



CENTRALNY OŚRODEK SPORTU
CETNIEWO
OŚRODEK PRZYGOTOWAŃ OLIMPIJSKICH

**SPECYFIKACJA WARUNKÓW ZAMÓWIENIA Nr 18/2021 na
Sukcesywne dostawy przypraw, sosów i dresingów wraz z usługą transportu do
Ośrodka Przygotowań Olimpijskich we Władysławowie**

TRYB UDZIELENIA ZAMÓWIENIA: tryb podstawowy bez negocjacji zgodnie z art. 275 pkt. 1 ustawy z dnia 11 września 2019 r. Prawo zamówień publicznych (Dz.U. z 2021 r. poz. 1129 z późn. zm.) – dalej: „PZP”, „ustawa” lub „ustawa PZP”.

Podpisy Komisji Przetargowej:

1.....
2.....
3.....

ZATWIERDZIŁ

DYREKTOR

Michał Kowalski

Władysławowo, 14.12.2021 r.

I. .Nazwa oraz adres Zamawiającego (art. 281 ust. 1 pkt. 1 PZP)

Nazwa oraz adres Zamawiającego: Centralny Ośrodek Sportu, Instytucja Gospodarki Budżetowej, Ośrodek Przygotowań Olimpijskich z siedzibą we Władysławowie, (84-120), przy ul. Żeromskiego 52, zarejestrowany pod numerem 0000374033 w Krajowym Rejestrze Sądowym, posiadającym numery: NIP 701-027-39-50 i Regon 142733356-00035,

Numer tel.: Sekretariat Zamawiającego 58 674 63 14

Adres poczty elektronicznej: przetargi.wladyslawowo@cos.pl

.Adres strony internetowej prowadzonego postępowania: www.bip.cos.pl w zakładce „Przetargi”/Władysławowo

II. Adres strony internetowej, na której udostępniane będą zmiany i wyjaśnienia treści SWZ oraz inne dokumenty zamówienia bezpośrednio związane z postępowaniem o udzielenie zamówienia (art. 281 ust. 1 pkt. 2 PZP)

Zmiany i wyjaśnienia treści SWZ oraz inne dokumenty zamówienia bezpośrednio związane z postępowaniem o udzielenie zamówienia będą udostępniane na stronie internetowej: www.bip.cos.pl w zakładce „Przetargi”/Władysławowo.

III. Tryb udzielenia zamówienia (art. 281 ust. 1 pkt. 3 PZP)

Postępowanie o udzielenie zamówienia publicznego prowadzone jest w trybie podstawowym, na podstawie art. 275 pkt 1 ustawy z dnia 11 września 2019 r. - Prawo zamówień publicznych (Dz.U. z 2021 r. poz. 1129 z późn. zm.) zwanej dalej także „PZP”, „ustawa” lub „ustawa PZP”.

IV. Informacja, czy Zamawiający przewiduje wybór najkorzystniejszej oferty z możliwością prowadzenia negocjacji (art. 281 ust. 1 pkt. 4 PZP)

Zamawiający nie przewiduje wyboru najkorzystniejszej oferty z możliwością prowadzenia negocjacji.

V. Opis przedmiotu zamówienia (art. 281 ust. 1 pkt. 5 PZP)

1. Przedmiotem zamówienia są **Sukcesywne dostawy przypraw, sosów i dresingów wraz z usługą transportu do Ośrodka Przygotowań Olimpijskich we Władysławowie**

2. dostarczane produkty muszą być wysokiej jakości, muszą spełniać wymagania jakościowe, dotyczące przechowywania, pakowania i transportu zawarte w polskich normach przenoszących normy europejskie oraz posiadać ważne terminy przydatności do spożycia (z minimum 3 miesięcznym okresem przydatności do spożycia w momencie dostawy), a wykonawca powinien posiadać atesty i/lub pozwolenia potwierdzające, że poprzez odpowiednie odniesienie dokładnie oznaczone produkty będące przedmiotem dostawy odpowiadają wskazanym normom. wymagane jest złożenie odpowiedniego oświadczenia o treści wskazanej w pkt. 8 oferty, a zamawiający zastrzega sobie prawo do żądania przedstawienia odpowiednich dokumentów potwierdzających powyższe okoliczności i jakość produktów przy danej dostawie

3. Szczegółowy zakres zamówienia przedstawiono w poniższej tabeli:

Lp.	Asortyment	Jm	Ilość	kryteria stosowane w celu oceny równoważności
1.	2.	3.	4.	5.
	Cześć I: Rosoly, zupy, sosy, dresingi, tłuszcze, dodatki do dań, desery			
1	Sos podstawowy baza tak zwany Demi-Glace - bez dodatku glutaminianu sodu, bez konserwantów i sztucznych barwników, dobrze rozpuszcza się w gorącej wodzie, zachowuje swoją jakość (nie rozwarstwia się) podczas bemarowania. Opakowanie eurokontener maksimum a' 1 kg o wydajności minimum 20 litrów z 1 kg - typu Knor lub produkt równoważny*/	kg	12	Opisane w kol.2
2	SOS PIECZENIOWY -(w paście), intensywny, mięsny smak pieczeni, dobrze rozpuszcza się w gorącej wodzie, zachowuje swoją jakość (nie rozwarstwia się) podczas bemarowania. bez dodatku glutaminianu sodu i sztucznych barwników opakowanie eurokontener maksimum a'2 kg o wydajności minimum 7 litrów z 1 kg, typu Knor lub produkt równoważny.....* /	kg	12	Opisane w kol.2
3	Sos typu – CAFE de PARIS - aromatyczny ziołowy sos o unikalnej recepturze, dobrze rozpuszcza się w gorącej wodzie, zachowuje swoją jakość, kremową konsystencję (nie rozwarstwia się) podczas bemarowania. opakowanie eurokontener maksimum a' 1 kg o wydajności minimum 5 litrów z 1 kg, nie zawiera glutaminianu, sztucznych barwników i konserwantów typu Knor lub produkt równoważny-*/	kg	16	Opisane w kol.2
4	sos Chili słodko-pikantny -dodatek do ryb,drobiu,aromatyczny,pikantny opakowanie max 1 kg typu Tao-Tao lub produkt rownoważny.....	kg	40	Opisane w kol.2
5	Baza do sosu typu - FIX DO POTRAW CHIŃKICH - dobrze rozpuszcza się w gorącej wodzie, zawiera kompozycję warzyw i przypraw charakterystycznych dla potraw z dalekiego wschodu. opakowanie eurokontener maksimum a' 1 kg o wydajności minimum 11,0 litrów z 1 kg typu Knor lub produkt równoważny.....*/	kg	20	Opisane w kol.2
6	GRZANKI ZIOŁOWO-CZOSNKOWE-skład:kostki chleba pszennego 64,2%/mąka pszenna/olej rzepakowy,sól.drożdże,tłuszcz palmowy,aromaty/czosnkowy 4,5%,ziołowy-2%/w tym seler/przeciwutleniacz/wyciągi z rozmarynu/- opakowanie karton lub folia max 1 kg typu Knor lub produkt rownoważny.....	kg	80	Opisane w kol.2
7	GROSZEK PTYSIOWY- skład;mąka pszenna,tłuszcz palmowy,sól,jaja kurze w proszku,mleko w proszku odtłuszczone,drożdże,bez siropu glukozowo-fruktozowego-	kg	36	Opisane w kol.2

	,opakowanie karton lub folia max 1 kg ,typu Knor lub produkt równoważny.....*/			
8	Cebula smażona - cebulka opakowanie PET max 1000 g.....*	kg	80	
9	SOS SAŁATKOWY typu KOPERKOWY w proszku – stosowany dodatek do sosów na bazie oliwy lub majonezu, o charakterystycznym koperkowym smaku. opakowanie eurokontener maksimum a' 1 kg o wydajności minimum 12 litrów z 1 kg ,typu Knor lub produkt równoważny*/	kg	6,5	Opisane w kol.2
10	Pulpa pomidorowa typu - TOMATO PRONTO – gęsta o intensywnej czerwonej barwie, z najlepszych jakościowo odmian czerwonych pomidorów. opakowanie puszka maksimum a' 2,00 kg typu Knorr lub produkt równoważny.....* /	kg	180	Opisane w kol.2
11	KONCENTRAT POMIDOROWY 30% - Produkowany z pomidorów pierwszej jakości, nie zawiera skórek i nasion. Zawiera 30% pomidorów w suchej masie. opakowanie puszka maksimum a' 1 kg typu złoty Bażant, Pudliszki, Łowicz , lub produkt równoważny.....*/	kg	255	Opisane w kol.2
12	Pomidory bez skórki - krojone lub w całości, opakowanie puszka max 3 kg netto-należy podać cenę netto za surowiec bez zalewy typu Dawtona ,Pudliszki, Łowicz lub produkt równoważny.....	kg	500	Opisane w kol.2
13	Pasta o aromatycznej kompozycji przypraw połączonej z tłuszczem i solą typu - PRIMERBA BAZYLIOWA – skład: olej roślinny bazyli (min 36%) substancje wzmacniające smak i zapach. Bez konserwantów i sztucznych barwników opakowanie słoiczek maksimum a' 0,5 kg typu Knor lub produkt równoważny.....* /	kg	6,8	Opisane w kol.2
14	Pasta o aromatycznej kompozycji przypraw połączonej z tłuszczem i solą typu - PRIMERBA CZERWONE PESTO – skład: olej roślinny, koncentrat pomidorowy (min 12%), bazyli (min 10%), sól, substancja wzmacniająca smak i zapach. Bez konserwantów i sztucznych barwników. opakowanie słoiczek maksimum a' 0,5 g typu Knor lub produkt równoważny.....*/	kg	7	Opisane w kol.2
15	Pasta o aromatycznej kompozycji przypraw połączonej z tłuszczem i solą typu - PRIMERBA GRZYBOWA - skład: olej roślinny, pieczarki (min 22%), sól, tłuszcz roślinny utwardzony, substancja wzmacniająca smak i zapach. Bez konserwantów i sztucznych barwników. opakowanie słoiczek maksimum a' 0,5 kg typu Knor lub produkt równoważny.....* /	kg	7	Opisane w kol.2
16	Pasta o aromatycznej kompozycji przypraw połączonej z tłuszczem i solą typu - PRIMERBA PESTO - olej roślinny, bazyli (min 22%), oliwa z oliwek, orzeszki pinii (min 8%), sól, substancja wzmacniająca smak i zapach Bez konserwantów i sztucznych barwników. opakowanie słoiczek maksimum a' 0,5 kg typu Knor lub produkt równoważny.....*/	kg	4	Opisane w kol.2

