Ogłoszenie o zamówieniu
Dostawy
Dostawy żywności na 2027 rok dla Młodzieżowego Ośrodka Wychowawczego we Włocławku

SEKCJA I - ZAMAWIAJĄCY

1.1.) Rola zamawiającego

Postępowanie prowadzone jest samodzielnie przez zamawiającego

1.2.) Nazwa zamawiającego: MŁODZIEŻOWY OŚRODEK WYCHOWAWCZY WE WŁOCŁAWKU

1.4) Krajowy Numer Identyfikacyjny: REGON 000198752

1.5) Adres zamawiającego

1.5.1.) Ulica: ul. Leśna 24

1.5.2.) Miejscowość: Włocławek

1.5.3.) Kod pocztowy: 87-800

1.5.4.) Województwo: kujawsko-pomorskie

1.5.5.) Kraj: Polska

1.5.6.) Lokalizacja NUTS 3: PL619 - Włocławski

1.5.9.) Adres poczty elektronicznej: mow@edukacja.wloclawek.eu

1.5.10.) Adres strony internetowej zamawiającego: https://mow-wloclawek.rbip.mojregion.info/

1.6.) Rodzaj zamawiającego: Zamawiający publiczny - jednostka sektora finansów publicznych - jednostka budżetowa

1.7.) Przedmiot działalności zamawiającego: Edukacja

SEKCJA II – INFORMACJE PODSTAWOWE

2.1.) Ogłoszenie dotyczy:

Zamówienia publicznego

2.2.) Ogłoszenie dotyczy usług społecznych i innych szczególnych usług: Nie

2.3.) Nazwa zamówienia albo umowy ramowej:

Dostawy żywności na 2027 rok dla Młodzieżowego Ośrodka Wychowawczego we Włocławku

2.4.) Identyfikator postępowania: ocds-148610-ab164746-1087-466e-82f3-68fab8f15a55

2.5.) Numer ogłoszenia: 2026/BZP 00534978

2.6.) Wersja ogłoszenia: 01

2.7.) Data ogłoszenia: 2026-11-12

2.8.) Zamówienie albo umowa ramowa zostały ujęte w planie postępowań: Tak

2.9.) Numer planu postępowań w BZP: 2026/BZP 00031991/01/P

2.10.) Identyfikator pozycji planu postępowań:

1.2.1 Dostawy żywności dla Młodzieżowego Ośrodka Wychowawczego we Włocławku

2.11.) O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się wyłącznie wykonawcy, o których mowa w art. 94 ustawy: Nie

2.14.) Czy zamówienie albo umowa ramowa dotyczy projektu lub programu współfinansowanego ze środków Unii Europejskiej: Nie

2.16.) Tryb udzielenia zamówienia wraz z podstawą prawną

Zamówienie udzielane jest w trybie podstawowym na podstawie: art. 275 pkt 1 ustawy

SEKCJA III – UDOSTĘPNIANIE DOKUMENTÓW ZAMÓWIENIA I KOMUNIKACJA

3.1.) Adres strony internetowej prowadzonego postępowania
https://ezamowienia.gov.pl/mp-client/search/list/ocds-148610-ab164746-1087-466e-82f3-68fab8f15a55

3.2.) Zamawiający zastrzega dostęp do dokumentów zamówienia: Nie

3.4.) Wykonawcy zobowiązani są do składania ofert, wniosków o dopuszczenie do udziału w postępowaniu, oświadczeń oraz innych dokumentów wyłącznie przy użyciu środków komunikacji elektronicznej: Tak

3.5.) Informacje o środkach komunikacji elektronicznej, przy użyciu których zamawiający będzie komunikował się z wykonawcami - adres strony internetowej: Komunikacja w postępowaniu o udzielenie zamówienia odbywa się przy użyciu środków komunikacji elektronicznej, przy użyciu Platformy e-Zamówienia, która dostępna jest pod adresem https://ezamowienia.gov.pl .
W szczególnie uzasadnionych przypadkach uniemożliwiających komunikację Wykonawcy i Zamawiającego za pośrednictwem Platformy e-Zamówienia, Zamawiający dopuszcza komunikację za pomocą poczty elektronicznej na adres e-mail: mow@edukacja.wloclawek.eu (nie dotyczy składania ofert). Wszelka korespondencja kierowana do zamawiającego powinna być sygnowana wskazanym nr referencyjnym sprawy – MOW – 4/11/2026.

3.6.) Wymagania techniczne i organizacyjne dotyczące korespondencji elektronicznej: 1. Komunikacja w postępowaniu o udzielenie zamówienia odbywa się przy użyciu środków komunikacji elektronicznej, przy użyciu Platformy e-Zamówienia, o której mowa powyżej.
1) Wykonawca zamierzający wziąć udział w postępow. o udzielenie zam. publ., musi posiadać konto podmiotu Wykonawca na Platformie e-Zamówienia. Szczegółowe inf. na temat zakładania kont podmiotów oraz zasady i warunki korzystania z Platformy e-Zamówienia określa Regulamin Platformy e-Zamówienia, dostępny na stronie internetowej platformy oraz w zakładce „Centrum Pomocy". (...) 3) Jeżeli dok. elektron., przekazywane przy użyciu środków komunikacji elektron., zawierają informacje stanowiące tajemnicę przedsiębiorstwa w rozumieniu przepisów ustawy o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji Wykonawca, w celu utrzymania w poufności tych informacji, przekazuje je w wydzielonym i odpowiednio oznaczonym pliku, wraz z jednoczesnym zaznaczeniem w nazwie pliku „Dokument stanowiący tajemnicę przedsiębiorstwa". (...) 5) Sposób sporządzenia dokumentów elektron. lub dokumentów elektron. będących kopią elektron. treści zapisanej w postaci papierowej (cyfrowe odwzorowania) musi być zgodny z wymaganiami określonymi w rozporządz. PRM w/s wymagań dla dokumentów elektron. 6) Dok. elektron., o których mowa w § 2 ust. 1 rozporządzenia PRM zw sprawie sposobu sporządzania i przekazywania informacji(...) , sporządza się w postaci elektronicznej, w formatach danych określonych w przepisach rozporządzenia RM w sprawie Krajowych Ram Interoperacyjności,(...), z uwzględnieniem rodzaju przekazywanych danych i przekazuje się jako załączniki. (...)8) Informacje, oświadczenia lub dokumenty, inne niż wymienione w § 2 ust. 1 rozporządzenia PRM w sprawie wymagań dla dokumentów elektronicznych, przekazywane w postępowaniu sporządza się w postaci elektronicznej:
a) w formatach danych określonych w przepisach rozporządzenia RM w sprawie Krajowych Ram Interoperacyjności (i przekazuje się jako załącznik), lub b) jako tekst wpisany bezpośrednio do wiadomości przekazywanej przy użyciu środków komunikacji elektronicznej (np. w treści wiadomości e-mail lub w treści „Formularza do komunikacji")
2. Komunikacja w postępowaniu, z wyłączeniem składania ofert odbywa się drogą elektroniczną za pośrednictwem formularzy do komunikacji dostępnych w zakładce „Formularze" („Formularze do komunikacji"). Za pośrednictwem „Formularzy do komunikacji" odbywa się w szczególności przekazywanie wezwań i zawiadomień, zadawanie pytań i udzielanie odpowiedzi. Formularze do komunikacji umożliwiają również dołączenie załącznika do przesyłanej wiadomości (przycisk „dodaj załącznik").
3. W przypadku załączników, które są zgodnie z ustawą PZP lub rozporządzeniem PRM w sprawie wymagań dla dokumentów elektronicznych opatrzone kwalifikowanym podpisem elektronicznym, podpisem zaufanym lub podpisem osobistym, mogą być opatrzone, zgodnie z wyborem Wykonawcy/Wykonawców wspólnie ubiegającego się o udzielenie zamówienia/podmiotu udostępniającego zasoby, podpisem typu zewnętrznego lub wewnętrznego. (...)
4. Możliwość korzystania w postępowaniu z „Formularzy do komunikacji" w pełnym zakresie wymaga posiadania konta „Wykonawcy" na Platformie e Zamówienia oraz zalogowania się na Platformie e-Zamówienia. Do korzystania z „Formularzy do komunikacji" służących do zadawania pytań dotyczących treści dokumentów zamówienia wystarczające jest posiadanie tzw. konta uproszczonego na Platformie e-Zamówienia.
5. Wszystkie wysłane i odebrane w postępowaniu przez Wykonawcę wiadomości widoczne są po zalogowaniu w podglądzie postępowania w zakładce „Komunikacja".
6. Maksymalny rozmiar plików przesyłanych za pośrednictwem „Formularzy do komunikacji" wynosi 150 MB (wielkość ta dotyczy plików przesyłanych jako załączniki do jednego formularza).
7. Minimalne wymagania techniczne dotyczące sprzętu używanego w celu korzystania z usług Platformy oraz informacje dotyczące specyfikacji połączenia określa Regulamin Platformy e-Zamówienia.

