

Ogłoszenie o zmianie ogłoszenia
Dostawy żywności na 2026 r. dla Młodzieżowego Ośrodka Wychowawczego we Włocławku

SEKCJA I - ZAMAWIAJĄCY

- 1.1.) Nazwa zamawiającego: MŁODZIEŻOWY OŚRODEK WYCHOWAWCZY WE WŁOCŁAWKU
- 1.3.) Krajowy Numer Identyfikacyjny: REGON 000198752
- 1.4.) Adres zamawiającego:
- 1.4.1.) Ulica: ul. Leśna 24
- 1.4.2.) Miejscowość: Włocławek
- 1.4.3.) Kod pocztowy: 87-800
- 1.4.4.) Województwo: kujawsko-pomorskie
- 1.4.5.) Kraj: Polska
- 1.4.6.) Lokalizacja NUTS 3: PL619 - Włocławski
- 1.4.9.) Adres poczty elektronicznej: mow@edukacja.wloclawek.eu
- 1.4.10.) Adres strony internetowej zamawiającego: <https://mow-wloclawek.rbip.mojregion.info/>
- 1.5.) Rodzaj zamawiającego: Zamawiający publiczny - jednostka sektora finansów publicznych - jednostka budżetowa
- 1.6.) Przedmiot działalności zamawiającego: Edukacja

SEKCJA II – INFORMACJE PODSTAWOWE

- 2.1.) Numer ogłoszenia: 2025/BZP 00545884
- 2.2.) Data ogłoszenia: 2025-11-20

SEKCJA III ZMIANA OGŁOSZENIA

- 3.2.) Numer zmienianego ogłoszenia w BZP: 2025/BZP 00532455
- 3.3.) Identyfikator ostatniej wersji zmienianego ogłoszenia: 01

- 3.4.) Identyfikator sekcji zmienianego ogłoszenia:
SEKCJA IV – PRZEDMIOT ZAMÓWIENIA

- 3.4.1.) Opis zmiany, w tym tekst, który należy dodać lub zmienić:
- 4.2.2. Krótki opis przedmiotu zamówienia (Część zamówienia nr 3)

Przed zmianą:

1. Przedmiotem zamówienia są DOSTAWY ŻYWNOŚCI NA 2026 R. dla Młodzieżowego Ośrodka Wychowawczego we Włocławku:

Zadanie nr 3 – Artykuły mleczarskie

- 1) JOGURT MUSLI - z dodatkiem musli (zbóż) i owoców, opakowanie od 150 do 200 g, z terminem przydatności do spożycia minimum 14 dni od daty zakupu, 1000 sztuk,
- 2) JOGURT NATURALNY - o zawartości tłuszczu nie mniej niż 2% w opakowaniu plastikowym - kubek od 330 g do 400 g z terminem przydatności do spożycia minimum 14 dni od daty zakupu, ilość: 28 kilogramów,
- 3) JOGURT OWOCOWY - opakowanie od 120 g do 150 g, co najmniej 3 smaki, wyprodukowany z mleka znormalizowanego, zagęszczonego przez dodatek odtłuszczonego mleka w proszku lub odparowaniem części wody, poddany procesowi pasteryzacji, barwa odpowiadająca smakowi, z terminem przydatności do spożycia minimum 14 dni od daty zakupu, ilość: 2000 sztuk,
- 4) KEFIR - opakowanie od 200 do 250 g, napój wyprodukowany z mleka pasteryzowanego o określonej zawartości tłuszczu, poddany fermentacji, płyn jednolity, dopuszcza się lekkie wydzielenie serwatki, barwa biała z odcieniem lekko kremowym, smak i zapach lekko kwaśny do kwaśnego, z terminem przydatności do spożycia minimum 14 dni od daty zakupu, ilość: 2000 sztuk,
- 5) MARGARYNA DO PIECZYWA - o właściwej barwie i konsystencji, smak i zapach swoisty, z dodatkiem masła, od 400 g do 600 g, w opakowaniu plastikowym, z minimalnym terminem przydatności do spożycia 1 miesiąc od daty zakupu, ilość: 25 kilogramów,
- 6) MARGARYNA ZWYKŁA - o właściwej barwie i konsystencji, smak i zapach swoisty, kostka, opakowanie od 250 g do 400 g, z minimalnym terminem przydatności do spożycia 1 miesiąc od daty zakupu, zawartość tłuszczu minimum 70%, ilość: 65

kilogramów,

7) MASŁO ŚMIETANKOWE - produkt wysokotłuszczowy otrzymany wyłącznie z mleka krowiego, jednostka starannie uformowana, barwa jednolita, powierzchnia gładka, sucha, konsystencja jednolita, zwarta, smarowna, dopuszcza się lekko twardą, zawartość tłuszczu minimum 82%, kostka, opakowanie minimum 200 g, z minimalnym terminem przydatności do spożycia 21 dni od daty zakupu, ilość: 785 kilogramów,

8) MLEKO - ciecz jednolita o barwie białej z odcieniem jasnokremowym lub białym, zapach i smak bez obcych posmaków i zapachów, 2% zawartość tłuszczu, opakowanie 1 litrowe kartonowe, z minimalnym terminem przydatności do spożycia 1 miesiąc od daty zakupu, ilość: 6000 litrów,

9) SER TOPIONY - opakowanie od 90 g do 110 g, co najmniej 3 smaki, kremowy, opakowanie bezpośrednie sera topionego powinno być nieuszkodzone, kształt poszczególnych jednostek opakunkowych regularny, powierzchnia gładka. Dopuszcza się nieznaczne odchylenia od regularnego kształtu. Barwa i konsystencja jednolita, bez ziarnistości, smarowny, smak i zapach charakterystyczny dla odpowiedniego sera naturalnego, kl. I, z którego wyprodukowano ser topiony, ze swoistym posmakiem topienia, z minimalnym terminem przydatności do spożycia 1 miesiąc od daty zakupu, ilość: 210 kilogramów,

10) SER ŻÓŁTY - o kształcie blokowym, skóra gładka, mięsz elastyczny, barwa naturalna, jednolita w całym serze, smak i zapach delikatny, łagodny, aromatyczny, nie dopuszczalne są: obce posmaki i zapach, zmiana barwy, objawy pleśnienia, fermentacji, jęłczenie, psucie, zawartość tłuszczu minimum 45%, w opakowaniu foliowym od 1 kg do 5 kg, dopuszczalne odmiany: Gouda, Podlaski, Suwalski, z minimalnym terminem przydatności do spożycia 1 miesiąc od daty zakupu, ilość: 180 kilogramów,

11) SEREK ŚMIETANKOWY - naturalny lub smakowy (np. z ziołami, ze szczypiorkiem, z przyprawami), do smarowania kanapek, o zawartości tłuszczu nie mniej niż 2%, w opakowaniu minimum 200 g, z minimalnym terminem przydatności do spożycia 1 miesiąc od daty zakupu, ilość: 42 kilogramy,

12) SEREK HOMOGENIZOWANY WANILIOWY - opakowanie od 150 g do 200 g, kremowy, o zawartości tłuszczu nie mniej niż 4% w opakowaniu plastikowym, z minimalnym terminem przydatności do spożycia 14 dni od daty zakupu, ilość: 1000 sztuk,

13) ŚMIETANA - 18% zawartość tłuszczu, płyn jednorodny bez kłaczków ściętego sernika, bez postojów serwatki, barwy jednolitej i jasnokremowej do kremowej. Smak i zapach lekko kwaśny, lekki zapach i posmak pasteryzacji, niedopuszczalny smak i zapach obcy. Konsystencja płynu gęsta, jednolita w całej masie, homogenizowana, zawieszista, w opakowaniu plastikowym od 200 g do 450 g, z minimalnym terminem przydatności do spożycia 10 dni od daty zakupu, ilość: 225 kilogramów,

14) ŚMIETANKA - zawartości tłuszczu minimum 30%, słodka, pasteryzowana, opakowanie kartonik od 0,5 l do 1 l, termin przydatności minimum 1 miesiąc od daty zakupu, ilość: 55 litrów,

15) TWARÓG PÓŁTŁUSTY KRAJANKA - świeży, kostka wyprodukowana z mleka pasteryzowanego przez odpowiednią obróbkę ze skrzepu uzyskanego przez dodatek zakwasu czystych kultur mleczarskich lub zakwasu czystych kultur mleczarskich i podpuszczki. Smak i zapach delikatny, łagodny, aromatyczny, niedopuszczalne są obce posmaki, zapach, zmiana barwy, objawy pleśnienia, fermentacji, jęłczenia, w opakowaniu papierowym od 1 kg do 2 kg, z minimalnym terminem przydatności do spożycia 10 dni od daty zakupu, ilość: 475 kilogramów.

