

Ogłoszenie o zamówieniu
Dostawy
Dostawa żywności dla Młodzieżowego Ośrodka Wychowawczego we Włocławku na rok 2025

SEKCJA I - ZAMAWIAJĄCY

1.1.) Rola zamawiającego

Postępowanie prowadzone jest samodzielnie przez zamawiającego

1.2.) Nazwa zamawiającego: MŁODZIEŻOWY OŚRODEK WYCHOWAWCZY WE WŁOCŁAWKU

1.4) Krajowy Numer Identyfikacyjny: REGON 000198752

1.5) Adres zamawiającego

1.5.1.) Ulica: ul. Leśna 24

1.5.2.) Miejscowość: Włocławek

1.5.3.) Kod pocztowy: 87-800

1.5.4.) Województwo: kujawsko-pomorskie

1.5.5.) Kraj: Polska

1.5.6.) Lokalizacja NUTS 3: PL619 - Włocławski

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

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

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

1.7.) Przedmiot działalności zamawiającego: Edukacja

SEKCJA II – INFORMACJE PODSTAWOWE

2.1.) Ogłoszenie dotyczy:

Zamówienia publicznego

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

2.3.) Nazwa zamówienia albo umowy ramowej:

Dostawa żywności dla Młodzieżowego Ośrodka Wychowawczego we Włocławku na rok 2025

2.4.) Identyfikator postępowania: ocds-148610-481ee56a-fcc7-4847-9d41-359f494d693c

2.5.) Numer ogłoszenia: 2024/BZP 00598476

2.6.) Wersja ogłoszenia: 01

2.7.) Data ogłoszenia: 2024-11-15

2.8.) Zamówienie albo umowa ramowa zostały ujęte w planie postępowań: 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-148610-481ee56a-fcc7-4847-9d41-359f494d693c>

3.2.) Zamawiający zastrzega dostęp do dokumentów zamówienia: Nie

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

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

W szczególnie uzasadnionych przypadkach uniemożliwiających komunikację Wykonawcy i Zamawiającego za pośrednictwem Platformy e-Zamówienia, Zamawiający dopuszcza komunikację za pomocą poczty elektronicznej na adres e-mail: mow@edukacja.wloclawek.eu (nie dotyczy składania ofert).

Wszelka korespondencja kierowana do zamawiającego powinna być sygnowana wskazanym nr referencyjnym sprawy – MOW – 5/11/2024.

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 odwzorowanie) 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@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 - 5/11/2024

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

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.

- 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: 6 kg

- KASZANKA CIENKA – Kiszka krwista z kaszą jęczmienną lub/i kaszą gryczaną, 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: 280 kg

- KIEŁBASA BIAŁA SUROWA – Wieprzowa, niewędzona, nieparzona, średnio rozdrobniona w osłonkach naturalnych minimum 65% mięsa, świeża, zapach charakterystyczny dla wyrobów masarskich, ilość: 60 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: 70 kg

- 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 niejadalnych o dużym przekroju, grubo rozdrobniona, ilość: 170 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 55 kg

- 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 285 kg

- KIEŁBASA ŚLĄSKA - Świeża, z mięsa wieprzowego, wędzona, parzona, średnio rozdrobniona, osłonka naturalna ściśle przylegająca do farszu, skład min.: wieprzowina ok. 80%, związana masą wiążącą, równomiernie rozmieszczona, na

przekroju bez widocznych oczek tłuszczu, zapach charakterystyczny dla wyrobów wędzonych, parzonych, ilość 225 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: 145 kg
- KIEŁBASA ŻYWIECKA - Zawierająca nie więcej niż 10 g tłuszczu w 100 g produktu świeża, w osłonce niejadalnej, mięso wieprzowe min. 78%, grubo rozdrobniona, o średnicy ok. 55 mm, barwa ciemno brązowa, smak i zapach słono – dymny, ilość 45 kg
- KOŚCI WIEPRZOWE EXTRA – Od schabu lub od karkówki, świeże, zapach charakterystyczny dla mięsa świeżego, ilość: 425 kg
- KOŚCI WIEPRZOWE WĘDZONE - Świeże, zapach charakterystyczny dla wyrobów wędzonych, ilość: 55 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: 600 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 125 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 175 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: 125 kg
- POLĘDWICA SOPOCKA - świeża, barwa jasnoróżowa, bez widocznych oznak tłuszczu, skład min. 70% mięsa wieprzowego zapach charakterystyczny dla wyrobów wędzonych parzonych, bez widocznych oznak tłuszczu, ilość 100 kg
- PODGARDLE WĘDZONE – Świeże, zapach charakterystyczny dla wyrobów wędzonych, ilość: 75 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: 110 kg
- PASZTET WIEPRZOWY – Wyrób wędliniarski nietrwały, blok pasztetu kształtu użytej formy prostokątnej, barwa ciemnobrunatna, konsystencja ścisła, skład min.: 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 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: 100 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 85 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: 105 kg
- SZYNKA GOTOWANA - Wieprzowa, świeża, o zawartości mięsa minimum 70% i nie więcej niż 10 g tłuszczu w 100 g produktu, o średnicy od 8 do 16 cm, konsystencja ścisła, zapach charakterystyczny dla wyrobów gotowanych, ilość 90 kg
- SZYNKA KONSERWOWA - Produkt 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: 230 kg
- SZYNKA WIEPRZOWA WĘDZONA - Wędzona, parzona, w osłonce niejadalnej, 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: 130 kg

