

Ogłoszenie o zamówieniu
Dostawy
Dostawa żywności dla Młodzieżowego Ośrodka Wychowawczego na rok 2024

SEKCJA I - ZAMAWIAJĄCY

1.1.) Rola zamawiającego

Postępowanie prowadzone jest samodzielnie przez zamawiającego

1.2.) Nazwa zamawiającego: MŁODZIEŻOWY OŚRODEK WYCHOWAWCZY WE WŁOCŁAWKU

1.4) Krajowy Numer Identyfikacyjny: REGON 000198752

1.5) Adres zamawiającego

1.5.1.) Ulica: ul. Leśna 24

1.5.2.) Miejscowość: Włocławek

1.5.3.) Kod pocztowy: 87-800

1.5.4.) Województwo: kujawsko-pomorskie

1.5.5.) Kraj: Polska

1.5.6.) Lokalizacja NUTS 3: PL619 - Włocławski

1.5.9.) Adres poczty elektronicznej: mowwloc@poczta.onet.pl

1.5.10.) Adres strony internetowej zamawiającego: <http://mow.wloclawek.pl/>

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

1.7.) Przedmiot działalności zamawiającego: Edukacja

SEKCJA II – INFORMACJE PODSTAWOWE

2.1.) Ogłoszenie dotyczy:

Zamówienia publicznego

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

2.3.) Nazwa zamówienia albo umowy ramowej:

Dostawa żywności dla Młodzieżowego Ośrodka Wychowawczego na rok 2024

2.4.) Identyfikator postępowania: ocds-148610-80ba8986-8963-11ee-9fb5-3edbb70f45bd

2.5.) Numer ogłoszenia: 2023/BZP 00508363

2.6.) Wersja ogłoszenia: 01

2.7.) Data ogłoszenia: 2023-11-23

2.8.) Zamówienie albo umowa ramowa zostały ujęte w planie postępowania: Nie

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

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

2.16.) Tryb udzielenia zamówienia wraz z podstawą prawną

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

SEKCJA III – UDOSTĘPNIANIE DOKUMENTÓW ZAMÓWIENIA I KOMUNIKACJA

3.1.) Adres strony internetowej prowadzonego postępowania

<https://ezamowienia.gov.pl/mp-client/search/list/ocds-148610-80ba8986-8963-11ee-9fb5-3edbb70f45bd>

3.2.) Zamawiający zastrzega dostęp do dokumentów zamówienia: Nie

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

3.5.) Informacje o środkach komunikacji elektronicznej, przy użyciu których zamawiający będzie komunikował się z wykonawcami - adres strony internetowej: Komunikacja w postępowaniu o udzielenie zamówienia odbywa się przy użyciu środków komunikacji elektronicznej, przy użyciu Platformy e-Zamówienia, która dostępna jest pod adresem <https://ezamowienia.gov.pl>

W szczególności uzasadnionych przypadkach uniemożliwiających komunikację Wykonawcy i Zamawiającego za pośrednictwem Platformy e-Zamówienia, Zamawiający dopuszcza komunikację za pomocą poczty elektronicznej na adres e-mail: mowwwloc@poczta.onet.pl (nie dotyczy składania ofert).

Wszelka korespondencja kierowana do zamawiającego powinna być sygnowana wskazanym nr referencyjnym sprawy – MOW – 5/11/2023.

3.6.) Wymagania techniczne i organizacyjne dotyczące korespondencji elektronicznej: 1. Komunikacja w postępowaniu o udz. Zam. 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 udz. zam. publ., 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 <https://ezamowienia.gov.pl> w zakładce „Centrum Pomocy”.
- 2) Jeżeli dok. elektr., przekazywane przy użyciu środków komunikacji elektronicznej, zawierają inf. stanowiące tajemnicę przedsiębiorstwa w rozumieniu przepisów ustawy z dnia 16 kwietnia 1993 r. o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji (t.j. Dz. U. z 2022 r. poz. 1233) 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”.
- 3) Sposób sporządzenia dok. elektr. lub dok. elektr. będących kopią elektroniczną treści zapisanej w postaci papierowej (cyfrowe odwzorowania) musi być zgodny z wymaganiami określonymi w rozporządzeniu PRM w sprawie wymagań dla dok. elektr.
- 4) Dok. elektr., o których mowa w § 2 ust. 1 rozporządzenia PRM w sprawie wymagań dla dok. elektr., sporządza się w postaci elektronicznej, w formatach danych określonych w przepisach rozporządzenia RM w sprawie Krajowych Ram Interoperacyjności, z uwzględnieniem rodzaju przekazywanych danych i przekazuje się jako załączniki.
- 5) Informacje, oświadczenia lub dok., inne niż wymienione w § 2 ust. 1 rozporządzenia PRM w sprawie wymagań dla dok. elektr., przekazywane w postępowaniu sporządza się w postaci elektronicznej:

- a. w formatach danych określonych w przepisach rozporządzenia RM w sprawie Krajowych Ram Interoperacyjności (i przekazuje się jako załącznik), lub
- b. jako tekst wpisany bezpośrednio do wiadomości przekazywanej przy użyciu środków komunikacji elektronicznej (np. w treści wiadomości e-mail lub w treści „Formularza do komunikacji”)

2. Komunikacja w postępowaniu, z wyłączeniem składania ofert odbywa się drogą elektroniczną za pośrednictwem formularzy do komunikacji dostępnych w zakładce „Formularze” („Formularze do komunikacji”). Formularze do komunikacji umożliwiają również dołączenie załącznika do przesyłanej wiadomości (przycisk „dodaj załącznik”). W przypadku zał., które są zgodnie z ustawą PZP lub rozporządzeniem PRM w sprawie wymagań dla dok. elektr. 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 dok. wraz z wygenerowanym plikiem podpisu (typ zewnętrzny) lub dokument z wszytym podpisem (typ wewnętrzny). 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.

3. Maks. rozmiar plików przesyłanych za pośrednictwem „Formularzy do komunikacji” wynosi 150 MB (wielkość ta dotyczy plików przesyłanych jako załączniki do jednego formularza).

4. Minimalne wymagania techniczne dotyczące sprzętu używanego w celu korzystania z usług Platformy e-Zamówienia oraz informacje dotyczące specyfikacji połączenia określa Regulamin Platformy e-Zamówienia.

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

3.12.) Oferta - katalog elektroniczny: Nie dotyczy

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

polski

3.15.) RODO (obowiązek informacyjny): Zgodnie z art. 13 ust. 1 i 2 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/679 z dnia 27 kwietnia 2016r. w sprawie ochrony osób fizycznych w związku z przetwarzaniem danych osobowych i w sprawie swobodnego przepływu takich danych oraz uchylenia dyrektywy 95/46/WE (ogólne rozporządzenie o ochronie danych) (Dz. Urz. UE L 119 z 04.05.2016 r., str. 1), dalej "RODO", Zamawiający informuje, że:

1. administratorem Pani/Pana danych osobowych jest Młodzieżowy Ośrodek Wychowawczy, ul. Leśna 24, 87-800 Włocławek,
2. kontakt z inspektorem ochrony danych osobowych w Młodzieżowym Ośrodku Wychowawczym - adres e-mail: j.olejniczak.cuwp.wl@wp.pl

3. Pani/Pana dane osobowe przetwarzane będą na podstawie art. 6 ust. 1 lit. c RODO w celu związanym z niniejszym postępowaniem o udzielenie zamówienia publicznego,

4. odbiorcami Pani/Pana danych osobowych będą osoby lub podmioty, którym udostępniona zostanie dokumentacja postępowania w oparciu o art. 18 oraz art. 74

5. Pani/Pana dane osobowe będą przechowywane przez okres 5 lat od dnia zakończenia postępowania o udzielenie zamówienia, a

jeżeli czas trwania umowy przekracza 5 lat, okres przechowywania obejmuje cały czas trwania umowy,

6. obowiązek podania przez Panią/Pana danych osobowych bezpośrednio Pani/Pana dotyczących jest wymogiem ustawowym określonym w przepisach ustawy, związanym z udziałem w postępowaniu o udzieleniu zamówienia publicznego; konsekwencje niepodania określonych danych wynikają z ustawy,

7. w odniesieniu do Pani/Pana danych osobowych decyzje nie będą podejmowane w sposób zautomatyzowany, stosowanie do art. 22 RODO.

8. posiada Pani/Pan:

1) na podstawie art. 15 RODO prawo dostępu do danych osobowych Pani/Pana dotyczących;

2) na podstawie art. 16 RODO prawo do sprostowania Pani/Pana danych osobowych;

3) na podstawie art. 18 RODO prawo żądania od administratora ograniczenia przetwarzania danych osobowych z zastrzeżeniem przypadków, o których mowa w art. 18 ust. 2 RODO;

4) prawo do wniesienia skargi do Prezesa Urzędu Ochrony Danych Osobowych, gdy uzna Pani/Pan, że przetwarzanie danych osobowych Pani/Pana dotyczących narusza przepisy RODO;

9. nie przysługuje Pani/Panu:

1) w związku z art. 17 ust. 3 lit. b, d lub e RODO prawo do usunięcia danych osobowych;

2) prawo do przenoszenia danych osobowych, o którym mowa w art. 20 RODO; na podstawie art. 21 RODO prawo sprzeciwu wobec przetwarzania danych osobowych, gdyż podstawą prawną przetwarzania Pani/Pana danych osobowych jest art. 6 ust. 1 lit. c RODO.

SEKCJA IV – PRZEDMIOT ZAMÓWIENIA

4.1.) Informacje ogólne odnoszące się do przedmiotu zamówienia.

