

**SPECYFIKACJA ISTOTNYCH WARUNKÓW ZAMÓWIENIA**

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

**I. Zamawiający :**

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

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

[www.bjp.mzz.lodz.pl](http://www.bjp.mzz.lodz.pl)

**II. Tryb udzielenia zamówienia**

Przetarg nieograniczony o wartości szacunkowej nieprzekraczającej 207 000 euro.

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

Nie dopuszcza się złożenia oferty częściowej.

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

- **15100000-9** – Świeże mięso i wyroby mięsne

**III. Opis przedmiotu zamówienia**

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

Dostawy realizowane będą od poniedziałku do piątku, 1-2 razy w tygodniu przez okres 12 m – cy w godzinach 6:30 – 8:00 do każdego ze żłobków objętych dostawą.

Lp.	Wyszczególnienie	j.m.	Ilość	Norma
1	Cielęcina (świeża, nie mrożona) - udziec, cielęcina zadnia bez kości	kg	<b>480</b>	PN-A-82005:1996 Cielęcina. Części zasadnicze
2	Drób - filet z piersi indyka bez skóry (mięso świeże, nie mrożone)	kg	<b>1135</b>	PN-A-86524:1994/Az2:2002 Mięso drobiowe w elementach (Zmiana Az2)
3	Drób - filet z piersi kurczaka bez skóry (mięso świeże, nie mrożone)	kg	<b>960</b>	PN-A-86524:1994/Az2:2002 Mięso drobiowe w elementach (Zmiana Az2)
4	Drób - kurczak tuszka świeża, nie mrożona	kg	<b>255</b>	PN-A-86520:1998 produkty drobiarskie. Tuszki drobiowe
5	Drób - udo z kurczaka (mięso świeże, nie mrożone)	kg	<b>670</b>	PN-A-86524:1994/Az2:2002 Mięso drobiowe w elementach (Zmiana Az2)
6	Drób - udziec z indyka (mięso świeże, nie mrożone)	kg	<b>465</b>	PN-A-86524:1994/Az2:2002 Mięso drobiowe w elementach (Zmiana Az2)
7	Drób - wątróbka drobiowa ( świeża, nie mrożona)	kg	<b>150</b>	PN-A-86523:1995 Produkty drobiarskie. Podroby drobiowe
8	Królik - tuszka, świeża, nie mrożona, bez skóry	kg	<b>135</b>	BN-78 8151 - 51
9	Wieprzowina - karkówka bez kości , bez tłuszczu i skóry (mięso świeże, nie mrożone)	kg	<b>535</b>	PN-A-82002:1986 Wieprzowina. Części zasadnicze
10	Wieprzowina - łopatka bez kości , bez tłuszczu i skóry (mięso świeże, nie mrożone)	kg	<b>515</b>	PN-A-82002:1986 Wieprzowina. Części zasadnicze
11	Wieprzowina - środkowy schab bez kości (mięso świeże, nie mrożone)	kg	<b>520</b>	PN-A-82002:1986 Wieprzowina. Części zasadnicze
12	Wieprzowina - szynka bez kości, bez tłuszczu i skóry (mięso świeże, nie mrożone)	kg	<b>1130</b>	PN-A-82002:1986 Wieprzowina. Części zasadnicze
13	Wieprzowina - polędwiczka wieprzowa (mięso świeże , nie mrożone)	kg	<b>845</b>	PN-A-82002:1986 Wieprzowina. Części zasadnicze
14	Wołowina - mięso z łopatki, rostbef, antrykot bez kości bez tłuszczu i skóry (mięso świeże , nie mrożone)	kg	<b>345</b>	PN-A-82003:1988/Ap1:2004 Wołowina Części zasadnicze
15	Wołowina - mięso z udźca bez kości bez tłuszczu i skóry (mięso świeże , nie mrożone)	kg	<b>330</b>	PN-A-82003:1988/Ap1:2004 Wołowina Części zasadnicze
16	Wędzonka drobiowa parzona z tuszki - szynka drobiowa ,o zawartości białka nie mniej niż 16,0 % masowych, produkt o zawartości mięsa nie mniejszej niż 85%, wędlina składająca się z kawałków mięśni nóg, niedopuszczalne są skupiska galarety lub wytopionego tłuszczu, wyciek soku (wędlina krojona, plasterkowana w opakowaniach jednostkowych o gramaturze 100g oraz 250g)	kg	<b>245</b>	PN-A-86526:1995/Az2 2000produkty drobiarskie. Wędliny drobiowe PN-A-82008:1996 Przetwory mięsne paczkowane

