handlowej określonej w obowiązujących przepisach o jakości handlowej lub deklarowaną przez producenta w jego oznakowaniu.
- 4.3.2. Dostarczane produkty powinny być zgodne z wymaganiami przedstawionymi w specyfikacji istotnych warunków zamówienia oraz Załączniku nr 10 do siwz.
- 4.3.3. Zamawiane i dostarczane 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,
 - winny posiadać wymagane atesty, certyfikaty,
 - winny posiadać maksymalny okres przydatności do spożycia od momentu dostawy.
- 4.3.4. 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.
- 4.3.5. Cechy dyskwalifikujące: obce posmaki, zapachy, smak stęchły, mocno słony, objawy psucia i/lub zapleśnienia, nadmierna miękkość, obecność szkodników oraz ich pozostałości, zanieczyszczenia pochodzenia mineralnego (min.: piasek, gleba) uszkodzone opakowanie. Jakość organoleptyczna artykułów, której nie można ocenić przy przyjęciu towaru, sprawdzana będzie przy produkcji. W przypadku nie spełniania wymagań surowiec zostanie zwrócony dostawcy a fakt ten zostanie odnotowany w formularzu reklamowym.
- 4.3.6. Opakowania/pojemniki:
- opakowania jednostkowe – torebki foliowe z materiału dopuszczonego do bezpośredniego kontaktu z żywnością, suche, czyste, bez uszkodzeń mechanicznych, wolne od szkodników i obcych zapachów, wszystkie materiały opakowaniowe oraz gotowe opakowania przeznaczone do bezpośredniego kontaktu z żywnością, powinny mieć odpowiednie atesty, znakowanie opakowań powinno być zgodne z wymaganiami normy PN-A-75053:1997/AP1:2004,
 - artykuły winny być dostarczane w oryginalnych opakowaniach producenta, prawidłowo zamknięte, szczelne, zapewniające właściwą jakość i trwałość wyrobu,
 - muszą na nich widnieć informacje zgodne z obowiązującymi przepisami (zapewniać pełną identyfikowalność artykułu i być zgodne z wymaganiami prawa żywnościowego): 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.

4.4. Część 4:

Sukcesywna dostawa różnych produktów spożywczych do 30 żłobków zlokalizowanych na terenie Łodzi. Dostawy będą realizowane przez okres 12 miesięcy, od poniedziałku do piątku, 1-3 razy w miesiącu (o ile nie wystąpią braki w zamawianym asortymencie) w godzinach 7:00-10:00 do każdego ze żłobków objętych dostawą.

Lp.	Wyszczególnienie	j.m. [kg/l]/ szt	Ilość	Preferowana przez Zamawiającego gramatura opakowania
1	2	3	4	5
1	Amarantus - ekspandowane nasiona tzw. popping typu Dobra Kaloria, Eko Produkt, Bio Planet lub inne o równoważnym składzie. Składniki: ekspandowane nasiona amarantusa (szarłat), Bez dodatku cukru.	kg	30	100- 250g
2	Barszcz biały lub Żurek domowy koncentrat typu Jamar, Kowalewski lub inne o równoważnym składzie. , opakowanie butelka, karton lub słoik. Składniki: woda, mąka żytnia 10%, sól, cukier, przyprawy, woda, mąka pszenna, sól, czosnek	l	1000	300-600ml

Lp.	Wyszczególnienie	j.m. [kg/l]/ szt	Ilość	Preferowana przez Zamawiającego gramatura opakowania
1	2	3	4	5
3	Biszkopty - naturalne, okrągłe, typu Petitki biszkopty, Delic Pol, SAN, LU lub inne o równoważnym składzie. Cechy: bez substancji konserwujących. Składniki mąka pszenna 43,8%, cukier, jaja 27,6%, syrop glukozowo-fruktozowy, skrobia ziemniaczana, olej rzepakowy, sól, substancja spulchniająca (węglany amonu), aromat, emulgator (mono- i diglicerydy kwasów tłuszczowych), barwnik (karoteny)	kg	150	100-500g
4	Bułka tarta pszenna, drobno mielona typuJutrzenka, Schulstad, Benuslub inne o równoważnym składzie. Produkt otrzymany przez rozdrobnienie wysuszonego pieczywa pszenne.	kg	150	300-600g
5	Chrupki kukurydziane naturalne, bez dodatku soli lub inne o równoważnym składzie.Cechy: 100% kukurydzy, bez barwników, bez dodatku cukru - zawiera naturalnie występujące cukry, bez soli. Naturalne składniki :100% kukurydzy, żadnych barwników, bez dodatku soli, zawierają tylko naturalnie występujące cukry.	kg	400	60-300g
6	Cukier biały, kryształ typu Cukier Lubelski, Srebrna łyżeczka Polski cukier, Cukier Królewski lub inne o równoważnym składzie.	kg	2800	1000g
7	Cukier puder typu Srebrna łyżeczka, Mevit, Sweet family, Kupiec lub inne o równoważnym składzie.	kg	20	300-600g
8	Cukier trzcinowy - nierafinowany, drobny, typu Królewski, Sante, Demerara, Sweet family lub inne o równoważnym składzie. Składniki: cukier trzcinowy nierafinowany typ "Demerara".	kg	200	400-1000g
9	Cukier z prawdziwą wanilią typu Kotányi, Delecta, Winiary, Dr. Oetker lub inne o równoważnym składzie. Składniki:cukier puder, wanilia w proszku (6%), naturalny aromat waniliowy (1%)	kg	10	8-35g
10	Drożdże suszone - instant (opakowanie 5 - 10g) Dr. Oetker, Delecta lub inne o równoważnym składzie. Składniki: drożdże suszone, emulgator E 491	szt	100	5-10g
11	Galaretki w proszku (op. 70 - 79g) typu Gellwe, Delecta, Winiary, Dr. Oetker lub inne o równoważnym składzie, różne smaki min: wiśniowa, truskawkowa, poziomkowa, cytrynowa, agrestowa, brzoskwiowa, owoce leśne i inne	szt.	550	70-90g
12	Herbata zielona, biała ekspresowa (op. 20 -30szt x 1,5:3g) typu Herbapol, Lipton, Irving lub inne o równoważnym składzie.	op. (ex 20-30/ op.)	300	20-30 szt/op
13	Herbata czarna ekspresowa (op. 100 torebek 1,5:2,0g): Dilmah, Lipton lub Tetley (100% czysta cejlońska herbata czarna bez dodatków) Składniki: czysta cejlońska czarna herbata (liść BOPF), bez dodatków.	op. (ex 90-100/ op.)	200	90-100 szt/op
14	Herbata ziołowo-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 o równoważnym składzie. Cechy 100% natury z dużych kawałków owoców. Składniki - np: herbata malinowa - owoc maliny (60%), kwiat hibiskusa, owoc dzikiej róży, aromat naturalny, Produkt zawiera wyłącznie naturalne składniki.	op. (ex 20-30/ op.)	1100	20-30 szt/op
15	Herbatka ziołowa czystek. Herbatka ziołowa. (op. 20-30 torebek x 1,5:2g) typu Herbapol Zielnik Polski , Vitax, Biofix lub inne o równoważnym składzie. Składniki: 100% ziele czystka (Cistus incanus)	op. (ex 20-30/ op.)	50	20-30szt/op
16	Herbatka ziołowa koper włoski. Herbatka ziołowa. (op. 20-30 torebek x 1,5:2g) typu Herbapol Zielnik Polski , Vitax, Biofix lub inne o równoważnym składzie. Składniki: 100% kopru włoskiego	op. (ex 20-30/ op.)	150	20-30szt/op
17	Herbatka ziołowa - kwiat lipy (op. 20-30 torebek x 1,5:2g) smaki do wyboru: melisa, melisa z pigwą, melisa z pomarańczą typu Herbapol Zielnik Polski , Vitax, Biofix lub inne o równoważnym składzie. Składniki: 100% kwiatostanu lipy, Tiliae inflorescentia	op. (ex 20-30/ op.)	150	20-30szt/op
18	Herbatka ziołowa Melisa. Herbatka ziołowa. (op. 20-30 torebek x 1,5:2g) smaki do wyboru: melisa, melisa z pigwą, melisa z pomarańczą typu Herbapol Zielnik Polski , Vitax, Biofix lub inne o równoważnym składzie. Składniki (melisa z pigwa): liść melisy (89,4%), naturalny aromat, owoc pigwy (2%)	op. (ex 20-30/ op.)	300	20-30szt/op
19	Herbatka ziołowa Mięta. Herbatka ziołowa. (op. 20-30 torebek x 1,5:2g) typu Herbapol Zielnik Polski, Vitax, Biofix, lub inne o równoważnym składzie . Składniki: 100% liści mięty pieprzowej, Menthae piperitae folium	op. (ex 20-30/ op.)	600	20-30szt/op
20	Herbatka ziołowa Pokrzywa. Herbatka ziołowa. (op. 20-30 torebek x 1,5:2g) typu Herbapol Zielnik Polski, Vitax, Biofix, lub inne o równoważnym składzie . Składniki: 100% liści pokrzywy, Urticae folium	op. (ex 20-30/ op.)	100	20-30szt/op
21	Herbata z naturalnego (100%) suszu owocowego - różne smaki min: dzika róż, wieloowocowa, hibiskus typu Biofix, Malwa, Bioactiv, Herbapol lub inne o równoważnym składzie. Przykładowy skład dla naparu malinowego - jabłko, owoce aronii 30%, kwiat hibiskusa 30%, owoce maliny 5%, aromat	kg	50	100-250g
22	Komosa ryżowa typu Sante, Bio Planet lub inne o równoważnym składzie. Składniki: Quinoa biała	kg	50	100-500g
23	Kakao naturalne extra ciemne z Ghany : Gellwe, Wedel lub Decomorreño. Kakao o obniżonej zawartości tłuszczu	kg	80	80-250g

