SPECYFIKACJA WARUNKÓW ZAMÓWIENIA

DOTYCZĄCA
POSTĘPOWANIA O UDZIELENIE ZAMÓWIENIA PUBLICZNEGO
NR MOW - 4/11/2026
PROWADZONEGO W TRYBIE PODSTAWOWYM
na

DOSTAWY ŻYWNOŚCI NA 2027 r.
dla
Młodzieżowego Ośrodka Wychowawczego
we Włocławku

Włocławek, dnia 12.11.2026 r.

Spis treści:

I. NAZWA PLACÓWKI ORAZ ADRES ZAMAWIAJĄCEGO, NUMER TELEFONU, ADRES POCZTY ELEKTRONICZNEJ ORAZ ADRES STRONY INTERNETOWEJ PROWADZONEGO POSTĘPOWANIA... 3

II. TRYB UDZIELENIA ZAMÓWIENIA. ... 3

III. OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA. ... 3

IV. OPIS CZĘŚCI ZAMÓWIENIA. ... 6

V. OFERTA WARIANTOWA. ... 23

VI. ZAMÓWIENIA UZUPEŁNIAJĄCE. ... 23

VII. TERMIN WYKONANIA ZAMÓWIENIA. ... 23

VIII. INFORMACJE O WARUNKACH UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU ... 23

IX. INFORMACJE O PODMIOTOWYCH ŚRODKACH DOWODOWYCH ... 23

X. INFORMACJE O ŚRODKACH KOMUNIKACJI ELEKTRONICZNEJ, PRZY UŻYCIU KTÓRYCH ZAMAWIAJĄCY BĘDZIE KOMUNIKOWAŁ SIĘ Z WYKONAWCAMI, ORAZ INFORMACJE O WYMAGANIACH TECHNICZNYCH I ORGANIZACYJNYCH SPORZĄDZANIA, WYSYŁANIA I ODBIERANIA KORESPONDENCJI ELEKTRONICZNEJ ... 24

XI. OSOBY UPRAWNIONE DO POROZUMIEWANIA SIĘ Z WYKONAWCAMI. ... 26

XII. TERMIN ZWIĄZANIA OFERTĄ. ... 26

XIII. OPIS SPOSOBU PRZYGOTOWANIA OFERT ORAZ WYMAGANIA FORMALNE DOTYCZĄCE SKŁADANYCH OŚWIADCZEŃ I DOKUMENTÓW: ... 27

XIV. MIEJSCE, TERMIN ORAZ SPOSÓB SKŁADANIA I OTWARCIA OFERT. ... 31

XV. OPIS SPOSOBU OBLICZENIA CENY. ... 32

XVI. OPIS KRYTERIÓW, KTÓRYMI ZAMAWIAJĄCY BĘDZIE SIĘ KIEROWAŁ PRZY WYBORZE OFERTY I ICH ZNACZENIE ORAZ SPOSÓB OCENY OFERT. ... 33

XVII. INFORMACJE O FORMALNOŚCIACH, JAKIE POWINNY ZOSTAĆ DOPEŁNIONE PO WYBORZE OFERTY W CELU ZAWARCIA UMOWY W SPRAWIE ZAMÓWIENIA PUBLICZNEGO. ... 34

XVIII. ISTOTNE POSTANOWIENIA UMOWNE. ... 34

XIX. WYJAŚNIENIA DOTYCZĄCE SPECYFIKACJI WARUNKÓW ZAMÓWIENIA. ... 35

XX. PODSTAWY WYKLUCZENIA, O KTÓRYCH MOWA W ART. 108 UST. 1 USTAWY ORAZ DODATKOWE PODSTAWY WYKLUCZENIA ... 36

XXI. POUCZENIE O ŚRODKACH OCHRONY PRAWNEJ PRZYSŁUGUJĄCYCH WYKONAWCY W TOKU POSTĘPOWANIA O UDZIELENIE ZAMÓWIENIA. ... 38

XXII. KLAUZULA INFORMACYJNA Z ART. 13 RODO. ... 39

XXIII. WYKAZ ZAŁĄCZNIKÓW: ... 41

I. NAZWA PLACÓWKI ORAZ ADRES ZAMAWIAJĄCEGO, NUMER TELEFONU, ADRES POCZTY ELEKTRONICZNEJ ORAZ ADRES STRONY INTERNETOWEJ PROWADZONEGO POSTĘPOWANIA

Miasto Włocławek - Młodzieżowy Ośrodek Wychowawczy
ul. Leśna 24, 87 – 800 Włocławek
tel. 54 413 46 66

Adres poczty elektronicznej: **mow@edukacja.wloclawek.eu**

Adres strony internetowej Zamawiającego: **http://mow-wloclawek.rbip.mojregion.info/**

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

Identyfikator postępowania (Platforma e-zamówienia): **ocds-148610-ab164746-1087-466e-82f3-68fab8f15a55**

Numer ogłoszenia: **2026/BZP 00534978/01**

Postępowanie można także wyszukać na stronie głównej e-Zamówienia za pomocą kafelka: „Przeglądaj postępowania/konkursy"

II. TRYB UDZIELENIA ZAMÓWIENIA.

Postępowanie prowadzone jest zgodnie z przepisami ustawy z dnia 11 września 2019 r. Prawo zamówień publicznych (tj. Dz. U. z 2026 r. poz. 793 ze zm.), a także wydanych na podstawie niniejszej ustawy rozporządzeń wykonawczych.

Postępowanie o udzielenie zamówienia publicznego prowadzone jest w **trybie podstawowym bez prowadzenia negocjacji – na podstawie przepisu art. 275 pkt 1 ustawy.**

Zamawiający nie przewiduje wyboru najkorzystniejszej oferty z możliwością przeprowadzenia negocjacji.

III. OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA.

1. Przedmiotem zamówienia są **DOSTAWY ŻYWNOŚCI NA 2027 R.** dla Młodzieżowego Ośrodka Wychowawczego we Włocławku, wg klasyfikacji CPV:

15.00.00.00 – 8 Żywność

Zadanie 1 – Mięso wieprzowe, wołowe i jego przetwory:

15.10.00.00 – 9 Produkty zwierzęce, mięso i produkty mięsne,
15.11.00.00 – 2 Mięso,
15.11.30.00 – 3 Wieprzowina,
15.13.00.00 – 8 Produkty mięsne,

15.13.11.00 – 6 Produkty mięsno - wędliniarskie,
15.13.10.00 – 5 Konserwy i przetwory z mięsa,
15.13.11.20 – 2 Produkty wędliniarskie,
15.13.11.34 – 3 Kaszanka i inne wędliny krwiste,
15.13.13.10 – 1 Pasztety,
15.13.14.00 – 9 Produkty wieprzowe.

Zadanie nr 2 – Mięso drobiowe i jego przetwory:
15.11.20.00 – 6 Drób,
15.11.21.00 – 7 Świeży drób,
15.11.23.00 – 9 Wątróbki drobiowe,
15.11.40.00 – 0 Podroby,
15.13.11.35 – 0 Wędliny drobiowe.

Zadanie nr 3 – Artykuły mleczarskie:
15.50.00.00 – 3 Produkty mleczarskie,
15.51.00.00 – 6 Mleko i śmietana,
15.51.10.00 – 3 Mleko,
15.51.20.00 – 0 Śmietana,
15.53.00.00 – 2 Masło,
15.54.00.00 – 5 Produkty serowarskie,
15.54.21.00 – 0 Ser twarogowy,
15.54.22.00 – 1 Ser miękki,
15.54.40.00 – 3 Ser twardy,
15.54.50.00 – 0 Pasty serowe do smarowania,
15.55.13.00 – 8 Jogurt,
15.55.13.10 – 1 Jogurt bez dodatkowych substancji smakowych,
15.55.13.20 – 4 Jogurt z dodatkiem substancji smakowych,
15.43.11.00 – 9 Margaryna.

Zadanie nr 4 – Warzywa i owoce:
15.30.00.00 – 1 Warzywa i owoce
03.00.00.00 – 1 Produkty rolnictwa,
03.22.00.00 – 9 Warzywa, owoce i orzechy,
03.22.11.00 – 7 Warzywa korzeniowe i bulwiaste,
03.21.21.00 – 1 Ziemniaki,
03.22.11.12 – 4 Marchew,
03.22.14.10 – 3 Kapusta,
03.22.12.20 – 4 Groch,
03.22.12.10 – 1 Fasola,
03.22.11.13 – 1 Cebula,
03.22.11.11 – 7 Burak ćwikłowy,
03.22.12.30 – 7 Papryka,
03.22.13.00 – 9 Warzywa liściaste,

03.22.12.70 – 9 Ogórki,
03.22.11.20 – 3 Warzywa bulwiaste,
03.22.12.40 – 0 Pomidory,
03.22.23.21 – 9 Jabłka,
03.22.23.22 – 6 Gruszki,
03.22.13.10 – 2 Sałata,
03.22.14.00 – 0 Warzywa kapustne,
03.22.12.50 – 3 Cukinia,
03.22.23.13 – 0 Truskawki,
03.22.22.00 – 5 Owoce cytrusowe,
03.22.22.10 – 8 Cytryny,
03.22.22.40 – 7 Mandarynki,
03.22.22.20 – 1 Pomarańcze,
03.22.21.10 – 7 Owoce tropikalne,
03.22.21.11 – 4 Banany,
15.33.11.40 – 0 Warzywa liściaste i kapustne
15.33.11.42 – 4 Kapusta przetworzona.

Zadanie nr 5 – Przetwory owocowo- warzywne:

15.33.00.00 – 0 Przetworzone owoce i warzywa,
15.33.10.00 – 7 Warzywa przetworzone,
15.33.11.36 – 9 Papryki przetworzone,
15.33.14.00 – 1 Warzywa konserwowe i / lub puszkowe,
15.33.14.25 – 2 Przecier pomidorowy,
15.33.14.28 – 3 Sos pomidorowy,
15.33.14.62 – 3 Groch puszkowy,
15.33.14.70 – 2 Kukurydza słodka,
15.33.15.00 – 2 Warzywa konserwowane w occie,
15.33.22.90 – 3 Dżemy

Zadanie nr 6 – Artykuły spożywcze i sypkie:

15.80.00.00 – 6 Różne artykuły spożywcze,
15.87.10.00 – 4 Ocet; sosy; mieszanki przypraw; mąka i mączka z gorczycy; gotowa musztarda
15.87.00.00 – 7 Przyprawy i przyprawy korzenne,
15.87.20.00 – 1 Zioła i przyprawy korzenne,
15.87.24.00 – 5 Sól,
15.40.00.00 – 2 Oleje i tłuszcze zwierzęce lub roślinne,
15.41.12.00 – 4 Olej spożywczy,
15.41.11.00 – 3 Olej roślinny,
15.61.20.00 – 1 Mąka,
15.61.21.00-2 Mąka pszenna,
15.83.00.00 – 5 Cukier i produkty pokrewne,
15.85.11.00 – 9 Makaron niegotowany,

15.85.00.00 – 1 Produkty z ciasta makaronowego,
15.86.00.00 – 4 Kawa, herbata i podobne produkty,
15.87.12.50 – 1 Musztarda,
15.87.12.73 – 8 Majonez,
15.89.90.00 – 6 Proszek do pieczenia,
15.83.16.00 – 8 Miód,
03.21.13.00 – 6 Ryż,
41.11.00.00 – 3 Woda pitna,
15.98.10.00 – 8 Wody mineralne.