3.8.) Zamawiający wymaga sporządzenia i przedstawienia ofert przy użyciu narzędzi elektronicznego modelowania danych budowlanych lub innych podobnych narzędzi, które nie są ogólnie dostępne: Nie

3.12.) Oferta - katalog elektroniczny: Nie dotyczy

3.14.) Języki, w jakich mogą być sporządzane dokumenty składane w postępowaniu:

polski

3.15.) RODO (obowiązek informacyjny): Zgodnie z art. 13 ust. 1 i 2 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) (Dz. Urz. UE L 119 z 04.05.2016 r., str. 1), dalej "RODO", Zamawiający informuje, że:
1. administratorem Pani/Pana danych osobowych jest Młodzieżowy Ośrodek Wychowawczy, ul. Leśna 24, 87-800 Włocławek,
2. kontakt z inspektorem ochrony danych osobowych w Młodzieżowym Ośrodku Wychowawczym - adres e-mail: j.olejniczak.cuwpo.wloclawek@wp.pl

3. Pani/Pana dane osobowe przetwarzane będą na podstawie art. 6 ust. 1 lit. c, RODO w celu związanym z niniejszym postępowaniem o udzielenie zamówienia publicznego,
4. odbiorcami Pani/Pana danych osobowych będą osoby lub podmioty, którym udostępniona zostanie dokumentacja postępowania w oparciu o art. 18 oraz art. 74
5. Pani/Pana dane osobowe będą przechowywane przez okres 5 lat od dnia zakończenia postępowania o udzielenie zamówienia, a jeżeli czas trwania umowy przekracza 5 lat, okres przechowywania obejmuje cały czas trwania umowy,
6. obowiązek podania przez Panią/Pana danych osobowych bezpośrednio Pani/Pana dotyczących jest wymogiem ustawowym określonym w przepisach ustawy, związanym z udziałem w postępowaniu o udzieleniu zamówienia publicznego; konsekwencje niepodania określonych danych wynikają z ustawy,
7. w odniesieniu do Pani/Pana danych osobowych decyzje nie będą podejmowane w sposób zautomatyzowany, stosowanie do art. 22 RODO.
8. posiada Pani/Pan:
1) na podstawie art. 15 RODO prawo dostępu do danych osobowych Pani/Pana dotyczących;
2) na podstawie art. 16 RODO prawo do sprostowania Pani/Pana danych osobowych;
3) na podstawie art. 18 RODO prawo żądania od administratora ograniczenia przetwarzania danych osobowych z zastrzeżeniem przypadków, o których mowa w art. 18 ust. 2 RODO;
4) prawo do wniesienia skargi do Prezesa Urzędu Ochrony Danych Osobowych, gdy uzna Pani/Pan, że przetwarzanie danych, osobowych Pani/Pana dotyczących narusza przepisy RODO;
9. nie przysługuje Pani/Panu:
1) w związku z art. 17 ust. 3 lit. b, d lub e RODO prawo do usunięcia danych osobowych;
2) prawo do przenoszenia danych osobowych, o którym mowa w art. 20 RODO; na podstawie art. 21 RODO prawo sprzeciwu wobec przetwarzania danych osobowych, gdyż podstawą prawną przetwarzania Pani/Pana danych osobowych jest art. 6 ust. 1 lit. c RODO.

SEKCJA IV – PRZEDMIOT ZAMÓWIENIA

4.1.) Informacje ogólne odnoszące się do przedmiotu zamówienia.

4.1.1.) Przed wszczęciem postępowania przeprowadzono konsultacje rynkowe: Nie

4.1.2.) Numer referencyjny: MOW–4/11/2026

4.1.3.) Rodzaj zamówienia: Dostawy

4.1.4.) Zamawiający udziela zamówienia w częściach, z których każda stanowi przedmiot odrębnego postępowania: Nie

4.1.8.) Możliwe jest składanie ofert częściowych: Tak

4.1.9.) Liczba części: 10

4.1.10.) Ofertę można składać na wszystkie części

4.1.11.) Zamawiający ogranicza liczbę części zamówienia, którą można udzielić jednemu wykonawcy: Nie

4.1.13.) Zamawiający uwzględnia aspekty społeczne, środowiskowe lub etykiety w opisie przedmiotu zamówienia: Nie

4.2. Informacje szczegółowe odnoszące się do przedmiotu zamówienia:

Część 1

4.2.2.) Krótki opis przedmiotu zamówienia

1. Przedmiotem zamówienia są DOSTAWY ŻYWNOŚCI NA 2027 R. dla MOW we Włocławku:
Zadanie 1 – Mięso wieprzowe i jego przetwory:
1) KARCZEK WIEPRZOWY BEZ KOŚCI - świeży, zawartość tłuszczu nie więcej niż 15%, zapach charakterystyczny dla mięsa świeżego, barwa mięsa jasnoróżowa, mięso niepoddawane dodatkowym procesom technologicznym typu: uplastycznienie, masowanie, ostrzykiwanie, ilość: 6 kilogramów,
2) KASZANKA CIENKA - kiszka krwista z kaszą jęczmienną lub/i kaszą gryczaną, parzona, konsystencja ścisła, świeża o wadze pojedynczej kaszanki od 100 g do 160 g, flak naturalny, barwa ciemno-brązowa, smak i zapach charakterystyczny dla asortymentu, ilość: 190 kilogramów,
3) KIEŁBASA BIAŁA SUROWA - wieprzowa, niewędzona, nieparzona, średnio rozdrobniona w osłonkach naturalnych minimum 65% mięsa, o wadze pojedynczej kiełbasy od 130 g do 160 g, świeża, zapach charakterystyczny dla wyrobów masarskich, ilość: 120 kilogramów,
4) KIEŁBASA KRAKOWSKA - wieprzowa, grubo rozdrobniona, świeża, parzona, wędzona, podsuszana, w osłonce niejadalnej, 100 g produktu wyprodukowano z minimum 120 g mięsa wieprzowego, zapach charakterystyczny dla wyrobów wędzonych parzonych, ilość: 200 kilogramów,
5) KIEŁBASA ŁOPATKOWA LUB GOLONKOWA - zawierająca co najmniej 80% mięsa łopatki lub/i golonki i nie więcej niż 10 g tłuszczu w 100 g produktu, świeża, parzona, zapach charakterystyczny dla wyrobów parzonych, w osłonkach barierowych o dużym przekroju, grubo rozdrobniona, ilość: 170 kilogramów,
6) KIEŁBASA PODWAWELSKA - z mięsa wieprzowego, wędzona, parzona, bez widocznych oczek tłuszczu, średnio rozdrobniona, osłonka naturalna ściśle przylegająca do farszu, skład: wieprzowina minimum 80%, związana masą wiążącą, równomiernie rozmieszczona, na przekroju bez widocznych oczek tłuszczu, zapach charakterystyczny dla wyrobów

