

# **SPECYFIKACJA WARUNKÓW ZAMÓWIENIA**

*DOTYCZĄCA  
POSTĘPOWANIA O UDZIELENIE ZAMÓWIENIA PUBLICZNEGO  
NR MOW - 1/12/2021  
PROWADZONEGO W TRYBIE PODSTAWOWYM  
na*

**DOSTAWY ŻYWNOŚCI  
dla  
Młodzieżowego Ośrodka Wychowawczego  
we Włocławku**

Włocławek, dnia 13.12.2021 r.

## SPIS TREŚCI:

### Spis treści

I. NAZWA PLACÓWKI ORAZ ADRES ZAMAWIAJĄCEGO. ....	3
II. TRYB UDZIELENIA ZAMÓWIENIA. ....	3
III. OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA. ....	3
IV. OPIS CZĘŚCI ZAMÓWIENIA. ....	4
V. OFERTA WARIANTOWA. ....	22
VI. ZAMÓWIENIA UZUPEŁNIAJĄCE. ....	22
VII. TERMIN WYKONANIA ZAMÓWIENIA. ....	22
VIII. INFORMACJE O WARUNKACH UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU ....	22
IX. INFORMACJE O PODMIOTOWYCH ŚRODKACH DOWODOWYCH. ....	23
X. INFORMACJE O SPOSOBIE POROZUMIEWANIA SIĘ ZAMAWIAJĄCEGO Z WYKONAWCAMI ORAZ PRZEKAZYWANIA OŚWIADCZEŃ I DOKUMENTÓW. ....	23
XI. OSOBY UPRAWNIONE DO POROZUMIEWANIA SIĘ Z WYKONAWCAMI. ....	24
XII. TERMIN ZWIĄZANIA OFERTĄ. ....	25
XIII. OPIS SPOSOBU PRZYGOTOWANIA OFERT. ....	25
XIV. MIEJSCE, TERMIN ORAZ SPOSÓB SKŁADANIA I OTWARCIA OFERT. ....	28
XV. OPIS SPOSOBU OBLICZENIA CENY. ....	29
XVI. OPIS KRYTERIÓW, KTÓRYMI ZAMAWIAJĄCY BĘDZIE SIĘ KIEROWAŁ PRZY WYBORZE OFERTY I ICH ZNACZENIE ORAZ SPOSÓB OCENY OFERT. ....	30
XVII. INFORMACJE O FORMALNOŚCIACH, JAKIE POWINNY ZOSTAĆ DOPEŁNIONE PO WYBORZE OFERTY W CELU ZAWARCIA UMOWY W SPRAWIE ZAMÓWIENIA PUBLICZNEGO. ....	30
XVIII. ISTOTNE POSTANOWIENIA UMOWNE. ....	31
XIX. WYJAŚNIENIA DOTYCZĄCE SPECYFIKACJI WARUNKÓW ZAMÓWIENIA. ....	31
XX. POUCZENIE O ŚRODKACH OCHRONY PRAWNEJ PRZYSŁUGUJĄCYCH WYKONAWCY W TOKU POSTĘPOWANIA O UDZIELENIE ZAMÓWIENIA. ....	32
XXI. KLAUZULA INFORMACYJNA Z ART. 13 RODO. ....	33
XXII. WYKAZ ZAŁĄCZNIKÓW. ....	34

## **I. NAZWA PLACÓWKI ORAZ ADRES ZAMAWIAJĄCEGO.**

Gmina Miasto Włocławek - Młodzieżowy Ośrodek Wychowawczy

87 – 800 Włocławek, ul. Leśna 24

tel. 54 413 46 66

<http://mow.wloclawek.pl/>

<http://mow-wloclawek.rbip.mojregion.info/>

## **II. TRYB UDZIELENIA ZAMÓWIENIA.**

Postępowanie prowadzone jest zgodnie z przepisami ustawy z dnia 11 września 2019 r. Prawo zamówień publicznych (Dz. U. z 2021 poz. 1129 ze zmianami), a także wydanych na podstawie niniejszej ustawy rozporządzeń wykonawczych.

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

## **III. OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA.**

1. Przedmiotem zamówienia są dostawy **ŻYWNOŚCI** dla Młodzieżowego Ośrodka Wychowawczego we Włocławku, wg klasyfikacji CPV:

### **15.00.00.00 – 8 Żywność**

- 15.11.10.00 – 9 Mięso wołowe
- 15.11.30.00 – 3 Wieprzowina
- 15.13.11.00 – 6 Produkty mięsno - wędliniarskie
- 15.13.11.34 – 3 Kaszanka i inne wędliny krwiste
- 15.11.20.00 – 6 Drób
- 15.13.11.35 – 0 Wędliny drobiowe
- 15.50.00.00 – 3 Produkty mleczarskie
- 15.51.00.00 – 6 Mleko i śmietana
- 15.54.00.00 – 5 Produkty serowarskie
- 15.30.00.00 – 1 Warzywa i owoce
- 15.33.10.00 – 7 Warzywa przetworzone
- 15.33.21.00 – 5 Owoce przetworzone
- 15.80.00.00 – 6 Różne artykuły spożywcze
- 15.41.11.00 – 3 Olej roślinny
- 15.61.20.00 – 1 Mąka
- 15.87.24.00 – 5 Sól
- 15.87.10.00 – 4 Przyprawy
- 15.85.00.00 – 1 Produkty z ciasta makaronowego
- 15.22.00.00 – 6 Ryby mrożone
- 15.20.00.00 – 0 Ryby przetworzone
- 15.89.60.00 – 5 Produkty głęboko mrożone

#### IV. OPIS CZĘŚCI ZAMÓWIENIA.

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

##### **Zadanie 1 – mięso wieprzowe, wołowe i jego przetwory**

- **BALERON** – Produkt soczysty bez wyraźnego wycieku, skład minimum: mięso z karkówki wieprzowej 76% i nie więcej niż 10 g tłuszczu w 100 g produktu, świeży, zapach charakterystyczny dla wyrobów wędzonych, parzonych, ilość: 110 kg
- **BOCZEK ROLOWANY** – Zawierający co najmniej 90% mięsa i nie więcej niż 10 g tłuszczu w 100 g produktu, świeży, zapach charakterystyczny dla wyrobów wędzonych, parzonych, ilość: 70 kg
- **BOCZEK WĘDZONY** - Bez kości, parzony, zawartość tłuszczu nie więcej niż 10%, świeży, zapach charakterystyczny dla mięsa wędzonego, nie poddany masowaniu, uplastycznianiu i innym procesom technologicznym zwiększającym objętość wędlin, ilość: 110 kg
- **FLAKI WOŁOWE MROŻONE** – Suche, krojone, w opakowaniu do 1 kg, ilość: 180 kg
- **GOLONKA TYLNA** – Powierzchnia czysta, nie zakrwawiona, bez przekrwień i zmiędzonych kości, barwa mięśni jasno różowa do czerwonej, świeża, zapach charakterystyczny dla mięsa świeżego, ilość: 40 kg
- **KARCZEK WIEPRZOWY** – Bez kości, świeży, zawartość tłuszczu nie więcej niż 15%, zapach charakterystyczny dla mięsa świeżego, barwa mięsa jasnoróżowa, mięso nie poddawane dodatkowym procesom technologicznym typu: uplastycznienie, masowanie, ostrzykiwanie, ilość: 180 kg
- **KASZANKA CIENKA** – Kiszka krwista z kaszą jęczmienną, parzona, konsystencja ściśła, świeża o wadze pojedynczej kaszanki od 100 do 160 g, flak naturalny, barwa ciemno-brązowa, smak i zapach charakterystyczny dla asortymentu, ilość: 100 kg
- **KIEŁBASA BIAŁA SUROWA** – Wieprzowa, nie wędzona, nie parzona, średnio rozdrobniona w osłonkach naturalnych minimum 65% mięsa, świeża, zapach charakterystyczny dla wyrobów masarskich, ilość: 250 kg
- **KIEŁBASA CIENKA SUCHA** – Zawierająca co najmniej 70% mięsa i nie więcej niż 10 g tłuszczu w 100 g produktu, świeża, średnio rozdrobniona, wędzona, osłonka naturalna bez widocznych oznak tłuszczu, zapach charakterystyczny dla wyrobów wędzonych parzonych, ilość: 100 kg
- **KIEŁBASA KRAKOWSKA** - Zawierająca co najmniej 70% mięsa i nie więcej niż 10 g tłuszczu w 100 g produktu, parzona, w osłonce papierowej, średnio rozdrobniona z widocznymi kawałkami mięsa, świeża, zapach charakterystyczny dla wyrobów wędzonych parzonych, ilość: 90 kg
- **KIEŁBASA KRAKOWSKA SUCHA** – Świeża, zawierająca nie więcej niż 10 g tłuszczu w 100 g produktu, mięso wieprzowe minimum 112 g na 100 g produktu, grubo rozdrobniona, podsuszona

w osłonce naturalnej wołowej, barwa ciemnobrązowa, smak i zapach słono-dymny, charakterystyczny dla wyrobów wędzonych, parzonych, ilość: 30 kg

- **KIEŁBASA ŁOPATKOWA** – zawierająca co najmniej 85% nie wędzonej łopatki i nie więcej niż 10 g tłuszczu w 100 g produktu, świeża, parzona, zapach charakterystyczny dla wyrobów parzonych, w osłonkach barierowych o dużym przekroju, grubo rozdrobniona, ilość: 60 kg

- **KIEŁBASA PODWAWELSKA** – Zawierająca co najmniej 78% mięsa i nie więcej niż 10 g tłuszczu w 100 g produktu, świeża, zapach charakterystyczny dla wyrobów wędzonych, parzonych, średnio rozdrobniona, osłonka naturalna, bez widocznych oznak tłuszczu, ilość: 80 kg

- **KIEŁBASA SALAMI** – Zawierająca nie więcej niż 10 g tłuszczu w 100 g produktu, drobno rozdrobniona, dojrzewająca, wędzona, parzona, skład: mięso wieprzowe min. 40%, wołowe min. 30%, słonina, przyprawy naturalne, świeża, zapach charakterystyczny dla wyrobów wędzonych, ilość: 70 kg

- **KIEŁBASA SWOJSKA** – Zawierająca co najmniej 70% mięsa i nie więcej niż 10 g tłuszczu w 100 g produktu, świeża, średnio rozdrobniona, osłonka naturalna, bez oznak tłuszczu, zapach charakterystyczny dla wyrobów wędzonych parzonych, ilość: 50 kg

- **KIEŁBASA SZYMKOWA** - Wieprzowa, wędzona i parzona, zawierająca co najmniej 78% mięsa i nie więcej niż 10 g tłuszczu w 100 g produktu, konsystencja ścisła, grubo rozdrobniona w osłonce białkowej o śr 80 mm, barwa słomkowo - brązowa, świeża, zapach charakterystyczny dla wyrobów parzonych, wędzonych, ilość: 45 kg

- **KIEŁBASA ŚLĄSKA** – Zawierająca nie więcej niż 10 g tłuszczu w 100 g produktu, świeża, z mięsa wieprzowego i peklowanego, wędzona, parzona, bez widocznych oczek tłuszczu, średnio rozdrobniona, osłonka naturalna ściśle przylegająca do farszu, skład min.: wieprzowina ok. 70%, związana masą wiążącą, równomiernie rozmieszczona, na przekroju bez widocznych oczek tłuszczu, zapach charakterystyczny dla wyrobów wędzonych, parzonych, ilość: 160 kg

- **KIEŁBASA TORUŃSKA** – Wieprzowa, parzona, wędzona, w naturalnej osłonce bez widocznych oczek tłuszczu, świeża, zawierająca co najmniej 70% mięsa i nie więcej niż 10 g tłuszczu w 100 g produktu, zapach charakterystyczny dla wyrobów wędzonych parzonych, ilość: 50 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: 120 kg

- **KIEŁBASA ŻYWIECKA** - Zawierająca nie więcej niż 10 g tłuszczu w 100 g produktu świeża, w naturalnej osłonce mięso wieprzowe min. 78%, grubo rozdrobniona, parzona w osłonce naturalnej wołowej i średnicy ok. 55 mm, barwa ciemno brązowa, smak i zapach słono - dymny, ilość: 50 kg