Zadanie nr 7 - ryby mrożone i przetworzone:
15.21.10.00 – 0 Filety rybne,
15.21.11.00 – 1 Świeże filety rybne,
15.22.00.00 – 6 Ryby mrożone, filety rybne i pozostałe mięso ryb,
15.20.00.00 – 0 Ryby przetworzone i konserwowane,
15.24.00.00 – 2 Ryby puszkowane i pozostałe ryby konserwowane lub przetworzone.

Zadanie nr 8 – Mrożonki:
15.33.11.00 – 8 Warzywa świeże i mrożone,
15.33.11.70 – 9 Warzywa mrożone,
15.89.60.00 – 5 Produkty głęboko mrożone

Zadanie nr 9 – Pieczywo:
15.81.10.00 – 6 Pieczywo,
15.81.11.00 – 7 Chleb,
15.81.14.00 – 0 Bułeczki,
15.81.20.00 – 3 Wyroby ciastkarskie i ciasta.

Zadanie nr 10 – Jaja:
03.14.25.00 – 3 Jaja

IV. OPIS CZĘŚCI ZAMÓWIENIA.

Zamawiający dopuszcza możliwość składania ofert częściowych w zakresie wyszczególnionych zadań nr 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9,10.

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.

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.

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) **<u>ŚMIETANA</u> -** 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) **<u>ŚMIETANKA</u> -** 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) **<u>TWARÓG PÓŁTŁUSTY KRAJANKA</u> -** 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,

Zadanie nr 4 – <u>Warzywa i owoce</u>

1) **<u>ARBUZ</u> -** cały, bez żadnych ubytków i uszkodzeń, zdrowy, nie dopuszcza się owoców z objawami zepsucia lub takimi zmianami, które uniemożliwiają przydatność do spożycia, wolne od niewłaściwego zawilgocenia powierzchniowego, jednolite pod względem wielkości, ilość: 40 kilogramów,
2) **<u>BANANY</u> -** w dobrym stanie, niedopuszczalny jest produkt gnijący lub psujący się w sposób wykluczający jego przydatność do spożycia, czyste, wolne od widocznych ciał obcych, wolne od szkodników, wolne od uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki, o nie naruszonej szypułce owocostanu, bez zagięć, uszkodzeń spowodowanych przez grzyby lub oznak więdnięcia, z usuniętymi słupkami, bez stłuczeń, wolne od uszkodzeń spowodowanych niskimi temperaturami, wolne od niewłaściwego zawilgocenia powierzchniowego, jednolite pod względem wielkości, ilość: 680 kilogramów,
3) **<u>BURAKI CZERWONE</u> -** świeże, czyste, bez wszelkiego rodzaju uszkodzeń powstałych podczas wzrostu i zbioru, wolne od szkodników i szkód przez nie wyrządzonych, jednolite pod względem odmiany, wielkości, ilość: 440 kilogramów,
4) **<u>CEBULA CZERWONA</u> -** cała, czysta, zdrowa (bez objawów gnicia, śladów pleśni, zmarznięcia), bez objawów wyrośnięcia lub kiełkowania z zeschniętą szyjką, bez wszelkiego rodzaju uszkodzeń powstałych podczas wzrostu, zbioru, usuwania szczypioru przechowania, o średnicy minimum 5 cm, ilość: 60 kilogramów,
5) **<u>CEBULA JASNA</u> -** cała, czysta, zdrowa (bez objawów gnicia, śladów pleśni, zmarznięcia), bez objawów wyrośnięcia lub kiełkowania z zeschniętą szyjką, bez wszelkiego rodzaju uszkodzeń powstałych podczas wzrostu, zbioru, usuwania szczypioru, przechowania, o średnicy minimum 5 cm, ilość: 980 kilogramów,
6) **<u>CUKINIA</u> -** cała, twarda, czysta, zdrowa (bez objawów gnicia, śladów pleśni, zmarznięcia), o intensywnym kolorze, jednolita pod względem wielkości w pojedynczym zamówieniu, realizacja dostaw w sezonie czerwiec - październik, ilość: 160 kilogramów,

7) **CYTRYNY -** całe, wolne od odgnieceń i/lub nadmiernych zabliźnionych skaleczeń, zdrowe: nie dopuszcza się owoców z objawami gnicia lub zepsucia, które czynią je niezdatnymi do spożycia, czyste, wolne od jakichkolwiek zanieczyszczeń obcych, wolne od szkodników, wolne od uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki, wolne od oznak wewnętrznego wysychania, wolne od uszkodzeń spowodowanych niskimi temperaturami lub mrozem, wolne od nadmiernego zawilgocenia powierzchniowego, jednolite pod względem wielkości, ilość: 300 kilogramów,
8) **CZOSNEK -** w główkach, średniej wielkości, tzn. o przeciętnej średnicy od 3 cm do 5 cm, o przeciętnej wadze główki od 35 g do 50 g, ilość: 200 główek,
9) **FASOLA JAŚ -** fasola gruba cała, zdrowa, czysta, bez zanieczyszczeń i szkodników w opakowaniu od 0,5 kg do 5 kg, z minimalnym terminem przydatności 3 miesiące od daty zakupu, ilość: 250 kilogramów,
10) **GROCH ŁUSKANY -** groch połówki, zdrowy, czysty bez zanieczyszczeń i szkodników w opakowaniu od 0,5 kg do 5 kg, z minimalnym terminem przydatności 3 miesiące od daty zakupu, ilość: 110 kilogramów,
11) **GRUSZKI -** całe, bez żadnych ubytków i uszkodzeń, jędrne, zdrowe, nie dopuszcza się owoców z objawami zepsucia lub takimi zmianami, które uniemożliwiają przydatność do spożycia, czyste, wolne od jakichkolwiek widocznych zanieczyszczeń obcych, wolne od szkodników i uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki, kształt, wielkość, barwa, stopień dojrzałości charakterystyczne dla odmiany, jednolite pod względem wielkości, ilość: 500 kilogramów,
12) **JABŁKA -** odmiany trwałe, deserowe, dobrze znoszące transport, całe, bez żadnych ubytków i uszkodzeń, jędrne, zdrowe, nie dopuszcza się owoców z objawami zepsucia lub takimi zmianami, które uniemożliwiają przydatność do spożycia, czyste, wolne od jakichkolwiek widocznych zanieczyszczeń obcych, wolne od szkodników i uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki, kształt, wielkość, barwa, stopień dojrzałości charakterystyczne dla odmiany, jednolite pod względem wielkości w pojedynczym zamówieniu, ilość: 2680 kilogramów,
13) **KAPUSTA BIAŁA -** świeża, czysta, nie zwiędnięta, zdrowa, nie uszkodzona, jednolita odmianowo, główki (zwinięte ściśle) powinny mieć liście ochronne, głąb przycięty ok. 1 cm pod dolnym liściem, bez uszkodzeń mechanicznych lub wywołanych przez szkodniki, ilość: 175 kilogramów,
14) **KAPUSTA CZERWONA -** świeża, czysta, nie zwiędnięta, zdrowa, nie uszkodzona, jednolita odmianowo, główki (zwinięte ściśle) o wadze główki od 1 kg, bez uszkodzeń mechanicznych lub wywołanych przez szkodniki, ilość: 102 kilogramy,
15) **KAPUSTA KISZONA Z MARCHWIĄ -** bez konserwantów, niezakwaszona octem, z minimalnym terminem przydatności 4 miesiące od daty zakupu, ilość: 520 kilogramów,
16) **KOPER ZIELONY -** powiązany w pęczki, zdrowy, nać zielona, nie zwiędnięta, bez części pożółkłych, nie zeschnięta, bez pędów kwiatostanu i innych zanieczyszczeń obcych (traw i chwastów), o przeciętnej wadze pęczka minimum 100 g i maksymalnej długości 25 cm, ilość: 190 pęczków,
17) **MANDARYNKI -** całe, wolne od odgnieceń i/lub nadmiernych zabliźnionych skaleczeń, zdrowe: nie dopuszcza się owoców z objawami gnicia lub zepsucia, które czynią je

niezdatnymi do spożycia, czyste, wolne od uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki, wolne od oznak wewnętrznego wysychania, wolne od uszkodzeń spowodowanych niskimi temperaturami lub mrozem, wolne od nadmiernego zawilgocenia powierzchniowego, owoce słodkie, preferowane bez pestek, skórka typowa (nie gruba), jednolite pod względem wielkości, ilość: 15 kilogramów,

