



MIEJSKI ZESPÓŁ ŻŁOBKÓW W LUBLINIE

ul. Wolska 5, 20-411 Lublin, tel./fax.: 81 466-49-91
e-mail: mzz@zlobki.lublin.pl, www.zlobki.lublin.pl

MZZ.252-17/15

Dotyczy przetargu na: „Dostawę świeżych warzyw i owoców do placówek Miejskiego Zespołu Żłobków w Lublinie”

Przedmiot zamówienia: (kody CPV: 03.22.10.00-6, 03.21.20.00-0, 03.22.20.00-3)

Zakres zmian

Specyfikacja Istotnych Warunków Zamówienia (SIWZ):

Na podstawie art. 38 ust.4 ustawy z dn. 29 stycznia 2004 r. Prawo zamówień Publicznych (t.j. Dz.U. z 2010, nr 113, poz. 759 z późn. zm.) zwanej dalej PZP Zamawiający informuje, że wprowadza następujące zmiany do SIWZ:

- zmianie ulega treść załącznika 1 kosztorys cenowy do SIWZ, zmiana szacowanej ilości przedmiotu zamówienia, natomiast aktualnie ilości zostały poprawione i stanowią przedmiot zamówienia.

Aktualna treść załącznika 1 do SIWZ to:

Załącznik nr 1 do SIWZ

Kosztorys cenowy – opis jakościowy produktów spożywczych

Lp	Przedmiot zamówienia – ŚWIEŻE WARZYWA I OWOCE	J M	ilość	Cena jednostkowa <u>na netto</u>	Stawka VAT (%)	Cena jednostkowa <u>brutto</u> kol. 5+ (kol.5 * kol.6)	Wartość całkowita brutto Kol.4 x Kol.7	Wartość całkowita netto [kol. 8/ (100+kol. 6)]x 100
kol.1	Kol.2	Kol.3	Kol.4	Kol.5	Kol.6	Kol.7	Kol.8	Kol.9
1.	Marchew -luz kl.1, średnica max 40 mm cała – nie może być ucięta i połamana, nie może mieć	kg	10000					

MIEJSKI ZESPÓŁ ŻŁOBKÓW W LUBLINIE

	uszkodzeń, bez odłamanych korzeni i prawidłowo ogłowiona, gładka i prosta - bez korzeni bocznych i rozgałęzień, zdrowa – nie może być zgniła i zapleśniała, bez chorób, czysta, myta i osuszona, jędrna – nie może być zwiędnięta i wyschnięta, nie może mieć śladów po szkodnikach, bez obecności szkodników, bez obcych zapachów i smaków, nie zdrewniała bez wyrastania w pęd nasienny						
2.	Pietruszka -luz kl.I, cała – nie może być ucięta i połamana, nie może mieć uszkodzeń, bez odłamanych korzeni i prawidłowo ogłowiona, gładka i prosta - bez korzeni bocznych i rozgałęzień, zdrowa – nie może być zgniła i zapleśniała, bez chorób, czysta, myta i osuszona, jędrna – nie może być zwiędnięta i wyschnięta, nie może mieć śladów po szkodnikach, bez obecności szkodników, bez obcych zapachów i smaków, nie zdrewniała bez wyrastania w pęd nasienny	kg	2000				
1.	Natka pietruszki - pęczek, bez objawów zwiędnięcia, zdrowe, bez objawów zapatrzeń, zmarznięcia i gnicia , bez szkodników i śladów po szkodnikach, czyste, bez obcych zanieczyszczeń,	szt	2900				
4	Seler -korzeń, kl.I, zdrowe, bez śladów gnicia całe, korzeń prawidłowo wykształcony, gładki bez ordzawień skórki czyste, myte, wysuszone bez uszkodzeń mechanicznych i stłuczeń twarde,	kg	1600				