Lp.	Wyszczególnienie	j.m. [kg/l]/ szt	Ilość	Preferowana przez Zamawiającego gramatura opakowania
1	2	3	4	5
24	Kawa zbożowa rozpuszczalna typu Inka lub inne o równoważnym składzie. Składniki: zboża 72% (JĘCZMIEN, ŻYTO), cykoria, burak cukrowy - prażone, 100% naturalnych składników.	kg	80	100-250g
25	Kuskus - błyskawiczna kasza z pszenicy durum Halina, Kupiec, Janex lub inne o równoważnym składzie. Składniki: kasza kuskus 100% /semolina z PSZENICY durum/. Opakowanie zgrzewane.	kg	500	100-600g
26	Makaron 5 jajeczny , różne formy min.: nitki krojone, koraliki, ryż, gwiazdki, zacierka, krajanka, nitka walcowana, firmy Czaniecki, Lubella, Goliard, Maxpol lub inne o równoważnym składzie. Składniki; mąka makaronowa pszenna, jaja płynne pasteryzowane 23%.	kg	350	150-300g
27	Makaron bezglutenowy różne formy min.: nitki krojone, numerki, tagiatelle, świderki, firmy Bezgluten Al Dente, Sam Mills, BALVITEN lub inne o równoważnym składzie. Składniki: mąka kukurydziana, mąka ryżowa. Nie zawiera : Glutenu. Produkt do postępowania dietetycznego w diecie bezglutenowej.	kg	50	150-500g
28	Makaron bezjajeczny z mąki z pszenicy durum , typu Lubella mini lub inne o równoważnym składzie. Różne formy min.: Mini Kokardki , Mini Pióra, Mini Kółka, Mini rurki. Składniki: mąka makaronowa pszenna	kg	1100	200-600g
29	Makaron pełnoziarnisty - świderki, kokardki małe, typu Lubella, Primo Gusto, Agnesi lub inne o równoważnym składzie. Składniki: mąka makaronowa pszenna pełnoziarnista.	kg	250	200-600g
30	Słonecznik łuskany typu Hebar, Bakal, Kresto, Bakalland, Helio lub inne z równoważnym składem. Składniki: ziarno słonecznika łuskane. Opakowanie plastikowe zgrzewane.	kg	80	100-500g
31	Pestki dyni łuskane typu Hebar, Bakal, Kresto, Bakalland, Helio lub inne z równoważnym składem. Składniki: pestki dyni łuskane. Opakowanie plastikowe zgrzewane.	kg	50	100-500g
32	Proszek do pieczenia typu Galeo, Gellwe, Delecta, Winiary, Dr. Oetker lub inne o równoważnym składzie . Składniki: substancje spulchniające: difosforany, węglany sodu, mąka pszenna	kg	3	10-30g
33	Przyprawa ziołowa- bazylija typu Galeo, Prymat, Appetita lub inne o równoważnym składzie. Przyprawa jest bez dodatku: glutaminianu sodu, substancji konserwujących, barwników.	kg	6	6-30g
34	Przyprawa korzenna - cynamon mielony typu Galeo, Prymat, Appetita lub inne o równoważnym składzie. Przyprawa jest bez dodatku: glutaminianu sodu, substancji konserwujących, barwników.	kg	6	6-30g
35	Przyprawa susz warzywny - czosnek suszony typu Galeo, Prymat, Appetitalub inne o równoważnym składzie. Przyprawa jest bez dodatku: glutaminianu sodu, substancji konserwujących, barwników.	kg	20	6-30g
36	Przyprawa korzenna - gałka muszkatołowa, mielona typu Galeo, Prymat, Appetita lub inne o równoważnym składzie. Przyprawa jest bez dodatku: glutaminianu sodu, substancji konserwujących, barwników.	kg	3	6-30g
37	Przyprawa korzenna - goździki, całe, typu Galeo, Prymat, Appetita lub inne o równoważnym składzie. Przyprawa jest bez dodatku: glutaminianu sodu, substancji konserwujących, barwników.	kg	2	6-30g
38	Przyprawa korzenna - imbir mielony typu Galeo, Prymat, Appetita lub inne o równoważnym składzie . Przyprawa jest bez dodatku: glutaminianu sodu, substancji konserwujących, barwników.	kg	4	6-30g
39	Przyprawa ziołowa - kminek mielony, typu Galeo, Prymat, Appetita lub inne o równoważnym składzie. Przyprawa jest bez dodatku: glutaminianu sodu, substancji konserwujących, barwników.	kg	3	6-30g
40	Przyprawa susz warzywny - koper suszony typu Galeo, Prymat, Appetita lub inne o równoważnym składzie. Przyprawa jest bez dodatku: glutaminianu sodu, substancji konserwujących, barwników.	kg	3	5-30g
41	Przyprawa - kurkuma mielona typu Galeo, Prymat, Appetita lub inne o równoważnym składzie. Przyprawa jest bez dodatku: glutaminianu sodu, substancji konserwujących, barwników.	kg	6	6-30g
42	Przyprawy - kwas cytrynowy typu Galeo, Gellwe, Delecta, Winiary, Dr. Oetker lub inne o równoważnym składzie. Skład: Kwas cytrynowy E330 do celów spożywczych.	kg	15	6-50g
43	Przyprawa korzenna - liść laurowy suszony typu Galeo, Prymat, Appetita lub inne o równoważnym składzie. Przyprawa jest bez dodatku: glutaminianu sodu, substancji konserwujących, barwników.	kg	12	5-30g
44	Przyprawa ziołowa - lubczyk ogrodowy otarty, liść lubczyku typu Galeo, Prymat, Appetita lub inne o równoważnym składzie. Przyprawa jest bez dodatku: glutaminianu sodu, substancji konserwujących, barwników.	kg	30	6-30g
45	Przyprawa ziołowa - majeranek otarty typu Galeo, Prymat, Appetita lub inne o równoważnym składzie. Przyprawa jest bez dodatku: glutaminianu sodu, substancji konserwujących, barwników.	kg	25	5-30g
46	Przyprawa ziołowa - oregano suszone typu Galeo, Prymat, Appetita lub inne o równoważnym składzie. Przyprawa jest bez dodatku: glutaminianu sodu, substancji konserwujących, barwników.	kg	5	6-30g
47	Przyprawa - papryka słodka mielona typu Galeo, Prymat, Appetita lub inne o równoważnym składzie. Przyprawa jest bez dodatku: glutaminianu sodu, substancji konserwujących, barwników.	kg	20	6-30g

Lp.	Wyszczególnienie	j.m. [kg/l]/ szt	Ilość	Preferowana przez Zamawiającego gramatura opakowania
1	2	3	4	5
48	Przyprawa- pieprz czarny mielony typu Galeo, Prymat, Appetita lub inne o równoważnym składzie. Przyprawa jest bez dodatku: glutaminianu sodu, substancji konserwujących, barwników.	kg	25	5-30g
49	Mieszanka przyprawowa - pieprz ziołowy mielony typu Galeo, Prymat, Appetita lub inne o równoważnym składzie. Przyprawa jest bez dodatku: glutaminianu sodu, substancji konserwujących, barwników.	kg	20	5-30g
50	Przyprawa ziołowa - rozmaryn suszony typu Galeo, Prymat, Appetita lub inne o równoważnym składzie. Przyprawa jest bez dodatku: glutaminianu sodu, substancji konserwujących, barwników.	kg	3	5-30g
51	Przyprawa ziołowa - tymianek suszony typu Galeo, Prymat, Appetita lub inne o równoważnym składzie. Przyprawa jest bez dodatku: glutaminianu sodu, substancji konserwujących, barwników.	kg	3	5-30g
52	Przyprawa korzenna - ziele angielskie całe typu Galeo, Prymat, Appetita lub inne o równoważnym składzie. Przyprawa jest bez dodatku: glutaminianu sodu, substancji konserwujących, barwników.	kg	20	6-30g
53	Mieszanka przyprawowa - zioła prowansalskie suszone typu Galeo, Prymat, Appetita lub inne o równoważnym składzie. Przyprawa jest bez dodatku: glutaminianu sodu, substancji konserwujących, barwników.	kg	10	6-30g
54	Mieszanka przyprawowa - curry orientalne typu Galeo, Prymat, Appetita lub inne o równoważnym składzie. Przyprawa jest bez dodatku: glutaminianu sodu, substancji konserwujących, barwników.	kg	8	6-30g
55	Przyprawy - naturalna wanilia w laskach typu Kotanyi, Galeo, Gellwe, Delecta, Winiary, Dr. Oetker lub inne o równoważnym składzie. Przyprawa jest bez dodatku: glutaminianu sodu, substancji konserwujących, barwników.	szt.	100	2,5-3,0g
56	Rumianek - Chamomillae anthodium, Herbatka ziołowa- (op. 20 -30 torebek x 1,5:2g) typu Vitax, Biofix, Herbapol lub inne równoważne Składniki 100% koszyczka rumianku	op. (ex 20-30/ op.)	300	20-30szt/op
57	Siemię lniane- nasiona lnu, całe ziarno - typu Bakal, Kresto, Fresco, Bakalland lub inne z równoważnym składem. Opakowanie: torba plastikowa zgrzewana. Składniki: Siemię lniane (całe ziarno).	kg	20	200-500g
58	Sól morską spożywcza drobnoziarnista typu O'sole, Kupiec lub inne z równoważnym składem. Składniki: sól morską NaCl - 99,5%, substancja wzbogacająca: KIO3 - jodan potasu, substancja przeciwzbrylająca - E 536	kg	800	500-1000g
59	Wafle ryżowe naturalne, wielozłaziste, z kukurydzą, z sezamem, ze słonecznikiem typu Kupiec, Sonko, lub inne z równoważnym składem Składniki dla wafli naturalnych : ryż brązowy. Produkt bezglutenowy.	kg	150	50-150g
60	Eurowafel Wafle kukurydziane typu Eurowafel lub inne z równoważnym składem. Składniki: kasza kukurydziana 99%, sól, bez dodatku cukrów - produkt zawiera naturalnie występujące cukry, bez glutenu	kg	50	50-150g
61	Wafle suche - tortowe typu Magnolia, Vika lub inne z równoważnym składem. Składniki: mąka pszenna, lecytyna sojowa - emulgator, kwaśny węglan sodowy - substancja spulchniająca, olej rzepakowy, sól.	kg	70	60-500g

- 4.4.1. Dostarczane różne produkty spożywcze winny cechować się wysoką jakością zdrowotną, zapewniającą bezpieczeństwo konsumenta, odpowiadającą jakości handlowej określonej w obowiązujących przepisach o jakości handlowej lub deklarowaną przez producenta w jego oznakowaniu.
- 4.4.2. Dostarczane produkty powinny być zgodne z wymaganiami przedstawionymi w specyfikacji istotnych warunków zamówienia oraz Załączniku nr 10 do siwz.
- 4.4.3. Zamawiane i dostarczane różne produkty spożywcze 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 zbrzylenia, nieświeżości lub zepsucia,
 - winny posiadać wymagane atesty, certyfikaty,
 - winny posiadać maksymalny okres przydatności do spożycia od momentu dostawy.
- 4.4.4. Pożądane cechy organoleptyczne różnych produktów spożywczych :
- 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,
 - w dniu dostarczenia do miejsca odbioru artykuł powinien posiadać termin przydatności do spożycia nie krótszy niż 5 miesięcy.
- 4.4.5. Cechy dyskwalifikujące: obce posmaki, zapachy, smak stęchły, jak również smak gorzki, kwaśny, niesłony lub zbyt słony, objawy psucia i/lub zapleśnienia, , obecność szkodników oraz ich pozostałości, zanieczyszczenia pochodzenia mineralnego (min.: piasek, gleba) uszkodzone opakowanie. Jakość organoleptyczna artykułów, której nie można ocenić przy przyjęciu towaru, sprawdzana będzie przy produkcji. W przypadku nie spełniania wymagań surowiec zostanie zwrócony dostawcy a fakt ten zostanie odnotowany w formularzu reklamowym.
- 4.4.6. Opakowania/pojemniki:
- opakowania jednostkowe – z materiału dopuszczonego do bezpośredniego kontaktu z żywnością, suche, czyste, bez uszkodzeń mechanicznych, wolne od szkodników i obcych zapachów, wszystkie materiały opakowaniowe oraz gotowe opakowania przeznaczone do bezpośredniego kontaktu z żywnością, powinny mieć odpowiednie atesty,
 - artykuły winny być dostarczane w oryginalnych opakowaniach producenta, prawidłowo zamknięte, szczelne, zapewniające właściwą jakość i trwałość wyrobu,
 - muszą na nich widnieć informacje zgodne z rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011r. oraz rozporządzeniem Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 23 grudnia 2014 r. w sprawie znakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych (Dz. U. z 2015 r., Nr 29) 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 umożliwiające identyfikację artykułu,
 - pojemniki transportowe powinny być gładkie, czyste, bezwonne, łatwe do mycia i odkażania, zapewniające zachowanie właściwej jakości w czasie transportu.