wędzonych, parzonych, ilość: 100 kilogramów,
7) KIEŁBASA SZYNKOWA - mięso wieprzowe z szynki, świeża, parzona, grubo rozdrobniona, w osłonce niejadalnej, o zawartości mięsa minimum 75%, świeża, konsystencja dość ścisła, krucha, barwa mięsa czerwona do ciemnoczerwonej, zapach charakterystyczny dla wyrobów wędzonych, parzonych, ilość: 170 kilogramów,
8) KIEŁBASA ŚLĄSKA - świeża, z mięsa wieprzowego, wędzona, parzona, średnio rozdrobniona, osłonka naturalna ściśle przylegająca do farszu, skład minimalny: wieprzowina ok. 80%, związana masą wiążącą, równomiernie rozmieszczona, na przekroju bez widocznych oczek tłuszczu, zapach charakterystyczny dla wyrobów wędzonych, parzonych, ilość: 280 kilogramów,
9) KIEŁBASA ZWYCZAJNA - zawierająca co najmniej 70% mięsa, świeża, średnio rozdrobniona, osłonka naturalna bez widocznych oczek tłuszczu, zapach charakterystyczny dla wyrobów wędzonych, parzonych, ilość: 160 kilogramów,
10) KIEŁBASA ŻYWIECKA - zawierająca nie więcej niż 10 g tłuszczu w 100 g produktu, świeża, w osłonce niejadalnej, mięso wieprzowe minimum 78%, grubo rozdrobniona, o średnicy ok. 55 mm, barwa ciemnobrązowa, smak i zapach słono – dymny, ilość: 85 kilogramów,
11) KOŚCI WIEPRZOWE EXTRA - od schabu lub od karkówki, świeże, zapach charakterystyczny dla mięsa świeżego, ilość: 224 kilogramów,
12) KOŚCI WIEPRZOWE WĘDZONE - świeże, zapach charakterystyczny dla wyrobów wędzonych, ilość: 70 kilogramów,
13) ŁOPATKA WIEPRZOWA BEZ KOŚCI - świeża, zawartość tłuszczu nie więcej niż 10%, zapach charakterystyczny dla mięsa świeżego, barwa mięsa jasnoróżowa, mięso niepoddawane dodatkowym procesom technologicznym typu: uplastycznienie, masowanie, ostrzykiwanie, ilość: 690 kilogramów,
14) METKA CEBULOWA - wieprzowa o lekko smarownej konsystencji, drobno rozdrobniona, surowa, w osłonce niejadalnej, świeża, o wadze od 120 g do 150 g, zawartość mięsa minimum 80%, zapach charakterystyczny dla wyrobów masarskich, ilość: 130 kilogramów,
15) MORTADELA ŚNIADANIOWA - parzona, osłonka sztuczna, bez widocznych oczek tłuszczu, wyczuwalny smak mięsa, skład minimum: mięso wieprzowe 40% i nie więcej niż 10 g tłuszczu w 100 g produktu, świeża, zapach charakterystyczny dla wyrobów masarskich, ilość: 155 kilogramów,
16) PARÓWKI CIENKIE - świeże, wędzone, parzone, w osłonce sztucznej, bez widocznych oznak tłuszczu, wyczuwalny smak i zapach mięsa charakterystyczny dla wyrobów masarskich, skład minimum: mięso wieprzowe 60% i nie więcej niż 10 g tłuszczu w 100 g produktu, ilość: 110 kilogramów,
17) PASZTET WIEPRZOWY - wyrób wędliniarski nietrwały, blok pasztetu kształtu użytej formy prostokątnej, barwa ciemnobrunatna, konsystencja ścisła, skład minimum: mięso wieprzowe 60% i nie więcej niż 10 g tłuszczu w 100 g produktu, świeży, zapach charakterystyczny dla wyrobów masarskich z wyczuwalnymi użytymi przyprawami, ilość: 100 kilogramów,
18) PODGARDLE WĘDZONE - świeże, zapach charakterystyczny dla wyrobów wędzonych, ilość: 110 kilogramów,
19) POLĘDWICA SOPOCKA - świeża, barwa jasnoróżowa, bez widocznych oznak tłuszczu, skład: minimum 70% mięsa wieprzowego, zapach charakterystyczny dla wyrobów wędzonych parzonych, bez widocznych oznak tłuszczu, ilość: 170 kilogramów,
20) SCHAB WĘDZONY - wieprzowy, produkt wędzony, parzony, konsystencja soczysta, zawartość mięsa minimum 90%, nie więcej niż 10 g tłuszczu w 100 g produktu, świeży, zapach charakterystyczny dla wyrobów wędzonych, ilość: 85 kilogramów,
21) SCHAB WIEPRZOWY BEZ KOŚCI - świeży, zapach charakterystyczny dla mięsa świeżego, barwa mięsa jasnoróżowa, okrojony, bez tłuszczu i warkocza bocznego, mięso niepoddawane dodatkowym procesom technologicznym typu: uplastycznienie, masowanie, obstrzykiwanie, ilość: 110 kilogramów,
22) SZYNKA GOTOWANA - wieprzowa, świeża, o zawartości mięsa minimum 70% i nie więcej niż 10 g tłuszczu w 100 g produktu, o średnicy od 8 cm do 16 cm, konsystencja ścisła, zapach charakterystyczny dla wyrobów gotowanych, ilość: 175 kilogramów,
23) SZYNKA KONSERWOWA - produkt z mięsa wieprzowego grubo rozdrobnionego, parzony, konsystencja ścisła, skład minimum: mięso wieprzowe 70% i nie więcej niż 10 g tłuszczu w 100 g produktu, świeża, zapach charakterystyczny dla wyrobów masarskich, ilość: 130 kilogramów.

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 jakiekolwiek 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.
(...)

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 12:00, 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.

4.2.6.) Główny kod CPV: 15100000-9 - Produkty zwierzęce, mięso i produkty mięsne

4.2.7.) Dodatkowy kod CPV:

15110000-2 - Mięso

15113000-3 - Wieprzowina

15130000-8 - Produkty mięsne

15131100-6 - Produkty mięsno-wędliniarskie

15131000-5 - Konserwy i przetwory z mięsa

15131120-2 - Produkty wędliniarskie

15131134-3 - Kaszanka i inne wędliny krwiste

15131310-1 - Pasztety

15131400-9 - Produkty wieprzowe

4.2.8.) Zamówienie obejmuje opcje: Nie

4.2.10.) Okres realizacji zamówienia albo umowy ramowej: od 2027-01-01 do 2027-12-31

4.2.11.) Zamawiający przewiduje wznowienia: Nie

4.3.) Kryteria oceny ofert:

4.3.1.) Sposób oceny ofert: Przy wyborze oferty Zamawiający kierował się będzie następującym kryterium: cena oferty - waga 100%. Przez kryterium cena rozumie się wartość brutto podaną w ofercie, a wyliczoną zgodnie z formularzem cenowym.

4.3.2.) Sposób określania wagi kryteriów oceny ofert: Punktowo

4.3.3.) Stosowane kryteria oceny ofert: Wyłącznie kryterium ceny

Kryterium 1

4.3.5.) Nazwa kryterium: Cena

4.3.6.) Waga: 100,00

4.3.10.) Zamawiający określa aspekty społeczne, środowiskowe lub innowacyjne, żąda etykiet lub stosuje rachunek kosztów cyklu życia w odniesieniu do kryterium oceny ofert: Nie

Część 2

4.2.2.) Krótki opis przedmiotu zamówienia

1. Przedmiotem zamówienia są DOSTAWY ŻYWNOŚCI NA 2027 R. dla Młodzieżowego Ośrodka Wychowawczego we Włocławku:

Zadanie nr 2 – Mięso drobiowe i jego przetwory:
1) FILET DROBIOWY - element tuszki z kurczaka obejmujący mięsień piersiowo powierzchniowy i/lub głęboki bez przylegającej skóry i bez kości, w całości lub podzielony na części, świeży, I klasa jakości, zapach charakterystyczny dla świeżego mięsa, ilość: 510 kilogramów,
2) PIECZEŃ DROBIOWA - średnio rozdrobniona, pieczona, skład minimum: mięso drobiowe 70% i nie więcej niż 10 g tłuszczu w 100 g produktu, świeża, zapach charakterystyczny dla wyrobów pieczonych, ilość: 70 kilogramów,

3) POLĘDWICA DROBIOWA GOTOWANA - skład minimum: mięso drobiowe 70% i nie więcej niż 10 g tłuszczu w 100 g produktu, świeża, lekko rozdrobniona, w osłonce barierowej, zapach charakterystyczny dla wyrobów gotowanych, ilość: 100 kilogramów,
4) PORCJE ROSOŁOWE Z KURCZĄT (GRZBIETY) - świeże I klasy jakości, zapach charakterystyczny dla mięsa świeżego, element uzyskany z rozbioru tuszki kurczaka bez przebarwień i uszkodzeń mechanicznych oraz bez zanieczyszczeń obcych, ilość: 75 kilogramów,
5) SZYJA Z INDYKA - świeża, element nieuszkodzony bez skóry, I klasa jakości, zapach charakterystyczny dla mięsa świeżego, ilość: 45 kilogramów,
6) SZYNKA/POLĘDWICA Z INDYKA - skład minimum: mięso z indyka 70% i nie więcej niż 10 g tłuszczu w 100 g produktu, świeża, wędzona, parzona w osłonce barierowej, zapach charakterystyczny dla wyrobów wędzonych parzonych, ilość: 100 kilogramów,
7) UDA / NOGI Z KURCZĄT/ - element tuszki kurczaka obejmujący kości – udową, piszczelową i strzałkową, łącznie z otaczającymi je mięśniami, niemrożone udo właściwie umięśnione, linia cięcia równa, nie dopuszcza się wylewów krwawych w mięśniach, świeże, I klasy jakości, zapach charakterystyczny dla mięsa świeżego, ilość: 440 kilogramów,
8) WĄTROBA DROBIOWA - uzyskana podczas patroszenia tuszki z kurcząt w postaci podwójnych lub pojedynczych płatów, pozbawiona części niejadalnych, usunięty całkowicie woreczek żółciowy wraz ze skrawkiem zazieleniałej wątroby, nie poddawana procesowi mrożenia, świeża, oczyszczona z błon, I klasa jakości, zapach charakterystyczny dla mięsa świeżego, ilość: 200 kilogramów,
9) ŻOŁĄDKI DROBIOWE Z KURCZĄT - świeże, z usuniętą treścią oraz warstwą zrogowaciałą, z odciętym tuż przy mięśniu żołądkiem gruczołowym i dwunastnicą, nadmiar tłuszczu usunięty, barwa jasnoczerwona do ciemnoczerwonej, I klasa jakości, zapach charakterystyczny dla mięsa świeżego, ilość: 70 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 jakiekolwiek 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.
(...)
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 12:00, 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.