1. Jakość wymienionego wyżej asortymentu nie może odbiegać od jakości towaru dostępnego w ogólnej sieci handlowej, musi spełniać warunki zaproponowane w ofercie tj. zgodne z formularzem ofertowym oraz formularzem cenowym
2. Wykonawca zapewnia transport artykułów spożywczych w/w do magazynu w siedzibie Zamawiającego na własny koszt, dlatego cena oferty musi zawierać koszty transportu i rozładunku.
3. Transport przedmiotowych artykułów, o których mowa w pkt. IV, musi odbywać się w warunkach spełniających wymogi sanitarno – epidemiologiczne - musi być zgodny z normami i powszechnie obowiązującymi przepisami prawa, z zachowaniem dobrych praktyk produkcyjnych (GMP) dobrych praktyk higienicznych (GHP) oraz zasad systemu bezpieczeństwa żywności - systemu HACCP.
4. Miejscem dostaw jest magazyn Młodzieżowego Ośrodka Wychowawczego we Włocławku, ul. Leśna 24.
5. Ilość przedmiotowych artykułów, o których mowa w pkt. IV, może ulec wartościowo zmianie maksymalnie o minus 25 % ogółem od wartości umowy na dostawy w/w przedmiotu zamówienia, przy czym Wykonawca nie będzie przysługiwać jakiegokolwiek roszczenie z tytułu niewykorzystania przez Zamawiającego przedmiotu umowy w pełnym zakresie ilościowym lub wartościowym.
6. Zamawiający zastrzega sobie prawo dokonywania zmian ilości poszczególnych artykułów określonych w Załączniku nr 2 do umowy (Formularz cenowy) w granicach wynagrodzenia Wykonawcy. Zmiany mogą polegać na zwiększeniu lub zmniejszeniu ilości i wartości danego artykułu/ów kosztem zmniejszenia lub zwiększenia wartości innych rodzajów artykułów. Zmiany te nie stanowią zmiany umowy i nie wymagają sporządzenia aneksu.
7. W przypadku zadania 5 i 6 (przetwory owocowo – warzywne oraz artykuły spożywcze i sypkie), Zamawiający wymaga podania nazwy handlowej oferowanego produktu oraz jego producenta. Brak wskazania powyższego skutkować będzie odrzuceniem oferty ze względu na jej niezgodność z warunkami zamówienia.
8. W przypadku w/w zadań 5 i 6, gdy w trakcie realizacji umowy, oferowany produkt, którego nazwę handlową oraz producenta Wykonawca wpisał w formularzu cenowym będzie niedostępny na rynku, niemożliwy do dostarczenia (np. wycofany z obrotu, producent zakończy produkcję lub producent zakończy prowadzenie działalności itp.), Wykonawca zobowiązany jest zawiadomić o tym pisemnie Zamawiającego. Ponadto Wykonawca zobowiązany jest dostarczyć Zamawiającemu produkt spełniający wymagania określone w opisie przedmiotu zamówienia, który będzie nie gorszy, taki sam bądź lepszy jak produkt wskazany w formularzu cenowym i będzie w takiej samej lub niższej cenie co produkt wskazany w formularzu cenowym. Musi jednak o tym wcześniej pisemnie poinformować Zamawiającego, wskazując jednocześnie nazwę handlową i producenta tego produktu, tak by Zamawiający mógł zweryfikować jego zgodność z opisem przedmiotu zamówienia.

9. Zamawiający będzie zamawiał określoną partię towaru telefonicznie lub e-mailem z jednodniowym wyprzedzeniem, najpóźniej do godziny 13:00. Po otrzymaniu zamówienia Wykonawca zobowiązany jest niezwłocznie, pisemnie lub telefonicznie potwierdzić otrzymanie w/w zamówienia.

10. Dostawy będą odbywać się sukcesywnie przez okres obowiązywania umowy, ilościowo według zapotrzebowania Zamawiającego - w dowolny dzień tygodnia, każdorazowo od 7:00 do godziny 13:00, w przypadku pieczywa każdorazowo do godziny 6:00. W przypadku stwierdzenia w trakcie odbioru dostawy braków ilościowych i jakościowych Wykonawca dostarcza towar wolny od wad jakościowych i uzupełnia braki ilościowe: w terminie jednodniowym od momentu zgłoszenia reklamacji.

11. Przedmiot zamówienia musi odpowiadać parametrom ilościowym i jakościowym określonym przez Zamawiającego.

12. Zamawiający dołożył wszelkich starań, aby w opisie przedmiotu zamówienia nie znalazła się żadna nazwa handlowa firmy, towaru lub produktu. Jeżeli w dokumentach zamówienia, wskazana jest nazwa handlowa firmy, towaru lub produktu, ma ona wyłącznie charakter informacyjny.

Po zmianie:

1. Przedmiotem zamówienia są DOSTAWY ŻYWNOŚCI NA 2026 R. dla Młodzieżowego Ośrodka Wychowawczego we Włocławku:

Zadanie nr 3 – Artykuły mleczarskie

1) JOGURT MUSLI - z dodatkiem musli (zbóż) i owoców, opakowanie od 150 do 200 g, z terminem przydatności do spożycia minimum 14 dni od daty zakupu, 1000 sztuk,

2) JOGURT NATURALNY - o zawartości tłuszczu nie mniej niż 2% w opakowaniu plastikowym - kubek od 330 g do 400 g z terminem przydatności do spożycia minimum 14 dni od daty zakupu, ilość: 28 kilogramów,

3) JOGURT OWOCOWY - opakowanie od 120 g do 150 g, co najmniej 3 smaki, wyprodukowany z mleka znormalizowanego, zagęszczonego przez dodatek odtłuszczonego mleka w proszku lub odparowaniem części wody, poddany procesowi pasteryzacji, barwa odpowiadająca smakowi, z terminem przydatności do spożycia minimum 14 dni od daty zakupu, ilość: 2000 sztuk,

4) KEFIR - opakowanie od 200 do 250 g, napój wyprodukowany z mleka pasteryzowanego o określonej zawartości tłuszczu, poddanego fermentacji, płyn jednolity, dopuszcza się lekkie wydzielenie serwatki, barwa biała z odcieniem lekko kremowym, smak i zapach lekko kwaśny do kwaśnego, z terminem przydatności do spożycia minimum 14 dni od daty zakupu, ilość: 2000 sztuk,

5) MARGARYNA DO PIECZYWA - o właściwej barwie i konsystencji, smak i zapach swoisty, z dodatkiem masła, od 400 g do 600 g, w opakowaniu plastikowym, z minimalnym terminem przydatności do spożycia 1 miesiąc od daty zakupu, ilość: 25 kilogramów,

6) MARGARYNA ZWYKŁA - o właściwej barwie i konsystencji, smak i zapach swoisty, kostka, opakowanie od 250 g do 400 g, z minimalnym terminem przydatności do spożycia 1 miesiąc od daty zakupu, zawartość tłuszczu minimum 70%, ilość: 65 kilogramów,

7) MASŁO ŚMIETANKOWE - produkt wysokotłuszczowy otrzymany wyłącznie z mleka krowiego, jednostka starannie uformowana, barwa jednolita, powierzchnia gładka, sucha, konsystencja jednolita, zwarta, smarowna, dopuszcza się lekko twardą, zawartość tłuszczu minimum 82%, kostka, opakowanie minimum 200 g, z minimalnym terminem przydatności do spożycia 21 dni od daty zakupu, ilość: 785 kilogramów,

8) MLEKO - ciecz jednolita o barwie białej z odcieniem jasnokremowym lub białym, zapach i smak bez obcych posmaków i zapachów, 2% zawartość tłuszczu, opakowanie 1 litrowe kartonowe, z minimalnym terminem przydatności do spożycia 1 miesiąc od daty zakupu, ilość: 6000 litrów,