4.5. Część 5:

Sukcesywna dostawa produktów dla niemowląt do 30 żłobków zlokalizowanych na terenie Łodzi.

Dostawy będą realizowane przez okres 12 miesięcy, od poniedziałku do piątku, 1-3 razy w miesiącu (o ile nie wystąpią braki w zamawianym asortymencie) w godzinach 7:00-10:00 do każdego ze żłobków objętych dostawą.

Lp.	Wyszczególnienie	j.m./ szt	Ilość	Preferowana przez Zamawiającego gramatura opakowania
1	2	3	4	5
1	Desery dla niemowląt po 4, 5 miesiącu życia typu BoboVita, Gerber lub inne z równoważnym składem, typu monoskładnik owocowy oraz świeże przetarte owoce, różne smaki min: moja pierwsza gruszka, suszona śliwka, jabłko, banan, jabłka i jagody, jabłka z dynią, jabłka z marchewką , jabłka, morele i winogrona, sałatka z owoców lata	szt	420	100-200g
2	Desery dla niemowląt po 6, 8 miesiącu życia typu BoboVita, Gerber lub inne z równoważnym składem, owoce i zboża, owoce, owoce i jogurt, owoce i twarożek, różne smaki, min.: jabłka i morele z kleikiem jagłanym, jabłka i winogrona z kaszka manną, jabłka, banany i maliny z kaszka kukurydzianą, owocowy mus z jogurtem, ananas i morele z jogurtem, gruszki, pomarańcze i mandarynki z twarożkiem	szt	180	150-250g
3	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 z równoważnym składem.	kg	60	150-250g
4	Kaszka mleczno - ryżowa z owocami dla niemowląt po 4, 6, 9 miesiącu życia - różne smaki min.: o smaku malinowym, morelowym, bananowym, brzoskwiniowym, truskawkowym, , owoców leśnych, waniliowym, owocowym typu BoboVita, Nestle lub inne z równoważnym składem.	kg	75	150-250g

Lp.	Wyszczególnienie	j.m./ szt	Ilość	Preferowana przez Zamawiającego gramatura opakowania
1	2	3	4	5
5	Kasza zbożowa bezmleczna dla niemowląt po 4, 6, 8 miesiącu życia, różne smaki min.: ryżowa o smaku waniliowym, kasza pszenna jabłkowa, kasza owsiana pełnoziarnista, kasza manna, kasza mann 3 owoce, kasza ryżowa owoce leśne, kasza zbożowa jabłko i śliwka, delikatna owsianka, 7 zbóż zbożowo - jaglana , typu Porcja zbóż BoboVita, Nestle lub inne z równoważnym składem.	kg	30	150-250g
6	Kasza zbożowa mleczna dla niemowląt po 4, 6, 8 miesiącu życia, różne smaki min.: kasza mleczna- manna, kukurydziano-ryżowa, kukurydziano-ryżowa bananowa, 4 zboża wielozbożowa gryczana jabłkowa, manna bananowo brzoskwiowa, 7 zbóż owsiana pełnoziarnista jabłkowa, 3 zboża pełnoziarnista gruszkowa, 7 zbóż wielozbożowa -jaglana wieloowocowa, wielozbożowa -jęczmienna pełnoziarnista, mleczno zbożowa 4 owoce, mleczno zbożowa owsiana, itp , typu Porcja zbóż BoboVita, Nestle lub inne z równoważnym składem.	kg	20	150-250g
7	Kasza - bezglutenowy produkt zbożowy dla niemowląt z alergią na białko mleka krowiego i/lub białko sojowe typu BoboVita Expert minima lub inne z równoważnym składem.	kg	2	250-500g
8	Kleik kukurydziany , kasza kukurydziana dla niemowląt po 4 miesiącu życia bez dodatku cukru typu BoboVita, Nestle lub inne z równoważnym składem.	kg	3	150-250g
9	Kleik ryżowy , kasza ryżowa dla niemowląt po 4 miesiącu życia bez dodatku cukru typu BoboVita, Nestle lub inne z równoważnym składem.	kg	6	150-250g
10	Mleko modyfikowane w proszku Bebiko typu 1 (od urodzenia do 6 miesiąca życia), Bebiko typu 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	20	350-500g
11	Mleko modyfikowane w proszku Bebilon PRONUTRA typu 1 (od urodzenia do 6 miesiąca życia), Bebilon PRONUTRA typu 2 (od 6 miesiąca życia do 12 miesiąca życia) , 3 (po 12 miesiącu życia typu Junior)	kg	5	350-500g
12	Mleko modyfikowane w proszku Nan OPTIPRO 1 (od urodzenia do 6 miesiąca życia), Nan OPTIPRO 2 (od 6 miesiąca życia do 12 miesiąca życia), 3 (po 12 miesiącu życia typu Junior)	kg	5	350-500g
13	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 lub inne z równoważnym składem.	szt	200	250-350 ml
14	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 lub inne z równoważnym składem.	szt	300	250-350

4.5.1 Dostarczane produkty dla niemowląt przetworzone winny cechować się wysoką jakością zdrowotną, zapewniającą bezpieczeństwo konsumenta, odpowiadającą jakości handlowej określonej w obowiązujących przepisach o jakości handlowej lub deklarowaną przez producenta w jego oznakowaniu.

4.5.2 Dostarczane produkty powinny być zgodne z wymaganiami przedstawionymi w specyfikacji istotnych warunków zamówienia oraz Załączniku nr 10 do siwz.

4.5.3 Zamawiane i dostarczane produkty 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,
- winny posiadać wymagane atesty, certyfikaty,
- winny posiadać maksymalny okres przydatności do spożycia od momentu dostawy.

4.5.4 Pożądane cechy organoleptyczne produktów dla niemowląt:

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. 2015 poz. 1026, Rozporządzenie Komisji (WE) nr 1831/2003 z dnia 19 października 2003 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz.U. UE z 2006 r. L 364 z późn. zm.), skład zgodny z wymaganiami dla produktu bezpiecznego dla dzieci określonymi w aktualnych przepisach prawa żywnościowego.

- 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,
- w dniu dostarczenia do miejsca odbioru artykuł powinien posiadać termin przydatności do spożycia nie krótszy niż 5 miesięcy.

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

- ustawie z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (tekst jednolity Dz. U. z 2018r. poz. 1541 z późn. zmianami),
- obwieszczeniu Ministra Zdrowia z dnia 16 czerwca 2015 r. w sprawie ogłoszenia jednolitego tekstu rozporządzenia Ministra Zdrowia w sprawie środków spożywczych specjalnego przeznaczenia żywieniowego (Dz. U. z 2015 r., poz. 1026.),
- rozporządzeniu Parlamentu Europejskiego i Rady UE 609/2013 z dnia 12 czerwca 2013r. w sprawie żywności przeznaczonej dla niemowląt i małych dzieci;
- rozporządzeniu Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 23 grudnia 2014 r. w sprawie znakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych (Dz. U. z 2015 r., Nr 29).

4.5.5 Cechy dyskwalifikujące: obce posmaki, zapachy, smak stęchły, jak również smak gorzki, kwaśny, niesłony lub zbyt słony objawy psucia i/lub zapleśnienia, , obecność szkodników oraz ich pozostałości, zanieczyszczenia pochodzenia mineralnego (min.: piasek, gleba) uszkodzone opakowanie. Jakość organoleptyczna artykułów, której nie można ocenić przy przyjęciu towaru, sprawdzana będzie przy produkcji. W przypadku nie spełniania wymagań surowiec zostanie zwrócony dostawcy a fakt ten zostanie odnotowany w formularzu reklamowym.

4.5.6 Opakowania/pojemniki:

- opakowania jednostkowe – z materiału dopuszczonego do bezpośredniego kontaktu z żywnością, suche, czyste, bez uszkodzeń mechanicznych, wolne od szkodników i obcych zapachów, wszystkie materiały opakowaniowe oraz gotowe opakowania przeznaczone do bezpośredniego kontaktu z żywnością, powinny mieć odpowiednie atesty, znakowanie opakowań powinno być zgodne z wymaganiami normy PN-A-75053:1997/AP1:2004, informacje na etykietach.
- artykuły winny być dostarczane w oryginalnych opakowaniach producenta, prawidłowo zamknięte, szczelne, zapewniające właściwą jakość i trwałość wyrobu,
- muszą na nich widnieć informacje zgodne z rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011r. oraz rozporządzeniem Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 23 grudnia 2014 r. w sprawie znakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych (Dz. U. z 2015 r., Nr 29) 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 umożliwiające identyfikację artykułu.,
- pojemniki transportowe powinny być gładkie, czyste, bezwonne, łatwe do mycia i odkażania, zapewniające zachowanie właściwej jakości w czasie transportu.

4.6. 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 11 do siwz.

4.7. Zamawiający wymaga zgodności realizacji przedmiotu zamówienia z zasadami określonymi w obowiązujących przepisach, a w szczególności w ustawie z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (tekst jednolity Dz. U. z 2018r. poz. 1541 z późn. zm.) łącznie z przepisami wykonawczymi do tej ustawy w szczególności Rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 r. w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań, jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach (Dz.U. z 2016r. poz. 1154) oraz normami żywienia i zaleceniami Instytutu Żywności i Żywienia.

