

SPECYFIKACJA WARUNKÓW ZAMÓWIENIA

*DOTYCZĄCA
POSTĘPOWANIA O UDZIELENIE ZAMÓWIENIA PUBLICZNEGO
NR MOW - 2/12/2022
PROWADZONEGO W TRYBIE PODSTAWOWYM
na*

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

Włocławek, dnia 28.11.2022 r.

Spis treści:

I. NAZWA PLACÓWKI ORAZ ADRES ZAMAWIAJĄCEGO, NUMER TELEFONU, ADRES POCZTY ELEKTRONICZNEJ ORAZ ADRES STRONY INTERNETOWEJ PROWADZONEGO POSTĘPOWANIA	3
II. TRYB UDZIELENIA ZAMÓWIENIA.	3
III. OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA.	3
IV. OPIS CZĘŚCI ZAMÓWIENIA.	4
V. OFERTA WARIANTOWA.	20
VI. ZAMÓWIENIA UZUPEŁNIAJĄCE.	21
VII. TERMIN WYKONANIA ZAMÓWIENIA.....	21
VIII. INFORMACJE O WARUNKACH UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU	21
IX. INFORMACJE O PODMIOTOWYCH ŚRODKACH DOWODOWYCH	21
X. INFORMACJE O SPOSOBIE POROZUMIEWANIA SIĘ ZAMAWIAJĄCEGO Z WYKONAWCAMI ORAZ PRZEKAZYWANIA OŚWIADCZEŃ I DOKUMENTÓW.	22
XI. OSOBY UPRAWNIONE DO POROZUMIEWANIA SIĘ Z WYKONAWCAMI.....	23
XII. TERMIN ZWIĄZANIA OFERTĄ.	23
XIII. OPIS SPOSOBU PRZYGOTOWANIA OFERT.....	24
XIV. MIEJSCE, TERMIN ORAZ SPOSÓB SKŁADANIA I OTWARCIA OFERT.	27
XV. OPIS SPOSOBU OBLICZENIA CENY.	28
XVI. OPIS KRYTERIÓW, KTÓRYMI ZAMAWIAJĄCY BĘDZIE SIĘ KIEROWAŁ PRZY WYBORZE OFERTY I ICH ZNACZENIE ORAZ SPOSÓB OCENY OFERT.	29
XVII. INFORMACJE O FORMALNOŚCIACH, JAKIE POWINNY ZOSTAĆ DOPEŁNIONE PO WYBORZE OFERTY W CELU ZAWARCIA UMOWY W SPRAWIE ZAMÓWIENIA PUBLICZNEGO.	29
XVIII. ISTOTNE POSTANOWIENIA UMOWNE.....	30
XIX. WYJAŚNIENIA DOTYCZĄCE SPECYFIKACJI WARUNKÓW ZAMÓWIENIA.	30
XX. PODSTAWY WYKLUCZENIA, O KTÓRYCH MOWA W ART. 108 UST. 1 USTAWY ORAZ DODATKOWE PODSTAWY WYKLUCZENIA.....	31
XXI. POUCZENIE O ŚRODKACH OCHRONY PRAWNEJ PRZYSŁUGUJĄCYCH WYKONAWCY W TOKU POSTĘPOWANIA O UDZIELENIE ZAMÓWIENIA.	33
XXII. KLAUZULA INFORMACYJNA Z ART. 13 RODO.....	33
XXIII. WYKAZ ZAŁĄCZNIKÓW.....	36

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

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

Adres poczty elektronicznej: <http://mow.wloclawek.pl/>

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

Adres skrzynki odbiorczej na platformie ePUAP: </MOWWloclawek/SkrytkaESP>

Adres strony internetowej prowadzonego postępowania: <https://miniportal.uzp.gov.pl/>

II. TRYB UDZIELENIA ZAMÓWIENIA.

Postępowanie prowadzone jest zgodnie z przepisami ustawy z dnia 11 września 2019 r. Prawo zamówień publicznych (Dz. U. z 2022 r. poz. 1710, 1812, 1933 t.j.), 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
- 15.53.00.00 – 2 Masło
- 15.54.00.00 – 5 Produkty serowarskie
- 15.55.13.00 – 8 Jogurt
- 15.30.00.00 – 1 Warzywa i owoce
- 03.00.00.00 – 1 Produkty rolnictwa
- 15.33.10.00 – 7 Warzywa przetworzone
- 15.33.11.00 – 8 Warzywa świeże i mrożone

15.33.11.70 – 9 Warzywa mrożone
15.33.15.00 – 2 Warzywa konserwowane w occie
03.22.00.00 – 9 Warzywa, owoce i orzechy
03.22.11.00 – 7 Warzywa korzeniowe i bulwiaste
03.22.11.12 – 4 Marchew
03.22.14.10 – 3 Kapusta
03.22.12.30 – 7 Papryka
03.22.14.00 – 0 Warzywa kapustne
03.22.22.10 – 8 Cytryny
03.22.23.21 – 9 Jabłka
15.33.21.00 – 5 Owoce przetworzone
15.33.11.36 – 9 Papryki przetworzone
15.33.22.90 – 3 Dżemy
15.41.11.00 – 3 Olej roślinny
15.61.20.00 – 1 Mąka
15.80.00.00 – 6 Różne artykuły spożywcze
15.83.16.00 – 8 Miód
15.85.00.00 – 1 Produkty z ciasta makaronowego
15.85.11.00 – 9 Makaron niegotowany
15.87.20.00 – 1 Zioła i przyprawy korzenne
15.87.24.00 – 1 Sól
15.87.10.00 – 4 Przyprawy
15.22.00.00 – 6 Ryby mrożone, filety rybne i pozostałe mięso ryb
15.20.00.00 – 0 Ryby przetworzone i konserwowane
15.24.00.00 – 2 Ryby puszkowane i pozostałe ryby konserwowane lub przetworzone
15.89.60.00 – 5 Produkty głęboko mrożone
15.81.10.00 – 6 Pieczywo
15.81.11.00 – 7 Chleb
15.81.14.00 – 0 Bułeczki
03.14.25.00 – 3 Jaja