Lp.	Wyszczególnienie	j.m.	Ilość	Norma
17	Wędzonka drobiowa parzona z tuszki - polędwica drobiowa , o zawartości białka nie mniej niż 18,0 % masowych, produkt o zawartości mięsa nie mniejszej niż 85%, wędlina składająca się z kawałków filetów z piersi kurczaka (wędlina krojona, plasterkowana w opakowaniach jednostkowych o gramaturze 100g oraz 250g)	kg	200	PN-A-86526:1995/Az2 2000produkty drobiarskie. Wędliny drobiowe PN-A-82008:1996 Przetwory mięsne paczkowane
18	Wędzonka drobiowa parzona z tuszki- polędwica z indyka, szynka z indyka o zawartości białka nie mniej niż 18,0 % masowych, produkt o zawartości mięsa nie mniejszej niż 85%, wędlina składająca się z kawałków filetów z piersi indyka (wędlina krojona, plasterkowana w opakowaniach jednostkowych o gramaturze 100g oraz 250g)	kg	100	PN-A-86526:1995/Az2 2000produkty drobiarskie. Wędliny drobiowe PN-A-82008:1996 Przetwory mięsne paczkowane
19	Wędzonka drobiowa z tuszki - filet z piersi indyka wędzony o zawartości białka nie mniej niż 18,0 % masowych produkt o zawartości mięsa nie mniejszej niż 85%, wyrób z całej piersi indyczej (wędlina krojona, plasterkowana lub kawałkowana w opakowaniach jednostkowych o gramaturze 100g oraz 250g)	kg	85	PN-A-86526:1995/Az2 2000produkty drobiarskie. Wędliny drobiowe PN-A-82008:1996 Przetwory mięsne paczkowane
20	Kiełbasa parzona gruborozdrobniona - kiełbasa gruba typu szynkowa o zawartości białka nie mniej niż 15,0 % masowych, niedopuszczalne są skupiska jednego ze składników, zacieki tłuszczu i skupiska galarety (wędlina krojona, plasterkowana w opakowaniach jednostkowych o gramaturze 100g oraz 250g)	kg	100	PN-A-82007:1996/Az1:1998 Przetwory mięsne. Wędliny PN-A-82008:1996 Przetwory mięsne paczkowane
21	Kiełbasa parzona gruborozdrobniona - kiełbasa krakowska parzona o zawartości białka nie mniej niż 15,0 % masowych, produkt o zawartości mięsa nie mniejszej niż 85%, niedopuszczalne są skupiska jednego ze składników, zacieki tłuszczu i skupiska galarety (wędlina krojona, plasterkowana w opakowaniach jednostkowych o gramaturze 100g oraz 250g)	kg	185	PN-A-82007:1996/Az1:1998 Przetwory mięsne. Wędliny PN-A-82008:1996 Przetwory mięsne paczkowane
22	Wędzonka parzona - polędwica sopocka o zawartości białka nie mniej niż 18,0 % masowych, produkt o zawartości mięsa nie mniejszej niż 85%, niedopuszczalny jest wyciek soku, skupiska galarety (wędlina krojona, plasterkowana w opakowaniach jednostkowych o gramaturze 100g oraz 250g)	kg	785	PN-A-82007:1996/Az1:1998 Przetwory mięsne. Wędliny PN-A-82008:1996 Przetwory mięsne paczkowane
23	Wędzonka - schab pieczony , schab cygański o zawartości białka nie mniej niż 17,0 % masowych, produkt o zawartości mięsa nie mniejszej niż 85%, niedopuszczalny jest wyciek soku, skupiska galarety (wędlina krojona, plasterkowana w opakowaniach jednostkowych o gramaturze 100g oraz 250g)	kg	340	PN-A-82007:1996/Az1:1998 Przetwory mięsne. Wędliny PN-A-82008:1996 Przetwory mięsne paczkowane
24	Wędzonka parzona - typu ogonówka, o zawartości białka nie mniej niż 18,0 % masowych, produkt o zawartości mięsa nie mniejszej niż 85%, niedopuszczalny jest wyciek soku, skupiska galarety (wędlina krojona, plasterkowana w opakowaniach jednostkowych o gramaturze 100g oraz 250g)	kg	90	PN-A-82007:1996/Az1:1998 Przetwory mięsne. Wędliny PN-A-82008:1996 Przetwory mięsne paczkowane
25	Wędzonka parzona - szynka gotowana o zawartości białka nie mniej niż 18,0 % masowych, produkt o zawartości mięsa nie mniejszej niż 85%, niedopuszczalny jest wyciek soku, skupiska galarety (wędlina krojona, plasterkowana w opakowaniach jednostkowych o gramaturze 100g oraz 250g)	kg	535	PN-A-82007:1996/Az1:1998 Przetwory mięsne. Wędliny PN-A-82008:1996 Przetwory mięsne paczkowane
26	Wędzonka parzona - szynka wędzona, parzona, typu staropolska, tradycyjna, chłopska, dębowa o zawartości białka nie mniej niż 18,0 % masowych, produkt o zawartości mięsa nie mniejszej niż 85%, niedopuszczalny jest wyciek soku, skupiska galarety (wędlina krojona, plasterkowana w opakowaniach jednostkowych o gramaturze 100g oraz 250g)	kg	50	PN-A-82007:1996/Az1:1998 Przetwory mięsne. Wędliny PN-A-82008:1996 Przetwory mięsne paczkowane