1. Jakość wymienionego wyżej asortymentu nie może odbiegać od jakości towaru dostępnego w ogólnej sieci handlowej, musi spełniać warunki zaproponowane w ofercie tj. zgodne z formularzem ofertowym oraz formularzem cenowym
2. Wykonawca zapewnia transport artykułów spożywczych w/w do magazynu w siedzibie zamawiającego na własny koszt, dlatego cena oferty musi zawierać koszty transportu i rozładunku.
3. Transport przedmiotowych artykułów, o których mowa w pkt. IV, musi odbywać się w warunkach spełniających wymogi sanitarno – epidemiologiczne - musi być zgodny z normami i powszechnie obowiązującymi przepisami prawa, z zachowaniem dobrych praktyk produkcyjnych (GMP) dobrych praktyk higienicznych (GHP) oraz zasad systemu bezpieczeństwa żywności - systemu HACCP.
4. Miejscem dostaw jest magazyn Młodzieżowego Ośrodka Wychowawczego we Włocławku, ul. Leśna 24.
5. Ilość przedmiotowych artykułów, o których mowa w pkt. IV, może ulec wartościowo zmianie maksymalnie o minus 25 % ogółem od wartości umowy na dostawy w/w przedmiotu zamówienia, przy czym Wykonawca nie będzie przysługiwać jakiegokolwiek roszczenie z tytułu niewykorzystania przez Zamawiającego przedmiotu umowy w pełnym zakresie ilościowym lub wartościowym.
6. Zamawiający zastrzega sobie prawo dokonywania zmian ilości poszczególnych artykułów określonych w Załączniku nr 1 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. 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.

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

15110000-2 - Mięso

4.2.8.) Zamówienie obejmuje opcje: Nie

4.2.10.) Okres realizacji zamówienia albo umowy ramowej: od 2025-01-01 do 2025-12-31

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 2

4.2.2.) Krótki opis przedmiotu zamówienia

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: 370 kg

- PORCJE ROSŁOWE 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 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: 140 kg

- POŁĘDWICA DROBIOWA GOTOWANA –Skład min.: mięso drobiowe 70% 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

- SZYNKA/POŁĘDWICA Z INDYKA - Skład min.: 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 kg

- SZYJA Z INDYKA – Świeża, element nieuszkodzony bez skóry, I klasa jakości, zapach charakterystyczny dla mięsa świeżego, ilość: 45 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: 220 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: 170 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: 70 kg

1. Jakość wymienionego wyżej asortymentu nie może odbiegać od jakości towaru dostępnego w ogólnej sieci handlowej, musi spełniać warunki zaproponowane w ofercie tj. zgodne z formularzem ofertowym oraz formularzem cenowym
2. Wykonawca zapewnia transport artykułów spożywczych w/w do magazynu w siedzibie zamawiającego na własny koszt, dlatego cena oferty musi zawierać koszty transportu i rozładunku.
3. Transport przedmiotowych artykułów, o których mowa w pkt. IV, musi odbywać się w warunkach spełniających wymogi sanitarno – epidemiologiczne - musi być zgodny z normami i powszechnie obowiązującymi przepisami prawa, z zachowaniem dobrych praktyk produkcyjnych (GMP) dobrych praktyk higienicznych (GHP) oraz zasad systemu bezpieczeństwa żywności - systemu HACCP.
4. Miejscem dostaw jest magazyn Młodzieżowego Ośrodka Wychowawczego we Włocławku, ul. Leśna 24.
5. Ilość przedmiotowych artykułów, o których mowa w pkt. IV, może ulec wartościowo zmianie maksymalnie o minus 25 % ogółem od wartości umowy na dostawy w/w przedmiotu zamówienia, przy czym Wykonawca nie będzie przysługiwać jakiegokolwiek roszczenie z tytułu niewykorzystania przez Zamawiającego przedmiotu umowy w pełnym zakresie ilościowym lub wartościowym.
6. Zamawiający zastrzega sobie prawo dokonywania zmian ilości poszczególnych artykułów określonych w Załączniku nr 1 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. 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.
8. Dostawy będą odbywać się sukcesywnie przez okres obowiązywania umowy, ilościowo według zapotrzebowania Zamawiającego - w dowolny dzień tygodnia, każdorazowo od 7.00 do godziny 13:00. W przypadku 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 2025-01-01 do 2025-12-31

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 3

4.2.2.) Krótki opis przedmiotu zamówienia

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 230 g, z terminem przydatności do spożycia min. 14 dni od daty zakupu, ilość 1000 szt.
- JOGURT NATURALNY - O zawartości tłuszczu nie mniej niż 2% w opakowaniu plastikowym -kubek od 330 g do 400 g z terminem przydatności do spożycia min. 14 dni od daty zakupu, ilość 28 kg
- 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: 2000 szt.
- KEFIR - Opakowanie od 200 do 250 g, napój wyprodukowany z mleka pasteryzowanego o określonej zawartości tłuszczu, poddanego fermentacji, płyn jednolity, dopuszcza się lekkie wydzielenie serwatki, barwa biała z odcieniem lekko kremowym, smak i zapach lekko kwaśny do kwaśnego, z terminem przydatności do spożycia min. 14 dni od daty zakupu, ilość 2000 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: 75 kg
- 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 min. 200 g, z min. terminem przydatności do spożycia 21 dni od daty zakupu, ilość: 785 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: 6760 litrów
- SER TOPIONY – Opakowanie od 90g 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 min. terminem przydatności do spożycia 1 miesiąc od daty zakupu, ilość: 210 kg
- SER ŻÓŁTY – O kształcie blokowym, skóra gładka, mięszs 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: 180 kg
- SEREK ŚMIETANKOWY LUB RÓWNOWAŻNY - naturalny lub smakowy(np. z ziołami, ze szczypiorkiem, z przyprawami), do smarowania kanapek, o zawartości tłuszczu nie mniej niż 2 %, w opakowaniu min. 200 g, z min. terminem przydatności do spożycia 1 miesiąc od daty zakupu, ilość 42 kg
- SEREK HOMOGENIZOWANY WANILIOWY - opakowanie od 150 g do 200 g , kremowy, o zawartości tłuszczu nie mniej niż 4% w opakowaniu plastikowym, z minimalnym terminem przydatności do spożycia 14 dni od daty zakup, ilość 1000 szt.
- ŚMIETANA - 18% zawartość tłuszczu, płyn jednorodny bez kłaczków ściętego sernika, bez postoju serwatki, barwy jednolitej i jasnokremowej do kremowej. Smak i zapach lekko kwaśny, lekki zapach i posmak pasteryzacji, niedopuszczalny smak i zapach obcy. Konsystencja płynu gęstawa, jednolita w całej masie, homogenizowana, zawieszista, w opakowaniu plastikowym od 150 do 200 g, z min. terminem przydatności do spożycia 10 dni od daty zakupu, ilość: 220 kg
- ŚMIETANKA - zawartość tłuszczu min. 30%, słodka, pasteryzowana, opakowanie kartonik od 0,5 l do 1 l, termin przydatności min. 1 miesiąc od daty zakupu, ilość 55 litrów
- 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: 475 kg