IV. OPIS CZĘŚCI ZAMÓWIENIA.

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

Zadanie 1 – mięso wieprzowe, 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: 20 kg
- **BOCZEK WĘDZONY** - Bez kości, parzony, zawartość tłuszczu nie więcej niż 20%, świeży, zapach charakterystyczny dla mięsa wędzonego, nie poddany masowaniu, uplastycznianiu i innym procesom technologicznym zwiększającym objętość wędlin, ilość: 10 kg
- **FLAKI WOŁOWE MROŻONE** – Suche, krojone, w opakowaniu do 1 kg, ilość: 75 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: 15 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: 25 kg
- **KASZANKA CIENKA** – Kiszka krwista z kaszą jęczmienną, parzona, konsystencja ścisła, świeża o wadze pojedynczej kaszanki od 100 do 160 g, flak naturalny, barwa ciemno-brązowa, smak i zapach charakterystyczny dla asortymentu, ilość: 35 kg
- **KIEŁBASA BIAŁA SUROWA** – Wieprzowa, nie wędzona, nie parzona, średnio rozdrobniona w osłonkach naturalnych minimum 65% mięsa, świeża, zapach charakterystyczny dla wyrobów masarskich, ilość: 70 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: 20 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: 45 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: 25 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: 50 kg
- **KIEŁBASA SALAMI** – Zawierająca nie więcej niż 30 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: 20 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: 10 kg
- **KIEŁBASA SZYNKOWA** - 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: 20 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: 60 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: 25 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: 20 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: 45 kg
- **KOŚCI WIEPRZOWE EXTRA** – Od schabu lub od karkówki, świeże, zapach charakterystyczny dla mięsa świeżego, ilość: 65 kg
- **KOŚCI WIEPRZOWE WĘDZONE** - Świeże, zapach charakterystyczny dla wyrobów wędzonych, ilość: 10 kg
- **ŁOPATKA WIEPRZOWA** – Bez kości, świeża, zawartość tłuszczu nie więcej niż 10%, zapach charakterystyczny dla mięsa świeżego, barwa mięsa jasnoróżowa, mięso nie poddawane dodatkowym procesom technologicznym typu: uplastycznienie, masowanie, ostrzykiwanie, ilość: 110 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 jasnoróżowa w batonie, świeża, zapach charakterystyczny dla wyrobów masarskich, ilość: 20 kg
- **MIEŚO WIEPRZOWE Z SZYNKI KL I** - Chude mięso bez ścięgien, łojki i skóry, świeże, zapach charakterystyczny dla mięsa świeżego, barwa jasnoróżowa, mięso nie poddawane dodatkowym procesom technologicznym typu: uplastycznienie, masowanie, ostrzykiwanie, ilość: 55 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: 80 kg

- **OGONÓWKA WĘDZONA** – Min. 85% mięsa wieprzowego, wędzonka barwy brązowej, parzona, o kształcie trapezu, świeża, zapach charakterystyczny dla wyrobów wędzonych, ilość: 45 kg
- **PODGARDLE WĘDZONE** – Świeże, zapach charakterystyczny dla wyrobów wędzonych, ilość: 40 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: 100 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: 35 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: 25 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: 25 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: 25 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: 60 kg
- **SZPONDER WOŁOWY** - Świeży, mięso barwy czerwonej z nieznacznym przerostem tłuszczu o zapachu charakterystycznym dla mięsa świeżego, ilość: 15 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: 15 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: 25 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: 25 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: 35 kg

- **WOŁOWINA KL II** - Świeża, mięso chude, bez widocznych przebarwień, zapach charakterystyczny dla mięsa świeżego, ilość: 25 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: 75 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: 30 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: 25 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: 15 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: 45 kg

- **POŁĘDWICA DROBIOWA** – Skład min.: mięso drobiowe 84% i nie więcej niż 10 g tłuszczu w 100 g produktu, świeża, lekko rozdrobniona, parzona w osłonce barierowej, zapach charakterystyczny dla wyrobów wędzonych parzonych, ilość: 40 kg

- **SKRZYDEŁKA DROBIOWE** – Z kurcząt, świeże, I klasa jakości, element nieuszkodzony, waga pojedynczego produktu min. 120 g, zapach charakterystyczny dla mięsa świeżego, ilość: 90 kg

- **SZYJA Z INDYKA** – Świeża, element nieuszkodzony bez skóry, I klasa jakości, zapach charakterystyczny dla mięsa świeżego, ilość: 10 kg

- **UDA /NOGI KURCZĄT/** – Element tuszki kurczaka obejmujący kości – udową, piszczelową i strzałkową, łącznie z otaczającymi je mięśniami, nie mrożone udo właściwie umięśnione, linia cięcia równa, nie dopuszcza się wylewów krwawych w mięśniach, świeże, I klasy jakości, zapach charakterystyczny dla mięsa świeżego, ilość: 80 kg

- **UDA /NOGI KURCZĄT/ WĘDZONE** – Element tuszki kurczaka obejmujący kości – udową, piszczelową i strzałkową, łącznie z otaczającymi je mięśniami, poddane procesowi wędzenia, świeże, I klasy jakości, zapach charakterystyczny dla mięsa wędzonego, ilość: 30 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, nie poddawana procesowi mrożenia, świeża, oczyszczona z błon, I klasa jakości, zapach charakterystyczny dla mięsa świeżego, ilość: 35 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: 35 kg

Zadanie nr 3 – artykuły mleczarskie

- **JOGURT MUSLI** – Lub równoważny, z dodatkiem musli (zbóż) i owoców, opakowanie od 150 do 330 g, z terminem przydatności do spożycia min. 14 dni od daty zakupu, ilość: 220 szt.

- **JOGURT NATURALNY** – Opakowanie do 150 g do 180 g, w smaku łagodny, czysty, lekko kwaśny, orzeźwiający, bez obcych posmaków, zapach czysty bez obcych zapachów, konsystencja jednolita, bez grudek, barwa naturalna biała do jasnokremowej, jednolita w całej masie z terminem przydatności do spożycia min. 14 dni od daty zakupu, ilość: 220 szt.

- **JOGURT OWOCOWY** – Opakowanie od 120 g do 150 g, co najmniej 3 smaki, wyprodukowany z mleka znormalizowanego, zagęszczonego przez dodatek odtłuszczonego mleka w proszku lub odparowaniem części wody, poddany procesowi pasteryzacji, barwa odpowiadająca smakowi, z terminem przydatności do spożycia min. 14 dni od daty zakupu, ilość: 430 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: 40 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: 6 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 od 200 do 300 g, z min. terminem przydatności do spożycia 14 dni od daty zakupu, ilość: 250 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: 1500 litrów

- **SER FETA** – lub równoważny, sałatkowo – kanapkowy, solankowy, opakowanie od 200 do 300 g, półtłusty, ser miękki, kruchy o barwie białej, z min. terminem przydatności do spożycia 1 miesiąc od daty zakupu, 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, z min. terminem przydatności do spożycia 1 miesiąc od daty zakupu, ilość: 130 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: 105 kg

- **SEREK HOMOGENIZOWANY** – Opakowanie od 120 g 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: 220 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 150 do 200 g, z min. terminem przydatności do spożycia 1 miesiąc od daty zakupu, ilość: 220 szt.

- **ŚMIETANA** - 18 % zawartość tłuszczu, płyn jednorodny bez kłaczków ściętego sernika, bez postojów serwatki, barwy jednolitej i jasnokremowej do kremowej. Smak i zapach lekko czysty, lekko kwaśny, lekki zapach i posmak pasteryzacji, niedopuszczalny smak i zapach obcy. Konsystencja płynu gęstawa, jednolita w całej masie, homogenizowana, zawieszona, w opakowaniu plastikowym od 150 do 200 g, z min. terminem przydatności do spożycia 10 dni od daty zakupu, ilość: 56 kg

- **TWARÓG PÓŁTŁUSTY KRAJANKA** – Świeży, kostka wyprodukowana z mleka pasteryzowanego przez odpowiednią obróbkę z skrzepu uzyskanego przez dodatek zakwasu czystych kultur mleczarskich lub zakwasu czystych kultur mleczarskich i podpuszczki. Smak i zapach delikatny, łagodny, aromatyczny, niedopuszczalne są obce posmaki, zapach, zmiana barwy, objawy pleśnienia, fermentacji, jełczenia, w opakowaniu papierowym od 1 kg do 2 kg, z min. terminem przydatności do spożycia 10 dni od daty zakupu, ilość: 80 kg

Zadanie nr 4 – warzywa i owoce

- **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 stłuczeń, praktycznie wolne od uszkodzeń spowodowanych niskimi temperaturami, wolne od niewłaściwego zawilgocenia powierzchniowego, jednolite pod względem wielkości, ilość: 110 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: 60 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: 240 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: 6 kg