18) **MARCHEW -** jędrna, niezdrewniała, prosta, kształtna (bez obecnych rozgałęzień i rozwidleń), świeża, bez naci, czysta, nie zwiędnięta, nie uszkodzona przez szkodniki, jednolita pod względem wielkości, ilość: 730 kilogramów,
19) **NATKA PIETRUSZKI -** powiązana w pęczki, nać zielona, świeża, nie zwiędnięta, bez pożółkłych i zaschniętych części, pędów kwiatostanu i innych zanieczyszczeń obcych (części traw, chwastów), o przeciętnej wadze pęczka minimum 100 g i maksymalnej długości 25 cm, ilość: 300 pęczków,
20) **OGÓRKI ZIELONE GRUNTOWE -** świeże, wolne od owadów i szkodników oraz uszkodzeń spowodowanych przez choroby i szkodniki, nie zwiędnięte, bez śladów chemicznych środków ochrony roślin, bez pustych przestrzeni w miąższu i przerośniętych nasion, bez gorzkiego smaku o barwie typowej dla odmiany, wolne od zanieczyszczeń mineralnych o długości minimum 10-12 cm, realizacja dostaw w sezonie czerwiec-wrzesień, ilość: 60 kilogramów,
21) **OGÓRKI ZIELONE SZKLARNIOWE -** świeże, wolne od owadów i szkodników oraz uszkodzeń spowodowanych przez choroby i szkodniki, nie zwiędnięte, bez śladów chemicznych środków ochrony roślin, bez pustych przestrzeni w miąższu i przerośniętych nasion, bez gorzkiego smaku o barwie typowej dla odmiany, wolne od zanieczyszczeń mineralnych o długości minimum 15 cm i średnicy minimum 3 cm, ilość: 670 kilogramów,
22) **PAPRYKA CZERWONA -** owoce jędrne, czyste, gładkie lub lekko karbowane, bez narośli i zniekształceń, nie popękane, bez uszkodzeń mechanicznych, z szypułką, ilość: 550 kilogramów,
23) **PIECZARKI -** świeże, czyste, białe, średniej wielkości, z odciętą dolną częścią trzonu, kapelusz zamknięty lub nieznacznie otwarty, brzegi kapelusza jednolite, z minimalnym terminem przydatności 4 dni od daty zakupu, ilość: 350 kilogramów,
24) **PIETRUSZKA – KORZEŃ -** świeża, kształtna (bez rozwidleń i bocznych rozgałęzień), oczyszczona, bez naci i oznak zwiędnięcia, bez śladów uszkodzeń mechanicznych, jednolita pod względem wielkości, ilość: 350 kilogramów,
25) **POMARAŃCZE -** całe, wolne od odgnieceń i/lub nadmiernych zabliźnionych skaleczeń, zdrowe: nie dopuszcza się owoców z objawami gnicia lub zepsucia, które czynią je niezdatnymi do spożycia, czyste, wolne od uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki, wolne od oznak wewnętrznego wysychania, wolne od uszkodzeń spowodowanych niskimi temperaturami lub mrozem, wolne od nadmiernego zawilgocenia powierzchniowego, owoc słodki, preferowany bez pestek, skórka typowa (nie gruba), jednolite pod względem wielkości, ilość: 15 kilogramów,
26) **POMIDORY GRUNTOWE -** polne, jędrne, niepomarszczone, gładkie lub lekko karbowane, bez narośli, całe, nie popękane, odpowiednio dojrzałe, bez widocznych, zielonych „piętek", bez śladów uszkodzeń mechanicznych lub przez szkodniki, nie

zawilgocone, bez widocznych śladów chemicznych środków ochrony roślin, jednolite pod względem wielkości, realizacja dostaw w sezonie lipiec – wrzesień, ilość: 50 kilogramów,

27) **POMIDORY SZKLARNIOWE -** jędrne, niepomarszczone, gładkie lub lekko karbowane, bez narośli, całe, nie popękane, odpowiednio dojrzałe, bez widocznych, zielonych „piętek", bez śladów uszkodzeń mechanicznych lub przez szkodniki, nie zawilgocone, bez widocznych śladów chemicznych środków ochrony roślin, jednolite pod względem wielkości, ilość: 600 kilogramów,
28) **POR -** biała lub zielonkawobiała część pora powinna stanowić co najmniej 1/3 całkowitej długości lub połowę części osłoniętej, świeży, nie zwiędnięty, czysty, bez plam pożółkłych i oznak zwiędnięcia, bez oznak wyrastania w pęd nasienny, ilość: 400 kilogramów,
29) **RZODKIEWKA -** powiązana w pęczki z liśćmi, minimum 10 szt. w pęczku, świeża, jędrna, czysta, nieuszkodzona przez szkodniki, wyrównana pod względem kształtu i zabarwienia, jednolita pod względem wielkości, ilość: 770 pęczków,
30) **SAŁATA -** świeża, listki jędrne nie zwiędnięte, czysta, bez plam, bez śladów pleśni i uszkodzeń, nie przerośnięta, sałata głowiasta z prawidłowo wykształconą częścią środkową, korzenie powinny być odcięte blisko u podstawy liści zewnętrznych, a miejsce cięcia powinno być czyste, o średnicy główki od 18 cm do 22 cm, ilość: 720 sztuk,
31) **SELER -** świeży, nie zwiędnięty, czysty, bez oznak więdnięcia, stłuczeń, kształtny, bez pustych przestrzeni na przekroju podłużnym, ilość: 175 kilogramów,
32) **SZCZYPIOR -** powiązany w pęczki, świeży, nie zwiędnięty, czysty, nieprzerośnięte części zielone, bez plam pożółkłych i oznak zwiędnięcia, bez pędów kwiatostanowych i innych zanieczyszczeń obcych (części traw, chwastów), o przeciętnej wadze pęczka ok. 100 g i maksymalnej długości 25 cm, ilość: 450 pęczków,
33) **TRUSKAWKI -** świeże, całe, wolne od odgnieceń: nie dopuszcza się owoców z objawami gnicia lub zepsucia, które czynią je niezdatnymi do spożycia, wolne od szkodników i uszkodzeń wyrządzonych przez choroby i szkodniki, z kielichem i świeżą, zieloną szypułką, realizacja dostaw w sezonie czerwiec-lipiec, ilość: 50 kilogramów,
34) **WINOGRONO -** białe lub różowe, świeże, całe, wolne od odgnieceń: nie dopuszcza się owoców z objawami gnicia lub zepsucia, które czynią je niezdatnymi do spożycia, wolne od szkodników i uszkodzeń wyrządzonych przez choroby i szkodniki, kiście winogron o wadze do 1 kg, odpowiednio do gatunku wybarwione, ilość: 10 kilogramów,
35) **ZAKWAS Z KISZONEJ KAPUSTY -** 100% sok z naturalnie kiszonej kapusty bez konserwantów i polepszaczy, ilość: 42 litry,
36) **ZIEMNIAKI -** świeże, jadalne, średniej wielkości, czyste, niezwiędnięte, bez śladów uszkodzeń mechanicznych lub przez szkodniki, nie zawilgocone, bez widocznych śladów chemicznych środków ochrony roślin, bez kiełków, jednolite pod względem wielkości, ilość: 5500 kilogramów.

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.

Zadanie nr 6 – **Artykuły spożywcze i sypkie**

1) **BAZYLIA -** w opakowaniu od 8 g do 15 g, suszona, rozkruszona, termin przydatności minimum 3 miesiące od daty zakupu, ilość: 1 kilogram,
2) **BUDYŃ -** w opakowaniu od 60 g do 65 g, skład minimum: skrobia ziemniaczana, barwnik beta karoten, termin przydatności minimum 3 miesiące od daty zakupu, ilość: 58 kilogramów,
3) **CUKIER -** sypki, z buraków cukrowych, kryształ w opakowaniu papierowym kilogramowym, termin przydatności minimum 3 miesiące od daty zakupu, ilość: 670 kilogramów,

4) **CZOSNEK GRANULOWANY -** w opakowaniu od 20 g do 25 g, sypki, sproszkowany, termin przydatności minimum 3 miesiące od daty zakupu, ilość: 12 kilogramów,
5) **GALARETKA -** różne smaki w opakowaniu od 50 g do 90 g, sypka, termin przydatności minimum 3 miesiące od daty zakupu, ilość: 50 kilogramów,
6) **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: 270 opakowań,
7) **KAKAO -** ciemne, od 10 do 12% zawartości tłuszczu, w opakowaniu od 80 g do 200 g, termin przydatności minimum 3 miesiące od daty zakupu, ilość: 17 kilogramów,
8) **KASZA BULGUR -** średnia, w opakowaniu od 0,5 kg do 5 kg, sucha, sypka, bez oznak lepkości i grudek, termin przydatności minimum 3 miesiące od daty zakupu, ilość: 100 kilogramów,
9) **KASZA GRYCZANA -** palona, o wielkości cząstek od 2-3,5 mm, w opakowaniu od 0,5 kg do 5 kg, barwa kaszy jasno brązowa, zapach swoisty dla kaszy gryczanej wolna od zanieczyszczeń organicznych i mineralnych, oraz od szkodników i ich pozostałości, termin przydatności minimum 3 miesiące od daty zakupu, ilość: 100 kilogramów,
10) **KASZA JĘCZMIENNA -** w opakowaniu od 0,5 kg do 5 kg, sucha, sypka, bez oznak lepkości i grudek, termin przydatności minimum 3 miesiące od daty zakupu, ilość: 15 kilogramów,
11) **KASZA MANNA -** w opakowaniu od 0,5 kg do 5 kg, sucha, sypka, bez oznak lepkości i grudek, termin przydatności minimum 3 miesiące od daty zakupu, ilość: 85 kilogramów,
12) **KASZA PĘCZAK -** w opakowaniu od 0,5 kg do 5 kg, sucha, sypka, bez oznak lepkości i grudek, termin przydatności minimum 3 miesiące od daty zakupu, ilość: 100 kilogramów,
13) **KAWA ZBOŻOWA -** w opakowaniu od 100 g do 200 g, sypka, rozpuszczalna, bezkofeinowa, termin przydatności minimum 3 miesiące od daty zakupu, ilość: 28 kilogramów,
14) **KISIEL OWOCOWY -** w opakowaniu od 40 g do 77 g, skład minimum: skrobia ziemniaczana, regulator kwasowości - kwas cytrynowy, termin przydatności minimum 3 miesiące od daty zakupu, ilość: 41 kilogramów,
15) **KWASEK CYTRYNOWY -** w opakowaniu od 20 g do 50 g, biały, kryształ, termin przydatności minimum 3 miesiące od daty zakupu, ilość: 21 kilogramów,
16) **LIŚĆ LAUROWY -** w opakowaniu od 6 g do 40 g, cały, termin przydatności minimum 3 miesiące od daty zakupu, ilość: 2,8 kilograma,
17) **MAJERANEK -** w opakowaniu od 6 g do 50 g, suchy, rozkruszony, termin przydatności minimum 3 miesiące od daty zakupu, ilość: 4,7 kilograma,
18) **MAJONEZ -** wysokotłuszczowy, opakowanie od 500 ml do 900 ml, o minimalnej zawartości tłuszczu 60%, wyprodukowany z oleju rzepakowego rafinowanego, musztarda, woda, żółtka jaj kurzych (minimum 7,0%) bez konserwantów, stabilizatorów i sztucznych barwników, termin przydatności minimum 3 miesiące od daty zakupu, ilość: 230 litrów,