1. Jakość wymienionego wyżej asortymentu nie może odbiegać od jakości towaru dostępnego w ogólnej sieci handlowej, musi spełniać warunki zaproponowane w ofercie tj. zgodne z formularzem ofertowym oraz formularzem cenowym
2. Wykonawca zapewnia transport artykułów spożywczych w/w do magazynu w siedzibie zamawiającego na własny koszt, dlatego cena oferty musi zawierać koszty transportu i rozładunku.
3. Transport przedmiotowych artykułów, o których mowa w pkt. IV, musi odbywać się w warunkach spełniających wymogi sanitarno – epidemiologiczne - musi być zgodny z normami i powszechnie obowiązującymi przepisami prawa, z zachowaniem dobrych praktyk produkcyjnych (GMP) dobrych praktyk higienicznych (GHP) oraz zasad systemu bezpieczeństwa żywności - systemu HACCP.
4. Miejscem dostaw jest magazyn Młodzieżowego Ośrodka Wychowawczego we Włocławku, ul. Leśna 24.
5. Ilość przedmiotowych artykułów, o których mowa w pkt. IV, może ulec wartościowo zmianie maksymalnie o minus 25 %

ogółem od wartości umowy na dostawy w/w przedmiotu zamówienia, przy czym Wykonawca nie będzie przysługiwać jakiegokolwiek roszczenie z tytułu niewykorzystania przez Zamawiającego przedmiotu umowy w pełnym zakresie ilościowym lub wartościowym.

6. Zamawiający zastrzega sobie prawo dokonywania zmian ilości poszczególnych artykułów określonych w Załączniku nr 1 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. 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.

8. Dostawy będą odbywać się sukcesywnie przez okres obowiązywania umowy, ilościowo według zapotrzebowania Zamawiającego - w dowolny dzień tygodnia, każdorazowo od 7.00 do godziny 13:00. W przypadku 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 2025-01-01 do 2025-12-31

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 4

4.2.2.) Krótki opis przedmiotu zamówienia

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..., ilość 40 kg

- BANAN - W dobrym stanie, niedopuszczalny jest produkt gnijący lub psujący się w sposób wykluczający jego przydatność do spożycia, czyste, praktycznie wolne od widocznych ciał obcych,..., ilość: 180 kg

- BURAKI CZERWONE - Świeże, czyste, bez wszelkiego rodzaju uszkodzeń powstałych podczas wzrostu i zbioru, ..., ilość: 370 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,..., ilość: 730 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 szczyptoru, przechowania, o średnicy minimum 5 cm, ilość: 70 kg
- CUKINIA - 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: 25 kg
- CYTRYNA - Cała, wolna od odgnieceń i / lub nadmiernych zabliźnionych skaleczeń, zdrowa: nie dopuszcza się owoców z objawami gnicia lub zepsucia, które czynią je niezdatnymi do spożycia, czyste,..., ilość: 200 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 45 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: 100 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: 110 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: 180 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, ..., ilość: 2250 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, ..., ilość: 490 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 100 kg
- KAPUSTA KISZONA Z MARCHWIĄ - Bez konserwantów, niezakwaszona octem, ilość: 310 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: 155 szt.
- MANDARYNKA - 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,..., ilość 15 kg
- MARCHEW - Jędrna, nie zdrewniała, prosta, kształtna (bez obecnych rozgałęzień i rozwidleń), świeża, bez naci, czysta, niezwiędnięta, nieuszkodzona przez szkodniki, jednolita pod względem wielkości, ilość: 710 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: 180 szt.
- OGÓRKI ZIELONE SZKLARNIOWE - Świeże, wolne od owadów i szkodników oraz uszkodzeń spowodowanych przez choroby i szkodniki, niezwiędnięte,..., ilość: 390 kg
- OGÓRKI ZIELONE GRUNTOWE - Świeże, wolne od owadów i szkodników oraz uszkodzeń spowodowanych przez choroby i szkodniki, niezwiędnięte, bez śladów chemicznych środków ochrony roślin, ..., realizacja dostaw w sezonie czerwiec – wrzesień, ilość: 60 kg
- PAPRYKA CZERWONA - Owoce jędrne, czyste, gładkie lub lekko karbowane, bez narośli i zniekształceń, niepopękane, bez uszkodzeń mechanicznych, z szypułką, ilość: 350 kg
- PIECZARKI - Świeże, czyste, białe, średniej wielkości, z odciętą dolną częścią trzonu, kapelusz zamknięty lub nieznacznie otwarty, brzegi kapelusza jednolite, min. terminem przydatności min. 4 dni od daty zakupu, ilość: 380 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: 300 kg
- POMARAŃCZA - Cała, wolna od odgnieceń i / lub nadmiernych zabliźnionych skaleczeń, zdrowa: nie dopuszcza się owoców z objawami gnicia lub zepsucia, które czynią je niezdatnymi do spożycia, czyste, ..., ilość: 15 kg
- POMIDORY SZKLARNIOWE - Jędrne, niepomarszczone, gładkie lub lekko karbowane, bez narośli, całe, niepopękane, odpowiednio dojrzałe, bez widocznych, „zielonych piętek”,..., ilość: 250 kg
- POMIDORY GRUNTOWE – Polne, jędrne, niepomarszczone, gładkie lub lekko karbowane, bez narośli, całe, niepopękane, odpowiednio dojrzałe, bez widocznych, „zielonych piętek”,..., realizacja dostawa w sezonie lipiec- wrzesień, ilość: 50 kg
- POR - Biała lub zielonkawobiała część pora powinna stanowić co najmniej 1/3 całkowitej długości lub połowę części osłoniętej, świeży, niezwiędnięty, czysty, ..., ilość: 410 kg
- RZODKIEWKA - Powiązana w pęczki z liśćmi, min. 10 szt., świeża, jędrna, czysta, nieuszkodzona przez szkodniki, ... ilość: 770 szt.
- SAŁATA - Świeża, listki jędrne niezwiędnięte, czysta, bez plam, bez śladów pleśni i uszkodzeń, nieprzerośnięta, sałata głowiasta z prawidłowo wykształconą częścią środkową, ..., ilość: 1030 szt.
- SELER - Świeży, niezwiędnięty, czysty, bez oznak zwiędnięcia, ..., ilość: 165 kg
- SZCZYPIOR - Powiązany w pęczki, świeży, niezwiędnięty, czysty, nieprzerośnięte części zielone, bez plam pożółkłych i oznak zwiędnięcia, bez pędów kwiatostanowych i innych zanieczyszczeń obcych ..., ilość: 310 szt.
- TRUSKAWKI - świeża, cała, wolne od odgnieceń: nie dopuszcza się owoców z objawami gnicia lub zepsucia, ... ,realizacja dostaw w sezonie czerwiec-lipiec, ilość: 50 kg
- WINOGRONO - białe lub różowe, świeże, całe, wolne od odgnieceń: nie dopuszcza się owoców z objawami gnicia lub zepsucia, które czynią je niezdatnymi do spożycia, ..., ilość 10 kg