9) SER TOPIONY - opakowanie od 90 g do 110 g, co najmniej 3 smaki, kremowy, opakowanie bezpośrednie sera topionego powinno być nieuszkodzone, kształt poszczególnych jednostek opakunkowych regularny, powierzchnia gładka. Dopuszcza się nieznaczne odchylenia od regularnego kształtu. Barwa i konsystencja jednolita, bez ziarnistości, smarowny, smak i zapach charakterystyczny dla odpowiedniego sera naturalnego, kl. I, z którego wyprodukowano ser topiony, ze swoistym posmakiem topienia, z minimalnym terminem przydatności do spożycia 1 miesiąc od daty zakupu, ilość: 210 kilogramów,

10) SER ŻÓŁTY - o kształcie blokowym, skóra gładka, miąższ elastyczny, barwa naturalna, jednolita w całym serze, smak i zapach delikatny, łagodny, aromatyczny, nie dopuszczalne są: obce posmaki i zapach, zmiana barwy, objawy pleśnienia, fermentacji, jęczenie, psucie, zawartość tłuszczu minimum 45%, w opakowaniu foliowym od 1 kg do 5 kg, dopuszczalne odmiany: Gouda, Podlaski, Suwalski, z minimalnym terminem przydatności do spożycia 1 miesiąc od daty zakupu, ilość: 180 kilogramów,

11) SEREK ŚMIETANKOWY - naturalny lub smakowy (np. z ziołami, ze szczypiorkiem, z przyprawami), do smarowania kanapek, o zawartości tłuszczu nie mniej niż 2%, w opakowaniu od 135 g do 200 g, z minimalnym terminem przydatności do spożycia 1 miesiąc od daty zakupu, ilość: 42 kilogramy,

12) SEREK HOMOGENIZOWANY WANILIOWY - opakowanie od 150 g do 200 g, kremowy, o zawartości tłuszczu nie mniej niż 4% w opakowaniu plastikowym, z minimalnym terminem przydatności do spożycia 14 dni od daty zakupu, ilość: 1000 sztuk,

13) ŚMIETANA - 18% zawartość tłuszczu, płyn jednorodny bez kłaczków ściętego sernika, bez postępu serwatki, barwy jednolitej i jasnokremowej do kremowej. Smak i zapach lekko kwaśny, lekki zapach i posmak pasteryzacji, niedopuszczalny smak i zapach obcy. Konsystencja płynu gęsta, jednolita w całej masie, homogenizowana, zawieszista, w opakowaniu plastikowym od 200 g do 450 g, z minimalnym terminem przydatności do spożycia 10 dni od daty zakupu, ilość: 225 kilogramów,

14) ŚMIETANKA - zawartość tłuszczu minimum 30%, słodka, pasteryzowana, opakowanie kartonik od 0,5 l do 1 l, termin przydatności minimum 1 miesiąc od daty zakupu, ilość: 55 litrów,

15) **TWARÓG PÓŁTŁUSTY KRAJANKA** - świeży, kostka wyprodukowana z mleka pasteryzowanego przez odpowiednią obróbkę ze skrzepu uzyskanego przez dodatek zakwasu czystych kultur mleczarskich lub zakwasu czystych kultur mleczarskich i podpuszczki. Smak i zapach delikatny, łagodny, aromatyczny, niedopuszczalne są obce posmaki, zapach, zmiana barwy, objawy pleśnienia, fermentacji, jełczenia, w opakowaniu papierowym od 1 kg do 2 kg, z minimalnym terminem przydatności do spożycia 10 dni od daty zakupu, ilość: 475 kilogramów.

1. Jakość wymienionego wyżej asortymentu nie może odbiegać od jakości towaru dostępnego w ogólnej sieci handlowej, musi spełniać warunki zaproponowane w ofercie tj. zgodne z formularzem ofertowym oraz formularzem cenowym
2. Wykonawca zapewnia transport artykułów spożywczych w/w do magazynu w siedzibie Zamawiającego na własny koszt, dlatego cena oferty musi zawierać koszty transportu i rozładunku.
3. Transport przedmiotowych artykułów, o których mowa w pkt. IV, musi odbywać się w warunkach spełniających wymogi sanitarno – epidemiologiczne - musi być zgodny z normami i powszechnie obowiązującymi przepisami prawa, z zachowaniem dobrych praktyk produkcyjnych (GMP) dobrych praktyk higienicznych (GHP) oraz zasad systemu bezpieczeństwa żywności - systemu HACCP.
4. Miejscem dostaw jest magazyn Młodzieżowego Ośrodka Wychowawczego we Włocławku, ul. Leśna 24.
5. Ilość przedmiotowych artykułów, o których mowa w pkt. IV, może ulec wartościowo zmianie maksymalnie o minus 25 % ogółem od wartości umowy na dostawy w/w przedmiotu zamówienia, przy czym Wykonawca nie będzie przysługiwać jakiegokolwiek roszczenie z tytułu niewykorzystania przez Zamawiającego przedmiotu umowy w pełnym zakresie ilościowym lub wartościowym.
6. Zamawiający zastrzega sobie prawo dokonywania zmian ilości poszczególnych artykułów określonych w Załączniku nr 2 do umowy (Formularz cenowy) w granicach wynagrodzenia Wykonawcy. Zmiany mogą polegać na zwiększeniu lub zmniejszeniu ilości i wartości danego artykułu/ów kosztem zmniejszenia lub zwiększenia wartości innych rodzajów artykułów. Zmiany te nie stanowią zmiany umowy i nie wymagają sporządzenia aneksu.
7. W przypadku zadania 5 i 6 (przetwory owocowo – warzywne oraz artykuły spożywcze i sypkie), Zamawiający wymaga podania nazwy handlowej oferowanego produktu oraz jego producenta. Brak wskazania powyższego skutkować będzie odrzuceniem oferty ze względu na jej niezgodność z warunkami zamówienia.
8. W przypadku w/w zadań 5 i 6, gdy w trakcie realizacji umowy, oferowany produkt, którego nazwę handlową oraz producenta Wykonawca wpisał w formularzu cenowym będzie niedostępny na rynku, niemożliwy do dostarczenia (np. wycofany z obrotu, producent zakończy produkcję lub producent zakończy prowadzenie działalności itp.), Wykonawca zobowiązany jest zawiadomić o tym pisemnie Zamawiającego. Ponadto Wykonawca zobowiązany jest dostarczyć Zamawiającemu produkt spełniający wymagania określone w opisie przedmiotu zamówienia, który będzie nie gorszy, taki sam bądź lepszy jak produkt wskazany w formularzu cenowym i będzie w takiej samej lub niższej cenie co produkt wskazany w formularzu cenowym. Musi jednak o tym wcześniej pisemnie poinformować Zamawiającego, wskazując jednocześnie nazwę handlową i producenta tego produktu, tak by Zamawiający mógł zweryfikować jego zgodność z opisem przedmiotu zamówienia.
9. Zamawiający będzie zamawiał określoną partię towaru telefonicznie lub e-mailem z jednodniowym wyprzedzeniem, najpóźniej do godziny 13:00. Po otrzymaniu zamówienia Wykonawca zobowiązany jest niezwłocznie, pisemnie lub telefonicznie potwierdzić otrzymanie w/w zamówienia.
10. Dostawy będą odbywać się sukcesywnie przez okres obowiązywania umowy, ilościowo według zapotrzebowania Zamawiającego - w dowolny dzień tygodnia, każdorazowo od 7:00 do godziny 13:00, w przypadku pieczywa każdorazowo do godziny 6:00. W przypadku stwierdzenia w trakcie odbioru dostawy braków ilościowych i jakościowych Wykonawca dostarcza towar wolny od wad jakościowych i uzupełnia braki ilościowe: w terminie jednodniowym od momentu zgłoszenia reklamacji.
11. Przedmiot zamówienia musi odpowiadać parametrom ilościowym i jakościowym określonym przez Zamawiającego.
12. Zamawiający dołożył wszelkich starań, aby w opisie przedmiotu zamówienia nie znalazła się żadna nazwa handlowa firmy, towaru lub produktu. Jeżeli w dokumentach zamówienia, wskazana jest nazwa handlowa firmy, towaru lub produktu, ma ona wyłącznie charakter informacyjny.