19) **MAKARON – RÓŻNE FORMY -** świderki, nitki, rurki, kokardki, muszelki, łazanki z 100% durum w opakowaniu od 1 kg do 5 kg, produkt spożywczy otrzymywany z mąki pszennej semolina 100%, z terminem przydatności minimum 12 miesięcy od daty zakupu, ilość: 490 kilogramów,
20) **MAKARON – RÓŻNE FORMY ZBOŻOWY PEŁNOZIARNISTY -** świderki, nitki, rurki, kokardki, muszelki wyprodukowany z mąki pełnoziarnistej, opakowanie od 400 g do 5 kg, z terminem przydatności minimum 12 miesięcy od daty zakupu, ilość: 240 kilogramów,
21) **MAKARON SPAGHETTI ZBOŻOWY PEŁNOZIARNISTY -** wyprodukowany z mąki pełnoziarnistej, opakowanie od 450 g do 1000 g z terminem przydatności minimum 12 miesięcy od daty zakupu, ilość: 100 kilogramów,
22) **MAKARON ZACIERKA -** w opakowaniu od 200 g do 1000 g, termin przydatności minimum 3 miesiące od daty zakupu, ilość: 30 kilogramów,
23) **MĄKA PSZENNA -** typ 500, w opakowaniu od 0,5 kg do 1 kg, termin przydatności minimum 3 miesiące od daty zakupu, ilość: 312 kilogramów,
24) **MIĘTA -** liść mięty pieprzowej w opakowaniu papierowym od 20 g do 50 g, termin przydatności minimum 6 miesięcy od daty zakupu, ilość: 6,7 kilograma,
25) **MIÓD NATURALNY -** wielokwiatowy w opakowaniu od 950 g do 1,2 kg, termin przydatności minimum 3 miesiące od daty zakupu, ilość: 56 kilogramów,
26) **MUSZTARDA STOŁOWA -** w opakowaniu szklanym lub plastikowym do 1 kg z minimalnym terminem przydatności do spożycia 3 miesiące od daty zakupu, ilość: 42 kilogramy,
27) **OLEJ ROŚLINNY -** w opakowaniu od 0,9 l do 3 l, rafinowany, termin przydatności minimum 3 miesiące od daty zakupu, ilość: 340 litrów,
28) **OREGANO -** w opakowaniu od 8 g do 50 g, suszone, termin przydatności minimum 3 miesiące od daty zakupu, ilość: 1 kilogram,
29) **PAPRYKA SŁODKA -** mielona, w opakowaniu od 20 g do 50 g, sproszkowana, termin przydatności minimum 3 miesiące od daty zakupu, ilość: 11,5 kilograma,
30) **PASZTECIKI DROBIOWE -** w opakowaniu jednorazowym od 131 g do 135 g, skład minimum: woda, skórki wieprzowe ok. 12,9%, skórki z indyka ok. 9,7%, mięso oddzielone z kurcząt ok. 7,5%, wątroba z kurcząt ok. 4,3%, wątroba wieprzowa ok. 4,3%, bez konserwantów i sztucznych barwników, termin przydatności minimum 3 miesiące od daty zakupu, ilość: 1510 sztuk,
31) **PIEPRZ MIELONY CZARNY -** w opakowaniu od 15 g do 50 g, termin przydatności minimum 3 miesiące od daty zakupu, ilość: 15 kilogramów,
32) **PIEPRZ MIELONY ZIOŁOWY -** w opakowaniu od 15 g do 50 g, termin przydatności minimum 3 miesiące od daty zakupu, ilość: 1,5 kilograma,
33) **PŁATKI KUKURYDZIANE -** śniadaniowe typu corn flakes, w opakowaniu od 450 g do 1000 g, skład minimum: kukurydza 98%, witaminy, termin przydatności minimum 3 miesiące od daty zakupu, ilość: 42 kilogramy,
34) **PŁATKI OWSIANE GÓRSKIE** - błyskawiczne, w opakowaniu od 500 g do 1 kg, termin przydatności minimum 3 miesiące od daty zakupu, ilość: 84 kilogramy,
35) **PROSZEK DO PIECZENIA -** w opakowaniu od 15 g do 32 g, termin przydatności minimum 3 miesiące od daty zakupu, ilość: 1,5 kilograma,

36) **PRZYPRAWA CURRY -** w opakowaniu od 20 g do 50 g, sypka, termin przydatności minimum 3 miesiące od daty zakupu, ilość: 0,5 kilograma,

37) **RUMIANEK -** w opakowaniu kwiat od 30 g do 50 g, sypki, termin przydatności minimum 3 miesiące od daty zakupu, ilość: 4,5 kilograma,

38) **RYŻ BIAŁY -** w opakowaniu od 0,5 kg do 1 kg, termin przydatności minimum 3 miesiące od daty zakupu, ilość: 140 kilogramów,

39) **SÓL SPOŻYWCZA -** o obniżonej zawartości sodu, w opakowaniu od 0,5 kg do 1 kg, termin przydatności minimum 3 miesiące od daty zakupu, ilość: 270 kilogramów,

40) **SYROP OWOCOWY NATURALNY -** w opakowaniu szklanym lub plastikowym od 4,5 l do 5 l bez dodatku cukru, termin przydatności minimum 3 miesiące od daty zakupu, ilość: 10 litrów,

41) **WAFLE RYŻOWE -**naturalne, wieloziarniste, o obniżonej zawartości soli, opakowanie od 100 g do 135 g, termin przydatności minimum 3 miesiące od daty zakupu, ilość: 250 sztuk,

42) **WODA NIEGAZ. /LEKKOMIN. -** 1,5 l, okres przydatności do spożycia minimum 12 miesięcy od daty zakupu, ilość: 8820 sztuk,

43) **ZIELE ANGIELSKIE -** w opakowaniu od 12 g do 50 g, suszone, całe ziarna, termin przydatności minimum 3 miesiące od daty zakupu, ilość: 4,5 kilograma,

44) **ZIOŁA PROWANSALSKIE -** w opakowaniu od 8 g do 50 g, suszona kompozycja roślin, termin przydatności minimum 3 miesiące od daty zakupu, ilość: 1 kilogram,

45) **ŻUR -** w opakowaniu od 3 l do 5 l, w płynie, na naturalnym zakwasie z mąki żytniej, ilość: 84 litry.

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.

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,

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,

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.

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.

13. Zamawiający nie przewiduje zawarcia umowy ramowej i aukcji elektronicznej.

14. Zamawiający nie przewiduje obowiązku wniesienia wadium.

15. Wykonawca może złożyć ofertę na jedną, więcej lub na wszystkie części przedmiotu zamówienia.

16. Wykonawca może powierzać wykonania części zamówienia podwykonawcy. Powierzenie wykonania części zamówienia podwykonawcom nie zwalnia Wykonawcy z odpowiedzialność za należyte wykonanie tego zamówienia.

17. Zamawiający nie przewiduje obowiązku przeprowadzenia przez Wykonawcę wizji lokalnej lub sprawdzenia przez niego dokumentów niezbędnych do realizacji zamówienia.

18. Wykonawca jest zobowiązany do przestrzegania przepisów ustawy z dnia 19 lipca 2019 r. o zapewnieniu dostępności osobom ze szczególnymi potrzebami (t.j. Dz. U. z 2024 r. poz. 1411).

V. OFERTA WARIANTOWA.

Zamawiający nie dopuszcza możliwości składania ofert wariantowych.

VI. ZAMÓWIENIA UZUPEŁNIAJĄCE.

Zamawiający nie dopuszcza możliwości udzielenia zamówienia uzupełniającego, o których mowa w art. 214 ust. 1 pkt 7 i 8 ustawy PZP.

VII. TERMIN WYKONANIA ZAMÓWIENIA.

Wymagany termin wykonywania zamówienia wynosi **od dnia 1 stycznia 2027 r. do dnia 31 grudnia 2027 r.**

VIII. INFORMACJE O WARUNKACH UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU

1. O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się Wykonawcy, którzy:

a) nie podlegają wykluczeniu;

b) spełniają warunki udziału w postępowaniu, o ile zostały one określone przez Zamawiającego w ogłoszeniu o zamówieniu.

2. Warunki udziału w postępowaniu dotyczą:

a) zdolności do występowanie w obrocie gospodarczym;
Zamawiający nie wyznacza szczegółowego warunku w tym zakresie;

b) kompetencji lub uprawnień do prowadzenia określonej działalności zawodowej, o ile wynika to z odrębnych przepisów;
Zamawiający nie wyznacza szczegółowego warunku w tym zakresie;

c) sytuacji ekonomicznej lub finansowej;
Zamawiający nie wyznacza szczegółowego warunku w tym zakresie;

d) zdolności technicznej zawodowej;
Zamawiający nie wyznacza szczegółowego warunku w tym zakresie.

IX. INFORMACJE O PODMIOTOWYCH ŚRODKACH DOWODOWYCH

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.**

X. INFORMACJE O ŚRODKACH KOMUNIKACJI ELEKTRONICZNEJ, PRZY UŻYCIU KTÓRYCH ZAMAWIAJĄCY BĘDZIE KOMUNIKOWAŁ SIĘ Z WYKONAWCAMI, ORAZ INFORMACJE O WYMAGANIACH TECHNICZNYCH I ORGANIZACYJNYCH SPORZĄDZANIA, WYSYŁANIA I ODBIERANIA KORESPONDENCJI ELEKTRONICZNEJ

1. 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.

1) Wykonawca zamierzający wziąć udział w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego, musi posiadać konto podmiotu Wykonawca na Platformie e-Zamówienia. Szczegółowe informacje na temat zakładania kont podmiotów oraz zasady i warunki korzystania z Platformy e-Zamówienia określa Regulamin Platformy e-Zamówienia, dostępny na stronie internetowej https://ezamowienia.gov.pl oraz w zakładce „Centrum Pomocy".

2) Wszelka korespondencja kierowana do zamawiającego powinna być sygnowana wskazanym nr referencyjnym sprawy – MOW – 4/11/2026.

3) Jeżeli dokumenty elektroniczne, przekazywane przy użyciu środków komunikacji elektronicznej, zawierają informacje stanowiące tajemnicę przedsiębiorstwa w rozumieniu przepisów ustawy z dnia 16 kwietnia 1993 r. o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji (t.j. Dz. U. z 2026 r. poz. 85) 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".

4) Przeglądanie i pobieranie publicznej treści dokumentacji postępowania nie wymaga posiadania konta na Platformie e-Zamówienia ani logowania.

5) Sposób sporządzenia dokumentów elektronicznych lub dokumentów elektronicznych będących kopią elektroniczną treści zapisanej w postaci papierowej (cyfrowe odwzorowania) musi być zgodny z wymaganiami określonymi w rozporządzeniu Prezesa Rady Ministrów w sprawie wymagań dla dokumentów elektronicznych.
6) Dokumenty elektroniczne, o których mowa w § 2 ust. 1 rozporządzenia Prezesa Rady Ministrów z dnia 30 grudnia 2020 r. w sprawie sposobu sporządzania i przekazywania informacji oraz wymagań technicznych dla dokumentów elektronicznych oraz środków komunikacji elektronicznej w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego lub w konkursie (Dz. U. z 2020 r. poz. 2452), sporządza się w postaci elektronicznej, w formatach danych określonych w przepisach rozporządzenia Rady Ministrów z dnia 21 maja 2024 r. w sprawie Krajowych Ram Interoperacyjności, minimalnych wymagań dla rejestrów publicznych i wymiany informacji w postaci elektronicznej oraz minimalnych wymagań dla systemów teleinformatycznych (Dz. U. z 2024 r. poz. 773), z uwzględnieniem rodzaju przekazywanych danych i przekazuje się jako załączniki.
7) W przypadku formatów, o których mowa w art. 66 ust. 1 ustawy PZP, ww. regulacje nie będą miały bezpośredniego zastosowania.
8) Informacje, oświadczenia lub dokumenty, inne niż wymienione w § 2 ust. 1 rozporządzenia Prezesa Rady Ministrów w sprawie wymagań dla dokumentów elektronicznych, przekazywane w postępowaniu sporządza się w postaci elektronicznej:

a) w formatach danych określonych w przepisach rozporządzenia Rady Ministrów 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 Prezesa Rady Ministrów 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. W zależności od rodzaju podpisu i jego typu (zewnętrzny, wewnętrzny) dodaje się uprzednio podpisane dokumenty wraz z wygenerowanym plikiem podpisu (typ zewnętrzny) lub dokument z wszytym podpisem (typ wewnętrzny).