4.2.6.) Główny kod CPV: 15112000-6 - Drób

4.2.7.) Dodatkowy kod CPV:

15112100-7 - Świeży drób

15112300-9 - Wątróbki drobiowe

15114000-0 - Podroby

15131135-0 - Wędliny drobiowe

4.2.8.) Zamówienie obejmuje opcje: Nie

4.2.10.) Okres realizacji zamówienia albo umowy ramowej: od 2027-01-01 do 2027-12-31

4.2.11.) Zamawiający przewiduje wznowienia: Nie

4.3.) Kryteria oceny ofert:

4.3.1.) Sposób oceny ofert: Przy wyborze oferty Zamawiający kierował się będzie następującym kryterium: cena oferty - waga 100%. Przez kryterium cena rozumie się wartość brutto podaną w ofercie, a wyliczoną zgodnie z formularzem cenowym.

4.3.2.) Sposób określania wagi kryteriów oceny ofert: Punktowo

4.3.3.) Stosowane kryteria oceny ofert: Wyłącznie kryterium ceny

Kryterium 1

4.3.5.) Nazwa kryterium: Cena

4.3.6.) Waga: 100,00

4.3.10.) Zamawiający określa aspekty społeczne, środowiskowe lub innowacyjne, żąda etykiet lub stosuje rachunek kosztów cyklu życia w odniesieniu do kryterium oceny ofert: Nie

Część 3

4.2.2.) Krótki opis przedmiotu zamówienia

1. Przedmiotem zamówienia są DOSTAWY ŻYWNOŚCI NA 2027 R. dla Młodzieżowego Ośrodka Wychowawczego we Włocławku:

Zadanie nr 3 – Artykuły mleczarskie:
1) 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: 115 kilogramów,
2) JOGURT OWOCOWY LIGHT – bez cukru, 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: 4000 sztuk,
3) JOGURT PITNY - opakowanie od 250 g do 300 g, zawartość cukru do 10g/100g produktu, 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,
4) KEFIR - opakowanie od 200 g do 250 g, zawartość cukru do 10g/100g produktu, 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: 1000 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: 50 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: 760 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: 8800 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: 150 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, jełczenie, 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: 210 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 WIEJSKI (TWAROGOWY ZIARNISTY) - opakowanie 200 g, naturalny bez konserwantów i innych dodatków, składający się z delikatnych ziaren twarożku zanurzonych w słodkiej śmietance, z minimalnym terminem do spożycia 14 dni

od daty zakupu, ilość: 1000 sztuk,
13) SKYR OWOCOWY – jogurt typu islandzkiego, opakowanie od 150 g do 200 g, zawartość cukru do 10g/100g produktu, z terminem przydatności do spożycia minimum 14 dni od daty zakupu, ilość: 1000 sztuk,
14) ŚMIETANA - 18% zawartość tłuszczu, płyn jednorodny bez kłaczków ściętego sernika, bez postoju serwatki, barwy jednolitej i jasnokremowej do kremowej. Smak i zapach lekko kwaśny, lekki zapach i posmak pasteryzacji, niedopuszczalny smak i zapach obcy. Konsystencja płynu gęstawa, jednolita w całej masie, homogenizowana, zawiesista, w opakowaniu plastikowym od 200 g do 450 g, z minimalnym terminem przydatności do spożycia 10 dni od daty zakupu, ilość: 220 kilogramów,
15) 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: 60 litrów,
16) 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 0,5 kg do 1 kg, z minimalnym terminem przydatności do spożycia 10 dni od daty zakupu, ilość: 470 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 jakiekolwiek 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.
(...)
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 12:00, 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.

4.2.6.) Główny kod CPV: 15500000-3 - Produkty mleczarskie

4.2.7.) Dodatkowy kod CPV:

15510000-6 - Mleko i śmietana

15511000-3 - Mleko

15512000-0 - Śmietana

15530000-2 - Masło

15540000-5 - Produkty serowarskie

15542100-0 - Ser twarogowy

15542200-1 - Ser miękki

15544000-3 - Ser twardy

15545000-0 - Pasty serowe do smarowania

15551300-8 - Jogurt

15551310-1 - Jogurt bez dodatków substancji smakowych

15551320-4 - Jogurt z dodatkiem substancji smakowych

15431100-9 - Margaryna

4.2.8.) Zamówienie obejmuje opcje: Nie

4.2.10.) Okres realizacji zamówienia albo umowy ramowej: od 2027-01-01 do 2027-12-31

4.2.11.) Zamawiający przewiduje wznowienia: Nie

4.3.) Kryteria oceny ofert:

4.3.1.) Sposób oceny ofert: Przy wyborze oferty Zamawiający kierował się będzie następującym kryterium: cena oferty - waga 100%. Przez kryterium cena rozumie się wartość brutto podaną w ofercie, a wyliczoną zgodnie z formularzem cenowym.

4.3.2.) Sposób określania wagi kryteriów oceny ofert: Punktowo

4.3.3.) Stosowane kryteria oceny ofert: Wyłącznie kryterium ceny

Kryterium 1

4.3.5.) Nazwa kryterium: Cena

4.3.6.) Waga: 100,00

4.3.10.) Zamawiający określa aspekty społeczne, środowiskowe lub innowacyjne, żąda etykiet lub stosuje rachunek kosztów cyklu życia w odniesieniu do kryterium oceny ofert: Nie

Część 4

4.2.2.) Krótki opis przedmiotu zamówienia

1. Przedmiotem zamówienia są DOSTAWY ŻYWNOŚCI NA 2027 R. dla Młodzieżowego Ośrodka Wychowawczego we Włocławku:

Zadanie nr 4 – Warzywa i owoce

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 jakiekolwiek 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.
(...)
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 12:00, 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.

4.2.6.) Główny kod CPV: 15300000-1 - Owoce, warzywa i podobne produkty

4.2.7.) Dodatkowy kod CPV:

03000000-1 - Produkty rolnictwa, hodowli, rybołówstwa, leśnictwa i podobne

03220000-9 - Warzywa, owoce i orzechy

03221100-7 - Warzywa korzeniowe i bulwiaste

03212100-1 - Ziemniaki

03221112-4 - Marchew

03221410-3 - Kapusta

03221220-4 - Groch

03221210-1 - Fasola

03221113-1 - Cebula

03221111-7 - Burak ćwikłowy

03221230-7 - Papryka

03221300-9 - Warzywa liściaste

03221270-9 - Ogórki

03221400-0 - Warzywa kapustne

03221120-3 - Warzywa bulwiaste

03221240-0 - Pomidory

03222321-9 - Jabłka

03222322-6 - Gruszki

03221310-2 - Sałata

03221250-3 - Cukinia

03222313-0 - Truskawki

03222200-5 - Owoce cytrusowe

03222210-8 - Cytryny

03222240-7 - Mandarynki

03222220-1 - Pomarańcze

03222110-7 - Owoce tropikalne

03222111-4 - Banany

15331140-0 - Warzywa liściaste i kapustne

15331142-4 - Kapusta przetworzona

4.2.8.) Zamówienie obejmuje opcje: Nie

4.2.10.) Okres realizacji zamówienia albo umowy ramowej: od 2027-01-01 do 2027-12-31

4.2.11.) Zamawiający przewiduje wznowienia: Nie

4.3.) Kryteria oceny ofert:

4.3.1.) Sposób oceny ofert: Przy wyborze oferty Zamawiający kierował się będzie następującym kryterium: cena oferty - waga 100%. Przez kryterium cena rozumie się wartość brutto podaną w ofercie, a wyliczoną zgodnie z formularzem cenowym.