- **CYTRYNA** - Całe, wolne od odgniecia 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, jednolita pod względem wielkości, ilość: 85 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, o przeciętnej wadze główki od 35 g do 50 g ilość: 20 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: 40 kg

- **GROCH ŁUSKANY** – Groch półowki, 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: 12 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, jednolite pod względem wielkości, ilość: 55 kg

- **JABŁKA** - Odmiany trwałe, deserowe, dobrze znoszące transport, całe, bez żadnych ubytków i uszkodzeń, jędrne, zdrowe, nie dopuszcza się owoców z objawami zepsucia lub takimi zmianami, które uniemożliwiają przydatność do spożycia, czyste, praktycznie wolne od jakichkolwiek widocznych zanieczyszczeń obcych, wolne od szkodników i uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki, kształt, wielkość, barwa, stopień dojrzałości charakterystyczne dla odmiany, jednolite pod względem wielkości w pojedynczym zamówieniu, ilość: 550 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: 45 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: 30 kg

- **KAPUSTA KISZONA Z MARCHWIĄ** - Bez konserwantów, nie zakwaszona octem, ilość: 140 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, jednolite pod względem wielkości, 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), o przeciętnej wadze pęczka min. 100 g i maksymalnej długości 25 cm ilość: 80 szt.

- **MARCHEW** - Jędrna, nie zdrewniała, prosta, kształtna (bez obecnych rozgałęzień i rozwidleń), świeża, bez naci, czysta, nie zwiędnięta, nie uszkodzona przez szkodniki, jednolita pod względem wielkości, ilość: 240 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, jednolite pod względem wielkości ilość: 60 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), o przeciętnej wadze pęczka min. 100 g i maksymalnej długości 25 cm, ilość: 70 szt.

- **OGÓRKI ZIELONE SZKLARNIOWE** - Świeże, wolne od owadów i szkodników oraz uszkodzeń spowodowanych przez choroby i szkodniki, nie zwiędnięte, bez śladów chemicznych środków ochrony roślin, bez pustych przestrzeni w miąższu i przerośniętych nasion, bez gorzkiego smaku o barwie typowej dla odmiany, wolne od zanieczyszczeń mineralnych o długości min. 15 cm i średnicy min. 3 cm, ilość: 130 kg

- **PAPRYKA CZERWONA SZKLARNIOWA** - Owoce jędrne, czyste, gładkie lub lekko karbowane, bez narośli i zniekształceń, nie popękane, bez uszkodzeń mechanicznych, z szypułką, ilość: 100 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: 70 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: 125 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), jednolite pod względem wielkości, ilość: 145 kg

- **POMIDORY SZKLARNIOWE** - Jędrne, nie pomarszczone, gładkie lub lekko karbowane, bez narośli, całe, nie popękane, odpowiednio dojrzałe, bez widocznych, „zielonych piętek”, bez śladów uszkodzeń mechanicznych lub przez szkodniki, nie zawilgocone, bez widocznych śladów chemicznych środków ochrony roślin, jednolite pod względem wielkości, ilość: 115 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: 170 kg

- **RZODKIEWKA** - Powiązana w pęczki z liśćmi, min. 10 szt., świeża, jędrna, czysta, nie uszkodzona przez szkodniki, wyrównana pod względem kształtu i zabarwienia, jednolite pod względem wielkości ilość: 180 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, o średnicy główki od 18 cm do 22 cm, ilość: 120 szt.

- **SELER** - Świeży, nie zwiędnięty, czysty, bez oznak zwiędnięcia, stłuczeń, kształtny, bez pustych przestrzeni na przekroju podłużnym, ilość: 120 kg

- **SZCZYPIOR** - Powiązany w pęczki, świeży, nie zwiędnięty, czysty, nieprzerośnięte części zielone, bez plam pożółkłych i oznak zwiędnięcia, bez pędów kwiatostanowych i innych zanieczyszczeń obcych (części traw, chwastów), o przeciętnej wadze pęczka min. 100 g i maksymalnej długości 25 cm, ilość: 100 szt.

- **ZIEMNIAKI** - świeże, średniej wielkości, czyste, nie zwiędnięte, bez śladów uszkodzeń mechanicznych lub przez szkodniki, nie zawilgocone, bez widocznych śladów chemicznych środków ochrony roślin, jednolite pod względem wielkości w jednej dostawie, ilość: 2000 kg

Zadanie nr 5 – przetwory owocowo-warzywne

- **CHRZAN** – 0,8 - 0,9 litra /słoik/, chrzan konserwowy, opakowanie słoik szklany 780-900g, skład minimum: korzeń chrzanu 52%, woda, cukier, olej rzepakowy, sól, kwas cytrynowy, termin przydatności min. 3 miesiące od daty zakupu, ilość: 15 szt.

- **ĆWIKŁA Z CHRZANEM** - 0,9 litra /słoik/, opakowanie słoik szklany 780-900g, skład minimum: buraczki, chrzan, cukier, sól, ocet, przyprawy, termin przydatności min. 3 miesiące od daty zakupu, ilość: 20 szt.

- **DŻEM NISKOSŁODZONY** - 0,9 litra /słoik/, niskosłodzony, opakowanie słoik szklany 950g - 1000g, skład minimum: owoce, cukier, woda, pektyna, kwas cytrynowy, termin przydatności min. 3 miesiące od daty zakupu, ilość: 460 szt.

- **OGÓREK KISZONY** 0,8 - 0,9 litra /słoik/, opakowanie słoik szklany 850-870g, skład minimum: ogórki kwaszone, zalewa (woda, sól, koper, czosnek, chrzan), termin przydatności min. 3 miesiące od daty zakupu, ilość: 65 szt.

- **OGÓREK KONSERWOWY** – 0,8 - 0,9 litra /słoik/, opakowanie słoik szklany 850-870g, skład minimum: ogórki, woda, cukier, ocet, sól, gorczyca, przyprawy smakowe, termin przydatności min. 3 miesiące od daty zakupu, ilość: 115 szt.

- **PAPRYKA KONSERWOWA** – 0,8 - 0,9 litra /słoik/, ćwiartki, opakowanie słoik szklany 850-870g, skład minimum: papryka, woda, cukier, sól, cebula, liść laurowy, ziele, angielskie, gorczyca, ocet, termin przydatności min. 3 miesiące od daty zakupu, ilość: 25 szt.

- **PIECZARKA KONSERWOWA** – 0,8 – 0,9 litra /słoik/, pieczarka marynowana cała klasa I, opakowanie słoik szklany 750-780g, skład minimum: pieczarki, woda, marchew, cebula, ocet, cukier, sól, przyprawy aromatyczno - smakowe, termin przydatności min. 3 miesiące od daty zakupu, ilość: 12 szt.

- **PRZECIER OGÓRKOWY** – 0,8 - 0,9 litra /słoik/, opakowanie słoik szklany 850ml - 900 ml, skład minimum: ogórki kwaszone, woda, sól, termin przydatności min. 3 miesiące od daty zakupu, ilość: 25 szt.

- **SZCZAW KONSERWOWY** – 0,8 - 0,9 litra /słoik/, cięty, opakowanie słoik szklany 800-820g, skład minimum: liście szczawiu, woda, sól, termin przydatności min. 3 miesiące od daty zakupu, ilość: 25 szt.