1. Przedmiotem zamówienia są dostawy świeżego mięsa zwierząt rzeźnych, drobiu, tuszek królika oraz wędlin wysokogatunkowych o wysokiej jakości zdrowotnej, zapewniających bezpieczeństwo konsumenta, odpowiadających jakości handlowej określonej w obowiązujących przepisach o jakości handlowej lub deklarowanej przez producenta w jego oznakowaniu.
2. Zamawiane i dostarczane świeże mięso i produkty mięsne muszą odpowiadać PN oraz wszelkim normom określonym w obowiązujących przepisach dotyczących jakości zdrowej żywności tj.:
  - mają być świeże, o dobrym smaku, być w pierwszym gatunku i jakości,
  - nie mogą wykazywać oznak nieświeżości lub zepsucia,
  - ich opakowania muszą być zamknięte i nieuszkodzone, musi na nich widnieć informacja o nazwie środka spożywczego (skład), nazwa i adres producenta, data przydatności do spożycia, numer partii,
  - winny posiadać wymagane atesty, certyfikaty,
  - winny posiadać maksymalny okres przydatności do spożycia, a minimalny okres przydatności do spożycia wynoszący w dniu dostarczenia: mięso zwierząt rzeźnych, drób 5 dni; wędliny 14 dni.
3. Wszystkie artykuły mięsne, drób, elementy drobiowe muszą być dostarczane w opakowaniach jednostkowych typu: pojemnik plastikowy z pokrywą, folia, vac, (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością)
4. Opakowania jednostkowe zamawianych artykułów (mięsa zwierząt rzeźnych, wędlin, drobiu) muszą być gramaturowo zbieżne z ilością zamówioną.
5. Zamawiane wędliny dostarczane muszą być w postaci krojonej - plasterkowanej, pakowane próżniowo w folię w opakowaniach o gramaturze 100 - 250 g.
6. Nie dopuszcza się dostarczania wyrobów blokowych, wędlin homogenizowanych oraz wędlin z dodatkiem MOM-u.
7. Niedozwolone jest stosowanie mięsa odkostnionego mechanicznie, w oferowanych wędlinach nie dopuszcza się obecności białek innych niż pochodzących z mięsa (min.: sojowego, z grochu), glutenu, preparatów błonnikowych, hydrokoloidów, karagenu E 407 oraz dodatków innych niż: chlorek sodu, azotyn sodu w dawce zgodnej z obowiązującymi przepisami, askorbinian lub izoaskorbinian sodu w dawce maksymalnej 0,5% w stosunku do masy gotowego wyrobu, naturalne przyprawy.

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

**Tuszka królika** świeże bez oznak wcześniejszego mrożenia I klasy jakościowej:

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

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

**Wędzonki/kietbasy/wędliny świeże** I gatunku wymagania organoleptyczne:

- **wygląd ogólny:** kształt uzależniony od rodzaju mięśnia oraz użytej osłonki; powierzchnia zewnętrzna batonu czysta, sucha lub lekko wilgotna, nie dopuszcza się wytrysków farszu na powierzchnię batonów;