- ZAKWAS Z KISZONEJ KAPUSTY - 100% sok z naturalnie kiszzonej kapusty ..., ilość: 40 litrów
- ZIEMNIAKI - Świeże, średniej wielkości, czyste, niezwiędnięte, bez śladów uszkodzeń mechanicznych lub przez szkodniki, niezawilgocone, ..., ilość: 5100 kg

1. Jakość wymienionego wyżej asortymentu nie może odbiegać od jakości towaru dostępnego w ogólnej sieci handlowej, musi spełniać warunki zaproponowane w ofercie tj. zgodne z formularzem ofertowym oraz formularzem cenowym
2. Wykonawca zapewnia transport artykułów spożywczych w/w do magazynu w siedzibie zamawiającego na własny koszt, dlatego cena oferty musi zawierać koszty transportu i rozładunku.
3. Transport przedmiotowych artykułów, o których mowa w pkt. IV, musi odbywać się w warunkach spełniających wymogi sanitarno – epidemiologiczne - musi być zgodny z normami i powszechnie obowiązującymi przepisami prawa, z zachowaniem dobrych praktyk produkcyjnych (GMP) dobrych praktyk higienicznych (GHP) oraz zasad systemu bezpieczeństwa żywności - systemu HACCP.
4. Miejscem dostaw jest magazyn Młodzieżowego Ośrodka Wychowawczego we Włocławku, ul. Leśna 24.
5. Ilość przedmiotowych artykułów, o których mowa w pkt. IV, może ulec wartościowo zmianie maksymalnie o minus 25 % ogółem od wartości umowy na dostawy w/w przedmiotu zamówienia, przy czym Wykonawca nie będzie przysługiwać jakiegokolwiek roszczenie z tytułu niewykorzystania przez Zamawiającego przedmiotu umowy w pełnym zakresie ilościowym lub wartościowym.
6. Zamawiający zastrzega sobie prawo dokonywania zmian ilości poszczególnych artykułów określonych w Załączniku nr 1 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. 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.
8. Dostawy będą odbywać się sukcesywnie przez okres obowiązywania umowy, ilościowo według zapotrzebowania Zamawiającego - w dowolny dzień tygodnia, każdorazowo od 7.00 do godziny 13:00. W przypadku 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 2025-01-01 do 2025-12-31

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

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 na kwasu cytrynowym, masa netto: 780-900g, skład minimum: korzeń chrzanu 52%, woda, cukier, olej rzepakowy, sól, kwas cytrynowy, termin przydatności min. 3 miesiące od daty zakupu, ilość: 30 szt.

- DŻEM NISKOSŁODZONY - 0,9 litra /słoik/, niskosłodzony, masa netto: 950g - 1000g, skład minimum: owoce, cukier, woda, pektyna, kwas cytrynowy, termin przydatności min. 3 miesiące od daty zakupu, ilość: 1010 szt.

- OGÓREK KISZONY - 0,8 - 0,9 litra /słoik/, masa netto: 850-870g, skład minimum: ogórki kiszony, zalewa (woda, sól, koper, czosnek, chrzan), termin przydatności min. 3 miesiące od daty zakupu, ilość: 320 szt.

- OGÓREK KONSERWOWY - 0,8 - 0,9 litra /słoik/, masa netto: 850-870g, skład minimum: ogórki, woda, cukier, ocet, sól, gorczyca, przyprawy smakowe, termin przydatności min. 3 miesiące od daty zakupu, ilość: 30 szt.

- KETCHUP - Łagodny, masa netto: od 950 do 970 g, z terminem przydatności do 12 miesięcy od daty zakupu, min. 160 g pomidorów zużytych na 100 g produktu, ilość: 85 szt.