4.1.1.) Przed wszczęciem postępowania przeprowadzono konsultacje rynkowe: Nie

4.1.2.) Numer referencyjny: MOW-5/11/2023

4.1.3.) Rodzaj zamówienia: Dostawy

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

4.1.8.) Możliwe jest składanie ofert częściowych: Tak

4.1.9.) Liczba części: 10

4.1.10.) Ofertę można składać na wszystkie części

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

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

4.2. Informacje szczegółowe odnoszące się do przedmiotu zamówienia:

Część 1

4.2.2.) Krótki opis przedmiotu zamówienia

1. Przedmiotem zamówienia są dostawy mięsa wieprzowego, wołowego i jego przetworów. Dokładny opis przedmiotu zamówienia znajduje się w Specyfikacji Warunków Zamówienia w punkcie IV, zadanie 1.

- BALERON – Produkt soczysty bez wyraźnego wycieku, skład minimum: mięso z karkówki wieprzowej 76% i nie więcej niż 10 g tłuszczu w 100 g produktu, świeży, zapach charakterystyczny dla wyrobów wędzonych, parzonych, ilość: 140 kg

- 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, obstrzykiwanie, ilość: 70 kg

- KASZANKA CIENKA – Kiszka krwista z kaszą jęczmienną, parzona, konsystencja ścisła, świeża o wadze pojedynczej kaszanki od 100 do 160 g, flak naturalny, barwa ciemno-brązowa, smak i zapach charakterystyczny dla asortymentu, ilość: 210 kg

- KIEŁBASA BIAŁA SUROWA – Wieprzowa, niewędzona, nieparzona, średnio rozdrobniona w osłonkach naturalnych minimum 65% mięsa, świeża, zapach charakterystyczny dla wyrobów masarskich, ilość: 40 kg

- 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: 145 kg

- KIEŁBASA ŁOPATKOWA – Zawierająca co najmniej 80% niewędzonej łopatki 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: 130 kg

- KIEŁBASA PODWAWELSKA - Z mięsa wieprzowego, wędzona, parzona, bez widocznych oczek tłuszczu, średnio rozdrobniona, osłonka naturalna ściśle przylegająca do farszu, skład: wieprzowina min. 80%, związana masą wiążącą, równomiernie rozmieszczona, na przekroju bez widocznych oczek tłuszczu, zapach charakterystyczny dla wyrobów wędzonych, parzonych, ilość 75 kg

- KIEŁBASA SZYNKOWA - Mięso wieprzowe z szynki, świeża, parzona, grubo rozdrobniona, w osłonce niejadalnej, o zawartości mięsa minimum 80%, świeża, konsystencja dość ścisła, krucha, barwa mięsa czerwona do ciemnoczerwonej, zapach charakterystyczny dla wyrobów wędzonych, parzonych, ilość 120 kg

- KIEŁBASA ZWYCZAJNA - Zawierająca co najmniej 70% mięsa i nie więcej niż 10 g tłuszczu w 100 g produktu, świeża, średnio rozdrobniona, osłonka naturalna bez widocznych oczek tłuszczu, zapach charakterystyczny dla wyrobów wędzonych parzonych, ilość: 225 kg
- KOŚCI WIEPRZOWE EXTRA – Od schabu lub od karkówki, świeże, zapach charakterystyczny dla mięsa świeżego, ilość: 145 kg
- KOŚCI WIEPRZOWE WĘDZONE - Świeże, zapach charakterystyczny dla wyrobów wędzonych, ilość: 30 kg
- 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, obstrzykiwanie, ilość: 620 kg
- METKA CEBULOWA - Wieprzowa o lekko smarowej konsystencji, drobno rozdrobniona surowa w osłonce niejadalnej, świeża, zawartość mięsa min. 80 %, zapach charakterystyczny dla wyrobów masarskich, ilość 70 kg
- MIELONKA WIEPRZOWA - Świeża, zapach charakterystyczny dla wyrobów masarskich, barwa jasnoróżowa, w batonie, bez galarety, o zawartości mięsa wieprzowego minimum 50%, dopuszczalny jest produkt w sztucznej osłonce, ilość 120 kg
- 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: 100 kg
- OGONÓWKA WĘDZONA – Min. 85% mięsa wieprzowego, wędzonka barwy brązowej, parzona, o kształcie trapezu, świeża, zapach charakterystyczny dla wyrobów wędzonych, ilość: 85 kg
- PODGARDLE WĘDZONE – Świeże, zapach charakterystyczny dla wyrobów wędzonych, ilość: 60 kg
- PARÓWKI CIENKIE – Świeże, wędzone, parzone, w osłonce sztucznej, bez widocznych oznak tłuszczu, wyczuwalny smak i zapach mięsa charakterystyczny dla wyrobów masarskich, skład min.: mięso wieprzowe 60% i nie więcej niż 10 g tłuszczu w 100 g produktu, ilość: 150 kg
- PASZTET WIEPRZOWY – Wyrób wędliniarski nietrwały, blok pasztetu kształtu użytej formy prostokątnej, barwa ciemnobrunatna, konsystencja ścisła, skład min.: mięso wieprzowe 70% i nie więcej niż 10 g tłuszczu w 100 g produktu, świeży, zapach charakterystyczny dla wyrobów masarskich, ilość: 150 kg
- PASZTETOWA WIEPRZOWA - Wędlina podrobowa parzona i podwędzona, w osłonce sztucznej, barwa kremowa do jasnobrązowej, konsystencja jędrna, skład min.: mięso wieprzowe 70% i nie więcej niż 10 g tłuszczu w 100 g produktu, świeża, zapach charakterystyczny dla wyrobów podrobowych, ilość: 70 kg
- SCHAB WĘDZONY - Wieprzowy, produkt wędzony, parzony, konsystencja soczysta, zawartość mięsa min. 90% nie więcej niż 10 g tłuszczu w 100 g produktu, świeży, zapach charakterystyczny dla wyrobów wędzonych, ilość 80 kg
- 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: 90 kg
- SZYNKA GOTOWANA - Wieprzowa, świeża, o zawartości mięsa minimum 80% i nie więcej niż 10 g tłuszczu w 100 g produktu, konsystencja ścisła, zapach charakterystyczny dla wyrobów gotowanych, ilość 70 kg
- SZYNKA KONSERWOWA - Produkt wysokowydajny z mięsa wieprzowego grubo rozdrobnionego, parzony, konsystencja ścisła, skład min.: mięso wieprzowe 70% i nie więcej niż 10 g tłuszczu w 100 g produktu, świeża, zapach charakterystyczny dla wyrobów masarskich, ilość: 160 kg
- SZYNKA WĘDZONA - Wędzona, parzona, w siatce termokurczliwej, min. 78% mięsa i nie więcej niż 10 g tłuszczu w 100 g produktu, świeża, wędzonka barwy brązowej, zapach charakterystyczny dla wyrobów wędzonych parzonych, ilość: 140 kg

2. Jakość wymienionego wyżej asortymentu nie może odbiegać od jakości towaru dostępnego w ogólnej sieci handlowej.

3. Wykonawca zapewnia transport do magazynu w siedzibie zamawiającego na własny koszt, dlatego cena oferty musi zawierać koszty transportu i rozładunku.

4. Transport przedmiotowych artykułów, o których mowa w pkt. IV SWZ, 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. W przypadku mięsa i jego przetworów niezbędnym wymogiem są etykiety z podanym składem produktu i jego terminem przydatności do spożycia.

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

6. Ilość przedmiotowych artykułów, o których mowa w pkt. IV SWZ, może ulec wartościowo zmianie maksymalnie o minus 25 % ogółem od wartości umowy na dostawy w/w przedmiotu zamówienia.

7. Zamawiający będzie zamawiał określoną partię towaru telefonicznie, faksem lub e-mailem z jednodniowym wyprzedzeniem, najpóźniej do godziny 12:00.

8. Dostawy będą odbywać się sukcesywnie przez okres obowiązywania umowy, ilościowo według zapotrzebowania zamawiającego - w dowolny dzień tygodnia, każdorazowo od godziny 7.00 do godziny 13:00. 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.

9. Przedmiot zamówienia musi odpowiadać parametrom ilościowym i jakościowym określonym przez zamawiającego.

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

4.2.6.) Główny kod CPV: 15000000-8 - Żywność, napoje, tytoń i produkty pokrewne

4.2.7.) Dodatkowy kod CPV:

15113000-3 - Wieprzowina

15131100-6 - Produkty mięsno-wędliniarskie

15131134-3 - Kaszanka i inne wędliny krwiste

4.2.8.) Zamówienie obejmuje opcje: Nie

4.2.10.) Okres realizacji zamówienia albo umowy ramowej: od 2024-01-01 do 2024-08-31

4.2.11.) Zamawiający przewiduje wznowienia: Nie

4.2.13.) Zamawiający przewiduje udzielenie dotychczasowemu wykonawcy zamówień na podobne usługi lub roboty budowlane: Nie

4.3.) Kryteria oceny ofert:

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

4.3.2.) Sposób określania wagi kryteriów oceny ofert: Punktowo

4.3.3.) Stosowane kryteria oceny ofert: Wyłącznie kryterium ceny

Kryterium 1

4.3.5.) Nazwa kryterium: Cena

4.3.6.) Waga: 100

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

Część 2

4.2.2.) Krótki opis przedmiotu zamówienia

1. Przedmiotem zamówienia są dostawy mięsa drobiowego i jego przetworów. Dokładny opis przedmiotu zamówienia znajduje się w Specyfikacji Warunków Zamówienia w punkcie IV, zadanie 2.

