

SPECYFIKACJA WARUNKÓW ZAMÓWIENIA

SUKCESYWNA DOSTAWA ARTYKUŁÓW SPOŻYWCZYCH DO 32 ŻŁOBKÓW NA TERENIE ŁODZI W PODZIALE NA CZĘŚCI

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.: 42 632-23-61; e-mail: zampub@mzz.lodz.pl; www.mzz.lodz.pl, www.bip.mzz.lodz.pl,

II. Adres strony internetowej, na której udostępniane będą zmiany i wyjaśnienia treści SWZ oraz inne dokumenty zamówienia bezpośrednio związane z postępowaniem o udzielenie zamówienia.

Zmiany i wyjaśnienia treści niniejszej Specyfikacji Warunków Zamówienia, zwanej dalej "SWZ" oraz innych dokumentów zamówienia bezpośrednio związane z postępowaniem o udzielenie zamówienia będą udostępniane na stronie internetowej: <https://mzz.lodz.pl/bip/zamowienia-publiczne-powyzej-130-000-zl/>

III. Tryb udzielenia zamówienia.

1. Postępowanie o udzielenie zamówienia publicznego prowadzone jest **w trybie podstawowym, w wariacie bez przeprowadzania negocjacji**, na podstawie art. 275 pkt 1 ustawy z dnia 11 września 2019 r. - Prawo zamówień publicznych (Dz. U. 2021 poz. 1129 ze zm.) zwanej dalej także "Pzp"
2. W zakresie nieuregulowanym niniejszą SWZ, zastosowanie mają przepisy Pzp.
3. Zamawiający dopuszcza składanie ofert częściowych – każda część będzie oceniana osobno.
4. Zamawiający nie dopuszcza składania ofert wariantowych.
5. Zamawiający nie przewiduje wymagań w zakresie zatrudnienia na podstawie stosunku pracy, o których mowa w art. 95 Pzp. - *nie dotyczy dostaw*
6. Zamawiający nie przewiduje wymagań w zakresie zatrudnienia osób, o których mowa w art. 96 ust. 2 pkt 2 Pzp. – *nie dotyczy dostaw*
7. Zamawiający nie zastrzega możliwości ubiegania się o udzielenie zamówienia wyłącznie przez wykonawców, o których mowa w art. 94 Pzp.
8. Zamawiający przewiduje udzielenie zamówienia, o którym mowa w art. 214 ust. 1 pkt 8 Pzp o ile zaistnieje uzasadniona konieczność udzielenia takiego zamówienia i będzie posiadał środki finansowe.
9. Zamawiający nie przewiduje przeprowadzenia przez wykonawcę wizji lokalnej lub sprawdzenia przez niego dokumentów niezbędnych do realizacji zamówienia, o których mowa w art. 131 ust. 2 Pzp.
10. Zamawiający nie przewiduje rozliczenia w walutach obcych.
11. Zamawiający nie przewiduje zwrotu kosztów udziału w postępowaniu.
12. Zamawiający nie zastrzega obowiązku osobistego wykonania przez wykonawcę kluczowych zadań dotyczących zamówienia.
13. Zamawiający nie przewiduje zawarcia umowy ramowej.
14. Zamawiający nie przewiduje wyboru najkorzystniejszej oferty z zastosowaniem aukcji elektronicznej.
15. Zamawiający nie przewiduje możliwości złożenia ofert w postaci katalogów elektronicznych lub dołączenia katalogów elektronicznych do oferty, w sytuacji określonej w art. 93 ustawy.

IV. Informacja, czy Zamawiający przewiduje wybór najkorzystniejszej oferty z możliwością prowadzenia negocjacji

1. Zamawiający dokona wyboru najkorzystniejszej oferty bez przeprowadzenia negocjacji.

V. Opis przedmiotu zamówienia.

1. Przedmiotem zamówienia jest:

**SUKCESYWNA DOSTAWA ARTYKUŁÓW SPOŻYWCZYCH DO 32 ŻŁOBKÓW 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 żywności dla niemowląt i małych dzieci.**
2. Rodzaj zamówienia: dostawa.
3. Nomenklatura jest określona według Wspólnego Słownika Zamówień (CPV) nazwą:
15300000-1 – owoce, warzywa i podobne produkty,
15800000-6 – różne produkty spożywcze

4. Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia:

Przedmiotem zamówienia jest **sukcesywna dostawa artykułów spożywczych** o wysokiej jakości zdrowotnej, zapewniających bezpieczeństwo konsumenta, odpowiadających jakości handlowej określonej w obowiązujących przepisach o jakości handlowej lub deklarowanej przez producenta w jego oznakowaniu. Dostawy będą realizowane przez okres 12 miesięcy, od poniedziałku do piątku, 1-3 razy w miesiącu (z wyłączeniem dni ustawowo wolnych od pracy), w godzinach 07:00 - 10:00 do każdego ze żłobków objętych dostawą (o ile nie wystąpią braki w zamawianym asortymencie). Zamawiający zastrzega sobie prawo do miesięcznej przerwy w zamawianiu dostaw do części placówek w miesiącu lipcu i sierpniu oraz w przypadku zaistnienia sytuacji jakiej Zamawiający nie mógł przewidzieć

4.1. CZĘŚĆ 1: SUKCESYWNA DOSTAWA MROŻONEK OWOCOWYCH I WARZYWNYCH – szczegółowy opis i wykaz stanowi formularz cenowy załącznik nr 2a.

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 9 do swz.

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.:

4.1.3.1. mają być w pierwszym gatunku i jakości, o dobrym smaku,

4.1.3.2. nie mogą wykazywać oznak rozmrożenia, zbrylenia, nieświeżości lub zepsucia,

4.1.3.3. winny posiadać wymagane atesty, certyfikaty,

4.1.3.4. winny posiadać maksymalny okres przydatności do spożycia od momentu dostawy, min. 2 miesiące

4.1.4 Pożądane cechy organoleptyczne mrożonek owocowych i warzywnych (temperatura w momencie przyjęcia: – 18 °C):

4.1.4.1. 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,

4.1.4.2. zawartość owoców i warzyw całych z uszkodzeniami mechanicznymi - nie więcej niż 5 –10 %,

4.1.4.3. barwa - typowa dla danego gatunku i odmiany, jednolita w partii (z wyjątkiem mieszanek),

4.1.4.4. 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,

4.1.4.5. 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.

4.2. CZĘŚĆ 2: SUKCESYWNA DOSTAWA KAPUSTY I OGÓRKÓW PRZETWORZONYCH – szczegółowy opis i wykaz stanowi formularz cenowy załącznik nr 2b.

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 9 do swz.