- **struktura i konsystencja:** struktura plastra o grubości 3 mm dość ścisła; dopuszcza się niewielkie rozdzielanie plasterów w miejscu złączenia mięśni; konsystencja soczysta; powierzchnia przekroju lekko wilgotna; niedopuszczalne są: wyciek soku, skupiska galarety lub wytopionego tłuszczu, w przypadku wędlin rozdrobnionych stopień rozdrobnienia farszu zgodny z wymaganiami dla danego asortymentu; surowce równomiernie rozłożone na całym przekroju, nie dopuszcza się skupiska jednego ze składników, zacieków tłuszczu i galarety; konsystencja charakterystyczna dla danego asortymentu;
- **barwa przekroju:** różowa lub różowo-czerwona w przypadku wędzonek z mięsa peklowanego lub szara w przypadku wędzonek z mięsa niepeklowanego; niedopuszczalne są odchylenia barwy, w przypadku kiełbas z mięsa peklowanego - różowa lub różowo-czerwona, niepeklowanego - szara; niedopuszczalna jest barwa nietypowa, szarzielona oraz plamy na powierzchni wynikające z niedowidzenia; barwa tłuszczu – od kremowej do białej;
- **smak i zapach:** charakterystyczny dla danego asortymentu; niedopuszczalny jest smak i zapach świadczący o nieświeżości surowca lub obcy, wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw.

#### **Cechy dyskwalifikujące zamawiane artykuły:**

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

#### **Opakowania/pojemniki:**

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

#### **Transport:**

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

8. Szczegółowy opis asortymentu i wymagań jakościowych określono w Formularzu cenowym stanowiącym **Załącznik Nr 2 do siwz oraz Załączniku Nr 7 do siwz.**
9. Dostarczane produkty powinny posiadać Handlowy Dokument Identyfikacyjny (uwzględniany na poszczególnych fakturach).
10. Poszczególne pozycje asortymentowe dostarczane będą w ilościach określonych przez Zamawiającego w poszczególnych pojedynczych zamówieniach. Zamawiający nie dopuszcza możliwości dostarczania poszczególnych pozycji asortymentowych w ilościach uzależnionych od wielkości opakowania własnego (nie dopuszcza się odchyżeń w realizacji dostaw w stosunku do zamówienia).
11. Zamawiający nie dopuszcza możliwości określania przez Wykonawcę kwoty minimum zamówienia, które zostanie zrealizowane.
12. Szczegółowe zamówienia 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 8 do siwz.**

13. Zamawiający dopuszcza możliwość oferowania artykułu równoważnego - w przypadku wędlin, pod warunkiem, że oferowane artykuły będą miały takie same lub lepsze parametry jakościowe, zgodnie z wymogami PN. Pod pojęciem artykułu równoważnego Zamawiający będzie rozumiał artykuły o parametrach nie gorszych jakościowo, posiadających te same walory organoleptyczne (smak, zapach, barwa, konsystencja) oraz zawierających w swoim składzie co najmniej te same surowce użyte do produkcji, co artykuły określone przez Zamawiającego.
14. Podczas realizacji Umowy z wybranym w toku postępowania Wykonawcą, Zamawiający będzie szczegółowo kontrolował dostarczane artykuły w celu zapobieżenia wydatkowania środków publicznych na artykuły nie spełniające wymagań pod względem jakości.

#### **IV. Termin wykonania zamówienia.**

**- od 01. 01. 2016r. do 31. 12. 2016r.**

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

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

#### **VI. Wykaz oświadczeń i dokumentów.**

Załącznikami do oferty stanowiącymi jej integralną część są:

1. Formularz ofertowy stanowiący **Załącznik Nr 1**;
2. Formularz cenowy stanowiący **Załączniki Nr 2**;
3. Oświadczenie Wykonawcy – **Załącznik Nr 3** - złożone w formie oryginału i podpisane przez osobę uprawnioną do reprezentowania Wykonawcy:
  - a. o braku podstaw do wykluczenia z postępowania o udzielenie zamówienia na podstawie art. 24 ust 1 i 2 ustawy Pzp, które może być potwierdzone dodatkowo kserokopią aktualnego zaświadczenia właściwego Naczelnika Urzędu Skarbowego oraz właściwego Oddziału Zakładu Ubezpieczeń Społecznych lub Kasy Rolniczego Ubezpieczenia Społecznego potwierdzających odpowiednio, że Wykonawca nie zalega z opłacaniem podatków, składek na ubezpieczenie zdrowotne lub społeczne, lub potwierdzeniem, że uzyskał przewidziane prawem zwolnienie, odroczenie lub rozłożenie na raty zaległych płatności lub wstrzymanie w całości wykonania decyzji właściwego organu – wystawionych nie wcześniej niż 3 miesiące przed upływem terminu składania ofert;
  - b. o spełnieniu warunków udziału w postępowaniu wymagane na podstawie art. 44 ustawy Pzp,
  - c. o spełnieniu warunków udziału w postępowaniu wymagane na podstawie art. 26 ust 2d ustawy Pzp;
4. Kserokopia aktualnego odpisu z właściwego rejestru lub z centralnej ewidencji i informacji o działalności gospodarczej, jeżeli odrębne przepisy wymagają wpisu do rejestru lub ewidencji, w celu wykazania braku podstaw do wykluczenia w oparciu o art. 24 ust. 1 pkt 2 ustawy, wystawionego nie wcześniej niż 6 miesięcy przed upływem terminu składania ofert. *Złożenie przez osobę fizyczną*