- 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: 205 kg

- GRZBIETY KURCZĄT – Porcje rosółowe 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: 60 kg

- PIECZEŃ DROBIOWA – Średnio rozdrobniona, pieczona, skład min.: mięso drobiowe 70% i nie więcej niż 10 g tłuszczu w 100 g produktu, świeża, zapach charakterystyczny dla wyrobów pieczonych, ilość: 130 kg

- POLĘDWICA DROBIOWA – Skład min.: mięso drobiowe 84% i nie więcej niż 10 g tłuszczu w 100 g produktu, świeża, lekko rozdrobniona, parzona w osłonce barierowej, zapach charakterystyczny dla wyrobów wędzonych parzonych, ilość: 70 kg

- SKRZYDEŁKA DROBIOWE – Z kurcząt, świeże, I klasa jakości, element nieuszkodzony, waga pojedynczego produktu min. 120 g, zapach charakterystyczny dla mięsa świeżego, ilość: 200 kg

- SZYJA Z INDYKA – Świeża, element nieuszkodzony bez skóry, I klasa jakości, zapach charakterystyczny dla mięsa świeżego, ilość: 35 kg

- UDA /NOGI KURCZĄT/ – Element tuszki kurczaka obejmujący kości – udową, pierszelową 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: 10 kg

- 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, niepoddawana procesowi mrożenia, świeża, oczyszczona z błon, I klasa jakości, zapach charakterystyczny dla mięsa świeżego, ilość: 120 kg

- ŻOŁĄDKI DROBIOWE – Z kurcząt, świeże, z usuniętą treścią oraz warstwą zrogowaciałą, z odciętym tuż przy mięśniem żołądkiem gruczołowym i dwunastnicą, nadmiar tłuszczu usunięty, barwa jasnoczerwona do ciemnoczerwonej, I klasa jakości, zapach charakterystyczny dla mięsa świeżego, ilość: 50 kg

2. Jakość wymienionego wyżej asortymentu nie może odbiegać od jakości towaru dostępnego w ogólnej sieci handlowej.

3. Wykonawca zapewnia transport do magazynu w siedzibie zamawiającego na własny koszt, dlatego cena oferty musi zawierać koszty transportu i rozładunku.

4. Transport przedmiotowych artykułów, o których mowa w pkt. IV SWZ, 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. W przypadku mięsa i jego przetworów niezbędnym wymogiem są etykiety z podanym składem produktu i jego terminem przydatności do spożycia.

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

6. Ilość przedmiotowych artykułów, o których mowa w pkt. IV SWZ, może ulec wartościowo zmianie maksymalnie o minus 25 % ogółem od wartości umowy na dostawy w/w przedmiotu zamówienia.

7. Zamawiający będzie zamawiał określoną partię towaru telefonicznie, faksem lub e-mailem z jednodniowym wyprzedzeniem, najpóźniej do godziny 12:00.

8. Dostawy będą odbywać się sukcesywnie przez okres obowiązywania umowy, ilościowo według zapotrzebowania zamawiającego - w dowolny dzień tygodnia, każdorazowo od godziny 7.00 do godziny 13:00. 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.

9. Przedmiot zamówienia musi odpowiadać parametrom ilościowym i jakościowym określonym przez zamawiającego.

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

4.2.6.) Główny kod CPV: 15000000-8 - Żywność, napoje, tytoń i produkty pokrewne

4.2.7.) Dodatkowy kod CPV:

15112000-6 - Drób

15131135-0 - Wędliny drobiowe

4.2.8.) Zamówienie obejmuje opcje: Nie

4.2.10.) Okres realizacji zamówienia albo umowy ramowej: od 2024-01-01 do 2024-08-31

4.2.11.) Zamawiający przewiduje wznowienia: Nie

4.2.13.) Zamawiający przewiduje udzielenie dotychczasowemu wykonawcy zamówień na podobne usługi lub roboty budowlane: Nie

4.3.) Kryteria oceny ofert:

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

4.3.2.) Sposób określania wagi kryteriów oceny ofert: Punktowo

4.3.3.) Stosowane kryteria oceny ofert: Wyłącznie kryterium ceny

Kryterium 1

4.3.5.) Nazwa kryterium: Cena

4.3.6.) Waga: 100

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

Część 3

4.2.2.) Krótki opis przedmiotu zamówienia

1. Przedmiotem zamówienia są dostawy artykułów mleczarskich. Dokładny opis przedmiotu zamówienia znajduje się w Specyfikacji Warunków Zamówienia w punkcie IV, zadanie 3.

- JOGURT MUSLI - Lub równoważny, z dodatkiem musli (zbóż) i owoców, opakowanie od 150 do 330 g, z terminem przydatności do spożycia min. 14 dni od daty zakupu, ilość 820 szt.

- JOGURT OWOCOWY – Opakowanie od 120 g do 150 g, co najmniej 3 smaki, wyprodukowany z mleka znormalizowanego, zagęszczonego przez dodatek odtłuszczonego mleka w proszku lub odparowaniem części wody, poddany procesowi pasteryzacji, barwa odpowiadająca smakowi, z terminem przydatności do spożycia min. 14 dni od daty zakupu, ilość: 1440 szt.

- 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 min. terminem przydatności do spożycia 1 miesiąc od daty zakupu, ilość: 25 kg

- MARGARYNA ZWYKŁA – O właściwej barwie i konsystencji, smak i zapach swoisty, zawartość tłuszczu minimum 70% kostka opakowanie, od 250 do 400 g, z min. terminem przydatności do spożycia 1 miesiąc od daty zakupu, ilość: 55 kg

- MASŁO ŚMIETANKOWE – Produkt wysokotłuszczowy otrzymany wyłącznie z mleka krowiego, jednostka starannie uformowana, barwa jednolita, powierzchnia gładka, sucha, konsystencją jednolitą, zwarta, smarowna, dopuszcza się lekko twardą, zawartość tłuszczu minimum 82%, kostka, opakowanie od 200 do 300 g, z min. terminem przydatności do spożycia 14 dni od daty zakupu, ilość: 625 kg

- 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 min. terminem przydatności do spożycia 1 miesiąc od daty zakupu, ilość: 2700 litrów

- SER TOPIONY – 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 min. terminem przydatności do spożycia 1 miesiąc od daty zakupu, ilość: 175 kg

- SER ŻÓŁTY – O kształcie blokowym, skóra gładka, miąższ elastyczny, jednolity w całym serze, 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 min. 45%, w opakowaniu foliowym od 1 do 5 kg, dopuszczalne odmiany: Gouda, Podlaski, Suwalski lub równoważny, z min. terminem przydatności do spożycia 1 miesiąc od daty zakupu, ilość: 170 kg

- ŚMIETANA - 18 % zawartość tłuszczu, płyn jednorodny bez kłaczków ściętego sernika, bez postojów serwatki, barwy jednolitej i jasnokremowej do kremowej. Smak i zapach lekko czysty, lekko kwaśny, lekki zapach i posmak pasteryzacji, niedopuszczalny smak i zapach obcy. Konsystencja płynu gęstawa, jednolita w całej masie, homogenizowana, zawieszista, w opakowaniu plastikowym od 150 do 200 g, z min. terminem przydatności do spożycia 10 dni od daty zakupu, ilość: 130 kg

- TWARÓG PÓŁTŁUSTY KRAJANKA – Świeży, kostka wyprodukowana z mleka pasteryzowanego przez odpowiednią obróbkę z skrzepu uzyskanego przez dodatek zakwasu czystych kultur mleczarskich lub zakwasu czystych kultur mleczarskich i podpuszczki. Smak i zapach delikatny, łagodny, aromatyczny, niedopuszczalne są obce posmaki, zapach, zmiana barwy, objawy pleśnienia, fermentacji, jełczenia, w opakowaniu papierowym od 1 kg do 2 kg, z min. terminem przydatności do spożycia 10 dni od daty zakupu, ilość: 230 kg

2. Jakość wymienionego wyżej asortymentu nie może odbiegać od jakości towaru dostępnego w ogólnej sieci handlowej.

3. Wykonawca zapewnia transport do magazynu w siedzibie zamawiającego na własny koszt, dlatego cena oferty musi zawierać koszty transportu i rozładunku.

4. Transport przedmiotowych artykułów, o których mowa w pkt. IV SWZ, 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. W przypadku mięsa i jego przetworów niezbędnym wymogiem są etykiety z podanym składem produktu i jego terminem przydatności do spożycia.

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

6. Ilość przedmiotowych artykułów, o których mowa w pkt. IV SWZ, może ulec wartościowo zmianie maksymalnie o minus 25 % ogółem od wartości umowy na dostawy w/w przedmiotu zamówienia.

7. Zamawiający będzie zamawiał określoną partię towaru telefonicznie, faksem lub e-mailem z jednodniowym wyprzedzeniem, najpóźniej do godziny 12:00.

8. Dostawy będą odbywać się sukcesywnie przez okres obowiązywania umowy, ilościowo według zapotrzebowania zamawiającego - w dowolny dzień tygodnia, każdorazowo od godziny 7.00 do godziny 13:00. 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.

9. Przedmiot zamówienia musi odpowiadać parametrom ilościowym i jakościowym określonym przez zamawiającego.

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

4.2.6.) Główny kod CPV: 15000000-8 - Żywność, napoje, tytoń i produkty pokrewne

4.2.7.) Dodatkowy kod CPV:

15500000-3 - Produkty mleczarskie

15510000-6 - Mleko i śmietana

15530000-2 - Masło

15540000-5 - Produkty serowarskie

15551300-8 - Jogurt

4.2.8.) Zamówienie obejmuje opcje: Nie

4.2.10.) Okres realizacji zamówienia albo umowy ramowej: od 2024-01-01 do 2024-08-31

4.2.11.) Zamawiający przewiduje wznowienia: Nie

4.2.13.) Zamawiający przewiduje udzielenie dotychczasowemu wykonawcy zamówień na podobne usługi lub roboty budowlane: Nie

4.3.) Kryteria oceny ofert:

4.3.1.) Sposób oceny ofert: Przy wyborze oferty Zamawiający kierował się będzie następującym kryterium: cena oferty - waga 100

%. Przez kryterium cena rozumie się wartość brutto podaną w ofercie, a wyliczoną zgodnie z formularzem cenowym.

4.3.2.) Sposób określania wagi kryteriów oceny ofert: Punktowno

4.3.3.) Stosowane kryteria oceny ofert: Wyłącznie kryterium ceny

Kryterium 1

4.3.5.) Nazwa kryterium: Cena

4.3.6.) Waga: 100

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

Część 4

4.2.2.) Krótki opis przedmiotu zamówienia

1. Przedmiotem zamówienia są dostawy warzyw i owoców. Ze względu na ograniczoną pojemność pola tekstowego dokładny opis przedmiotu zamówienia znajduje się w Specyfikacji Warunków Zamówienia w punkcie IV, zadanie 4.