17	Pasta o aromatycznej kompozycji przypraw połączonej z tłuszczem i solą typu PRIMERBA PROWANSALSKA - tłuszcz roślinny, ziola i przyprawy min 38% sól, substancja wzmacniająca smak i zapach: glutaminian sodu; czosnek (min 8%), tymianek, bazylia, rozmaryn, opakowanie słoiczek maksimum a' 0,5 kg typu Knor lub produkt równoważny.....*/	kg	3	Opisane w kol.2
18	Pasta o aromatycznej kompozycji przypraw połączonej z tłuszczem i solą typu PRIMERBA TYMIANKOWA - tłuszcz roślinny, ziola i przyprawy min 38% sól, substancja wzmacniająca smak i zapach: glutaminian sodu; czosnek (min 8%), tymianek, bazylia, rozmaryn, opakowanie słoiczek maksimum a' 0,5 kg typu Knor lub produkt równoważny.....*/	kg	3	Opisane w kol.2
19	Pasta szafranowa , bez konserwantów, nadaje kolor i smak szafranu opakowanie maksimum 1 kg ,typu Knor lub produkt równoważny.....*/	kg	1	Opisane w kol.2
20	Sos typu BARBECUE- sos o aromacie wędzonych śliwek i dymu z ogniska opakowanie max 1 kg -termin przydatności co najmniej 3 miesiące od daty dostawy,typu Dawłona lub produkt równoważny.....*/	kg	70	Opisane w kol.2
21	Sos typu - HOLENDERSKI - dobrze rozpuszcza się w zimnej wodzie, jasno żółty sos o wyrazistym maślano-winnym smaku, zachowuje swoją jakość (nie rozwarstwia się) podczas bearmowania. bez dodatku glutaminianu sodu, bez konserwantów i sztucznych barwników, opakowanie eurokontener max 1 kg o wydajności min 6l z 1 kg typu Knor lub produkt równoważny.....*/	kg	20	Opisane w kol.2
22	Śmietana roślinna typu - Rama Cremefine Profi 31% – połączenie maślanki i tłuszczów roślinnych zawartość tłuszczu min 31%, 2,5 krotny przyrost objętości po ubiciu. Stabilna nawet 2 godziny po ubiciu. Nie żółknie zachowuje śnieżnobiały kolor. Nadaje się do zapiekania. opakowanie max 1l*/	litr	8	Opisane w kol.2
23	Kapary w zalewie - Opakowanie puszka lub słoik o wadze max 1 kg . Cenę należy podać w odniesieniu do wagi wsadu surowca netto (bez zalewy)/kg ,typu Helcom lub produkt równoważny.....*/	kg	5	Opisane w kol.2
24	Zakwas do żurku-koncentrat-wydajność min.4 l żurku z 1 l koncentratu,składniki -naturalny zakwas żytni,przeciery warzywne/z cebuli,ziemniaków/,tłuszcz wieprzowy,serwatka,mąka-żytnia,pszenna,laktoza,białko mleka,odtłuszczone mleko w proszku,ekstart grzybowymajeranej,, - butelka lub kartonik o pojemności max 1,0 litr typu Krakus,lub produkt równoważny.....*/	litr	170	Opisane w kol.2
25	AUSZPIK – naturalny bez konserwantów, sztucznych barwników i ulepszaczy smakowych, bez glutaminianu sodu. Dobrze rozpuszczalny w wodzie. opakowanie eurokontener maksimum a' 1 kg typu Knor lub produkt równoważny.....*/	kg	10	Opisane w kol.2

26	Sos Worcestershire-fermentowany sos kulinarny o korzennym smaku i płynnej konsystencji.składniki-m.innymi -ocet słodowy,ocet,melasa,cukier,szałotka,przyprawy,aromaty,ekstrakt z tamaryndowca,Doskonały do mięs,sosów,warzyw,makaronów.Opakowanie butelka max 1 litr.....	litr	5	Opisane w kol.2
27	Sos sojowy typu kikkoman-skład-woda,ziarno soi,pszenica,sól,słony,intensywny z nutką słodczy smak - Opakowanie max 1 litr*/	litr	10	Opisane w kol.2
28	Sos sojowy ciemny - do zup, marynat i sosów. Opakowanie max1000ml.	litr	10	
29	Pikantny sos z chili z pomidorami typu KNOR-opak max 1 litr,skład:woda,cukier,papryka chili/co najmniej 6%/ ,koncentrat pomidorowy suszony/ nie mniej niż 4%/ ,cebula,sól,imbir,szczypiorek,olej palmowy,rkstrakt przyprawowy,substancje zagęszczające i konserwujące.lub produkt równoważny.....	litr	10	Opisane w kol.2
Część II: Przyprawy jednolite i mieszane				
1	Przyprawa typu - MARYNATA PREMIUM - do drobiu; gruboziarnista, z solą morską, mieszanka czerwonej papryki, czosnku, marchwi, rozmarynu, oliwy z oliwek, pieprzu cayenne, nasion kolendry, kozieradki, liści pietruszki, kurkumy i gorczycy, bez sztucznych barwników, bez glutaminianu, bez konserwantów. opakowanie PET maksimum a' 1 kg typu Knor lub produkt równoważny.....*/	kg	40	Opisane w kol.2
2	Przyprawa typu - MARYNATA PREMIUM-do ryb i owoców morza; mieszanka cebuli, skórki cytrynowej, czosnku, rozmarynu, natki pietruszki, koperku i kurkumy, bez sztucznych barwników, bez glutaminianu, bez konserwantów opakowanie PET maksimum a' 1 kg typu Knor lub produkt równoważny...../*	kg	15	Opisane w kol.2
3	Przyprawa typu - MARYNATA PREMIUM - do wieprzowiny; mieszanka czosnku, cebuli, marchwi, bazylii, skórki pomarańczowej, natki pietruszki i szalwii. Zawiera sól morską oraz oliwę z oliwek. bez glutaminianu, bez konserwantów, bez sztucznych barwników opakowanie PET maksimum a' 1 kg typu Knor lub produkt równoważny.....*/	kg	18	Opisane w kol.2
4	Przyprawa typu - MARYNATA PREMIUM- do wołowiny; mieszanka czosnku, gorczycy, kolendry, papryki, chili, kminku, gałki muszkatołowej i nasion selera. Zawiera sól morską oraz oliwę z oliwek. bez glutaminianu, bez konserwantów, bez sztucznych barwników opakowanie PET maksimum a' 1 kg typu Knor lub produkt równoważny.....*/	kg	14	Opisane w kol.2
5	ZIOŁA PROWANSALSKIE -mieszanka rozmarynu, bazylii, tymianku, szalwii, mięty, leboidka i majeranku. Opakowanie PET maksimum a' 500g typu Kamis,Prymat lub produkt równoważny.....*/	kg	2	Opisane w kol.2