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 e-Zamówienia oraz informacje dotyczące specyfikacji połączenia określa Regulamin Platformy e-Zamówienia.

8. W przypadku problemów technicznych i awarii związanych z funkcjonowaniem Platformy e-Zamówienia użytkownicy mogą skorzystać ze wsparcia technicznego dostępnego pod numerem telefonu (**22) 458 77 99** lub drogą elektroniczną poprzez formularz udostępniony na stronie internetowej https://ezamowienia.gov.pl w zakładce „Zgłoś problem".

9. 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).**

10. Korzystanie z Platformy e-Zamówienia jest bezpłatne.

11. Zamawiający nie przewiduje sposobu komunikowania się z Wykonawcami w inny sposób niż przy używaniu środków komunikacji elektronicznej, wskazanych w SWZ. Sytuacje określone w przepisie art. 65 ust. 1, art. 66 i art. 69 ustawy nie dotyczą niniejszego postępowania o udzielenie zamówienia publicznego.

XI. OSOBY UPRAWNIONE DO POROZUMIEWANIA SIĘ Z WYKONAWCAMI.

Osoby uprawnione do porozumiewania się z Wykonawcami po stronie Zamawiającego:
Izabela Jatczak, Marta Krzyżanowska
Młodzieżowy Ośrodek Wychowawczy
87-800 Włocławek, ul. Leśna 24
tel/fax. 54-413-46-66
poniedziałek – piątek w godzinach 7^{00} - 14^{00}

e-mail: mow@edukacja.wloclawek.eu

XII. TERMIN ZWIĄZANIA OFERTĄ.

1. Bieg terminu związania ofertą rozpoczyna się wraz z upływem terminu składania ofert, przy czym pierwszym dniem terminu związania ofertą jest dzień, w którym upływa termin składania ofert.

2. Wykonawca pozostaje związany ofertą **do dnia 22 grudnia 2026 r.,** tj. przez okres 30 dni od dnia, w którym upływa termin składania ofert.

3. W przypadku, gdy wybór najkorzystniejszej oferty nie nastąpi przed upływem terminu związania ofertą, Zamawiający przed upływem terminu związania ofertą zwróci się jednokrotnie do Wykonawców o wyrażenie zgody na przedłużenie tego terminu o wskazywany przez niego okres nie dłuższy jednak niż 30 dni.

4. Przedłużenie terminu związania ofertą, o którym mowa w pkt. 3, wymaga złożenia przez Wykonawcę pisemnego oświadczenia o wyrażeniu zgody na przedłużenie terminu związania ofertą.

XIII. OPIS SPOSOBU PRZYGOTOWANIA OFERT ORAZ WYMAGANIA FORMALNE DOTYCZĄCE SKŁADANYCH OŚWIADCZEŃ I DOKUMENTÓW:

1. Wykonawca może złożyć tylko jedną ofertę.

2. Wykonawca powinien zapoznać się ze wszystkimi informacjami zawartymi w niniejszej specyfikacji, w celu prawidłowego przygotowania oferty. Treść oferty musi odpowiadać treści Specyfikacji Warunków Zamówienia.

3. Wykonawca ponosi wszelkie koszty związane z przygotowaniem i złożeniem oferty, a Zamawiający nie przewiduje zwrotu kosztów udziału w postępowaniu.

4. Rozliczenia między Zamawiającym, a Wykonawcą będą realizowane w walucie polskiej.

5. Oferta ma być sporządzona w sposób czytelny, w języku polskim, a wszystkie wymagane dokumenty i załączniki wymagają podpisu osób uprawnionych do reprezentowania Wykonawcy w obrocie gospodarczym, zgodnie z aktem rejestracyjnym, wymaganiami ustawowymi oraz przepisami prawa. Jeżeli oferta i załączniki zostaną podpisane przez upoważnionego przedstawiciela Wykonawcy, należy dołączyć właściwe umocowanie prawne, na przykład pełnomocnictwo podpisane przez osobę/osoby uprawnioną/uprawnione do reprezentowania firmy w obrocie gospodarczym, zgodnie z aktem rejestracyjnym, wymaganiami ustawowymi oraz przepisami prawa. *Jeżeli wykonawca przedłoży kserokopie pełnomocnictwa, to osoba/osoby udzielająca/udzielające pełnomocnictwa lub notariusz potwierdza i podpisuje je, z dopiskiem ,,za zgodność z oryginałem".*

6. Oferta wraz z załącznikami musi zostać złożona, pod rygorem nieważności, w formie elektronicznej lub w postaci elektronicznej opatrzonej podpisem osobistym lub podpisem zaufanym.

7. Zamawiający zaleca, by przesyłane pliki tworzone był w formacie danych *.pdf, choć dopuszczalne są też inne formaty, zgodnie z przepisami wydanymi na podstawie art. 18 ustawy z dnia 17 lutego 2005 r. o informatyzacji działalności podmiotów realizujących zadania publiczne (t.j. Dz. U. z 2025 r. poz. 1703), tj. Rozporządzenia Rady Ministrów z dnia 21 maja 2024 r. w sprawie Krajowych Ram Interoperacyjności, minimalnych wymagań dla rejestrów publicznych i wymiany informacji w postaci elektronicznej oraz minimalnych wymagań dla systemów teleinformatycznych (Dz. U. z 2024 r. poz. 773), z zastrzeżeniem formatów, o których mowa w art. 66 ust. 1 ustawy, z uwzględnieniem rodzaju

przekazywanych danych i opatrzona kwalifikowanym podpisem elektronicznym, podpisem zaufanym lub podpisem osobistym.

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.

10. Wykonawca wypełniając formularz ofertowy, formularze cenowe, oświadczenia, o których mowa w pkt 32 winien je wypełnić za pomocą:

a) komputerowego edytora tekstu, a następnie podpisać go za pomocą kwalifikowanego podpisu elektronicznego, podpisu zaufanego lub podpisu osobistego,

b) własnoręcznie, za pomocą długopisu, z zastrzeżeniem pkt. XIII/11 SWZ.

11. W przypadku przygotowania oferty w sposób, o którym mowa w pkt. XIII/10/b SWZ Wykonawca zobowiązany jest stworzyć cyfrowe odwzorowanie (skan) w/w formularzy, które uprzednio zostały sporządzone w formie pisemnej i następnie powyższy skan opatrzeć kwalifikowanym podpisem elektronicznym, podpisem zaufanym lub podpisem osobistym.

12. Wszelkie poprawki dokonane przez Wykonawcę w treści formularzy wypełnionych długopisem, winny być dokonane w następujący sposób: błędny zapis powinien zostać skreślony, nad nim lub obok winna być naniesiona treść prawidłowa, w sposób niebudzący wątpliwości Zamawiającego.

13. Ewentualne konsekwencje złożenia oferty niezgodnie z w/w opisem ponosi Wykonawca.

14. Ofertę wraz z wymaganymi oświadczeniami i/lub dokumentami należy złożyć za pośrednictwem Platformy e-Zamówienia pod adresem: https://ezamowienia.gov.pl/

15. Składanie ofert/wniosków/prac konkursowych dostępne jest tylko dla zalogowanych użytkowników będących Wykonawcami, posiadającymi uprawnienie do Składania ofert/wniosków/prac konkursowych.

16. W celu złożenia oferty, należy przejść do szczegółów postępowania na Platformie e-Zamówienia i wybrać zakładkę „Oferty/wnioski" i kliknąć przycisk „Złóż ofertę".

17. Wykonawca składając ofertę z wykorzystaniem formularza własnego Zamawiającego spotka się z komunikatem „Czy chcesz kontynuować? Postępowanie nie posiada opublikowanego formularza do tego etapu postępowania. Plik formularz ofertowy.docx.xml nie jest poprawnym formularzem interaktywnym wygenerowanym na Platformie".

Wykonawca musi potwierdzić chęć złożenia oferty poprzez wybranie przycisku **„Tak, chcę kontynuować”**. Oferta zostanie wówczas zaszyfrowana i złożona z wykorzystaniem tego formularza ofertowego.

18. W kolejnym polu „Załączniki inne dokumenty przedstawione w ofercie przez Wykonawcę” Wykonawca winien dodać pozostałe pliki stanowiące ofertę lub składane wraz z ofertą.

19. Sposób złożenia oferty, w tym jej zaszyfrowania opisane zostały w panelu Centrum Pomocy, w którym dostępne są Instrukcje interaktywne, a w szczególności instrukcja pt. „Oferty, wnioski i prace konkursowe”.

20. Podpis elektroniczny może zostać złożony bezpośrednio na pliku z ofertą wykonawcy lub na „paczce” dokumentów elektronicznych zawierających ofertę wykonawcy. Opatrzenie właściwym podpisem oferty (lub paczki) następuje przed czynnością jej zaszyfrowania.

21. Jeżeli na ofertę składa się kilka dokumentów, Wykonawca powinien stworzyć folder, do którego przeniesie wszystkie dokumenty oferty, podpisane kwalifikowanym podpisem elektronicznym, podpisem zaufanym lub podpisem osobistym. Następnie z tego folderu Wykonawca winien utworzyć folder *.zip (bez nadawania haseł i bez szyfrowania).

22. W przypadku przekazywania dokumentu elektronicznego w formacie poddającym dane kompresji, opatrzenie pliku zawierającego skompresowane dokumenty kwalifikowanym podpisem elektronicznym, podpisem zaufanym lub podpisem osobistym, jest równoznaczne z opatrzeniem wszystkich dokumentów zawartych w tym pliku odpowiednio kwalifikowanym podpisem elektronicznym, podpisem zaufanym lub podpisem osobistym.

23. Jeżeli wraz z ofertą składane są dokumenty zawierające tajemnicę przedsiębiorstwa 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”. Zarówno załącznik stanowiący tajemnicę przedsiębiorstwa jak i uzasadnienie zastrzeżenia tajemnicy przedsiębiorstwa należy dodać w polu „Załączniki i inne dokumenty przedstawione w ofercie przez Wykonawcę”.