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.:

4.2.3.1. mają być świeże, o dobrym smaku, być w pierwszym gatunku i jakości,

4.2.3.2. nie mogą wykazywać oznak nieświeżości lub zepsucia,

4.2.3.3. winny posiadać wymagane atesty, certyfikaty,

4.2.3.4. winny posiadać maksymalny okres przydatności do spożycia od momentu dostawy, min. 2 miesiące

4.2.4. Pożądane cechy organoleptyczne kapusty i ogórków przetworzonych:

4.2.4.1. kapusta kiszona – produkt otrzymany z poszatkowanej białej kapusty, poddanej kiszeniu poprzez zasolenie i fermentację, możliwy jest dodatek marchwi, o barwie białej lub lekko kremowej,

4.2.4.2. ogórki kiszone i małosolne – produkt otrzymany z ogórków gruntowych, kopru, korzeni chrzanu, ząbków czosnku, poddanych kiszeniu poprzez zasolenie,

4.2.4.3. konsystencja chrupiąca, twarda, smak i zapach powinien być charakterystyczny dla kiszonek otrzymanych poprzez zasolenie i fermentację, bez sztucznych barwników i konserwantów,

4.2.4.4. 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

4.3. CZĘŚĆ 3 SUKCESYWNA DOSTAWA PRZETWORÓW OWOCOWYCH I WARZYWNYCH – szczegółowy opis i wykaz stanowi formularz cenowy załącznik nr 2c.

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 9 do swz.

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.:

4.3.3.1. mają być świeże, o dobrym smaku, być w pierwszym gatunku i jakości,

4.3.3.2. nie mogą wykazywać oznak nieświeżości lub zepsucia,

4.3.3.3. winny posiadać wymagane atesty, certyfikaty,

4.3.3.4. winny posiadać maksymalny okres przydatności do spożycia od momentu dostawy, min. 2 miesiące

4.3.4. Pożądane cechy organoleptyczne przetworów owocowych i warzywnych:

4.3.4.1. 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,

- 4.3.4.2. brak zanieczyszczeń mikrobiologicznych i bakterii chorobotwórczych,
- 4.3.4.3. barwa - typowa dla danego produktu, jednolita, bez śladów mogących świadczyć o zapleśnieniu lub zepsuciu,
- 4.3.4.4. 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,
- 4.3.4.5. 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.

4.4. CZĘŚĆ 4 SUKCESYWNA DOSTAWA RÓŻNYCH PRODUKTÓW SPOŻYWCZYCH – szczegółowy opis i wykaz stanowi formularz cenowy załącznik nr 2d.

- 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 9 do swz.
- 4.4.3. Zamawiane i dostarczane różne produkty spożywcze muszą odpowiadać PN oraz wszelkim normom określonym w obowiązujących przepisach dotyczących jakości zdrowej żywności tj.:
 - 4.2.13.1. mają być świeże, o dobrym smaku, być w pierwszym gatunku i jakości,
 - 4.2.13.2. nie mogą wykazywać oznak zbrylenia, nieświeżości lub zepsucia,
 - 4.2.13.3. winny posiadać wymagane atesty, certyfikaty,
 - 4.2.13.4. winny posiadać maksymalny okres przydatności do spożycia od momentu dostawy, min. 2 miesiące
- 4.4.4. Pożądane cechy organoleptyczne różnych produktów spożywczych :
 - 4.2.14.1. wygląd ogólny – swoisty, charakterystyczny dla danego artykułu, brak zbryleń i grudek,
 - 4.2.14.2. barwa - jednolita, swoista, charakterystyczny dla użytych surowców, bez przebarwień, obcych barw,
 - 4.2.14.3. smak i zapach - swoisty i charakterystyczny dla użytych surowców, zapach obcy mogący świadczyć o zepsuciu, stęchły niedopuszczalny,
 - 4.4.4. skład – dostarczane różne produkty spożywcze nie mogą zawierać szkodliwych barwników spożywczych (E102, E 110 , E 123, E 124, E 127), konserwantów (E 220-E 277, E 230 – E232, E 249 – E252), antyutleniaczy (E310 – E312, E 320, E321, E338 – E341), wzmacniaczy smaku E 620 - E 621) oraz sztucznych substancji słodzących,
 - 4.4.5. zanieczyszczenia - artykuły wolne od zanieczyszczeń mineralnych i pochodzenia roślinnego, brak zanieczyszczeń chemicznych, brak oznak i obecności pleśni, brak zanieczyszczeń mikrobiologicznych i bakterii chorobotwórczych,
 - 4.4.6. 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. CZĘŚĆ 5: SUKCESYWNA DOSTAWA ŻYWNOSCI DLA NIEMOWLĄT I MAŁYCH DZIECI – szczegółowy opis i wykaz stanowi formularz cenowy załącznik nr 2e.

- 4.5.1 Dostarczane produkty dla niemowląt i małych dzieci 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 warunków zamówienia oraz Załączniku nr 9 do swz.
- 4.5.3 Zamawiane i dostarczane produkty dla niemowląt muszą odpowiadać PN oraz wszelkim normom określonym w obowiązujących przepisach dotyczących jakości zdrowej żywności tj.:
 - 4.5.3.1. mają być świeże, o dobrym smaku, być w pierwszym gatunku i jakości,

- 4.5.3.2. nie mogą wykazywać oznak nieświeżości lub zepsucia,
- 4.5.3.3. winny posiadać wymagane atesty, certyfikaty,
- 4.5.3.4. winny posiadać maksymalny okres przydatności do spożycia od momentu dostawy, minimum 2 miesiące
- 4.5.4. Pożądane cechy organoleptyczne produktów dla niemowląt i małych dzieci:
 - 4.5.4.1. 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 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 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.
 - 4.5.4.2. wygląd ogólny – swoisty, charakterystyczny dla danego artykułu, brak zbryleń i grudek,
 - 4.5.4.3. barwa - jednolita, swoista, charakterystyczny dla użytych surowców, bez przebarwień, obcych barw,
 - 4.5.4.4. smak i zapach - swoisty i charakterystyczny dla użytych surowców, zapach obcy mogący świadczyć o zepsuciu, stęchły niedopuszczalny,
 - 4.5.4.5. 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.
 - 4.5.4.6. zanieczyszczenia - artykuły wolne od zanieczyszczeń mineralnych i pochodzenia roślinnego, brak zanieczyszczeń chemicznych, brak oznak i obecności pleśni, brak zanieczyszczeń mikrobiologicznych i bakterii chorobotwórczych,
- 4.5.5. Środki żywieniowe specjalnego przeznaczenia żywieniowego muszą być zgodne z wymaganiami określonymi w:
 - 4.5.5.1. ustawie z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (tekst jednolity Dz. U. z 2020r. poz. 2021 z późn. zmianami),
 - 4.5.5.2. 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.),
 - 4.5.5.3. rozporządzeniu Parlamentu Europejskiego i Rady UE 609/2013 z dnia 12 czerwca 2013r. w sprawie żywności przeznaczonej dla niemowląt i małych dzieci;
 - 4.5.5.4. 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).
 - 4.5.5.5. Cechy dyskwalifikujące: obce posmaki, zapachy, smak stęchły, jak również smak gorzki, kwaśny, niestony 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.
- 4.6. Opakowania/pojemnik *(dotyczy wszystkich części)*
 - 4.6.4. 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,
 - 4.6.5. artykuły winny być dostarczane w oryginalnych opakowaniach producenta, prawidłowo zamknięte, szczelne, zapewniające właściwą jakość i trwałość wyrobu,
 - 4.6.6. 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. poz. 29 z późn. zmianami Dz. U. 2019 poz. 754) 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,
 - 4.6.7. pojemniki transportowe powinny być gładkie, czyste, bezwonne, łatwe do mycia i odkażania, zapewniające zachowanie właściwej jakości w czasie transportu.