6	ROZMARYN - zioła suszone opakowanie max 300g - przyprawa o silnym aromatycznym zapachu oraz korzennym, palącym nieco gprzkim smaku. Służy do przyprawiania potraw mięsnych. również do zup jarzynowych, sosów- typu Kamis, Prymat lub produkt równoważny..... */	kg	2	Opisane w kol.2
7	CZOSNEK GRANULOWANY- opakowanie PET max 0,50 kg */	kg	1	
8	MAJERANEK SUSZONY- o wyrazistym smaku i zapachu,,opakowanie max 250 g..... */	kg	6	
9	BAZYLIA - liście bazylii wonnej, opakowanie PET maks.300 g..... */	kg	2	
10	TYMIANEK – o wyrazistym smaku i zapachu Opakowanie PET maksimum a' 300g */	kg	1	
11	KURKUMA – Koloru żółtego, drobno mielona be grudek. O wyraźnym smaku i zapachu typowym dla tej przyprawy. Opakowanie PET max a' 600g typu Prymat lub produkt równoważny..... */	kg	1	Opisane w kol.2
12	PAPRYKA SŁODKA, MIELONA – Koloru ciemnoczerwonego, bez grudek, drobno mielona, O wyraźnym smaku i zapachu typowym dla tej przyprawy. opakowanie PET max 1,0 kg typu Prymat, Kamis Kotanyi lub produkt równoważny..... */	kg	8	Opisane w kol.2
13	PIEPRZ CZARNY, MIELONY - Drobno mielony, bez grudek, o charakterystycznym smaku i zapachu typowym dla tej przyprawy opakowanie PET max 1,0 kg typu Prymat, Kamis, Knor lub produkt równoważny..... */	kg	20	Opisane w kol.2
14	LIŚĆ LAUROWY opakowanie max 25 g */	kg	1,5	
15	PIEPRZ CZARNY, CAŁY – Całe ziarna pieprzu czarnego, aromatyczne, o, charakterystycznym smaku i zapachu typowym dla tej przyprawy opakowanie PET max 700g typu Prymat, Kamis lub produkt równoważny..... */	kg	1	Opisane w kol.2
16	PIEPRZ KOLOROWY MŁOTKOWANY – młotkowane ziarna kolorowego pieprzu, o charakterystycznym smaku i zapachu typowym dla tej przyprawy opakowanie PET maksimum a' 500g, typu Kamis, Prymat lub produkt równoważny..... */	kg	1	Opisane w kol.2
17	ZIELE ANGIELSKIE - o charakterystycznym smaku i zapachu typowym dla tej przyprawy opakowanie PET max 800g typu Kamis, Prymat lub produkt równoważny..... */	kg	7	Opisane w kol.2
18	SÓL WARZONA JODOWANA - spożywcza opakowanie max. 1 kg */	kg	400	
19	Przyprawa typu – Delikt Przyprawa warzywna Szefa Kuchni – mieszanka przypraw i warzyw nie zawiera konserwantów i sztucznych barwników. Opakowanie max 10 kg .typu Knor lub produkt równoważny..... */	kg	400	Opisane w kol.2

20	Cynamon mielony – Droбно mielony, bez zbryleń, o charakterystycznym smaku i zapachu typowym dla tej przyprawy opakowanie PET max 600g*/	kg	3	
21	Oregano - o charakterystycznym smaku i zapachu typowym dla tej przyprawy opakowanie pet max 500g*/	kg	1,5	
22	Kminek - o charakterystycznym smaku i zapachu typowym dla tej przyprawy opakowanie PET max 500 g*/	kg	2	
23	Gorczyca - o charakterystycznym smaku i zapachu typowym dla tej przyprawy – opakowanie PET max 1 kg*/	kg	1	
24	Curry – drobno mielona, pikantna przyprawa o ciemno żółtym kolorze, charakterystycznym smaku i zapachu typowym dla tej przyprawy opakowanie PET max 1 kg*/	kg	2	
25	Przyprawa typu - Przyprawa do flaków - sól, warzywa suszone (marchew, czosnek, cebula, pasternak, liście selera), papryka słodka, imbir, gałka muskatołowa, gorczyca, cukier, hydrolizat białkowy sojowy, pieprz czarny, chili, liście laurowe, kurkuma. opakowanie max 1 kg ,typu Prymat lub produkt równoważny.....*/	kg	2	Opisane w kol.2
26	Sól himalajska spożywcza opakowanie max 1 kg.....*/	kg	2	
27	WANILIA LASKA – pakowana pojedynczo, zabezpieczona przed wyschnięciem, jędrna o intensywnym waniliowym zapachu. Nie wysuszona. opakowanie blister 1 szt*/	szt	4	
28	CHILI – drobno mielona, bez zbryleń, o charakterystycznym smaku i zapachu typowym dla tej przyprawy opakowanie PET max 600g*/	kg	2	
29	Owoc jałowca - przyprawa korzenna opakowanie PET max 600g typu Kamis lub produkt równoważny.....*/	kg	1	Opisane w kol.2
30	Gałka muskatołowa – proszek drobno mielony, bez zbryleń, o charakterystycznym smaku i zapachu typowym dla tej przyprawy opakowanie pet max 1 kg*/	kg	1	
31	Kmin Rzymski - Cumin w proszku o charakterystycznym smaku i zapachu typowym dla tej przyprawy opakowanie max 1 kg*/	kg	2	
32	Goździki - o charakterystycznym smaku i zapachu typowym dla tej przyprawy opakowanie PET max 500g*/	kg	1	
33	Przyprawa typu - Delikat przyprawa do gyrosa– pikantna przyprawa zawierająca sól, cebulę, paprykę, oregano, kolendrę, czosnek, gorczycę, pieprz czarny, rozmaryn, cukier i pieprz cayenne. Bez konserwantów i sztucznych barwników opakowanie Pet max 1 kg typu Knor lub produkt równoważny.....*/	kg	2	Opisane w kol.2

34	Przyprawa do frytek i ziemniaków-skladniki-sól, czosnek, papryka, cukier, olej słonecznikowy, pieprz biały-opak max 500 gr typu Knor lub produkt równoważny.....	kg	5	Opisane w kol.2
35	Przyprawa w płynie typu - Delikat przyprawa w płynie – bez sztucznych barwników. opakowanie butelka max 1 l typu Knor lub produkt równoważny..... */	litr	300	Opisane w kol.2

- a. Produkty przedstawione przez Wykonawcę muszą odpowiadać opisowi przedstawionemu przez Zamawiającego. **Ponadto należy bezwzględnie dostosować się do gramatury lub pojemności podanej przez Zamawiającego jako maksymalna z dopuszczeniem tolerancji +/- 20%. Podanie gramatury lub pojemności nie mieszczącej się w granicach wyznaczonych przez Zamawiającego spowoduje odrzucenie oferty jako nie odpowiadającej treści SIWZ.**
 - b. **Ogólna zasada: Cenę jednostkową produktów należy podać w odniesieniu do wagi netto bez opakowania.**
 - c. **Cenę jednostkową produktów w zalewach, syropach itp. określonych jednostką miary w „kg” należy podać w odniesieniu do wagi netto surowca za 1 kg po odcieku, tj. bez opakowania i zalewy .**
 - d. Ceny jednostkowe oraz wartość należy podać w zaokrągleniu do dwóch miejsc po przecinku.
 - e. Ilość podana w kolumnie 4 powyższej tabeli jest szacunkowa. Zamawiający będzie dokonywał zamówień częściowych według faktycznych potrzeb i wagi lub pojemności (w zależności jak zostało to przewidziane w ofercie) opakowań.
 - f. Wykonawca powinien zapewnić, że oferowane produkty będą posiadać atesty i/lub certyfikaty higieniczno – sanitarne oraz będą świeże (z minimum 3 miesięcznym okresem przydatności do spożycia w momencie dostawy) i odpowiedniej jakości. Wymagane jest złożenie odpowiedniego oświadczenia, a Zamawiający zastrzega sobie prawo do żądania przedstawienia odpowiednich dokumentów potwierdzających jakość produktów przy danej dostawie;
 - g. W pozycjach dotyczących produktów wskazanych z nazwy handlowej lub producenta. Zamawiający dopuszcza składanie ofert równoważnych, spełniających walory smakowe, jakościowe oraz wielkość wymienionych produktów według informacji zawartych w opisie przedmiotu zamówienia. Zamawiający w kol. 2 i 3 powyższej tabeli wskazuje kryteria stosowane w celu oceny równoważności. Wykonawca winien wskazać ich spełnienie w przypadku składania oferty na produkty równoważne.
4. Zamawiający nie dopuszcza możliwości składania ofert wariantowych.
 5. Zamawiający dopuszcza składanie ofert częściowych w sposób podany w powyższej tabeli w pkt.V.3 . Oferty można składać obie lub jedną z części.

Część I: Rosoły, zupy, sosy, dresingi, tłuszcze, dodatki do dań, desery

Część II: Przyprawy jednolite i mieszane

6. Nazwy i kody zamówienia według Wspólnego Słownika Zamówień (CPV):

- | | |
|------------|---------------------------------|
| 15870000-7 | Przyprawy i przyprawy korzenne; |
| 15871260-4 | Sosy; |
| 15891000-0 | Zupy i buliony; |
| 15872400-5 | Sól; |
| 15872000-1 | Zioła i przyprawy korzenne; |

15893200-6	Mieszanki deserowe;
15411200-9	Tłuszcze
63200000-1	Usługi transportu

VI. Termin wykonania zamówienia (art. 281 ust. 1 pkt. 6 PZP)

Wykonawca zobowiązany jest zrealizować przedmiot zamówienia w terminie okres 9 miesięcy licząc od dnia zawarcia umowy.

VII. Projektowane postanowienia umowy w sprawie zamówienia publicznego, które zostaną wprowadzone do treści tej umowy (art. 281 ust. 1 pkt. 7 PZP)

Projektowane postanowienia umowy w sprawie zamówienia publicznego, które zostaną wprowadzone do treści tej umowy, określone zostały w załączniku nr 1 do SWZ (Wzór umowy).