- **KIEŁBASA ŻYWIECKA SUCHA** – Grubo rozdrobniona, wędzona gorącym dymem, suszona, barwa czerwonobrunatna, o wyrazistym smaku typowym dla mięs wędzonych gorącym dymem, wyprodukowana min. ze 130 g mięsa wieprzowego na 100 g wyprodukowanego wyrobu gotowego, świeża, zapach charakterystyczny dla wyrobów wędzonych parzonych, ilość: 15 kg

- **KOŚCI WIEPRZOWE EXTRA** – Od schabu lub od karkówki, świeże, zapach charakterystyczny dla mięsa świeżego, ilość: 300 kg

- **KOŚCI WIEPRZOWE WĘDZONE** - Świeże, zapach charakterystyczny dla wyrobów wędzonych, ilość: 50 kg
- **ŁOPATKA WIEPRZOWA BEZ KOŚCI** – Bez kości, świeża, zawartość tłuszczu nie więcej niż 10%, zapach charakterystyczny dla mięsa świeżego, barwa mięsa jasnorożowa, mięso nie poddawane dodatkowym procesom technologicznym typu: uplastycznienie, masowanie, ostrzykiwanie, ilość: 430 kg
- **METKA CEBULOWA** – W osłonce sztucznej, wyrób surowy z mięsa wieprzowego, drobno rozdrobniona, Zawierająca co najmniej 70% mięsa i nie więcej niż 10 g tłuszczu w 100 g produktu, świeża, zapach charakterystyczny dla wyrobów masarskich, ilość: 65 kg
- **MIELONKA KONSERWOWA** – Parzona, w osłonce sztucznej, drobno rozdrobniona, barwa jasnorożowa, w batonie bez galarety, skład minimum: mięso wieprzowe 50% i nie więcej niż 10 g tłuszczu w 100 g produktu, świeża, zapach charakterystyczny dla wyrobów masarskich, ilość: 65 kg
- **MIELONKA WIEPRZOWA** – Lub równoważna, zawierająca co najmniej 60% mięsa i nie więcej niż 10 g tłuszczu w 100 g produktu, średnio rozdrobniona, w sztucznej osłonce, barwa jasnorożowa w batonie, świeża, zapach charakterystyczny dla wyrobów masarskich, ilość: 65 kg
- **MIEŚO WIEPRZOWE GULASZOWE KL II** - Drobne, świeże, zawartość tłuszczu nie więcej niż 18%, zapach charakterystyczny dla mięsa świeżego, barwa mięsa jasnorożowa, mięso nie poddawane dodatkowym procesom technologicznym typu: uplastycznienie, masowanie, ostrzykiwanie, ilość: 50 kg
- **MIEŚO WIEPRZOWE Z SZYNKI KL I** - Chude mięso bez ścięgien, łoj i skóry, świeże, zapach charakterystyczny dla mięsa świeżego, barwa jasnorożowa, mięso nie poddawane dodatkowym procesom technologicznym typu: uplastycznienie, masowanie, ostrzykiwanie, ilość: 140 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: 180 kg
- **OGONÓWKA WĘDZONA** – Min. 85% mięsa wieprzowego, wędzonka barwy brązowej, parzona, o kształcie trapezu, świeża, zapach charakterystyczny dla wyrobów wędzonych, ilość: 75 kg
- **PODGARDLE WĘDZONE** – Świeże, zapach charakterystyczny dla wyrobów wędzonych, ilość: 150 kg
- **PARÓWKI CIENKIE** – Świeże, wędzone, parzone, w osłonce sztucznej, bez widocznych oznak tłuszczu, wyczuwalny smak i zapach mięsa charakterystyczny dla wyrobów masarskich, skład min.: mięso wieprzowe 60% i nie więcej niż 10 g tłuszczu w 100 g produktu, ilość: 150 kg
- **PARÓWKOWA WIEPRZOWA** – Świeża, w osłonce naturalnej, bez widocznych oznak tłuszczu, wyczuwalny smak i zapach mięsa charakterystyczny dla wyrobów masarskich, powierzchnia barwy słomkowo – brązowej, skład min.: mięso wieprzowe 66% i nie więcej niż 10 g tłuszczu w 100 g produktu, ilość: 160 kg
- **PASZTET WIEPRZOWY** – Wyrób wędliniarski nietrwały, blok pasztetu kształtu użytej formy prostokątnej, barwa ciemnobrunatna, konsystencja ścisła, skład min.: mięso wieprzowe 70% i nie

więcej niż 10 g tłuszczu w 100 g produktu, świeży, zapach charakterystyczny dla wyrobów masarskich, ilość: 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: 60 kg

- **POŁĘDWICA SOPOCKA** – Schab bez kości, wędzonka barwy złocistej, parzona, świeża, zapach charakterystyczny dla wyrobów wędzonych parzonych, bez widocznych oznak tłuszczu, skład min.: mięso wieprzowe 80% i nie więcej niż 10 g tłuszczu w 100 g produktu, ilość: 50 kg

- **ROLADA SCHABOWA** - Schab bez kości, wędzony, bez wyraźnego wycieku, niedopuszczalne złogi tłuszczu, skład min.: mięso wieprzowe 86% i nie więcej niż 10 g tłuszczu w 100 g produktu świeża, zapach charakterystyczny dla wyrobów wędzonych, ilość: 30 kg

- **SALCESON BIAŁY** - Świeży, wędlina podrobowa w osłonce naturalnej lub sztucznej, parzona, konsystencja dość ścisła, zapach charakterystyczny dla wyrobów masarskich, ilość: 30 kg

- **SALCESON CZARNY** – Z widocznymi kawałkami mięsa, min. 50% mięsa wieprzowego, osłonka sztuczna, konsystencja soczysta, niedopuszczalne skupiska niewymieszanych składników, świeży, zapach charakterystyczny dla wyrobów masarskich, ilość: 30 kg

- **SALCESON OZORKOWY CZARNY** – Ozory wieprzowe min. 60%, podgardle, serca, krew, wątroba, wędlina podrobowa, grubo rozdrobniona w osłonce sztucznej, świeża, zapach charakterystyczny dla wyrobów masarskich, ilość: 40 kg

- **SCHAB PIECZONY** – Świeży, bez kości, min. 90% schabu, zapach charakterystyczny dla wyrobów gotowanych, pieczonych, ilość: 30 kg

- **SCHAB WIEPRZOWY** – Bez kości, świeży, zapach charakterystyczny dla mięsa świeżego, barwa mięsa jasnoróżowa, okrojony, bez tłuszczu i warkocza bocznego, mięso nie poddawane dodatkowym procesom technologicznym typu: uplastycznienie, masowanie, ostrzykiwanie, ilość: 150 kg

- **SZPONDER WOŁOWY** - Świeży, o zapachu charakterystycznym dla mięsa świeżego, ilość: 40 kg

- **SZYNKA KONSERWOWA** - Produkt wysokowydajny z mięsa wieprzowego grubo rozdrobnionego, parzony, konsystencja ścisła, skład min.: mięso wieprzowe 70% i nie więcej niż 10 g tłuszczu w 100 g produktu, świeża, zapach charakterystyczny dla wyrobów masarskich, ilość: 70 kg

- **SZYNKA WĘDZONA** - Wędzona, parzona, w siatce termokurczliwej, min. 78% mięsa i nie więcej niż 10 g tłuszczu w 100 g produktu, świeża, wędzonka barwy brązowej, zapach charakterystyczny dla wyrobów wędzonych parzonych, ilość: 70 kg

- **SZYNKA W GALARECIE** - Z szynki wieprzowej, równomiernie rozmieszczona w klasowej galarecie, w osłonce sztucznej, skład min.: mięso wieprzowe 70% i nie więcej niż 10 g tłuszczu w 100 g produktu, świeża, zapach charakterystyczny do wyrobów masarskich, ilość: 60 kg

- **SZYNKA WIEJSKA** - Połędwica wieprzowa związana sznurkiem zakończonym pętelką, wyrób parzony i wędzony, skład min.: mięso wieprzowe 75% i nie więcej niż 10 g tłuszczu w 100 g produktu, świeża, zapach charakterystyczny dla wyrobów wędzonych parzonych, ilość: 40 kg

- **SZYNKA WIEPRZOWA GOTOWANA** - Min. o zawartości mięsa 80%, produkt soczysty bez wyraźnego wycieku, niedopuszczalne złoży tłuszczu, świeża, zapach charakterystyczny dla wyrobów gotowanych, ilość: 40 kg
- **WOŁOWINA EXTRA** - świeża, mięso chude, pozbawione ścięgien o wyrazistym czerwonym kolorze bez przebarwień, całkowicie pozbawiona kości, tłuszczu, skóry, zapach charakterystyczny dla mięsa świeżego, ilość: 130 kg
- **WOŁOWINA KL II** - Świeża, mięso chude, bez widocznych przebarwień, zapach charakterystyczny dla mięsa świeżego, ilość: 50 kg
- **ŻEBERKA WIEPRZOWE PASKI KL I** - Okryte warstwą mięśni poprzerastanych tłuszczem, całkowicie pozbawiona słoniny, skóry. Pasy żeber o długości od 40 do 60 cm o grubości min. 5 cm, barwa mięśnia czerwona do ciemno czerwonej bez przebarwień, świeże, zapach charakterystyczny dla mięsa świeżego, ilość: 110 kg

## **Zadanie nr 2 – mięso drobiowe i jego przetwory**

- **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: 150 kg
- **FILET Z PIERSI INDYKA** – Z indyka, świeży, mięśnie piersiowe pozbawione skóry, kości i ścięgien, prawidłowo wykrojone, bez uszkodzeń mechanicznych oraz bez zanieczyszczeń obcych, I klasa jakości, zapach charakterystyczny dla świeżego mięsa, ilość: 70 kg
- **FILET Z PIERSI KACZKI** – Element tuszki z kaczki obejmujący mięsień powierzchniowy i/lub głęboki z przylegającą skórą, bez kości, w całości, świeży, I klasa jakości, zapach charakterystyczny dla mięsa świeżego, o barwie ciemnoróżowej, ilość: 30 kg
- **GRZBIETY KURCZĄT** – Porcje rosółowe świeże, I klasy jakości, zapach charakterystyczny dla mięsa świeżego, element uzyskany z rozbioru tuszki kurczaka bez przebarwień i uszkodzeń mechanicznych oraz bez zanieczyszczeń obcych, ilość: 80 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: 55 kg
- **POŁĘDWICA Z INDYKA** – Skład min.: mięso drobiowe 84% i nie więcej niż 10 g tłuszczu w 100 g produktu, świeża, wędzona, lekko rozdrobniona, parzona w osłonce barierowej, zapach charakterystyczny dla wyrobów wędzonych parzonych, ilość: 75 kg
- **SKRZYDEŁKA DROBIOWE** – Z kurcząt, świeże, I klasa jakości, element nieuszkodzony, waga pojedynczego produktu min. 120 g, zapach charakterystyczny dla mięsa świeżego, ilość: 150 kg
- **SZYJA Z INDYKA** – Świeża, element nieuszkodzony bez skóry, I klasa jakości, zapach charakterystyczny dla mięsa świeżego, ilość: 20 kg



- **UDA /NOGI KURCZAT/** – Element tuszki kurczaka obejmujący kości – udową, piszczelową i strzałkową, łącznie z otaczającymi je mięśniami, niemrożone udo właściwie umięśnione, linia cięcia równa, nie dopuszcza się wylewów krwawych w mięśniach, świeże, I klasy jakości, zapach charakterystyczny dla mięsa świeżego, ilość: 280 kg
- **UDA /NOGI KURCZAT/ WĘDZONE** – Element tuszki kurczaka obejmujący kości – udową, piszczelową i strzałkową, łącznie z otaczającymi je mięśniami, poddane procesowi wędzenia i świeże, I klasy jakości, zapach charakterystyczny dla mięsa wędzonego, ilość: 30 kg
- **UDA / NOGI KACZKI/** – Świeże, I klasy jakości, zapach charakterystyczny dla mięsa świeżego ilość: 30 kg
- **WATROBA DROBIOWA** - Uzyskana podczas patroszenia tuszki z kurcząt w postaci podwójnych lub pojedynczych płatów, pozbawiona części niejadalnych, usunięty całkowicie woreczek żółciowy wraz ze skrawkiem zazieleniałej wątroby, nie poddawana procesowi mrożenia, świeża, oczyszczona z błon, I klasa jakości, zapach charakterystyczny dla mięsa świeżego, ilość: 130 kg
- **ŻOŁADKI DROBIOWE** – Z kurcząt, świeże, z usuniętą treścią oraz warstwą zrogowaciałą, z odciętym tuż przy mięśniu żołądkiem gruczołowym i dwunastnicą, nadmiar tłuszczu usunięty, barwa jasnoczerwona do ciemnoczerwonej, I klasa jakości, zapach charakterystyczny dla mięsa świeżego, ilość: 80 kg