4.8. Transport:

- 4.8.1. transport do żłobków – placówek Zamawiającego powinien być realizowany środkami transportu dostosowanymi do przewozu żywności w warunkach zapewniających utrzymanie właściwej jakości,
- 4.8.2. osoby wykonujące zamówienia (kierowcy i pomocnicy) muszą posiadać aktualne zaświadczenie lekarskie: sanitarno - epidemiologiczne, zezwalające na pracę w kontakcie z żywnością.
- 4.9. Zamawiający wymaga, aby dostarczane produkty będące przedmiotem zamówienia posiadały długie terminy przydatności do spożycia.
- 4.10. Poszczególne pozycje asortymentowe (określone w załącznikach numer 2a,b,c,d i e do SIWZ – Formularze cenowe) będą dostępne przez cały okres trwania Umowy.
- 4.11. Zamawiający zastrzega sobie możliwość dokonywania zmian ilościowych zamawianych produktów w zakresie poszczególnych pozycji przedmiotu zamówienia, przy zachowaniu ogólnej wartości zamówienia zastrzeżonej w niniejszej Umowie.
- 4.12. 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.
- 4.13. 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. 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 11 do siwz.
 - 4.13.1. Poszczególne pozycje asortymentowe dostarczane będą w ilościach określonych przez Zamawiającego w 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).
 - 4.13.2. 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.
- 4.14. Cena powinna zawierać wszystkie koszty dostaw - uwzględnia koszty załadunku, transportu oraz rozładunku towaru w pomieszczeniach wskazanych przez Zamawiającego.
- 4.15. Oferowane ceny jednostkowe netto w trakcie obowiązywania Umowy nie mogą wzrosnąć.
- 4.16. Podstawą obliczenia wartości poszczególnych dostaw będą ceny jednostkowe netto podane w ofercie Wykonawcy.
- 4.17. W przypadku zmiany przepisów dotyczących ustawy o podatku od towarów i usług, strony obowiązywać będzie cena, z uwzględnieniem stawki VAT obowiązującej na dzień wystawienia faktury.
- 4.18. Osobami upoważnionymi do odbioru dostaw, dowodu dostawy i faktur są magazynierzy żłobków lub osoby ich zastępujące, których jednocześnie upoważnia się do sprawdzenia ilości i organoleptycznej jakości towaru, w oparciu o obowiązujące normy jakościowe oraz wymagania specyfikacji wewnętrznej określone w SIWZ oraz Załączniku Nr 10.
- 4.19. Realizacja poszczególnych dostaw dokumentowana będzie dowodem dostawy.
- 4.20. Faktury będą wystawiane na każdy żłobek oddzielnie 2 - 3 razy w miesiącu na podstawie udokumentowanych dostaw i dostarczane raz/dwa razy w ciągu miesiąca wraz z ostatnią dostawą przewidzianą przez Zamawiającego w danym okresie rozliczeniowym (do 15 każdego miesiąca/dekadowo) oraz każdorazowo z ostatnią dostawą w danym miesiącu, do każdego żłobka – odbiorcy oddzielnie.
- 4.21. Faktury wystawione na koniec każdego miesiąca muszą zostać dostarczone do poszczególnych placówek w ostatnim dniu roboczym danego miesiąca.
- 4.22. Wykonawca, na prośbę Żłobka, zobowiązuje się do wystawienia dodatkowych faktur w innym terminie niż określony w punkcie 4.20, w sytuacji konieczności przeprowadzenia inwentaryzacji magazynu w trakcie trwania miesiąca.
- 4.23. Na fakturze mają być widoczne daty dostaw ujętych w tej fakturze.
- 4.24. Faktury wystawione bezpodstawnie lub nieprawidłowo (brak zgodności ilości, cen wyższych od ustalonych bądź błędów rachunkowych na fakturze), zostaną zwrócone Dostawcy.
- 4.25. Wynagrodzenie za dostarczony przedmiot zamówienia płatne będzie przelewem na rachunek bankowy Wykonawcy w ciągu 30 dni od daty dostarczenia poprawnie wystawionych faktur VAT dla każdego żłobka - Odbiorcy oddzielnie.

- 4.26. W przypadku dostarczenia błędnie wystawionej faktury (brak zgodności ilości, cen wyższych od zaoferowanych bądź błędów rachunkowych na fakturze) wynagrodzenie za dostawę będzie płatne po wystawieniu przez Wykonawcę faktury korygującej. Termin dostarczenia korekty to maksymalnie 3 dni.
- 4.27. Ostateczne wynagrodzenie Wykonawcy zostanie określone na podstawie faktycznej realizacji przedmiotu zamówienia (Zamawiający zastrzega, że wielkość przedmiotu zamówienia oraz wartość Umowy może ulec zmniejszeniu, stosownie do faktycznych wielkości dostaw).
- 4.28. Zamawiający dopuszcza w trakcie trwania umowy możliwość zmiany sposobu rozliczania realizacji i sposobu płatności o czym poinformuje Wykonawcę pisemnie. Wszystkie zmiany wymagają zgody Zamawiającego i Wykonawcy w formie sporządzonego i podpisanego aneksu.

IV. Termin wykonania zamówienia.

Zamówienie należy zrealizować w okresie:

- od 01 lipca 2019r. do 30 czerwca 2020r.

V. Warunki udziału w postępowaniu.

1. O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się Wykonawcy, którzy nie podlegają wykluczeniu oraz spełniają warunki udziału w postępowaniu, określone przez Zamawiającego w ogłoszeniu o zamówieniu i niniejszej siwz.
 2. O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się Wykonawcy, którzy nie podlegają wykluczeniu na podstawie przesłanek wymienionych w art. 24 ust. 1 pkt 12 – 23 ustawy Pzp oraz Zamawiający wykluczy z postępowania Wykonawców na podstawie przesłanek wymienionych w art. 24 ust. 5 ustawy Pzp. Ofertę Wykonawcy wykluczonego uznaje się za odrzuconą.
 3. Zamawiający formułuje następujące warunki udziału w postępowaniu, dotyczące:
 - 3.1. Kompetencji lub uprawnień do prowadzenia określonej działalności zawodowej, o ile wynika to z odrębnych przepisów – Zamawiający żąda, aby Wykonawca:
 - 3.1.1. był wpisany do jednego z rejestrów zawodowych lub handlowych prowadzonych w państwie członkowskim Unii Europejskiej, w którym posiada siedzibę – Wykonawca wykaże spełnienie tego warunku dokumentując posiadanie takiego wpisu. Ocenę spełniania warunku udziału w postępowaniu Zamawiający przeprowadzi na podstawie załączonego do oferty oświadczenia (załącznik nr 4 do siwz) oraz wpisu do właściwego rejestru,
 - 3.1.2. był wpisany do rejestru zakładów zezwalającego na działalność w zakresie produkcji i obrotu żywnością, zatwierdzającego zakres prowadzonej działalności zgodnie 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). Ocenę spełniania warunku udziału w postępowaniu Zamawiający przeprowadzi na podstawie załączonego do oferty oświadczenia (załącznik nr 4 do siwz) oraz wpisu do właściwego rejestru,
 - 3.2. Sytuacji ekonomicznej lub finansowej – Zamawiający żąda, aby Wykonawca:
 - 3.2.1. posiadał odpowiednie ubezpieczenie odpowiedzialności cywilnej w zakresie prowadzonej działalności związanej z przedmiotem zamówienia na sumę gwarancyjną min. 30 000 zł, z okresem ważności przypadającym w czasie realizacji zamówienia. Ocenę spełniania warunku udziału w postępowaniu Zamawiający przeprowadzi na podstawie załączonego do oferty oświadczenia (załącznik nr 4 do siwz) oraz na wezwanie polisy ubezpieczeniowej,
 - 3.3. Zdolności technicznej lub zawodowej – Zamawiający żąda, aby Wykonawca:
 - 3.3.1. zrealizował dwie dostawy, a w przypadku świadczeń okresowych lub ciągłych również wykonuje dwie dostawy:
 - a. mrożonek owocowych i warzywnych o wartości 40 000 zł brutto każda;
 - b. kapusty i ogórków przetworzonych o wartości 10 000 zł brutto każda;
 - c. przetworów owocowych i warzywnych o wartości 45 000 zł brutto każda;
 - d. różnych produktów spożywczych o wartości 40 000 zł brutto każda;
 - e. produktów dla niemowląt o wartości 5 000 zł brutto każda;
- w okresie ostatnich trzech lat przed upływem terminu składania ofert, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy – w tym okresie, wraz z podaniem ich wartości, przedmiotu, dat wykonania i podmiotów, na rzecz których dostawy lub usługi zostały wykonane oraz załączyć dowody, czy zostały wykonane lub są wykonywane należycie, a jeżeli z uzasadnionej przyczyny o obiektywnym charakterze wykonawca nie jest w stanie uzyskać tych dokumentów – inne dokumenty. Ocenę spełniania warunku udziału w postępowaniu

Zamawiający przeprowadzi na podstawie załączonego do oferty oświadczenia oraz na wezwanie wykazu zrealizowanych dostaw z załączonymi dowodami, czy zostały wykonane lub są wykonywane należycie, a jeżeli z uzasadnionej przyczyny o obiektywnym charakterze Wykonawca nie jest w stanie uzyskać tych dokumentów – innymi dokumentami (załącznik nr 5 do siwz),