VIII. Informacje o środkach komunikacji elektronicznej, przy użyciu których Zamawiający będzie komunikował się z wykonawcami, oraz informacje o wymaganiach technicznych i organizacyjnych sporządzania, wysyłania i odbierania korespondencji elektronicznej (art. 281 ust. 1 pkt. 8 PZP)

1. W postępowaniu o udzielenie zamówienia komunikacja między Zamawiającym a Wykonawcami odbywa się drogą elektroniczną przy użyciu miniPortalu <https://miniportal.uzp.gov.pl/>, ePUAPu <https://epuap.gov.pl/wps/portal> (**adres skrzynki ePUAP Zamawiającego /COS-IGB/SkrytkaESP** - podmiot: Centralny Ośrodek Sportu Warszawa) oraz poczty elektronicznej (poczta elektroniczna nie służy do przesyłania oferty)
2. Wykonawca zamierzający wziąć udział w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego, musi posiadać konto na ePUAP. Wykonawca posiadający konto na ePUAP ma dostęp do formularzy: złożenia, zmiany, wycofania oferty lub wniosku oraz do formularza do komunikacji.
3. Wymagania techniczne i organizacyjne wysyłania i odbierania korespondencji elektronicznej przekazywanej przy ich użyciu, opisane zostały w Regulaminie korzystania z miniPortalu dostępnym pod adresem <https://miniportal.uzp.gov.pl/Wa-runkiUslugi.aspx> oraz Regulaminie ePUAP.
4. Wykonawca przystępując do niniejszego postępowania o udzielenie zamówienia publicznego, akceptuje warunki korzystania z miniPortalu, określone w Regulaminie miniPortalu oraz zobowiązuje się korzystając z miniPortalu przestrzegać postanowień tego regulaminu.
5. Maksymalny rozmiar plików przesyłanych za pośrednictwem dedykowanych formularzy do: złożenia i wycofania oferty oraz do komunikacji wynosi 150 MB.
6. Za datę przekazania oferty, oświadczenia, o którym mowa w art. 125 ust. 1 pzp, podmiotowych środków dowodowych, przedmiotowych środków dowodowych oraz innych informacji, oświadczeń lub dokumentów, przekazywanych w postępowaniu, przyjmuje się datę ich przekazania na ePUAP.
7. W postępowaniu o udzielenie zamówienia korespondencja elektroniczna (**inna niż oferta Wykonawcy i załączniki do oferty**) odbywa się elektronicznie za pośrednictwem dedykowanego formularza dostępnego na ePUAP oraz udostępnionego przez miniPortal (Formularz do komunikacji). Korespondencja przesyłana za pomocą tego formularza nie może być szyfrowana. We wszelkiej korespondencji związanej z niniejszym postępowaniem Zamawiający i Wykonawcy posługują się numerem ogłoszenia (BZP). W formularzu oferty

Wykonawca zobowiązany jest podać adres skrzynki ePUAP, na którym prowadzona będzie korespondencja związana z postępowaniem.

8. Zamawiający może również komunikować się z Wykonawcami za pomocą poczty elektronicznej, email: przetargi.wladyslawowo@cos.pl
9. Dokumenty elektroniczne, oświadczenia lub elektroniczne kopie dokumentów lub oświadczeń składane są przez Wykonawcę za pośrednictwem *Formularza do komunikacji* jako załączniki. Zamawiający dopuszcza również możliwość składania dokumentów elektronicznych, oświadczeń lub elektronicznych kopii dokumentów lub oświadczeń za pomocą poczty elektronicznej, na adres email. Sposób sporządzenia dokumentów elektronicznych, oświadczeń lub elektronicznych kopii dokumentów lub oświadczeń 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 r. poz. 2452) oraz rozporządzeniu Ministra Rozwoju, Pracy i Technologii z dnia 23 grudnia 2020 r. sprawie podmiotowych środków dowodowych oraz innych dokumentów lub oświadczeń, jakich może żądać zamawiający od wykonawcy (Dz.U. z 2020r. poz. 2415).
10. Zamawiający nie przewiduje sposobu komunikowania się z Wykonawcami w inny sposób niż przy użyciu środków komunikacji elektronicznej, wskazanych w SWZ.
11. Wykonawca może zwrócić się do Zamawiającego na podstawie art. 284 ust. 1 Ustawy PZP o wyjaśnienie treści SWZ.
12. Pytania Wykonawców muszą być formułowane na piśmie i przesłane przy użyciu mniPortalu <https://miniportal.uzp.gov.pl>, ePUAP lub drogą elektroniczną przy użyciu poczty elektronicznej.

IX. Wskazanie osób uprawnionych do komunikowania się z Wykonawcami (art. 281 ust. 1 pkt. 10 PZP)

Zamawiający wyznacza następujące osoby do kontaktu z Wykonawcami:

Teresa Sieradzka

e-mail: przetargi.wladyslawowo@cos.pl

X. Termin związania ofertą (art. 281 ust. 1 pkt. 11 PZP)

1. Wykonawca jest związany ofertą od dnia upływu terminu składania ofert do dnia **20.01.2022r.**
2. W przypadku gdy wybór najkorzystniejszej oferty nie nastąpi przed upływem terminu związania ofertą określonego w SWZ, Zamawiający przed upływem terminu związania ofertą zwraca się jednokrotnie do Wykonawców o wyrażenie zgody na przedłużenie tego terminu o wskazywany przez niego okres, nie dłuższy niż 30 dni.
3. Przedłużenie terminu związania ofertą, o którym mowa w ust. 2, wymaga złożenia przez Wykonawcę pisemnego¹ oświadczenia o wyrażeniu zgody na przedłużenie terminu

¹ tj. wyrażonego przy użyciu wyrazów, cyfr lub innych znaków pisarskich, które można odczytać i

związania ofertą.

XI. Opis sposobu przygotowania oferty (art. 281 ust. 1 pkt. 12 PZP)

1. Oferta musi być sporządzona w języku polskim, w postaci elektronicznej w formacie danych: .pdf, .doc, .docx, .rtf, .xps, .odt i opatrzona kwalifikowanym podpisem elektronicznym, podpisem zaufanym lub podpisem osobistym.

Kwestie związane z opatrywaniem ofert podpisem elektronicznym reguluje art. 63 ustawy Pzp. Zgodnie z ww. przepisem w postępowaniu o udzielenie zamówienia o wartości mniejszej niż progi unijne ofertę składa się, pod rygorem nieważności, w formie elektronicznej (tj. opatruje się ją kwalifikowanym podpisem elektronicznym) lub w postaci elektronicznej opatrzonej podpisem zaufanym lub podpisem osobistym. W zakresie procedury podpisywania oferty odpowiednim podpisem, czyli składania właściwego podpisu pod ofertą złożoną w postaci elektronicznej wskazać należy, iż prawidłowym będzie złożenie oferty w ten sposób, że wykonawca przekazuje zamawiającemu zaszyfrowany plik zawierający ofertę (przez miniportal) opatrzoną właściwym podpisem lub plik oferty wraz z plikiem podpisu (w przypadku podpisu zewnętrznego), przy czym opatrzenie oferty podpisem nastąpiło przed zaszyfrowaniem oferty. Dopuszczalne jest również, aby wykonawca przekazał zamawiającemu swoją ofertę w tzw. „paczce” dokumentów elektronicznych (tj. w skompresowanym archiwum dokumentów elektronicznych, które najczęściej zapisane jest w formacie ZIP) wraz z właściwym podpisem dołączonym jako plik podpisu do paczki dokumentów elektronicznych przed jej zaszyfrowaniem, o czym wprost stanowi § 8 Rozporządzenia Prezesa Rady Ministrów z dnia 30 grudnia 2020 r. w sprawie sposobu sporządzania i przekazywania informacji oraz wymagań technicznych dla dokumentów elektronicznych oraz środków komunikacji elektronicznej w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego lub konkursie (Dz.U. z 2020 r., poz. 2452).

W przypadku, gdy w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego komunikacja między zamawiającym a wykonawcami odbywa się za pośrednictwem miniPortal/ePUAP, przekazanie oferty następuje za pomocą formularza przeznaczonego do złożenia, zmiany, wycofania oferty. Jak większość formularzy udostępnianych przez miniPortal/ePUAP, również i ten formularz może być przed wysłaniem podpisany przez użytkownika (podpis następuje z wykorzystaniem właściwej funkcji systemu ePUAP tj. „PODPISZ I WYŚLIJ”). Podnieść należy, że podpis ten składany jest wyłącznie na formularzu do złożenia, zmiany, wycofania oferty. Co za tym idzie, podpis na formularzu 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. **Oferta bowiem, zgodnie z art. 63 ustawy Pzp, a nie formularz elektroniczny za pośrednictwem którego jest przekazywana, musi zostać opatrzona właściwym podpisem.** Upraszczając, opatrzenie właściwym podpisem jedynie formularza służącego do przekazania oferty, odpowiada złożeniu podpisu odręcznego na kopercie z ofertą (lub podpisaniu tzw. pisma przewodniego). Podsumowując, oferta złożona za pośrednictwem środków komunikacji elektronicznej powinna zostać opatrzona właściwym podpisem. Podpis może zostać złożony bezpośrednio na pliku z ofertą wykonawcy lub na „paczce” dokumentów elektronicznych zawierających ofertę wykonawcy. Opatrzenie właściwym podpisem oferty (lub paczki) następuje przed czynnością jej zaszyfrowania. Złożenie podpisu jedynie w innym miejscu nie jest równoznaczne ze złożeniem podpisu pod ofertą. Oferta, która została złożona bez opatrzenia właściwym podpisem elektronicznym podlega

odrzuconiu na podstawie art. 226 ust. 1 pkt 3 ustawy Pzp z uwagi na niezgodność z art. 63 ustawy Pzp.