### **Zadanie nr 3 – artykuły mleczarskie**

- **DESER MLECZNY** – Opakowanie od 150 do 200 g, konsystencja jednolita satynowa, o zawartości cukru nie więcej niż 13,5 g cukru na 100 g/ml produktu gotowego do spożycia, z terminem przydatności do spożycia 14 dni od daty zakupu, ilość: 350 szt
- **JOGURT TYPU GRECKIEGO** – Opakowanie od 150 do 330 g, konsystencja gęsta, kremowa, naturalny, z terminem przydatności do spożycia 14 dni od daty zakupu, ilość: 20 szt
- **JOGURT MUSLI** – Lub równoważny, z dodatkiem musli (zbóż) i owoców, opakowanie od 150 do 330 g, z terminem przydatności do spożycia 14 dni od daty zakupu, ilość: 150 szt
- **JOGURT OWOCOWY** – Opakowanie 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 14 dni od daty zakupu, ilość: 1100 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 14 dni od daty zakupu, ilość: 250 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: 250 szt

- **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: 100 szt

- **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 od 200 do 300 g, z min. terminem przydatności do spożycia 14 dni od daty zakupu, ilość: 500 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: 4250 l

- **SER FETA** – lub równoważny, sałatkowo – kanapkowy, solankowy, opakowanie od 200 do 300 g, półtłusty, ser miękki, kruchy o barwie białej, ilość: 5 kg

- **SER TOPIONY** – Co najmniej 3 smaki, kremowy, opakowanie bezpośrednie sera topionego powinno być nieuszkodzone, kształt poszczególnych jednostek opakunkowych regularny, powierzchnia gładka. Dopuszcza się nieznaczne odchylenia od regularnego kształtu. Barwa i konsystencja jednolita, bez ziarnistości, smarowny, smak i zapach charakterystyczny dla odpowiedniego sera naturalnego kl I z którego wyprodukowano ser topiony, ze swoistym posmakiem topienia, ilość: 230 kg

- **SER ŻÓŁTY** – O kształcie blokowym, skóra gładka, miąższ elastyczny, jednolity w całym serze, barwa naturalna, jednolita w całym serze, smak i zapach delikatny, łagodny, aromatyczny, nie dopuszczalne są obce posmaki i zapach, zmiana barwy, objawy pleśnienia, fermentacji, jełczenie, psucie, zawartość tłuszczu min. 45%, w opakowaniu foliowym od 1 do 5 kg, dopuszczalne odmiany: Gouda, Podlaski, Suwalski lub równoważny, z min. terminem przydatności do spożycia 1 miesiąc od daty zakupu, ilość: 230 kg

- **SER ŻÓŁTY WĘDZONY** – O kształcie blokowym lub walca, skóra mocna, miąższ elastyczny, jednolity w całym serze, barwa naturalna, jednolita w całej masie, smak i zapach delikatny posmak wędzenia, łagodny, aromatyczny, nie dopuszczalne są obce posmaki i zapach, zmiana barwy, objawy pleśnienia, fermentacji, jełczenie, psucie, min. terminem przydatności do spożycia 1 miesiąc od daty zakupu, ilość: 20 kg

- **SEREK HOMOGENIZOWANY** – Opakowanie do 150 g, wyprodukowany z mleka, białka mleka, śmietanki, kultur bakterii mlekowych, produkt jednorodny barwy odpowiadającej białej do kremowej, smak słodki, lekki zapach i posmak, niedopuszczalny smak i zapach obcy, z min. terminem przydatności do spożycia 14 dni od daty zakupu, ilość: 730 szt

- **SEREK ŚMIETANKOWY TYPU ALMETTE** - Lub równoważny wyprodukowany z sera twardego i odtłuszczonego mleka w proszku, barwa biała, konsystencja puszysta, łatwa do smarowania, niedopuszczalny smak i zapach obcy, opakowanie od 100 do 200 g, z min. terminem przydatności do spożycia 1 miesiąc od daty zakupu, ilość: 140 szt

- **SEREK TWAROGOWY** – Opakowanie do 150 g, naturalny bez konserwantów i innych dodatków składający się z delikatnych ziaren twarożku zanurzonych w słodkiej śmietance, z min. terminem przydatności do spożycia 14 dni od daty zakupu, ilość: 140 szt

- **ŚMIETANA** - 18 % zawartość tłuszczu, płyn jednorodny bez kłaczków ściętego sernika, bez postępu serwatki, barwy jednolitej i jasnokremowej do kremowej. Smak i zapach lekko czysty, lekko kwaśny, lekki zapach i posmak pasteryzacji, niedopuszczalny smak i zapach obcy. Konsystencja płynu gęstawa, jednolita w całej masie, homogenizowana, zawieszista, w opakowaniu plastikowym od 150 do 200 g, ilość: 1100 szt

- **TWARÓG PÓLTŁUSTY KRAJANKA** – Świeży, kostka wyprodukowana z mleka pasteryzowanego przez odpowiednią obróbkę z krzepu uzyskanego przez dodatek zakwasu czystych kultur mleczarskich lub zakwasu czystych kultur mleczarskich i podpuszczki. Smak i zapach delikatny, łagodny, aromatyczny, niedopuszczalne są obce posmaki, zapach, zmiana barwy, objawy pleśnienia, fermentacji, jełczenia, w opakowaniu papierowym od 0,8 do 2 kg, ilość: 150 kg

#### **Zadanie nr 4 – warzywa i owoce**

- **ARBUZ** - Cały, bez żadnych ubytków i uszkodzeń, zdrowy, nie dopuszcza się owoców z objawami zepsucia lub takimi zmianami, które uniemożliwiają przydatność do spożycia, ilość: 25 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, praktycznie wolne od szkodników, praktycznie wolne od uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki, o nie naruszonej szypułce owocostanu, bez zagięć, uszkodzeń spowodowanych przez grzyby lub oznak wędnięcia, z usuniętymi słupkami, praktycznie bez słuczeń, praktycznie wolne od uszkodzeń spowodowanych niskimi temperaturami, wolne od niewłaściwego zawilgocenia powierzchniowego, ilość: 400 kg

- **BURAKI CZERWONE** - Świeże, czyste, bez wszelkiego rodzaju uszkodzeń powstałych podczas wzrostu i zbioru, wolne od szkodników i szkód przez nie wyrządzonych, jednolite pod względem odmiany, wielkości, ilość: 380 kg

- **CEBULA JASNA** - Cała, czysta, zdrowa (bez objawów gnicia, śladów pleśni, zmarznięcia), bez objawów wyrośnięcia lub kiełkowania z zeschniętą szyjką, bez wszelkiego rodzaju uszkodzeń powstałych podczas wzrostu, zbioru, usuwania szczypioru, przechowania, o średnicy minimum 5 cm, ilość: 380 kg

- **CEBULA CZERWONA** - Cała, czysta, zdrowa (bez objawów gnicia, śladów pleśni, zmarznięcia), bez objawów wyrośnięcia lub kiełkowania z zeschniętą szyjką, bez wszelkiego rodzaju uszkodzeń powstałych podczas wzrostu, zbioru, usuwania szczypioru, przechowania, o średnicy minimum 5 cm, ilość: 40 kg

- **CYTRYNA** - Całe, wolne od odgnieceń i / lub nadmiernych zabliznionych skaleczeń, zdrowe: nie dopuszcza się owoców z objawami gnicia lub zepsucia, które czynią je niezdatnymi do spożycia, czyste, praktycznie wolne od jakichkolwiek zanieczyszczeń obcych, praktycznie wolne od szkodników, praktycznie wolne od uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki, wolne od oznak wewnętrznego wysychania, wolne od uszkodzeń spowodowanych niskimi temperaturami lub mrozem, wolne od nadmiernego zawilgocenia powierzchniowego, ilość: 80 kg

- **CZOSNEK** - zdrowy, bez objawów zepsucia lub zmian powodujących niezdatność do spożycia, jędrny, wolny od widocznych na zewnątrz oznak wyrośnięcia, wolny od nadmiernego zawilgocenia

powierzchniowego, główki całe o dostatecznie regularnym kształcie, prawidłowo oczyszczone, ilość: 80 główek

- **FASOLA JAŚ** - Fasola gruba cała, zdrowa, czysta, bez zanieczyszczeń i szkodników, ilość: 120 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, praktycznie wolne od jakichkolwiek widocznych zanieczyszczeń obcych, wolne od szkodników i uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki, kształt, wielkość, barwa, stopień dojrzałości charakterystyczne dla odmiany, ilość: 330 kg
- **JABŁKA** - Odmiany trwałe, deserowe, dobrze znoszące transport, całe, bez żadnych ubytków i uszkodzeń, jędrne, zdrowe, nie dopuszcza się owoców z objawami zepsucia lub takimi zmianami, które uniemożliwiają przydatność do spożycia, czyste, praktycznie wolne od jakichkolwiek widocznych zanieczyszczeń obcych, wolne od szkodników i uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki, kształt, wielkość, barwa, stopień dojrzałości charakterystyczne dla odmiany, ilość: 1000 kg
- **KAPUSTA BIAŁA** - Świeża, czysta, nie zwiędnięta, zdrowa, nie uszkodzona, jednolita odmianowo, główki (zwinęte ściśle) powinny mieć liście ochronne, głąb przycięty ok. 1 cm pod dolnym liściem, bez uszkodzeń mechanicznych lub wywołanych przez szkodniki, ilość: 300 kg
- **KAPUSTA CZERWONA** - Świeża, czysta, nie zwiędnięta, zdrowa, nie uszkodzona, jednolita odmianowo, główki (zwinęte ściśle) powinny mieć liście ochronne, głąb przycięty ok. 1 cm pod dolnym liściem, bez uszkodzeń mechanicznych lub wywołanych przez szkodniki, ilość: 100 kg
- **KAPUSTA KISZONA Z MARCHWIA** - Bez konserwantów, nie zakwaszona octem, ilość: 300 kg
- **KAPUSTA MŁODA** - świeża, czysta, nie zwiędnięta, zdrowa, nie uszkodzona, jednolita odmianowo, główki (zwinęte ściśle) powinny mieć liście ochronne, głąb przycięty ok. 1 cm pod dolnym liściem, bez uszkodzeń mechanicznych lub wywołanych przez szkodniki, ilość: 50 kg
- **KAPUSTA PEKIŃSKA** - czysta, nie zwiędnięta, zdrowa, bez zmian fizjologicznych wewnątrz warzywa w postaci brązowych liści lub wyraźnych śladów gnicia, nie uszkodzona, jednolita odmianowo, bez uszkodzeń wywołanych przez szkodniki, ilość: 80 kg
- **KIWI** - Całe, bez żadnych ubytków i uszkodzeń, jędrne, zdrowe, nie dopuszcza się owoców z objawami zepsucia lub takimi zmianami, które uniemożliwiają przydatność do spożycia, czyste, praktycznie wolne od jakichkolwiek widocznych zanieczyszczeń obcych, kształt, wielkość, barwa, stopień dojrzałości charakterystyczne dla odmiany, ilość: 50 kg
- **KOPER ZIELONY** - Powiązany w pęczki, zdrowy, nać zielona, nie zwiędnięta, bez części pożółkłych, nie zeschnięta, bez pędów kwiatostanu i innych zanieczyszczeń obcych (traw i chwastów), ilość: 250 szt
- **MARCHEW** - Jędrna, nie zdrewniała, prosta, kształtna (bez obecnych rozgałęzień i rozwidleń), świeża, bez naci, czysta, nie zwiędnięta, nie uszkodzona przez szkodniki, ilość: 700 kg
- **MANDARYNKI** - całe, wolne od odgnieceń i / lub nadmiernych zabliznionych skaleczeń, zdrowe: nie dopuszcza się owoców z objawami gnicia lub zepsucia, które czynią je niezdatnymi do spożycia, czyste, praktycznie wolne od uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki, wolne od oznak wewnętrznego wysychania, wolne od uszkodzeń spowodowanych niskimi temperaturami lub mrozem,

wolne od nadmiernego zawilgocenia powierzchniowego, owoc słodki, bez pestek, z łatwo odchodzącą skórką, ilość: 100 kg