MIEJSKI ZESPÓŁ ŻŁOBKÓW W LUBLINIE

	<p>jędrne bez oznak zmarznięcia bez szkodników i śladów po szkodnikach o świeżym wyglądzie na przekroju: białe lub biało-kremowe bez pustych przestrzeni bez oznak wyrastania pędów kwiatostanowych bez obcych zapachów i posmaków</p>						
5.	<p>Por- kl. I, świeże, zdrowe, czyste, bez śladów gleby, bez żadnych odgnieceń, bez śladów wciornastka i śladów jego żerowania.</p>	kg	1300				
6.	<p>Burak ćwikłowy- kl. I, całe, bez ran powstałych podczas zbioru lub pakowania, jędrne, bez objawów zwiędnięcia, zdrowe, bez objawów zapatrzeń, zmarznięcia i gnicia, bez szkodników i śladów po szkodnikach, czyste, bez obcych zanieczyszczeń, bez grudek ziemi, prawidłowo wykształcone, bez zawilgocenia powierzchniowego, bez obcych zapachów i smaków.</p>	kg	2 000				
7.	<p>Botwinka -kl. I, bez objawów zwiędnięcia, zdrowe, bez objawów zapatrzeń, zmarznięcia i gnicia, bez szkodników i śladów po szkodnikach, czyste, bez obcych zanieczyszczeń,</p>	szt	320				
8.	<p>Cebula – luz; kl. I, wielkość 50-70 mm, cała – bez uszkodzeń, czysta – bez zanieczyszczeń, bez szklistej, mięsistej łuski, wystarczająco wysuszona, jędrna, bez pustej i twardej szyjki, bez szkodników i uszkodzeń przez szkodniki, bez obcych zapachów i posmaków,</p>	kg	500				

MIEJSKI ZESPÓŁ ŻŁOBKÓW W LUBLINIE

	suchy szczypior ucięty lub ukręcony o długości max 6 cm, bez widocznego na zewnątrz wyrastającego szczypioru, praktycznie bez korzeni							
9.	Szczypiorek -pęczek, bez objawów zwiędnięcia, zdrowe, bez objawów zapatrzeń, zmarznięcia i gnicia , bez szkodników i śladów po szkodnikach, czyste, bez obcych zanieczyszczeń,	szt.	2000					
10.	Kapusta pekińska , kl. I, wielkość 0,8 – 1,2 kg, wykształcona, zwarta, liście zewnętrzne zielone do seledyn, bez uszkodzeń mechanicznych, zdrowa- bez śladów gnicia i chorób grzybowych, bez szkodników i śladów po szkodnikach, o świeżym wyglądzie, czysta, bez uszkodzeń mrozowych, bez wyrosniętych pędów kwiatostanowych, bez nadmiernego zawilgocenia, bez obcych zapachów i posmaków, każda główka owinięta folią, główka przycięta poniżej najniższego liścia	kg	450					
11.	Kalafior kl. I , o zwięzłej budowie, wolne od uszkodzeń, zdrowe, bez objawów zepsucia, czyste, bez zanieczyszczeń, dobrze wykształcone, jędrne, o świeżym wyglądzie, wolne od szkodników i od uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki, bez nadmiernego zawilgocenia powierzchniowego, bez obcych zapachów i posmaków, o jednolitej białej lub lekko kremowej barwie, liście kalafiorów powinny być świeże, min. waga	szt	1200					

MIEJSKI ZESPÓŁ ŻŁOBKÓW W LUBLINIE

	sztuki 500g							
12.	Brokuł , kl.I, cały z ładnie wykształconą różą w jednolitym kolorze zielonym, bez przebarwień, o świeżym wyglądzie, bez uszkodzeń mechanicznych, mrozowych, bez oznak gnicia, chorób grzybowych lub śladów po szkodnikach, min. waga sztuki 500 g	szt	1400					
13.	Rzodkiewka w pęczku (min. 10 szt. w pęczku) całe, bez ran powstałych podczas zbioru lub pakowania, jędrne, bez objawów zwiędnięcia, zdrowe, bez objawów zapatrzeń, zmarznięcia i gnicia , bez szkodników i śladów po szkodnikach, czyste, bez obcych zanieczyszczeń, bez grudek ziemi, prawidłowo wykształcone,		2700					
14.	Rzodkiew biała kl.I- całe, bez ran powstałych podczas zbioru lub pakowania, jędrne, bez objawów zwiędnięcia, zdrowe, bez objawów zapatrzeń, zmarznięcia i gnicia , bez szkodników i śladów po szkodnikach, czyste, bez obcych zanieczyszczeń, bez grudek ziemi, prawidłowo wykształcone,	kg	310					
15.	Salata zielona , kl. I, jakość zgodnie z Rozporządzeniem Komisji UE nr 543/2011 z dnia 7 czerwca 2011r.	szt	700					
16.	Koper – pęczek,- kl.I, bez objawów zwiędnięcia, zdrowe, bez objawów zapatrzeń, zmarznięcia i gnicia , bez szkodników i śladów po szkodnikach, czyste, bez obcych	szt	4300					