2. Wykonawca w celu poprawnego zaszyfrowania oferty powinien mieć zainstalowany na komputerze .NET Framework 4.5. Aplikacja działa na platformie Windows (Vista SP2, 7, 8, 10) Aplikacja nie jest dostępna dla systemu Linux i MAC OS.
3. Sposób zaszyfrowania oferty opisany został w Instrukcji użytkownika dostępnej na miniPortalu.
4. Do przygotowania oferty konieczne jest posiadanie przez osobę upoważnioną do reprezentowania Wykonawcy kwalifikowanego podpisu elektronicznego, podpisu osobistego lub podpisu zaufanego.
5. Wszelkie informacje stanowiące tajemnicę przedsiębiorstwa w rozumieniu ustawy z dnia 16 kwietnia 1993 r. o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji (Dz.U. z 2020 r. poz. 1913), które Wykonawca zastrzeże jako tajemnicę przedsiębiorstwa, powinny zostać złożone w osobnym pliku wraz z jednoczesnym zaznaczeniem polecenia „Załącznik stanowiący tajemnicę przedsiębiorstwa” a następnie wraz z plikami stanowiącymi jawną część skompresowane do jednego pliku archiwum (ZIP). Wykonawca zobowiązany jest, wraz z przekazaniem tych informacji, wykazać spełnienie przesłanek określonych w art. 11 ust. 2 ustawy z dnia 16 kwietnia 1993 r. o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji. Zaleca się, aby uzasadnienie zastrzeżenia informacji jako tajemnicy przedsiębiorstwa było sformułowane w sposób umożliwiający jego udostępnienie. Zastrzeżenie przez Wykonawcę tajemnicy przedsiębiorstwa bez uzasadnienia, będzie traktowane przez Zamawiającego jako bezskuteczne ze względu na zaniechanie przez Wykonawcę podjęcia niezbędnych działań w celu zachowania poufności objętych klauzulą informacji zgodnie z postanowieniami art. 18 ust. 3 PZP.
6. Do przygotowania oferty zaleca się wykorzystanie Formularza Oferty, którego wzór stanowi Załącznik nr 2 do SWZ. W przypadku, gdy Wykonawca nie korzysta z przygotowanego przez Zamawiającego wzoru, w treści oferty należy zamieścić wszystkie informacje wymagane w Formularzu Ofertowym.
7. Do oferty należy dołączyć:
 - 7.1. Pełnomocnictwo upoważniające do złożenia oferty, o ile ofertę składa pełnomocnik;
 - 7.2. Pełnomocnictwo dla pełnomocnika do reprezentowania w postępowaniu Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia - dotyczy ofert składanych przez Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia;
 - 7.3. Oświadczenie Wykonawcy o niepodleganiu wykluczeniu z postępowania - wzór oświadczenia o niepodleganiu wykluczeniu stanowi Załącznik nr 3 do SWZ. W przypadku wspólnego ubiegania się o zamówienie przez Wykonawców, oświadczenie o niepodleganiu wykluczeniu składa każdy z Wykonawców.;
 - 7.4. Następujące przedmiotowe środki dowodowe - oświadczenie o spełnianiu kryteriów stosowanych, przez Zamawiającego, w celu oceny równoważności oferowanych produktów, jeżeli dotyczy.
8. Oferta oraz oświadczenie o niepodleganiu wykluczeniu muszą być złożone w oryginale.
9. Zamawiający zaleca ponumerowanie stron oferty.
10. Pełnomocnictwo do złożenia oferty musi być złożone w oryginale w takiej samej formie, jak

składana oferta (tj. w formie elektronicznej lub postaci elektronicznej opatrzonej podpisem elektronicznym, zaufanym lub podpisem osobistym). Dopuszcza się także złożenie elektronicznej kopii (skanu) pełnomocnictwa sporządzonego uprzednio w formie pisemnej, w formie elektronicznego poświadczenia sporządzonego stosownie do art. 97 § 2 ustawy z dnia 14 lutego 1991 r. - Prawo o notariacie, które to poświadczenie notariusz opatruje kwalifikowanym podpisem elektronicznym, bądź też poprzez opatrzenie skanu pełnomocnictwa sporządzonego uprzednio w formie pisemnej kwalifikowanym podpisem, podpisem zaufanym lub podpisem osobistym mocodawcy. Elektroniczna kopia pełnomocnictwa nie może być uwierzytelniona przez upewnomocnionego.

11. Jeżeli Wykonawca nie złoży przedmiotowych środków dowodowych lub złożone przedmiotowe środki dowodowe będą niekompletne, Zamawiający wezwie do ich złożenia lub uzupełnienia w wyznaczonym terminie.

12. Postanowień ust. 11 nie stosuje się, jeżeli przedmiotowy środek dowodowy służy potwierdzeniu zgodności z cechami lub kryteriami określonymi w opisie kryteriów oceny ofert lub, pomimo złożenia przedmiotowego środka dowodowego, oferta podlega odrzuceniu albo zachodzą przesłanki unieważnienia postępowania.

XII. Sposób oraz termin składania ofert (art. 281 ust. 1 pkt. 13 PZP)

1. Wykonawca składa ofertę za pośrednictwem Formularza do złożenia lub wycofania oferty dostępnego na ePUAP i udostępnionego również na miniPortalu. Sposób złożenia oferty opisany został w Instrukcji użytkownika dostępnej na miniPortalu.
2. Identyfikator postępowania dostępny jest na Liście wszystkich postępowań na miniPortalu.
3. Ofertę wraz z wymaganymi załącznikami należy złożyć w terminie do **dnia 22.12.2021r., do godz.8.00**
4. Wykonawca może złożyć tylko jedną ofertę.
5. Zamawiający odrzuci ofertę złożoną po terminie składania ofert.
6. Wykonawca po przesłaniu oferty za pomocą Formularza do złożenia lub wycofania oferty na ekranie otrzyma numer oferty generowany przez ePUAP. Ten numer należy zapisać i zachować. Będzie on potrzebny w razie ewentualnego wycofania oferty.
7. Wykonawca przed upływem terminu do składania ofert może wycofać ofertę za pośrednictwem Formularza do wycofania oferty dostępnego na ePUAP i udostępnionego również na miniPortalu. Sposób wycofania oferty został opisany w Instrukcji użytkownika dostępnej na miniPortalu.
8. Wykonawca po upływie terminu do składania ofert nie może wycofać złożonej oferty.

XIII. Termin otwarcia ofert (art. 281 ust. 1 pkt. 14 PZP)

1. Otwarcie ofert nastąpi w dniu **22.12.2021 r. o godzinie 09.30**
2. Otwarcie ofert jest niejawne.
3. Zamawiający, **najpóźniej przed otwarciem ofert, udostępnia na stronie internetowej prowadzonego postępowania informacją o kwocie, jaką zamierza przeznaczyć na sfinansowanie zamówienia.**
4. Zamawiający, niezwłocznie po otwarciu ofert, udostępnia na stronie internetowej prowadzonego postępowania informacje o:

4.1. nazwach albo imionach i nazwiskach oraz siedzibach lub miejscach prowadzonej działalności gospodarczej albo miejscach zamieszkania wykonawców, których oferty zostały otwarte;

4.2. cenach lub kosztach zawartych w ofertach.

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

6. Zamawiający poinformuje o zmianie terminu otwarcia ofert na stronie internetowej prowadzonego postępowania.

XIV. Podstawy wykluczenia, o których mowa w art. 108 ust. 1 PZP (art. 281 ust. 1 pkt. 15 PZP)

1. Z postępowania o udzielenie zamówienia wyklucza się, z zastrzeżeniem art. 110 ust. 2 pzp, Wykonawcę;

1.1. 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 lub w art. 46 lub art. 48 ustawy z dnia 25 czerwca 2010 r. o sporcie,

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 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. poz. 769),

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

i) lub za odpowiedni czyn zabroniony określony w przepisach prawa obcego;

1.2. 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;

1.3. wobec którego wydano prawomocny wyrok sadu lub ostateczną decyzją 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;

1.4. wobec którego orzeczono zakaz ubiegania się o zamówienia publiczne;

1.5. 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 wykazą, że przygotowali te oferty lub wnioski niezależnie od siebie;

1.6. 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.