- ARBUZ - Cały, bez żadnych ubytków i uszkodzeń, zdrowy, nie dopuszcza się owoców z objawami zepsucia lub takimi zmianami, które uniemożliwiają przydatność do spożycia, ilość 40 kg
- BANAN - W dobrym stanie, niedopuszczalny jest produkt gnijący lub psujący się w sposób wykluczający jego przydatność do spożycia, czyste, ilość: 120 kg
- BURAKI CZERWONE - Świeże, czyste, bez wszelkiego rodzaju uszkodzeń powstałych podczas wzrostu i zbioru, wolne od szkodników i szkód przez niewyrządzonych, jednolite pod względem odmiany, wielkości, ilość: 330 kg
- CEBULA JASNA - 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: 380 kg
- CEBULA CZERWONA - 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: 20 kg
- CYTRYNA - Cała, wolna od odgnieceń i / lub nadmiernych zablźnionych skałeczeń, zdrowa: nie dopuszcza się owoców z objawami gnicia lub zepsucia, które czynią je niezdatnymi do spożycia, czyste, praktycznie wolne od jakichkolwiek zanieczyszczeń obcych, ilość: 75 kg
- 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 10 główek
- FASOLA JAŚ - Fasola gruba cała, zdrowa, czysta, bez zanieczyszczeń i szkodników, w opakowaniu od 0,5 kg do 5 kg, z min. terminem przydatności 3 miesiące od daty zakupu, ilość: 45 kg
- GROCH ŁUSKANY – Groch połówki, zdrowy, czysty bez zanieczyszczeń i szkodników w opakowaniu od 0,5 kg do 5 kg, z min. terminem przydatności 3 miesiące od daty zakupu, ilość: 40 kg
- 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, ilość: 100 kg
- 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, praktycznie 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: 1000 kg
- KAPUSTA BIAŁA - Świeża, czysta, niezwiędnięta, zdrowa, nieuszkodzona, jednolita odmianowo, główki (zwinęte ściśle) powinny mieć liście ochronne, głąb przycięty ok. 1 cm pod dolnym liściem, bez uszkodzeń mechanicznych lub wywołanych przez szkodniki, ilość: 320 kg
- KAPUSTA CZERWONA - Świeża, czysta, nie zwiędnięta, zdrowa, nie uszkodzona, jednolita odmianowo, główki (zwinęte ściśle) o wadze główki od 1 kg, bez uszkodzeń mechanicznych lub wywołanych przez szkodniki, ilość 80 kg
- KAPUSTA KISZONA Z MARCHWIĄ - Bez konserwantów, niezakwaszona octem, ilość: 255 kg
- KOPER ZIELONY - Powiązany w pęczki, zdrowy, nać zielona, niezwiędnięta, bez części pożółkłych, niezeschnięta, bez pędów kwiatostanu i innych zanieczyszczeń obcych (traw i chwastów), o przeciętnej wadze pęczka min. 100 g i maksymalnej długości 25 cm ilość: 100 szt.
- MARCHEW - Jędrna, nie zdrewniała, prosta, kształtna (bez obecnych rozgałęzień i rozwidleń), świeża, bez naci, czysta, niezwiędnięta, nieuszkodzona przez szkodniki, jednolita pod względem wielkości, ilość: 370 kg
- NATKA PIETRUSZKI - Powiązana w pęczki, nać zielona, świeża, niezwiędnięta, bez pożółkłych i zaschniętych części, pędów kwiatostanu i innych zanieczyszczeń obcych (części traw, chwastów), o przeciętnej wadze pęczka min. 100 g i maksymalnej długości 25 cm, ilość: 65 szt.
- OGÓRKI ZIELONE - Świeże, wolne od owadów i szkodników oraz uszkodzeń spowodowanych przez choroby i szkodniki, niezwiędnięte, 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 min. 15 cm i średnicy min. 3 cm, ilość: 250 kg
- PAPRYKA CZERWONA - Owoce jędrne, czyste, gładkie lub lekko karbowane, bez narośli i zniekształceń, niepopękane, bez uszkodzeń mechanicznych, z szypułką, ilość: 155 kg

- PIECZARKI - Świeże, czyste, białe, średniej wielkości, z odciętą dolną częścią trzonu, kapelusze zamknięte lub nieznacznie otwarte, brzegi kapelusza jednolite, min. terminem przydatności min. 4 dni od daty zakupu, ilość: 220 kg
- PIETRUSZKA - KORZEŃ - Świeża, kształtna (bez rozwidleń i bocznych rozgałęzień), oczyszczona, bez naci i oznak zwiędnięcia, bez śladów uszkodzeń mechanicznych, jednolita pod względem wielkości, ilość: 160 kg
- POMARAŃCZA - Cała, wolna od odgniecień i / lub nadmiernych zabliznionych skaleczeń, zdrowa: nie dopuszcza się owoców z objawami gnicia lub zepsucia, które czynią je niezdatnymi do spożycia, czyste, praktycznie 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: 10 kg
- POMIDORY - Jędrne, niepomarszczone, gładkie lub lekko karbowane, bez narośli, całe, niepopękane, odpowiednio dojrzałe, bez widocznych, „zielonych piętek”, bez śladów uszkodzeń mechanicznych lub przez szkodniki, niezawilgocone, bez widocznych śladów chemicznych środków ochrony roślin, jednolite pod względem wielkości, ilość: 180 kg
- POR - Biała lub zielonkawobiała część pora powinna stanowić co najmniej 1/3 całkowitej długości lub połowę części osłoniętej, świeży, niezwiędnięty, czysty, bez plam pożółkłych i oznak zwiędnięcia, bez oznak wyrastania w pęd nasienny, ilość: 85 kg
- RZODKIEWKA - Powiązana w pęczki z liśćmi, min. 10 szt., świeża, jędrna, czysta, nieuszkodzona przez szkodniki, wyrównana pod względem kształtu i zabarwienia, jednolite pod względem wielkości ilość: 320 szt.
- SAŁATA - Świeża, listki jędrne niezwiędnięte, czysta, bez plam, bez śladów pleśni i uszkodzeń, nieprzerośnięta, 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: 310 szt.
- SELER - Świeży, niezwiędnięty, czysty, bez oznak zwiędnięcia, słuczeń, kształtny, bez pustych przestrzeni na przekroju podłużnym, ilość: 160 kg
- SZCZYPIOR - Powiązany w pęczki, świeży, niezwiędnięty, czysty, nieprzerośnięte części zielone, bez plam pożółkłych i oznak zwiędnięcia, bez pędów kwiatostanowych i innych zanieczyszczeń obcych (części traw, chwastów), o przeciętnej wadze pęczka min. 100 g i maksymalnej długości 25 cm, ilość: 220 szt.
- TRUSKAWKA - Świeża, cała, wolna od odgniecień: 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 ilość: 100 kg
- ZAKWAS Z KISZONEJ KAPUSTY - 100% sok z naturalnie kiszzonej kapusty bez konserwantów i polepszaczy, ilość: 30 litrów
- ZIEMNIAKI - Świeże, średniej wielkości, czyste, niezwiędnięte, bez śladów uszkodzeń mechanicznych lub przez szkodniki, niezawilgocone, bez widocznych śladów chemicznych środków ochrony roślin, jednolite pod względem wielkości w jednej dostawie, ilość: 4250 kg

2. Jakość wymienionego wyżej asortymentu nie może odbiegać od jakości towaru dostępnego w ogólnej sieci handlowej.
3. Wykonawca zapewnia transport do magazynu w siedzibie zamawiającego na własny koszt, dlatego cena oferty musi zawierać koszty transportu i rozładunku.
4. Transport przedmiotowych artykułów, o których mowa w pkt. IV SWZ, 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. W przypadku mięsa i jego przetworów niezbędnym wymogiem są etykiety z podanym składem produktu i jego terminem przydatności do spożycia.
5. Miejscem dostaw jest magazyn Młodzieżowego Ośrodka Wychowawczego we Włocławku, ul. Leśna 24.
6. Ilość przedmiotowych artykułów, o których mowa w pkt. IV SWZ, może ulec wartościowo zmianie maksymalnie o minus 25 % ogółem od wartości umowy na dostawy w/w przedmiotu zamówienia.
7. Zamawiający będzie zamawiał określoną partię towaru telefonicznie, faksem lub e-mailem z jednodniowym wyprzedzeniem, najpóźniej do godziny 12:00.
8. Dostawy będą odbywać się sukcesywnie przez okres obowiązywania umowy, ilościowo według zapotrzebowania zamawiającego - w dowolny dzień tygodnia, każdorazowo, od godziny 7.00 do godziny 13:00. 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.
9. Przedmiot zamówienia musi odpowiadać parametrom ilościowym i jakościowym określonym przez zamawiającego.
10. Zamawiający dołożył wszelkich starań, aby w opisie przedmiotu zamówienia nie znalazła się żadna nazwa handlowa firmy, towaru lub produktu. Jeżeli w dokumentach zamówienia, wskazana jest nazwa handlowa firmy, towaru lub produktu, ma ona wyłącznie charakter informacyjny.