24. Zamawiający nie ujawni informacji stanowiących tajemnicę przedsiębiorstwa w rozumieniu przepisów o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji, jeżeli Wykonawca, nie później niż w terminie składania ofert wskaże informacje, które podlegają zastrzeżeniu, z uwzględnieniem pkt. XIII/24 SWZ

25. Zamawiający informuje, że w przypadku kiedy Wykonawca otrzyma od niego wezwanie w trybie art. 224 ustawy PZP, a złożone przez niego wyjaśnienia i/lub dowody stanowić będą tajemnicę przedsiębiorstwa w rozumieniu ustawy o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji Wykonawcy będzie przysługiwało prawo zastrzeżenia ich jako tajemnica przedsiębiorstwa. Przedmiotowe zastrzeżenie zamawiający uzna za skuteczne wyłącznie w sytuacji kiedy Wykonawca oprócz samego zastrzeżenia, jednocześnie wykaże, iż dane informacje stanowią tajemnicę przedsiębiorstw.

26. Formularz ofertowy, formularze cenowe oraz oświadczenia podpisuje się kwalifikowanym podpisem elektronicznym, podpisem zaufanym lub podpisem osobistym. Rekomendowanym wariantem podpisu jest typ wewnętrzny. Podpis w typie zewnętrznym również jest możliwy, tylko w tym przypadku, powstały oddzielny plik podpisu dla właściwego formularza/oświadczenia należy załączyć w polu „Załączniki i inne dokumenty przedstawione w ofercie przez Wykonawcę".

27. System sprawdza, czy złożone pliki są podpisane i automatycznie je szyfruje, jednocześnie informując o tym Wykonawcę. Potwierdzenie czasu przekazania i odbioru oferty znajduje się w Elektronicznym Potwierdzeniu Przesłania (EPP) i Elektronicznym Potwierdzeniu Odebrania (EPO). EPP i EPO dostępne są dla zalogowanego Wykonawcy w zakładce „Oferty/Wnioski".

28. Oferta może być złożona tylko do upływu terminu składania ofert.

29. Wykonawca może przed upływem terminu składania ofert wycofać ofertę. Wykonawca wycofuje ofertę w zakładce „Oferty/wnioski" używając przycisku „Wycofaj ofertę".

30. Wykonawca po upływie terminu do składania ofert nie może skutecznie dokonać zmiany ani wycofać złożonej oferty.

31. Maksymalny łączny rozmiar plików stanowiących ofertę lub składanych wraz z ofertą to 250 MB.

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.

XIV. MIEJSCE, TERMIN ORAZ SPOSÓB SKŁADANIA I OTWARCIA OFERT.

1. Ofertę należy złożyć za pośrednictwem Platformy e-Zamówienia zgodnie z rozdziałem XIII niniejszej specyfikacji.

2. Termin składania ofert upływa w dniu **23.11.2026 r. o godzinie 8:30**

3. Do upływu terminu składania ofert nie ma możliwości zapoznania się z ich treścią.

4. Otwarcie ofert nastąpi w dniu **23.11.2026 r. o godzinie 9:00** w Młodzieżowym Ośrodku Wychowawczym we Włocławku, ul. Leśna 24.

5. Otwarcie ofert jest niejawne.

6. Bezpośrednio przed otwarciem ofert Zamawiający udostępni na stronie internetowej prowadzonego postępowania kwotę, jaką zamierza przeznaczyć na sfinansowanie zamówienia.

7. Zamawiający, niezwłocznie po otwarciu ofert, udostępnia na stronie internetowej prowadzonego postępowania informacje, o których mowa w art. 22 ust. 5 ustawy, tj. nazwy albo imiona i nazwiska oraz siedziby lub miejsca prowadzonej działalności gospodarczej albo miejsca zamieszkania Wykonawców, których oferty zostały otwarte, ceny lub koszty zawarte w ofertach.

8. W przypadku wystąpienia awarii systemu informatycznego, która spowoduje brak możliwości otwarcia ofert w terminie określonym przez Zamawiającego, otwarcie ofert nastąpi niezwłocznie po usunięciu awarii.

9. Zamawiający informuje o zmianie terminu otwarcia ofert na stronie internetowej prowadzonego postępowania.

XV. OPIS SPOSOBU OBLICZENIA CENY.

1. Cena oferty musi zawierać wszystkie koszty związane z realizacją zamówienia wynikające z jego specyfiki. Cena musi zawierać: zapłatę za przedmiot zamówienia, inne koszty związane z jego realizacją wraz z podatkiem od towarów i usług VAT, koszty dostawy do siedziby Zamawiającego oraz wszystkie pochodne (np. upusty czy koszty ubezpieczenia).

2. Cena oferty winna być wyrażona w złotych polskich, cyfrowo i słownie, z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku. Nie dopuszcza się rozliczeń między Zamawiającym, a Wykonawcą w walutach obcych.

3. Cena oferty jest obliczona na podstawie formularza cenowego Wykonawcy stanowiącego załącznik nr 2 do niniejszej specyfikacji. Podstawą obliczenia ceny oferty są określone przez Zamawiającego ilości artykułów objętych zamówieniem oraz podane przez Wykonawcę ceny jednostkowe tych artykułów wyrażone w zł netto. Podstawą wyliczenia wartości brutto za każde zadanie jest wartość netto wszystkich pozycji z danego zadania powiększona o podatek VAT.

4. Należy podać cenę oferty netto i brutto z uwzględnieniem podatku od towarów i usług (zgodnie z obowiązującymi w tym zakresie przepisami).

5. Do porównania ofert Zamawiający przyjmie cenę brutto.

6. Cena oferty brutto jest ceną ryczałtową i będzie podlegała waloryzacji jedynie w przypadku określonym w § 6 wzoru umowy.

7. Jeżeli złożona oferta, której wybór prowadziłby do powstania u Zamawiającego obowiązku podatkowego zgodnie z ustawą z dnia 11 marca 2004. o podatku od towarów i usług (tj. Dz. U. z 2026 r. poz.1263) dla celów zastosowania kryterium ceny lub kosztu Zamawiający dolicza do przedstawionej w tej ofercie ceny kwotę podatku od towarów i usług, którą miałby obowiązek rozliczyć.

8. W ofercie, o której mowa w pkt. 1 Wykonawca ma obowiązek:

- poinformowania Zamawiającego, że wybór jego oferty będzie prowadził do powstania u Zamawiającego obowiązku podatkowego,

- wskazania nazwy (rodzaju) towaru i usługi, których dostawa lub świadczenie będą prowadziły do powstania obowiązku podatkowego,
- wskazania wartości towaru lub usługi objętego obowiązkiem podatkowym Zamawiającego, bez kwoty podatku,
- wskazania stawki podatku od towarów i usług, która zgodnie z wiedzą Wykonawcy, będzie miała zastosowanie.

9. Zamawiający poprawia w ofercie:
- oczywiste omyłki pisarskie,
- oczywiste omyłki rachunkowe, z uwzględnieniem konsekwencji rachunkowych dokonanych poprawek,
- inne omyłki polegające na niezgodności oferty ze Specyfikacją Warunków Zamówienia, niepowodujące istotnych zmian w treści oferty - niezwłocznie zawiadamiając o tym Wykonawcę, którego oferta została poprawiona.

10. Zamawiający odrzuca ofertę, jeżeli zawiera błędy w obliczeniu ceny lub kosztu.

XVI. OPIS KRYTERIÓW, KTÓRYMI ZAMAWIAJĄCY BĘDZIE SIĘ KIEROWAŁ PRZY WYBORZE OFERTY I ICH ZNACZENIE ORAZ SPOSÓB OCENY OFERT.

1. Zamawiający dokona oceny złożonych 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.

2. W toku oceny ofert Zamawiający dokona badania ofert w celu stwierdzenia liczby Wykonawców podlegających wykluczeniu i ofert niepodlegających odrzuceniu.

3. Zamawiający przyzna zamówienie Wykonawcy, którego oferta zawiera najniższą cenę - uzyska najwyższą liczbę punktów w danym zadaniu składającym się na przedmiot zamówienia i odpowiada zasadom określonym w ustawie.

4. Jeżeli nie będzie można dokonać wyboru oferty najkorzystniejszej w danym zadaniu przedmiotu zamówienia ze względu na to, że zostały złożone oferty o takiej samej cenie, Zamawiający wezwie Wykonawców, którzy złożyli te oferty, do złożenia ofert dodatkowych w wyznaczonym terminie. Wykonawcy składając oferty dodatkowe nie mogą zaoferować cen wyższych niż zaoferowane w już złożonych ofertach.

5. Ocena punktowa oferty dokonana zostanie zgodnie z formułą:

$$\textbf{Liczba punktów przyznana ofercie} = \frac{\textbf{najniższa oferowana cena brutto}}{\textbf{cena brutto badanej oferty}} \times 100$$

6. Obliczenia dokonywane będą z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku.

XVII. INFORMACJE O FORMALNOŚCIACH, JAKIE POWINNY ZOSTAĆ DOPEŁNIONE PO WYBORZE OFERTY W CELU ZAWARCIA UMOWY W SPRAWIE ZAMÓWIENIA PUBLICZNEGO.

1. Zamawiający po dokonaniu wyboru najkorzystniejszej oferty zawiadamia Wykonawcę, którego oferta została uznana za najkorzystniejszą o terminie i miejscu zawarcia umowy w sprawie zamówienia publicznego.

2. Wykonawca, którego oferta została uznana za najkorzystniejszą zobowiązany jest przekazać Zamawiającemu dane osób, które będą uprawnione do reprezentacji Wykonawcy i zawarcia umowy, uwzględniając informacje zawarte w SWZ.

3. Zamawiający zawiera umowę w sprawie zamówienia publicznego, z uwzględnieniem art. 577 ustawy PZP, w terminie nie krótszym niż 5 dni od dnia przesłania zawiadomienia o wyborze najkorzystniejszej oferty, jeżeli zawiadomienie to zostało przesłane przy użyciu środków komunikacji elektronicznej, albo 10 dni, jeżeli zostało przesłane w inny sposób.

4. Zamawiający może zawrzeć umowę w sprawie zamówienia publicznego przed upływem terminu, o którym mowa w ust. 3, jeżeli w postępowaniu o udzielenie zamówienia prowadzonym w trybie podstawowym złożono tylko jedną ofertę.

5. Wykonawca, którego oferta została uznana za najkorzystniejszą ma obowiązek zawrzeć umowę w sprawie zamówienia publicznego na warunkach określonych w SWZ i formularzu ofertowym.

6. W przypadku, gdy za najkorzystniejszą uznano ofertę złożoną przez Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia, Zamawiający może żądać przed zawarciem umowy, dostarczenia kopii umowy regulującej współpracę tych Wykonawców.