Zadanie nr 6 – artykuły spożywcze i sypkie

- **BAZYLIA** – W opakowaniu od 8 g do 10 g, suszona, rozkruszone, termin przydatności min. 3 miesiące od daty zakupu, ilość: 45 szt.

- **BUDYŃ** - W opakowaniu od 60 g do 65 g, skład min.: skrobia ziemniaczana, barwnik beta karoten, termin przydatności min. 3 miesiące od daty zakupu, ilość: 110 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: 215 szt.

- **CUKIER** – Sypki, z buraków cukrowych, kryształ w opakowaniu papierowym kilogramowym, termin przydatności min. 3 miesiące od daty zakupu, ilość: 250 kg

- **CUKIER WANILINOWY** – W opakowaniu od 20 g do 32 g, biały, sypki, termin przydatności min. 3 miesiące od daty zakupu, ilość: 0,50 kg

- **CZEKOLADA GORZKA** – W opakowaniu od 90 g do 100 g, min. 70% miazgi kakaowej, termin przydatności min. 3 miesiące od daty zakupu, ilość: 105 szt.

- **CZOSNEK GRANULOWANY** – W opakowaniu od 20 g do 25 g, sypki, sproszkowany, termin przydatności min. 3 miesiące od daty zakupu, ilość: 80 szt.

- **FASOLA CZERWONA KONSERWOWA** – Opakowanie puszka z samootwieraczem min. 400g, termin przydatności min. 3 miesiące od daty zakupu, ilość: 25 szt.

- **GROSZEK KONSERWOWY** – Klasa I, nie sałatkowy, opakowanie puszka metalowa od 300 g do 400 g, z otwieraczem, termin przydatności min. 3 miesiące od daty zakupu, ilość: 25 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: 75 opakowań

- **KAKAO** – W opakowaniu od 150 g do 200 g, ciemne, od 10 do 12% zawartości tłuszczu, termin przydatności min. 3 miesiące od daty zakupu, ilość: 3 kg

- **KASZA JĘCZMIENNA** – W opakowaniu od 0,5 kg do 5 kg, sucha, sypka, bez oznak lepkości i grudek, termin przydatności min. 3 miesiące od daty zakupu, ilość: 25 kg
- **KASZA MANNA** – W opakowaniu od 0,5 kg do 5 kg, sucha, sypka, bez oznak lepkości i grudek, termin przydatności min. 3 miesiące od daty zakupu, ilość: 12 kg
- **KASZA PEŃCZAK** – W opakowaniu od 0,5 kg do 5 kg, sucha, sypka, bez oznak lepkości i grudek, termin przydatności min. 3 miesiące od daty zakupu, ilość: 20 kg
- **KAWA ZBOŻOWA** – W opakowaniu od 100 g do 150 g, sypka, rozpuszczalna, bezkofeinowa, termin przydatności min. 3 miesiące od daty zakupu, ilość: 3,75 kg
- **KETCHUP** – Łagodny, w opakowaniu słoik szklany od 950 do 970 g, z terminem przydatności do 12 miesięcy od daty zakupu, min. 161 g pomidorów zużytych na 100 g produktu, ilość: 115 szt.
- **KISIEL OWOCOWY** – W opakowaniu od 40 g do 65 g, skład min.: skrobia ziemniaczana, regulator kwasowości - kwas cytrynowy, termin przydatności min. 3 miesiące od daty zakupu, ilość: 430 szt.
- **KONCENTRAT POMIDOROWY** – 30 %, w opakowaniu szklanym, wyprodukowany z min. 165 g pomidorów / 100 g produktu, od 950 g do 970 g, termin przydatności do spożycia min. 12 miesięcy od daty zakupu, ilość: 45 szt.
- **KUKURYDZA KONSERWOWA** – klasa I, w opakowaniu metalowym do 400 g, termin przydatności min. 3 miesiące od daty zakupu, min. waga netto 200 g ilość: 70 szt.
- **KWASEK CYTRYNOWY** – W opakowaniu od 20 g do 50 g, biały, kryształ, termin przydatności min. 3 miesiące od daty zakupu, ilość: 3,5 kg
- **LUBCZYK** – W opakowaniu od 8 g do 10 g, suszone, termin przydatności min. 3 miesiące od daty zakupu, ilość: 90 szt.
- **MAJERANEK** – W opakowaniu od 20 g do 50 g, suchy, rozkruszony, termin przydatności min. 3 miesiące od daty zakupu, ilość: 1,5 kg.
- **MAJONEZ** – Wysokotłuszczowy, opakowanie od 500 ml do 700 ml, o minimalnej zawartości tłuszczu 65,5%, wyprodukowany z oleju rzepakowego rafinowanego, musztarda (woda, ocet, gorczyca, cukier, sól, przyprawy) woda, żółtka jaj kurzych (7,0%) bez konserwantów, stabilizatorów i sztucznych barwników, termin przydatności min. 3 miesiące od daty zakupu, ilość 90 litrów
- **MAKA PSZENNA** – Typ 500, w opakowaniu od 0,5 kg do 1 kg, termin przydatności min. 3 miesiące od daty zakupu, ilość: 115 kg
- **MAKARON SPAGHETTI ZBOŻOWY PEŁNOZIARNISTY** – Wyprodukowany z mąki pełnoziarnistej, opakowanie od 450 g do 1000 g z terminem przydatności min. 12 miesięcy od daty zakupu, ilość: 20 kg
- **MAKARON – RÓŻNE FORMY** - Świderki, nitki, rurki, kokardki, muszelki z 100% durum w opakowaniu od 1 kg do 5 kg, produkt spożywczy otrzymywany z mąki pszennej semolina 100% z terminem przydatności min. 12 miesięcy od daty zakupu, ilość: 100 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: 45 kg

- **MAKARON ZACIERKA** – W opakowaniu od 200 g do 1000 g, termin przydatności min. 3 miesiące od daty zakupu, ilość: 50 kg

- **MIĘTA** – Liść mięty pieprzowej w opakowaniu papierowym od 40 g do 50 g, termin przydatności min. 6 miesięcy od daty zakupu, ilość: 25 szt.

- **MIÓD NATURALNY** – Wielokwiatowy w opakowaniu od 370 g do 400 g, termin przydatności min. 3 miesiące od daty zakupu, ilość: 120 szt.

- **MUSZTARDA STOŁOWA** – W opakowaniu szklanym lub plastikowym od 150 g do 200 g, termin przydatności min. 3 miesiące od daty zakupu, ilość: 40 szt.

- **OLEJ ROŚLINNY** – W opakowaniu od 1 l do 3 l, rafinowany, termin przydatności min. 3 miesiące od daty zakupu, ilość: 75 litrów

- **OREGANO** – W opakowaniu od 10 g do 50 g, suszone, termin przydatności min. 3 miesiące od daty zakupu, ilość: 2,5 kg

- **PAPRYKA SŁODKA** – Mielona, w opakowaniu od 20 g do 50 g, sproszkowana, termin przydatności min. 3 miesiące od daty zakupu, ilość: 7,25 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: 215 szt.

- **PASZTECIKI DROBIOWE** – W opakowaniu jednorazowym od 131 g do 135 g, skład min: woda, skórki wieprzowe ok. 12,9%, skórki z indyka ok. 9,7%, mięso oddzielone z kurcząt ok. 7,5%, wątroba z kurcząt ok. 4,3%, wątroba wieprzowa ok. 4,3%, bez konserwantów i sztucznych barwników, termin przydatności min. 3 miesiące od daty zakupu, ilość: 215 szt.