- **NATKA PIETRUSZKI** - Powiązana w pęczki, nać zielona, świeża, nie zwiędnięta, bez pożółkłych i zaschniętych części, pędów kwiatostanu i innych zanieczyszczeń obcych (części traw, chwastów), ilość: 250 szt

- **NEKTARYNKI** - całe, wolne od odgnieceń i / lub nadmiernych zabliznionych skaleczeń, zdrowe: nie dopuszcza się owoców z objawami gnicia lub zepsucia, które czynią je niezdatnymi do spożycia, czyste, praktycznie wolne od uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki, wolne od oznak wewnętrznego wysychania, wolne od uszkodzeń spowodowanych niskimi temperaturami lub mrozem, wolne od nadmiernego zawilgocenia powierzchniowego, owoc słodki, ilość: 30 kg

- **OGÓRKI ZIELONE GRUNTOWE** - świeże, wolne od owadów i szkodników oraz uszkodzeń spowodowanych przez choroby i szkodniki, nie zwiędnięte, bez śladów chemicznych środków ochrony roślin, bez pustych przestrzeni w miąższu i przerośniętych nasion, bez gorzkiego smaku o barwie typowej dla odmiany, wolne od zanieczyszczeń mineralnych, ilość: 30 kg

- **OGÓRKI ZIELONE SZKLARNIOWE** - świeże, wolne od owadów i szkodników oraz uszkodzeń spowodowanych przez choroby i szkodniki, nie zwiędnięte, bez śladów chemicznych środków ochrony roślin, bez pustych przestrzeni w miąższu i przerośniętych nasion, bez gorzkiego smaku o barwie typowej dla odmiany, wolne od zanieczyszczeń mineralnych, ilość: 280 kg

- **PAPRYKA GRUNTOWA** - owoce jędrne, czyste, gładkie lub lekko karbowane, bez narośli i zniekształceń, nie popękane, bez uszkodzeń mechanicznych, mrozowych, oparzelin słonecznych, z szypułką, ilość: 50 kg

- **PAPRYKA CZERWONA SZKLARNIOWA** - owoce jędrne, czyste, gładkie lub lekko karbowane, bez narośli i zniekształceń, nie popękane, bez uszkodzeń mechanicznych, z szypułką, ilość: 180 kg

- **PIECZARKI** - świeże, czyste, białe, średniej wielkości, z odciętą dolną częścią trzonu, kapelusz zamknięty lub nieznacznie otwarty, brzegi kapelusza jednolite, ilość: 200 kg

- **PIETRUSZKA - korzeń** - świeża, kształtna (bez rozwidleń i bocznych rozgałęzień), oczyszczona, bez naci i oznak zwiędnięcia, bez śladów uszkodzeń mechanicznych, ilość: 350 kg

- **POMARAŃCZA** - całe, wolne od odgnieceń i / lub nadmiernych zabliznionych skaleczeń, zdrowe: nie dopuszcza się owoców z objawami gnicia lub zepsucia, które czynią je niezdatnymi do spożycia, czyste, praktycznie wolne od uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki, wolne od oznak wewnętrznego wysychania, wolne od uszkodzeń spowodowanych niskimi temperaturami lub mrozem, wolne od nadmiernego zawilgocenia powierzchniowego, owoc słodki, preferowany bez pestek, skórka typowa (nie gruba), ilość: 130 kg

- **POMIDORY GRUNTOWE** - jędrne, nie pomarszczone, gładkie lub lekko karbowane, bez narośli, całe, nie popękane, odpowiednio dojrzałe, bez widocznych, „zielonych piątek”, bez śladów uszkodzeń mechanicznych lub przez szkodniki, nie zawilgocone, bez widocznych śladów chemicznych środków ochrony roślin, ilość: 40 kg

- **POMIDORY SZKLARNIOWE** - jędrne, nie pomarszczone, gładkie lub lekko karbowane, bez narośli, całe, nie popękane, odpowiednio dojrzałe, bez widocznych, „zielonych piątek”, bez śladów

uszkodzeń mechanicznych lub przez szkodniki, nie zawilgocone, bez widocznych śladów chemicznych środków ochrony roślin, ilość: 300 kg

- **POR** - biała lub zielonkawobiała część pora powinna stanowić co najmniej 1/3 całkowitej długości lub połowę części osłoniętej, świeży, nie zwiędnięty, czysty, bez plam pożółkłych i oznak zwiędnięcia, bez oznak wyrastania w pęd nasienny, ilość: 250 kg

- **RZODKIEWKA** - Powiązana w pęczki, świeża, jędrna, czysta, nie uszkodzona przez szkodniki, powiązana w pęczki z liśćmi, wyrównana pod względem kształtu i zabarwienia, ilość: 300 szt

- **SALATA** - świeża, listki jędrne nie zwiędnięte, czysta, bez plam, bez śladów pleśni i uszkodzeń, nie przerośnięta, sałata głowiasta z prawidłowo wykształconą częścią środkową, korzenie powinny być odcięte blisko u podstawy liści zewnętrznych a miejsce cięcia powinno być czyste, ilość: 250 szt

- **SELER** - świeży, nie zwiędnięty, czysty, bez oznak zwiędnięcia, słuczeń, kształtny, bez pustych przestrzeni na przekroju podłużnym, ilość: 350 kg

- **SZCZYPIOR** - Powiązany w pęczki, świeży, nie zwiędnięty, czysty, nie przerośnięte części zielone, bez plam pożółkłych i oznak zwiędnięcia, bez pędów kwiatostanowych i innych zanieczyszczeń obcych (części traw, chwastów), ilość: 350 szt

- **ŚLIWKI** - Całe, bez żadnych ubytków i uszkodzeń, jędrne, zdrowe, nie dopuszcza się owoców z objawami zepsucia lub takimi zmianami, które uniemożliwiają przydatność do spożycia, czyste, praktycznie wolne od jakichkolwiek widocznych zanieczyszczeń obcych, wolne od szkodników i uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki, kształt, wielkość, barwa, stopień dojrzałości charakterystyczne dla odmiany, ilość: 50 kg

- **TRUSKAWKA** - świeża, cała, wolne od odgnieceń: nie dopuszcza się owoców z objawami gnicia lub zepsucia, które czynią je niezdatnymi do spożycia, wolne od szkodników i uszkodzeń wyrządzonych przez choroby i szkodniki, z kielichem i świeżą, zieloną szypułką, ilość: 100 kg

- **WŁOSZCZYŻNA** - Powiązana w pęczki, świeża, czysta, nie uszkodzona przez szkodniki i choroby, ilość: 10 szt

- **ZIEMNIAKI** - świeże, średniej wielkości, czyste, nie zwiędnięte, bez śladów uszkodzeń mechanicznych lub przez szkodniki, nie zawilgocone, bez widocznych śladów chemicznych środków ochrony roślin, ilość: 6000 kg

### **Zadanie nr 6 – artykuły spożywcze i sypkie**

- **BATONIK MUSLI** – Skład: mieszanka płatków zbóż, dodatek suszonych owoców lub/i z kawałkami czekolady w ilości nie przekraczającej 10 g na 100 g produktu gotowego, termin przydatności min. 3 miesiące od daty zakupu, ilość: 100 szt

- **BATONIK OWOCOWO – ZBOŻOWY** – Opakowanie od 30 do 40 g, płaski, prasowany baton, kształt prostokątny, widoczne składniki zbożowo – owocowe deklarowane w nazwie, niedopuszczalne zawilgożenia paczuszek, termin przydatności min. 3 miesiące od daty zakupu, ilość: 100 szt

- **BAZYLIA** – W opakowaniu od 8 do 10 g, suszone, rozkruszone, termin przydatności min. 3 miesiące od daty zakupu, ilość: 30 szt

- **BUDYŃ** - W opakowaniu od 60 do 65 g, skład min.: skrobia ziemniaczana, barwnik beta karoten, termin przydatności min. 3 miesiące od daty zakupu, ilość: 300 szt
- **CIASTEczKA OWSIANE** – Opakowanie min. 120 g, składające się min. z 40% płatków owsianych bez dodatku utwardzonych tłuszczów, substancji konserwujących, syropu glukozowo - fruktozowego, termin przydatności min. 3 miesiące od daty zakupu, ilość: 100 szt
- **CUKIER** – Sypki, z buraków cukrowych, kryształ w opakowaniu papierowym kilogramowym, termin przydatności min. 3 miesiące od daty zakupu, ilość: 900 kg
- **CUKIER WANILIOWY** – W opakowaniu od 20 do 32 g, biały, sypki, termin przydatności min. 3 miesiące od daty zakupu, ilość: 50 szt
- **CYNAMON** – W opakowaniu od 20 do 50 g, sypki, sproszkowany, termin przydatności min. 3 miesiące od daty zakupu, ilość: 40 szt
- **CZABER** – W opakowaniu od 8 do 10 g, suszony, rozkruszony, termin przydatności min. 3 miesiące od daty zakupu, ilość: 30 szt
- **CZEKOLADA GORZKA** – W opakowaniu od 90 do 100 g, min. 70% miazgi kakaowej, termin przydatności min. 3 miesiące od daty zakupu, ilość: 150 szt
- **CZOSNEK GRANULOWANY** – W opakowaniu od 20 do 25 g, sypki, sproszkowany, termin przydatności min. 3 miesiące od daty zakupu, ilość: 300 szt
- **FASOLA CZERWONA KONSERWOWA** – Opakowanie puszka z samootwieraczem 400g, termin przydatności min. 3 miesiące od daty zakupu, ilość: 20 szt
- **GALARETKA OWOCOWA** – W opakowaniu od 50 do 90 g, sypka, termin przydatności min. 3 miesiące od daty zakupu, ilość: 100 szt
- **GAŁKA MUSZKATOŁOWA** – W opakowaniu od 15 do 20 g, mielona, sproszkowana, termin przydatności min. 3 miesiące od daty zakupu, ilość: 30 szt
- **GROCH ŁUSKANY** – W opakowaniu od 0,5 do 5 kg, termin przydatności min. 3 miesiące od daty zakupu, ilość: 60 kg
- **GROSZEK KONSERWOWY** – Klasa I, nie sałatkowy, opakowanie puszka metalowa od 300 do 400 g, z otwieraczem, termin przydatności min. 3 miesiące od daty zakupu, ilość: 100 szt
- **HERBATA CZARNA EXPRESOWA** – Aromatyzowana, pakowana po 90 okrągłych torebek bez zawieszki po 1,4 g/szt. – 126 g/ opakowanie zbiorcze lub równoważne, termin przydatności min. 3 miesiące od daty zakupu, ilość: 180 opakowań
- **IMBIR** – W opakowaniu od 20 do 50 g, sypki, mielony, termin przydatności min. 3 miesiące od daty zakupu, ilość: 30 szt
- **KAKAO** – W opakowaniu od 150 do 200 g, ciemne, od 10 do 12% zawartości tłuszczu, termin przydatności min. 3 miesiące od daty zakupu, ilość: 30 szt