4.7. Transport: *(dotyczy wszystkich części)*

- 4.7.4. transport do żłobków – placówek Zamawiającego powinien być realizowany środkami transportu dostosowanymi do przewozu żywności w warunkach zapewniających utrzymanie właściwej jakości,
- 4.7.5. osoby wykonujące zamówienia (kierowcy i pomocnicy) muszą posiadać aktualne zaświadczenie lekarskie: sanitarno - epidemiologiczne, zezwalające na pracę w kontakcie z żywnością.
5. Zamawiający wymaga, aby dostarczane produkty będące przedmiotem zamówienia posiadały długie terminy przydatności do spożycia.
6. Poszczególne pozycje asortymentowe (określone w załącznikach numer 2 do SWZ – Formularze cenowe) będą dostępne przez cały okres trwania Umowy.
7. Zamawiający zastrzega sobie możliwość dokonywania zmian ilościowych i asortymentowych zamawianych produktów w zakresie poszczególnych pozycji przedmiotu zamówienia, przy zachowaniu ogólnej wartości zamówienia zastrzeżonej w niniejszej Umowie.
8. Zamawiający dopuszcza możliwość oferowania artykułu równoważnego, pod warunkiem, że oferowane artykuły będą miały takie same lub lepsze parametry jakościowe, zgodnie z wymogami PN. Pod pojęciem artykułu równoważnego Zamawiający będzie rozumiał artykuły o parametrach nie gorszych jakościowo, posiadających te same walory organoleptyczne (smak, zapach, barwa, konsystencja) oraz zawierających w swoim składzie co najmniej te same surowce użyte do produkcji, co artykuły określone przez Zamawiającego.
9. Podczas realizacji Umowy z wybranym w toku postępowania Wykonawcą, Zamawiający będzie szczegółowo kontrolował dostarczane artykuły w celu zapobieżenia wydatkowania środków publicznych na artykuły nie spełniające wymagań pod względem jakości. 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 9 do swz.
10. 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).
11. Cena powinna zawierać wszystkie koszty dostaw - uwzględnia koszty załadunku, transportu oraz rozładunku towaru w pomieszczeniach wskazanych przez Zamawiającego.
12. Oferowane ceny jednostkowe netto w trakcie obowiązywania Umowy nie mogą wzrosnąć.
13. Podstawą obliczenia wartości poszczególnych dostaw będą ceny jednostkowe netto podane w ofercie Wykonawcy.
14. 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 SWZ oraz Załączniku Nr 9.
15. Realizacja poszczególnych dostaw dokumentowana będzie dowodem dostawy.
16. Faktury będą wystawiane na każdy żłobek oddzielnie 2 razy w miesiącu na podstawie udokumentowanych dostaw i dostarczane w ciągu miesiąca z ostatnią dostawą w tygodniu oraz wraz z ostatnią dostawą w danym miesiącu, do każdego żłobka – odbiorcy oddzielnie.
17. Faktury wystawione na koniec każdego miesiąca muszą zostać dostarczone do poszczególnych placówek wraz z ostatnią dostawą i nie później niż w ostatnim dniu roboczym danego miesiąca.
18. Wykonawca, na prośbę Żłobka, zobowiązuje się do wystawienia dodatkowych faktur w innym terminie, w sytuacji konieczności przeprowadzenia inwentaryzacji magazynu w trakcie trwania miesiąca.
19. Dostawy odbywać się będą transportem Wykonawcy wraz z rozładunkiem i wstawieniem do pomieszczeń wskazanych przez Zamawiającego, bez obciążania z tego tytułu dodatkowymi kosztami Zamawiającego.
20. Jeżeli dostarczone artykuły nie będą spełniały oczekiwań Zamawiającego, Wykonawca zgodnie z wymaganiami Zamawiającego jest zobowiązany do przedstawienia dokumentów potwierdzających, że oferowane artykuły odpowiadają wymaganiom określonym przez Zamawiającego.
21. Faktury wystawione bezpodstawnie lub nieprawidłowo, zostaną zwrócone Dostawcy.
22. 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).
23. W trakcie trwania umowy może ulec zwiększeniu (otwarcie nowych placówek) lub zmniejszeniu (zamknięcie czasowe placówki niezależne od Zamawiającego) liczba żłobków.
24. Wynagrodzenie za dostarczony przedmiot zamówienia płatne będzie przelewem w ciągu 30 dni od daty dostarczenia poprawnie wystawionych faktur VAT dla każdego żłobka - Odbiorcy oddzielnie.

25. Wynagrodzenie za dostarczony i odebrany przedmiot umowy zostanie zapłacone na rachunek bankowy Wykonawcy wskazany również na fakturze. Zmiana numeru rachunku bankowego Wykonawcy w trakcie trwania umowy nie powoduje konieczności jej zmiany.
26. Na fakturze mają być widoczne daty dostaw ujętych w tej fakturze.
27. 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.
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 do umowy.

VI. Termin wykonania zamówienia.

1. Zamówienie należy zrealizować w okresie **od 01 lipca 2022 r. do 30 czerwca 2023 r.**

VII. Warunki udziału w postępowaniu.

1. O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się Wykonawcy, którzy:
 - 1.1. nie podlegają wykluczeniu w tym:
 - 1.1.1. O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się Wykonawcy, którzy nie podlegają wykluczeniu na podstawie art. 7 ust. 1 ustawy z dnia 13 kwietnia 2022r. o szczególnych rozwiązaniach w zakresie przeciwdziałania wspieraniu agresji na Ukrainę oraz służących ochronie bezpieczeństwa narodowego (Dz. U. poz. 835) (załącznik nr 3a do swz)
 - 1.2. spełniają warunki udziału w postępowaniu
 2. Podmiotowe środki dowodowe: Wystarczające będzie złożenie oświadczenia o braku podstaw wykluczenia z postępowania stanowiące:
 - 2.1. **załącznik nr 3 do SWZ**
 - 2.2. **załącznik nr 3a do SWZ**
 3. Zamawiający formułuje następujące warunki udziału w postępowaniu, dotyczące:
 - 3.1. Zdolności do występowania w obrocie gospodarczym – brak wymagań,
 - 3.2. Uprawnień do prowadzenia określonej działalności zawodowej, o ile wynika to z odrębnych przepisów – Zamawiający żąda, aby Wykonawca 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 oraz kserokopii wpisu do właściwego rejestru,
 - 3.3. Sytuacji ekonomicznej lub finansowej – Zamawiający żąda, aby Wykonawca posiadał odpowiednie ubezpieczenie odpowiedzialności cywilnej w zakresie prowadzonej działalności związanej z przedmiotem zamówienia na sumę gwarancyjną min. 50 000 zł, z okresem ważności przypadającym w czasie realizacji zamówienia. Ocenę spełniania warunku udziału w postępowaniu Zamawiający przeprowadzi na podstawie załączonego do oferty oświadczenia oraz na podstawie kserokopii polisy ubezpieczeniowej jw.,
 - 3.4. Zdolności technicznej lub zawodowej – Zamawiający żąda, aby Wykonawca:
 - 3.4.1. zrealizował dwie dostawy, a w przypadku świadczeń okresowych lub ciągłych również wykonuje dwie dostawy:
 - a. mrożonek owocowych i warzywnych o wartości 50 000 zł brutto każda;
 - b. kapusty i ogórków przetworzonych o wartości 10 000 zł brutto każda;
 - c. przetworów owocowych i warzywnych o wartości 55 000 zł brutto każda;
 - d. różnych produktów spożywczych o wartości 50 000 zł brutto każda;
 - e. żywności dla niemowląt i małych dzieci 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 załączył 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 podstawie 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.