7. Jeżeli Wykonawca, którego oferta została wybrana, uchyla się od zawarcia umowy w sprawie zamówienia publicznego, zamawiający może dokonać ponownego badania i oceny ofert spośród ofert pozostałych w postępowaniu wykonawców oraz wybrać najkorzystniejszą ofertę albo unieważnić postępowanie.

8. Preferowaną formą zawarcia umowy jest forma pisemna z własnoręcznie złożonymi podpisami osób upoważnionych do reprezentacji Zamawiającego i Wykonawcy.

XVIII. ISTOTNE POSTANOWIENIA UMOWNE.

1. Wszelkie postanowienia, które zostaną wprowadzone do treści umowy, zawarte są we wzorze umowy, stanowiącym załącznik nr 4 do niniejszej specyfikacji.

2. Do umowy stosuje się przepisy ustawy z dnia 23 kwietnia 1964 r. - Kodeks cywilny oraz ustawy z dnia 11 września 2019 r. Prawo zamówień publicznych, jeżeli przepisy ustawy nie stanowią inaczej.

3. Umowa jest jawna i podlega udostępnieniu na zasadach określonych w przepisach o dostępie do informacji publicznej.

4. Wykonawcy wspólnie ubiegający się o udzielenie zamówienia ponoszą solidarną odpowiedzialność za wykonanie umowy.

5. Zamawiający nie dopuszcza istotnych zmian zawartej umowy w stosunku do treści oferty, na podstawie której dokonano wyboru Wykonawcy.

XIX. WYJAŚNIENIA DOTYCZĄCE SPECYFIKACJI WARUNKÓW ZAMÓWIENIA.

1. Wykonawca może zwrócić się do Zamawiającego o wyjaśnienie treści Specyfikacji Warunków Zamówienia.

2. Zamawiający jest zobowiązany udzielić wyjaśnień niezwłocznie, jednak nie później niż na 2 dni przed upływem terminu składania ofert - pod warunkiem, że wniosek o wyjaśnienie treści Specyfikacji Warunków Zamówienia wpłynął do Zamawiającego nie później niż do końca dnia, w którym upływa połowa wyznaczonego terminu składania ofert.

3. Jeżeli wniosek o wyjaśnienie treści Specyfikacji Warunków Zamówienia wpłynął po upływie terminu składania wniosku lub dotyczy udzielonych wyjaśnień, Zamawiający może udzielić wyjaśnień albo pozostawić wniosek bez rozpoznania.

4. Przedłużenie terminu składania ofert nie wpływa na bieg terminu składania wniosku.

5. Treść zapytań wraz z wyjaśnieniami, bez ujawniania źródła zapytania Zamawiający przekazuje niezwłocznie wszystkim Wykonawcom poprzez zamieszczenie jej stronie internetowej, na której udostępniana jest specyfikacja.

6. Zamawiający może zwołać zebranie wszystkich Wykonawców w celu wyjaśnienia wątpliwości dotyczących treści Specyfikacji Warunków Zamówienia, a informacje o terminie zebrania zamieszcza na stronie internetowej, na której udostępniana jest Specyfikacja Warunków Zamówienia. W takim przypadku zamawiający sporządza informację zawierającą zgłoszone na zebraniu pytania o wyjaśnienie treści Specyfikacji Warunków Zamówienia oraz odpowiedzi na nie, bez wskazywania źródeł zapytań. Informacje z zebrania zamieszcza na stronie internetowej, na której udostępniana jest specyfikacja.

7. W uzasadnionych przypadkach Zamawiający może przed upływem terminu składania ofert zmienić treść Specyfikacji Warunków Zamówienia. Dokonaną zmianę specyfikacji Zamawiający przekazuje niezwłocznie wszystkim Wykonawcom poprzez zamieszczenie jej stronie internetowej, na której udostępniana jest specyfikacja.

8. Jeżeli zmiana treści Specyfikacji Warunków Zamówienia prowadzi do zmiany treści ogłoszenia o zamówieniu, Zamawiający zamieszcza ogłoszenie o zmianie ogłoszenia na stronie internetowej, na której jest prowadzone postępowanie.

9. Jeżeli, w wyniku zmiany treści Specyfikacji Warunków Zamówienia nieprowadzącej do zmiany treści ogłoszenia o zamówieniu, jest niezbędny dodatkowy czas na wprowadzenie

zmian w ofertach, zamawiający przedłuża termin składania ofert i informuje o tym Wykonawców. Zamieszcza informacje na stronie internetowej, na której udostępniana jest specyfikacja.

XX. PODSTAWY WYKLUCZENIA, O KTÓRYCH MOWA W ART. 108 UST. 1 USTAWY ORAZ DODATKOWE PODSTAWY WYKLUCZENIA

1. Z postępowania o udzielenie zamówienia wyklucza się Wykonawcę:

1) będącego osobą fizyczną, którego prawomocnie skazano za przestępstwo:
   a) udziału w zorganizowanej grupie przestępczej albo związku mającym na celu popełnienie przestępstwa lub przestępstwa skarbowego, o którym mowa w art. 258 Kodeksu karnego,
   b) handlu ludźmi, o którym mowa w art. 189a Kodeksu karnego,
   c) o którym mowa w art. 228–230a, art. 250a Kodeksu karnego, w art. 46–48 ustawy z dnia 25 czerwca 2010 r. o sporcie (Dz. U. z 2026 r. poz. 95 i 615) lub w art. 54 ust. 1–4 ustawy z dnia 12 maja 2011 r. o refundacji leków, środków spożywczych specjalnego przeznaczenia żywieniowego oraz wyrobów medycznych (Dz. U. z 2026 r. poz. 253),
   d) finansowania przestępstwa o charakterze terrorystycznym, o którym mowa w art. 165a Kodeksu karnego, lub przestępstwo udaremniania lub utrudniania stwierdzenia przestępnego pochodzenia pieniędzy lub ukrywania ich pochodzenia, o którym mowa w art. 299 Kodeksu karnego,
   e) o charakterze terrorystycznym, o którym mowa w art. 115 § 20 Kodeksu karnego, lub mające na celu popełnienie tego przestępstwa,
   f) powierzenia wykonywania pracy małoletniemu cudzoziemcowi, o którym mowa w art. 9 ust. 2 ustawy z dnia 15 czerwca 2012 r. o skutkach powierzania wykonywania pracy cudzoziemcom przebywającym wbrew przepisom na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej (Dz. U. z 2025 r. poz. 1567),
   g) przeciwko obrotowi gospodarczemu, o których mowa w art. 296307 Kodeksu karnego, przestępstwo oszustwa, o którym mowa w art. 286 Kodeksu karnego, przestępstwo przeciwko wiarygodności dokumentów, o których mowa w art. 270–277d Kodeksu karnego, lub przestępstwo skarbowe,
   h) o którym mowa w art. 9 ust. 1 i 3 lub art. 10 ustawy z dnia 15 czerwca 2012 r. o skutkach powierzania wykonywania pracy cudzoziemcom przebywającym wbrew przepisom na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej

   – lub za odpowiedni czyn zabroniony określony w przepisach prawa obcego;
2) jeżeli urzędującego członka jego organu zarządzającego lub nadzorczego, wspólnika spółki w spółce jawnej lub partnerskiej albo komplementariusza w spółce komandytowej lub komandytowo-akcyjnej lub prokurenta prawomocnie skazano za przestępstwo, o którym mowa w pkt 1;
3) wobec którego wydano prawomocny wyrok sądu lub ostateczną decyzję

administracyjną o zaleganiu z uiszczeniem podatków, opłat lub składek na ubezpieczenie społeczne lub zdrowotne, chyba że wykonawca odpowiednio przed upływem terminu do składania wniosków o dopuszczenie do udziału w postępowaniu albo przed upływem terminu składania ofert dokonał płatności należnych podatków, opłat lub składek na ubezpieczenie społeczne lub zdrowotne wraz z odsetkami lub grzywnami lub zawarł wiążące porozumienie w sprawie spłaty tych należności;

4) wobec którego prawomocnie orzeczono zakaz ubiegania się o zamówienia publiczne;

5) jeżeli zamawiający może stwierdzić, na podstawie wiarygodnych przesłanek, że wykonawca zawarł z innymi wykonawcami porozumienie mające na celu zakłócenie konkurencji, w szczególności jeżeli należąc do tej samej grupy kapitałowej w rozumieniu ustawy z dnia 16 lutego 2007 r. o ochronie konkurencji i konsumentów, złożyli odrębne oferty, oferty częściowe lub wnioski o dopuszczenie do udziału w postępowaniu, chyba że wykażą, że przygotowali te oferty lub wnioski niezależnie od siebie;

6) jeżeli, w przypadkach, o których mowa w art. 85 ust. 1, doszło do zakłócenia konkurencji wynikającego z wcześniejszego zaangażowania tego wykonawcy lub podmiotu, który należy z wykonawcą do tej samej grupy kapitałowej w rozumieniu ustawy z dnia 16 lutego 2007 r. o ochronie konkurencji i konsumentów, chyba że spowodowane tym zakłócenie konkurencji może być wyeliminowane w inny sposób niż przez wykluczenie wykonawcy z udziału w postępowaniu o udzielenie zamówienia.

2. Wykonawca może zostać wykluczony przez Zamawiającego na każdym etapie postępowania o udzielenie zamówienia.

3. Wykonawca nie podlega wykluczeniu w okolicznościach określonych w pkt. XX/1/1, 2 i 5 SWZ, jeżeli udowodni Zamawiającemu, że spełnił łącznie przesłanki określone w art. 110 ust. 2 ustawy, a Zamawiający zgodnie z art. 110 ust. 3 ustawy oceni, że podjęte przez Wykonawcę czynności są wystarczające.