MIEJSKI ZESPÓŁ ŻŁOBKÓW W LUBLINIE

	zanieczyszczeń, ,							
17.	Pomidory , kl.I jakość zgodnie z Rozporządzeniem Komisji UE nr 543/2011 z dnia 7 czerwca 2011r.	kg	800					
18.	Ogórki , kl. I, całe, zdrowe, bez śladów gnicia lub innego zepsucia, które czynią je niezdatnymi do spożycia, o świeżym wyglądzie, jędrne, czyste, bez szkodników, bez uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki ,bez gorzkiego smaku, nie mogą być mokre, bez obcych zapachów i smaków.	kg	200					
19.	Papryka czerwona, pomarańczowa, żółta , kl. I, jakość zgodnie z Rozporządzeniem Komisji UE nr 543/2011 z dnia 7 czerwca 2011r.	kg	1100					
20.	Fasolka szparagowa żółta, zielona, kl.I cała, zdrowa, nie dopuszcza się fasoli z objawami gnicia lub zepsucia, które czynią ją niezdatną do spożycia, czysta, praktycznie wolna od jakichkolwiek widocznych zanieczyszczeń obcych, o świeżym wyglądzie, praktycznie wolna od szkodników, wolna od uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki, bez nadmiernego zawilgocenia powierzchniowego, bez obcych zapachów i/lub smaków,	kg	250					
21.	Czosnek polski - główka, kl.I- zdrowy; nie dopuszcza się czosnku z objawami zepsucia lub z takimi zmianami, które czynią go niezdatnym do spożycia, praktycznie wolny od szkodników,	szt	250					

MIEJSKI ZESPÓŁ ŻŁOBKÓW W LUBLINIE

	<p>wolny od uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki, czysty, praktycznie wolny od jakichkolwiek widocznych zanieczyszczeń obcych, jędrny, wolny od uszkodzeń spowodowanych działaniem mrozu i słońca, wolny od widocznych na zewnątrz oznak wyrośnięcia, wolny od nadmiernego zawilgocenia powierzchniowego, wolny od obcych zapachów i/lub smaków</p>						
22.	<p>Kapusta czerwona, kl. I nienaruszona, o świeżym wyglądzie, bez oznak kwitnienia, zdrowa, praktycznie wolna od szkodników i uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki, czysta, wolna od nadmiernego zawilgocenia powierzchniowego, wolna od obcych zapachów i/lub smaków</p>	kg	380				
23.	<p>Kapusta włoska, kl. I nienaruszona, o świeżym wyglądzie, bez oznak kwitnienia, zdrowa, praktycznie wolna od szkodników i uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki, czysta, wolna od nadmiernego zawilgocenia powierzchniowego, wolna od obcych zapachów i/lub smaków, min. waga szt.500g</p>	szt	180				
24.	<p>Kapusta młoda biała, kl. I, bez objawów zwiędnięcia, zdrowa, bez objawów zapatrzeń, zmarznięcia i gnicia, bez szkodników i śladów po szkodnikach, czysta, bez obcych zanieczyszczeń,</p>	szt	500				
25.	<p>Kapusta biała, kl. I</p>	kg	600				

MIEJSKI ZESPÓŁ ŻŁOBKÓW W LUBLINIE

	nienaruszona, o świeżym wyglądzie, bez oznak kwitnienia, zdrowa, praktycznie wolna od szkodników i uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki, czysta, wolna od nadmiernego zawilgocenia powierzchniowego, wolna od obcych zapachów i/lub smaków							
26.	Ziemniaki wczesne , kl.I, jakość handlowa zgodnie załącznikiem Rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 29 października 2003 r. w sprawie szczegółowych wymagań w zakresie jakości handlowej ziemniaków (Dz. U. z dnia 19 listopada 2003 r.)	kg	2100					
27.	Ziemniaki jadalne , kl.I, jakość handlowa zgodnie załącznikiem Rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 29 października 2003 r. w sprawie szczegółowych wymagań w zakresie jakości handlowej ziemniaków (Dz. U. z dnia 19 listopada 2003 r.)	kg	9400					
28.	Kalarepka , kl.I całe, bez ran powstałych podczas zbioru lub pakowania, jędrne, bez objawów zwiędnięcia, zdrowe, bez objawów zapatrzeń, zmarznięcia i gnicia, bez szkodników i śladów po szkodnikach, czyste, bez obcych zanieczyszczeń, bez grudek ziemi, prawidłowo wykształcone, bez zawilgocenia powierzchniowego, bez obcych zapachów i smaków, min. waga sztuki 300 g	szt	2100					
29.	Cukinia , kl. I, całe, z szypułką, która może być	kg	400					