- **PIEPRZ MIELONY CZARNY** – W opakowaniu od 20 g do 50 g, termin przydatności min. 3 miesiące od daty zakupu, ilość: 7,50 kg

- **PIEPRZ MIELONY ZIOŁOWY** – W opakowaniu od 20 g do 50 g, termin przydatności min. 3 miesiące od daty zakupu, ilość: 6,50 kg

- **PŁATKI KUKURYDZIANE** - Śniadaniowe typu corn flakes lub równoważne, w opakowaniu od 450 g do 1000 g, skład min.: kukurydza 98%, witaminy, termin przydatności min. 3 miesiące od daty zakupu, ilość: 15 kg

- **PŁATKI OWSIANE GÓRSKIE** - Błyskawiczne, w opakowaniu od 400 g do 600 g, termin przydatności min. 3 miesiące od daty zakupu, ilość: 15 kg

- **PROSZEK DO PIECZENIA** – W opakowaniu od 20 g do 32 g, termin przydatności min. 3 miesiące od daty zakupu, ilość: 0,50 kg

- **PRZYPRAWA CURRY** – W opakowaniu od 20 g do 50 g, sypka, sproszkowana, termin przydatności min. 3 miesiące od daty zakupu, ilość: 0,30 kg

- **RUMIANEK** – W opakowaniu kwiat od 30 g do 50 g, sypki, termin przydatności min. 3 miesiące od daty zakupu, ilość: 0,40 kg.

- **RYŻ BIAŁY** – W opakowaniu od 0,5 kg do 1 kg, termin przydatności min. 3 miesiące od daty zakupu, ilość: 25 kg

- **SOK OWOCOWY** – W opakowaniu od 180 ml do 200 ml, bez dodatku cukrów i substancji słodzących, o niskiej zawartości sodu /soli, tj. zawierające nie więcej niż 0,12 g sodu lub równoważnej ilości soli na 100 g lub na 100 ml środka spożywczego lub o obniżonej zawartości sodu/soli, tj. obniżenie zawartości sodu lub wartości równoważnej dla soli wynosi co najmniej 25% w porównaniu z podobnym produktem, termin przydatności min. 3 miesiące od daty zakupu, ilość: 215 szt.

- **SÓL SPOŻYWCZA** – O obniżonej zawartości sodu, w opakowaniu od 0,5 kg do 1 kg, termin przydatności min. 3 miesiące od daty zakupu ilość: 85 kg

- **SYROP OWOCOWY NATURALNY** – W opakowaniu szklanym lub plastikowym od 4,5 l do 5 l bez dodatku cukru, termin przydatności min. 3 miesiące od daty zakupu, ilość: 50 litrów.

- **SZPROT W KREMIE/SOSIE POMIDOROWYM** – W opakowaniu z otwieraczem od 160 g do 170 g, skład: szprot min. 60%, koncentrat pomidorowy ok. 10.5%, musztarda, gorczyca, z terminem przydatności do spożycia min 3 m-ce, ilość: 105 szt.

- **ŚLEDŹ W OLEJU** – W opakowaniu z otwieraczem od 160 g do 170 g, skład.: tuszka śledziowa min. 70%, bez konserwantów z terminem przydatności do spożycia min. 3 miesiące od daty zakupu, ilość: 105 szt.

- **ŚMIETANA** – Zawartości tłuszczu min. 31%, opakowanie kartonik od 0,9 l do 1 l, zawartość maślanki ok. 68%, termin przydatności min. 3 miesiące od daty zakupu, ilość: 12 szt.

- **TYMIANEK** – W opakowaniu od 10 g do 50 g, termin przydatności min. 3 miesiące od daty zakupu, ilość: 4 kg.

- **WAFLE RYŻOWE** – Naturalne, wieloziarniste, o obniżonej zawartości soli, opakowanie od 100 g do 130 g, termin przydatności min. 3 miesiące od daty zakupu, ilość: 60 szt.

- **WODA NIEGAZ. /LEKKOMIN.** -1,5 L, okres przydatności do spożycia min. 12 miesięcy od daty zakupu, ilość: 840 szt.

- **TUŃCZYK** – W sosie własnym kawałki, w opakowaniu z otwieraczem od 165 g do 170 g, masa po odcieku nie mniej niż 120 g ryby, termin przydatności min. 3 miesiące od daty zakupu, ilość: 120 szt.

Zadanie nr 7 - ryby mrożone i przetworzone

- **FILET Z MINTAJA** - W płacie od 150 g do 200 g o maksymalnej zawartości glazury 7%, sucho mrożony, 1 gatunek, zamrożony, w opakowaniu foliowym od 5 kg do 10 kg, z min. terminem do spożycia 1 miesiąc od daty zakupu, ilość: 40 kg

- **FILET Z MORSZCZUKA** - W płacie od 150 g do 200 g o maksymalnej zawartości glazury 7%, koloru białego, sucho mrożony, I gatunek, w opakowaniu foliowym od 5 kg do 10 kg, z min. terminem do spożycia 1 miesiąc od daty zakupu, ilość: 35 kg

- **FILET Z DORSZA** - W płacie od 150 g do 200 g o maksymalnej zawartości glazury 7%, koloru białego, sucho mrożony, I gatunek, w opakowaniu foliowym od 5 kg do 10 kg, z min. terminem do spożycia 1 miesiąc od daty zakupu, ilość: 35 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: 40 kg

- **PALUSZKI RYBNE Z FILETA** - Panierowane, nie mielone, zamrożone, w opakowaniu papierowym od 2,5 kg do 10 kg, ilość: 35 kg

- **ŚLEDŹ MATJAS** - I gatunek, w opakowaniu plastikowym od 1 kg do 5 kg, z min. terminem przydatności do spożycia 1 miesiąc od daty zakupu, ilość: 45 kg

Zadanie nr 8 - mrożonki

- **BRUKSELKA** - Główki mrożone, barwa typowa dla brukselki, sypka, nieoblodzona, niezlepiona, nieuszkodzona mechanicznie, w opakowaniu od 2 kg do 2,5 kg, z min. terminem przydatności do spożycia 3 miesiące od daty zakupu, ilość 12 kg

- **FASOLKA SZPARAGOWA** - I kategoria, cała, odcinki strąków z obciętymi końcami o długości od 20 mm do 40 mm, zielona, mrożona, sypka, niepołamana, niezlepiona, nieoblodzona, w opakowaniu od 1 kg do 10 kg, ilość 15 kg

- **KALAFIOR** - Bukiet różyczek mrożonych, barwa typowa dla kalafiora, sypki, nieoblodzony, niezlepiony, nieuszkodzony mechanicznie, w opakowaniu od 2 kg do 10 kg, z min. terminem przydatności do spożycia 3 miesiące od daty zakupu, ilość 15 kg

- **KLUSKA ŚLĄSKA** - Opakowanie do 500 g, bez glutaminianu sodu, konserwantów i sztucznych barwników, z min. terminem przydatności do spożycia 3 miesiące od daty zakupu, ilość 75 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 165 kg

- **MIESZANKA WARZYWNA 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 30 kg

- **PIEROGI LENIWE** - bez glutaminianu sodu, konserwantów i sztucznych barwników, mrożone, równej wielkości, nie posklejane, nieoblodzone, z min. terminem przydatności do spożycia 3 miesiące od daty zakupu, ilość 75 kg

- **PIEROGI Z MIĘSEM** - zawartość farszu nie mniej niż 40%, bez glutaminianu sodu, konserwantów i sztucznych barwników, mrożone, równej wielkości, nie posklejane, nieoblodzone, ilość 75 kg

- **PYZY Z MIESEM** - zawartość farszu nie mniej niż 20%, bez glutaminianu sodu, konserwantów i sztucznych barwników, mrożone, równej wielkości, nieposklejane, nieoblodzone, z min. terminem przydatności do spożycia 3 miesiące od daty zakupu, ilość 75 kg

Zadanie nr 9 - pieczywo

- **BUŁKA PSZENNO - ŻYTNI** – Od 80 g do 90 g, świeża, pieczywo wypieczone bez użycia spulchniaczy chemicznych i nie przygotowane z gotowych mieszanek piekarskich, bez dodatkowych barwników takich jak karmel i karmel amoniakalny (E 150 C), wypiekana nie wcześniej niż 12 h przed dostawą, ilość 3700 szt.