- 3.3.2. miał do dyspozycji w okresie realizacji zamówienia co najmniej dwa samochody dostawcze o ładowności min. 1 tony. Ocenę spełniania warunku udziału w postępowaniu Zamawiający przeprowadzi na podstawie załączonego do oferty oświadczenia (załącznik nr 4 do siwz) oraz na wezwanie opisu urządzeń technicznych (załącznik nr 6 do siwz),
 - 3.3.3. posiadał lub rozpoczął wdrażanie systemu HACCP. Ocenę spełniania warunku udziału w postępowaniu Zamawiający przeprowadzi na podstawie załączonych do oferty oświadczeń (Załącznik nr 4 i 7 do siwz),
 - 3.3.4. dysponował osobami wykonującymi zamówienie (kierowcy i pomocnicy), posiadającymi odpowiednie zezwolenie na pracę w kontakcie z żywnością. Ocenę spełniania warunku udziału w postępowaniu Zamawiający przeprowadzi na podstawie załączonych do oferty oświadczeń (Załącznik nr 4 i 7 do siwz).
4. Wykonawca może w celu potwierdzenia spełniania warunków udziału w postępowaniu, polegać na zdolnościach technicznych lub zawodowych lub sytuacji finansowej lub ekonomicznej innych podmiotów, niezależnie od charakteru prawnego łączących go z nim stosunków prawnych.
 5. Wykonawca, który polega na zdolnościach lub sytuacji innych podmiotów, musi udowodnić Zamawiającemu, że realizując zamówienie, będzie dysponował niezbędnymi zasobami tych podmiotów, w szczególności przedstawiając zobowiązanie tych podmiotów do oddania mu do dyspozycji niezbędnych zasobów na potrzeby realizacji zamówienia.
 6. Zamawiający oceni, czy udostępnione Wykonawcy przez inne podmioty zdolności techniczne lub zawodowe lub ich sytuacja finansowa lub ekonomiczna, pozwalają na wykazanie przez Wykonawcę spełnianie warunków udziału w postępowaniu oraz zbada, czy nie zachodzą wobec tego podmiotu podstawy wykluczenia, o których mowa w art. 24 ust. 1 pkt 12-23i ust. 5.
 7. Wykonawca, który polega na sytuacji finansowej lub ekonomicznej innych podmiotów, odpowiada solidarnie z podmiotem, który zobowiązał się do udostępnienia zasobów, za szkodę poniesioną przez Zamawiającego powstałą wskutek nieudostępnienia tych zasobów, chyba, że za nieudostępnienie zasobów nie ponosi winy.
 8. Jeżeli zdolności techniczne lub zawodowe lub sytuacja ekonomiczna lub finansowa podmiotu, na zasobach którego bazuje Wykonawca, nie potwierdzą spełnienia przez Wykonawcę warunków udziału w postępowaniu lub zachodzą wobec tego podmiotu podstawy wykluczenia, Zamawiający zażąda, aby Wykonawca w terminie określonym przez Zamawiającego:
 - 8.1. zastąpił ten podmiot innym podmiotem lub podmiotami lub,
 - 8.2. zobowiązał się do osobistego wykonania odpowiedniej części zamówienia, jeżeli wykaze zdolności techniczne lub zawodowe lub sytuację finansową lub ekonomiczną, potwierdzające spełnianie warunków udziału w postępowaniu.
 9. Zamawiający może wezwać w wyznaczonym przez siebie terminie, do złożenia wyjaśnień dotyczących oświadczeń lub dokumentów, potwierdzających spełnienie przez Wykonawcę warunków udziału w postępowaniu.
 10. Zamawiający może wykluczyć Wykonawcę na każdym etapie postępowania o udzielenie zamówienia.

VI. Podstawy wykluczenia, o których mowa w art. 24 ust. 5.

1. Z postępowania o udzielenie zamówienia Zamawiający wykluczy Wykonawcę:
 - 1.1. w stosunku do którego otwarto likwidację, w zatwierdzonym przez sąd układzie w postępowaniu restrukturyzacyjnym jest przewidziane zaspokojenie wierzycieli przez likwidację jego majątku lub sąd zarządził likwidację jego majątku w trybie **art. 332** zarządzenie likwidacji majątku dłużnika ust. 1 ustawy z dnia 15 maja 2015r. – Prawo restrukturyzacyjne (tekst jednolity Dz. U. z 2019 r. poz. 243, 326) lub którego upadłość ogłoszono, z wyjątkiem Wykonawcy, który po ogłoszeniu upadłości zawarł układ zatwierdzony prawomocnym postanowieniem sądu, jeżeli układ nie przewiduje zaspokojenia wierzycieli przez likwidację majątku upadłego, chyba że sąd zarządził likwidację jego majątku w trybie **art. 366** likwidacja majątku upadłego w przypadku nieodebrania go w terminie ust. 1 ustawy z dnia 28 lutego 2003 r. – Prawo upadłościowe (tekst jednolity Dz. U. z 2019 r. poz. 498)
 - 1.2. który w sposób zawiniony poważnie naruszył obowiązki zawodowe, co podważa jego uczciwość, w szczególności gdy Wykonawca w wyniku zamierzonego działania lub rażącego niedbalstwa nie wykonał lub nienależycie wykonał zamówienie, co Zamawiający jest w stanie wykazać za pomocą stosownych środków dowodowych;

- 1.3. jeżeli Wykonawca lub osoby, o których mowa w ust. 1 pkt 14, uprawnione do reprezentowania Wykonawcy pozostają w relacjach określonych w **art. 17** przesłanki wyłączenia z udziału w czynnościach w postępowaniu ust. 1 pkt 2–4 z:
 - 1.3.1. Zamawiającym,
 - 1.3.2. osobami uprawnionymi do reprezentowania Zamawiającego,
 - 1.3.3. członkami komisji przetargowej,
 - 1.3.4. osobami, które złożyły oświadczenie, o którym mowa w **art. 17** przesłanki wyłączenia z udziału w czynnościach w postępowaniu ust. 2a - chyba że jest możliwe zapewnienie bezstronności po stronie Zamawiającego w inny sposób niż przez wykluczenie Wykonawcy z udziału w postępowaniu;
- 1.4. który, z przyczyn leżących po jego stronie, nie wykonał albo nienależycie wykonał w istotnym stopniu wcześniejszą umowę w sprawie zamówienia publicznego lub umowę koncesji, zawartą z Zamawiającym, o którym mowa w **art. 3** zakres podmiotowy ustawy ust. 1 pkt 1–4, co doprowadziło do rozwiązania umowy lub zasądzenia odszkodowania;
- 1.5. będącego osobą fizyczną, którego prawomocnie skazano za wykroczenie przeciwko prawom pracownika lub wykroczenie przeciwko środowisku, jeżeli za jego popełnienie wymierzono karę aresztu, ograniczenia wolności lub karę grzywny nie niższą niż 3 000 złotych;
- 1.6. jeżeli urzędującego członka jego organu zarządzającego lub nadzorczego, wspólnika spółki w spółce jawnej lub partnerskiej albo komplementariusza w spółce komandytowej lub komandytowo-akcyjnej lub prokurenta prawomocnie skazano za wykroczenie, o którym mowa w pkt 5;
- 1.7. wobec którego wydano ostateczną decyzję administracyjną o naruszeniu obowiązków wynikających z przepisów prawa pracy, prawa ochrony środowiska lub przepisów o zabezpieczeniu społecznym, jeżeli wymierzono tą decyzją karę pieniężną nie niższą niż 3 000 złotych;
- 1.8. który naruszył obowiązki dotyczące płatności podatków, opłat lub składek na ubezpieczenia społeczne lub zdrowotne, co zamawiający jest w stanie wykazać za pomocą stosownych środków dowodowych, z wyjątkiem przypadku, o którym mowa w ust. 1 pkt 15, chyba że wykonawca dokonał płatności należnych podatków, opłat lub składek na ubezpieczenia społeczne lub zdrowotne wraz z odsetkami lub grzywnami lub zawarł wiążące porozumienie w sprawie spłaty tych należności.
2. Wykluczenie Wykonawcy nastąpi w przypadkach, o których mowa w art. 24 ust. 7 ustawy Pzp.
3. Wykonawca, który podlega wykluczeniu na podstawie art. 24 ust. 1 pkt 13 i 14 oraz 16–20 lub ust. 5 ustawy Pzp, może przedstawić dowody na to, że podjęte przez niego środki są wystarczające do wykazania jego rzetelności, w szczególności udowodnić naprawienie szkody wyrządzonej przestępstwem lub przestępstwem skarbowym, zadośćuczynienie pieniężne za doznaną krzywdę lub naprawienie szkody, wyczerpujące wyjaśnienie stanu faktycznego oraz współpracę z organami ścigania oraz podjęcie konkretnych środków technicznych, organizacyjnych i kadrowych, które są odpowiednie dla zapobiegania dalszym przestępstwom lub przestępstwom skarbowym lub nieprawidłowemu postępowaniu Wykonawcy. Przepisu zdania pierwszego nie stosuje się, jeżeli wobec Wykonawcy, będącego podmiotem zbiorowym, orzeczono prawomocnym wyrokiem sądu zakaz ubiegania się o udzielenie zamówienia oraz nie upłynął określony w tym wyroku okres obowiązywania tego zakazu.
4. Wykonawca nie podlega wykluczeniu, jeżeli Zamawiający, uwzględniając wagę i szczególne okoliczności czynu Wykonawcy, uzna przedstawione dowody za wystarczające.

VII. Wykaz oświadczeń lub dokumentów potwierdzających spełnianie warunków udziału w postępowaniu oraz brak podstaw wykluczenia.

1. Zamawiający w niniejszym postępowaniu najpierw dokona oceny ofert, a następnie zbada, czy Wykonawca, którego oferta została oceniona jako najkorzystniejsza, nie podlega wykluczeniu oraz spełnia warunki udziału w postępowaniu.
2. Zamawiający określa wymagane od Wykonawców środki dowodowe, umożliwiające ocenę zdolności Wykonawcy do należytego wykonania zamówienia w postaci:
 - 3.1. oświadczenia Wykonawcy dotyczącego przesłanek wykluczenia – **Załącznik Nr 3**,
 - 3.2. oświadczenia Wykonawcy dotyczącego spełniania warunków udziału w postępowaniu – **Załącznik Nr 4**,
 - 3.3. wpisu do Krajowego Rejestru Sądowego lub Centralnej Ewidencji i Informacji o Działalności Gospodarczej,
 - 3.4. aktualnego zaświadczenia o wpisie do rejestru zakładów zezwalającego na działalność w zakresie produkcji i obrotu żywnością, zatwierdzającego zakres prowadzonej działalności 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)

- 3.5. polisy ubezpieczeniowej potwierdzającej, że wykonawca jest ubezpieczony od odpowiedzialności cywilnej w zakresie prowadzonej działalności związanej z przedmiotem zamówienia na sumę gwarancyjną min. 30 000 zł, z okresem ważności przypadającym w czasie realizacji,
- 3.6. wykazu wykonanych, a w przypadku świadczeń okresowych lub ciągłych również wykonywanych dostaw:
 - 3.6.1. mrożonek owocowych i warzywnych o wartości 40 000 zł brutto każda;
 - 3.6.2. kapusty i ogórków przetworzonych o wartości 10 000 zł brutto każda;
 - 3.6.3. przetworów owocowych i warzywnych o wartości 45 000 zł brutto każda;
 - 3.6.4. różnych produktów spożywczych o wartości 40 000 zł brutto każda;
 - 3.6.5. produktów dla niemowląt o wartości 5 000 zł brutto każda;w okresie ostatnich trzech lat przed upływem terminu składania ofert, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy – w tym okresie, wraz z podaniem ich wartości, przedmiotu, dat wykonania i podmiotów, na rzecz których dostawy lub usługi zostały wykonane oraz załączeniem dowodów, czy zostały wykonane lub są wykonywane należycie, a jeżeli z uzasadnionej przyczyny o obiektywnym charakterze wykonawca nie jest w stanie uzyskać tych dokumentów – inne dokumenty – **dokument dostarczany do Zamawiającego wyłącznie na wezwanie – Załącznik nr 5,**
- 3.7. opisu urządzeń technicznych – **dokument dostarczany do Zamawiającego wyłącznie na wezwanie - Załącznik nr 6,**
- 3.8. oświadczenia o posiadaniu lub rozpoczęciu wdrażania systemu HACCP – **Załącznik Nr 7,**
- 3.9. posiadania przez kierowców i pomocników zaświadczenia lekarskiego sanitarno – epidemiologicznego zezwalającego na pracę w kontakcie z żywnością – **Załącznik Nr 7,**
- 3.10. oświadczenia Wykonawcy o przynależności lub braku przynależności do grupy kapitałowej – **Załącznik nr 8,**
- 3.11. Etykiety/ksero etykiet lub informacji na temat składu surowcowego oferowanych artykułów w celu potwierdzenie w razie wątpliwości równoważnego składu - **dostarczane do Zamawiającego wyłącznie na wezwanie,**
- 3.12. pełnomocnictwa jeśli Wykonawcy występują wspólnie - do reprezentowania ich w postępowaniu o udzielenie niniejszego zamówienia lub do reprezentowania ich w postępowaniu oraz zawarcia umowy o udzielenie przedmiotowego zamówienia publicznego.