MIEJSKI ZESPÓŁ ŻŁOBKÓW W LUBLINIE

	lekko uszkodzona, o świeżym wyglądzie, jędrne, zdrowe; nie dopuszcza się cukinii z objawami gnicia lub takiego zepsucia, które czynią je niezdatnymi do spożycia, bez uszkodzeń spowodowanych przez owady i inne szkodniki, bez pustych komór, bez pęknięć, czyste, praktycznie wolne od jakichkolwiek widocznych zanieczyszczeń obcych, wystarczająco rozwinięte, bez nadmiernie rozwiniętych nasion, bez nadmiernego zawilgocenia powierzchniowego, bez obcych zapachów i/lub smaków.						
30.	Dynia jadalna , kl.I, całe, bez ran powstałych podczas zbioru lub pakowania, jędrne, bez objawów zwiędnięcia, zdrowe, bez objawów zapatrzeń, zmarznięcia i gnicia , bez szkodników i śladów po szkodnikach, czyste, bez obcych zanieczyszczeń, bez grudek ziemi, prawidłowo wykształcone, bez zawilgocenia powierzchniowego, bez obcych zapachów i smaków.	kg	220				
31.	Kapusta kiszona , kl. I, kiszona wg tradycyjnego przepisu w beczkach, w składzie tylko naturalne dodatki, opak. wiaderko plastikowe, masa netto max. 1000g	kg	340				
32.	Ogórki kiszone , kl. I, kiszone wg tradycyjnego przepisu w beczkach, w składzie: ogórki, woda, sól, czosnek, chrzan, koper, opakowanie- wiaderko plastikowe, masa netto max 1000 g	kg	1000				

MIEJSKI ZESPÓŁ ŻŁOBKÓW W LUBLINIE

33.	Mięta w doniczce	szt	83					
	OWOCE							
34.	Jabłka krajowe, deserowe, średniej wielkości, kl.I, jakość zgodnie z Rozporządzeniem Komisji UE nr 543/2011 z dnia 7 czerwca 2011r.	kg	7000					
35.	Jabłka krajowe, kwaśne, średniej wielkości, kl.I, jakość zgodnie z Rozporządzeniem Komisji UE nr 543/2011 z dnia 7 czerwca 2011r.	kg	3000					
36.	Mandarynki , kl. I, jakość zgodnie z Rozporządzeniem Komisji UE nr 543/2011 z dnia 7 czerwca 2011r.	kg	1500					
37.	Nektarynki kl. I, jakość zgodnie z Rozporządzeniem Komisji UE nr 543/2011 z dnia 7 czerwca 2011r	kg	500					
38.	Pomarańcze, kl. I, jakość zgodnie z Rozporządzeniem Komisji UE nr 543/2011 z dnia 7 czerwca 2011r.	kg	4000					
39.	Cytryny , kl. I, jakość zgodnie z Rozporządzeniem Komisji UE nr 543/2011 z dnia 7 czerwca 2011r.	kg	420					
40.	Melon żółty, zielony kl. I, zdrowe; nie dopuszcza się owoców z objawami gnicia lub zepsucia, które czynią je niezdatnymi do spożycia, czyste, praktycznie wolne od jakichkolwiek widocznych zanieczyszczeń obcych, praktycznie wolne od szkodników, praktycznie wolne od uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki, jędrne i dostatecznie dojrzałe;	kg	700					
41.	Arbuzy, kl. I, zdrowe; nie dopuszcza	kg	530					

MIEJSKI ZESPÓŁ ŻŁOBKÓW W LUBLINIE

	<p>się owoców z objawami gnicia lub zepsucia, które czynią je niezdatnymi do spożycia, czyste, praktycznie wolne od jakichkolwiek widocznych zanieczyszczeń obcych, praktycznie wolne od szkodników, praktycznie wolne od uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki, jędrne i dostatecznie dojrzałe; barwa i smak miąższu powinny być odpowiednie do danego stopnia dojrzałości, nie popękane, bez nadmiernego zawilgocenia powierzchniowego, bez obcych zapachów i/lub smaków.</p>						
42.	Brzoskwinie kl. I, jakość zgodnie z Rozporządzeniem Komisji UE nr 543/2011 z dnia 7 czerwca 2011r	kg	300				
43.	Kiwi , kl. I, jakość zgodnie z Rozporządzeniem Komisji UE nr 543/2011 z dnia 7 czerwca 2011r.	kg	1200				
44.	Banany , kl.I., bez uszkodzeń mechanicznych ani oznak procesów gnilnych, barwa żółta(jednolita) bez brązowych plam	kg	5500				
45.	Gruszki , kl. I, (odmiany: klapsa, konferencja, komisówka) jakość zgodnie z Rozporządzeniem Komisji UE nr 543/2011 z dnia 7 czerwca 2011r.	kg	1800				
46.	Śliwki węgierki , kl. I, całe, o świeżym wyglądzie, zdrowe, jędrne, czyste, bez zanieczyszczeń, bez szkodników i uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki, wolne od nadmiernego zawilgocenia powierzchniowego,	kg	70				