- **BUŁKA GRAHAMKA (RAZOWA)** – Od 80 g do 90 g, świeża, pieczywo wypieczone bez użycia spulchniaczy chemicznych i nie przygotowane z gotowych mieszanek piekarskich, bez dodatkowych barwników takich jak karmel i karmel amoniakalny (E 150 C), wypiekana nie wcześniej niż 12 h przed dostawą, ilość 3450 szt.

- **BUŁKA TARTA PSZENNA** – W opakowaniu od 0,5 kg do 5 kg skład: mąka pszenna typ 450 lub 500, woda, cukier, sól, drożdże, ilość 15 kg

- **CHLEB PSZENNO – ŻYTNI** – Krojony, w opakowaniu od 500 g do 600 g, świeży, pieczywo wypieczone bez użycia spulchniaczy chemicznych i nie przygotowane z gotowych mieszanek piekarskich, bez dodatkowych barwników takich jak karmel i karmel amoniakalny (E 150 C), wypiekany nie wcześniej niż 12 h przed dostawą, krajowy, ilość 2350 szt.

- **CHLEB RAZOWY** – Krojony, w opakowaniu od 500 g do 600 g, świeży, pieczywo wypieczone bez użycia spulchniaczy chemicznych i nie przygotowane z gotowych mieszanek piekarskich, bez dodatkowych barwników takich jak karmel i karmel amoniakalny (E 150 C), wypiekany nie wcześniej niż 12 h przed dostawą, krajowy, ilość 840 szt.

- **CIASTO DROŹDZOWE** – Zawiera nie więcej jak 0,45 g sodu, 1,2 g soli w 100 g produktu gotowego, ilość 60 kg

- **DROŹDZÓWKI** - 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 200 szt.

- **PACZKI** - 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.

- **ŻUR** - W opakowaniu od 3 l do 5 l, w płynie, na naturalnym zakwasie z mąki żytniej, ilość 10 l

Zadanie nr 10 - jaja

- **JAJA** – Kurze, klasa A, min. waga jajka 63 g, z min. terminem przydatności do spożycia 14 dni od daty zakupu, ilość 2000 szt.

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. 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. 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. IV, może ulec wartościowo zmianie maksymalnie o minus 20 % ogółem od wartości umowy na dostawy w/w przedmiotu zamówienia.
6. Zamawiający będzie zamawiał określoną partię towaru telefonicznie, faksem lub e-mailem 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 pieczywo do godziny 6:00, inne zadania 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.
8. Przedmiot zamówienia musi odpowiadać parametrom ilościowym i jakościowym określonym przez zamawiającego.
9. 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.
10. Zamawiający nie przewiduje zawarcia umowy ramowej i aukcji elektronicznej.
11. Zamawiający nie przewiduje obowiązku wniesienia wadium.
12. Wykonawca może złożyć ofertę na jedną, więcej lub na wszystkie części przedmiotu zamówienia.
13. Wykonawca nie powinien powierzać wykonanie części zamówienia podwykonawcy.

V. OFERTA WARIANTOWA.

Zamawiający nie dopuszcza możliwości składania ofert wariantowych.

VI. ZAMÓWIENIA UZUPEŁNIAJĄCE.

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

VII. TERMIN WYKONANIA ZAMÓWIENIA.

Wymagany termin wykonywania zamówienia wynosi **3 miesiące** od dnia zawarcia umowy jednak nie dłużej niż do 31.03.2023 r.

VIII. INFORMACJE O WARUNKACH UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU

1. O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się wykonawcy, którzy:
 - a) nie podlegają wykluczeniu;
 - b) spełniają warunki udziału w postępowaniu, o ile zostały one określone przez zamawiającego w ogłoszeniu o zamówieniu.
2. Warunki udziału w postępowaniu dotyczą:
 - a) zdolności do występowanie w obrocie gospodarczym;
Zamawiający nie wyznacza szczegółowego warunku w tym zakresie;
 - b) kompetencji lub uprawnień do prowadzenia określonej działalności zawodowej, o ile wynika to z odrębnych przepisów;
Zamawiający nie wyznacza szczegółowego warunku w tym zakresie;
 - c) sytuacji ekonomicznej lub finansowej;
Zamawiający nie wyznacza szczegółowego warunku w tym zakresie;
 - d) zdolności technicznej zawodowej;
Zamawiający nie wyznacza szczegółowego warunku w tym zakresie.

IX. INFORMACJE O PODMIOTOWYCH ŚRODKACH DOWODOWYCH

1. Wykonawca zobowiązany jest dołączyć do oferty oświadczenie, o którym mowa w art. 125 ust. 1 ustawy z dnia 11 września 2019 r. PZP oraz art. 7 ust. 1 ustawy z dnia 13 kwietnia 2022 r. o szczególnych rozwiązaniach w zakresie przeciwdziałania wspieraniu agresji na Ukrainę oraz służących ochronie bezpieczeństwa narodowego, stanowiące załącznik nr 3 do SWZ,
2. Oświadczenie, o którym mowa w ust. 1 stanowi podmiotowy środek dowodowy – to dowód potwierdzający brak podstaw wykluczenia, spełnianie warunków udziału w postępowaniu, na dzień składania ofert, stanowi dowód tymczasowo zastępujący wymagane przez zamawiającego podmiotowe środki dowodowe.
3. W przypadku wspólnego ubiegania się o zamówienie przez wykonawców, oświadczenie, o którym mowa w ust. 1, składa każdy z wykonawców oddzielnie. Oświadczenia te potwierdzają brak podstaw wykluczenia oraz spełnianie warunków udziału w postępowaniu w zakresie, w jakim każdy z wykonawców wykazuje spełnianie warunków udziału w postępowaniu.
4. Wykonawca, w przypadku polegania na zdolnościach lub sytuacji podmiotów udostępniających zasoby, przedstawia wraz z oświadczeniem, o którym mowa w ust. 1, także oświadczenie podmiotu udostępniającego zasoby, potwierdzające brak podstaw

wykluczenia tego podmiotu oraz spełnianie warunków udziału w postępowaniu, w zakresie, w jakim wykonawca powołuje się na jego zasoby.

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

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: /MOWWlocławek/SkrytkaESP
- poczty elektronicznej: 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, adres 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. Sytuacje określone w przepisie art. 65 ust. 1, art. 66 i art. 69 ustawy nie dotyczą niniejszego postępowania o udzielenie zamówienia publicznego.