4.2.6.) Główny kod CPV: 15000000-8 - Żywność, napoje, tytoń i produkty pokrewne

4.2.7.) Dodatkowy kod CPV:

15300000-1 - Owoce, warzywa i podobne produkty

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

15331100-8 - Warzywa świeże lub mrożone

03220000-9 - Warzywa, owoce i orzechy

03221100-7 - Warzywa korzeniowe i bulwiaste

03221112-4 - Marchew

03221410-3 - Kapusta

03221230-7 - Papryka

03221400-0 - Warzywa kapustne

03222210-8 - Cytryny

03222321-9 - Jabłka

4.2.8.) Zamówienie obejmuje opcje: Nie

4.2.10.) Okres realizacji zamówienia albo umowy ramowej: od 2024-01-01 do 2024-08-31

4.2.11.) Zamawiający przewiduje wznowienia: Nie

4.2.13.) Zamawiający przewiduje udzielenie dotychczasowemu wykonawcy zamówień na podobne usługi lub roboty budowlane: Nie

4.3.) Kryteria oceny ofert:

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

4.3.2.) Sposób określania wagi kryteriów oceny ofert: Punktowo

4.3.3.) Stosowane kryteria oceny ofert: Wyłącznie kryterium ceny

Kryterium 1

4.3.5.) Nazwa kryterium: Cena

4.3.6.) Waga: 100

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

Część 5

4.2.2.) Krótki opis przedmiotu zamówienia

1. Przedmiotem zamówienia są dostawy przetworów owocowo - warzywnych. Dokładny opis przedmiotu zamówienia znajduje się w Specyfikacji Warunków Zamówienia w punkcie IV, zadanie 5.

- CHRZAN – 0,8 - 0,9 litra /słoik/, chrzan konserwowy, opakowanie słoik szklany 780-900g, skład minimum: korzeń chrzanu 52%, woda, cukier, olej rzepakowy, sól, kwas cytrynowy, termin przydatności min. 3 miesiące od daty zakupu, ilość: 5 szt.

- DŻEM NISKOSŁODZONY - 0,9 litra /słoik/, niskosłodzony, opakowanie słoik szklany 950g - 1000g, skład minimum: owoce, cukier, woda, pektyna, kwas cytrynowy, termin przydatności min. 3 miesiące od daty zakupu, ilość: 660 szt.

- OGÓREK KISZONY 0,8 - 0,9 litra /słoik/, opakowanie słoik szklany 850-870g, skład minimum: ogórki kwaszone, zalewa (woda, sól, koper, czosnek, chrzan), termin przydatności min. 3 miesiące od daty zakupu, ilość: 80 szt.

- OGÓREK KONSERWOWY – 0,8 - 0,9 litra /słoik/, opakowanie słoik szklany 850-870g, skład minimum: ogórki, woda, cukier, ocet, sól, gorczyca, przyprawy smakowe, termin przydatności min. 3 miesiące od daty zakupu, ilość: 100 szt.

- PAPRYKA KONSERWOWA – 0,8 - 0,9 litra /słoik/, ćwiartki, opakowanie słoik szklany 850-870g, skład minimum: papryka, woda, cukier, sól, cebula, liść laurowy, ziele, angielskie, gorczyca, ocet, termin przydatności min. 3 miesiące od daty zakupu, ilość: 40 szt.

- PRZECIER OGÓRKOWY – 0,8 - 0,9 litra /słoik/, opakowanie słoik szklany 850ml - 900 ml, skład minimum: ogórek kwaszony, woda, sól, termin przydatności min. 3 miesiące od daty zakupu, ilość: 40 szt.

- SZCZAW KONSERWOWY – 0,8 - 0,9 litra /słoik/, cięty, opakowanie słoik szklany 800-820g, skład minimum: liście szczawiu, woda, sól, termin przydatności min. 3 miesiące od daty zakupu, ilość: 40 szt.

2. Jakość wymienionego wyżej asortymentu nie może odbiegać od jakości towaru dostępnego w ogólnej sieci handlowej.

3. Wykonawca zapewnia transport do magazynu w siedzibie zamawiającego na własny koszt, dlatego cena oferty musi zawierać koszty transportu i rozładunku.

4. Transport przedmiotowych artykułów, o których mowa w pkt. IV SWZ, 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. W przypadku mięsa i jego przetworów niezbędnym wymogiem są etykiety z podanym składem produktu i jego terminem przydatności do spożycia.

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

6. Ilość przedmiotowych artykułów, o których mowa w pkt. IV SWZ, może ulec wartościowo zmianie maksymalnie o minus 25 % ogółem od wartości umowy na dostawy w/w przedmiotu zamówienia.

7. Zamawiający będzie zamawiał określoną partię towaru telefonicznie, faksem lub e-mailem z jednodniowym wyprzedzeniem, najpóźniej do godziny 12:00.

8. Dostawy będą odbywać się sukcesywnie przez okres obowiązywania umowy, ilościowo według zapotrzebowania zamawiającego - w dowolny dzień tygodnia, każdorazowo od godziny 7.00 do godziny 13:00. 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.

9. Przedmiot zamówienia musi odpowiadać parametrom ilościowym i jakościowym określonym przez zamawiającego.

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

4.2.6.) Główny kod CPV: 15000000-8 - Żywność, napoje, tytoń i produkty pokrewne

4.2.7.) Dodatkowy kod CPV:

15331000-7 - Warzywa przetworzone

15331500-2 - Warzywa konserwowane w occie

15332290-3 - Dżemy

15331136-9 - Papryki przetworzone

4.2.8.) Zamówienie obejmuje opcje: Nie

4.2.10.) Okres realizacji zamówienia albo umowy ramowej: od 2024-01-01 do 2024-08-31

4.2.11.) Zamawiający przewiduje wznowienia: Nie

4.2.13.) Zamawiający przewiduje udzielenie dotychczasowemu wykonawcy zamówień na podobne usługi lub roboty budowlane: Nie

4.3.) Kryteria oceny ofert:

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

4.3.2.) Sposób określania wagi kryteriów oceny ofert: Punktowno

4.3.3.) Stosowane kryteria oceny ofert: Wyłącznie kryterium ceny

Kryterium 1

4.3.5.) Nazwa kryterium: Cena

4.3.6.) Waga: 100

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

Część 6

4.2.2.) Krótki opis przedmiotu zamówienia

1. Przedmiotem zamówienia są dostawy artykułów spożywczych i sypkich.

Dokładny opis przedmiotu zamówienia znajduje się w Specyfikacji Warunków Zamówienia w punkcie IV, zadanie 6.

- BAZYLIA – W opakowaniu od 8 g do 15 g, suszona, rozkruszone, termin przydatności min. 3 miesiące od daty zakupu, ilość: 0,3 kg

- BUDYŃ - W opakowaniu od 60 g do 65 g, skład min.: skrobia ziemniaczana, barwnik beta karoten, termin przydatności min. 3 miesiące od daty zakupu, ilość: 25 kg

- CUKIER – Sypki, z buraków cukrowych, kryształ w opakowaniu papierowym kilogramowym, termin przydatności min. 3 miesiące od daty zakupu, ilość: 685 kg

- CZOSNEK GRANULOWANY – W opakowaniu od 20 g do 25 g, sypki, sproszkowany, termin przydatności min. 3 miesiące od daty zakupu, ilość: 3,20 kg

- FASOLA CZERWONA KONSERWOWA – Opakowanie puszka z samootwieraczem min. 400g, termin przydatności min. 3 miesiące od daty zakupu, ilość: 100 szt.

- GALARETKA OWOCOWA - Różne smaki w opakowaniu od 50 do 100 g, sypka, termin przydatności min. 3 miesiące od daty zakupu, ilość: 25 kg

- GROSZEK KONSERWOWY – Klasa I, nie sałatkowy, opakowanie puszka metalowa min. 400 g, z otwieraczem, termin przydatności min. 3 miesiące od daty zakupu, ilość: 100 szt.