Uwaga: treść pełnomocnictwa powinna dokładnie określać zakres umocowania.

- 3.12.1. wszelka korespondencja oraz rozliczenia dokonywane będą wyłącznie z pełnomocnikiem (liderem),
 - 3.12.2. wypełniając formularz ofertowy, jak również inne dokumenty powołujące się na „Wykonawcę”; w miejscu „np. nazwa i adres Wykonawcy” należy wpisać dane dotyczące podmiotów występujących wspólnie, a nie ich pełnomocnika,
 - 3.12.3. podmioty występujące wspólnie ponoszą solidarną odpowiedzialność za nie wykonanie lub nienależyte wykonanie zamówienia, określoną w art. 366 Kodeksu cywilnego.
 - 3.13. upoważnienia (jeśli dotyczy) do reprezentowania, podpisania dokumentacji ofertowej oraz umowy, jeżeli Wykonawca jest reprezentowany niezgodnie z zapisem we właściwym rejestrze lub zaświadczeniu o wpisie do ewidencji o działalności gospodarczej.
4. W przypadku wspólnego ubiegania się o zamówienie przez Wykonawców, oświadczenia i dokumenty o których mowa wyżej składa każdy z Wykonawców wspólnie ubiegających się o zamówienie.
 5. Wykonawca w terminie 3 dni od dnia przekazania informacji, o której mowa w art. 86 ust. 5 ustawy Pzp, przekaże Zamawiającemu oświadczenie o przynależności lub braku przynależności do tej samej grupy kapitałowej, o której mowa w art. 24 ust. 1 pkt 23 (należy w tym celu wykorzystać wzór oświadczenia stanowiący załącznik nr 8 do siwz).
 6. Wraz ze złożeniem oświadczenia, wykonawca może przedstawić dowody, że powiązania z innym Wykonawcą nie prowadzą do zakłócenia konkurencji w postępowaniu o udzielenie zamówienia.
 7. Zamawiający wezwie Wykonawcę, którego oferta została najwyżej oceniona, do złożenia w wyznaczonym, nie krótszym niż 5 dni, terminie aktualnych na dzień złożenia oświadczeń lub dokumentów potwierdzających spełnienie warunków udziału w postępowaniu i braku podstaw wykluczenia.

Wykonawca zamieszkały poza terytorium Rzeczypospolitej Polskiej:

1. Jeżeli Wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania poza terytorium Rzeczypospolitej Polskiej, zamiast dokumentów, o których mowa wyżej składa dokument lub dokumenty, wystawione zgodnie z prawem kraju, w którym ma siedzibę lub miejsce zamieszkania, potwierdzające odpowiednio, że:
 - 1.1. nie otwarto jego likwidacji ani nie ogłoszono upadłości;
 - 1.2. nie orzeczono wobec niego zakazu ubiegania się o zamówienie;
 - 1.3. nie zalega z uiszczaniem podatków, opłat lub składek na ubezpieczenie społeczne lub zdrowotne albo że uzyskał przewidziane prawem zwolnienie, odroczenie lub rozłożenie na raty zaległych płatności lub wstrzymanie w całości wykonania decyzji właściwego organu.
2. Jeżeli w kraju pochodzenia osoby lub w kraju, w którym Wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania, nie wydaje się powyższych dokumentów, zastępuje się je dokumentem zawierającym oświadczenie złożone przed notariuszem, właściwym organem sądowym, administracyjnym albo organem samorządu zawodowego lub gospodarczego odpowiednio kraju pochodzenia osoby lub kraju, w którym wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania.

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

3. Jeżeli Wykonawca nie złożył oświadczenia, w zakresie wskazanym w pkt VII siwz, oświadczeń lub dokumentów potwierdzających okoliczności, o których mowa w art. 25 ust. 1 ustawy Pzp, lub innych dokumentów niezbędnych do przeprowadzenia postępowania, oświadczenia lub dokumenty są niekompletne, zawierają błędy lub budzą wskazane przez zamawiającego wątpliwości, zamawiający wezwie do ich złożenia, uzupełnienia, poprawienia w terminie przez siebie wskazanym, chyba że mimo ich złożenia oferta Wykonawcy podlegałaby odrzuceniu albo konieczne byłoby unieważnienie postępowania.
4. Jeżeli Wykonawca nie złożył wymaganych pełnomocnictw albo złożył wadliwe pełnomocnictwa, zamawiający wzywa do ich złożenia w terminie przez siebie wskazanym, chyba że mimo ich złożenia oferta Wykonawcy podlega odrzuceniu albo konieczne byłoby unieważnienie postępowania.
5. Zamawiający wzywa także, w wyznaczonym przez siebie terminie, do złożenia wyjaśnień dotyczących oświadczeń lub dokumentów, o których mowa w art. 25 ust. 1. ustawy.

VIII. Informacje o sposobie porozumiewania się Zamawiającego z Wykonawcami oraz przekazywania oświadczeń lub dokumentów, a także wskazanie osób uprawnionych do porozumiewania się z Wykonawcami.

1. W postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego wszczętym przed dniem 18.10.2018 r. komunikacja między Zamawiającym a Wykonawcami odbywa się zgodnie z wyborem zamawiającego:
 - 1.1. za pośrednictwem operatora pocztowego w rozumieniu ustawy z dnia 23.11.2012 r. – Prawo pocztowe,
 - 1.2. pośłańca,
 - 1.3. osobiście,
 - 1.4. faksu,
2. Jeżeli Zamawiający lub Wykonawca przekazują oświadczenia, wnioski, zawiadomienia oraz informacje za pośrednictwem faksu lub przy użyciu środków komunikacji elektronicznej w rozumieniu ustawy z dnia 18 lipca 2002 r. o świadczeniu usług drogą elektroniczną, każda ze stron na żądanie drugiej strony niezwłocznie potwierdza fakt ich otrzymania.
3. Postępowanie jest prowadzone w formie pisemnej.
4. Wykonawca może zwrócić się do Zamawiającego o wyjaśnienie treści specyfikacji istotnych warunków zamówienia.
5. Zamawiający jest obowiązany 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.
6. Jeżeli wniosek o wyjaśnienie treści specyfikacji istotnych warunków zamówienia wpłynął po upływie terminu składania wniosku o którym mowa wyżej lub dotyczy udzielonych wyjaśnień, Zamawiający może udzielić wyjaśnień albo pozostawić wniosek bez rozpoznania.
7. Przedłużenie terminu składania ofert nie wpływa na bieg terminu składania wniosku, o którym mowa w pkt 4.
8. Treść zapytań wraz z wyjaśnieniami Zamawiający udzieli Wykonawcom, którym przekazał specyfikację istotnych warunków zamówienia, bez ujawniania źródła zapytania, a także zamieści na stronie internetowej.

9. 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.
10. Nie przewiduje się zorganizowania zebrania Wykonawców, o którym mowa w art. 38 ust. 3 ustawy Pzp.
11. Osobami uprawnionymi do porozumiewania się z Wykonawcami są w sprawach:
 - 11.1. merytorycznych: Katarzyna Loszek – w godz. 8-15, tel. 42 632-23-61 wew.37 , 42 632-24-08 wew. 37; kom. 512-133-392, Adres e-mailowy: k.loszek@mzz.lodz.pl ,
 - 11.2. proceduralnych: Hanna Nowicka – w godz. 8-15, tel. 42 632-23-61, wew. 36, kom. 515 062 503 Adres e-mailowy: h.nowicka@mzz.lodz.pl ,

IX. Wymagania dotyczące wadium.

W postępowaniu nie jest przewidziane składanie wadium.

X. Termin związania ofertą.

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

XI. Opis sposobu przygotowywania ofert.

1. Dostarczając swoją ofertę przetargową Oferent akceptuje w całości warunki realizacji zamówienia określone w siwz włącznie ze wszystkimi załącznikami oraz wymagania określone przez Zamawiającego. Oferenci są zobowiązani dokładnie zapoznać się i zastosować do wszystkich informacji, formularzy i warunków umowy zawartych w niniejszej specyfikacji.
2. Oferta powinna być sporządzona na Formularzu ofertowym, stanowiącym **Załącznik nr 1** do siwz i Formularzu cenowym, stanowiącym **Załącznik nr 2** do siwz.
3. Załącznikami do oferty są oświadczenia, stanowiące **Załączniki nr 3, 4, 7 i 8** do siwz, dokumenty opisane w pkt VII. Od 3.3 do 3.6 oraz – jeśli dotyczy – dokumenty opisane w pkt VII.3.11.
4. Dokumenty wymienione w pkt VII.3.7 – VII.3.8 (załącznik nr 5 i 6 do siwz) Wykonawca dostarcza wyłącznie na wezwanie Zamawiającego.
5. Oferta powinna być sporządzona pisemnie w języku polskim.
6. Wykonawca może złożyć tylko jedną ofertę.
7. Treść oferty musi odpowiadać treści siwz.
8. Załączniki do wypełnienia powinny być wypełnione ściśle wg warunków i postanowień zawartych w siwz bez dokonywania w nich zmian.
9. Ofertę należy złożyć w zamkniętej kopercie zaadresowanej na Zamawiającego z dopiskiem: **"Oferta na sukcesywną dostawę do 30 żłobków zlokalizowanych na terenie Łodzi"**. Na kopercie należy podać nazwę (firmę) i adres składającego ofertę.
10. 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 paraflowane przez osobę podpisującą ofertę.
11. Upoważnienie do podpisania oferty powinno być dołączone do oferty, o ile nie wynika z innych dokumentów załączonych przez Wykonawcę.
12. Zamawiający zaleca, aby wszystkie strony oferty, w tym strony wszystkich załączników były trwale spięte.
13. 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. W przypadku braku takiego zastrzeżenia oferta z załącznikami jest jawna.
14. Wykonawca nie może zastrzec informacji, o których mowa w art. 86 ust. 4 ustawy Pzp.
15. Wykonawca wskazuje w ofercie część zamówienia, której wykonanie zamierza powierzyć podwykonawcy (informacja pkt 4 Formularza ofertowego, stanowiącego Załącznik nr 1 do siwz).
16. Oferta powinna być złożona w terminie wyznaczonym przez Zamawiającego jako termin składania ofert.
17. Oferta złożona po terminie zostanie niezwłocznie zwrócona.
18. Wykonawca może, przed upływem terminu do składania ofert, zmienić lub wycofać ofertę.
19. Wykonawca nie może wprowadzić zmian w ofercie po upływie terminu składania ofert.
20. Wykonawcy mogą wspólnie ubiegać się o udzielenie zamówienia. W takim przypadku Wykonawcy ustanawiają pełnomocnika do reprezentowania ich w postępowaniu o udzielenie zamówienia albo do reprezentowania w postępowaniu i zawarcia umowy w sprawie zamówienia publicznego.
21. Jeżeli oferta Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia zostanie wybrana, Zamawiający zażąda przed zawarciem umowy w sprawie zamówienia publicznego umowy regulującej współpracę tych Wykonawców.