XI. OSOBY UPRAWNIONE DO POROZUMIEWANIA SIĘ Z WYKONAWCAMI.

Osoba uprawniona do porozumiewania się z Wykonawcami po stronie Zamawiającego:
Karolina Jaranowska, Aneta Caban
Młodzieżowy Ośrodek Wychowawczy
87-800 Włocławek, ul. Leśna 24
tel/fax. 54-413-46-66
poniedziałek – piątek w godzinach 7⁰⁰ - 15⁰⁰

XII. TERMIN ZWIĄZANIA OFERTĄ.

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

2. Wykonawca pozostaje związany ofertą przez okres 30 dni.

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

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

XIII. OPIS SPOSOBU PRZYGOTOWANIA OFERT.

1. Wykonawca może złożyć tylko jedną ofertę.

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

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

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

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

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

7. Zamawiający zaleca, by przesyłane pliki tworzone 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.

8. 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.

9. 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.

10. 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.

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

12. 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).

13. Do oferty należy dołączyć:

- 1) formularz ofertowy – wzór załącznik nr 1,
- 2) formularz cenowy – wzór załącznik nr 2,

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

- 3) oświadczenie o niepodleganiu wykluczeniu i spełnianiu warunków udziału w postępowaniu, składane na podstawie przepisu art. 125 ust. 1 ustawy PZP oraz na podstawie art. 7 ust. 1 ustawy z dnia 13 kwietnia 2022 r. o szczególnych rozwiązaniach w zakresie przeciwdziałania wspieraniu agresji na Ukrainę oraz służących ochronie bezpieczeństwa narodowego – wzór załącznik nr 3,

W przypadku składania oferty przez wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia – oświadczenie, o którym mowa w pkt. 3, składa każdy z wykonawców.

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

Oświadczenie składane na wezwanie Zamawiającego.

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

6) w przypadku oferty składanej przez wykonawców wspólnie ubiegających się o zamówienie – pełnomocnictwo do reprezentowania w postępowaniu Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia i/lub zawarcia umowy w sprawie zamówienia w imieniu Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia.

14. 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.

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

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

17. 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.

18. 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.

19. 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.

20. 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 **13.12.2022 r. o godzinie 9:00**
7. Do upływu terminu składania ofert wykonawca może wycofać ofertę. Po upływie terminu składania ofert Wykonawca nie może skutecznie dokonać zmiany ani wycofać złożonej oferty.
8. Do upływu terminu składania ofert nie ma możliwości zapoznania się z ich treścią.
9. Otwarcie ofert nastąpi w dniu **13.12.2022 r. o godzinie 09:15** w Młodzieżowym Ośrodku Wychowawczym we Włocławku, ul. Leśna 24.
10. Otwarcie ofert jest niejawne.
11. Bezpośrednio przed otwarciem ofert zamawiający poda kwotę, jaką zamierza przeznaczyć na sfinansowanie zamówienia.
12. Zamawiający, niezwłocznie po otwarciu ofert, udostępnia na stronie internetowej prowadzonego postępowania informacje, o których mowa w art. 22 ust. 5 ustawy, tj. nazwy albo imiona i nazwiska oraz siedziby lub miejsca prowadzonej działalności gospodarczej albo miejsca zamieszkania wykonawców, których oferty zostały otwarte, ceny lub koszty zawarte w ofertach.
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. Nie dopuszcza się rozliczeń między Zamawiającym a Wykonawcą w walutach obcych.

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

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 Warunków Zamówienia, niepowodujące istotnych zmian w treści oferty
- niezwłocznie zawiadamiając o tym Wykonawcę, którego oferta została poprawiona.

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

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

1. Zamawiający dokona oceny złożonych ofert. Przy wyborze oferty zamawiający kierował się będzie następującym kryterium:

cena oferty - waga 100 %

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

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

3. Zamawiający przyzna zamówienie wykonawcy, którego oferta zawiera najniższą cenę - uzyska najwyższą liczbę punktów w 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 PZP, w terminie nie krótszym niż 5 dni od dnia przesłania zawiadomienia o

wyborze najkorzystniejszej oferty, jeżeli zawiadomienie to zostało przesłane przy użyciu środków komunikacji elektronicznej, albo 10 dni, jeżeli zostało przesłane w inny sposób.

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

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

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

XVIII. ISTOTNE POSTANOWIENIA UMOWNE.

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

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

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

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

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

XIX. WYJAŚNIENIA DOTYCZĄCE SPECYFIKACJI WARUNKÓW ZAMÓWIENIA.

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

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

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

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

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

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

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

8. Jeżeli zmiana treści Specyfikacji Warunków Zamówienia prowadzi do zmiany treści ogłoszenia o zamówieniu, zamawiający zamieszcza ogłoszenie o zmianie ogłoszenia w Biuletynie Zamówień Publicznych.

9. Jeżeli, w wyniku zmiany treści Specyfikacji Warunków Zamówienia nieprowadzącej do zmiany treści ogłoszenia o zamówieniu, jest niezbędny dodatkowy czas na wprowadzenie zmian w ofertach, zamawiający przedłuża termin składania ofert i informuje o tym Wykonawców. Zamieszcza informacje na stronie internetowej, na której udostępniana jest specyfikacja.

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

1. Z postępowania o udzielenie zamówienia wyklucza się wykonawcę

1) będącego osobą fizyczną, którego prawomocnie skazano za przestępstwo:

a) udziału w zorganizowanej grupie przestępczej albo związku mającym na celu popełnienie przestępstwa lub przestępstwa skarbowego, o którym mowa w art. 258 Kodeksu karnego,

b) handlu ludźmi, o którym mowa w art. 189a Kodeksu karnego,

c) o którym mowa w art. 228–230a, art. 250a Kodeksu karnego art. 46–48 ustawy z dnia 25 czerwca 2010 r. o sporcie (Dz. U. z 2020 r. poz. 1133 oraz z 2021 r. poz. 2054 i 2142) lub w art. 54 ust. 1–4 ustawy z dnia 12 maja 2011 r. o refundacji leków, środków spożywczych specjalnego przeznaczenia żywieniowego oraz wyrobów medycznych (Dz. U. z 2021 r. poz. 523, 1292, 1559, 2054 i 2120),

d) finansowania przestępstwa o charakterze terrorystycznym, o którym mowa w art.

165a Kodeksu karnego, lub przestępstwo udaremniania lub utrudniania stwierdzenia przestępnego pochodzenia pieniędzy lub ukrywania ich pochodzenia, o którym mowa w art. 299 Kodeksu karnego,