3.4.2. miał do dyspozycji w okresie realizacji zamówienia co najmniej dwa samochody dostawcze. W przypadku Części 1 – dostawa mrozonek owocowych i warzywnych – muszą być to samochody mroźnie tak aby zapewnić ciągłość łańcucha chłodniczego.

Ocenę spełniania warunku udziału w postępowaniu Zamawiający przeprowadzi na podstawie załączonego do oferty oświadczenia oraz na opisu urządzeń technicznych.

3.4.3. posiadał lub rozpoczął wdrażanie systemu HACCP.

Ocenę spełniania warunku udziału w postępowaniu Zamawiający przeprowadzi na podstawie załączonych do oferty oświadczeń.

3.4.4. 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.

4. Wykonawca może w celu potwierdzenia spełniania warunków udziału w postępowaniu, polegać na zdolnościach technicznych lub zawodowych lub sytuacji finansowej lub ekonomicznej innych podmiotów udostępniających zasoby, niezależnie od charakteru prawnego łączących go z nim stosunków prawnych. W sytuacji udostępnienia zasobów zastosowanie mają przepisy art. 118 – 123 Pzp.

5. Zamawiający ocenia, czy udostępniane wykonawcy przez podmioty udostępniające zasoby zdolności techniczne lub zawodowe lub ich sytuacja finansowa lub ekonomiczna, pozwalają na wykazanie przez wykonawcę spełniania warunków udziału w postępowaniu, o których mowa w art. 112 oraz, jeżeli to dotyczy, kryteriów selekcji, a także bada, czy nie zachodzą wobec tego podmiotu podstawy wykluczenia, które zostały przewidziane względem wykonawcy.

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

1. Zamawiający określa wymagane od Wykonawców środki dowodowe, umożliwiające ocenę zdolności Wykonawcy do należytego wykonania zamówienia w postaci:

1.1. oświadczenia Wykonawcy dotyczącego przesłanek wykluczenia – **załącznik Nr 3 i załącznik nr 3a do SWZ**

1.2. oświadczenia Wykonawcy dotyczącego spełniania warunków udziału w postępowaniu – **załącznik nr 4 do SWZ**

1.3. 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)

1.4. polisy ubezpieczeniowej potwierdzającej, że wykonawca jest ubezpieczony od odpowiedzialności cywilnej w zakresie prowadzonej działalności związanej z przedmiotem zamówienia na sumę gwarancyjną min. 50 000 zł, z okresem ważności przypadającym w czasie realizacji,

1.5. wykazu wykonanych, a w przypadku świadczeń okresowych lub ciągłych również wykonywanych 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 – **załącznik nr 5a-5e do SWZ – dokument składany na wezwanie**

1.6. opisu urządzeń technicznych - **załącznik nr 6a-6b do SWZ, dokument składany na wezwanie**

1.7. oświadczenia o posiadaniu lub rozpoczęciu wdrażania systemu HACCP oraz posiadaniu przez kierowców i pomocników zaświadczenia lekarskiego sanitarno–epidemiologicznego zezwalającego na pracę w kontakcie z żywnością – **załącznik nr 7 do SWZ**,

1.8. 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.

1.8.1. wszelka korespondencja oraz rozliczenia dokonywane będą wyłącznie z pełnomocnikiem (liderem),

1.8.2. 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,

1.8.3. podmioty występujące wspólnie ponoszą solidarną odpowiedzialność za nie wykonanie lub nienależyte wykonanie zamówienia, określoną w art. 366 Kodeksu cywilnego.

1.9. 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.

1.10. 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.

1.11. Jeżeli wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania poza granicami Rzeczypospolitej Polskiej składa dokumenty zgodnie z przepisami § 4 Rozporządzenia Ministra Rozwoju, Pracy i Technologii z dnia 23 grudnia 2020 rok ws. podmiotowych środków dowodowych oraz innych dokumentów lub oświadczeń, jakich może żądać zamawiający od wykonawcy.

IX. W postępowaniu nie jest przewidziane składanie wadium.

X. Zamawiający odstępuje od pobrania zabezpieczenia należytego wykonania umowy.

XI. Projektowane postanowienia umowy w sprawie zamówienia publicznego, które zostaną wprowadzone do treści tej umowy: Zostały określone we wzorze umowy – **załącznik nr 8 do SWZ**.

XII. Informacje o środkach komunikacji elektronicznej, przy użyciu których Zamawiający będzie komunikował się z wykonawcami, oraz informacje o wymaganiach technicznych i organizacyjnych sporządzania, wysyłania i odbierania korespondencji elektronicznej.

1. W postępowaniu o udzielenie zamówienia komunikacja między Zamawiającym a Wykonawcami odbywa się drogą elektroniczną przy użyciu miniPortalu <https://miniportal.uzp.gov.pl/>, ePUAPu <https://epuap.gov.pl/wps/portal> oraz przy użyciu poczty elektronicznej.

2. Wykonawca zamierzający wziąć udział w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego, musi posiadać konto na ePUAP. Wykonawca posiadający konto na ePUAP ma dostęp do formularzy: złożenia, zmiany, wycofania oferty lub wniosku oraz do formularza do komunikacji.

3. Wymagania techniczne i organizacyjne wysyłania i odbierania korespondencji elektronicznej przekazywanej przy ich użyciu, opisane zostały w Regulaminie korzystania z miniPortalu dostępnym pod adresem <https://miniportal.uzp.gov.pl/Instrukcje> oraz Regulaminie ePUAP.

4. Wykonawca przystępując do niniejszego postępowania o udzielenie zamówienia publicznego, akceptuje warunki korzystania z miniPortalu, określone w Regulaminie miniPortalu oraz zobowiązuje się korzystając z miniPortalu przestrzegać postanowień tego regulaminu.