- **KASZA JEĆZMIENNA** – W opakowaniu od 0,5 do 1 kg, sucha, sypka, bez oznak lepkości i grudek, termin przydatności min. 3 miesiące od daty zakupu, ilość: 30 kg
- **KASZA GRYCZANA** – W opakowaniu od 0,5 do 1 kg, sucha, sypka, bez oznak lepkości i grudek, termin przydatności min. 3 miesiące od daty zakupu, ilość: 30 kg
- **KASZA KUSKUS** – W opakowaniu od 0,5 do 1 kg, sucha, sypka, bez oznak lepkości i grudek, termin przydatności min. 3 miesiące od daty zakupu, ilość: 20 kg
- **KASZA MANNA** – W opakowaniu od 0,5 do 1 kg, sucha, sypka, bez oznak lepkości i grudek, termin przydatności min. 3 miesiące od daty zakupu, ilość: 40 kg
- **KASZA PE CZAK** – w opakowaniu od 0,5 do 1 kg, sucha, sypka, bez oznak lepkości i grudek, termin przydatności min. 3 miesiące od daty zakupu, ilość: 30 kg
- **KAWA ZBOŻOWA** – W opakowaniu od 100 do 150 g, sypka, rozpuszczalna, bezkofeinowa, termin przydatności min. 3 miesiące od daty zakupu, ilość: 30 szt
- **KETCHUP** – Łagodny, w opakowaniu słoik szklany od 180 do 200 g, z terminem przydatności do 12 miesięcy od daty zakupu, 161 g pomidorów zużytych na 100 g produktu, ilość: 250 szt
- **KETCHUP** – Łagodny, w opakowaniu słoik szklany od 950 do 970 g, z terminem przydatności do 12 miesięcy od daty zakupu, 161 g pomidorów zużytych na 100 g produktu, ilość: 80 szt
- **KISIEL OWOCOWY** – W opakowaniu od 40 do 65 g, skład min.: skrobia ziemniaczana, regulator kwasowości - kwas cytrynowy, termin przydatności min. 3 miesiące od daty zakupu, ilość: 200 szt
- **KONCENTRAT POMIDOROWY** – 30 %, w opakowaniu szklanym, wyprodukowany ze 165 g pomidorów / 100 g produktu, od 950 do 970 g, termin przydatności do spożycia 12 miesięcy od daty zakupu, ilość: 80 szt
- **KUKURYDZA KONSERWOWA** – klasa I, w opakowaniu metalowym do 400 g, termin przydatności min. 3 miesiące od daty zakupu, ilość: 100 szt
- **KWASEK CYTRYNOWY** – W opakowaniu od 20 do 50 g, biały, kryształ, termin przydatności min. 3 miesiące od daty zakupu, ilość: 350 szt
- **LIŚĆ LAUROWY** – W opakowaniu od 20 do 50 g, cały, termin przydatności min. 3 miesiące od daty zakupu, ilość: 30 szt
- **LUBCZYK** – w opakowaniu od 8 do 10 g, suszone, termin przydatności min. 3 miesiące od daty zakupu, ilość: 100 szt
- **MAJERANEK** – W opakowaniu od 20 do 50 g, suchy, rozkruszony, termin przydatności min. 3 miesiące od daty zakupu, ilość: 100 szt
- **MAJONEZ** – wysokotłuszczowy, opakowanie od 250 do 260 g, o minimalnej zawartości tłuszczu 65,5%, wyprodukowany z oleju rzepakowego rafinowanego, musztarda (woda, ocet, gorczyca, cukier, sól, przyprawy) woda, żółtka jaj kurzych (7,0%), bez konserwantów i sztucznych barwników, termin przydatności min. 3 miesiące od daty zakupu, ilość 500 szt



- **MAKA PSZENNA** – Typ 500, w opakowaniu od 0,5 do 1 kg, termin przydatności min. 3 miesiące od daty zakupu, ilość: 350 kg
- **MAKARON SPAGHETTI** - 100% durum, w opakowaniu od 450 do 500 g, produkt spożywczy otrzymywany z mąki pszennej semolina 100% z terminem przydatności min. 12 miesięcy od daty zakupu, ilość: 30 kg
- **MAKARON SPAGHETTI ZBOŻOWY PEŁNOZIARNISTY** – Wyprodukowany z mąki pełnoziarnistej, opakowanie od 450 do 500 g z terminem przydatności min. 12 miesięcy od daty zakupu, ilość: 15 kg
- **MARARON – RÓŻNE FORMY** - 100% durum w opakowaniu od 3 do 3,5 kg, produkt spożywczy otrzymywany z mąki pszennej semolina 100% z terminem przydatności min. 12 m-cy od daty zakupu, ilość: 350 kg
- **MARARON – RÓŻNE FORMY ZBOŻOWY PEŁNOZIARNISTY** – Wyprodukowany z mąki pełnoziarnistej, opakowanie od 400 g do 3,5 kg, z terminem przydatności min. 12 miesięcy od daty zakupu, ilość: 40 kg
- **MAKARON ZACIERKA** – W opakowaniu od 200 do 250 g, termin przydatności min. 3 miesiące od daty zakupu, ilość: 70 szt
- **MAKRELA W POMIDORACH** – W puszkach metalowych od 160 do 170 g z otwieraczem, skład min.: filet z makreli 60%, bez konserwantów i sztucznych barwników, termin przydatności min. 3 miesiące od daty zakupu, ilość: 200 szt
- **MIĘTA** – Liść mięty pieprzowej w opakowaniu papierowym 50 g, termin przydatności min. 6 miesiące od daty zakupu, ilość: 40 szt
- **MIÓD NATURALNY** – Wielokwiatowy w opakowaniu od 370 do 400 g, termin przydatności min. 3 miesiące od daty zakupu, ilość: 300 szt
- **MUSLI BEZCUKROWE OWOCOWE** – W opakowaniu od 350 do 400 g, skład min.: płatki pszenne 48%, płatki pełnoziarniste 30%, rodzynki 12%, orzechy laskowe 5%, termin przydatności min. 3 miesiące od daty zakupu, ilość: 20 kg
- **MUSZTARDA STOŁOWA** – W opakowaniu szklanym lub plastikowym od 150 do 200 g, termin przydatności min. 3 miesiące od daty zakupu, ilość: 280 szt
- **OLEJ ROŚLINNY** – W opakowaniu od 1 do 3 l, rafinowany, termin przydatności min. 3 miesiące od daty zakupu, ilość: 300 l
- **OLIWA** – Z oliwek extra virgin, w opakowaniu szklanym o pojemności od 0.5 do 1 l, termin przydatności min. 3 miesiące od daty zakupu, ilość: 8 l
- **OREGANO** – W opakowaniu od 10 do 50 g, suszone, termin przydatności min. 3 miesiące od daty zakupu, ilość: 30 szt
- **PAPRYKA SŁODKA** – Mielona, w opakowaniu od 20 do 50 g, sproszkowana, termin przydatności min. 3 miesiące od daty zakupu, ilość: 350 szt

- **PAPRYKARZ** – W opakowaniu od 135 do 145 g, skład min.: mięso z ryb morskich 40%, ryż, koncentrat, termin przydatności min. 3 miesiące od daty zakupu, ilość: 430 szt
- **PASZTECIKI DROBIOWE** – W opakowaniu jednorazowym od 131 do 135 g, skład min: woda, skórki wieprzowe 12,9%, skórki z indyka 9,7%, mięso oddzielone z kurcząt 7,5%, wątroba z kurcząt 4,3%, wątroba wieprzowa 4,3%, bez konserwantów i sztucznych barwników, termin przydatności min. 3 miesiące od daty zakupu, ilość: 280 szt
- **PIEPRZ MIELONY CZARNY** – W opakowaniu od 20 do 50 g, termin przydatności min. 3 miesiące od daty zakupu, ilość: 400 szt
- **PIEPRZ MIELONY ZIOŁOWY** – W opakowaniu od 20 do 50 g, termin przydatności min. 3 miesiące od daty zakupu, ilość: 150 szt
- **PŁATKI KUKURYDZIANE** - Śniadaniowe typu corn flakes lub równoważne, w opakowaniu od 450 do 500 g, skład min.: kukurydza 98%, witaminy, termin przydatności min. 3 miesiące od daty zakupu, ilość: 50 szt.
- **PŁATKI OWSIANE GÓRSKIE** - Błyskawiczne, w opakowaniu 500 g, termin przydatności min. 3 miesiące od daty zakupu, ilość: 20 szt.
- **PROSZEK DO PIECZENIA** – W opakowaniu od 20 do 32 g, termin przydatności min. 3 miesiące od daty zakupu, ilość: 50 szt
- **PRZYPRAWA CURRY** – W opakowaniu od 20 do 50 g, sypka, sproszkowana, termin przydatności min. 3 miesiące od daty zakupu, ilość: 30 szt
- **RUMIANEK** – W opakowaniu kwiat 50 g, sypki, termin przydatności min. 3 miesiące od daty zakupu, ilość: 30 szt
- **RYŻ BIAŁY** – W opakowaniu od 0,5 do 1 kg, termin przydatności min. 3 miesiące od daty zakupu, ilość: 80 kg
- **SARDYNKA W POMIDORACH** – W opakowaniu z otwieraczem od 125 do 135 g, skład min.: tuszka sardynkowa 70%, koncentrat pomidorowy 10,5%, bez konserwantów, z terminem przydatności do spożycia min. 3 miesiące od daty zakupu, ilość: 120 szt
- **SÓL SPOŻYWCZA** – O obniżonej zawartości sodu, w opakowaniu od 0,5 do 1 kg, termin przydatności min. 3 miesiące od daty zakupu ilość: 200 kg
- **SYROP OWOCOWY NATURALNY** – W opakowaniu szklanym lub plastikowym od 4,5 do 5 l bez dodatku cukru, termin przydatności min. 3 miesiące od daty zakupu, ilość: 15 szt
- **SZPROT W KREMIE/SOSIE POMIDOROWYM** – W opakowaniu z otwieraczem od 160 do 170 g, skład min.: szprot 60%, koncentrat pomidorowy 10.5%, musztarda, gorczyca, z terminem przydatności do spożycia min 3 m-ce, ilość: 120 szt
- **ŚLEDŹ W OLEJU** – W opakowaniu z otwieraczem od 160 do 170 g, skład min.: tuszka śledziowa 70%, bez konserwantów z terminem przydatności do spożycia min. 3 miesiące od daty zakupu, ilość: 120 szt

- **ŚMIETANA** – Zawartości tłuszczu min. 31%, opakowanie kartonik od 0,9 do 1 l, zawartość maślanki min. 68%, termin przydatności min. 3 miesiące od daty zakupu, ilość: 60 szt
- **TYMIANEK** – W w opakowaniu od 10 do 50 g, termin przydatności min. 3 miesiące od daty zakupu, ilość: 30 szt
- **ZIELE ANGIELSKIE** – w opakowaniu od 15 do 50 g, suszone, całe ziarna, termin przydatności min. 3 miesiące od daty zakupu, ilość: 30 szt
- **ZIOŁA PROWANSALSKIE** – W opakowaniu od 10 do 50 g, mieszanka ziół bez dodatku soli, termin przydatności min. 3 miesiące od daty zakupu, ilość: 30 szt
- **WAFLE RYŻOWE** – Naturalne, wieloziarniste, o obniżonej zawartości soli, opakowanie od 100 do 130 g, termin przydatności min. 3 miesiące od daty zakupu, ilość: 80 op
- **WODA NIEGAZ. /LEKKOMIN.** -1,5 L, okres przydatności do spożycia min. 12 miesięcy od daty zakupu, ilość: 3300 szt
- **TUŃCZYK** – W sosie własnym kawałki, w opakowaniu z otwieraczem od 165 do 170 g, masa po odcieku nie mniej niż 120 g ryby, termin przydatności min. 3 miesiące od daty zakupu, ilość: 170 szt

#### **Zadanie nr 7 - ryby mrożone i przetworzone**

- **FILET Z MINTAJA** - w płacie od 150 do 200 g o maksymalnej zawartości glazury 7%, sucho mrożony, I gatunek, zamrożony, w opakowaniu foliowym od 5 do 10 kg, z min. terminem do spożycia 1 miesiąc od daty zakupu, ilość: 50 kg
- **FILET Z MORSZCZUKA** - w płacie od 150 do 200 g o maksymalnej zawartości glazury 7%, koloru białego, sucho mrożony, I gatunek, w opakowaniu foliowym od 5 do 10 kg, z min. terminem do spożycia 1 miesiąc od daty zakupu, ilość: 60 kg
- **FILET Z DORSZA** - w płacie od 150 do 200 g o maksymalnej zawartości glazury 7%, koloru białego, sucho mrożony, I gatunek, w opakowaniu foliowym od 5 do 10 kg, z min. terminem do spożycia 1 miesiąc od daty zakupu, ilość: 80 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: 75 kg
- **PALUSZKI RYBNE Z FILETA** - Panierowane, nie mielone, zamrożone, w opakowaniu papierowym od 2,5 do 10 kg, ilość: 85 kg
- **ŚLEDŹ MATJAS** - I gatunek, w opakowaniu plastikowym od 1 do 5 kg, z min. terminem przydatności do spożycia 1 miesiąc od daty zakupu, ilość: 75 kg