3.4.1.) Opis zmiany, w tym tekst, który należy dodać lub zmienić:

4.2.2. Krótki opis przedmiotu zamówienia (Część zamówienia nr 5)

Przed zmianą:

1. Przedmiotem zamówienia są DOSTAWY ŻYWNOSCI NA 2026 R. dla Młodzieżowego Ośrodka Wychowawczego we Włocławku:

Zadanie nr 5 – Przetwory owocowo- warzywne

- 1) **CHRZAN** - 0,8 - 0,9 litra /słoik/, chrzan konserwowy na kwasu cytrynowym, masa netto: 780 g - 900 g, skład minimum: korzeń chrzanu 52%, woda, cukier, olej rzepakowy, sól, kwas cytrynowy, termin przydatności minimum 3 miesiące od daty zakupu, ilość: 30 sztuk,
- 2) **DŻEM NISKOSŁODZONY** - 0,9 litra /słoik/, niskosłodzony, masa netto: 950 g – 1000 g, skład minimum: owoce, cukier, woda, pektyna, kwas cytrynowy, termin przydatności minimum 3 miesiące od daty zakupu, ilość: 850 sztuk,
- 3) **OGÓREK KISZONY** - 0,8 - 0,9 litra /słoik/, masa netto: 850 g - 870 g, skład minimum: ogórki kiszane, zalewa (woda, sól, koper, czosnek, chrzan), termin przydatności minimum 3 miesiące od daty zakupu, ilość: 320 sztuk,
- 4) **OGÓREK KONSERWOWY** - 0,8 - 0,9 litra /słoik/, masa netto: 850 g – 900 g, skład minimum: ogórki, woda, cukier, ocet, sól, gorczyca, przyprawy smakowe, termin przydatności minimum 3 miesiące od daty zakupu, ilość: 30 sztuk,
- 5) **KETCHUP** - łagodny, w opakowaniu słoik szklany od 950 g do 970 g, z terminem przydatności do spożycia minimum 12 miesięcy od daty zakupu, minimum 160 g pomidorów zużytych na 100 g produktu, ilość: 85 sztuk,

- 6) KONCENTRAT POMIDOROWY - minimum 30%, w opakowaniu słoik szklany od 950 g do 970 g, wyprodukowany z minimum 160 g pomidorów / 100 g produktu, termin przydatności do spożycia minimum 12 miesięcy od daty zakupu, ilość: 165 sztuk,
- 7) PRZECIER OGÓRKOWY - 0,8 - 0,9 litra /słoik/, masa netto: 800 g - 900 g, skład minimum: ogórki kiszzone przetarte, woda, sól, termin przydatności minimum 3 miesiące od daty zakupu, ilość: 55 sztuk,
- 8) SZCZAW KONSERWOWY - 0,8 - 0,9 litra /słoik/, cięty, liście bez łodyg, masa netto: 800 g – 850 g, skład minimum: liście szczawiu, woda, sól, termin przydatności minimum 3 miesiące od daty zakupu, ilość: 55 sztuk.

1. Jakość wymienionego wyżej asortymentu nie może odbiegać od jakości towaru dostępnego w ogólnej sieci handlowej, musi spełniać warunki zaproponowane w ofercie tj. zgodne z formularzem ofertowym oraz formularzem cenowym
2. Wykonawca zapewnia transport artykułów spożywczych w/w do magazynu w siedzibie Zamawiającego na własny koszt, dlatego cena oferty musi zawierać koszty transportu i rozładunku.
3. Transport przedmiotowych artykułów, o których mowa w pkt. IV, musi odbywać się w warunkach spełniających wymogi sanitarno – epidemiologiczne - musi być zgodny z normami i powszechnie obowiązującymi przepisami prawa, z zachowaniem dobrych praktyk produkcyjnych (GMP) dobrych praktyk higienicznych (GHP) oraz zasad systemu bezpieczeństwa żywności - systemu HACCP.
4. Miejscem dostaw jest magazyn Młodzieżowego Ośrodka Wychowawczego we Włocławku, ul. Leśna 24.
5. Ilość przedmiotowych artykułów, o których mowa w pkt. IV, może ulec wartościowo zmianie maksymalnie o minus 25 % ogółem od wartości umowy na dostawy w/w przedmiotu zamówienia, przy czym Wykonawca nie będzie przysługiwać jakiegokolwiek roszczenie z tytułu niewykorzystania przez Zamawiającego przedmiotu umowy w pełnym zakresie ilościowym lub wartościowym.
6. Zamawiający zastrzega sobie prawo dokonywania zmian ilości poszczególnych artykułów określonych w Załączniku nr 2 do umowy (Formularz cenowy) w granicach wynagrodzenia Wykonawcy. Zmiany mogą polegać na zwiększeniu lub zmniejszeniu ilości i wartości danego artykułu/ów kosztem zmniejszenia lub zwiększenia wartości innych rodzajów artykułów. Zmiany te nie stanowią zmiany umowy i nie wymagają sporządzenia aneksu.
7. W przypadku zadania 5 i 6 (przetwory owocowo – warzywne oraz artykuły spożywcze i sypkie), Zamawiający wymaga podania nazwy handlowej oferowanego produktu oraz jego producenta. Brak wskazania powyższego skutkować będzie odrzuceniem oferty ze względu na jej niezgodność z warunkami zamówienia.
8. W przypadku w/w zadań 5 i 6, gdy w trakcie realizacji umowy, oferowany produkt, którego nazwę handlową oraz producenta Wykonawca wpisał w formularzu cenowym będzie niedostępny na rynku, niemożliwy do dostarczenia (np. wycofany z obrotu, producent zakończy produkcję lub producent zakończy prowadzenie działalności itp.), Wykonawca zobowiązany jest zawiadomić o tym pisemnie Zamawiającego. Ponadto Wykonawca zobowiązany jest dostarczyć Zamawiającemu produkt spełniający wymagania określone w opisie przedmiotu zamówienia, który będzie nie gorszy, taki sam bądź lepszy jak produkt wskazany w formularzu cenowym i będzie w takiej samej lub niższej cenie co produkt wskazany w formularzu cenowym. Musi jednak o tym wcześniej pisemnie poinformować Zamawiającego, wskazując jednocześnie nazwę handlową i producenta tego produktu, tak by Zamawiający mógł zweryfikować jego zgodność z opisem przedmiotu zamówienia.
9. Zamawiający będzie zamawiał określoną partię towaru telefonicznie lub e-mailem z jednodniowym wyprzedzeniem, najpóźniej do godziny 13:00. Po otrzymaniu zamówienia Wykonawca zobowiązany jest niezwłocznie, pisemnie lub telefonicznie potwierdzić otrzymanie w/w zamówienia.
10. Dostawy będą odbywać się sukcesywnie przez okres obowiązywania umowy, ilościowo według zapotrzebowania Zamawiającego - w dowolny dzień tygodnia, każdorazowo od 7:00 do godziny 13:00, w przypadku pieczywa każdorazowo do godziny 6:00. W przypadku stwierdzenia w trakcie odbioru dostawy braków ilościowych i jakościowych Wykonawca dostarcza towar wolny od wad jakościowych i uzupełnia braki ilościowe: w terminie jednodniowym od momentu zgłoszenia reklamacji.
11. Przedmiot zamówienia musi odpowiadać parametrom ilościowym i jakościowym określonym przez Zamawiającego.
12. Zamawiający dołożył wszelkich starań, aby w opisie przedmiotu zamówienia nie znalazła się żadna nazwa handlowa firmy, towaru lub produktu. Jeżeli w dokumentach zamówienia, wskazana jest nazwa handlowa firmy, towaru lub produktu, ma ona wyłącznie charakter informacyjny.