4.3.2.) Sposób określania wagi kryteriów oceny ofert: Punktowo

4.3.3.) Stosowane kryteria oceny ofert: Wyłącznie kryterium ceny

Kryterium 1

4.3.5.) Nazwa kryterium: Cena

4.3.6.) Waga: 100,00

4.3.10.) Zamawiający określa aspekty społeczne, środowiskowe lub innowacyjne, żąda etykiet lub stosuje rachunek kosztów cyklu życia w odniesieniu do kryterium oceny ofert: Nie

Część 5

4.2.2.) Krótki opis przedmiotu zamówienia

1. Przedmiotem zamówienia są DOSTAWY ŻYWNOŚCI NA 2027 R. dla Młodzieżowego Ośrodka Wychowawczego we Włocławku:

Zadanie nr 5 – Przetwory owocowo- warzywne
1) CHRZAN - 0,8 - 0,9 litra /słoik/, chrzan konserwowy na kwasku 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: 800 sztuk,
3) GROSZEK KONSERWOWY - klasa I, nie sałatkowy, opakowanie puszka metalowa minimum 400 g z otwieraczem, termin przydatności minimum 3 miesiące od daty zakupu, ilość: 5 sztuk,
4) 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: 70 sztuk,
5) 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: 230 sztuk,
6) KUKURYDZA KONSERWOWA - klasa I, w opakowaniu metalowym od 400 g do 450 g, waga netto minimum 200 g, termin przydatności minimum 3 miesiące od daty zakupu, ilość: 175 sztuk,
7) OGÓREK KISZONY - 0,8 - 0,9 litra /słoik/, masa netto: 850 g - 870 g, skład minimum: ogórki kiszone, zalewa (woda, sól, koper, czosnek, chrzan), termin przydatności minimum 3 miesiące od daty zakupu, ilość: 350 sztuk,
8) 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: 155 sztuk,
9) PAPRYKA KONSERWOWA - 0,8 - 0,9 litra /słoik/, ćwiartki, opakowanie słoik szklany 850-870g, skład minimum: papryka, woda, ocet, cukier, sól, przyprawy np.: liść laurowy, ziele angielskie, gorczyca, ilość: 126 sztuk.
10) 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: 85 sztuk,
11) 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: 85 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 jakiekolwiek 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. Niniejsze dane mają jedynie charakter informacyjny – ich brak nie wpływa na ważność oferty.

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 12:00, 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.

4.2.6.) Główny kod CPV: 15330000-0 - Przetworzone owoce i warzywa

4.2.7.) Dodatkowy kod CPV:

15331000-7 - Warzywa przetworzone

15331136-9 - Papryki przetworzone

15331400-1 - Warzywa konserwowane i/lub puszkowane

15331425-2 - Przecier pomidorowy

15331428-3 - Sos pomidorowy

15331462-3 - Groch puszkowany

15331470-2 - Kukurydza słodka

15331500-2 - Warzywa konserwowane w occie

15332290-3 - Dżemy

4.2.8.) Zamówienie obejmuje opcje: Nie

4.2.10.) Okres realizacji zamówienia albo umowy ramowej: od 2027-01-01 do 2027-12-31

4.2.11.) Zamawiający przewiduje wznowienia: Nie

4.3.) Kryteria oceny ofert:

4.3.1.) Sposób oceny ofert: Przy wyborze oferty Zamawiający kierował się będzie następującym kryterium: cena oferty - waga 100%. Przez kryterium cena rozumie się wartość brutto podaną w ofercie, a wyliczoną zgodnie z formularzem cenowym.

4.3.2.) Sposób określania wagi kryteriów oceny ofert: Punktowo

4.3.3.) Stosowane kryteria oceny ofert: Wyłącznie kryterium ceny

Kryterium 1

4.3.5.) Nazwa kryterium: Cena

4.3.6.) Waga: 100,00

4.3.10.) Zamawiający określa aspekty społeczne, środowiskowe lub innowacyjne, żąda etykiet lub stosuje rachunek kosztów cyklu życia w odniesieniu do kryterium oceny ofert: Nie

Część 6

4.2.2.) Krótki opis przedmiotu zamówienia

1. Przedmiotem zamówienia są DOSTAWY ŻYWNOŚCI NA 2027 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 jakiekolwiek 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. Niniejsze dane mają jedynie charakter informacyjny – ich brak nie wpływa na ważność oferty.
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 12:00, 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.

4.2.6.) Główny kod CPV: 15800000-6 - Różne produkty spożywcze

4.2.7.) Dodatkowy kod CPV:

15800000-6 - Różne produkty spożywcze

15871000-4 - Ocet; sosy; mieszanki przypraw; mąka i mączka z gorczycy; gotowa musztarda

15870000-7 - Przyprawy i przyprawy korzenne

15872000-1 - Zioła i przyprawy korzenne

15872400-5 - Sól

15400000-2 - Oleje i tłuszcze zwierzęce lub roślinne

15411200-4 - Olej spożywczy

15411100-3 - Olej roślinny

15612000-1 - Mąka zbożowa lub roślinna i podobne produkty

15612100-2 - Mąka pszenna

15830000-5 - Cukier i produkty pokrewne

15851100-9 - Makaron niegotowany

15850000-1 - Produkty z ciasta makaronowego

15860000-4 - Kawa, herbata i podobne produkty

15871250-1 - Musztarda

15871273-8 - Majonez

15899000-6 - Proszek do pieczenia

15831600-8 - Miód

03211300-6 - Ryż

41110000-3 - Woda pitna

15981000-8 - Wody mineralne

4.2.8.) Zamówienie obejmuje opcje: Nie

4.2.10.) Okres realizacji zamówienia albo umowy ramowej: od 2027-01-01 do 2027-12-31

4.2.11.) Zamawiający przewiduje wznowienia: Nie

4.3.) Kryteria oceny ofert:

4.3.1.) Sposób oceny ofert: Przy wyborze oferty Zamawiający kierował się będzie następującym kryterium: cena oferty - waga 100%. Przez kryterium cena rozumie się wartość brutto podaną w ofercie, a wyliczoną zgodnie z formularzem cenowym.

4.3.2.) Sposób określania wagi kryteriów oceny ofert: Punktowo

4.3.3.) Stosowane kryteria oceny ofert: Wyłącznie kryterium ceny

Kryterium 1

4.3.5.) Nazwa kryterium: Cena

4.3.6.) Waga: 100,00

4.3.10.) Zamawiający określa aspekty społeczne, środowiskowe lub innowacyjne, żąda etykiet lub stosuje rachunek kosztów cyklu życia w odniesieniu do kryterium oceny ofert: Nie

Część 7

4.2.2.) Krótki opis przedmiotu zamówienia

1. Przedmiotem zamówienia są DOSTAWY ŻYWNOŚCI NA 2027 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: 390 kilogramów,
2) 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: 504 sztuki,
3) 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: 112 kilogramów,
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: 210 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: 1000 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: 504 sztuki,
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.

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 jakiekolwiek 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.
(...)
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 12:00, 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.

4.2.6.) Główny kod CPV: 15220000-6 - Ryby mrożone, filety rybne i pozostałe mięso ryb

4.2.7.) Dodatkowy kod CPV:

15200000-0 - Ryby przetworzone i konserwowane

15240000-2 - Ryby puszkowane i pozostałe ryby konserwowane lub przetworzone

15220000-6 - Ryby mrożone, filety rybne i pozostałe mięso ryb

15211000-0 - Filety rybne

15211100-1 - Świeże filety rybne

4.2.8.) Zamówienie obejmuje opcje: Nie

4.2.10.) Okres realizacji zamówienia albo umowy ramowej: od 2027-01-01 do 2027-12-31

4.2.11.) Zamawiający przewiduje wznowienia: Nie

4.3.) Kryteria oceny ofert:

4.3.1.) Sposób oceny ofert: Przy wyborze oferty Zamawiający kierował się będzie następującym kryterium: cena oferty - waga 100%. Przez kryterium cena rozumie się wartość brutto podaną w ofercie, a wyliczoną zgodnie z formularzem cenowym.

4.3.2.) Sposób określania wagi kryteriów oceny ofert: Punktowo

4.3.3.) Stosowane kryteria oceny ofert: Wyłącznie kryterium ceny

Kryterium 1

4.3.5.) Nazwa kryterium: Cena

4.3.6.) Waga: 100,00

4.3.10.) Zamawiający określa aspekty społeczne, środowiskowe lub innowacyjne, żąda etykiet lub stosuje rachunek kosztów cyklu życia w odniesieniu do kryterium oceny ofert: Nie