5. Za datę przekazania oferty, oświadczenia, o którym mowa w art. 125 ust. 1 Pzp, podmiotowych środków dowodowych, przedmiotowych środków dowodowych oraz innych informacji, oświadczeń lub dokumentów, przekazywanych w postępowaniu, przyjmuje się datę ich przekazania na ePUAP.

6. W postępowaniu o udzielenie zamówienia korespondencja elektroniczna (inna niż oferta Wykonawcy i załączniki do oferty) odbywa się elektronicznie za pośrednictwem dedykowanego formularza dostępnego na ePUAP oraz udostępnionego przez miniPortal (Formularz do komunikacji). Korespondencja przesłana za pomocą

tego formularza nie może być szyfrowana. We wszelkiej korespondencji związanej z niniejszym postępowaniem Zamawiający i Wykonawcy posługują się numerem postępowania lub numerem ogłoszenia (BZP).

7. Zamawiający może również komunikować się z Wykonawcami za pomocą poczty elektronicznej, email: zampub@mzz.lodz.pl.

8. Dokumenty elektroniczne, oświadczenia lub elektroniczne kopie dokumentów lub oświadczeń składane są przez Wykonawcę za pośrednictwem Formularza do komunikacji jako załączniki. Zamawiający dopuszcza również możliwość składania dokumentów elektronicznych, oświadczeń lub elektronicznych kopii dokumentów lub oświadczeń za pomocą poczty elektronicznej, na adres email zampub@mzz.lodz.pl. Sposób sporządzenia dokumentów elektronicznych, oświadczeń lub elektronicznych kopii dokumentów lub oświadczeń musi być zgodny z wymaganiami określonymi w rozporządzeniu Prezesa Rady Ministrów z dnia 30 grudnia 2020 r. w sprawie sposobu sporządzania i przekazywania informacji oraz wymagań technicznych dla dokumentów elektronicznych oraz środków komunikacji elektronicznej w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego lub konkursie.

9. Maksymalny rozmiar plików przesyłanych za pośrednictwem dedykowanych formularzy wynosi 150 MB.

10. W przypadku składania wniosków o wyjaśnienie treści SWZ, lub pytań do SWZ drogą elektroniczną na adres poczty e-mail zampub@mzz.lodz.pl, Wykonawca może je składać na swoich formularzach (nie jest konieczne złożenie kwalifikowanego podpisu elektronicznego na tym dokumencie).

XIII. Zamawiający nie przewiduje sposobu komunikowania się z Wykonawcami w inny sposób niż przy użyciu środków komunikacji elektronicznej wskazanych w SWZ z zastrzeżeniem art. 65 ust. 1 pkt. 5.

XIV. Wskazanie osób uprawnionych do komunikowania się z wykonawcami

1. Osobami uprawnionymi do porozumiewania się z Wykonawcami są w sprawach:

1.1. 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-mail: k.loszek@mzz.lodz.pl, zampub@mzz.lodz.pl,

1.2. proceduralnych: Anna Majewska, Marcin Jaras – w godz. 8:00-15, tel. 42 632-23-61, 42 632-24-08; kom. 573 096 631 Adres e-mail: zampub@mzz.lodz.pl,

XV. Termin związania ofertą.

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

XVI. Opis sposobu przygotowywania ofert.

1. Wymagania techniczne

1.1. Oferta powinna być sporządzona w języku polskim, z zachowaniem postaci elektronicznej w formacie danych określonych w przepisach wydanych na podstawie art. 18 ustawy z dnia 17 lutego 2005 r. o informatyzacji działalności podmiotów realizujących zadania publiczne np.: .pdf, .doc, .docx, .xls, .xlsx, .odt i opatrzona kwalifikowanym podpisem elektronicznym, podpisem zaufanym lub podpisem osobistym.

1.2. Sposób zaszyfrowania oferty opisany został w Instrukcji użytkownika dostępnej na miniPortalu, <https://miniportal.uzp.gov.pl/Instrukcje>

1.3. Do przygotowania oferty konieczne jest posiadanie przez osobę upoważnioną do reprezentowania Wykonawcy kwalifikowanego podpisu elektronicznego, podpisu osobistego lub podpisu zaufanego.

1.4. Jeżeli na ofertę składa się kilka dokumentów, Wykonawca powinien stworzyć folder, do którego przeniesie wszystkie dokumenty oferty, podpisane kwalifikowanym podpisem elektronicznym, podpisem zaufanym lub podpisem osobistym. Następnie z tego folderu Wykonawca zrobi folder .zip (bez nadawania mu haseł i bez szyfrowania). W kolejnym kroku za pośrednictwem strony [miniPortal.uzp.gov.pl](https://miniportal.uzp.gov.pl) Wykonawca zaszyfruje folder zawierający dokumenty składające się na ofertę.

1.5. Wszelkie informacje stanowiące tajemnicę przedsiębiorstwa w rozumieniu ustawy z dnia 16 kwietnia 1993r. o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji (Dz. U. z 2019 r. poz. 1010), które Wykonawca zastrzeże jako tajemnicę przedsiębiorstwa, powinny zostać złożone w osobnym pliku wraz z jednoczesnym zaznaczeniem polecenia „Załącznik stanowiący tajemnicę przedsiębiorstwa” a następnie wraz z plikami stanowiącymi jawną część skompresowane do jednego pliku archiwum (ZIP). Wykonawca zobowiązany jest, wraz z przekazaniem tych informacji, wykazać spełnienie przesłanek określonych w art. 11 ust. 2 ustawy z dnia 16 kwietnia 1993r.

o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji. Zaleca się, aby uzasadnienie zastrzeżenia informacji jako tajemnicy przedsiębiorstwa było sformułowane w sposób umożliwiający jego udostępnienie. Zastrzeżenie przez Wykonawcę tajemnicy przedsiębiorstwa bez uzasadnienia, będzie traktowane przez Zamawiającego jako bezskuteczne ze względu na zaniechanie przez Wykonawcę podjęcia niezbędnych działań w celu zachowania poufności objętych klauzulą informacji zgodnie z postanowieniami art. 18 ust. 3 Pzp.

Do oferty należy dołączyć oświadczenie o niepodleganiu wykluczeniu, spełnianiu warunków udziału w postępowaniu lub kryteriów selekcji w zakresie wskazanym przez Zamawiającego w SWZ. Powyższe należy dołączyć w postaci elektronicznej opatrzone kwalifikowanym podpisem elektronicznym, podpisem zaufanym lub podpisem osobistym, a następnie wraz z plikami stanowiącymi ofertę skompresować do jednego pliku archiwum (ZIP).

2. Zawartość oferty.

2.1. Ofertę stanowią:

2.1.1. formularz Ofertowy - **załącznik nr 1 do SWZ**

2.1.2. formularz cenowy - **załącznik nr 2a, 2b, 2c, 2d, 2e** (odpowiednio dla danej części) **do SWZ**

2.1.3. oświadczenie Wykonawcy o niepodleganiu wykluczeniu, spełnianiu warunków udziału w postępowaniu lub kryteriów selekcji w zakresie wskazanym przez Zamawiającego w SWZ - wzór oświadczenia stanowi **załącznik nr 3 i załącznik nr 3a do SWZ**. W przypadku wspólnego ubiegania się o zamówienie przez Wykonawców, oświadczenie składa każdy z Wykonawców.