- HERBATA CZARNA EXPRESOWA – Aromatyzowana, pakowana po min. 90 okrągłych torebek bez zawieszki po ok. 1,4 g/szt. – min.126 g/ opakowanie zbiorcze lub równoważne, termin przydatności min. 3 miesiące od daty zakupu, ilość: 200 opakowań
- KAKAO – W opakowaniu od 80 g do 200 g, ciemne, od 10 do 12% zawartości tłuszczu, termin przydatności min. 3 miesiące od daty zakupu, ilość: 10 kg
- KASZA JĘCZMIENNA – W opakowaniu od 0,5 kg do 5 kg, sucha, sypka, bez oznak lepkości i grudek, termin przydatności min. 3 miesiące od daty zakupu, ilość: 70 kg
- KASZA MANNA – W opakowaniu od 0,5 kg do 5 kg, sucha, sypka, bez oznak lepkości i grudek, termin przydatności min. 3 miesiące od daty zakupu, ilość: 15 kg
- KAWA ZBOŻOWA – W opakowaniu od 100 g do 200 g, sypka, rozpuszczalna, bezkofeinowa, termin przydatności min. 3 miesiące od daty zakupu, ilość: 5 kg
- KETCHUP – Łagodny, w opakowaniu słoik szklany od 950 do 970 g, z terminem przydatności do 12 miesięcy od daty zakupu, min. 161 g pomidorów zużytych na 100 g produktu, ilość: 70 szt.
- KISIEL OWOCOWY – W opakowaniu od 40 g do 77 g, skład min.: skrobia ziemniaczana, regulator kwasowości - kwas cytrynowy, termin przydatności min. 3 miesiące od daty zakupu, ilość: 20 kg
- KONCENTRAT POMIDOROWY – 30 %, w opakowaniu szklanym, wyprodukowany z min. 165 g pomidorów / 100 g produktu, od 950 g do 970 g, termin przydatności do spożycia min. 12 miesięcy od daty zakupu, ilość: 95 szt.
- KUKURYDZA KONSERWOWA – klasa I, w opakowaniu metalowym do 400 g do 450 g, termin przydatności min. 3 miesiące od daty zakupu, min. waga netto 200 g ilość: 215 szt.
- KWASEK CYTRYNOWY – W opakowaniu od 20 g do 50 g, biały, kryształ, termin przydatności min. 3 miesiące od daty zakupu, ilość: 25 kg
- LIŚĆ LAUROWY - W opakowaniu od 6 g do 40 g, cały, termin przydatności min. 3 miesiące od daty zakupu, ilość: 0,8 kg
- MAJERANEK – W opakowaniu od 6 g do 50 g, suchy, rozkruszony, termin przydatności min. 3 miesiące od daty zakupu, ilość: 1,20 kg.
- MAJONEZ – Wysokotłuszczowy, opakowanie od 500 ml do 700 ml, o minimalnej zawartości tłuszczu 65,5%, wyprodukowany z oleju rzepakowego rafinowanego, musztarda (woda, ocet, gorczyca, cukier, sól, przyprawy) woda, żółtka jaj kurzych (7,0%) bez konserwantów, stabilizatorów i sztucznych barwników, termin przydatności min. 3 miesiące od daty zakupu, ilość: 125 litrów
- MAKA PSZENNA – Typ 500, w opakowaniu od 0,5 kg do 1 kg, termin przydatności min. 3 miesiące od daty zakupu, ilość: 275 kg
- MAKARON SPAGHETTI ZBOŻOWY PEŁNOZIARNISTY – Wyprodukowany z mąki pełnoziarnistej, opakowanie od 450 g do 1000 g z terminem przydatności min. 12 miesięcy od daty zakupu, ilość: 60 kg
- MAKARON – RÓŻNE FORMY - Świderki, nitki, rurki, kokardki, muszelki z 100% durum w opakowaniu od 1 kg do 5 kg, produkt spożywczy otrzymywany z mąki pszennej semolina 100% z terminem przydatności min. 12 miesięcy od daty zakupu, ilość: 430 kg
- MAKARON – RÓŻNE FORMY ZBOŻOWY PEŁNOZIARNISTY – Świderki, nitki, rurki, kokardki, muszelki wyprodukowany z mąki pełnoziarnistej, opakowanie od 400 g do 5 kg, z terminem przydatności min. 12 miesięcy od daty zakupu, ilość: 160 kg
- MAKARON ZACIERKA – W opakowaniu od 200 g do 1000 g, termin przydatności min. 3 miesiące od daty zakupu, ilość: 30 kg
- MIĘTA – Liść mięty pieprzowej w opakowaniu papierowym od 20 g do 50 g, termin przydatności min. 6 miesiące od daty zakupu, ilość: 6,24 kg
- MIÓD NATURALNY – Wielokwiatowy w opakowaniu od 370 g do 400 g, termin przydatności min. 3 miesiące od daty zakupu, ilość: 110 kg
- MUSZTARDA STOŁOWA – W opakowaniu szklanym lub plastikowym od 150 g do 200 g, termin przydatności min. 3 miesiące od daty zakupu, ilość: 33 kg
- OLEJ ROŚLINNY – W opakowaniu od 0,9 l do 3 l, rafinowany, termin przydatności min. 3 miesiące od daty zakupu, ilość: 240 litrów
- OREGANO – W opakowaniu od 8 g do 50 g, suszone, termin przydatności min. 3 miesiące od daty zakupu, ilość: 0,3 kg
- PAPRYKA SŁODKA – Mielona, w opakowaniu od 20 g do 50 g, sproszkowana, termin przydatności min. 3 miesiące od daty zakupu, ilość: 5 kg
- PAPRYKARZ – W opakowaniu od 135 g do 145 g, skład min.: mięso z ryb morskich 40%, ryż, koncentrat, termin przydatności min. 3 miesiące od daty zakupu, ilość: 1800 szt.
- PASZTECIKI DROBIOWE – W opakowaniu jednorazowym od 131 g do 135 g, skład min: 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 min. 3 miesiące od daty zakupu, ilość: 720 szt.
- PIEPRZ MIELONY CZARNY – W opakowaniu od 15 g do 50 g, termin przydatności min. 3 miesiące od daty zakupu, ilość: 8 kg
- PIEPRZ MIELONY ZIOŁOWY – W opakowaniu od 15 g do 50 g, termin przydatności min. 3 miesiące od daty zakupu, ilość: 0,5 kg
- PROSZEK DO PIECZENIA – W opakowaniu od 15 g do 32 g, termin przydatności min. 3 miesiące od daty zakupu, ilość: 1,80 kg
- ROZMARYN - w opakowaniu od 15 g do 50 g, sypki, termin przydatności min. 3 miesiące od daty zakupu, ilość: 0,10 kg
- RUMIANEK – W opakowaniu kwiat od 30 g do 50 g, sypki, termin przydatności min. 3 miesiące od daty zakupu, ilość: 1,60 kg.
- RYŻ BIAŁY – W opakowaniu od 0,5 kg do 1 kg, termin przydatności min. 3 miesiące od daty zakupu, ilość: 215 kg
- SÓL SPOŻYWCZA – O obniżonej zawartości sodu, w opakowaniu od 0,5 kg do 1 kg, termin przydatności min. 3 miesiące

od daty zakupu ilość: 210 kg

- SYROP OWOCOWY NATURALNY – W opakowaniu szklanym lub plastikowym od 4,5 l do 5 l bez dodatku cukru, termin przydatności min. 3 miesiące od daty zakupu, ilość: 15 litrów.

- SZPROT W KREMIE/SOSIE POMIDOROWYM – W opakowaniu z otwieraczem od 160 g do 170 g, skład: szprot min. 60%, koncentrat pomidorowy, musztarda, gorczyca, z terminem przydatności do spożycia min 3 m-ce, ilość: 360 szt.

- ŚMIETANA – Zawartości tłuszczu min. 31%, opakowanie kartonik od 0,9 l do 1 l, zawartość maślanki ok. 68%, termin przydatności min. 3 miesiące od daty zakupu, ilość: 40 szt.

- TYMIANEK – W opakowaniu od 8 g do 50 g, termin przydatności min. 3 miesiące od daty zakupu, ilość: 0,20 kg.

- WAFLE RYŻOWE – Naturalne, wieloziarniste, o obniżonej zawartości soli, opakowanie od 100 g do 130 g, termin przydatności min. 3 miesiące od daty zakupu, ilość: 300 szt.

- WODA NIEGAZ. /LEKKOMIN. - 1,5 L, okres przydatności do spożycia min. 12 miesięcy od daty zakupu, ilość: 3250 szt.

- ZIELE ANGIELSKIE – W opakowaniu od 15 g do 50 g, suszone, całe ziarna, termin przydatności min. 3 miesiące od daty zakupu, ilość: 0,45 kg

2. Jakość wymienionego wyżej asortymentu nie może odbiegać od jakości towaru dostępnego w ogólnej sieci handlowej.

3. Wykonawca zapewnia transport do magazynu w siedzibie zamawiającego na własny koszt, dlatego cena oferty musi zawierać koszty transportu i rozładunku.

4. Transport przedmiotowych artykułów, o których mowa w pkt. IV SWZ, 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. W przypadku mięsa i jego przetworów niezbędnym wymogiem są etykiety z podanym składem produktu i jego terminem przydatności do spożycia.

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

6. Ilość przedmiotowych artykułów, o których mowa w pkt. IV SWZ, może ulec wartościowo zmianie maksymalnie o minus 25 % ogółem od wartości umowy na dostawy w/w przedmiotu zamówienia.

7. Zamawiający będzie zamawiał określoną partię towaru telefonicznie, faksem lub e-mailem z jednodniowym wyprzedzeniem, najpóźniej do godziny 12:00.

8. Dostawy będą odbywać się sukcesywnie przez okres obowiązywania umowy, ilościowo według zapotrzebowania zamawiającego - w dowolny dzień tygodnia, każdorazowo od godziny 7.00 do godziny 13:00. 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.

9. Przedmiot zamówienia musi odpowiadać parametrom ilościowym i jakościowym określonym przez zamawiającego.

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

4.2.6.) Główny kod CPV: 15000000-8 - Żywność, napoje, tytoń i produkty pokrewne

4.2.7.) Dodatkowy kod CPV:

15411100-3 - Olej roślinny

15612000-1 - Mąka zbożowa lub roślinna i podobne produkty

15800000-6 - Różne produkty spożywcze

15831600-8 - Miód

15850000-1 - Produkty z ciasta makaronowego

15851100-9 - Makaron niegotowany

15872000-1 - Zioła i przyprawy korzenne

15872400-5 - Sól

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

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

4.2.8.) Zamówienie obejmuje opcje: Nie

4.2.10.) Okres realizacji zamówienia albo umowy ramowej: od 2024-01-01 do 2024-08-31

4.2.11.) Zamawiający przewiduje wznowienia: Nie

4.2.13.) Zamawiający przewiduje udzielenie dotychczasowemu wykonawcy zamówień na podobne usługi lub roboty budowlane: Nie

4.3.) Kryteria oceny ofert:

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

4.3.2.) Sposób określania wagi kryteriów oceny ofert: Punktowo

4.3.3.) Stosowane kryteria oceny ofert: Wyłącznie kryterium ceny

Kryterium 1

4.3.5.) Nazwa kryterium: Cena

4.3.6.) Waga: 100

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

Część 7

4.2.2.) Krótki opis przedmiotu zamówienia

1. Przedmiotem zamówienia są dostawy ryb mrożonych i przetworzonych.

Dokładny opis przedmiotu zamówienia znajduje się w Specyfikacji Warunków Zamówienia w punkcie IV, zadanie 7.

- FILET Z MORSZCZUKA - W płacie od 150 g do 200 g o maksymalnej zawartości glazury 7%, koloru białego, sucho mrożony, I gatunek, w opakowaniu foliowym od 5 kg do 10 kg, z min. terminem do spożycia 1 miesiąc od daty zakupu, ilość: 200 kg

- MAKRELA WĘDZONA - Świeża, pozbawiona głowy wraz z pasem barkowym, cięciem prostym lub skośnym, z usuniętymi wnętrznościami, poddana procesowi wędzenia, z terminem przydatności do spożycia 10 dni od daty zakupu, ilość: 60 kg

- ŚLEDŹ MATJAS - I gatunek, w opakowaniu plastikowym od 1 kg do 5 kg, z min. terminem przydatności do spożycia 1 miesiąc od daty zakupu, ilość: 80 kg

2. Jakość wymienionego wyżej asortymentu nie może odbiegać od jakości towaru dostępnego w ogólnej sieci handlowej.

3. Wykonawca zapewnia transport do magazynu w siedzibie zamawiającego na własny koszt, dlatego cena oferty musi zawierać koszty transportu i rozładunku.