XV. Sposób obliczenia ceny (art. 281 ust. 1 pkt. 16 PZP)

1. Wykonawca poda cenę oferty w Formularzu Ofertowym sporządzonym według wzoru stanowiącego Załącznik Nr 2 do SWZ, jako cenę brutto [z uwzględnieniem kwoty podatku od towarów i usług (VAT)] .
2. Cena musi być wyrażona w złotych polskich (PLN), z dokładnością nie większą niż dwa miejsca po przecinku. Cena zostanie wyliczona w oparciu o ceny jednostkowe brutto według wzoru (tabela) w Formularzu Ofertowym.
3. Wykonawca poda w Formularzu Ofertowym stawkę podatku od towarów i usług (VAT) właściwą dla przedmiotu zamówienia, obowiązującą według stanu prawnego na dzień składania ofert. Określenie ceny ofertowej z zastosowaniem nieprawidłowej stawki podatku od towarów i usług (VAT) potraktowane będzie, jako błąd w obliczeniu ceny i spowoduje odrzucenie oferty, jeżeli nie ziszcza się ustawowe przesłanki omyłki (na podstawie art. 226 ust. 1 pkt 10 pzp w związku z art. 223 ust. 2 pkt 3 pzp).
4. Rozliczenia między Zamawiającym a Wykonawcą będą prowadzone w złotych polskich (PLN).
5. W przypadku rozbieżności pomiędzy ceną ryczałtową podaną cyfrowo a słownie, jako wartość właściwa zostanie przyjęta cena ryczałtowa podana słownie, chyba, że zajdzie jedna z sytuacji określonych w art.223 ust. 2 PZP.

XVI. Opis kryteriów oceny ofert, wraz z podaniem wag tych kryteriów i sposobu oceny ofert (art. 281 ust. 1 pkt. 17 PZP)

1. Przy wyborze oferty Zamawiający będzie się kierował kryterium najniższej ceny

Cena: 100%

Oferta nieodrzucona w danej części, zawierająca najniższą cenę określoną łącznie z VAT, otrzyma 100,00 pkt. Pozostałe oferty uzyskają proporcjonalnie mniejszą liczbę punktów, obliczoną według wzoru:

$$C = \frac{C_N}{C_o} \times 100\% \times 100 \text{ pkt}$$

gdzie:

- C – oznacza ilość punktów uzyskanych w kryterium „cena (wartość) całkowita oferty brutto” (z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku) – max. 100 pkt. w danej części
- C_N – oznacza cenę brutto najtańszej z ofert.
- C_o – oznacza cenę brutto ocenianej oferty.

2. W sytuacji, gdy Zamawiający nie będzie mógł dokonać wyboru najkorzystniejszej oferty ze względu na to, że zostały złożone oferty o takiej samej cenie, wezwie on Wykonawców, którzy złożyli te oferty, do złożenia w terminie określonym przez Zamawiającego ofert dodatkowych zawierających nową cenę. Wykonawcy, składając oferty dodatkowe, nie mogą zaoferować cen wyższych niż zaoferowane w uprzednio złożonych przez nich ofertach.
3. W toku badania i oceny ofert Zamawiający może żądać od Wykonawców wyjaśnień dotyczących treści złożonych przez nich ofert lub innych składanych dokumentów lub oświadczeń. Wykonawcy są zobowiązani do przedstawienia wyjaśnień w terminie wskazanym przez Zamawiającego.
4. Zamawiający wybiera najkorzystniejszą ofertą w terminie związania ofertą określonym w SWZ.
5. Jeżeli termin związania ofertą upłynie przed wyborem najkorzystniejszej oferty, Zamawiający wezwie Wykonawcę, którego oferta otrzymała najwyższą ocenę, do wyrażenia, w wyznaczonym przez Zamawiającego terminie, pisemnej zgody na wybór jego oferty.
6. W przypadku braku zgody, o której mowa w ust. 9, oferta podlega odrzuceniu, a Zamawiający zwraca się o wyrażenie takiej zgody do kolejnego Wykonawcy, którego oferta została najwyżej oceniona, chyba że zachodzą przesłanki do unieważnienia postępowania.

XVII. Informacje o formalnościach, jakie muszą zostać dopełnione po wyborze oferty w celu zawarcia umowy w sprawie zamówienia publicznego(art. 281 ust. 1 pkt. 18 PZP)

1. Zamawiający zawiera umowę w sprawie zamówienia publicznego, z uwzględnieniem art. 577 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.
2. Zamawiający może zawrzeć umowę w sprawie zamówienia publicznego przed upływem terminu, o którym mowa w ust. 1, jeżeli w postępowaniu o udzielenie zamówienia złożono tylko jedną ofertę.

3. Wykonawca, którego oferta została wybrana jako najkorzystniejsza, zostanie poinformowany przez Zamawiającego o miejscu i terminie podpisania umowy, a przed jej podpisaniem przedstawi wykaz cen netto oferowanych produktów w celu ich wprowadzenia do systemu informatycznego w magazynie Zamawiającego.
4. Wykonawca, o którym mowa w ust. 1, ma obowiązek zawrzeć umowę w sprawie zamówienia na warunkach określonych w projektowanych postanowieniach umowy, które stanowią Załącznik Nr 1 do SWZ. Umowa zostanie uzupełniona o zapisy wynikające ze złożonej oferty.
5. Przed podpisaniem umowy Wykonawcy wspólnie ubiegający się o udzielenie zamówienia (w przypadku wyboru ich oferty jako najkorzystniejszej) przedstawią Zamawiającemu umowę regulującą współpracę tych Wykonawców.
6. Jeżeli Wykonawca, którego oferta została wybrana jako najkorzystniejsza, uchyla się od zawarcia umowy w sprawie zamówienia publicznego Zamawiający może dokonać ponownego badania i oceny ofert spośród ofert pozostałych w postępowaniu Wykonawców albo unieważnić postępowanie.

XVIII. Pouczenie o środkach ochrony prawnej przysługujących Wykonawcy (art. 281 ust. 1 pkt. 19 PZP)

1. Środki ochrony prawnej przysługują Wykonawcy, jeżeli ma lub miał interes w uzyskaniu zamówienia oraz poniósł lub może ponieść szkodę w wyniku naruszenia przez Zamawiającego przepisów pzp.
2. Odwołanie przysługuje na:
 - 2.1. niezgodną z przepisami ustawy czynność Zamawiającego, podjętą w postępowaniu o udzielenie zamówienia, w tym na projektowane postanowienie umowy;
 - 2.2. zaniechanie czynności w postępowaniu o udzielenie zamówienia, do której Zamawiający był obowiązany na podstawie ustawy.
3. Odwołanie wnosi się do Prezesa Krajowej Izby Odwoławczej w formie pisemnej albo w formie elektronicznej albo w postaci elektronicznej opatrzone podpisem zaufanym.
4. Na orzeczenie Krajowej Izby Odwoławczej oraz postanowienie Prezesa Krajowej Izby Odwoławczej, o którym mowa w art. 519 ust. 1 pzp, stronom oraz uczestnikom postępowania odwoławczego przysługuje skarga do sądu. Skargę wnosi się do Sądu Okręgowego w Warszawie za pośrednictwem Prezesa Krajowej Izby Odwoławczej.
5. Szczegółowe informacje dotyczące środków ochrony prawnej określone są w Dziale IX „Środki ochrony prawnej” pzp.

XIX. Załączniki do SWZ

Integralną częścią niniejszej SWZ stanowią następujące załączniki:

- Projektowane postanowienia umowy w sprawie zamówienia publicznego - Załącznik Nr 1;
- Formularz Ofertowy - Załącznik nr 2;
- Oświadczenie o niepodleganiu wykluczeniu - Załącznik Nr 3;
- Klauzula informacyjna dotycząca przetwarzania danych osobowych - Załącznik nr 4.

Załącznik nr 1 do SWZ - Projektowane postanowienia umowy

UMOWA DOSTAWY

nr .../ ...- wzór

zawarta w dniu 2021 r. we Władysławowie pomiędzy:

Centralnym Ośrodkiem Sportu instytucją Gospodarki Budżetowej z siedzibą w Warszawie, (00-449), ul. Łazienkowska 6A, zarejestrowanym pod numerem 0000374033 w Krajowym Rejestrze Sądowym przez Sąd Rejonowy dla M. St. Warszawy w Warszawie, XII Wydział Gospodarczy Krajowego Rejestru Sądowego w dniu 22 grudnia 2010 roku, posiadającym numery: NIP 701-027-39-50 i Regon 14273335600035, oddziałem **Centralnego Ośrodka Sportu-Ośrodkiem Przygotowań Olimpijskich we Władysławowie** (84-120) ul. Żeromskiego 52 zwanym dalej „Zamawiającym”, reprezentowanym przez: Dyrektora – Michała Kowalskiego

a

..... (nazwa albo imię i nazwisko osoby fizycznej), adres:, NIP:, REGON: ..., KRS/PESEL: ..., zwanym dalej „Wykonawcą”,

reprezentowanym przez: ... -

(reprezentacja musi wynikać z wpisu do właściwego rejestru lub z pełnomocnictwa)

łącznie zwanymi dalej „Stronami”

Niniejsza umowa jest następstwem przeprowadzenia postępowania o udzielenie zamówienia publicznego pod numerem w trybie podstawowym bez negocjacji zgodnie z ustawą z dnia 11 września 2019 Prawo zamówień publicznych (Dz.U. z 2021 r. poz. 1129 z późn. zm.).