Część 8

4.2.2.) Krótki opis przedmiotu zamówienia

1. Przedmiotem zamówienia są DOSTAWY ŻYWNOŚCI NA 2027 R. dla Młodzieżowego Ośrodka Wychowawczego we Włocławku:

Zadanie nr 8 – Mrożonki

1) BROKUŁY - bukiet różyczek mrożonych, barwa typowa dla brokułu, sypki, nieoblodzony, niezlepiony, nieuszkodzony mechanicznie, w opakowaniu od 0,5 kg do 10 kg, z minimalnym terminem przydatności do spożycia 3 miesiące od daty zakupu, ilość: 175 kilogramów,
2) FASOLKA SZPARAGOWA - I kategoria, cała, odcinki strąków z obciętymi końcami o długości od 20 mm do 40 mm, zielona lub/i żółta, mrożona, sypka, niepołamana, niezlepiona, nieoblodzona, w opakowaniu od 0,5 kg do 10 kg, z minimalnym terminem przydatności do spożycia 3 miesiące od daty zakupu, ilość: 175 kilogramów,
3) FRYTKI - z ziemniaków, proste, cienkie, nieoblodzone, niezlepione, w opakowaniu od 0,5 kg do 5 kg, z minimalnym terminem przydatności do spożycia 3 miesiące od daty zakupu, ilość: 10 kilogramów,
4) KALAFIOR - bukiet różyczek mrożonych, barwa typowa dla kalafiora, sypki, nieoblodzony, niezlepiony, nieuszkodzony mechanicznie, w opakowaniu od 0,5 kg do 10 kg, z minimalnym terminem przydatności do spożycia 3 miesiące od daty zakupu, ilość: 70 kilogramów,
5) KLUSKA ŚLĄSKA - opakowanie od 400 g do 5000 g, bez glutaminianu sodu, konserwantów i sztucznych barwników, z minimalnym terminem przydatności do spożycia 3 miesiące od daty zakupu, ilość: 6 kilogramów,
6) KOPYTKA - bez glutaminianu sodu, konserwantów i sztucznych barwników, mrożone, równej wielkości, nieposklejane, nieoblodzone, opakowanie od 0,4 kg do 5 kg, bez glutaminianu sodu, konserwantów i sztucznych barwników, z minimalnym terminem przydatności do spożycia 3 miesiące od daty zakupu, ilość: 300 kilogramów,
7) MARCHEWKA Z GROSZKIEM - Marchewka pokrojona w kostkę, sypkie, nieoblodzone, niezlepione, nieuszkodzone, ilość: 105 kilogramów.
8) MIESZANKA KOMPOTOWA - nie mniej niż 5 składników, mieszanka wieloskładnikowa, barwa typowa dla poszczególnych owoców, owoce sypkie, bez obcych posmaków, nieoblodzona, niezlepiona, nieuszkodzona mechanicznie, mrożona, w opakowaniu od 2 kg do 10 kg, z minimalnym terminem przydatności do spożycia 3 miesiące od daty zakupu, ilość: 215 kilogramów,
9) MIESZANKA WARZYWNA - mrożona, minimum 7 składnikowa: marchew, pietruszka, seler, por, brukselka, kalafior, fasolka szparagowa, warzywa sypkie, nieoblodzone, niezlepione, nieuszkodzone mechanicznie, w opakowaniu od 2 kg do 10 kg, z minimalnym terminem przydatności do spożycia 3 miesiące od daty zakupu, ilość: 105 kilogramów,
10) MIESZANKA WARZYWNA 3- SKŁADNIKOWA - kalafior, brokuł i marchew, do gotowania na parze, nieoblodzone, niezlepione, nieuszkodzone mechanicznie, w opakowaniu od 0,5 kg do 5 kg, z minimalnym terminem przydatności do spożycia 3 miesiące od daty zakupu, ilość: 10 kilogramów,
11) PIEROGI LENIWE - bez glutaminianu sodu, konserwantów i sztucznych barwników, mrożone, równej wielkości, nie posklejane, nieoblodzone w opakowaniu od 0,4 kg do 10 kg, z minimalnym terminem przydatności do spożycia 3 miesiące od daty zakupu, ilość: 420 kilogramów,
12) PIEROGI Z KAPUSTĄ I GRZYBAMI - opakowanie od 0,4 kg do 5 kg, o zawartości poszczególnych składników, farsz stanowiący minimum 40% produktu - w tym kapusta kiszona minimum 27%, grzyby minimum 9%, cebula, bez dodatku oleju palmowego, z minimalnym terminem przydatności do spożycia 3 miesiące od daty zakupu, ilość: 5 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 jakiekolwiek 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.
(...)

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 12:00, 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.

4.2.6.) Główny kod CPV: 15331100-8 - Warzywa świeże lub mrożone

4.2.7.) Dodatkowy kod CPV:

15331170-9 - Warzywa mrożone

15896000-5 - Produkty głęboko mrożone

4.2.8.) Zamówienie obejmuje opcje: Nie

4.2.10.) Okres realizacji zamówienia albo umowy ramowej: od 2027-01-01 do 2027-12-31

4.2.11.) Zamawiający przewiduje wznowienia: Nie

4.3.) Kryteria oceny ofert:

4.3.1.) Sposób oceny ofert: Przy wyborze oferty Zamawiający kierował się będzie następującym kryterium: cena oferty - waga 100%. Przez kryterium cena rozumie się wartość brutto podaną w ofercie, a wyliczoną zgodnie z formularzem cenowym.

4.3.2.) Sposób określania wagi kryteriów oceny ofert: Punktowo

4.3.3.) Stosowane kryteria oceny ofert: Wyłącznie kryterium ceny

Kryterium 1

4.3.5.) Nazwa kryterium: Cena

4.3.6.) Waga: 100,00

4.3.10.) Zamawiający określa aspekty społeczne, środowiskowe lub innowacyjne, żąda etykiet lub stosuje rachunek kosztów cyklu życia w odniesieniu do kryterium oceny ofert: Nie

Część 9

4.2.2.) Krótki opis przedmiotu zamówienia

1. Przedmiotem zamówienia są DOSTAWY ŻYWNOŚCI NA 2027 R. dla Młodzieżowego Ośrodka Wychowawczego we Włocławku:

Zadanie nr 9 – Pieczywo
1) BUŁKA GRAHAMKA - minimum 75% mąki graham, waga od 80 g do 100 g, świeża, pieczywo wypieczone bez użycia spulchniaczy chemicznych i nieprzygotowane z gotowych mieszanek piekarskich, bez dodatkowych barwników takich jak karmel i karmel amoniakalny (E 150 C), wypiekana nie wcześniej niż 12 h przed dostawą, ilość: 9070 sztuk,
2) BUŁKA PEŁNOZIARNISTA - od 80 g do 100 g, wyprodukowana z mąki pełnoziarnistej, zawartość soli maksymalnie 1 g na 100 g produktu, świeża, pieczywo wypieczone bez użycia spulchniaczy chemicznych i nie przygotowane z gotowych mieszanek piekarskich; bez dodatkowych barwników takich jak: karmel i karmel amoniakalny (E 150 C), wypiekana nie wcześniej niż 12 h przed dostawą, ilość: 6050 sztuk,
3) BUŁKA PSZENNA - od 80 g do 100 g, świeża, pieczywo wypieczone bez użycia spulchniaczy chemicznych i nie przygotowane z gotowych mieszanek piekarskich; bez dodatkowych barwników takich jak: karmel i karmel amoniakalny (E 150 C), wypiekana nie wcześniej niż 12 h przed dostawą , ilość: 15100 sztuk,
4) BUŁKA TARTA PSZENNA - w opakowaniu od 0,5 kg do 5 kg, skład: mąka pszenna typ 450 lub 500, woda, sól, drożdże, ilość: 210 kilogramów,
5) CHLEB PEŁNOZIARNISTY - krojony, w opakowaniu od 500 g do 600 g, świeży, wyprodukowany z mąki pełnoziarnistej, pieczywo wypieczone bez użycia spulchniaczy chemicznych i nieprzygotowane z gotowych mieszanek piekarskich, bez dodatkowych barwników takich jak: karmel i karmel amoniakalny (E 150 C), wypiekany nie wcześniej niż 12 h przed dostawą, krajowy, ilość: 2000 sztuk.
6) CHLEB PSZENNO – ŻYTNI - krojony, w opakowaniu od 500 g do 600 g, świeży, pieczywo wypieczone bez użycia spulchniaczy chemicznych i nieprzygotowane z gotowych mieszanek piekarskich, bez dodatkowych barwników takich jak:

karmel i karmel amoniakalny (E 150 C), wypiekany nie wcześniej niż 12 h przed dostawą, krajowy, ilość: 5060 sztuk,
7) CHLEB RAZOWY - krojony, w opakowaniu od 500 g do 600 g, świeży, pieczywo wypieczone bez użycia spulchniaczy chemicznych i nieprzygotowane z gotowych mieszanek piekarskich, bez dodatkowych barwników takich jak: karmel i karmel amoniakalny (E 150 C), wypiekany nie wcześniej niż 12 h przed dostawą, krajowy, ilość: 1470 sztuk,
8) DROŻDŻÓWKI - minimum 100 g, zawierają nie więcej jak 0,45 g sodu, 1,2 g soli w 100 g produktu gotowego, 13,5 g cukru oraz 10 g tłuszczu na 100 g produktu, wypiekane nie wcześniej niż 12 h przed dostawą, ilość: 450 sztuk,
9) PĄCZKI - z nadzieniem, minimum 70 g, zawierają nie więcej jak 0,45 g sodu, 1,2 g soli w 100 g produktu gotowego, 13,5 g cukru oraz 10 g tłuszczu na 100 g produktu wypiekane nie wcześniej niż 12 h przed dostawą, ilość: 80 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 jakiekolwiek 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.
(...)
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 12:00, 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.