4. Transport przedmiotowych artykułów, o których mowa w pkt. IV SWZ, 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. W przypadku mięsa i jego przetworów niezbędnym wymogiem są etykiety z podanym składem produktu i jego terminem przydatności do spożycia.

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

6. Ilość przedmiotowych artykułów, o których mowa w pkt. IV SWZ, może ulec wartościowo zmianie maksymalnie o minus 25 % ogółem od wartości umowy na dostawy w/w przedmiotu zamówienia.

7. Zamawiający będzie zamawiał określoną partię towaru telefonicznie, faksem lub e-mailem z jednodniowym wyprzedzeniem, najpóźniej do godziny 12:00.

8. Dostawy będą odbywać się sukcesywnie przez okres obowiązywania umowy, ilościowo według zapotrzebowania zamawiającego - w dowolny dzień tygodnia, każdorazowo od godziny 7.00 do godziny 13:00. 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.

9. Przedmiot zamówienia musi odpowiadać parametrom ilościowym i jakościowym określonym przez zamawiającego.

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

4.2.6.) Główny kod CPV: 15000000-8 - Żywność, napoje, tytoń i produkty pokrewne

4.2.7.) Dodatkowy kod CPV:

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

15200000-0 - Ryby przetworzone i konserwowane

4.2.8.) Zamówienie obejmuje opcje: Nie

4.2.10.) Okres realizacji zamówienia albo umowy ramowej: od 2024-01-01 do 2024-08-31

4.2.11.) Zamawiający przewiduje wznowienia: Nie

4.2.13.) Zamawiający przewiduje udzielenie dotychczasowemu wykonawcy zamówień na podobne usługi lub roboty budowlane: Nie

4.3.) Kryteria oceny ofert:

4.3.1.) Sposób oceny ofert: Przy wyborze oferty Zamawiający kierował się będzie następującym kryterium: cena oferty - waga 100

%. Przez kryterium cena rozumie się wartość brutto podaną w ofercie, a wyliczoną zgodnie z formularzem cenowym.

4.3.2.) Sposób określania wagi kryteriów oceny ofert: Punktowo

4.3.3.) Stosowane kryteria oceny ofert: Wyłącznie kryterium ceny

Kryterium 1

4.3.5.) Nazwa kryterium: Cena

4.3.6.) Waga: 100

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

Część 8

4.2.2.) Krótki opis przedmiotu zamówienia

1. Przedmiotem zamówienia są dostawy mrożonek.

Dokładny opis przedmiotu zamówienia znajduje się w Specyfikacji Warunków Zamówienia w punkcie IV, zadanie 8.

- BROKUŁY - bukiet różyczek mrożonych, barwa typowa dla brokołu, sypki, nieoblodzony, niezlepiony, nieuszkodzony mechanicznie, w opakowaniu od 0,5 kg do 10 kg, z min. terminem przydatności do spożycia 3 miesiące od daty zakupu, ilość: 100 kg

- FASOLKA SZPARAGOWA – Mrożona, I kategoria, cała, odcinki strąków z obciętymi końcami o długości od 20 mm do 40 mm, zielona, mrożona, sypka, niepołamana, niezlepiona, nieoblodzona, w opakowaniu od 1 kg do 10 kg, ilość 150 kg

- KALAFIOR - Bukiet różyczek mrożonych, barwa typowa dla kalafiora, sypki, nieoblodzony, niezlepiony, nieuszkodzony mechanicznie, w opakowaniu od 2 kg do 10 kg, z min. terminem przydatności do spożycia 3 miesiące od daty zakupu, ilość 150 kg

- MARCHEWKA Z GROSZKIEM – Mrożona, groszek i marchewka pokrojona w kostkę, warzywa sypkie, nieoblodzone, niezlepione, nieuszkodzone mechanicznie, w opakowaniu od 0,5 kg do 10 kg, z min. terminem przydatności do spożycia 3 miesiące od daty zakupu, ilość 90 kg

- 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 min. terminem przydatności do spożycia 3 miesiące od daty zakupu, ilość 190 kg

- MIESZANKA WARZYWNA – Mrożona, min. 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 min. terminem przydatności do spożycia 3 miesiące od daty zakupu, ilość 50 kg

- 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 min. terminem przydatności do spożycia 3 miesiące od daty zakupu, ilość 250 kg

2. Jakość wymienionego wyżej asortymentu nie może odbiegać od jakości towaru dostępnego w ogólnej sieci handlowej.

3. Wykonawca zapewnia transport do magazynu w siedzibie zamawiającego na własny koszt, dlatego cena oferty musi zawierać koszty transportu i rozładunku.

4. Transport przedmiotowych artykułów, o których mowa w pkt. IV SWZ, 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. W przypadku mięsa i jego przetworów niezbędnym wymogiem są etykiety z podanym składem produktu i jego terminem przydatności do spożycia.

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

6. Ilość przedmiotowych artykułów, o których mowa w pkt. IV SWZ, może ulec wartościowo zmianie maksymalnie o minus 25 % ogółem od wartości umowy na dostawy w/w przedmiotu zamówienia.

7. Zamawiający będzie zamawiał określoną partię towaru telefonicznie, faksem lub e-mailem z jednodniowym wyprzedzeniem, najpóźniej do godziny 12:00.

8. Dostawy będą odbywać się sukcesywnie przez okres obowiązywania umowy, ilościowo według zapotrzebowania zamawiającego - w dowolny dzień tygodnia, każdorazowo od godziny 7.00 do godziny 13:00. 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.

9. Przedmiot zamówienia musi odpowiadać parametrom ilościowym i jakościowym określonym przez zamawiającego.

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

4.2.6.) Główny kod CPV: 15000000-8 - Żywność, napoje, tytoń i produkty pokrewne

4.2.7.) Dodatkowy kod CPV:

15896000-5 - Produkty głęboko mrożone

15331170-9 - Warzywa mrożone

4.2.8.) Zamówienie obejmuje opcje: Nie

4.2.10.) Okres realizacji zamówienia albo umowy ramowej: od 2024-01-01 do 2024-08-31

4.2.11.) Zamawiający przewiduje wznowienia: Nie

4.2.13.) Zamawiający przewiduje udzielenie dotychczasowemu wykonawcy zamówień na podobne usługi lub roboty budowlane: Nie

4.3.) Kryteria oceny ofert:

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

4.3.2.) Sposób określania wagi kryteriów oceny ofert: Punktowo

4.3.3.) Stosowane kryteria oceny ofert: Wyłącznie kryterium ceny

Kryterium 1

4.3.5.) Nazwa kryterium: Cena

4.3.6.) Waga: 100

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

Część 9

4.2.2.) Krótki opis przedmiotu zamówienia

1. Przedmiotem zamówienia są dostawy pieczywa. Dokładny opis przedmiotu zamówienia znajduje się w Specyfikacji Warunków Zamówienia w punkcie IV, zadanie 9.

- BUŁKA PSZENNA – 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 12400 szt.

- BUŁKA GRAHAMKA (RAZOWA) – 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 4500 szt.

- BUŁKA TARTA PSZENNA – W opakowaniu od 0,5 kg do 5 kg skład: mąka pszenna typ 450 lub 500, woda, sól, drożdże, ilość 175 kg

- 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 5900 szt.

- 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 3000 szt.

- CIASTO DROŻDŻOWE – Zawiera nie więcej jak 0,45 g sodu, 1,2 g soli w 100 g produktu gotowego, ilość 15 kg

- DROŻDŻÓWKI - Min. 100 g, zawiera nie więcej jak 0,45 g sodu, 1,2 g soli w 100 g produktu gotowego, wypiekane nie wcześniej niż 12 h przed dostawą, ilość 820 szt.

- ŻUR - W opakowaniu od 3 l do 5 l, w płynie, na naturalnym zakwasie z mąki żytniej, ilość 30 l

2. Jakość wymienionego wyżej asortymentu nie może odbiegać od jakości towaru dostępnego w ogólnej sieci handlowej.

3. Wykonawca zapewnia transport do magazynu w siedzibie zamawiającego na własny koszt, dlatego cena oferty musi zawierać koszty transportu i rozładunku.

4. Transport przedmiotowych artykułów, o których mowa w pkt. IV SWZ, 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. W przypadku mięsa i jego przetworów niezbędnym wymogiem są etykiety z podanym składem produktu i jego terminem przydatności do spożycia.

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

6. Ilość przedmiotowych artykułów, o których mowa w pkt. IV SWZ, może ulec wartościowo zmianie maksymalnie o minus 25 % ogółem od wartości umowy na dostawy w/w przedmiotu zamówienia.

7. Zamawiający będzie zamawiał określoną partię towaru telefonicznie, faksem lub e-mailem z jednodniowym wyprzedzeniem, najpóźniej do godziny 12:00.

8. Dostawy będą odbywać się sukcesywnie przez okres obowiązywania umowy, ilościowo według zapotrzebowania zamawiającego - w dowolny dzień tygodnia, 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.

9. Przedmiot zamówienia musi odpowiadać parametrom ilościowym i jakościowym określonym przez zamawiającego.
10. Zamawiający dołożył wszelkich starań, aby w opisie przedmiotu zamówienia nie znalazła się żadna nazwa handlowa firmy, towaru lub produktu. Jeżeli w dokumentach zamówienia, wskazana jest nazwa handlowa firmy, towaru lub produktu, ma ona wyłącznie charakter informacyjny.