- KONCENTRAT POMIDOROWY - 30 %, w opakowaniu szklanym, wyprodukowany z min. 160 g pomidorów / 100 g produktu, od 950 g do 970 g, termin przydatności do spożycia min. 12 miesięcy od daty zakupu, ilość: 160 szt.

- PRZECIER OGÓRKOWY - 0,8 - 0,9 litra /słoik/, masa netto: 800 g - 900 g, skład minimum: ogórki kiszony przetarte, woda, sól, termin przydatności min. 3 miesiące od daty zakupu, ilość: 55 szt.

- SZCZAW KONSERWOWY - 0,8 - 0,9 litra /słoik/, cięty, liście bez łodyg, masa netto: 800-850g, skład minimum: liście szczawiu, woda, sól, termin przydatności min. 3 miesiące od daty zakupu, ilość: 55 szt.

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

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

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

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

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

6. Zamawiający zastrzega sobie prawo dokonywania zmian ilości poszczególnych artykułów określonych w Załączniku nr 1 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. 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.

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

15871230-5 - Ketchup

4.2.8.) Zamówienie obejmuje opcje: Nie**4.2.10.) Okres realizacji zamówienia albo umowy ramowej:** od 2025-01-01 do 2025-12-31**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**

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: 3,4 kg
- BUDYŃ – W opakowaniu od 60 g do 65 g, skład min.: skrobia ziemniaczana, barwnik beta karoten, ..., ilość: 35 kg
- CUKIER – Sypki, z buraków cukrowych,..., ilość: 780 kg
- CZOSNEK GRANULOWANY – W opakowaniu od 20 g do 25 g, sypki, ..., ilość: 9,5 kg
- GALARETKA – Różne smaki w opakowaniu od 50 do 90 g, sypka, termin przydatności min. 3 miesiące od daty zakupu, ilość: 37 kg
- GROSZEK KONSERWOWY – Klasa I, ..., ilość: 5 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: 255 opakowań
- KAKAO – W opakowaniu od 80 g do 200 g, ..., ilość: 11 kg
- KASZA GRZYCZANA - palona o wielkość cząstek od 2-3,5 mm., ..., ilość: 84 kg
- KASZA JĘCZMIENNA – W opakowaniu od 0,5 kg do 5 kg, sucha, ..., ilość: 14 kg
- KASZA MANNA – W opakowaniu od 0,5 kg do 5 kg, sucha, sypka, bez oznak lepkości i grudek, ..., ilość: 55 kg
- KASZA PEĆZAK - W opakowaniu od 0,5 kg do 5 kg, sucha, sypka, bez oznak lepkości i grudek,..., ilość: 85 kg
- KAWA ZBOŻOWA – W opakowaniu od 100 g do 200 g, sypka, rozpuszczalna, bezkofeinowa, ..., ilość: 19 kg
- KISIEL OWOCOWY – W opakowaniu od 40 g do 77 g, ..., ilość: 20 kg
- KUKURYDZA KONSERWOWA – klasa I, ... ilość: 170 szt.
- KWASEK CYTRYNOWY – W opakowaniu od 20 g do 50 g, ..., ilość: 16 kg
- LIŚĆ LAUROWY - W opakowaniu od 6 g do 40 g, cały,..., ilość: 1,8 kg
- MAJERANEK – W opakowaniu od 6 g do 50 g, suchy, ..., ilość: 2,1 kg.
- MAJONEZ – Wysokotłuszczowy, opakowanie od 500 ml do 900 ml, ..., ilość: 220 litrów
- MAŁA PSZENNA – Typ 500, w opakowaniu od 0,5 kg do 1 kg, ..., ilość: 345 kg
- MAKARON SPAGHETTI ZBOŻOWY PEŁNOZIARNISTY – Wyprodukowany z mąki pełnoziarnistej,..., ilość: 85 kg
- MAKARON – RÓŻNE FORMY - Świderki, nitki, rurki, kokardki, muszelki z 100% durum w opakowaniu od 1 kg do 5 kg, ..., ilość: 510 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: 265 kg
- MAKARON ZACIERKA – W opakowaniu od 200 g do 1000 g, ..., ilość: 55 kg
- MIĘTA – Liść mięty pieprzowej w opakowaniu papierowym od 20 g do 50 g, ..., ilość: 6,2 kg
- MIÓD NATURALNY – Wielokwiatowy w opakowaniu od 950 g do 1200 g, ..., ilość: 100 kg
- MUSZTARDA STOŁOWA – W opakowaniu szklanym lub plastikowym do 1000 g, ..., ilość: 42 kg
- OLEJ ROŚLINNY – W opakowaniu od 0,9 l do 3 l, rafinowany, ..., ilość: 310 litrów
- OREGANO – W opakowaniu od 8 g do 50 g, suszone, ... ilość: 2,8 kg
- PAPRYKA SŁODKA – Mielona, w opakowaniu od 20 g do 50 g, ..., ilość: 13,5 kg
- PASZTECIKI DROBIOWE – W opakowaniu jednorazowym od 131 g do 135 g, ..., ilość: 335 szt.
- PIEPRZ MIELONY CZARNY – W opakowaniu od 15 g do 50 g, ..., ilość: 11,5 kg
- PIEPRZ MIELONY ZIOŁOWY – W opakowaniu od 15 g do 50 g, termin przydatności min. 3 miesiące od daty zakupu, ilość: 1,6 kg
- PŁATKI KUKURYDZIANE - Śniadaniowe typu corn flakes lub równoważne, w opakowaniu od 450 g do 1000 g, ..., ilość: 45 kg
- PROSZEK DO PIECZENIA – W opakowaniu od 15 g do 32 g, ..., ilość: 1,5 kg
- PRZYPRAWA CURRY - W opakowaniu od 20 g do 50 g, sypka, ..., ilość: 0,5 kg
- RUMIANEK – W opakowaniu kwiat od 30 g do 50 g, sypki, ..., ilość: 2,8 kg.
- RYŻ BIAŁY – W opakowaniu od 0,5 kg do 1 kg, ..., ilość: 195 kg
- SÓL SPOŻYWCZA – O obniżonej zawartości sodu, w opakowaniu od 0,5 kg do 1 kg, ... ilość: 245 kg
- SYROP OWOCOWY NATURALNY – W opakowaniu szklanym lub plastikowym od 4,5 l do 5 l bez dodatku cukru, ..., ilość: 10 litrów.
- WAFLE RYŻOWE – Naturalne, wieloziarniste, o obniżonej zawartości soli, ..., ilość: 250 szt.
- WODA NIEGAZ. /LEKKOMIN. - 1,5 L, ..., ilość: 2500 szt.
- ZIELE ANGIELSKIE – W opakowaniu od 12 g do 50 g, ..., ilość: 3,9 kg
- ZIOŁA PROWANSALSKIE – W opakowaniu od 8 g do 50 g, ..., ilość: 0,5 kg