- e) o charakterze terrorystycznym, o którym mowa w art. 115 § 20 Kodeksu karnego lub mające na celu popełnienie tego przestępstwa,
 - f) powierzenia wykonywania pracy małoletniemu cudzoziemcowi, o którym mowa w art. 9 ust. 2 ustawy z dnia 15 czerwca 2012 r. o skutkach powierzania wykonywania pracy cudzoziemcom przebywającym wbrew przepisom na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej (Dz. U. z 2020 r. poz. 2023),
 - g) przeciwko obrotowi gospodarczemu, o których mowa w art. 296–307 Kodeksu karnego, przestępstwo oszustwa, o którym mowa w art. 286 Kodeksu karnego, przestępstwo przeciwko wiarygodności dokumentów, o których mowa w art. 270–277d Kodeksu karnego lub przestępstwo skarbowe,
 - h) o którym mowa w art. 9 ust. 1 i 3 lub art. 10 ustawy z dnia 15 czerwca 2012 r. o skutkach powierzania wykonywania pracy cudzoziemcom przebywającym wbrew przepisom na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej
– lub za odpowiedni czyn zabroniony określony w przepisach prawa obcego;
- 2) jeżeli urzędującego członka jego organu zarządzającego lub nadzorczego, wspólnika spółki w spółce jawnej lub partnerskiej albo komplementariusza w spółce komandytowej lub komandytowo-akcyjnej lub prokurenta prawomocnie skazano za przestępstwo, o którym mowa w pkt 1.1;
 - 3) wobec którego wydano prawomocny wyrok sądu lub ostateczną decyzję administracyjną o zaleganiu z uiszczeniem podatków, opłat lub składek na ubezpieczenie społeczne lub zdrowotne, chyba że wykonawca odpowiednio przed upływem terminu do składania wniosków o dopuszczenie do udziału w postępowaniu albo przed upływem terminu składania ofert dokonał płatności należnych podatków, opłat lub składek na ubezpieczenie społeczne lub zdrowotne wraz z odsetkami lub grzywnami lub zawarł wiążące porozumienie w sprawie spłaty tych należności;
 - 4) wobec którego prawomocnie orzeczono zakaz ubiegania się o zamówienia publiczne;
 - 5) jeżeli Zamawiający może stwierdzić, na podstawie wiarygodnych przesłanek, że Wykonawca zawarł z innymi Wykonawcami porozumienie mające na celu zakłócenie konkurencji, w szczególności, jeżeli należąc do tej samej grupy kapitałowej w rozumieniu ustawy z dnia 16 lutego 2007 r. o ochronie konkurencji i konsumentów, złożyli odrębne oferty, oferty częściowe lub wnioski o dopuszczenie do udziału w postępowaniu, chyba że wykażą, że przygotowali te oferty lub wnioski niezależnie od siebie;
 - 6) jeżeli, w przypadkach, o których mowa w art. 85 ust. 1 PZP, doszło do zakłócenia konkurencji, wynikającego z wcześniejszego zaangażowania tego Wykonawcy lub podmiotu, który należy z wykonawcą do tej samej grupy kapitałowej w rozumieniu ustawy z dnia 16 lutego 2007 r. o ochronie konkurencji i konsumentów, chyba że spowodowane tym zakłócenie konkurencji może być wyeliminowane w inny sposób niż przez wykluczenie Wykonawcy z udziału w postępowaniu o udzielenie zamówienia.

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

3. Zamawiający wykluczy z postępowania wykonawcę na podstawie przesłanek wynikających z art. 7 ust. 1 ustawy z dnia 15 kwietnia 2022 r. o szczególnych rozwiązaniach

w zakresie przeciwdziałania wspieraniu agresji na Ukrainę oraz służących ochronie bezpieczeństwa narodowego (Dz.U. z roku 2022, poz. 835).

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

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

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

3. Odwołanie przysługuje wyłącznie wobec czynności:

a) niezgodnych z przepisami ustawy czynność Zamawiającego, podjętą w postępowaniu o udzielenie zamówienia, w tym na projektowane postanowienia umowy

b) zaniechanych czynności w postępowaniu o udzielenie zamówienia, do której Zamawiający był zobowiązany na podstawie ustawy

c) zaniechanych przeprowadzenia postępowania o udzielenie zamówienia, mimo że Zamawiający był do tego zobowiązany

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 PZP.

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

XXII. KLAUZULA INFORMACYJNA Z ART. 13 RODO.

Zgodnie z art. 13 ust 1. i 2 i art. 14 ust. 1 i 2 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/679 z 27.04.2016 r. w sprawie ochrony osób fizycznych w związku z przetwarzaniem danych osobowych i w sprawie swobodnego przepływu takich danych oraz

uchylecia dyrektywy 95/46/WE (ogólne rozporządzenie o ochronie danych) (Dz. Urz. UE L 119, s. 1) – dalej RODO – informuję, że:

1. Administrator Danych Osobowych

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

2. Inspektor Ochrony Danych

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

3. Cele i podstawy przetwarzania

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

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

Dane osobowe uzyskujemy bezpośrednio od Pani/Pana, mogą nam zostać przekazane przez Pani/Pana pracodawcę lub pochodzić z publicznie dostępnych stron internetowych. W szczególności są to dane w postaci: nazwa, imię i nazwisko, siedziba albo miejsce zamieszkania, dane kontaktowe (e- mail i telefon służbowy itp.).

4. Okres przechowywania danych

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

5. Odbiorcy danych

Odbiorcami Pani/Pana danych osobowych mogą być jedynie podmioty, którym udostępniona zostanie dokumentacja postępowania w oparciu o przepisy ustawy z 11 września 2019 r. - Prawo zamówień publicznych (Dz. U. z 2022 r. poz. 1710, 1812, 1933 t.j.), podmioty uprawnione na podstawie odrębnych przepisów np. do prowadzenia kontroli, jak również zainteresowani w oparciu o przepisy o dostępie do informacji publicznej. Ponadto odbiorcami

danych mogą być również podmioty dostarczające lub utrzymujące infrastrukturę IT Administratora oraz podmioty i osoby świadczące usługi prawne. Wymienione podmioty zostaną zobowiązane do zachowania poufności w stosunku do powierzonych im danych osobowych.

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

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

7. Prawa osób, których dane dotyczą:

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

- a) dostępu do swoich danych oraz uzyskania ich kopii na podstawie art 15 RODO,
- b) sprostowania lub uzupełnienia danych zgodnie z art.16 RODO, ale skorzystanie z tego prawa nie może skutkować zmianą wyniku postępowania o udzielenie zamówienia ani zmianą postanowień umowy w sprawie zamówienia publicznego w zakresie niezgodnym z ustawą (art. 19 ust. 2 Prawa Zamówień Publicznych) oraz nie może naruszać integralności protokołu postępowania oraz jego załączników (art. 76 Prawa Zamówień Publicznych).
- c) ograniczenia przetwarzania, ale zgłoszone żądanie nie ogranicza przetwarzania danych osobowych do czasu zakończenia tego postępowania,
- d) prawo wniesienia skargi do Prezesa Urzędu Ochrony Danych Osobowych (ul. Stawki 2, 00- 193 Warszawa), o ile nie ogranicza tego przepis prawa, na podstawie którego Pani/Pana dane są przetwarzane.

8. Informacje o wymogu/dobrowolności podania danych

Podanie danych jest niezbędne do wzięcia udziału w postępowaniu - ich niepodanie skutkować może uznaniem oferty za nieważną, może uniemożliwić dokonanie oceny spełniania warunków udziału w postępowaniu oraz zdolności wykonawcy do należytego wykonania zamówienia, co spowoduje wykluczenie wykonawcy z postępowania lub odrzucenie jego oferty.

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

9. Zautomatyzowane podejmowanie decyzji

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

XXIII. WYKAZ ZAŁĄCZNIKÓW.

1. Formularz ofertowy.
2. Formularz cenowy.
3. Oświadczenie składane na podstawie art. 125 ust. 1 ustawy z dnia 11 września 2019 r. PZP oraz na podstawie art. 7 ust. 1 ustawy z dnia 13 kwietnia 2022 r. o szczególnych rozwiązaniach w zakresie przeciwdziałania wspieraniu agresji na Ukrainę oraz służącym ochronie bezpieczeństwa narodowego.
4. 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 Warunków Zamówienia)

Włocławek, dnia 28.11.2022 r.

zatwierdził:
Dyrektor
Piotr Kucharski