Po zmianie:

1. Przedmiotem zamówienia są DOSTAWY ŻYWNOSCI NA 2026 R. dla Młodzieżowego Ośrodka Wychowawczego we Włocławku:

Zadanie nr 5 – Przetwory owocowo- warzywne

- 1) CHRZAN - 0,8 - 0,9 litra /słoik/, chrzan konserwowy na kwasu cytrynowym, masa netto: 780 g - 900 g, skład minimum: korzeń chrzanu 52%, woda, cukier, olej rzepakowy, sól, kwasek cytrynowy, termin przydatności minimum 3 miesiące od daty zakupu, ilość: 30 sztuk,
- 2) DŻEM NISKOSŁODZONY - 0,9 litra /słoik/, niskosłodzony, masa netto: 950 g – 1000 g, skład minimum: owoce, cukier, woda, pektyna, kwas cytrynowy, termin przydatności minimum 3 miesiące od daty zakupu, ilość: 850 sztuk,
- 3) OGÓREK KISZONY - 0,8 - 0,9 litra /słoik/, masa netto: 850 g - 870 g, skład minimum: ogórki kiszzone, zalewa (woda, sól, koper, czosnek, chrzan), termin przydatności minimum 3 miesiące od daty zakupu, ilość: 320 sztuk,
- 4) OGÓREK KONSERWOWY - 0,8 - 0,9 litra /słoik/, masa netto: 850 g – 900 g, skład minimum: ogórki, woda, cukier, ocet, sól, gorczyca, przyprawy smakowe, termin przydatności minimum 3 miesiące od daty zakupu, ilość: 30 sztuk,
- 5) KETCHUP - łagodny, w opakowaniu słoik szklany od 950 g do 970 g, z terminem przydatności do spożycia minimum 12 miesięcy od daty zakupu, minimum 160 g pomidorów zużytych na 100 g produktu, ilość: 85 sztuk,

- 6) KONCENTRAT POMIDOROWY – zawartość ekstraktu 30% +/- 2%, w opakowaniu słoik szklany od 950 g do 970 g, wyprodukowany z minimum 160 g pomidorów / 100 g produktu, termin przydatności do spożycia minimum 12 miesięcy od daty zakupu, ilość: 165 sztuk,
- 7) PRZECIER OGÓRKOWY - 0,8 - 0,9 litra /słoik/, masa netto: 800 g - 900 g, skład minimum: ogórki kiszone przetarte, woda, sól, termin przydatności minimum 3 miesiące od daty zakupu, ilość: 55 sztuk,
- 8) SZCZAW KONSERWOWY - 0,8 - 0,9 litra /słoik/, cięty, liście bez łodyg, masa netto: 800 g – 850 g, skład minimum: liście szczawiu, woda, sól, termin przydatności minimum 3 miesiące od daty zakupu, ilość: 55 sztuk.

1. Jakość wymienionego wyżej asortymentu nie może odbiegać od jakości towaru dostępnego w ogólnej sieci handlowej, musi spełniać warunki zaproponowane w ofercie tj. zgodne z formularzem ofertowym oraz formularzem cenowym
2. Wykonawca zapewnia transport artykułów spożywczych w/w do magazynu w siedzibie Zamawiającego na własny koszt, dlatego cena oferty musi zawierać koszty transportu i rozładunku.
3. Transport przedmiotowych artykułów, o których mowa w pkt. IV, musi odbywać się w warunkach spełniających wymogi sanitarno – epidemiologiczne - musi być zgodny z normami i powszechnie obowiązującymi przepisami prawa, z zachowaniem dobrych praktyk produkcyjnych (GMP) dobrych praktyk higienicznych (GHP) oraz zasad systemu bezpieczeństwa żywności - systemu HACCP.
4. Miejscem dostaw jest magazyn Młodzieżowego Ośrodka Wychowawczego we Włocławku, ul. Leśna 24.
5. Ilość przedmiotowych artykułów, o których mowa w pkt. IV, może ulec wartościowo zmianie maksymalnie o minus 25 % ogółem od wartości umowy na dostawy w/w przedmiotu zamówienia, przy czym Wykonawca nie będzie przysługiwać jakiegokolwiek roszczenie z tytułu niewykorzystania przez Zamawiającego przedmiotu umowy w pełnym zakresie ilościowym lub wartościowym.
6. Zamawiający zastrzega sobie prawo dokonywania zmian ilości poszczególnych artykułów określonych w Załączniku nr 2 do umowy (Formularz cenowy) w granicach wynagrodzenia Wykonawcy. Zmiany mogą polegać na zwiększeniu lub zmniejszeniu ilości i wartości danego artykułu/ów kosztem zmniejszenia lub zwiększenia wartości innych rodzajów artykułów. Zmiany te nie stanowią zmiany umowy i nie wymagają sporządzenia aneksu.
7. W przypadku zadania 5 i 6 (przetwory owocowo – warzywne oraz artykuły spożywcze i sypkie), Zamawiający wymaga podania nazwy handlowej oferowanego produktu oraz jego producenta. Brak wskazania powyższego skutkować będzie odrzuceniem oferty ze względu na jej niezgodność z warunkami zamówienia.
8. W przypadku w/w zadań 5 i 6, gdy w trakcie realizacji umowy, oferowany produkt, którego nazwę handlową oraz producenta Wykonawca wpisał w formularzu cenowym będzie niedostępny na rynku, niemożliwy do dostarczenia (np. wycofany z obrotu, producent zakończy produkcję lub producent zakończy prowadzenie działalności itp.), Wykonawca zobowiązany jest zawiadomić o tym pisemnie Zamawiającego. Ponadto Wykonawca zobowiązany jest dostarczyć Zamawiającemu produkt spełniający wymagania określone w opisie przedmiotu zamówienia, który będzie nie gorszy, taki sam bądź lepszy jak produkt wskazany w formularzu cenowym i będzie w takiej samej lub niższej cenie co produkt wskazany w formularzu cenowym. Musi jednak o tym wcześniej pisemnie poinformować Zamawiającego, wskazując jednocześnie nazwę handlową i producenta tego produktu, tak by Zamawiający mógł zweryfikować jego zgodność z opisem przedmiotu zamówienia.
9. Zamawiający będzie zamawiał określoną partię towaru telefonicznie lub e-mailem z jednodniowym wyprzedzeniem, najpóźniej do godziny 13:00. Po otrzymaniu zamówienia Wykonawca zobowiązany jest niezwłocznie, pisemnie lub telefonicznie potwierdzić otrzymanie w/w zamówienia.
10. Dostawy będą odbywać się sukcesywnie przez okres obowiązywania umowy, ilościowo według zapotrzebowania Zamawiającego - w dowolny dzień tygodnia, każdorazowo od 7:00 do godziny 13:00, w przypadku pieczywa każdorazowo do godziny 6:00. W przypadku stwierdzenia w trakcie odbioru dostawy braków ilościowych i jakościowych Wykonawca dostarcza towar wolny od wad jakościowych i uzupełnia braki ilościowe: w terminie jednodniowym od momentu zgłoszenia reklamacji.
11. Przedmiot zamówienia musi odpowiadać parametrom ilościowym i jakościowym określonym przez Zamawiającego.
12. Zamawiający dołożył wszelkich starań, aby w opisie przedmiotu zamówienia nie znalazła się żadna nazwa handlowa firmy, towaru lub produktu. Jeżeli w dokumentach zamówienia, wskazana jest nazwa handlowa firmy, towaru lub produktu, ma ona wyłącznie charakter informacyjny.

3.4.1.) Opis zmiany, w tym tekst, który należy dodać lub zmienić:

4.2.2. Krótki opis przedmiotu zamówienia (Część zamówienia nr 6)

Przed zmianą:

1. Przedmiotem zamówienia są DOSTAWY ŻYWNOSCI NA 2026 R. dla Młodzieżowego Ośrodka Wychowawczego we Włocławku:

Zadanie nr 6 – Artykuły spożywcze i sypkie

Ze względu na rozbudowany opis przedmiotu zamówienia oraz ograniczenia techniczne spowodowane ograniczoną wielkością pola tekstowego szczegółowy opis przedmiotu zamówienia dla tego zadania określa SWZ wraz z załącznikami.

1. Jakość wymienionego wyżej asortymentu nie może odbiegać od jakości towaru dostępnego w ogólnej sieci handlowej, musi spełniać warunki zaproponowane w ofercie tj. zgodne z formularzem ofertowym oraz formularzem cenowym
2. Wykonawca zapewnia transport artykułów spożywczych w/w do magazynu w siedzibie Zamawiającego na własny koszt, dlatego cena oferty musi zawierać koszty transportu i rozładunku.
3. Transport przedmiotowych artykułów, o których mowa w pkt. IV, musi odbywać się w warunkach spełniających wymogi

sanitarno – epidemiologiczne - musi być zgodny z normami i powszechnie obowiązującymi przepisami prawa, z zachowaniem dobrych praktyk produkcyjnych (GMP) dobrych praktyk higienicznych (GHP) oraz zasad systemu bezpieczeństwa żywności - systemu HACCP.