2.1.4. oświadczenie Wykonawcy o spełnieniu warunków udziału w postępowaniu **załącznik nr 4 do SWZ** (W przypadku wspólnego ubiegania się o zamówienie przez Wykonawców, oświadczenie składa każdy z Wykonawców oddzielnie),

2.1.5. Następujące przedmiotowe środki dowodowe:

2.1.5.1. kserokopia wpisu 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).

2.1.5.2. kserokopia ubezpieczenia odpowiedzialności cywilnej w zakresie prowadzonej działalności związanej z przedmiotem zamówienia na sumę gwarancyjną min. 50 000 zł, z okresem ważności przypadającym w czasie realizacji zamówienia.

2.1.5.3. wykaz zrealizowanych dostaw z załączonymi dowodami (kserokopia) - **załącznik nr 5a-5e do SWZ** – *dokument składany na wezwanie*

2.1.5.4. opisu urządzeń technicznych - **załącznik nr 6a- cz. 1, 6b-cz. 2-5 do SWZ**- *dokument składany na wezwanie*

2.1.5.5. oświadczenie o posiadaniu lub rozpoczęciu wdrażanie systemu HACCP - **załącznik nr 7 do SWZ**

2.1.5.6. oświadczenie o dysponowaniu osobami wykonującymi zamówienie (kierowcy i pomocnicy), posiadającymi odpowiednie zezwolenie na pracę w kontakcie z żywnością - **załącznik nr 7 do SWZ**

2.1.6. Do oferty należy dołączyć również:

2.1.6.1. Pełnomocnictwo upoważniające do złożenia oferty, o ile ofertę składa pełnomocnik.

2.1.6.2. Pełnomocnictwo dla pełnomocnika do reprezentowania w postępowaniu Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia - dotyczy ofert składanych przez Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia.

2.1.6.3. Wykonawca, w przypadku polegania na zdolnościach lub sytuacji podmiotów udostępniających zasoby, przedstawia, wraz z oświadczeniem, o którym mowa w pkt. 2.1.3, także oświadczenie podmiotu udostępniającego zasoby, potwierdzające brak podstaw wykluczenia tego podmiotu oraz odpowiednio spełnianie warunków udziału w postępowaniu lub kryteriów selekcji, w zakresie, w jakim wykonawca powołuje się na jego zasoby.

2.1.6.4. Wykonawca, który polega na zdolnościach lub sytuacji podmiotów udostępniających zasoby, składa, wraz z ofertą, zobowiązanie podmiotu udostępniającego zasoby do oddania mu do dyspozycji niezbędnych zasobów na potrzeby realizacji danego zamówienia lub inny podmiotowy środek dowodowy potwierdzający, że wykonawca realizując zamówienie, będzie dysponował niezbędnymi zasobami tych podmiotów.

2.2. Pozostałe warunki:

2.2.1. Dostarczając swoją ofertę przetargową Oferent akceptuje w całości warunki realizacji zamówienia określone w SWZ 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.

2.2.2. Oferta powinna być sporządzona pisemnie w języku polskim.

2.2.3. Treść oferty musi odpowiadać treści SWZ.

2.2.4. Załączniki do wypełnienia powinny być wypełnione ściśle wg warunków i postanowień zawartych w SWZ bez dokonywania w nich zmian.

2.2.5. Wykonawca wskazuje w ofercie część zamówienia, której wykonanie zamierza powierzyć podwykonawcy

2.2.6. Oferta powinna być złożona w terminie wyznaczonym przez Zamawiającego jako termin składania ofert.

2.2.7. 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.

2.2.8. Pełnomocnictwo do złożenia oferty musi być złożone w oryginale w takiej samej formie, jak składana oferta (t.j. w formie elektronicznej lub postaci elektronicznej opatrzonej podpisem zaufanym lub podpisem osobistym). Dopuszcza się także złożenie elektronicznej kopii (skanu) pełnomocnictwa sporządzonego uprzednio w formie pisemnej, w formie elektronicznego poświadczenia sporządzonego stosownie do art. 97 § 2 ustawy z dnia 14 lutego 1991 r. - Prawo o notariacie, które to poświadczenie notariusz opatruje kwalifikowanym podpisem elektronicznym, bądź też poprzez opatrzenie skanu pełnomocnictwa sporządzonego uprzednio w formie pisemnej kwalifikowanym podpisem, podpisem zaufanym lub podpisem osobistym mocodawcy. Elektroniczna kopia pełnomocnictwa nie może być uwierzytelniona przez upoważnionego.

2.2.9. Jeżeli Wykonawca niełoży przedmiotowych środków dowodowych lub złożone przedmiotowe środki dowodowe będą niekompletne, Zamawiający wezwie do ich złożenia lub uzupełnienia w wyznaczonym terminie.

2.2.10. Postanowień pkt. 2.2.9 nie stosuje się, jeżeli przedmiotowy środek dowodowy służy potwierdzeniu zgodności z cechami lub kryteriami określonymi w opisie kryteriów oceny ofert lub, pomimo złożenia przedmiotowego środka dowodowego, oferta podlega odrzuceniu albo zachodzą przesłanki unieważnienia postępowania.

XVII. Sposób oraz termin składania ofert.

1. Wykonawca składa ofertę za pośrednictwem Formularza do złożenia lub wycofania oferty dostępnego na ePUAP i udostępnionego również na miniPortal. Sposób złożenia oferty opisany został w Instrukcji użytkownika dostępnej na miniPortal.
2. Ofertę wraz z wymaganymi załącznikami należy złożyć w terminie **do dnia 9 czerwca 2022r., do godziny 10:30.**
3. Wykonawca może złożyć tylko jedną ofertę.
4. Zamawiający odrzuci ofertę złożoną po terminie składania ofert.
5. Wykonawca przed upływem terminu do składania ofert może wycofać ofertę za pośrednictwem Formularza do wycofania oferty dostępnego na ePUAP i udostępnionego również na miniPortal. Sposób wycofania oferty został opisany w Instrukcji użytkownika dostępnej na miniPortal.
6. Wykonawca po upływie terminu do składania ofert nie może wycofać złożonej oferty.

XVIII. Termin otwarcia ofert.

1. Zamawiający otworzy oferty **w dniu 9 czerwca 2022 o godz. 11:00.** Otwarcie ofert następuje poprzez użycie mechanizmu od odszyfrowania ofert dostępnego po zalogowaniu w zakładce deszyfrowanie miniPortal.
2. Zamawiający, najpóźniej przed otwarciem ofert, udostępni na stronie internetowej prowadzonego postępowania informację o kwocie, jaką zamierza przeznaczyć na sfinansowanie zamówienia.
3. Zamawiający, niezwłocznie po otwarciu ofert, udostępni na stronie internetowej prowadzonego postępowania informacje o nazwach albo imionach i nazwiskach oraz siedzibach lub miejscach prowadzonej działalności gospodarczej albo miejscach zamieszkania wykonawców, których oferty zostały otwarte oraz cenach lub kosztach zawartych w ofertach.