*oświadczenia zgodnie ze wzorem zawartym w załączniku nr 3 czyni zadość wymogowi złożenia oświadczenia o którym mowa wyżej;*

5. Oświadczenie o dopuszczeniu oferowanych artykułów do obrotu na terenie Polski oraz o posiadaniu lub rozpoczęciu wdrażania systemu HACCP wraz z wykazem środków transportu – **Załącznik Nr 5** do którego należy załączyć o ile zakład posiada certyfikowany system HACCP/System Zarządzania Bezpieczeństwem Żywności – kopie takiego certyfikatu;
6. Oświadczenie Wykonawcy o niekaralności stanowiące Załącznik nr 6;
7. Polisa OC a w przypadku jej braku inny dokument potwierdzający, że Wykonawca jest ubezpieczony od odpowiedzialności cywilnej w zakresie prowadzonej działalności (kwota ubezpieczenia nie może być niższa niż 80 000 PLN ;
8. Zaświadczenie o wpisie do rejestru zakładów zezwalające na działalność w zakresie produkcji i obrotu żywnością, zatwierdzającą zakres prowadzonej działalności (kserokopia wpisu do rejestru zakładów) zgodne z rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 29 maja 2007 r. w sprawie wzorów dokumentów dotyczących rejestracji i zatwierdzania zakładów produkujących lub wprowadzających do obrotu żywność podlegających urzędowej kontroli Państwowej Inspekcji Sanitarnej (Dz. U. z 2007r. Nr 106, poz. 730) – jeżeli ustawy nakładają obowiązek posiadania takich uprawnień;
9. Decyzja administracyjna o spełnianiu wymagań w zakresie higieny i kontroli produktów pochodzenia zwierzęcego wydanej zgodnie z ustawą z dnia 16 grudnia 2005 r. o produktach pochodzenia zwierzęcego (Dz. U. poz. 1577 z 2014r.) przez właściwy terytorialnie organ Inspekcji Weterynaryjnej (kserokopia świadectwa nadzoru weterynaryjnego zakładu w przypadku producenta) lub decyzja właściwego organu Państwowej Inspekcji Sanitarnej (kserokopia dokumentu w przypadku hurtowni z której pochodzi surowiec spożywczy) w sprawie zatwierdzenia, warunkowego zatwierdzenia lub przedłużenia warunkowego zatwierdzenia zakładów, które wprowadzają do obrotu produkty pochodzenia zwierzęcego nieobjętych urzędową kontrolą organów Inspekcji Weterynaryjnej zgodnie z ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. poz. 594 z 2015r. z późniejszymi zmianami)- jeżeli ustawy nakładają obowiązek posiadania takich uprawnień;
10. Jeżeli przedmiot umowy lub jego część realizowany będzie przez podwykonawców należy przedstawić dokumenty wymienione w punktach 3, 4, 5, 6, 7 oraz 8 dotyczące podwykonawców.
11. Pełnomocnictwo (jeśli dotyczy) do reprezentowania i podpisania dokumentacji ofertowej, jeżeli Wykonawca jest reprezentowany niezgodnie z zapisem we właściwym rejestrze lub zaświadczeniu o wpisie do ewidencji o działalności gospodarczej.
12. Jeżeli Wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania poza terytorium Rzeczypospolitej Polskiej zamiast dokumentów, o których mowa w pkt. 1 i 2 składa dokumenty, wystawione w kraju, w którym ma siedzibę lub miejsce zamieszkania odpowiednio do zapisów § 2 Rozporządzenia Prezesa Rady Ministrów z dnia 19 maja 2006 r. w sprawie rodzajów dokumentów, jakich może żądać Zamawiający od Wykonawcy oraz form, w jakich te dokumenty mogą być składane (Dz.U. poz. 231 z 2013 r.).