22. W przypadku wspólnego ubiegania się o zamówienie przez Wykonawców, oświadczenia składa każdy z Wykonawców wspólnie ubiegających się o zamówienie. Dokumenty te potwierdzają spełnianie warunków udziału w postępowaniu oraz brak podstaw wykluczenia w zakresie, w którym każdy z Wykonawców wykazuje spełnianie warunków udziału w postępowaniu oraz brak podstaw wykluczenia.
23. Wykonawca ponosi wszelkie koszty związane z przygotowaniem i złożeniem oferty. Zamawiający nie przewiduje zwrotu kosztów udziału w postępowaniu.
24. Oświadczenia lub dokumenty załączone do oferty winny mieć postać oryginału lub kserokopii potwierdzonej za zgodność z oryginałem przez Wykonawcę.

XII. Miejsce oraz termin składania i otwarcia ofert.

1. Oferty należy składać w sekretariacie (pokój numer 11) Miejskiego Zespołu Żłobków w Łodzi, 91-063 Łódź, ul. Zachodnia 55a nie później niż do dnia **10 czerwca 2019r. do godz. 10:00**.
2. Zamawiający otworzy oferty w dniu **10 czerwca 2019r.** o godz. **10:15** 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. Niezwłocznie po otwarciu ofert Zamawiający zamieści na swojej stronie internetowej informacje dotyczące:
 - 7.1. kwoty, jaką zamierza przeznaczyć na sfinansowanie zamówienia,
 - 7.2. firm oraz adresów Wykonawców, którzy złożyli oferty w terminie,
 - 7.3. ceny, terminu wykonania zamówienia, okresu gwarancji i warunków płatności zawartych w ofertach.

XIII. Opis sposobu obliczenia ceny.

Cena zamówienia powinna być obliczona w następujący sposób:

1. Wykonawca wypełni Formularz cenowy określając: 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.
2. W kolumnie 4 Formularza cenowego Zamawiający podał zamawianą ilość poszczególnych pozycji asortymentowych w kilogramach, w kolumnie 5 podany jest przedział gramatury dostarczanych artykułów wymagany przez Zamawiającego.
 - 2.1. Zasada obliczania ilości opakowań zaproponowanych przez Wykonawcę (kolumna 7 Formularza cenowego) – w kolumnie 6 należy dla każdej pozycji wpisać zaoferowaną gramaturę, mieszczącą się w przedziale gramatur wymaganych przez Zamawiającego.
 - 2.2. Aby ustalić ilość sztuk podlegających dostawie (ilość opakowań proponowanych przez Wykonawcę – kolumna 7) należy dla każdej pozycji podzielić ilość zamawianą (kolumna 4) przez gramaturę zaproponowaną przez Wykonawcę (kolumna 6), a otrzymany wynik (w pełnych sztukach) podać w kolumnie 7 Formularza cenowego.
 - 2.3. **Uwaga! Łączna ilość zaproponowana przez Wykonawcę nie może być mniejsza niż ilość zamawiana – niepełne sztuki (ilość proponowaną) zaokrąglamy zawsze w górę.**
3. Oferowaną cenę netto podaną w złotych polskich, z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku (kolumna 8 formularza cenowego) podaną dla jednej sztuki należy przemnożyć przez zamawianą ilość (kolumna 7), a otrzymany wynik wpisać w kolumnie 9. Następnie Wykonawca podaje stawkę podatku VAT w kolumnie 10 i wylicza wartość podatku VAT podając go w kolumnie 11. Łączną wartość brutto dla każdej pozycji w kolumnie 12 otrzymujemy przez dodanie wartości z kolumny 9 i 11.
4. Wartość oferty netto, brutto oraz wartości podatku VAT otrzymujemy przez zsumowanie wszystkich pozycji z kolumny 9 - wartość oferty netto, 11 – wartość podatku VAT i 12 – wartość oferty brutto. Wartości te podajemy w Formularzu Ofertowym jako cenę oferowanego wykonania całości zamówienia.
5. Ceny jednostkowe wszystkich pozycji zamówienia powinny zawierać w sobie koszty dostawy, narzuty, zysk oraz ewentualne upusty oferowane przez Wykonawcę.
6. 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.
7. Oferowane ceny jednostkowe nie będą ulegały zwiększeniu w okresie obowiązywania umowy.
8. Wszystkie wartości określone w Formularzu ofertowym winny być wyrażone w PLN.
9. Wszelkie rozliczenia między Zamawiającym a Wykonawcą dokonywane będą w PLN. Zamawiający nie dopuszcza rozliczeń w walutach obcych.
10. W cenie oferty Wykonawca ujmie wszystkie koszty związane z wykonaniem zamówienia.

XIV. Opis kryteriów, którymi Zamawiający będzie się kierował przy wyborze oferty wraz z podaniem wag tych kryteriów i sposobu 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 ze siwz nie powodujące istotnych zmian w treści oferty zgodnie z art. 87 ust. 2 ustawy Pzp, niezwłocznie zawiadamiając o tym Wykonawcę, którego oferta została poprawiona.
3. Zamawiający odrzuci oferty, które zawierają przesłanki art. 89 ust. 1 ustawy Pzp.
4. Zamawiający wyznaczył następujące kryteria oceny ofert, przypisując im następujące wagi:

L.p.	Kryterium	Waga kryterium
1.	Cena brutto (C)	60
2.	Gwarancja (G1)	30
3.	Gwarancja (G2)	10
4.	łącznie	100

5. Każda z ofert otrzyma liczbę punktów, jaka wynika ze wzoru: **LP = C + G** gdzie:

LP	Całkowita liczba punktów przyznana ofercie
C	Liczba punktów przyznanych za kryterium (1) – cena brutto
G	Liczba punktów przyznanych za kryterium (2) - gwarancja

Zamawiający przy obliczaniu oceny punktowej oferty dla kryterium „Cena brutto” w celu oceny dokona zaokrąglenia wyniku do dwóch miejsc po przecinku - jeżeli trzecia cyfra po przecinku (i/lub następne) jest mniejsza od 5 wynik zostanie zaokrąglony w dół, a jeżeli cyfra jest równa lub większa od 5 wynik zostanie zaokrąglony w górę.

6. Zasady oceny ofert wg kryteriów:

Za najkorzystniejszą zostanie uznana oferta, która uzyska największą liczbę punktów ze wszystkich kryteriów. Uzyskana liczba punktów w ramach kryterium zaokrąglona będzie do drugiego miejsca po przecinku. Przyznanie liczby punktów ofertom będzie odbywać się wg poniższej zasady:

- 6.1. W przypadku kryterium „Cena brutto” oferta otrzyma zaokrągloną do dwóch miejsc po przecinku liczbę punktów wynikającą z działania:

$$\text{Liczba punktów} = \frac{\text{Cena oferty z najniższą ceną}}{\text{Cena oferty rozpatrywanej}} \times 60$$

- 6.2. W przypadku kryterium „Gwarancja” G1 oferta otrzyma liczbę punktów będącą sumą:

- 6.2.1. okresu wymiany dostarczonego wadliwego przedmiotu Umowy zakwestionowanego w trakcie dostawy – **max. 30 pkt**

- 6.2.1.1. niezwłocznie, tj. tego samego dnia w którym zrealizowano dostawę do godziny 14:00 – 30 pkt;

- 6.2.1.2. w następnym dniu roboczym po dniu dostawy w godzinach porannych, tj. do godziny 10:00 – 20pkt;

- 6.2.1.3. w następnym dniu roboczym po dniu dostawy, do godziny 14:00 – 10 pkt.

- 6.3. W przypadku kryterium „Gwarancja” G2 oferta otrzyma liczbę punktów będącą sumą:

- 6.3.1. okresu wymiany przedmiotu Umowy z wadami jakościowymi ukrytymi, stwierdzonymi podczas jego magazynowania – **max. 10 pkt**

- 6.3.1.1. w dniu otrzymania protokołu reklamacyjnego –10 pkt;

- 6.3.1.2. jednego dnia roboczego od chwili otrzymania protokołu reklamacyjnego – 7 pkt;

- 6.3.1.3. dwóch dni roboczych od chwili otrzymania protokołu reklamacyjnego – 4 pkt;

- 6.3.1.4. trzech dni roboczych od chwili otrzymania protokołu reklamacyjnego – 1 pkt.

7. W przypadku kiedy Wykonawca nie zaznaczy żadnego z terminów lub zaznaczy więcej niż jeden termin gwarancji w pkt. 2 ust. 2.1 oraz 2.2 w Formularzu oferty (załącznik nr 1 do SIWZ) – Zamawiający oceniając ofertę przyjmie, iż zadeklarowano terminy najdłuższe.