4.2.6.) Główny kod CPV: 15811000-6 - Pieczywo

4.2.7.) Dodatkowy kod CPV:

15811100-7 - Chleb

15811400-0 - Bułeczki

15812000-3 - Wyroby ciastkarskie i ciasta

4.2.8.) Zamówienie obejmuje opcje: Nie

4.2.10.) Okres realizacji zamówienia albo umowy ramowej: od 2027-01-01 do 2027-12-31

4.2.11.) Zamawiający przewiduje wznowienia: Nie

4.3.) Kryteria oceny ofert:

4.3.1.) Sposób oceny ofert: Przy wyborze oferty Zamawiający kierował się będzie następującym kryterium: cena oferty - waga 100%. Przez kryterium cena rozumie się wartość brutto podaną w ofercie, a wyliczoną zgodnie z formularzem cenowym.

4.3.2.) Sposób określania wagi kryteriów oceny ofert: Punktowo

4.3.3.) Stosowane kryteria oceny ofert: Wyłącznie kryterium ceny

Kryterium 1

4.3.5.) Nazwa kryterium: Cena

4.3.6.) Waga: 100,00

4.3.10.) Zamawiający określa aspekty społeczne, środowiskowe lub innowacyjne, żąda etykiet lub stosuje rachunek kosztów cyklu życia w odniesieniu do kryterium oceny ofert: Nie

Część 10

4.2.2.) Krótki opis przedmiotu zamówienia

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

Zadanie nr 10 – Jaja
1) JAJA - kurze, klasa A, minimalna waga jajka 63 g, z minimalnym terminem przydatności do spożycia 14 dni od daty zakupu, ilość: 9280 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 jakiekolwiek 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.
(...)
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 12:00, 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.

4.2.6.) Główny kod CPV: 03142500-3 - Jaja

4.2.8.) Zamówienie obejmuje opcje: Nie

4.2.10.) Okres realizacji zamówienia albo umowy ramowej: od 2027-01-01 do 2027-12-31

4.2.11.) Zamawiający przewiduje wznowienia: Nie

4.3.) Kryteria oceny ofert:

4.3.1.) Sposób oceny ofert: Przy wyborze oferty Zamawiający kierował się będzie następującym kryterium: cena oferty - waga 100%. Przez kryterium cena rozumie się wartość brutto podaną w ofercie, a wyliczoną zgodnie z formularzem cenowym.

4.3.2.) Sposób określania wagi kryteriów oceny ofert: Punktowo

4.3.3.) Stosowane kryteria oceny ofert: Wyłącznie kryterium ceny

Kryterium 1

4.3.5.) Nazwa kryterium: Cena

4.3.6.) Waga: 100,00

4.3.10.) Zamawiający określa aspekty społeczne, środowiskowe lub innowacyjne, żąda etykiet lub stosuje rachunek kosztów cyklu życia w odniesieniu do kryterium oceny ofert: Nie

SEKCJA V - KWALIFIKACJA WYKONAWCÓW

5.1.) Zamawiający przewiduje fakultatywne podstawy wykluczenia: Nie

5.3.) Warunki udziału w postępowaniu: Nie

5.5.) Zamawiający wymaga złożenia oświadczenia, o którym mowa w art.125 ust. 1 ustawy: Tak

5.6.) Wykaz podmiotowych środków dowodowych na potwierdzenie niepodlegania wykluczeniu: 1. Wykonawca zobowiązany jest dołączyć do oferty oświadczenie, o którym mowa w art. 125 ust. 1 ustawy z dnia 11 września 2019 r. Prawo Zamówień Publicznych (dalej jako: ustawa) oraz na podstawie art. 7 ust. 1 ustawy z dnia 13 kwietnia 2022 r. o szczególnych rozwiązaniach w zakresie przeciwdziałania wspieraniu agresji na Ukrainę oraz służących ochronie bezpieczeństwa narodowego, stanowiące załącznik nr 3 do SWZ,
2. Oświadczenie, o którym mowa w ust. 1 stanowi podmiotowy środek dowodowy – to dowód potwierdzający brak podstaw wykluczenia, spełnianie warunków udziału w postępowaniu, na dzień składania ofert, stanowi dowód tymczasowo zastępujący wymagane przez Zamawiającego podmiotowe środki dowodowe.
3. W przypadku wspólnego ubiegania się o zamówienie przez Wykonawców, oświadczenie, o którym mowa w ust. 1, składa każdy z Wykonawców oddzielnie. Oświadczenia te potwierdzają brak podstaw wykluczenia oraz spełnianie warunków udziału w postępowaniu w zakresie, w jakim każdy z Wykonawców wykazuje spełnianie warunków udziału w postępowaniu.
4. Wykonawca, w przypadku polegania na zdolnościach lub sytuacji podmiotów udostępniających zasoby, przedstawia wraz z oświadczeniem, o którym mowa w ust. 1, także oświadczenie podmiotu udostępniającego zasoby, potwierdzające brak podstaw wykluczenia tego podmiotu oraz spełnianie warunków udziału w postępowaniu, w zakresie, w jakim Wykonawca powołuje się na jego zasoby.
5. Zamawiający wzywa wykonawcę, którego oferta została najwyżej oceniona, do złożenia w wyznaczonym terminie, nie krótszym niż 5 dni od dnia wezwania, aktualnych na dzień złożenia, podmiotowych środków dowodowych – Nie dotyczy.

5.7.) Wykaz podmiotowych środków dowodowych na potwierdzenie spełniania warunków udziału w postępowaniu: 1. Wykonawca zobowiązany jest dołączyć do oferty oświadczenie, o którym mowa w art. 125 ust. 1 ustawy z dnia 11 września 2019 r. Prawo Zamówień Publicznych (dalej jako: ustawa) oraz na podstawie art. 7 ust. 1 ustawy z dnia 13 kwietnia 2022 r. o szczególnych rozwiązaniach w zakresie przeciwdziałania wspieraniu agresji na Ukrainę oraz służących ochronie bezpieczeństwa narodowego, stanowiące załącznik nr 3 do SWZ,
2. Oświadczenie, o którym mowa w ust. 1 stanowi podmiotowy środek dowodowy – to dowód potwierdzający brak podstaw wykluczenia, spełnianie warunków udziału w postępowaniu, na dzień składania ofert, stanowi dowód tymczasowo zastępujący wymagane przez Zamawiającego podmiotowe środki dowodowe.
3. W przypadku wspólnego ubiegania się o zamówienie przez Wykonawców, oświadczenie, o którym mowa w ust. 1, składa każdy z Wykonawców oddzielnie. Oświadczenia te potwierdzają brak podstaw wykluczenia oraz spełnianie warunków udziału w postępowaniu w zakresie, w jakim każdy z Wykonawców wykazuje spełnianie warunków udziału w postępowaniu.
4. Wykonawca, w przypadku polegania na zdolnościach lub sytuacji podmiotów udostępniających zasoby, przedstawia wraz z oświadczeniem, o którym mowa w ust. 1, także oświadczenie podmiotu udostępniającego zasoby, potwierdzające brak podstaw wykluczenia tego podmiotu oraz spełnianie warunków udziału w postępowaniu, w zakresie, w jakim Wykonawca powołuje się na jego zasoby.
5. Zamawiający wzywa wykonawcę, którego oferta została najwyżej oceniona, do złożenia w wyznaczonym terminie, nie krótszym niż 5 dni od dnia wezwania, aktualnych na dzień złożenia, podmiotowych środków dowodowych – Nie dotyczy.

5.11.) Wykaz innych wymaganych oświadczeń lub dokumentów:
(...)8. Zamawiający nie korzysta i nie udostępnia w niniejszym postępowaniu interaktywnego formularza opracowanego przez Platformę e-Zamówienia. Zaleca się stosowanie formularzy, o których mowa w punkcie 11.
9. Do przygotowania oferty zaleca się wykorzystanie formularzy opracowanych przez Zamawiającego, zwłaszcza formularza ofertowego, stanowiącego załącznik nr 1 do SWZ oraz formularzy cenowych stanowiących załącznik nr 2 do SWZ. W przypadku, gdy Wykonawca nie wykorzysta powyższych wzorów, zobowiązany jest do zamieszczenia w składanej ofercie wszystkich informacji, jakie są wymagane w wyżej wskazanych formularzach.
(...)
16. W celu złożenia oferty, należy przejść do szczegółów postępowania na Platformie e-Zamówienia i wybrać zakładkę „Oferty/wnioski" i kliknąć przycisk „Złóż ofertę".
(...)
32. Razem z formularzem ofertowym Wykonawca zobowiązany jest złożyć:
1) formularz ofertowy – wzór załącznik nr 1,
2) formularz cenowy – wzór załącznik nr 2,
Wykonawca dołącza do oferty wyłącznie formularz cenowy dotyczący tej części zamówienia, na którą składa ofertę.
3) oświadczenie o niepodleganiu wykluczeniu i spełnianiu warunków udziału w postępowaniu, składane na podstawie przepisu art. 125 ust. 1 ustawy PZP oraz na podstawie art. 7 ust. 1 ustawy z dnia 13 kwietnia 2022 r. o szczególnych rozwiązaniach w zakresie przeciwdziałania wspieraniu agresji na Ukrainę oraz służących ochronie bezpieczeństwa narodowego – wzór załącznik nr 3,
W przypadku składania oferty przez Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia – oświadczenie, o którym mowa w pkt 3, składa każdy z Wykonawców.
4) pełnomocnictwo osób podpisujących ofertę do podejmowania zobowiązań w imieniu Wykonawcy składającego ofertę, o ile nie wynikają z przepisów prawa lub innych dokumentów, sporządzone pod rygorem nieważności w formie elektronicznej lub w postaci elektronicznej opatrzonej podpisem zaufanym lub podpisem osobistym,
5) w przypadku oferty składanej przez Wykonawców wspólnie ubiegających się o zamówienie – pełnomocnictwo do