4. Miejscem dostaw jest magazyn Młodzieżowego Ośrodka Wychowawczego we Włocławku, ul. Leśna 24.

5. Ilość przedmiotowych artykułów, o których mowa w pkt. IV, może ulec wartościowo zmianie maksymalnie o minus 25 % ogółem od wartości umowy na dostawy w/w przedmiotu zamówienia, przy czym Wykonawca nie będzie przysługiwać jakiegokolwiek roszczenie z tytułu niewykorzystania przez Zamawiającego przedmiotu umowy w pełnym zakresie ilościowym lub wartościowym.

6. Zamawiający zastrzega sobie prawo dokonywania zmian ilości poszczególnych artykułów określonych w Załączniku nr 2 do umowy (Formularz cenowy) w granicach wynagrodzenia Wykonawcy. Zmiany mogą polegać na zwiększeniu lub zmniejszeniu ilości i wartości danego artykułu/ów kosztem zmniejszenia lub zwiększenia wartości innych rodzajów artykułów. Zmiany te nie stanowią zmiany umowy i nie wymagają sporządzenia aneksu.

7. W przypadku zadania 5 i 6 (przetwory owocowo – warzywne oraz artykuły spożywcze i sypkie), Zamawiający wymaga podania nazwy handlowej oferowanego produktu oraz jego producenta. Brak wskazania powyższego skutkować będzie odrzuceniem oferty ze względu na jej niezgodność z warunkami zamówienia.

8. W przypadku w/w zadań 5 i 6, gdy w trakcie realizacji umowy, oferowany produkt, którego nazwę handlową oraz producenta Wykonawca wpisał w formularzu cenowym będzie niedostępny na rynku, niemożliwy do dostarczenia (np. wycofany z obrotu, producent zakończy produkcję lub producent zakończy prowadzenie działalności itp.), Wykonawca zobowiązany jest zawiadomić o tym pisemnie Zamawiającego. Ponadto Wykonawca zobowiązany jest dostarczyć Zamawiającemu produkt spełniający wymagania określone w opisie przedmiotu zamówienia, który będzie nie gorszy, taki sam bądź lepszy jak produkt wskazany w formularzu cenowym i będzie w takiej samej lub niższej cenie co produkt wskazany w formularzu cenowym. Musi jednak o tym wcześniej pisemnie poinformować Zamawiającego, wskazując jednocześnie nazwę handlową i producenta tego produktu, tak by Zamawiający mógł zweryfikować jego zgodność z opisem przedmiotu zamówienia.

9. Zamawiający będzie zamawiał określoną partię towaru telefonicznie lub e-mailem z jednodniowym wyprzedzeniem, najpóźniej do godziny 13:00. Po otrzymaniu zamówienia Wykonawca zobowiązany jest niezwłocznie, pisemnie lub telefonicznie potwierdzić otrzymanie w/w zamówienia.

10. Dostawy będą odbywać się sukcesywnie przez okres obowiązywania umowy, ilościowo według zapotrzebowania Zamawiającego - w dowolny dzień tygodnia, każdorazowo od 7:00 do godziny 13:00, w przypadku pieczywa każdorazowo do godziny 6:00. W przypadku stwierdzenia w trakcie odbioru dostawy braków ilościowych i jakościowych Wykonawca dostarcza towar wolny od wad jakościowych i uzupełnia braki ilościowe: w terminie jednodniowym od momentu zgłoszenia reklamacji.

11. Przedmiot zamówienia musi odpowiadać parametrom ilościowym i jakościowym określonym przez Zamawiającego.

12. Zamawiający dołożył wszelkich starań, aby w opisie przedmiotu zamówienia nie znalazła się żadna nazwa handlowa firmy, towaru lub produktu. Jeżeli w dokumentach zamówienia, wskazana jest nazwa handlowa firmy, towaru lub produktu, ma ona wyłącznie charakter informacyjny.

Po zmianie:

1. Przedmiotem zamówienia są DOSTAWY ŻYWNOSCI NA 2026 R. dla Młodzieżowego Ośrodka Wychowawczego we Włocławku:

Zadanie nr 6 – Artykuły spożywcze i sypkie

Ze względu na rozbudowany opis przedmiotu zamówienia oraz ograniczenia techniczne spowodowane ograniczoną wielkością pola tekstowego szczegółowy opis przedmiotu zamówienia dla tego zadania określa SWZ wraz z załącznikami.

Zmianie podlega ppkt 6 SWZ:

HERBATA CZARNA EXPRESOWA - aromatyzowana, pakowana po minimum 75 okrągłych torebek bez zawieszki po ok. 1,4 g / szt. – minimum 105 g / opakowanie zbiorcze, termin przydatności minimum 3 miesiące od daty zakupu, ilość: 130 opakowań

1. Jakość wymienionego wyżej asortymentu nie może odbiegać od jakości towaru dostępnego w ogólnej sieci handlowej, musi spełniać warunki zaproponowane w ofercie tj. zgodne z formularzem ofertowym oraz formularzem cenowym

2. Wykonawca zapewnia transport artykułów spożywczych w/w do magazynu w siedzibie Zamawiającego na własny koszt, dlatego cena oferty musi zawierać koszty transportu i rozładunku.

3. Transport przedmiotowych artykułów, o których mowa w pkt. IV, musi odbywać się w warunkach spełniających wymogi sanitarno – epidemiologiczne - musi być zgodny z normami i powszechnie obowiązującymi przepisami prawa, z zachowaniem dobrych praktyk produkcyjnych (GMP) dobrych praktyk higienicznych (GHP) oraz zasad systemu bezpieczeństwa żywności - systemu HACCP.

4. Miejscem dostaw jest magazyn Młodzieżowego Ośrodka Wychowawczego we Włocławku, ul. Leśna 24.

5. Ilość przedmiotowych artykułów, o których mowa w pkt. IV, może ulec wartościowo zmianie maksymalnie o minus 25 % ogółem od wartości umowy na dostawy w/w przedmiotu zamówienia, przy czym Wykonawca nie będzie przysługiwać jakiegokolwiek roszczenie z tytułu niewykorzystania przez Zamawiającego przedmiotu umowy w pełnym zakresie ilościowym lub wartościowym.

6. Zamawiający zastrzega sobie prawo dokonywania zmian ilości poszczególnych artykułów określonych w Załączniku nr 2 do umowy (Formularz cenowy) w granicach wynagrodzenia Wykonawcy. Zmiany mogą polegać na zwiększeniu lub

zmniejszeniu ilości i wartości danego artykułu/ów kosztem zmniejszenia lub zwiększenia wartości innych rodzajów artykułów. Zmiany te nie stanowią zmiany umowy i nie wymagają sporządzenia aneksu.

7. W przypadku zadania 5 i 6 (przetwory owocowo – warzywne oraz artykuły spożywcze i sypkie), Zamawiający wymaga podania nazwy handlowej oferowanego produktu oraz jego producenta. Brak wskazania powyższego skutkować będzie odrzuceniem oferty ze względu na jej niezgodność z warunkami zamówienia.

8. W przypadku w/w zadań 5 i 6, gdy w trakcie realizacji umowy, oferowany produkt, którego nazwę handlową oraz producenta Wykonawca wpisał w formularzu cenowym będzie niedostępny na rynku, niemożliwy do dostarczenia (np. wycofany z obrotu, producent zakończy produkcję lub producent zakończy prowadzenie działalności itp.), Wykonawca zobowiązany jest zawiadomić o tym pisemnie Zamawiającego. Ponadto Wykonawca zobowiązany jest dostarczyć Zamawiającemu produkt spełniający wymagania określone w opisie przedmiotu zamówienia, który będzie nie gorszy, taki sam bądź lepszy jak produkt wskazany w formularzu cenowym i będzie w takiej samej lub niższej cenie co produkt wskazany w formularzu cenowym. Musi jednak o tym wcześniej pisemnie poinformować Zamawiającego, wskazując jednocześnie nazwę handlową i producenta tego produktu, tak by Zamawiający mógł zweryfikować jego zgodność z opisem przedmiotu zamówienia.