### **Zadanie nr 8 - mrożonki**

- **BRUKSELKA** - główki mrożone, barwa typowa dla brukselki, sypka, nieoblodzona, niezlepiona, nieuszkodzona mechanicznie, w opakowaniu od 2 do 2,5 kg, z min. terminem przydatności do spożycia 3 miesiące od daty zakupu, ilość 15 kg
- **BUKIET WARZYW** - nie mniej niż 3 składniki, mieszanka wieloskładnikowa, do gotowania na parze, barwa typowa dla poszczególnych warzyw, warzywa sypkie, bez obcych posmaków, nieoblodzone, niezlepione, nieuszkodzone mechanicznie, mrożone, w opakowaniu od 450 g do 5 kg, z min. terminem przydatności do spożycia 3 miesiące od daty zakupu, ilość 15 kg
- **FASOLKA SZPARAGOWA** - I kategoria, cała, odcinki strąków z obcięzonymi końcami o długości od 20 do 40 mm, zielona, mrożona, sypka, niepołamana, niezlepiona, nieoblodzona, w opakowaniu od 1 do 10 kg, ilość 25 kg
- **FRYTKI** - 7 x 7, proste, ilość 60 kg
- **GROSZEK Z MARCHEWKA** - Marchewka pokrojona w kostkę, sypkie, nieoblodzone, niezlepione, nieuszkodzone mechanicznie, ilość 70 kg
- **KALAFIOR** - Bukiet różyczek mrożonych, barwa typowa dla kalafiora, sypki, nieoblodzony, niezlepiony, nieuszkodzony mechanicznie, w opakowaniu od 2 do 10 kg, z min. terminem przydatności do spożycia 3 miesiące od daty zakupu, ilość 35 kg
- **KLUSKA ŚLASKA** - opakowanie do 450 g, bez glutaminianu sodu, konserwantów i sztucznych barwników, ilość 60 kg
- **KOPYTKA** - bez glutaminianu sodu, konserwantów i sztucznych barwników, opakowanie od 0,5 do 5 kg, ilość 35 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 do 10 kg, z min. terminem przydatności do spożycia 3 miesiące od daty zakupu, ilość 150 kg
- **MIESZANKA WARZYWNA 7- SKŁADNIKOWA** - marchew, pietruszka, seler, por, brukselka, kalafior, fasolka szparagowa, warzywa sypkie, nieoblodzone, niezlepione, nieuszkodzone mechanicznie, w opakowaniu od 2 do 10 kg, z min. terminem przydatności do spożycia 3 miesiące od daty zakupu, ilość 60 kg
- **PIEROGI LENIWE** - bez glutaminianu sodu, konserwantów i sztucznych barwników, mrożone, równej wielkości, nie posklejane, nieoblodzone, ilość 70 kg
- **PIEROGI Z KAPUSTA I GRZYBAMI** - zawartość farszu nie więcej niż 36%, bez glutaminianu sodu, konserwantów i sztucznych barwników, mrożone, równej wielkości, nie posklejane, nieoblodzone, ilość 2,5 kg
- **PIEROGI Z MIĘSEM** - zawartość farszu nie mniej niż 40%, bez glutaminianu sodu, konserwantów i sztucznych barwników, mrożone, równej wielkości, nie posklejane, nieoblodzone, ilość 30 kg
- **PIEROGI Z SEREM** - zawartość farszu nie więcej niż 36%, bez glutaminianu sodu, konserwantów i sztucznych barwników, mrożone, równej wielkości, nie posklejane, nieoblodzone, ilość 30 kg

- **PIEROGI Z TRUSKAWKAMI** - zawartość farszu nie mniej niż 36%, bez glutaminianu sodu, konserwantów i sztucznych barwników, mrożone, równej wielkości, nie posklejane, nieoblodzone, ilość 30 kg

- **PYZY Z MIESEM** - zawartość farszu nie mniej niż 20%, bez glutaminianu sodu, konserwantów i sztucznych barwników, mrożone, równej wielkości, nieposklejane, nieoblodzone, ilość 60 kg

- **TRUSKAWKI** - Owoce 1 kat., jednolite odmianowo w partii, bez szypulek, całe, sypkie, bez obcych posmaków, nieoblodzone, niezlepione, nieuszkodzone mechanicznie, opakowanie od 1 do 10 kg, ilość 40 kg

### **Zadanie nr 9 - pieczywo**

- **BUŁKA PSZENNO - ŻYTNIA** – Do 90 g, świeża, pieczywo wypieczone bez użycia spulchniaczy chemicznych lub przygotowane z gotowych mieszanek piekarskich, bez dodatkowych barwników takich jak karmel i karmel amoniakalny (E 150 C), ilość 10000 szt

- **BUŁKA GRAHAMKA (RAZOWA)** – Do 90 g, świeża, pieczywo wypieczone bez użycia spulchniaczy chemicznych lub przygotowane z gotowych mieszanek piekarskich, bez dodatkowych barwników takich jak karmel i karmel amoniakalny (E 150 C), ilość 1500 szt

- **BUŁKA TARTA PSZENNA** – W opakowaniu od 0,5 do 5 kg, ilość 160 kg

- **CHLEB PSZENNO – ŻYTNI** – Krojony, w opakowaniu od 500 do 600 g, świeży, pieczywo wypieczone bez użycia spulchniaczy chemicznych lub przygotowane 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 6300 szt

- **CHLEB RAZOWY** – Krojony, w opakowaniu od 500 do 600, świeży, pieczywo wypieczone bez użycia spulchniaczy chemicznych lub przygotowane z gotowych mieszanek piekarskich, bez dodatkowych barwników takich jak karmel i karmel amoniakalny (E 150 C), ilość 1300 szt

- **CIASTO DROŻDZOWE** – Zawiera nie więcej jak 0,45 g sodu, 1,2 g soli w 100 g produktu gotowego, ilość 80 kg

- **PACZKI** - Do 90 g, zawiera nie więcej jak 0,45 g sodu, 1,2 g soli w 100 g produktu gotowego, ilość 80 szt

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

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

2. Wykonawca zapewnia transport 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. III/1, musi odbywać się w warunkach spełniających wymogi sanitarno - epidemiologiczne. W przypadku mięsa i jego przetworów niezbędnym wymogiem są etykiety z podanym składem produktu i jego terminem przydatności do spożycia.

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

5. Ilość przedmiotowych artykułów, o których mowa w pkt. III/1, może ulec wartościowo zmianie maksymalnie o minus 15 % ogółem od wartości umowy na dostawy w/w przedmiotu zamówienia.

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

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

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

## **V. OFERTA WARIANTOWA.**

Zamawiający nie dopuszcza możliwości składania ofert wariantowych.

## **VI. ZAMÓWIENIA UZUPEŁNIAJĄCE.**

Zamawiający nie dopuszcza możliwość udzielenia zamówienia uzupełniającego.

## **VII. TERMIN WYKONANIA ZAMÓWIENIA.**

Wymagany termin wykonywania zamówienia wynosi **12 miesięcy** od dnia zawarcia umowy.

## **VIII. INFORMACJE O WARUNKACH UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU**

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

- a) nie podlegają wykluczeniu;
- b) spełniają warunki udziału w postępowaniu, o ile zostały one określone przez zamawiającego w ogłoszeniu o zamówieniu.

2. Warunki udziału w postępowaniu dotyczą:

- a) zdolności do występowanie w obrocie gospodarczym;  
*Zamawiający nie wyznacza szczegółowego warunku w tym zakresie;*
- b) kompetencji lub uprawnień do prowadzenia określonej działalności zawodowej, o ile wynika to z odrębnych przepisów;  
*Zamawiający nie wyznacza szczegółowego warunku w tym zakresie;*
- c) sytuacji ekonomicznej lub finansowej;  
*Zamawiający nie wyznacza szczegółowego warunku w tym zakresie;*
- d) zdolności technicznej zawodowej;

*Zamawiający nie wyznacza szczegółowego warunku w tym zakresie.*

## **IX. INFORMACJE O PODMIOTOWYCH ŚRODKACH DOWODOWYCH**

1. Wykonawca zobowiązany jest dołączyć do oferty oświadczenie, o którym mowa w art. 125 ust. 1 ustawy, stanowiące załącznik nr 3 do SWZ,

2. Oświadczenie, o którym mowa w ust. 1 stanowi podmiotowy środek dowodowy – to dowód potwierdzający brak podstaw wykluczenia, spełnianie warunków udziału w postępowaniu, na dzień składania ofert, stanowi dowód tymczasowo zastępujący wymagane przez zamawiającego podmiotowe środki dowodowe.

3. W przypadku wspólnego ubiegania się o zamówienie przez wykonawców, oświadczenie, o którym mowa w ust. 1, składa każdy z wykonawców oddzielnie. Oświadczenia te potwierdzają brak podstaw wykluczenia oraz spełnianie warunków udziału w postępowaniu w zakresie, w jakim każdy z wykonawców wykazuje spełnianie warunków udziału w postępowaniu.

4. Wykonawca, w przypadku polegania na zdolnościach lub sytuacji podmiotów udostępniających zasoby, przedstawia wraz z oświadczeniem, o którym mowa w ust. 1, także oświadczenie podmiotu udostępniającego zasoby, potwierdzające brak podstaw wykluczenia tego podmiotu oraz spełnianie warunków udziału w postępowaniu, w zakresie, w jakim wykonawca powołuje się na jego zasoby.

5. Zamawiający wzywa wykonawcę, którego oferta została najwyżej oceniona, do złożenia w wyznaczonym terminie, nie krótszym niż 5 dni od dnia wezwania, aktualnych na dzień złożenia, podmiotowych środków dowodowych, tj. oświadczenia wykonawcy o aktualności informacji zawartych w oświadczeniu, o którym mowa w art. 125 ust. 1 ustawy, stanowiącego załącznik nr 4 do SWZ.

## **X. INFORMACJE O SPOSOBIE POROZUMIEWANIA SIĘ ZAMAWIAJĄCEGO Z WYKONAWCAMI ORAZ PRZEKAZYWANIA OŚWIADCZEŃ I DOKUMENTÓW.**

1. W prowadzonym postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego komunikacja między zamawiającym a wykonawcami odbywa się przy użyciu środków komunikacji elektronicznej, tj. przy użyciu:

- miniPortalu, który dostępny jest pod adresem: <https://miniportal.uzp.gov.pl/>,
- ePUAPu <https://epuap.gov.pl/wps/portal> i skrzynki odbiorczej na platformie ePUAP: /MOWWloclawek/SkrytkaESP
- poczty elektronicznej: [mowwloc@poczta.onet.pl](mailto:mowwloc@poczta.onet.pl)

2. Wykonawca zamierzający wziąć udział w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego, musi posiadać konto na ePUAP. Wykonawca posiadający konto na ePUAP ma dostęp do następujących formularzy: „Formularz do złożenia, zmiany, wycofania oferty lub wniosku” oraz do „Formularza do komunikacji”.

3. Wymagania techniczne i organizacyjne wysyłania i odbierania dokumentów elektronicznych, elektronicznych kopii dokumentów i oświadczeń oraz informacji przekazywanych przy ich użyciu opisane zostały w Regulaminie korzystania z systemu

miniPortal oraz Warunkach korzystania z elektronicznej platformy usług administracji publicznej (ePUAP).

4. Maksymalny rozmiar plików przesyłanych za pośrednictwem dedykowanych formularzy: „Formularz złożenia, zmiany, wycofania oferty lub wniosku” i „Formularza do komunikacji” wynosi 150 MB.

5. Za datę przekazania oferty, wniosków, zawiadomień, dokumentów elektronicznych, oświadczeń lub elektronicznych kopii dokumentów lub oświadczeń oraz innych informacji przyjmuje się datę ich przekazania na ePUAP, a w przypadku przekazywania tych dokumentów i informacji za pomocą poczty elektronicznej – datą ich przesłania będzie potwierdzenie dostarczenia wiadomości zawierającej dokument / informację z serwera pocztowego Zamawiającego.

6. Zamawiający przekazuje link do postępowania oraz ID postępowania jako załącznik nr 6 do niniejszej SWZ. Dane postępowanie można wyszukać również na Liście wszystkich postępowań w miniPortalu klikając wcześniej opcję „Dla Wykonawców” lub ze strony głównej z zakładki Postępowania.

7. W postępowaniu o udzielenie zamówienia komunikacja pomiędzy Zamawiającym a Wykonawcami, w szczególności składanie oświadczeń, wniosków, zawiadomień oraz przekazywanie informacji (nie dotyczy to złożenia oferty i załączników do niej), odbywa się elektronicznie za pośrednictwem dedykowanego formularza: „Formularz do komunikacji” dostępnego na ePUAP oraz udostępnionego przez miniPortal. W całej korespondencji związanej z niniejszym postępowaniem Zamawiający i Wykonawcy posługują się numerem ogłoszenia w BZP lub ID postępowania.