4. W przypadku wystąpienia awarii systemu teleinformatycznego, która spowoduje brak możliwości otwarcia ofert w terminie określonym przez Zamawiającego, otwarcie ofert nastąpi niezwłocznie po usunięciu awarii.
5. Zamawiający poinformuje o zmianie terminu otwarcia ofert na stronie internetowej prowadzonego postępowania.

XIX. Podstawy wykluczenia

1. Z postępowania o udzielenie zamówienia wyklucza się Wykonawcę w stosunku do którego zachodzi którakolwiek z okoliczności, o których mowa:
 - 1.1. w art. 108 ust. 1 i 109 ust. 1, z zastrzeżeniem art. 109 ust. 3 i art. 110 ust. 2 Pzp.
 - 1.2. w art. 7 ust. 1 pkt 1-3 ustawy z dnia 13 kwietnia 2022 r. o szczególnych rozwiązaniach w zakresie przeciwdziałania wspieraniu agresji na Ukrainę oraz służących ochronie bezpieczeństwa narodowego (Dz.U.2022 poz. 835) tj.
2. Wykonawca może zostać wykluczony przez Zamawiającego na każdym etapie postępowania o udzielenie zamówienia.

XX. Sposób obliczenia ceny.

Cena zamówienia powinna być obliczona w następujący sposób:

1. 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.
2. W kolumnie 4 Formularza cenowego Zamawiający podał zamawianą ilość poszczególnych pozycji asortymentowych w kilogramach/sztukach, 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. Wartości te podajemy w Formularzu Ofertowym jako cenę oferowanego wykonania całości zamówienia.
7. Ceny jednostkowe wszystkich pozycji zamówienia powinny zawierać w sobie koszty dostawy, narzuty, zysk oraz ewentualne upusty oferowane przez Wykonawcę.
8. 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.
9. Oferowane ceny jednostkowe nie będą ulegały zwiększeniu w okresie obowiązywania umowy.
10. Wszystkie wartości określone w Formularzu ofertowym winny być wyrażone w PLN.
11. Wszelkie rozliczenia między Zamawiającym a Wykonawcą dokonywane będą w PLN. Zamawiający nie dopuszcza rozliczeń w walutach obcych.

12. W cenie oferty Wykonawca ujmie wszystkie koszty związane z wykonaniem zamówienia.

XXI. Opis kryteriów, oceny ofert 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 SWZ nie powodujące istotnych zmian w treści oferty zgodnie z art. 223 ust. 2 Pzp, niezwłocznie zawiadamiając o tym Wykonawcę, którego oferta została poprawiona.
3. Zamawiający odrzuci oferty, które zawierają przesłanki art. 226 ust. 1 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)	28
3.	Gwarancja (G2)	12
	łącznie	100

5. Każda z ofert otrzyma liczbę punktów, jaka wynika ze wzoru: **LP = C + G1 + G2** gdzie:

LP	Całkowita liczba punktów przyznana ofercie
C	Liczba punktów przyznanych za kryterium (1) – cena brutto
G1	Liczba punktów przyznanych za kryterium (2) – gwarancja G1
G2	Liczba punktów przyznanych za kryterium (3) – gwarancja G2

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:

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.

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

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

- 6.2. W przypadku kryterium „**Gwarancja G1**” oferta otrzyma liczbę punktów za zadeklarowany okres wymiany dostarczonego wadliwego przedmiotu Umowy zakwestionowanego w trakcie dostawy – **max. 28 pkt**

- 6.2.1. niezwłocznie, tj. tego samego dnia w którym zrealizowano dostawę do godziny 11:00 – **28 pkt**;
- 6.2.2. w następnym dniu roboczym po dniu dostawy w godzinach porannych, tj. do godziny 07:00 – **14 pkt**;
- 6.2.3. w następnym dniu roboczym po dniu dostawy, do godziny 11:00 – **0 pkt**.

- 6.3. W przypadku kryterium „**Gwarancja G2**” oferta otrzyma liczbę punktów za zadeklarowany okres wymiany przedmiotu Umowy z wadami jakościowymi ukrytymi, stwierdzonymi podczas jego magazynowania – **max. 12 pkt**

- 6.3.1. w dniu otrzymania protokołu reklamacyjnego – **12 pkt**;
- 6.3.2. jednego dnia roboczego od chwili otrzymania protokołu reklamacyjnego – **8 pkt**;
- 6.3.3. dwóch dni roboczych od chwili otrzymania protokołu reklamacyjnego – **4 pkt**;

6.3.4. trzech dni roboczych od chwili otrzymania protokołu reklamacyjnego – **0 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 SWZ) – Zamawiający oceniając ofertę przyjmie, iż zadeklarowano terminy najdłuższe.

8. Zamawiający udzieli zamówienia Wykonawcy, którego oferta odpowiada wszystkim wymaganiom określonym w niniejszej SWZ 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 równocześnie wszystkich Wykonawców o 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 (firy), 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 oraz o wykonawcach, których oferty zostały odrzucone, podając uzasadnienie faktyczne i prawne.

10. Jeżeli Wykonawca, którego oferta została wybrana, uchyla się od zawarcia umowy w sprawie zamówienia publicznego, Zamawiający może dokonać ponownego badania i oceny ofert spośród pozostałych w postępowaniu wykonawców lub unieważni postępowanie.

XXII. 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.

XXIII. Pouczenie o środkach ochrony prawnej przysługujących Wykonawcy.

1. Środki ochrony prawnej przysługują Wykonawcy, jeżeli ma lub miał interes w uzyskaniu zamówienia oraz poniósł lub może ponieść szkodę w wyniku naruszenia przez Zamawiającego przepisów Pzp.
2. Odwołanie przysługuje na:
 - 2.1. niezgodną z przepisami ustawy czynność Zamawiającego, podjętą w postępowaniu o udzielenie zamówienia, w tym na projektowane postanowienie umowy;
 - 2.2. zaniechanie czynności w postępowaniu o udzielenie zamówienia, do której Zamawiający był obowiązany na podstawie ustawy.
3. Pisma w postępowaniu odwoławczym wnoszą się w formie pisemnej albo w formie elektronicznej albo w postaci elektronicznej, z tym że odwołanie i przystąpienie do postępowania odwoławczego, wniesione w postaci elektronicznej, wymagają opatrzenia podpisem zaufanym (art. 508 Pzp).
4. Na orzeczenie Krajowej Izby Odwoławczej oraz postanowienie Prezesa Krajowej Izby Odwoławczej, którym mowa w art. 519 ust. 1 Pzp, stronom oraz uczestnikom postępowania odwoławczego przysługuje skarga do sądu. Skargę wnoszą się do Sądu Okręgowego w Warszawie za pośrednictwem Prezesa Krajowej Izby Odwoławczej (art. 579 Pzp).
5. Szczegółowe informacje dotyczące środków ochrony prawnej określone są w Dziale IX „Środki ochrony prawnej” Pzp.