#### **Dokumenty podmiotów zagranicznych:**

Jeżeli Wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania poza terytorium Rzeczypospolitej Polskiej, przedkłada dokument wystawiony w kraju, w którym ma siedzibę lub miejsce zamieszkania odpowiednio do zapisów § 2 Rozporządzenia Prezesa Rady Ministrów z dnia 19 maja 2006 r. w sprawie rodzajów dokumentów, jakich może żądać zamawiający od Wykonawcy oraz form, w jakich te dokumenty mogą być składane (Dz.U. poz. 231 z 2013 r.) potwierdzający, że:

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

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

1. Postępowanie jest prowadzone w formie pisemnej, z zastrzeżeniem wyjątku określonego w pkt. 2.
2. W postępowaniu o udzielenie niniejszego zamówienia, wszelkie wnioski, zawiadomienia oraz informacje Zamawiający i Wykonawcy mogą przekazywać faksem lub drogą mailową . Każda ze stron na żądanie drugiej niezwłocznie potwierdza fakt ich otrzymania.

3. Wykonawca może zwrócić się do Zamawiającego o wyjaśnienie treści specyfikacji istotnych warunków zamówienia. Zamawiający jest zobowiązany udzielić wyjaśnień niezwłocznie, jednak nie później niż na 2 dni przed upływem terminu składania ofert pod warunkiem, że wniosek o wyjaśnienie treści siwz wpłynął do Zamawiającego nie później niż do końca dnia, w którym upływa połowa wyznaczonego terminu składania ofert. Treść zapytań wraz z wyjaśnieniami Zamawiający przekazuje Wykonawcom, którym przekazał siwz, bez ujawniania źródeł zapytania, a także zamieści na stronie internetowej.
4. Jeżeli w wyniku zmiany treści specyfikacji istotnych warunków zamówienia nieprowadzącej do zmiany treści ogłoszenia o zamówieniu jest niezbędny dodatkowy czas na wprowadzenie zmian w ofertach, Zamawiający przedłuża termin składania ofert i poinformuje o tym Wykonawców, którym przekazano siwz oraz zamieszcza tę informację na stronie internetowej.
5. Nie przewiduje się zorganizowania zebrania Wykonawców, o którym mowa w art. 38 ust.3 Pzp
6. Osobami uprawnionymi do porozumiewania się z Wykonawcami w sprawie siwz są :  
**Hanna Nowicka, Katarzyna Loszek** w godz. 8-15, tel./faks (42)632-23-61, (42)632-24-08 wew.22; (42)639-98-27 wew.22,

#### VIII. Wadium

Zamawiający odstępuje od pobrania wadium.

#### IX. Termin związania ofertą

Termin związania ofertą: Wykonawca jest związany ofertą, przez okres 30 dni. Bieg terminu związania z ofertą rozpoczyna się wraz z upływem terminu składania ofert, tj. do dnia 09.12.2015r.