§ 1.

PRZEDMIOT UMOWY

1. Przedmiotem Umowy są **Sukcesywne dostawy przypraw, sosów i dresingów w części oznaczonej nr wraz z usługą transportu do Ośrodka Przygotowań Olimpijskich we Władysławowie** (dalej „**COS-OPO we Władysławowie lub Zamawiający**”) pod adres: 84-120 Władysławowo, ul. Żeromskiego 52, szczegółowo opisanych w SWZ i w Ofercie Wykonawcy z dnia 2021 r. (dalej „**Oferta**”), zwanych dalej „towarami” lub w liczbie pojedynczej „towarem”.

2. Dostawa towarów odbywać będzie się częściami i okresowo, w ilościach i terminach zgodnych z potrzebami Zamawiającego, na podstawie odrębnych zamówień (dalej „**zamówienia częściowe**”) składanych przez Zamawiającego Wykonawcy pocztą elektroniczną.

§ 2.

CZAS TRWANIA UMOWY

1. Umowa zawarta zostaje na okres 9 miesięcy licząc od dnia zawarcia umowy, z zastrzeżeniem ust. 2 i ust.3.
2. Umowa wygaśnie, bez konieczności składania odrębnych oświadczeń Stron w przypadku wykonania w trakcie trwania Umowy dostaw na kwotę wynagrodzenia brutto równą wartości brutto wynagrodzenia Wykonawcy, o którym mowa w § 5 ust. 1 (wartość świadczenia).
3. W przypadku nieosiągnięcia całkowitej wartości wynagrodzenia Wykonawcy, o którym mowa w § 5 ust. 1, w okresie, o którym mowa w § 2 ust. 1, Strony ustalają zmianę terminu obowiązywania Umowy do czasu osiągnięcia kwoty wynagrodzenia brutto wskazanej w § 5 ust. 1, nie dłużej jednak niż na okres do 3 miesięcy.
4. Każda wystawiona i doręczona Zamawiającemu faktura z tytułu wynagrodzenia za realizację zamówień częściowych będzie zaliczana w poczet kwoty wynagrodzenia, o

której mowa w § 5 ust. 1.

§ 3.

SPOSÓB REALIZACJI DOSTAW

1. Zamawiający będzie składał zamówienia częściowe do godz. 15.00, z określeniem terminu dostawy. Dostawy zamówionej partii przedmiotu zamówienia odbywać się będą do godziny 10.00 w ciągu dwóch dni roboczych, po zgłoszeniu, jak w zdaniu pierwszym.
2. W uzasadnionych przypadkach termin realizacji zamówienia częściowego może zostać określony przez Zamawiającego na następny dzień roboczy po zgłoszeniu zapotrzebowania określonym w ust. 1.
3. Częstotliwość dostaw: wg zapotrzebowania Zamawiającego – obejmuje każdy dzień tygodnia: od poniedziałku do soboty, za wyjątkiem dni świątecznych określonych w art. 1 pkt. 1) Ustawy z dnia z dnia 18 stycznia 1951 r. o dniach wolnych od pracy (Dz.U. z 2020 r. poz. 1920)).
4. Wykonawca dostarczać będzie towary na adres Zamawiającego we Władysławowie. Poprzez dostawę rozumie się dostarczenie zamówionego towaru na adres wskazany przez Zamawiającego oraz wniesienie towaru do wskazanego przez Zamawiającego miejsca – magazyn w dziale gastronomii. Miejsce docelowe ulokowania poszczególnych towarów w magazynie zostanie wskazane Wykonawcy przez pracownika magazynu odbierającego towar.
5. W okresie epidemii lub stanu wyjątkowego związanego z rozprzestrzenianiem się wirusa SARS COV-2 będą stosowane specjalne procedury dostaw, w szczególności opisane na stronie GIS lub inne wprowadzone przez Zamawiającego. Osoby odpowiedzialne za prowadzenie procedur i do kontaktu w tej sprawie: Pan Marek Cześnik – Inspektor BHP oraz Pani Ewa Jankowska – Kierownik Działu Gastronomii.
6. Nie stosowanie się do procedury, o której mowa w ust. 5 będzie uznane za nienależyte wykonywanie umowy i może stanowić przesłankę odstąpienia od Umowy przez Zamawiającego, z przyczyn, za które odpowiedzialność ponosi Wykonawca, o której mowa w § 6 ust. 1 pkt. c niniejszej umowy.
7. Sposób dostarczania i wydawania towarów zapewniać będzie ich całość i nienaruszalność, w szczególności sposób opakowania i przewozu odpowiadać będzie właściwościom towarów.
8. Wykonawca zobowiązany jest wystawić i dostarczyć w ramach wynagrodzenia wszystkie dokumenty wysyłkowe, jakie są wymagane w obrocie międzynarodowym lub krajowym towarów oraz udokumentować pochodzenie towarów wymaganymi prawem świadectwami (certyfikatami).
9. Wykonawca dokona oznakowania dostaw towarów w sposób trwały, czytelny, jednoznacznie identyfikujący daną dostawę.
10. Wykonawca zastosuje opakowanie towarów, zapewniające ich ochronę przed uszkodzeniem lub zniszczeniem w czasie załadunku, transportu, ewentualnych przeładunków, aż do rozładunku w miejscu przeznaczenia.
11. Wykonawca zapewni aby opakowanie, oznakowanie wewnątrz i na zewnątrz opakowań oraz dokumentacja wysyłkowa ściśle spełniały szczegółowe wymagania przepisów transportowych na całej trasie przewozu towarów
12. Zamówienia składane będą na adres poczty elektronicznej Wykonawcy:, ze wskazaniem rodzaju i ilości zamawianych towarów. Wykonawca niezwłocznie potwierdzi otrzymanie zamówienia. Brak potwierdzenia otrzymanego przez Wykonawcę zamówienia w terminie 1 godziny oznacza, że w sposób dorozumiany Wykonawca potwierdził otrzymanie zamówienia.

13. Dostarczone Zamawiającemu towary zostaną przeliczone i na powyższą okoliczność zostanie to potwierdzone poprzez podpis pracownika Zamawiającego na dokumencie WZ Wykonawcy lub innym równoważnym dokumencie. Datę podpisania przez Zamawiającego dokumentu WZ Wykonawcy lub innego równoważnego dokumentu nie zawierającego uwag, przyjmuje się za chwilę dostarczenia towarów do Zamawiającego.
14. Dokument WZ lub inny równoważny dokument winien zawierać nazwy dostarczonych towarów, zgodnie z ofertą wykonawcy oraz ceny jednostkowe netto i brutto, a także wartość poszczególnych pozycji i kwotę razem.
15. W przypadku, gdy część towarów podlegających sprawdzeniu będzie miała wady (ilościowe lub jakościowe) lub dane zamówienie nie zostanie zrealizowane w pełnym zakresie, co zostanie stwierdzone w protokole odbioru danej partii towarów lub w dokumencie WZ Wykonawcy dostarczy, w tym samym dniu lub w innym dniu wskazanym przez Zamawiającego, towary wolne od wad lub brakujące, odpowiadające jakości oraz ilością zamówionej partii towarów, bez ponoszenia przez Zamawiającego z tego tytułu dodatkowych kosztów.
16. Jeżeli Wykonawca nie wykona obowiązku, o którym mowa w ust. 15, Zamawiający ma prawo zamówić brakujące towary lub towary wolne od wad u osoby trzeciej według własnego wyboru, a kosztami realizacji tego zamówienia obciążyć Wykonawcę.
17. Na powierzenie wykonania zamówienia częściowego podwykonawcy Wykonawca zobowiązany jest uzyskać uprzednią pisemną zgodę Zamawiającego. Wykonawca zobowiązany jest wskazać nazwę podwykonawcy oraz zakres i warunki realizacji części zamówienia przez podwykonawcę.
18. Zamawiający zastrzega sobie prawo zmiany asortymentu zamawianych towarów (o jakości wyższej od przedmiotu zamówienia lecz w cenie jednostkowej zgodnej z ofertą Wykonawcy), bez ponoszenia przez Zamawiającego żadnych dodatkowych kosztów z tego tytułu.

§ 4.