8. Zamawiający udzieli zamówienia Wykonawcy, którego oferta odpowiada wszystkim wymaganiom określonym w niniejszej siwz i została oceniona jako najkorzystniejsza w oparciu o podane w niej kryteria oceny ofert (uzyskała największą łączną liczbę punktów ze wszystkich kryteriów).
9. Niezwłocznie po wyborze najkorzystniejszej oferty Zamawiający poinformuje wszystkich Wykonawców o wynikach postępowania zgodnie z art. 92 ust. 1 ustawy Pzp oraz udostępni na swojej stronie internetowej i w miejscu publicznie dostępnym na tablicy ogłoszeń w swojej siedzibie informacje o:
 - 9.1. wyborze najkorzystniejszej oferty, podając nazwę (firmę), albo imię i nazwisko, siedzibę albo adres zamieszkania i adres Wykonawcy, którego ofertę wybrano, uzasadnienie jej wyboru oraz nazwy (firmy), albo imiona i nazwiska, siedziby albo miejsca zamieszkania i adresy Wykonawców, którzy złożyli oferty, a także punktację przyznaną ofertom w każdym kryterium oceny ofert i łączną punktację,
 - 9.2. Wykonawcach, których oferty zostały odrzucone, podając uzasadnienie faktyczne i prawne,
 - 9.3. Wykonawcach, którzy zostali wykluczeni z postępowania o udzielenie zamówienia, podając uzasadnienie faktyczne i prawne,
 - 9.4. terminie, określonym zgodnie z art. 94 ust. 1 pkt 2 lub art. 94 ust. 2 pkt 1 ustawy Pzp, po którego upływie umowa w sprawie zamówienia publicznego może być zawarta.
10. Jeżeli Wykonawca, którego oferta została wybrana, uchyli się od zawarcia umowy w sprawie zamówienia publicznego, Zamawiający wybierze ofertę najkorzystniejszą spośród pozostałych ofert bez przeprowadzania ich ponownego badania i oceny, chyba że zachodzą przesłanki unieważnienia postępowania, o których mowa w art. 93 ust. 1 ustawy Pzp.
11. Zamawiający unieważni postępowanie w sytuacji, gdy wystąpią przesłanki wskazane w art. 93 ustawy Pzp.

XV. Informacje o formalnościach, jakie powinny zostać dopełnione po wyborze oferty w celu zawarcia umowy w sprawie zamówienia publicznego.

1. Wykonawca przed zawarciem umowy winien dopełnić następujących formalności i podać w formie pisemnej:
 - 1.1. w przypadku Wykonawców składających ofertę wspólną przedstawić umowę regulującą współpracę tych Wykonawców,
 - 1.2. w przypadku wykonywania zamówienia we współpracy z podwykonawcą, Wykonawca winien przedłożyć projekt umowy z podwykonawcą w terminie 5 dni od dnia wysłania zawiadomienia o wyborze najkorzystniejszej oferty.

XVI. Wymagania dotyczące zabezpieczenie należytego wykonania umowy.

Zamawiający odstępuje od pobrania zabezpieczenia należytego wykonania umowy .

XVII. Istotne dla stron postanowienia, które zostaną wprowadzone do treści zawieranej umowy w sprawie zamówienia publicznego, wzór umowy

1. Zamawiający będzie wymagał zawarcia umowy na warunkach określonych we wzorze umowy – **Załącznik Nr 9** do siwz.
 - 1.1. Umowa zostanie zawarta w terminie nie krótszym niż 5 dni od dnia przesłania zawiadomienia o wyborze najkorzystniejszej oferty, jeżeli zawiadomienie to zostało przesłane przy użyciu środków komunikacji elektronicznej , albo 10 dni – jeżeli zostało przesłane w inny sposób,
 - 1.2. Zamawiający może zawrzeć umowę w sprawie zamówienia publicznego przed upływem terminów, o których mowa w punkcie 1.1., jeżeli w postępowaniu o zamówienie została złożona tylko jedna oferta.
2. 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 pisemnego aneksu), w przypadku wystąpienia co najmniej jednej z okoliczności wymienionych poniżej, z uwzględnieniem podanych warunków ich wprowadzania:
 - 2.1. ustawowa zmiana obowiązującej stawki podatku od towarów i usług (VAT) – Zamawiający zapłaci Wykonawcy wynagrodzenie brutto zmniejszone lub powiększone o wartość zmienionego podatku od towarów i usług,
 - 2.2. zmiany danych Zamawiającego, np. zmiana adresu, konta bankowego, nr REGON, nr NIP, osób kontaktowych itp.,
 - 2.3. rezygnacji przez Zamawiającego z części dostaw – Zamawiający zapłaci wtedy Wykonawcy wynagrodzenie za faktycznie wykonane dostawy potwierdzone protokołem podpisanym przez obie strony umowy.

- 2.4. zwiększenia ilości placówek Zamawiającego (w trakcie realizacji zamówienia otwarte zostaną dwa żłobki w lokalizacji: Olechów i Nowosolna),
 - 2.5. zamawiający dopuszcza w trakcie trwania umowy możliwość zmiany sposobu rozliczania realizacji i sposobu płatności o czym poinformuje Wykonawcę pisemnie. Wszystkie zmiany wymagają zgody Zamawiającego i Wykonawcy w formie sporządzonego i podpisanego aneksu,
 - 2.6. inne przyczyny zewnętrzne niezależne od Zamawiającego i Wykonawcy skutkujące niemożliwością wykonania przedmiotu zamówienia.
3. 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 rażącą 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.
 4. Wszystkie powyższe postanowienia stanowią wykaz zmian, na które Zamawiający może wyrazić zgodę. Postanowienia nie stanowią jednocześnie zobowiązania do wyrażenia takiej zgody.

XVIII. Pouczenie o środkach ochrony prawnej przysługujących wykonawcy w toku postępowania o udzielenie zamówienia.

1. Odwołanie przysługuje wyłącznie od niezgodnej z przepisami ustawy czynności zamawiającego podjętej w postępowaniu o udzielenie zamówienia lub zaniechanie czynności, do której zamawiający jest zobowiązany na podstawie ustawy Pzp.
2. Wykonawcy przysługuje odwołanie wyłącznie wobec czynności:
 - 2.1. wyboru trybu negocjacji bez ogłoszenia, zamówienia z wolnej ręki lub zapytania o cenę,
 - 2.2. określenia warunków udziału w postępowaniu,
 - 2.3. wykluczenia odwołującego z postępowania o udzielenie zamówienia,
 - 2.4. odrzucenia oferty odwołującego,
 - 2.5. opisu przedmiotu zamówienia,
 - 2.6. wyboru najkorzystniejszej oferty.
3. Wykonawca wnosi odwołanie na zasadach wskazanych w dziale VI art. 180-198 ustawy Pzp.
4. Na orzeczenie Izby stronom oraz uczestnikom postępowania odwoławczego przysługuje skarga do sądu.

Załączniki do specyfikacji istotnych warunków zamówienia:

- | | | |
|---------------------------------|---|---|
| Załącznik Nr 1 | – | Formularz ofertowy, |
| Załącznik Nr 2a | – | Formularz cenowy mrożonki owocowe i warzywne, |
| Załącznik Nr 2b | – | Formularz cenowy kapusta i ogórki przetworzone, |
| Załącznik Nr 2c | – | Formularz cenowy przetwory owocowe i warzywne, |
| Załącznik Nr 2d | – | Formularz cenowy różne artykuły spożywcze, |
| Załącznik Nr 2e | – | Formularz cenowy produkty dla niemowląt, |
| Załącznik Nr 3 | – | Oświadczenie Wykonawcy dotyczące przesłanek wykluczenia, |
| Załącznik Nr 4 | – | Oświadczenie Wykonawcy o spełnieniu warunków udziału w postępowaniu, |
| Załącznik Nr 5a, 5b, 5c, 5d, 5e | – | Wykaz zrealizowanych dostaw (załącznik składany wyłącznie na wezwanie Zamawiającego), |
| Załącznik Nr 6 | – | Opis urządzeń technicznych (załącznik składany wyłącznie na wezwanie Zamawiającego), |
| Załącznik nr 7 | – | Środki organizacyjne zastosowane przez Wykonawcę w celu zapewnienia jakości, |
| Załącznik Nr 8 | – | Oświadczenie Wykonawcy o przynależności lub braku przynależności do tej samej grupy kapitałowej (załącznik składany przez Wykonawcę na podstawie art. 23 ust. 11 ustawy Pzp), |
| Załącznik Nr 9 | – | Wzór umowy wraz z protokołem reklamacyjnym, |
| Załącznik Nr 10 | – | Wymagania jakościowe dla produktów będących przedmiotem zamówienia, |
| Załącznik Nr 11 | – | Wykaz żłobków objętych dostawą. |

KLAUZULA INFORMACYJNA

do postępowania o udzielenie zamówienia publicznego

Miejski Zespół Żłobków w Łodzi spełniając obowiązek informacyjny towarzyszący zbieraniu danych osobowych - art. 13 Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/679 z dnia 27 kwietnia 2016r. w sprawie ochrony osób fizycznych w związku z przetwarzaniem danych osobowych i w sprawie swobodnego przepływu takich danych oraz uchylenia dyrektywy 95/46/WE (ogólne rozporządzenie o ochronie danych), informuje że :

1. Administratorem Danych Osobowych jest Miejski Zespół Żłobków w Łodzi, ul. Zachodnia 55a, 91-063 Łódź, reprezentowany przez Dyrektora Miejskiego Zespołu Żłobków w Łodzi, NIP: 7251007279, REGON: 004351765 tel.: 42 632 24 08.
2. Dane kontaktowe Inspektora Ochrony Danych, tel.: 42 632 24 08.
3. Dane przedstawione w dokumentacji przetargowej wykorzystywane będą do przeprowadzenia postępowania o udzielenie zamówienia publicznego przez Miejski Zespół Żłobków w Łodzi.
4. Podstawy prawne do przetwarzania danych osobowych w ww zakresie:
 - a. Art.6 ust. 1 lit. b Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/679 z dnia 27 kwietnia 2016r.
 - b. Ustawa z dnia 29 stycznia 2004r. Prawo zamówień publicznych (t. j. Dz. U. z 2017r. poz. 1579)
5. Odbiorcami danych osobowych będą osoby upoważnione do przetwarzania danych osobowych w tym zakresie w Miejskim Zespole Żłobków w Łodzi.
6. Osobie/osobom powierzającej/cym dane osobowe przysługuje prawo do :
 - a. dostępu do powierzonych danych osobowych,
 - b. sprostowania powierzonych danych osobowych,
 - c. usunięcia powierzonych danych osobowych,
 - d. ograniczenia przetwarzania powierzonych danych,
 - e. wniesienia sprzeciwu wobec przetwarzania powierzonych danych,
 - f. przenoszenia powierzonych danych,
 - g. cofnięcia zgody powierzenia danych w dowolnym momencie,
 - h. wniesienia skargi do organu nadzorczego.
7. Miejski Zespół Żłobków w Łodzi nie będzie przekazywał zbieranych danych do państw trzecich.
8. Miejski Zespół Żłobków w Łodzi nie będzie profilował zbieranych danych osobowych.
9. Powierzone dane będą przechowywane zgodnie z przepisami kancelaryjno-archiwalnymi obowiązującymi w Miejskim Zespole Żłobków w Łodzi.
10. Podanie danych osobowych jest niezbędne do prowadzonego postępowania o udzielenie zamówienia publicznego.

Zatwierdzam:

Łódź, dnia 29 maja 2019r.