9. Zamawiający będzie zamawiał określoną partię towaru telefonicznie lub e-mailem z jednodniowym wyprzedzeniem, najpóźniej do godziny 13:00. Po otrzymaniu zamówienia Wykonawca zobowiązany jest niezwłocznie, pisemnie lub telefonicznie potwierdzić otrzymanie w/w zamówienia.

10. Dostawy będą odbywać się sukcesywnie przez okres obowiązywania umowy, ilościowo według zapotrzebowania Zamawiającego - w dowolny dzień tygodnia, każdorazowo od 7:00 do godziny 13:00, w przypadku pieczywa każdorazowo do godziny 6:00. W przypadku stwierdzenia w trakcie odbioru dostawy braków ilościowych i jakościowych Wykonawca dostarcza towar wolny od wad jakościowych i uzupełnia braki ilościowe: w terminie jednodniowym od momentu zgłoszenia reklamacji.

11. Przedmiot zamówienia musi odpowiadać parametrom ilościowym i jakościowym określonym przez Zamawiającego.

12. Zamawiający dołożył wszelkich starań, aby w opisie przedmiotu zamówienia nie znalazła się żadna nazwa handlowa firmy, towaru lub produktu. Jeżeli w dokumentach zamówienia, wskazana jest nazwa handlowa firmy, towaru lub produktu, ma ona wyłącznie charakter informacyjny.

3.4.1.) Opis zmiany, w tym tekst, który należy dodać lub zmienić:

4.2.2. Krótki opis przedmiotu zamówienia (Część zamówienia nr 7)

Przed zmianą:

1. Przedmiotem zamówienia są DOSTAWY ŻYWNOŚCI NA 2026 R. dla Młodzieżowego Ośrodka Wychowawczego we Włocławku:

Zadanie nr 7 - ryby mrożone i przetworzone:

- 1) FILET Z MORSZCZUKA - w płacie od 150 g do 400 g o maksymalnej zawartości glazury 7%, koloru białego, sucho mrożony, I gatunek, w opakowaniu foliowym od 5 kg do 10 kg, z minimalnym terminem do spożycia 1 miesiąc od daty zakupu, ilość: 395 kilogramów,
- 2) MAKRELA WĘDZONA - świeża, pozbawiona głowy wraz z pasem barkowym, cięciem prostym lub skośnym, z usuniętymi wnętrznościami, poddana procesowi wędzenia, z terminem przydatności do spożycia minimum 10 dni od daty zakupu, ilość: 85 kilogramów,
- 3) MAKRELA W KREMIE/SOSIE POMIDOROWYM - w opakowaniu z otwieraczem od 160 g do 175 g, skład minimalny: makrele minimum 55%, koncentrat pomidorowy, z terminem przydatności do spożycia minimum 3 miesiące od daty zakupu, ilość: 335 sztuk,
- 4) PALUSZKI RYBNE - panierowane – filety z ryb białych minimum 60%, o przeciętnej wadze paluszka od 25 g do 35 g w opakowaniach papierowych od 2,50 kg do 10 kg, termin przydatności minimum 3 miesiące od daty zakupu, ilość: 165 kilogramów,
- 5) PAPRYKARZ - w opakowaniu od 135 g do 145 g, skład minimalny: mięso z ryb morskich 40%, ryż, koncentrat, termin przydatności minimum 3 miesiące od daty zakupu, ilość: 370 sztuk,
- 6) SZPROT W KREMIE/SOSIE POMIDOROWYM - w opakowaniu z otwieraczem od 160 g do 175 g, skład minimalny: szprot minimum 60%, koncentrat pomidorowy, z terminem przydatności do spożycia minimum 3 miesiące od daty zakupu, ilość: 330 sztuk,
- 7) ŚLEDŹ MATJAS - I gatunek, w opakowaniu plastikowym od 1 kg do 6 kg, z minimalnym terminem przydatności do spożycia 1 miesiąc od daty zakupu, ilość: 4 kilogramy.

Jakość wymienionego wyżej asortymentu nie może odbiegać od jakości towaru dostępnego w ogólnej sieci handlowej, musi spełniać warunki zaproponowane w ofercie tj. zgodne z formularzem ofertowym oraz formularzem cenowym

2. Wykonawca zapewnia transport artykułów spożywczych w/w do magazynu w siedzibie Zamawiającego na własny koszt, dlatego cena oferty musi zawierać koszty transportu i rozładunku.

3. Transport przedmiotowych artykułów, o których mowa w pkt. IV, musi odbywać się w warunkach spełniających wymogi sanitarno – epidemiologiczne - musi być zgodny z normami i powszechnie obowiązującymi przepisami prawa, z zachowaniem dobrych praktyk produkcyjnych (GMP) dobrych praktyk higienicznych (GHP) oraz zasad systemu bezpieczeństwa żywności - systemu HACCP.

4. Miejscem dostaw jest magazyn Młodzieżowego Ośrodka Wychowawczego we Włocławku, ul. Leśna 24.

5. Ilość przedmiotowych artykułów, o których mowa w pkt. IV, może ulec wartościowo zmianie maksymalnie o minus 25 % ogółem od wartości umowy na dostawy w/w przedmiotu zamówienia, przy czym Wykonawca nie będzie przysługiwać jakiegokolwiek roszczenie z tytułu niewykorzystania przez Zamawiającego przedmiotu umowy w pełnym zakresie ilościowym lub wartościowym.

6. Zamawiający zastrzega sobie prawo dokonywania zmian ilości poszczególnych artykułów określonych w Załączniku nr 2 do umowy (Formularz cenowy) w granicach wynagrodzenia Wykonawcy. Zmiany mogą polegać na zwiększeniu lub zmniejszeniu ilości i wartości danego artykułu/ów kosztem zmniejszenia lub zwiększenia wartości innych rodzajów artykułów. Zmiany te nie stanowią zmiany umowy i nie wymagają sporządzenia aneksu.

7. W przypadku zadania 5 i 6 (przetwory owocowo – warzywne oraz artykuły spożywcze i sypkie), Zamawiający wymaga podania nazwy handlowej oferowanego produktu oraz jego producenta. Brak wskazania powyższego skutkować będzie odrzuceniem oferty ze względu na jej niezgodność z warunkami zamówienia.

8. W przypadku w/w zadań 5 i 6, gdy w trakcie realizacji umowy, oferowany produkt, którego nazwę handlową oraz producenta Wykonawca wpisał w formularzu cenowym będzie niedostępny na rynku, niemożliwy do dostarczenia (np. wycofany z obrotu, producent zakończy produkcję lub producent zakończy prowadzenie działalności itp.), Wykonawca zobowiązany jest zawiadomić o tym pisemnie Zamawiającego. Ponadto Wykonawca zobowiązany jest dostarczyć Zamawiającemu produkt spełniający wymagania określone w opisie przedmiotu zamówienia, który będzie nie gorszy, taki sam bądź lepszy jak produkt wskazany w formularzu cenowym i będzie w takiej samej lub niższej cenie co produkt wskazany w formularzu cenowym. Musi jednak o tym wcześniej pisemnie poinformować Zamawiającego, wskazując jednocześnie nazwę handlową i producenta tego produktu, tak by Zamawiający mógł zweryfikować jego zgodność z opisem przedmiotu zamówienia.

9. Zamawiający będzie zamawiał określoną partię towaru telefonicznie lub e-mailem z jednodniowym wyprzedzeniem, najpóźniej do godziny 13:00. Po otrzymaniu zamówienia Wykonawca zobowiązany jest niezwłocznie, pisemnie lub telefonicznie potwierdzić otrzymanie w/w zamówienia.

10. Dostawy będą odbywać się sukcesywnie przez okres obowiązywania umowy, ilościowo według zapotrzebowania Zamawiającego - w dowolny dzień tygodnia, każdorazowo od 7:00 do godziny 13:00, w przypadku pieczywa każdorazowo do godziny 6:00. W przypadku stwierdzenia w trakcie odbioru dostawy braków ilościowych i jakościowych Wykonawca dostarcza towar wolny od wad jakościowych i uzupełnia braki ilościowe: w terminie jednodniowym od momentu zgłoszenia reklamacji.