reprezentowania w postępowaniu Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia i/lub zawarcia umowy w sprawie zamówienia w imieniu Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia, sporządzone pod rygorem nieważności w formie elektronicznej lub w postaci elektronicznej opatrzonej podpisem zaufanym lub podpisem osobistym,
6) uzasadnienie tajemnicy przedsiębiorstwa - jeżeli dotyczy.
33. Oświadczenie, o którym mowa w pkt. XIII/32/3 SWZ musi być złożone, pod rygorem nieważności, w formie elektronicznej lub w postaci elektronicznej opatrzonej podpisem zaufanym lub podpisem osobistym.
34. Pełnomocnictwo do podpisania oferty musi być złożone w oryginale w takiej samej formie jak składana oferta, tj. musi być złożone, pod rygorem nieważności, w formie elektronicznej lub w postaci elektronicznej opatrzonej podpisem zaufanym lub podpisem osobistym. Dopuszcza się także złożenie cyfrowego odwzorowania pełnomocnictwa (skanu) sporządzonego uprzednio w formie pisemnej, opatrzonego kwalifikowanym podpisem elektronicznym, podpisem zaufanym lub podpisem osobistym, poświadczającym zgodność cyfrowego odwzorowania z dokumentem w postaci papierowej. Poświadczenia zgodności cyfrowego odwzorowania z dokumentem w formie papierowej dokonuje mocodawca lub notariusz – w formie elektronicznego poświadczenia sporządzonego stosowanie do art. 97 § 2 ustawy z dnia 14 lutego 1991 r. prawo o notariacie (t.j. Dz. U. z 2026 r. poz.614 ze zm.), które to poświadczenie notariusz opatruje kwalifikowanym podpisem elektronicznym. Cyfrowe odwzorowanie pełnomocnictwa nie może być poświadczone przez pełnomocnika.
35. Zamawiający żąda wskazania przez Wykonawcę, w ofercie, części zamówienia, których wykonania zamierza polecić podwykonawcom oraz podania nazw ewentualnych podwykonawców, jeśli są już znani.

SEKCJA VI - WARUNKI ZAMÓWIENIA

6.1.) Zamawiający wymaga albo dopuszcza oferty wariantowe: Nie

6.3.) Zamawiający przewiduje aukcję elektroniczną: Nie

6.4.) Zamawiający wymaga wadium: Nie

6.5.) Zamawiający wymaga zabezpieczenia należytego wykonania umowy: Nie

6.7.) Zamawiający przewiduje unieważnienie postępowania, jeśli środki publiczne, które zamierzał przeznaczyć na sfinansowanie całości lub części zamówienia nie zostały przyznane: Tak

SEKCJA VII - PROJEKTOWANE POSTANOWIENIA UMOWY

7.1.) Zamawiający przewiduje udzielenia zaliczek: Nie

7.3.) Zamawiający przewiduje zmiany umowy: Tak

7.4.) Rodzaj i zakres zmian umowy oraz warunki ich wprowadzenia:
Zamawiający przewiduje możliwość dokonania istotnych zmian postanowień zawartej umowy w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego nr MOW - 4/11/2026 na dostawy żywności dla Młodzieżowego Ośrodka Wychowawczego we Włocławku na podstawie art. 455 ust. 1 ustawy, a w szczególności w przypadkach określonych w § 6 i § 7 projektowanych postanowień umowy stanowiących załącznik nr 5 do SWZ:
§ 6
1. W przypadku zmiany urzędowej stawki podatku VAT na artykuły wymienione w formularzu cenowym, stanowiącym załącznik nr 2 do niniejszej umowy, Wykonawca niezwłocznie i pisemnie powiadamia o tym fakcie Zamawiającego, przytaczając podstawę prawną.
2. Zamawiający zastrzega sobie prawo do uwzględnienia zmiany urzędowej stawki podatku VAT na artykuły wymienione w formularzu cenowym, stanowiącym załącznik nr 2 do niniejszej umowy w przypadku, kiedy zmiany te są korzystne dla Zamawiającego lub nie można było ich przewidzieć w chwili składania oferty przez Wykonawcę.
3. W przypadku zmian, o których stanowi § 6 ust. 1, w trakcie obowiązywania umowy zmiana stawek podatku VAT na artykuły wymienione w formularzu cenowym, stanowiącym załącznik nr 2 do niniejszej umowy, następuje z dniem wejścia w życie stosownych przepisów w tym zakresie, z zastrzeżeniem § 6 ust. 1 i § 14 ust. 1.
4. Ceny jednostkowe produktów określone w formularzu cenowym, stanowiącym załącznik nr 2 do umowy, mogą być dodatkowo waloryzowane nie częściej niż raz na pół roku, wskaźnikiem cen żywności i napojów bezalkoholowych według „Cen w Gospodarce Narodowej" (strona internetowa GUS) lub „Biuletynu Statystycznego" (miesięcznik GUS) – jeżeli wskaźnik wzrostu cen w następujących po sobie kwartałach w okresie realizacji Umowy przekroczy 3%.
5. Waloryzacja cen, o której mowa w ust. 4, może nastąpić jedynie na pisemny i uzasadniony wniosek Wykonawcy. Musi on zawierać wskazanie cen produktów, o których zwaloryzowanie wnosi Wykonawca oraz określenie daty, od której zmiana cen miałaby obowiązywać.
6. Złożenie wniosku o dokonanie waloryzacji nie kreuje roszczenia Wykonawcy o zmianę umowy.
7. W przypadku wyrażenia przez Zamawiającego zgody na waloryzację cen, o której mowa w ust. 4, Zamawiający przygotuje stosowny aneks do umowy. W sytuacji braku możliwości uwzględnienia wniosku Wykonawcy, Zamawiający udzieli Wykonawcy pisemnej odpowiedzi, w której uzasadni swoją decyzję.
§ 7
1. Niniejsza umowa może ulec także zmianie, bez przeprowadzania nowego postepowania o udzielenie zamówienia, zgodnie z przepisem art. 455 ust. 2 ustawy PZP, o ile łączna wartość zmian jest mniejsza niż progi unijne oraz jest niższa niż 10% wartości pierwotnej umowy, zmiany te nie powodują zmiany ogólnego charakteru umowy.
2. Dopuszcza się możliwość zmiany umowy w stosunku do treści oferty, na podstawie której dokonano wyboru Wykonawcy, w przypadku okoliczności niemożliwych do przewidzenia w chwili zawierania umowy lub w przypadku zmiany osób

wymienionych w umowie po stronie którejkolwiek ze stron.
3. Zmiana danych teleadresowych oraz osób wskazanych do kontaktów między stronami umowy nie stanowi istotnej zmiany umowy.
4. Wszelkie zmiany umowy wymagają pod rygorem nieważności zachowania formy pisemnej i podpisania przez obie strony.
5. Z wnioskiem o zmianę treści umowy może wystąpić każda ze stron umowy.

7.5.) Zamawiający uwzględnił aspekty społeczne, środowiskowe, innowacyjne lub etykiety związane z realizacją zamówienia: Nie

SEKCJA VIII – PROCEDURA

8.1.) Termin składania ofert: 2026-11-23 08:30

8.2.) Miejsce składania ofert: Ofertę wraz z wymaganymi oświadczeniami i/lub dokumentami należy złożyć za pośrednictwem Platformy e-Zamówienia pod adresem: https://ezamowienia.gov.pl/. W celu złożenia oferty, należy przejść do szczegółów postępowania na Platformie e-Zamówienia i wybrać zakładkę „Oferty/wnioski” i kliknąć przycisk „Złóż ofertę”.

8.3.) Termin otwarcia ofert: 2026-11-23 09:00

8.4.) Termin związania ofertą: do 2026-12-22