#### X. Przygotowanie oferty

1. Oferta powinna być sporządzona na Formularzu ofertowym i Formularzu cenowym stanowiącymi **Załącznik Nr 1 i Załącznik Nr 2** do siwz.
2. Załącznikami do oferty są oświadczenia i dokumenty określone w punkcie VI siwz.
3. Ofertę należy złożyć w zamkniętej kopercie zaadresowanej na adres : Miejski Zespół Żłobków w Łodzi, 91- 063 Łódź, ul. Zachodnia 55a z dopiskiem:” **Oferta na sukcesywną dostawę świeżego mięsa oraz produktów mięsnych do 30 żłobków zlokalizowanych na terenie Łodzi**”. Na kopercie należy podać nazwę (firmę), adres składającego ofertę.
4. Wszystkie dokumenty wymienione w pkt VI siwz mogą być przedstawione w formie oryginału lub kserokopii potwierdzonej „za zgodność z oryginałem” przez Wykonawcę.
5. Oferta powinna być sporządzona pisemnie w języku polskim.
6. Wykonawca może złożyć jedną ofertę.
7. Załączniki przekazane Wykonawcy do wypełnienia powinny być wypełnione ściśle wg warunków i postanowień zawartych w siwz bez dokonywania w nich zmian.
8. Wszystkie strony oferty (w tym strony wszystkich załączników) powinny być podpisane przez Wykonawcę lub upoważnionego przedstawiciela Wykonawcy. Wszystkie miejsca, w których Wykonawca poprawiał dokonane przez siebie błędne zapisy muszą być parafowane przez osobę podpisującą ofertę. Upoważnienie do podpisania oferty powinno być dołączone do oferty, o ile nie wynika z innych dokumentów załączonych przez Wykonawcę. Zamawiający zaleca, aby wszystkie strony oferty, w tym strony wszystkich załączników były ponumerowane, a oferta wraz z wszystkimi załącznikami trwale spięta.
9. Wykonawca może zastrzec na piśmie nie później niż w terminie składania ofert, które informacje nie mogą być udostępniane innym uczestnikom postępowania jako stanowiące tajemnicę przedsiębiorstwa w rozumieniu przepisów o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji. Wykonawca nie może zastrzec informacji, o których mowa w art. 86 ust.4 ustawy Pzp. W przypadku braku takiego zastrzeżenia oferta z załącznikami jest jawna.
10. Wykonawca wskazuje w ofercie część zamówienia, której wykonanie zamierza powierzyć Podwykonawcy (informacja pkt 3 Formularza ofertowego - **Załącznik Nr 1**)
11. Oferta powinna być złożona w terminie wyznaczonym przez Zamawiającego jako termin składania ofert.
12. Oferta złożona po terminie nie będzie rozpatrywana i zostanie niezwłocznie zwrócona bez otwierania.
13. Wykonawca może przed terminem składania ofert wprowadzić zmiany lub wycofać złożoną przez siebie ofertę pod warunkiem, że Zamawiający otrzyma pisemne powiadomienie o wprowadzeniu zmian lub wycofaniu w oznaczonej jak w pkt. 2 kopercie z dodatkowym napisem „**ZMIANA**” lub „**WYCOFANIE**” przed terminem składania ofert
14. Wykonawca nie może wprowadzić zmian w ofercie po upływie terminu składania ofert.
15. Wykonawcy mogą wspólnie ubiegać się o udzielenie zamówienia.

16. Wykonawcy występujący wspólnie wskazują w ofercie pełnomocnika do reprezentowania ich w postępowaniu o udzielenie zamówienia i podpisania umowy. W przypadku wyboru oferty Wykonawców występujących wspólnie, Wykonawcy ci przed podpisaniem umowy przedstawiają umowę regulującą ich współpracę.
17. Wykonawcy wspólnie ubiegający się o udzielenie zamówienia ponoszą solidarną odpowiedzialność za wykonanie umowy.
18. Każdy z Wykonawców oddzielnie przedstawia dokumenty wymienione w pkt. VI.

#### **XI. Miejsce oraz termin składania i otwarcia ofert**

1. Ofertę należy złożyć w siedzibie Zamawiającego Miejskiego Zespołu Żłobków w Łodzi, ul. Zachodnia 55a, w pokoju nr 11 (sekretariat). Termin składania ofert upływa w dniu **18.11.2015r. o godz. 9:00**.
2. Zamawiający tworzy oferty w dniu **18.11.2015r. o godz. 09:15** w pokoju nr 13 Miejskiego Zespołu Żłobków w Łodzi adres jw.
3. Otwarcie ofert jest jawne.
4. Przed otwarciem ofert Zamawiający podaje kwotę, jaką zamierza przeznaczyć na sfinansowanie zamówienia.
5. Podczas otwarcia ofert podaje się, nazwy (firmy) oraz adresy Wykonawców, a także informacje dotyczące ceny, terminu wykonania zamówienia, okresu gwarancji i warunków płatności zawartych w ofertach.
6. Zamawiający przyzna zamówienie Wykonawcy, którego oferta spełnia warunki Pzp, siwz i zostanie uznana za najkorzystniejszą.

#### **XII. Obliczanie ceny oferty.**

Cena zamówienia powinna być obliczona w następujący sposób :

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

#### **XIII. Kryteria oceny ofert.**

1. W toku badania i oceny ofert Zamawiający może żądać od Wykonawców wyjaśnień dotyczących treści złożonych ofert.
2. Zamawiający poprawi w tekście oferty oczywiste pomyłki pisarskie, oczywiste omyłki rachunkowe z uwzględnieniem konsekwencji rachunkowych dokonywanych poprawek, inne omyłki polegające na niezgodności oferty z siwz niepowodujące istotnych zmian w treści oferty zgodnie z art. 87 ust. 2 ustawy Pzp niezwłocznie zawiadamiając o tym Wykonawcę, którego oferta została poprawiona.
3. Zamawiający zbada czy oferty Wykonawców, którzy nie zostali wykluczeni z postępowania zgodnie z wymogami siwz nie podlegają odrzuceniu na podstawie art. 89 ust.1 ustawy Pzp.
4. Oferty zostaną ocenione przez zamawiającego w oparciu o następujące kryteria i ich znaczenie :

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

- a. Zasady oceny kryterium Cena [C]:

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



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

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

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

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

6. Oferent może uzyskać maksymalnie 100 pkt.

**XIV. Formalności jakie powinny zostać dopełnione po wyborze oferty**

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

**XV. Zabezpieczenie należytego wykonania umowy**

Zamawiający odstępuje od pobrania zabezpieczenia należytego wykonania umowy .