1. Jakość wymienionego wyżej asortymentu nie może odbiegać od jakości towaru dostępnego w ogólnej sieci handlowej, musi spełniać warunki zaproponowane w ofercie tj. zgodne z formularzem ofertowym oraz formularzem cenowym
2. Wykonawca zapewnia transport artykułów spożywczych w/w do magazynu w siedzibie zamawiającego na własny koszt, dlatego cena oferty musi zawierać koszty transportu i rozładunku.
3. Transport przedmiotowych artykułów, o których mowa w pkt. IV, musi odbywać się w warunkach spełniających wymogi sanitarno – epidemiologiczne - musi być zgodny z normami i powszechnie obowiązującymi przepisami prawa, z zachowaniem dobrych praktyk produkcyjnych (GMP) dobrych praktyk higienicznych (GHP) oraz zasad systemu bezpieczeństwa żywności - systemu HACCP.
4. Miejscem dostaw jest magazyn Młodzieżowego Ośrodka Wychowawczego we Włocławku, ul. Leśna 24.
5. Ilość przedmiotowych artykułów, o których mowa w pkt. IV, może ulec wartościowo zmianie maksymalnie o minus 25 % ogółem od wartości umowy na dostawy w/w przedmiotu zamówienia, przy czym Wykonawca nie będzie przysługiwać jakiegokolwiek roszczenie z tytułu niewykorzystania przez Zamawiającego przedmiotu umowy w pełnym zakresie ilościowym lub wartościowym.
6. Zamawiający zastrzega sobie prawo dokonywania zmian ilości poszczególnych artykułów określonych w Załączniku nr 1 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. 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.
8. Dostawy będą odbywać się sukcesywnie przez okres obowiązywania umowy, ilościowo według zapotrzebowania Zamawiającego - w dowolny dzień tygodnia, każdorazowo od 7.00 do godziny 13:00. W przypadku 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

4.2.8.) Zamówienie obejmuje opcje: Nie

4.2.10.) Okres realizacji zamówienia albo umowy ramowej: od 2025-01-01 do 2025-12-31

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

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 400 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: 395 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: 85 kg

- MAKRELA W KREMIE/SOSIE POMIDOROWYM – W opakowaniu z otwieraczem od 160 g do 175 g, skład: makrela min. 55%, koncentrat pomidorowy, z terminem przydatności do spożycia min 3 m-ce, ilość: 335 szt.

- 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 min. 3 miesiące od daty zakupu, ilość 165 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: 670 szt.

- SZPROT W KREMIE/SOSIE POMIDOROWYM – W opakowaniu z otwieraczem od 160 g do 175 g, skład: szprot min. 60%, koncentrat pomidorowy, musztarda, gorczyca, z terminem przydatności do spożycia min 3 m-ce, ilość: 330 szt.

- 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: 4 kg

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

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

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

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

5. Ilość przedmiotowych artykułów, o których mowa w pkt. IV, może ulec wartościowo zmianie maksymalnie o minus 25 % ogółem od wartości umowy na dostawy w/w przedmiotu zamówienia, przy czym Wykonawca nie będzie przysługiwać

jakiegokolwiek roszczenie z tytułu niewykorzystania przez Zamawiającego przedmiotu umowy w pełnym zakresie ilościowym lub wartościowym.

6. Zamawiający zastrzega sobie prawo dokonywania zmian ilości poszczególnych artykułów określonych w Załączniku nr 1 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. 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.

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

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 2025-01-01 do 2025-12-31

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

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 brokułu, 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: 175 kg

- FASOLKA SZPARAGOWA – Mrożona, 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, ilość: 70 kg

- FRYTKI - Proste, cienkie, nieoblodzone, niezlepione, w opakowaniu od 0,5 kg do 5 kg, z min. terminem przydatności do spożycia 3 miesiące od daty zakupu, ilość: 10 kg

- KALAFIOR - Bukiet różyczek mrożonych, barwa typowa dla kalafiora, 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: 170 kg

- KLUSKA ŚLĄSKA - Opakowanie od 0,4 kg do 5 kg, bez glutaminianu sodu, konserwantów i sztucznych barwników, z min. terminem przydatności do spożycia 3 miesiące od daty zakupu, ilość: 6 kg
- KOPYTKA - Bez glutaminianu sodu, konserwantów i sztucznych barwników, mrożone, równej wielkości, nie posklejane, nieoblodzone, opakowanie od 0,4 kg do 5 kg, bez glutaminianu sodu, konserwantów i sztucznych barwników, z min. terminem przydatności do spożycia 3 miesiące od daty zakupu, ilość: 170 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: 285 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: 70 kg
- 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 min. terminem przydatności do spożycia 3 miesiące od daty zakupu, ilość: 5 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: 350 kg
- 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 min. 27%, grzyby min. 9%, cebula, bez dodatku oleju palmowego, z minimalnym terminem przydatności do spożycia 3 miesiące od daty zakupu, ilość: 5 kg