4. Zamawiający wykluczy z postępowania Wykonawcę na podstawie przesłanek wynikających z art. 7 ust. 1 ustawy z dnia 15 kwietnia 2022 r. o szczególnych rozwiązaniach w zakresie przeciwdziałania wspieraniu agresji na Ukrainę oraz służących ochronie bezpieczeństwa narodowego (tj. z 2025 r. poz. 514):

1) wykonawcę oraz uczestnika konkursu wymienionego w wykazach określonych w rozporządzeniu 765/2006 i rozporządzeniu 269/2014 albo wpisanego na listę na podstawie decyzji w sprawie wpisu na listę rozstrzygającej o zastosowaniu środka, o którym mowa w art. 1 pkt 3;

2) wykonawcę oraz uczestnika konkursu, którego beneficjentem rzeczywistym w rozumieniu ustawy z dnia 1 marca 2018 r. o przeciwdziałaniu praniu pieniędzy oraz finansowaniu terroryzmu (Dz. U. z 2023 r. poz. 1124, z późn. zm.4) jest osoba wymieniona w wykazach określonych w rozporządzeniu 765/2006 i rozporządzeniu 269/2014 albo wpisana na listę lub będąca takim beneficjentem rzeczywistym od dnia 24 lutego 2022 r., o ile została wpisana na listę na podstawie decyzji w sprawie wpisu na listę rozstrzygającej o zastosowaniu środka, o którym mowa w art. 1 pkt 3;

3) wykonawcę oraz uczestnika konkursu, którego jednostką dominującą w rozumieniu art. 3 ust. 1 pkt 37 ustawy z dnia 29 września 1994 r. o rachunkowości (Dz. U. z 2023 r. poz. 120, 295 i 1598 oraz z 2024 r. poz. 619, 1685 i 1863) jest podmiot wymieniony w wykazach określonych w rozporządzeniu 765/2006 i rozporządzeniu 269/2014 albo wpisany na listę lub 4) Zmiany tekstu jednolitego wymienionej ustawy zostały ogłoszone w Dz. U. z 2023 r. poz. 1285, 1723 i 1843, z 2024 r. poz. 850 i 1222 oraz z 2025 r. poz. 146 i 172. 2025-04-29 ©Kancelaria Sejmu s. 19/29 będący taką jednostką dominującą od dnia 24 lutego 2022 r., o ile został wpisany na listę na podstawie decyzji w sprawie wpisu na listę rozstrzygającej o zastosowaniu środka, o którym mowa w art. 1 pkt 3.

4) wykluczenie następuje na okres trwania okoliczności określonych w ust. 4.

XXI. POUCZENIE O ŚRODKACH OCHRONY PRAWNEJ PRZYSŁUGUJĄCYCH WYKONAWCY W TOKU POSTĘPOWANIA O UDZIELENIE ZAMÓWIENIA.

1. Środki ochrony prawnej, określone w dziale IX ustawy, a wskazane w niniejszej specyfikacji, przysługują Wykonawcy, a także innemu podmiotowi, jeżeli ma lub miał interes w uzyskaniu niniejszego zamówienia oraz poniósł lub może poniesie szkodę w wyniku naruszenia przez Zamawiającego przepisów ustawy. Środki ochrony prawnej wobec ogłoszenia o zamówieniu oraz Specyfikacji Warunków Zamówienia przysługują również organizacjom wpisanym na listę organizacji uprawnionych do wnoszenia środków ochrony prawnej prowadzoną przez Prezesa Urzędu Zamówień Publicznych oraz Rzecznikowi Małych i Średnich Przedsiębiorców.

2. Przepisy ustawy umożliwiają podmiotom o którym mowa pkt. XXI/1 SWZ wniesienie odwołania do Krajowej Izby Odwoławczej, a także poinformowania Zamawiającego o podjęciu przez niego czynności niezgodnej z przepisami lub jej zaniechaniu, do której jest on zobowiązany na podstawie ustawy, a na którą nie przysługuje odwołanie.

3. Odwołanie przysługuje na:

1) niezgodną z przepisami ustawy czynność zamawiającego, podjętą w postępowaniu o udzielenie zamówienia, o zawarcie umowy ramowej, dynamicznym systemie zakupów, systemie kwalifikowania wykonawców lub konkursie, w tym na projektowane postanowienie umowy;

2) zaniechanie czynności w postępowaniu o udzielenie zamówienia, o zawarcie umowy ramowej, dynamicznym systemie zakupów, systemie kwalifikowania wykonawców lub konkursie, do której zamawiający był obowiązany na podstawie ustawy;

3) zaniechanie przeprowadzenia postępowania o udzielenie zamówienia lub zorganizowania konkursu na podstawie ustawy, mimo że zamawiający był do tego obowiązany.

4. Odwołanie powinno wskazywać czynność lub zaniechanie czynności Zamawiającego, której zarzuca się niezgodność z przepisami ustawy, zawierać zwięzłe przedstawienie zarzutów,

określać zadanie oraz wskazywane okoliczności faktyczne i prawne uzasadniające wniesienie odwołania.

5. Odwołanie wnosi się do Prezesa Krajowej Izby Odwoławczej w formie pisemnej albo w formie elektronicznej albo w postaci elektronicznej opatrzonej podpisem zaufanym.

6. Terminy do wniesienia odwołania określa przepis art. 515 ustawy PZP.

7. Szczegółowe regulacje dotyczące wniesienia odwołania, postępowania odwoławczego i rozstrzygnięcia Krajowej Izby Odwoławczej, a także możliwości wniesienia skargi do sądu na orzeczenie wydane przez Krajową Izbę Odwoławczą, określają przepisy zawarte w dziale IX ustawy.

XXII. KLAUZULA INFORMACYJNA Z ART. 13 RODO.

Zgodnie z art. 13 ust 1 i 2 i art. 14 ust. 1 i 2 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/679 z 27.04.2016 r. 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, s. 1) – dalej RODO – informuję, że:

1. Administrator Danych Osobowych

Administratorem Danych Osobowych zawartych w ofercie oraz we wszelkich innych dokumentach składanych przez Wykonawcę w postępowaniu o udzielenie niniejszego zamówienia publicznego jest Młodzieżowy Ośrodek Wychowawczy we Włocławku, reprezentowany przez Dyrektora, ul. Leśna 24, 87-800 Włocławek, (e-mail: mow@edukacja.wloclawek.eu tel. 54 413 46 66).

2. Inspektor Ochrony Danych

Wyznaczono Inspektora Ochrony Danych, z którym możesz się skontaktować w sprawach ochrony swoich danych osobowych poprzez e-mail: jolejniczak@cuwpo.wloclawek.pl telefonu 54 4270158 lub pisemnie na adres siedziby Centrum Usług Wspólnych Placówek Oświatowych we Włocławku, ul. Wojska Polskiego 27.

3. Cele i podstawy przetwarzania

Pani/Pana dane osobowe przetwarzane będą w celu związanym z postępowaniem o udzielenie zamówienia publicznego prowadzonym w trybie ustawy Prawo zamówień publicznych na podstawie:

a) art. 6 ust. 1 lit. c RODO w celu związanym z postępowaniem o udzielenie zamówienia publicznego,

b) art. 6 ust. 1. lit. b RODO w celu realizacji praw i obowiązków związanych z czynnościami przed zawarciem umowy oraz wynikających z zawartej umowy (dotyczy w szczególności danych osobowych osób kontaktowych, reprezentujących lub zatrudnionych u kontrahenta).

Dane osobowe uzyskujemy bezpośrednio od Pani/Pana, mogą nam zostać przekazane przez Pani/Pana pracodawcę lub pochodzić z publicznie dostępnych stron internetowych.

W szczególności są to dane w postaci: nazwa, imię i nazwisko, siedziba albo miejsce zamieszkania, dane kontaktowe (e- mail i telefon służbowy itp.).

4. Okres przechowywania danych

Dane osobowe przekazane przez Wykonawcę w toku udzielenia i realizacji zamówienia publicznego będą przechowywane przez okres trwania zawartej umowy oraz w okresie przechowywania dokumentacji ustalonym zgodnie z odrębnymi przepisami.

5. Odbiorcy danych

Odbiorcami Pani/Pana danych osobowych mogą być jedynie podmioty, którym udostępniona zostanie dokumentacja postępowania w oparciu o przepisy ustawy z 11 września 2019 r. - Prawo zamówień publicznych (Dz. U. z 2026 r. poz. 793), podmioty uprawnione na podstawie odrębnych przepisów np. do prowadzenia kontroli, jak również zainteresowani w oparciu o przepisy o dostępie do informacji publicznej. Ponadto odbiorcami danych mogą być również podmioty dostarczające lub utrzymujące infrastrukturę IT Administratora oraz podmioty i osoby świadczące usługi prawne. Wymienione podmioty zostaną zobowiązane do zachowania poufności w stosunku do powierzonych im danych osobowych.

6. Informacja o zamiarze przekazywania danych osobowych do państwa trzeciego lub organizacji międzynarodowych

Administrator co do zasady nie zamierza przekazywać Pana/Pani danych do państwa trzeciego ani do organizacji międzynarodowych.

7. Prawa osób, których dane dotyczą:

Na zasadach określonych przepisami RODO, posiada Pani/Pan prawo do żądania od administratora:

a) dostępu do swoich danych oraz uzyskania ich kopii na podstawie art 15 RODO,

b) sprostowania lub uzupełnienia danych zgodnie z art.16 RODO, ale skorzystanie z tego prawa nie może skutkować zmianą wyniku postępowania o udzielenie zamówienia ani zmianą postanowień umowy w sprawie zamówienia publicznego w zakresie niezgodnym z ustawą (art. 19 ust. 2 Prawa Zamówień Publicznych) oraz nie może naruszać integralności protokołu postępowania oraz jego załączników (art. 76 Prawa Zamówień Publicznych).

c) ograniczenia przetwarzania, ale zgłoszone żądanie nie ogranicza przetwarzania danych osobowych do czasu zakończenia tego postępowania,

d) prawo wniesienia skargi do Prezesa Urzędu Ochrony Danych Osobowych (ul. Stawki 2, 00-193 Warszawa), o ile nie ogranicza tego przepis prawa, na podstawie którego Pani/Pana dane są przetwarzane.

8. Informacje o wymogu/dobrowolności podania danych

Podanie danych jest niezbędne do wzięcia udziału w postępowaniu - ich niepodanie skutkować może uznaniem oferty za nieważną, może uniemożliwić dokonanie oceny spełniania warunków udziału w postępowaniu oraz zdolności wykonawcy do należytego

wykonania zamówienia, co spowoduje wykluczenie wykonawcy z postępowania lub odrzucenie jego oferty.

Podanie danych osobowych dotyczących osób wymienionych w ofercie oraz we wszelkich innych dokumentach składanych przez wykonawcę w postępowaniu o udzielenie niniejszego zamówienia publicznego jest wymogiem ustawowym określonym w przepisach ustawy Prawo zamówień publicznych i przepisach wykonawczych, związanym z udziałem w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego.

9. Zautomatyzowane podejmowanie decyzji

W oparciu o Pana/Pani dane osobowe Administrator nie będzie podejmował wobec Pana/Pani zautomatyzowanych decyzji, w tym decyzji będących wynikiem profilowania.

XXIII. WYKAZ ZAŁĄCZNIKÓW:

1. Formularz ofertowy.
2. Formularz cenowy (zadanie 1 – 10).
3. Oświadczenie składane na podstawie art. 125 ust. 1 ustawy z dnia 11 września 2019 r. 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 służącym ochronie bezpieczeństwa narodowego.
4. Projektowane postanowienia umowy (wzór umowy).

(Załączniki stanowią integralną część Specyfikacji Warunków Zamówienia)

Włocławek, dnia 12.11.2026 r.

Zatwierdził:

Dyrektor Młodzieżowego
Ośrodka Wychowawczego

Piotr Kucharski