11. Przedmiot zamówienia musi odpowiadać parametrom ilościowym i jakościowym określonym przez Zamawiającego.

12. Zamawiający dołożył wszelkich starań, aby w opisie przedmiotu zamówienia nie znalazła się żadna nazwa handlowa firmy, towaru lub produktu. Jeżeli w dokumentach zamówienia, wskazana jest nazwa handlowa firmy, towaru lub produktu, ma ona wyłącznie charakter informacyjny.

Po zmianie:

1. Przedmiotem zamówienia są DOSTAWY ŻYWNOŚCI NA 2026 R. dla Młodzieżowego Ośrodka Wychowawczego we Włocławku:

Zadanie nr 7 - ryby mrożone i przetworzone:

1) FILET Z MORSZCZUKA - w placie od 150 g do 400 g o maksymalnej zawartości glazury 7%, koloru białego, sucho mrożony, I gatunek, w opakowaniu foliowym od 5 kg do 10 kg, z minimalnym terminem do spożycia 1 miesiąc od daty zakupu, ilość: 395 kilogramów,

2) MAKRELA WĘDZONA - świeża, pozbawiona głowy wraz z pasem barkowym, cięciem prostym lub skośnym, z usuniętymi wnętrznościami, poddana procesowi wędzenia, z terminem przydatności do spożycia minimum 10 dni od daty zakupu, ilość: 85 kilogramów,

3) MAKRELA W KREMIE/SOSIE POMIDOROWYM - w opakowaniu z otwieraczem od 160 g do 175 g, skład minimalny: makrela minimum 50%, koncentrat pomidorowy, z terminem przydatności do spożycia minimum 3 miesiące od daty zakupu, ilość: 335 sztuk,

4) PALUSZKI RYBNE - panierowane – filety z ryb białych minimum 60%, o przeciętnej wadze paluszka od 25 g do 35 g w opakowaniach papierowych od 2,50 kg do 10 kg, termin przydatności minimum 3 miesiące od daty zakupu, ilość: 165 kilogramów,

5) PAPRYKARZ - w opakowaniu od 135 g do 145 g, skład minimalny: mięso z ryb morskich 40%, ryż, koncentrat, termin przydatności minimum 3 miesiące od daty zakupu, ilość: 370 sztuk,

6) SZPROT W KREMIE/SOSIE POMIDOROWYM - w opakowaniu z otwieraczem od 160 g do 175 g, skład minimalny: szprot minimum 60%, koncentrat pomidorowy, z terminem przydatności do spożycia minimum 3 miesiące od daty zakupu, ilość: 330 sztuk,

7) ŚLEDŹ MATJAS - I gatunek, w opakowaniu plastikowym od 1 kg do 6 kg, z minimalnym terminem przydatności do spożycia 1 miesiąc od daty zakupu, ilość: 4 kilogramy.

Jakość wymienionego wyżej asortymentu nie może odbiegać od jakości towaru dostępnego w ogólnej sieci handlowej, musi spełniać warunki zaproponowane w ofercie tj. zgodne z formularzem ofertowym oraz formularzem cenowym

2. Wykonawca zapewnia transport artykułów spożywczych w/w do magazynu w siedzibie Zamawiającego na własny koszt, dlatego cena oferty musi zawierać koszty transportu i rozładunku.

3. Transport przedmiotowych artykułów, o których mowa w pkt. IV, musi odbywać się w warunkach spełniających wymogi sanitarno – epidemiologiczne - musi być zgodny z normami i powszechnie obowiązującymi przepisami prawa, z zachowaniem dobrych praktyk produkcyjnych (GMP) dobrych praktyk higienicznych (GHP) oraz zasad systemu bezpieczeństwa żywności - systemu HACCP.

4. Miejscem dostaw jest magazyn Młodzieżowego Ośrodka Wychowawczego we Włocławku, ul. Leśna 24.

5. Ilość przedmiotowych artykułów, o których mowa w pkt. IV, może ulec wartościowo zmianie maksymalnie o minus 25 % ogółem od wartości umowy na dostawy w/w przedmiotu zamówienia, przy czym Wykonawca nie będzie przysługiwać jakiegokolwiek roszczenie z tytułu niewykorzystania przez Zamawiającego przedmiotu umowy w pełnym zakresie ilościowym lub wartościowym.

6. Zamawiający zastrzega sobie prawo dokonywania zmian ilości poszczególnych artykułów określonych w Załączniku nr 2 do umowy (Formularz cenowy) w granicach wynagrodzenia Wykonawcy. Zmiany mogą polegać na zwiększeniu lub zmniejszeniu ilości i wartości danego artykułu/ów kosztem zmniejszenia lub zwiększenia wartości innych rodzajów artykułów. Zmiany te nie stanowią zmiany umowy i nie wymagają sporządzenia aneksu.
7. W przypadku zadania 5 i 6 (przetwory owocowo – warzywne oraz artykuły spożywcze i sypkie), Zamawiający wymaga podania nazwy handlowej oferowanego produktu oraz jego producenta. Brak wskazania powyższego skutkować będzie odrzuceniem oferty ze względu na jej niezgodność z warunkami zamówienia.
8. W przypadku w/w zadań 5 i 6, gdy w trakcie realizacji umowy, oferowany produkt, którego nazwę handlową oraz producenta Wykonawca wpisał w formularzu cenowym będzie niedostępny na rynku, niemożliwy do dostarczenia (np. wycofany z obrotu, producent zakończy produkcję lub producent zakończy prowadzenie działalności itp.), Wykonawca zobowiązany jest zawiadomić o tym pisemnie Zamawiającego. Ponadto Wykonawca zobowiązany jest dostarczyć Zamawiającemu produkt spełniający wymagania określone w opisie przedmiotu zamówienia, który będzie nie gorszy, taki sam bądź lepszy jak produkt wskazany w formularzu cenowym i będzie w takiej samej lub niższej cenie co produkt wskazany w formularzu cenowym. Musi jednak o tym wcześniej pisemnie poinformować Zamawiającego, wskazując jednocześnie nazwę handlową i producenta tego produktu, tak by Zamawiający mógł zweryfikować jego zgodność z opisem przedmiotu zamówienia.
9. Zamawiający będzie zamawiał określoną partię towaru telefonicznie lub e-mailem z jednodniowym wyprzedzeniem, najpóźniej do godziny 13:00. Po otrzymaniu zamówienia Wykonawca zobowiązany jest niezwłocznie, pisemnie lub telefonicznie potwierdzić otrzymanie w/w zamówienia.
10. Dostawy będą odbywać się sukcesywnie przez okres obowiązywania umowy, ilościowo według zapotrzebowania Zamawiającego - w dowolny dzień tygodnia, każdorazowo od 7:00 do godziny 13:00, w przypadku pieczywa każdorazowo do godziny 6:00. W przypadku stwierdzenia w trakcie odbioru dostawy braków ilościowych i jakościowych Wykonawca dostarcza towar wolny od wad jakościowych i uzupełnia braki ilościowe: w terminie jednodniowym od momentu zgłoszenia reklamacji.
11. Przedmiot zamówienia musi odpowiadać parametrom ilościowym i jakościowym określonym przez Zamawiającego.
12. Zamawiający dołożył wszelkich starań, aby w opisie przedmiotu zamówienia nie znalazła się żadna nazwa handlowa firmy, towaru lub produktu. Jeżeli w dokumentach zamówienia, wskazana jest nazwa handlowa firmy, towaru lub produktu, ma ona wyłącznie charakter informacyjny.

3.4.) Identyfikator sekcji zmienianego ogłoszenia:

SEKCJA VIII - PROCEDURA

3.4.1.) Opis zmiany, w tym tekst, który należy dodać lub zmienić:

8.1. Termin składania ofert

Przed zmianą:
2025-11-24 09:00

Po zmianie:
2025-11-26 09:00

3.4.1.) Opis zmiany, w tym tekst, który należy dodać lub zmienić:

8.3. Termin otwarcia ofert

Przed zmianą:
2025-11-24 09:30

Po zmianie:
2025-11-26 09:30

3.4.1.) Opis zmiany, w tym tekst, który należy dodać lub zmienić:

8.4. Termin związania ofertą

Przed zmianą:
2025-12-23

Po zmianie:
2025-12-25