8. Zamawiający może również komunikować się z Wykonawcami za pomocą poczty elektronicznej, email: mowwloc@poczta.onet.pl

9. Dokumenty elektroniczne, składane są przez Wykonawcę za pośrednictwem „Formularza do komunikacji” jako załączniki. Zamawiający dopuszcza również możliwość składania dokumentów elektronicznych za pomocą poczty elektronicznej, na wskazany w pkt. 8 adres email. Sposób sporządzenia dokumentów elektronicznych musi być zgodny z wymaganiami określonymi w rozporządzeniu Prezesa Rady Ministrów z dnia 30 grudnia 2020 r. w sprawie sposobu sporządzania i przekazywania informacji oraz wymagań technicznych dla dokumentów elektronicznych oraz środków komunikacji elektronicznej w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego lub konkursie (Dz. U. z 2020 poz. 2452) oraz rozporządzeniu Ministra Rozwoju, Pracy i Technologii z dnia 23 grudnia 2020 r. w sprawie podmiotowych środków dowodowych oraz innych dokumentów lub oświadczeń, jakich może żądać zamawiający od wykonawcy (Dz. U. z 2020 poz. 2415).

10. Zamawiający nie przewiduje sposobu komunikowania się z Wykonawcami w inny sposób niż przy użyciu środków komunikacji elektronicznej, wskazanych w SWZ.

## **XI. OSOBY UPRAWNIONE DO POROZUMIEWANIA SIĘ Z WYKONAWCAMI.**

Osoba uprawniona do porozumiewania się z wykonawcami po stronie zamawiającego:  
Marta Stasiewicz, Sylwia Remplewicz



Młodzieżowy Ośrodek Wychowawczy  
87-800 Włocławek, ul. Leśna 24  
tel/fax. 54-413-46-66  
poniedziałek – piątek w godzinach 7<sup>00</sup> - 15<sup>00</sup>

## **XII. TERMIN ZWIĄZANIA OFERTĄ.**

1. Bieg terminu związania ofertą rozpoczyna się wraz z upływem terminu składania ofert.
2. Wykonawca pozostaje związany ofertą przez okres 30 dni.
3. Wykonawca, samodzielnie lub na wniosek zamawiającego, może przedłużyć termin związania ofertą, z tym, że zamawiający może tylko raz, co najmniej na 3 dni przed upływem terminu związania ofertą, zwrócić się do wykonawców o wyrażenie zgody na przedłużenie tego terminu o oznaczony okres, nie dłuższy jednak niż 60 dni.
4. W przypadku wniesienia odwołania po upływie terminu składania ofert, bieg terminu związania ofertą ulega zawieszeniu do czasu ogłoszenia orzeczenia przez Krajową Izbę Odwoławczą.

## **XIII. OPIS SPOSOBU PRZYGOTOWANIA OFERT.**

1. Wykonawca może złożyć tylko jedną ofertę.
2. Wykonawca powinien zapoznać się ze wszystkimi informacjami zawartymi w niniejszej specyfikacji, w celu prawidłowego przygotowania oferty. Treść oferty musi odpowiadać treści specyfikacji istotnych warunków zamówienia.
3. Wykonawca ponosi wszelkie koszty związane z przygotowaniem i złożeniem oferty.
4. Oferta ma być sporządzona w sposób czytelny, w języku polskim, a wszystkie wymagane dokumenty i załączniki wymagają podpisu osób uprawnionych do reprezentowania wykonawcy w obrocie gospodarczym, zgodnie z aktem rejestracyjnym, wymaganiami ustawowymi oraz przepisami prawa. Jeżeli oferta i załączniki zostaną podpisane przez upoważnionego przedstawiciela wykonawcy, należy dołączyć właściwe umocowanie prawne, na przykład pełnomocnictwo podpisane przez osobę/osoby uprawnioną/uprawnione do reprezentowania firmy w obrocie gospodarczym, zgodnie z aktem rejestracyjnym, wymaganiami ustawowymi oraz przepisami prawa. *Jeżeli wykonawca przedłoży kserokopie pełnomocnictwa, to osoba/osoby udzielająca/udzielające pełnomocnictwa lub notariusz potwierdza i podpisuje je, z dopiskiem „za zgodność z oryginałem”.*
5. Oferta wraz z załącznikami musi zostać złożona, pod rygorem nieważności, w formie elektronicznej lub w postaci elektronicznej opatrzonej podpisem osobistym lub podpisem zaufanym.
6. Zamawiający zaleca, by przesyłane pliki tworzone były w formacie danych \*.pdf, choć dopuszczalne są też inne formaty, zgodnie z przepisami wydanymi na podstawie art. 18 ustawy z dnia 17 lutego 2005 r. o informatyzacji działalności podmiotów realizujących zadania publiczne (Dz. U. z 2021 r. poz. 670), tj. Rozporządzenia Rady Ministrów z dnia 12 kwietnia 2012 r. w sprawie Krajowych Ram Interoperacyjności, minimalnych wymagań dla rejestrów publicznych i wymiany informacji w postaci elektronicznej oraz minimalnych wymagań dla systemów teleinformatycznych (Dz. U. z 2017 t. poz. 2247), z zastrzeżeniem formatów, o których mowa w art. 66 ust. 1 ustawy, z uwzględnieniem rodzaju

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

**7.** Do przygotowania oferty zaleca się wykorzystanie formularzy opracowanych przez Zamawiającego, zwłaszcza formularza ofertowego, stanowiącego załącznik nr 1 do SWZ oraz formularzy cenowych stanowiących załącznik nr 2 do SWZ. W przypadku, gdy Wykonawca nie wykorzysta powyższych wzorów, zobowiązany jest do zamieszczenia w składanej ofercie wszystkich informacji, jakie są wymagane w wyżej wskazanych formularzach.

**8.** Wykonawca przygotowując i składając ofertę za pośrednictwem formularza przeznaczonego do złożenia, zmiany, wycofania oferty winien załączyć ofertę wcześniej podpisaną kwalifikowanym podpisem elektronicznym, podpisem zaufanym lub podpisem osobistym. Podpis składany wyłącznie na formularzu do złożenia, zmiany, wycofania oferty to jedynie funkcjonalność systemu ePuap, z której mogą, ale nie muszą skorzystać wykonawcy przekazujący ofertę przy pomocy tego systemu. Oznacza to, że podpis złożony jedynie na ww. formularzu nie może wywierać skutków w odniesieniu do złożonej za jego pomocą oferty wykonawcy.

**9.** Podpis elektroniczny może zostać złożony bezpośrednio na pliku z ofertą wykonawcy lub na „paczce” dokumentów elektronicznych zawierających ofertę wykonawcy. Opatrzanie właściwym podpisem oferty (lub paczki) następuje przed czynnością jej zaszyfrowania. Złożenie podpisu jedynie na formularzu, o którym mowa w pkt. XVIII/8 SWZ nie jest równoznaczne ze złożeniem podpisu pod ofertą.

**10.** Ewentualne konsekwencje złożenia oferty niezgodnie z w/w opisem ponosi wykonawca

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

**12.** Do oferty należy dołączyć:

- 1) formularz ofertowy – wzór załącznik nr 1,
- 2) formularz cenowy – wzór załącznik nr 2, Wykonawca dołącza do oferty wyłącznie formularz cenowy dotyczący tej części zamówienia, na którą składa ofertę.
- 3) oświadczenie o niepodleganiu wykluczeniu i spełnianiu warunków udziału w postępowaniu, składane na podstawie przepisu art. 125 ust. 1 ustawy – wzór załącznik nr 3, W przypadku składania oferty przez wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia – oświadczenie, o którym mowa w pkt. 3, składa każdy z wykonawców.
- 4) oświadczenie o aktualności informacji zawartych w oświadczeniu, o którym mowa w art. 125 ust. 1 ustawy – wzór załącznik nr 4,
- 5) pełnomocnictwa osób podpisujących ofertę do podejmowania zobowiązań

6) w imieniu wykonawcy składającego ofertę, o ile nie wynikają z przepisów prawa lub innych dokumentów, 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.

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

**14.** Pełnomocnictwo do podpisania oferty musi być złożone w oryginale w takiej samej formie jak składana oferta, tj. musi być złożone, pod rygorem nieważności, w formie elektronicznej lub w postaci elektronicznej opatrzonej podpisem zaufanym lub podpisem osobistym. Dopuszcza się także złożenie cyfrowego odwzorowania pełnomocnictwa (skanu) sporządzonego uprzednio w formie pisemnej, opatrzonego kwalifikowanym podpisem elektronicznym, podpisem zaufanym lub podpisem osobistym, poświadczającym zgodność cyfrowego odwzorowania z dokumentem w postaci papierowej. Poświadczenia zgodności cyfrowego odwzorowania z dokumentem w formie papierowej dokonuje mocodawca lub notariusz – w formie elektronicznego poświadczenia sporządzonego stosowanie do art. 97 § 2 ustawy z dnia 14 lutego 1991 r. prawo o notariacie (Dz. U. z 2020 r., poz. 1192), które to poświadczenie notariusz opatruje kwalifikowanym podpisem elektronicznym. Cyfrowe odwzorowanie pełnomocnictwa nie może być poświadczane przez pełnomocnika

**15.** Zamawiający żąda wskazania przez wykonawcę, w ofercie, części zamówienia, których wykonanie zamierza polecić podwykonawcom oraz podania nazw ewentualnych podwykonawców, jeśli są już znani.

**16.** Jeżeli dokumenty elektroniczne, przekazywane przy użyciu środków komunikacji elektronicznej, zawierają informacje stanowiące tajemnicę przedsiębiorstwa w rozumieniu przepisów ustawy z dnia 16 kwietnia 1993 r. o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji (Dz. U. z 2020 r. poz. 1913), wykonawca, w celu utrzymania w poufności tych informacji, przekazuje je w wydzielonym i odpowiednio oznaczonym pliku, wraz z jednoczesnym zaznaczeniem polecenia „Załącznik stanowiący tajemnicę przedsiębiorstwa” a następnie wraz z plikami stanowiącymi jawną część należy ten plik zaszyfrować.

**17.** Zgodnie z art. 11 ust. 4 ustawy o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji (Dz. U. z 2020 r. poz. 1913) poprzez tajemnicę przedsiębiorstwa rozumie się nieujawnione do wiadomości publicznej informacje techniczne, technologiczne, organizacyjne przedsiębiorstwa lub inne informacje posiadające wartość gospodarczą, co do których przedsiębiorca podjął niezbędne działania w celu zachowania ich poufności.

**18.** Wykonawca może przed upływem terminu do składania ofert wycofać ofertę za pośrednictwem „Formularza do złożenia, zmiany, wycofania oferty lub wniosku” dostępnego na ePUAP i udostępnionego również na miniPortalu. Sposób wycofania oferty został opisany w „Instrukcji użytkownika” dostępnej na miniPortalu.

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

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

**1.** Ofertę należy złożyć za pośrednictwem „Formularza do złożenia, zmiany, wycofania oferty lub wniosku” dostępnego na ePUAP i udostępnionego również na miniPortalu <https://miniportal.uzp.gov.pl/>.

**2.** Adres skrytki odbiorczej zamawiającego na platformie ePUAP: /MOWWłocławek/SkrytkaESP

**3.** Funkcjonalność do zaszyfrowania oferty przez wykonawcę jest dostępna dla wykonawców na miniPortalu, w szczegółach danego postępowania. W formularzu oferty wykonawca zobowiązany jest podać adres skrzynki ePUAP, na którym prowadzona będzie korespondencja związana z postępowaniem.

**4.** Do zaszyfrowania oferty nie jest wymagana żadna aplikacja do szyfrowania ofert ani plik z kluczem publicznym. Cały proces szyfrowania odbywa się na stronie <https://miniportal.uzp.gov.pl/>.

**5.** Sposób złożenia oferty, w tym zaszyfrowania oferty opisany został w „Instrukcji użytkownika”, dostępnej na stronie: <https://miniportal.uzp.gov.pl/>.