1. Jakość wymienionego wyżej asortymentu nie może odbiegać od jakości towaru dostępnego w ogólnej sieci handlowej, musi spełniać warunki zaproponowane w ofercie tj. zgodne z formularzem ofertowym oraz formularzem cenowym
2. Wykonawca zapewnia transport artykułów spożywczych w/w do magazynu w siedzibie zamawiającego na własny koszt, dlatego cena oferty musi zawierać koszty transportu i rozładunku.
3. Transport przedmiotowych artykułów, o których mowa w pkt. IV, musi odbywać się w warunkach spełniających wymogi sanitarno – epidemiologiczne - musi być zgodny z normami i powszechnie obowiązującymi przepisami prawa, z zachowaniem dobrych praktyk produkcyjnych (GMP) dobrych praktyk higienicznych (GHP) oraz zasad systemu bezpieczeństwa żywności - systemu HACCP.
4. Miejscem dostaw jest magazyn Młodzieżowego Ośrodka Wychowawczego we Włocławku, ul. Leśna 24.
5. Ilość przedmiotowych artykułów, o których mowa w pkt. IV, może ulec wartościowo zmianie maksymalnie o minus 25 % ogółem od wartości umowy na dostawy w/w przedmiotu zamówienia, przy czym Wykonawca nie będzie przysługiwać jakiegokolwiek roszczenie z tytułu niewykorzystania przez Zamawiającego przedmiotu umowy w pełnym zakresie ilościowym lub wartościowym.
6. Zamawiający zastrzega sobie prawo dokonywania zmian ilości poszczególnych artykułów określonych w Załączniku nr 1 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. 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.
8. Dostawy będą odbywać się sukcesywnie przez okres obowiązywania umowy, ilościowo według zapotrzebowania Zamawiającego - w dowolny dzień tygodnia, każdorazowo od 7.00 do godziny 13:00. W przypadku 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

15331100-8 - Warzywa świeże lub mrożone

4.2.8.) Zamówienie obejmuje opcje: Nie

4.2.10.) Okres realizacji zamówienia albo umowy ramowej: od 2025-01-01 do 2025-12-31

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**

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 10000 szt.
- BUŁKA GRAHAMKA – min. 75% maki 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 15100 szt.
- BUŁKA TARTA PSZENNA – W opakowaniu od 0,5 kg do 5 kg skład: mąka pszenna typ 450 lub 500, woda, sól, drożdże, ilość 220 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 7400 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 2170 szt.
- PĄCZEK – Z nadzieniem, min. 70 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 80 szt.
- 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 400 szt.
- ŻUR - W opakowaniu od 3 l do 5 l, w płynie, na naturalnym zakwasie z mąki żytniej, ilość 40 l

1. Jakość wymienionego wyżej asortymentu nie może odbiegać od jakości towaru dostępnego w ogólnej sieci handlowej, musi spełniać warunki zaproponowane w ofercie tj. zgodne z formularzem ofertowym oraz formularzem cenowym
2. Wykonawca zapewnia transport artykułów spożywczych w/w do magazynu w siedzibie zamawiającego na własny koszt, dlatego cena oferty musi zawierać koszty transportu i rozładunku.
3. Transport przedmiotowych artykułów, o których mowa w pkt. IV, musi odbywać się w warunkach spełniających wymogi sanitarno – epidemiologiczne - musi być zgodny z normami i powszechnie obowiązującymi przepisami prawa, z zachowaniem dobrych praktyk produkcyjnych (GMP) dobrych praktyk higienicznych (GHP) oraz zasad systemu bezpieczeństwa żywności - systemu HACCP.
4. Miejscem dostaw jest magazyn Młodzieżowego Ośrodka Wychowawczego we Włocławku, ul. Leśna 24.
5. Ilość przedmiotowych artykułów, o których mowa w pkt. IV, może ulec wartościowo zmianie maksymalnie o minus 25 % ogółem od wartości umowy na dostawy w/w przedmiotu zamówienia, przy czym Wykonawca nie będzie przysługiwać jakiegokolwiek roszczenie z tytułu niewykorzystania przez Zamawiającego przedmiotu umowy w pełnym zakresie ilościowym lub wartościowym.
6. Zamawiający zastrzega sobie prawo dokonywania zmian ilości poszczególnych artykułów określonych w Załączniku nr 1 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. 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.
8. Dostawy będą odbywać się sukcesywnie przez okres obowiązywania umowy, ilościowo według zapotrzebowania Zamawiającego - w dowolny dzień tygodnia, każdorazowo od 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 2025-01-01 do 2025-12-31

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 12500 szt.

1. Jakość wymienionego wyżej asortymentu nie może odbiegać od jakości towaru dostępnego w ogólnej sieci handlowej, musi spełniać warunki zaproponowane w ofercie tj. zgodne z formularzem ofertowym oraz formularzem cenowym
2. Wykonawca zapewnia transport artykułów spożywczych w/w do magazynu w siedzibie zamawiającego na własny koszt, dlatego cena oferty musi zawierać koszty transportu i rozładunku.
3. Transport przedmiotowych artykułów, o których mowa w pkt. IV, musi odbywać się w warunkach spełniających wymogi sanitarno – epidemiologiczne - musi być zgodny z normami i powszechnie obowiązującymi przepisami prawa, z zachowaniem dobrych praktyk produkcyjnych (GMP) dobrych praktyk higienicznych (GHP) oraz zasad systemu bezpieczeństwa żywności - systemu HACCP.
4. Miejscem dostaw jest magazyn Młodzieżowego Ośrodka Wychowawczego we Włocławku, ul. Leśna 24.
5. Ilość przedmiotowych artykułów, o których mowa w pkt. IV, może ulec wartościowo zmianie maksymalnie o minus 25 % ogółem od wartości umowy na dostawy w/w przedmiotu zamówienia, przy czym Wykonawca nie będzie przysługiwać jakiegokolwiek roszczenie z tytułu niewykorzystania przez Zamawiającego przedmiotu umowy w pełnym zakresie ilościowym lub wartościowym.
6. Zamawiający zastrzega sobie prawo dokonywania zmian ilości poszczególnych artykułów określonych w Załączniku nr 1 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. 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.
8. Dostawy będą odbywać się sukcesywnie przez okres obowiązywania umowy, ilościowo według zapotrzebowania Zamawiającego - w dowolny dzień tygodnia, każdorazowo od 7.00 do godziny 13:00. W przypadku 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:

03142500-3 - Jaja

4.2.8.) Zamówienie obejmuje opcje: Nie

4.2.10.) Okres realizacji zamówienia albo umowy ramowej: od 2025-01-01 do 2025-12-31

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

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 2 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 3 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 2 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 3 do SWZ.

5.9.) Zamawiający przewiduje uzupełnienie przedmiotowych środków dowodowych: Nie

5.11.) Wykaz innych wymaganych oświadczeń lub dokumentów:

I. Wykonawca przygotowuje ofertę przy pomocy interaktywnego „Formularza ofertowego” udostępnionego przez Zamawiającego na Platformie e-Zamówienia i zamieszczonego w podglądzie postępowania w zakładce „Informacje podstawowe”.

II. Razem z formularzem ofertowym Wykonawca zobowiązany jest złożyć:

1) formularz cenowy – wzór załącznik nr 1,

Wykonawca dołącza do oferty wyłącznie formularz cenowy dotyczący tej części zamówienia, na którą składa ofertę.

2) 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 2,

W przypadku składania oferty przez wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia – oświadczenie, o którym mowa w pkt. 2, składa każdy z Wykonawców.

3) oświadczenie o aktualności informacji zawartych w oświadczeniu, o którym mowa w art. 125 ust. 1 ustawy – wzór załącznik nr 3,

Oświadczenie składane na wezwanie Zamawiającego.

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.

III. Oświadczenie, o którym mowa w pkt. XIII/29/3 SWZ musi być złożone, pod rygorem nieważności, w formie elektronicznej lub w postaci elektronicznej opatrzonej podpisem zaufanym lub podpisem osobistym.

IV. 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 stosownie do art. 97 § 2 ustawy z dnia 14 lutego 1991 r. prawo o notariacie (t.j. Dz. U. z 2024 r. poz.1001), które to poświadczenie notariusz opatruje kwalifikowanym podpisem elektronicznym. Cyfrowe odwzorowanie pełnomocnictwa nie może być poświadczane przez pełnomocnika.

V. Zamawiający żąda wskazania przez Wykonawcę, w ofercie, części zamówienia, których wykonania zamierza polecić podwykonawcom oraz podania nazw ewentualnych podwykonawców, jeśli są już znani.

SEKCJA VI - WARUNKI ZAMÓWIENIA

6.1.) Zamawiający wymaga albo dopuszcza oferty wariantowe: Nie

6.3.) Zamawiający przewiduje aukcję elektroniczną: Nie

6.4.) Zamawiający wymaga wadium: Nie

6.5.) Zamawiający wymaga zabezpieczenia należytego wykonania umowy: Nie

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

SEKCJA VII - PROJEKTOWANE POSTANOWIENIA UMOWY

7.1.) Zamawiający przewiduje udzielenia zaliczek: Nie

7.3.) Zamawiający przewiduje zmiany umowy: Tak

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

Zamawiający przewiduje możliwość dokonania istotnych zmian postanowień zawartej umowy w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego nr MOW - 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 i § 7 projektowanych postanowień umowy stanowiących załącznik nr 4 do SWZ:

§ 6

1. W przypadku zmiany urzędowej stawki podatku VAT na artykuły wymienione w formularzu cenowym, stanowiącym załącznik nr 1 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 1 do niniejszej umowy w przypadku, kiedy zmiany te są korzystne dla Zamawiającego lub nie można było ich przewidzieć w chwili składania oferty przez Wykonawcę.
3. W przypadku zmian, o których stanowi § 6 ust. 1, w trakcie obowiązywania umowy zmiana stawek podatku VAT na artykuły wymienione w formularzu cenowym, stanowiącym załącznik nr 1 do niniejszej umowy, następuje z dniem wejścia w życie stosownych przepisów w tym zakresie, z zastrzeżeniem § 6 ust. 1 i § 14 ust. 1.
4. Ceny jednostkowe produktów określone w formularzu Cenowym 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

1. Niniejsza umowa może ulec także zmianie, bez przeprowadzania nowego postępowania o udzielenie zamówienia, zgodnie z przepisem art. 455 ust. 2 ustawy PZP, o ile łączna wartość zmian jest mniejsza niż progi unijne oraz jest niższa niż 10% wartości pierwotnej umowy, zmiany te nie powodują zmiany ogólnego charakteru umowy.
2. Dopuszcza się możliwość zmiany umowy w stosunku do treści oferty, na podstawie której dokonano wyboru Wykonawcy, w przypadku okoliczności niemożliwych do przewidzenia w chwili zawierania umowy lub w przypadku zmiany osób wymienionych w umowie po stronie którejkolwiek ze stron.
3. Zmiana danych teleadresowych oraz osób wskazanych do kontaktów między stronami umowy nie stanowi istotnej zmiany umowy.
4. Wszelkie zmiany umowy wymagają pod rygorem nieważności zachowania formy pisemnej i podpisania przez obie strony.
5. Z wnioskiem o zmianę treści umowy może wystąpić każda ze stron umowy.

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

SEKCJA VIII – PROCEDURA

8.1.) Termin składania ofert: 2024-11-25 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: 2024-11-25 09:15

8.4.) Termin związania ofertą: 30 dni