**XVI. Umowa o wykonanie zamówienia.**

1. Zamawiający będzie wymagał zawarcia umowy na warunkach określonych we wzorze umowy – **Załącznik Nr 4** do siwz.
  - a) Umowa zostanie zawarta w terminie nie krótszym niż 5 dni od dnia przesłania zawiadomienia o wyborze najkorzystniejszej oferty, jeżeli zawiadomienie to zostało przesłane w sposób określony w pkt . VII 1 , albo 10 dni – jeżeli zostało przesłane w inny sposób,
  - b) Zamawiający może zawrzeć umowę w sprawie zamówienia publicznego przed upływem terminów, o których mowa w punkcie a), jeżeli w postępowaniu o zamówienie została złożona tylko jedna oferta.
2. Jeżeli Wykonawca, którego oferta zostanie wybrana, uchyla się od zawarcia umowy, Zamawiający może wybrać ofertę najkorzystniejszą spośród pozostałych ofert, bez przeprowadzania ich ponownej oceny, chyba że zachodzą przesłanki unieważnienia postępowania, o których mowa w art. 93 ust.1 ustawy Pzp.
3. Zamawiający, zgodnie z art. 144 ust.1 ustawy Pzp przewiduje możliwość dokonania zmian postanowień zawartej umowy w stosunku do treści oferty, na podstawie której dokonano wyboru Wykonawcy (w formie aneksu), w przypadku wystąpienia co najmniej jednej z okoliczności wymienionych poniżej, z uwzględnieniem podanych warunków ich wprowadzania:
  - a) Ustawowa zmiana obowiązującej stawki podatku od towarów i usług (VAT);

- b) Inne przyczyny zewnętrzne niezależne od Zamawiającego i Wykonawcy skutkujące niemożliwością wykonania przedmiotu zamówienia.

Zmiany możliwe są do wprowadzenia w przypadku gdy istnieje obiektywna konieczność ich wprowadzenia, np.: gdy realizowanie zamówienia byłoby połączone z nadmiernymi trudnościami albo groziłoby jednej ze stron rażąca stratą w rozumieniu art. 357 ze znakiem 1 Kodeksu Cywilnego lub zmiana taka wynika z okoliczności których nie można było przewidzieć w chwili zawarcia umowy.

Wszystkie powyższe postanowienia , stanowią wykaz zmian, na które Zamawiający może wyrazić zgodę. Postanowienia nie stanowią jednocześnie zobowiązania do wyrażenia takiej zgody.

#### **XVII. Środki ochrony prawnej.**

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

#### **XVIII. Postanowienia dodatkowe.**

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

#### **XIX. Załączniki do specyfikacji istotnych warunków zamówienia.**

- |                |   |   |
|----------------|---|---|
| Załącznik Nr 1 | – | Formularz ofertowy,   |
| Załącznik Nr 2 | – | Formularz cenowy  |
| Załącznik Nr 3 | – | Oświadczenie Wykonawcy o niezaleganiu w opłatach oraz o spełnieniu warunków udziału w postępowaniu wymagane na podstawie art. 44 oraz 26 ust 2d ustawy Pzp,                               |
| Załącznik Nr 4 | – | Wzór umowy wraz z protokołem reklamacyjnym,   |
| Załącznik Nr 5 | – | Oświadczenie o posiadaniu niezbędnych świadectw dopuszczających przedmiot zamówienia na terenie Polski oraz o posiadaniu lub rozpoczęciu systemu HACCP wraz z wykazem środków transportu, |
| Załącznik Nr 6 | – | Oświadczenie Wykonawcy o niekaralności,   |
| Załącznik Nr 7 | – | Wymagania jakościowe dla świeżego mięsa oraz produktów mięsnych będących przedmiotem zamówienia,  |
| Załącznik Nr 8 | – | Wykaz złobków objętych dostawą.   |