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

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. Zamawiający może zawrzeć umowę w sprawie zamówienia publicznego przed upływem terminów, o których mowa w punkcie 1.1., jeżeli w postępowaniu prowadzonym w trybie podstawowym została złożona tylko jedna oferta.

2. Zamawiający, zgodnie z art. 455 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 Wykonawcy, np. zmiana adresu, konta bankowego, nr REGON, nr NIP, osób kontaktowych,

2.3. zmiany danych Zamawiającego, np. zmiana adresu, konta bankowego, nr REGON, nr NIP, osób kontaktowych itp.,

2.4. zwiększenia ilości placówek Zamawiającego,

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.

5. Dopuszczalne są również zmiany umowy bez przeprowadzenia nowego postępowania o udzielenie zamówienia, których łączna wartość jest mniejsza niż progi unijne oraz jest niższa niż 10% wartości pierwotnej umowy, w przypadku zamówień na usługi lub dostawy, albo 15%, w przypadku zamówień na roboty budowlane, a zmiany te nie powodują zmiany ogólnego charakteru umowy zgodnie art. 455 ust. 2 Pzp.

XXV. Zakończenie postępowania.

1. Postępowanie o udzielenie zamówienia kończy się:

1.1. zawarciem umowy w sprawie zamówienia publicznego albo

1.2. unieważnieniem postępowania.

2. O unieważnieniu postępowania o udzielenie zamówienia zamawiający zawiadamia równocześnie wykonawców, którzy złożyli oferty - podając uzasadnienie faktyczne i prawne zgodnie z art. 260 Pzp.

3. Zamawiający udostępnia niezwłocznie informacje, o których mowa w ust. 1, na stronie internetowej prowadzonego postępowania.

4. W przypadku unieważnienia postępowania o udzielenie zamówienia zamawiający niezwłocznie zawiadamia wykonawców, którzy ubiegali się o udzielenie zamówienia w tym postępowaniu, o wszczęciu kolejnego postępowania, które dotyczy tego samego przedmiotu zamówienia lub obejmuje ten sam przedmiot zamówienia zgodnie art. 262 Pzp.

XXVI. Informacja dotycząca przetwarzania danych osobowych (RODO)

1. 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:

2. 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 23 61.

3. Dane kontaktowe Inspektora Ochrony Danych, tel.: 515 329 767

4. Dane przedstawione w dokumentacji przetargowej wykorzystywane będą do przeprowadzenia postępowania o udzielenie zamówienia publicznego przez Miejski Zespół Żłobków w Łodzi.

5. Podstawy prawne do przetwarzania danych osobowych w ww zakresie:
- 5.1. Art.6 ust. 1 lit. b Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/679 z dnia 27.04.2016 r.
- 5.2. Ustawa z dnia 11 września 2019. Prawo zamówień publicznych (t. j. Dz. U. z 2021r. poz. 1129)
6. Odbiorcami danych osobowych będą osoby upoważnione do przetwarzania danych osobowych w tym zakresie w Miejskim Zespole Żłobków w Łodzi.
7. Osobie/osobom powierzającej/cym dane osobowe przysługuje prawo do :
 - 7.1. dostępu do powierzonych danych osobowych,
 - 7.2. sprostowania powierzonych danych osobowych,
 - 7.3. usunięcia powierzonych danych osobowych,
 - 7.4. ograniczenia przetwarzania powierzonych danych,
 - 7.5. wniesienia sprzeciwu wobec przetwarzania powierzonych danych,
 - 7.6. przenoszenia powierzonych danych,
 - 7.7. cofnięcia zgody powierzenia danych w dowolnym momencie,
 - 7.8. wniesienia skargi do organu nadzorczego.
8. Miejski Zespół Żłobków w Łodzi nie będzie przekazywał zbieranych danych do państw trzecich.
9. Miejski Zespół Żłobków w Łodzi nie będzie profilował zbieranych danych osobowych.
10. Powierzone dane będą przechowywane zgodnie z przepisami kancelaryjno-archiwalnymi obowiązującymi w Miejskim Zespole Żłobków w Łodzi.
11. Podanie danych osobowych jest niezbędne do prowadzonego postępowania o udzielenie zamówienia publicznego.

XXVII. Załączniki do specyfikacji warunków zamówienia:

- | | |
|------------------|---|
| Załącznik Nr 1 | – Formularz ofertowy, |
| Załącznik Nr 2a | – Formularz cenowy – mrożonki owocowe i warzywne, |
| Załącznik Nr 2b | – Formularz cenowy – kapusta i ogórki kiszane, |
| Załącznik Nr 2c | – Formularz cenowy - przetwory owocowe i warzywne, |
| Załącznik Nr 2d | – Formularz cenowy – różne produkty spożywcze, |
| Załącznik Nr 2e | – Formularz cenowy – żywność dla niemowląt i małych dzieci, |
| Załącznik Nr 3 | – Oświadczenie Wykonawcy dotyczące przesłanek wykluczenia, |
| Załącznik Nr 3 a | – Oświadczenie Wykonawcy dotyczące przesłanek wykluczenia (art. 7 ust. 1 pkt 1-3 ustawy z dnia 13 kwietnia 2022 r. o szczególnych rozwiązaniach w zakresie przeciwdziałania wspieraniu agresji na Ukrainę oraz służących ochronie bezpieczeństwa narodowego (Dz.U.2022 poz. 835) t |
| Załącznik Nr 4 | Oświadczenie Wykonawcy o spełnieniu warunków udziału w postępowaniu, |
| Załącznik Nr 5a | – Wykaz zrealizowanych dostaw - mrożonki owocowe i warzywne, część 1 |
| Załącznik Nr 5b | – Wykaz zrealizowanych dostaw - kapusta i ogórki kiszane, część 2 |
| Załącznik Nr 5c | – Wykaz zrealizowanych dostaw - przetwory owocowe i warzywne, część 3 |
| Załącznik Nr 5d | – Wykaz zrealizowanych dostaw - różne produkty spożywcze, część 4 |
| Załącznik Nr 5e | – Wykaz zrealizowanych dostaw - żywność dla niemowląt i małych dzieci, część 5 |
| Załącznik Nr 6a | – Opis urządzeń technicznych wykorzystywanych do realizacji zamówienia – Część 1 |
| Załącznik Nr 6b | – Opis urządzeń technicznych wykorzystywanych do realizacji zamówienia– Część 2-5, |
| Załącznik nr 7 | – Środki organizacyjne zastosowane przez Wykonawcę w celu zapewnienia jakości, |
| Załącznik Nr 8 | – Wzór umowy wraz z protokołem reklamacyjnym, |
| Załącznik Nr 9 | – Wymagania jakościowe dla produktów będących przedmiotem zamówienia, |
| Załącznik Nr 10 | – Wykaz żłobków objętych dostawą. |