**6.** Termin składania Ofert upływa w dniu 21.12.2021 r. o godzinie 9:00

**7.** Do upływu terminu składania ofert wykonawca może wycofać ofertę.

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

**9.** Zamawiający niezwłocznie zwraca wykonawcy ofertę, która została złożona po terminie.

**10.** Otwarcie ofert nastąpi w dniu 21.12.2021 r. o godzinie 9:15 w Młodzieżowym Ośrodku Wychowawczym we Włocławku, ul. Leśna 24.

**11.** Otwarcie ofert jest niejawne.

**12.** Bezpośrednio przed otwarciem ofert zamawiający poda kwotę, jaką zamierza przeznaczyć na sfinansowanie zamówienia. Podczas otwarcia ofert zamawiający poda nazwy (firmy) oraz adresy wykonawców, a także informacje dotyczące ceny, terminu wykonania zamówienia, okresu gwarancji i warunków płatności zawartych w ofertach. Powyższe informacje przekazuje się niezwłocznie wykonawcom, którzy nie byli obecni przy otwarciu ofert, na ich wnioski.

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

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

## **XV. OPIS SPOSOBU OBLICZENIA CENY.**

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

2. Cena oferty winna być wyrażona w złotych polskich, cyfrowo i słownie, z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku.

3. Cena oferty jest obliczona na podstawie formularza cenowego wykonawcy stanowiącego załącznik nr 2 do niniejszej specyfikacji. Podstawą obliczenia ceny oferty są określone przez zamawiającego ilości artykułów objętych zamówieniem oraz podane przez wykonawcę ceny jednostkowe tych artykułów wyrażone w zł netto.

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

**5. Do porównania ofert zamawiający przyjmie cenę brutto.**

6. Cena oferty brutto jest ceną ryczałtową i nie będzie podlegała waloryzacji przez cały okres obowiązywania umowy w sprawie zamówienia publicznego.

7. Jeżeli złożona oferta, której wybór prowadziłby do powstania u zamawiającego obowiązku podatkowego zgodnie z ustawą z dnia 11 marca 2004. O podatku od towarów i usług (Dz. U. z 2021 r. poz. 685 z późn. zm.) dla celów zastosowania kryterium ceny lub kosztu zamawiający dolicza do przedstawionej w tej ofercie ceny kwotę podatku od towarów i usług, którą miałby obowiązek rozliczyć.

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

- poinformowania zamawiającego, że wybór jego oferty będzie prowadził do powstania u zamawiającego obowiązku podatkowego,
- wskazania nazwy (rodzaju) towaru i usługi, których dostawa lub świadczenie będą prowadziły do powstania obowiązku podatkowego,
- wskazania wartości towaru lub usługi objętego obowiązkiem podatkowym zamawiającego, bez kwoty podatku,
- wskazania stawki podatku od towarów i usług, która zgodnie z wiedzą wykonawcy, będzie miała zastosowanie.

9. Zamawiający poprawia w ofercie:

- oczywiste omyłki pisarskie,
- oczywiste omyłki rachunkowe, z uwzględnieniem konsekwencji rachunkowych dokonanych poprawek,
- inne omyłki polegające na niezgodności oferty ze specyfikacją istotnych warunków zamówienia, niepowodujące istotnych zmian w treści oferty  
- niezwłocznie zawiadamiając o tym wykonawcę, którego oferta została poprawiona.

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

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

1. Zamawiający dokona oceny złożonych ofert. Przy wyborze oferty zamawiający kierował się będzie następującym kryterium: **cena oferty - waga 100 %**

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

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

3. **Zamawiający przyzna zamówienie wykonawcy, którego oferta zawiera najniższą cenę - uzyska najwyższą liczbę punktów w każdej części przedmiotu zamówienia i odpowiada zasadom określonym w ustawie.**

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

5. Ocena punktowa oferty dokonana zostanie zgodnie z formułą:

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

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

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

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

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

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

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

5. Wykonawca, którego oferta została uznana za najkorzystniejszą ma obowiązek zawrzeć umowę w sprawie zamówienia publicznego na warunkach określonych w SWZ i formularzu ofertowym, stanowiącym załącznik nr 1 do SWZ.

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

7. Jeżeli wykonawca, którego oferta została wybrana, uchyla się od zawarcia umowy w sprawie zamówienia publicznego, zamawiający może wybrać ofertę najkorzystniejszą spośród pozostałych ofert bez przeprowadzania ich ponownego badania i oceny, chyba że zachodzą przesłanki unieważnienia postępowania, o których stanowi ustawa.

## **XVIII. ISTOTNE POSTANOWIENIA UMOWNE.**

1. Wszelkie postanowienia, które zostaną wprowadzone do treści umowy, zawarte są we wzorze umowy, stanowiącym załącznik nr 5 do niniejszej specyfikacji.

2. Do umowy stosuje się przepisy ustawy z dnia 23 kwietnia 1964r. - Kodeks cywilny, jeżeli przepisy ustawy nie stanowią inaczej.

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

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

5. Zamawiający nie dopuszcza istotnych zmian zawartej umowy w stosunku do treści oferty, na podstawie której dokonano wyboru wykonawcy, chyba że zamawiający przewidział możliwość dokonania takiej zmiany w ogłoszeniu lub specyfikacji istotnych warunków zamówienia oraz określił warunki takiej zmiany.

6. W razie zaistnienia istotnej zmiany okoliczności powodującej, że wykonanie umowy nie leży w interesie publicznym, czego nie można było przewidzieć w chwili zawarcia umowy, zamawiający może odstąpić od umowy w terminie 30 dni od powzięcia wiadomości o tych okolicznościach. W takim przypadku wykonawca może żądać wyłącznie wynagrodzenia należnego z tytułu wykonania części umowy.

## **XIX. WYJAŚNIENIA DOTYCZĄCE SPECYFIKACJI WARUNKÓW ZAMÓWIENIA.**

1. Wykonawca może zwrócić się do zamawiającego o wyjaśnienie treści specyfikacji istotnych warunków zamówienia.

2. Zamawiający jest zobowiązany udzielić wyjaśnień niezwłocznie, jednak nie później niż na 2 dni przed upływem terminu składania ofert - pod warunkiem, że wniosek o wyjaśnienie

treści specyfikacji istotnych warunków zamówienia wpłynął do zamawiającego nie później niż do końca dnia, w którym upływa połowa wyznaczonego terminu składania ofert.

3. Jeżeli wniosek o wyjaśnienie treści specyfikacji istotnych warunków zamówienia wpłynął po upływie terminu składania wniosku lub dotyczy udzielonych wyjaśnień, zamawiający może udzielić wyjaśnień albo pozostawić wniosek bez rozpoznania.

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

5. Treść zapytań wraz z wyjaśnieniami zamawiający przekazuje wykonawcom, którym przekazał specyfikację istotnych warunków zamówienia, bez ujawniania źródła zapytania, a jeżeli specyfikacja jest udostępniana na stronie internetowej, zamieszcza na tej stronie.

6. Zamawiający może zwołać zebranie wszystkich wykonawców w celu wyjaśnienia wątpliwości dotyczących treści specyfikacji istotnych warunków zamówienia, a informacje o terminie zebrania zamieszcza na stronie internetowej, na której udostępniana jest specyfikacja istotnych warunków zamówienia. W takim przypadku zamawiający sporządza informację zawierającą zgłoszone na zebraniu pytania o wyjaśnienie treści specyfikacji istotnych warunków zamówienia oraz odpowiedzi na nie, bez wskazywania źródeł zapytań. Informacje z zebrania doręcza się niezwłocznie wykonawcom, którym przekazano specyfikację istotnych warunków zamówienia i zamieszcza na stronie internetowej, na której udostępniana jest specyfikacja istotnych warunków zamówienia.

7. W uzasadnionych przypadkach zamawiający może przed upływem terminu składania ofert zmienić treść specyfikacji istotnych warunków zamówienia. Dokonaną zmianę specyfikacji zamawiający przekazuje niezwłocznie wszystkim wykonawcom, którym przekazano specyfikację istotnych warunków zamówienia i zamieszcza na stronie internetowej, na której udostępniana jest specyfikacja.

8. Jeżeli zmiana treści specyfikacji istotnych warunków zamówienia prowadzi do zmiany treści ogłoszenia o zamówieniu, zamawiający zamieszcza ogłoszenie o zmianie ogłoszenia w Biuletynie Zamówień Publicznych.

9. Jeżeli, w wyniku zmiany treści specyfikacji istotnych warunków zamówienia nieprowadzącej do zmiany treści ogłoszenia o zamówieniu, jest niezbędny dodatkowy czas na wprowadzenie zmian w ofertach, zamawiający przedłuża termin składania ofert i informuje o tym wykonawców, którym przekazano specyfikację istotnych warunków zamówienia oraz zamieszcza informacje na stronie internetowej, na której udostępniana jest specyfikacja.

## **XX. POUCZENIE O ŚRODKACH OCHRONY PRAWNEJ PRZYSŁUGUJĄCYCH WYKONAWCY W TOKU POSTĘPOWANIA O UDZIELENIE ZAMÓWIENIA.**

1. Środki ochrony prawnej, określone w dziale IX ustawy, a wskazane w niniejszej specyfikacji, przysługują wykonawcy, a także innemu podmiotowi, jeżeli ma lub miał interes w uzyskaniu niniejszego zamówienia oraz poniósł lub może ponieść szkodę w wyniku naruszenia przez zamawiającego przepisów ustawy. Środki ochrony prawnej wobec ogłoszenia o zamówieniu oraz specyfikacji istotnych warunków zamówienia przysługują również organizacjom wpisanym na listę organizacji uprawnionych do wnoszenia środków ochrony prawnej prowadzoną przez Prezesa Urzędu Zamówień Publicznych.



2. Odwołanie przysługuje wyłącznie od niezgodnej z przepisami ustawy czynności zamawiającego podjętej w postępowaniu o udzielenie zamówienia lub zaniechania czynności, do której zamawiający jest zobowiązany na podstawie ustawy.

3. Odwołanie przysługuje wyłącznie wobec czynności:

- a) opisu sposobu dokonywania oceny spełniania warunków udziału w postępowaniu,
- b) wykluczenia odwołującego z postępowania o udzielenie zamówienia,
- c) odrzucenia oferty odwołującego.

4. Odwołanie powinno wskazywać czynność lub zaniechanie czynności zamawiającego, której zarzuca się niezgodność z przepisami ustawy, zawierać zwięzłe przedstawienie zarzutów, określać zadanie oraz wskazywane okoliczności faktyczne i prawne uzasadniające wniesienie odwołania.

5. Odwołanie wnosi się do Prezesa Krajowej Izby Odwoławczej w formie pisemnej albo elektronicznej opatrzonej bezpiecznym podpisem elektronicznym weryfikowanym za pomocą ważnego kwalifikowanego certyfikatu.

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

7. Szczegółowe informacje dotyczące środków ochrony prawnej znajdują się w dziale IX ustawy.

## **XXI. KLAUZULA INFORMACYJNA Z ART. 13 RODO.**

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 04.05.2016r., str. 1), dalej "RODO", Zamawiający informuje, że:

1. administratorem Pani/Pana danych osobowych jest Młodzieżowy Ośrodek Wychowawczy, ul. Leśna 24, 87-800 Włocławek,

2. kontakt z inspektorem ochrony danych osobowych w Młodzieżowym Ośrodku Wychowawczym - adres e-mail: j.olejniczak.cuwpo.wl@wp.pl

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

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

5. Pani/Pana dane osobowe będą przechowywane przez okres 5 lat od dnia zakończenia postępowania o udzielenie zamówienia, a jeżeli czas trwania umowy przekracza 5 lat, okres przechowywania obejmuje cały czas trwania umowy,

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

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

8. posiada Pani/Pan:

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

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

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

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

9. nie przysługuje Pani/Panu:

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

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

## **XXII. WYKAZ ZAŁĄCZNIKÓW.**

1. Formularz ofertowy.
2. Formularz cenowy.
3. Oświadczenie składane na podstawie art. 125 ust. 1 ustawy.
4. Oświadczenie o aktualności informacji zawartych w oświadczeniu, o którym mowa w art. 125 ust. 1 ustawy.
5. Wzór umowy.
6. Dane do postępowania.

(Załączniki stanowią integralną część specyfikacji istotnych warunków zamówienia)

Włocławek, dnia 13.12.2021r.

zatwierdził:

Dyrektor  
Piotr Kucharski