4.2.6.) Główny kod CPV: 15000000-8 - Żywność, napoje, tytoń i produkty pokrewne

4.2.7.) Dodatkowy kod CPV:

15811000-6 - Pieczywo

15811100-7 - Chleb

15811400-0 - Bułeczki

4.2.8.) Zamówienie obejmuje opcje: Nie

4.2.10.) Okres realizacji zamówienia albo umowy ramowej: od 2024-01-01 do 2024-08-31

4.2.11.) Zamawiający przewiduje wznowienia: Nie

4.2.13.) Zamawiający przewiduje udzielenie dotychczasowemu wykonawcy zamówień na podobne usługi lub roboty budowlane: Nie

4.3.) Kryteria oceny ofert:

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

4.3.2.) Sposób określania wagi kryteriów oceny ofert: Punktowo

4.3.3.) Stosowane kryteria oceny ofert: Wyłącznie kryterium ceny

Kryterium 1

4.3.5.) Nazwa kryterium: Cena

4.3.6.) Waga: 100

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

Część 10

4.2.2.) Krótki opis przedmiotu zamówienia

- Przedmiotem zamówienia są dostawy jaj. Dokładny opis przedmiotu zamówienia znajduje się w Specyfikacji Warunków Zamówienia w punkcie IV, zadanie 10.
- JAJA – Kurze, klasa A, min. waga jajka 63 g, z min. terminem przydatności do spożycia 14 dni od daty zakupu, ilość 7400 szt.
- Jakość wymienionego wyżej asortymentu nie może odbiegać od jakości towaru dostępnego w ogólnej sieci handlowej.
- Wykonawca zapewnia transport do magazynu w siedzibie zamawiającego na własny koszt, dlatego cena oferty musi zawierać koszty transportu i rozładunku.
- Transport przedmiotowych artykułów, o których mowa w pkt. IV SWZ, 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. W przypadku mięsa i jego przetworów niezbędnym wymogiem są etykiety z podanym składem produktu i jego terminem przydatności do spożycia.
- Miejszem dostaw jest magazyn Młodzieżowego Ośrodka Wychowawczego we Włocławku, ul. Leśna 24.
- Ilość przedmiotowych artykułów, o których mowa w pkt. IV SWZ, może ulec wartościowo zmianie maksymalnie o minus 25 % ogółem od wartości umowy na dostawy w/w przedmiotu zamówienia.
- Zamawiający będzie zamawiał określoną partię towaru telefonicznie, faksem lub e-mailem z jednodniowym wyprzedzeniem, najpóźniej do godziny 12:00.
- Dostawy będą odbywać się sukcesywnie przez okres obowiązywania umowy, ilościowo według zapotrzebowania zamawiającego - w dowolny dzień tygodnia, każdorazowo od godziny 7.00 do godziny 13:00. 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.
- Przedmiot zamówienia musi odpowiadać parametrom ilościowym i jakościowym określonym przez zamawiającego.
- Zamawiający dołożył wszelkich starań, aby w opisie przedmiotu zamówienia nie znalazła się żadna nazwa handlowa firmy, towaru lub produktu. Jeżeli w dokumentach zamówienia, wskazana jest nazwa handlowa firmy, towaru lub produktu, ma ona wyłącznie charakter informacyjny.

4.2.6.) Główny kod CPV: 15000000-8 - Żywność, napoje, tytoń i produkty pokrewne

4.2.7.) Dodatkowy kod CPV:

03142500-3 - Jaja

4.2.8.) Zamówienie obejmuje opcje: Nie

4.2.10.) Okres realizacji zamówienia albo umowy ramowej: od 2024-01-01 do 2024-08-31

4.2.11.) Zamawiający przewiduje wznowienia: Nie

4.2.13.) Zamawiający przewiduje udzielenie dotychczasowemu wykonawcy zamówień na podobne usługi lub roboty budowlane: Nie

4.3.) Kryteria oceny ofert:

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

4.3.2.) Sposób określania wagi kryteriów oceny ofert: Punktowo

4.3.3.) Stosowane kryteria oceny ofert: Wyłącznie kryterium ceny

Kryterium 1

4.3.5.) Nazwa kryterium: Cena

4.3.6.) Waga: 100

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

SEKCJA V - KWALIFIKACJA WYKONAWCÓW

5.1.) Zamawiający przewiduje fakultatywne podstawy wykluczenia: Nie

5.3.) Warunki udziału w postępowaniu: Nie

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

5.6.) Wykaz podmiotowych środków dowodowych na potwierdzenie niepodlegania wykluczeniu: 1. Wykonawca zobowiązany jest dołączyć do oferty oświadczenie, o którym mowa w art. 125 ust. 1 ustawy z dnia 11 września 2019 r. PZP oraz 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, tj. oświadczenia wykonawcy o aktualności informacji zawartych w oświadczeniu, o którym mowa w art. 125 ust. 1 ustawy, stanowiącego załącznik nr 4 do SWZ.

5.7.) Wykaz podmiotowych środków dowodowych na potwierdzenie spełniania warunków udziału w postępowaniu: 1. Wykonawca zobowiązany jest dołączyć do oferty oświadczenie, o którym mowa w art. 125 ust. 1 ustawy z dnia 11 września 2019 r. PZP oraz 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, tj. oświadczenia wykonawcy o aktualności informacji zawartych w oświadczeniu, o którym mowa w art. 125 ust. 1 ustawy, stanowiącego załącznik nr 4 do SWZ.

5.11.) Wykaz innych wymaganych oświadczeń lub dokumentów:

1. Do oferty należy dołączyć:

- 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) oświadczenie o aktualności informacji zawartych w oświadczeniu, o którym mowa w art. 125 ust. 1 ustawy – wzór załącznik nr 4,

Oświadczenie składane na wezwanie Zamawiającego.

5) pełnomocnictwa osób podpisujących ofertę do podejmowania zobowiązań w imieniu wykonawcy składającego ofertę, o ile nie wynikają z przepisów prawa lub innych dokumentów,

6) 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.

2. Oświadczenie, o którym mowa w pkt. XIII/12/3 SWZ musi być złożone, pod rygorem nieważności, w formie elektronicznej lub w postaci elektronicznej opatrzonej podpisem zaufanym lub podpisem osobistym.

3. 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 (Dz. U. z 2020 r., poz. 1192), które to poświadczenie notariusz opatruje kwalifikowanym podpisem elektronicznym. Cyfrowe odwzorowanie pełnomocnictwa nie może być poświadczane przez pełnomocnika.

SEKCJA VI - WARUNKI ZAMÓWIENIA

6.1.) Zamawiający wymaga albo dopuszcza oferty wariantowe: Nie

6.3.) Zamawiający przewiduje aukcję elektroniczną: Nie

6.4.) Zamawiający wymaga wadium: Nie

6.5.) Zamawiający wymaga zabezpieczenia należytego wykonania umowy: Nie

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

SEKCJA VII - PROJEKTOWANE POSTANOWIENIA UMOWY

7.1.) Zamawiający przewiduje udzielenia zaliczek: Nie

7.3.) Zamawiający przewiduje zmiany umowy: Tak

7.4.) Rodzaj i zakres zmian umowy oraz warunki ich wprowadzenia:

Zamawiający przewiduje możliwość dokonania istotnych zmian postanowień zawartej umowy w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego nr MOW - 5/11/2024 na dostawę żywności dla Młodzieżowego Ośrodka Wychowawczego we Włocławku na podstawie art. 455 ust. 1 ustawy, a w szczególności w przypadkach określonych w § 6 projektowanych postanowień umowy stanowiących załącznik nr 5 do SWZ:

1. W przypadku zmiany urzędowej stawki podatku VAT na artykuły wymienione w formularzu cenowym, stanowiącym załącznik nr 2 do niniejszej umowy, Wykonawca niezwłocznie i pisemnie powiadamia o tym fakcie Zamawiającego, przytaczając podstawę prawną.

2. Zamawiający zastrzega sobie prawo do uwzględnienia zmiany urzędowej stawki podatku VAT na artykuły wymienione w formularzu cenowym, stanowiącym załącznik nr 2 do niniejszej umowy w przypadku, kiedy zmiany te są korzystne dla Zamawiającego lub nie można było ich przewidzieć w chwili składania oferty przez Wykonawcę.

3. W przypadku zmian, o których stanowi § 6 pkt 1, w trakcie obowiązywania umowy zmiana stawek podatku VAT na artykuły wymienione w formularzu cenowym, stanowiącym załącznik nr 2 do niniejszej umowy, następuje z dniem wejścia w życie stosownych przepisów w tym zakresie, z zastrzeżeniem § 6 pkt 1 i § 13 pkt 1 projektowanych postanowień umowy.

4. Ceny jednostkowe Produktów określone w Formularzu Ofertowym do Umowy, mogą być dodatkowo waloryzowane nie częściej niż raz na pół roku, wskaźnikiem cen żywności i napojów bezalkoholowych według „Cen w Gospodarce Narodowej”

(strona internetowa GUS) lub „Biuletynu Statystycznego” (miesięcznik GUS) – jeżeli wskaźnik wzrostu cen w następujących po sobie kwartałach w okresie realizacji Umowy przekroczy 3%.

5. Waloryzacja cen, o której mowa w ust. 4, może nastąpić jedynie na pisemny i uzasadniony wniosek Wykonawcy. Musi on zawierać wskazanie cen produktów, o których zwaloryzowanie wnosi Wykonawca oraz określenie daty, od której zmiana cen miałaby obowiązywać.

6. Złożenie wniosku o dokonanie waloryzacji nie kreuje roszczenia Wykonawcy o zmianę Umowy.

7. W przypadku wyrażenia przez Zamawiającego zgody na waloryzację cen, o której mowa w ust. 4, Zamawiający przygotowuje stosowny aneks do Umowy. W sytuacji braku możliwości uwzględnienia wniosku Wykonawcy, Zamawiający udzieli Wykonawcy pisemnej odpowiedzi, w której uzasadni swoją decyzję.

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

SEKCJA VIII – PROCEDURA

8.1.) Termin składania ofert: 2023-12-01 09:00

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

8.3.) Termin otwarcia ofert: 2023-12-01 09:15

8.4.) Termin związania ofertą: 30 dni