MIEJSKI ZESPÓŁ ŻŁOBKÓW W LUBLINIE

	bez obcych zapachów i smaków, bez oparzelin, pęknięć, odgnieceń lub uszkodzeń spowodowanych przez grad.							
47.	Awokado -klasa I, jędrne, całe, zdrowe; nie dopuszcza się owoców z objawami gnicia lub zepsucia, które czynią je niezdatnymi do spożycia, czyste, praktycznie wolne od jakichkolwiek widocznych zanieczyszczeń obcych, wolne od uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki, wolne od uszkodzeń spowodowanych niskimi temperaturami, z szypułką, czysto uciętą, której długości nie powinna być większa niż 10 mm. (jednak brak szypułki nie jest uważany za wadę pod warunkiem, że miejsce po szypułce pozostaje suche i nienaruszone), bez nadmiernego zawilgocenia powierzchniowego, bez obcych zapachów i/lub smaków.	szt	2000					
							Razem brutto:	Razem netto:

Ważne! Do łącznej cenę oferty należy wliczyć oprócz ceny produktów także koszt dostarczenia ich do placówek Zamawiającego i wyładunku do pomieszczenia wskazanego przez przedstawiciela Zamawiającego, koszty opakowań i udzielonej gwarancji jakości.
Sposób obliczenia ceny w punkcie 13 SIWZ.

MIEJSKI ZESPÓŁ ŻŁOBKÓW W LUBLINIE

ŁĄCZNA WARTOŚĆ ZAMÓWIENIA DLA ŚWIEŻYCH WARZYW I OWOCÓW WYNOŚI:

- netto: zł
- brutto: zł
- **SŁOWNIE WARTOŚĆ BRUTTO ZŁOTYCH:**

.....

.....

.....

.....

.....

(miejscowość, data)

(podpis Wykonawcy/

osoby upoważnionej do reprezentowania Wykonawcy)

Uzasadnienie konieczności wprowadzenia zmian:

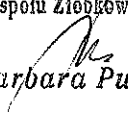
Zamawiający zdecydował się na zmianę treści dodatkowego załącznika 1 do SIWZ umieszczonego na stronie BIP – kosztorys cenowy – opis produktów spożywczych, w konsekwencji zauważenia różnicy ilości pomiędzy dołączonym dodatkowym załącznikiem nr 1 kosztorys cenowy w stosunku do ilości określonych w załączniku nr 1 kosztorys cenowy SIWZ umieszczonym na stronie BIP. Po szczegółowej analizie dotychczasowej treści załącznika 1 Zamawiający doszedł do przekonania, że błędnie dołączony dodatkowy załącznik nie jest wystarczający dla prawidłowej oceny ofert, może wprowadzić Wykonawcę w błąd a w konsekwencji uniemożliwia ustalenie jednorodnych kryteriów wyboru Wykonawcy. Uwzględniając taki stan rzeczy Zamawiający dokonał zmian ilości załącznika w stosunku do SIWZ w celu ujednoczenia umieszczonej na BIP dokumentacji przetargowej.

MIEJSKI ZESPÓŁ ŻŁOBKÓW W LUBLINIE

Na podstawie art. 38 ust 6 PZP Zamawiający informuje, że przedłuża termin składania ofert w przetargu na „ Dostawę świeżych warzyw i owoców do placówek Miejskiego Zespołu Żłobków w Lublinie „ do dnia **11 grudnia 2015r do godz. 8:30**, a otwarcie ofert nastąpi **11 12.2015r. o godz. 08:45.**

Aktualny załącznik 1 ze zmienionymi ilościami od dnia 04.12.2015r. są do pobrania na stronie internetowej Zamawiającego www.zlobki.lublin.pl/ogloszenia/ -przetargi

DYREKTOR
Miejskiego Zespołu Żłobków w Lublinie


mgr Barbara Puszka