POSTANOWIENIA ORGANIZACYJNE I WARUNKI BEZPIECZEŃSTWA PRACY ORAZ UBEZPIECZENIA

1. W przypadku dostaw realizowanych przez Wykonawcę, Wykonawca zobowiązuje się zapoznać osoby, z których pomocą Umowę wykonuje, jak również osoby, którym wykonywanie Umowy powierza, z topografią terenu Zamawiającego oraz przestrzegać na tym terenie zasad bezpieczeństwa wynikającego z Prawa o Ruchu Drogowym. Wykonawca winien cały czas monitorować pojazd na postoju, zapobiegając dostępowi osób postronnych do jego wnętrza.
2. Ponadto Wykonawca zobowiązuje się, przestrzegać, zapoznać osoby wskazane w ust. 1 powyżej i wjeżdżające na teren Zamawiającego z koniecznością posiadania przez te osoby odpowiedniej, dla typu dostaw będących przedmiotem niniejszej umowy, odzieży roboczej oraz klinów zabezpieczających pod koła samochodu. Wszystkie osoby mające styczność z dostarczaniem towarem winne posiadać aktualne książeczki zdrowia.
3. Wykonawca winien realizować dostawy zgodnie z procedurami HACCAP obowiązującymi u Zamawiającego.
4. Zasady określone w § 3 ust. 5 stosuje się.
5. Wykonawca winien posiadać przez cały czas obowiązywania niniejszej umowy ubezpieczenie odpowiedzialności cywilnej w zakresie prowadzonej działalności z uwzględnieniem przedmiotu niniejszej umowy. Posiadanie kompletnego ubezpieczenia OC, o którym mowa powyżej Wykonawca potwierdzi pisemnym oświadczeniem, w którym przedstawi okres oraz zakres ubezpieczenia zgodny z zakresem Umowy. Jeżeli termin ubezpieczenia będzie krótszy niż termin obowiązywania niniejszej umowy, Wykonawca przed upływem tego terminu złoży odpowiednie oświadczenie w zakresie podanym w zdaniu drugim.

§ 5

WYNAGRODZENIE ORAZ WARUNKI PŁATNOŚCI

1. Wynagrodzenie Wykonawcy ustalane będzie na podstawie rzeczywistej ilości zamawianych i dostarczonych do Zamawiającego na adres przez niego wskazany we Władystawowie towarów oraz cen jednostkowych podanych w załączonym do oferty Wykonawcy wypełnionym i podpisanym formularzu cenowym, przy czym całkowita wartość wynagrodzenia Wykonawcy nie przekroczy kwoty zł brutto (słownie:) tj. netto..... plus należny podatek VAT.....
Wykonawca nie będzie zgłaszać Zamawiającemu roszczeń w przypadku niewykorzystania kwoty wynagrodzenia, o której mowa w zdaniu poprzednim.
2. Wynagrodzenie, o którym mowa w ust. 1 obejmuje wszelkie koszty związane z należyтым wykonaniem przedmiotu Umowy.
3. Wynagrodzenie, o którym mowa w ust. 1 płatne będzie przelewem, na rachunek bankowy Wykonawcy podany w treści faktury, w terminie do 14 dni, licząc od dnia doręczenia Zamawiającemu prawidłowo sporządzonej faktury. Za datę dostarczenia faktury uważa się, w szczególności jej wpływ na adres mailowy **faktury@cetniewo.cos.pl**.
4. Wykonawca zobowiązany jest wystawić fakturę w następujący sposób:
Nabywca:
Centralny Ośrodek Sportu,
ul. Łazienkowska 6a
00-449 Warszawa
NIP : 7010273950
Odbiorca:
Centralny Ośrodek Sportu – Ośrodek Przygotowań Olimpijskich im. Feliksa Stamma „CETNIEWO”
we Władystawowie
ul. Żeromskiego 52
84-120 Władystawowo
5. Wykonawca będzie wystawiał faktury częściowe. Faktury winny być wystawiane na podstawie dokumentów dostaw, o których mowa w § 3, dotyczących poszczególnych zamówień częściowych, nie częściej niż raz na 7 dni.
6. Podstawą płatności za dostarczone towary, z zastrzeżeniem ust. 8, będzie podpisana przez przedstawiciela Zamawiającego faktura. Dana faktura winna stanowić sumę objętych nią zamówień częściowych, potwierdzonych dokumentami odbioru, o których mowa w § 3, z uwzględnieniem wszelkich korekt tych dokumentów. Numery dokumentów stanowiących podstawę jej wystawienia powinny być zawarte w treści faktury.
7. Strony ustalają, że dniem zapłaty jest dzień obciążenia rachunku bankowego Zamawiającego.
8. Wykonawca zobowiązany jest umieścić na fakturze numer Umowy/Sprawy lub inne oznaczenia wyraźnie wskazane przez Zamawiającego, o którym Zamawiający powiadomi Wykonawcę. Zamawiający nie dopuszcza umieszczenia na fakturze towarów dostarczonych Zamawiającemu na podstawie innych umów.
9. Dokonanie odbioru produktów zgodnie z postanowieniami niniejszej umowy nie pozbawia Zamawiającego dochodzenia roszczeń z tytułu rękojmi lub gwarancji jakości

§ 6.

UMOWNE PRAWO ODSTĄPIENIA

1. Zamawiający ma prawo do odstąpienia od Umowy w następujących przypadkach:
 - a) Wykonawca trzykrotnie lub więcej opóźnił się z dostarczeniem zamówienia częściowego,
 - b) Wykonawca trzykrotnie lub więcej dostarczył towary w ilości innej niż wynikająca z

zamówienia częściowego lub dostarczone towary jakością nie odpowiadały ofercie Wykonawcy.

- c) Wykonawca nie stosuje procedur, o których mowa w § 3 ust. 5.
2. Zamawiający ma prawo do złożenia oświadczenia o odstąpieniu w terminie 10 dni od dnia powzięcia wiadomości o przyczynie uzasadniającej odstąpienie.

§ 7.

KARY UMOWNE

1. Zamawiający może obciążyć Wykonawcę karami umownymi w następujących przypadkach:
 - a) zwłoki w dostawie zamówienia częściowego, w wysokości 20 zł za każdą rozpoczętą godzinę opóźnienia, w stosunku do godziny dostawy wskazanej w § 3 ust. 1.
 - b) za dwukrotne dostarczenie partii towaru w ramach tego samego zamówienia częściowego z wadami jakościowymi lub ilościowymi, w wysokości 50 % wartości brutto przewidzianego wynagrodzenia z tytułu tego zamówienia częściowego,
 - c) odstąpienia od Umowy przez Zamawiającego, z przyczyn, za które odpowiedzialność ponosi Wykonawca, w wysokości 5% całkowitej kwoty wynagrodzenia brutto Wykonawcy, o której mowa w § 5 ust. 1.
2. Zamawiający może żądać odszkodowania przenoszącego wysokość zastrzeżonej kary umownej.
3. Zamawiający może potrącić naliczone kary umowne z wynagrodzeniem należnym Wykonawcy.
4. Zamawiający zastrzega sobie możliwość dochodzenia kar umownych w przypadku odstąpienia od Umowy.
5. Łączna maksymalna wysokość kar umownych nie może być wyższa niż 10 % całkowitej kwoty wynagrodzenia brutto Wykonawcy, o której mowa w § 5 ust. 1.

§ 8

ZMIANA UMOWY

1. Strony dopuszczają następujące możliwości zmiany umowy w trakcie jej wykonywania:
 - a) w zakresie zwiększenia lub zmniejszenia stawki podatku od towarów i usług (VAT) na podstawie odrębnych przepisów, które wejdą w życie po dniu zawarcia umowy, od dnia dokonania zmian przepisów w tym zakresie, proporcjonalnie do wprowadzonych zmian przepisów,
 - b) w przypadku nieosiągnięcia całkowitej wartości wynagrodzenia Wykonawcy, o którym mowa w § 5 ust. 1, w okresie, o którym mowa w § 2 ust. 1, Strony ustalają zmianę terminu obowiązywania Umowy do czasu osiągnięcia kwoty wynagrodzenia brutto wskazanej w § 5 ust. 1, nie dłużej niż na okres do 3 miesięcy.
2. Wniosek o dokonanie zmiany Umowy należy przedłożyć na piśmie, a okoliczności stanowiące podstawę zmiany Umowy powinny być uzasadnione, a w miarę możliwości również udokumentowane przez Wykonawcę.
3. Zmiany Umowy, za wyjątkiem zmiany ustawowej stawki podatku od towarów i usług (VAT), o której mowa w ust. 1, nie mogą skutkować wzrostem cen jednostkowych brutto w ramach przedmiotu umowy.
4. Zmiana postanowień zawartej Umowy może nastąpić za zgodą obu Stron wyrażoną na piśmie, pod rygorem nieważności.

§ 9.

Szczególne rozwiązania związane z zapobieganiem, przeciwdziałaniem i zwalczaniem COVID-19 (zapisy poniższe obowiązują tylko w okresie ogłoszonych stanu wyjątkowego, w szczególności stanu zagrożenia epidemiologicznego i stanu epidemii oraz stanu klęski żywiołowej)

1. Strony niniejszej umowy niezwłocznie, wzajemnie informują się o wpływie okoliczności związanych z wystąpieniem COVID-19 na należyte wykonanie niniejszej umowy, o ile taki wpływ wystąpił lub może wystąpić. Strony umowy potwierdzają ten wpływ dołączając do informacji, o której mowa w zdaniu pierwszym, oświadczenia lub dokumenty, które mogą dotyczyć w szczególności:

- 1) nieobecności pracowników lub osób świadczących pracę za wynagrodzeniem na innej podstawie niż stosunek pracy, które uczestniczą lub mogłyby uczestniczyć w realizacji zamówienia;
- 2) decyzji wydanych przez Głównego Inspektora Sanitarnego lub działającego z jego upoważnienia państwowego wojewódzkiego inspektora sanitarnego, w związku z przeciwdziałaniem COVID-19, nakładających na wykonawcę obowiązek podjęcia określonych czynności zapobiegawczych lub kontrolnych;
- 3) poleceń lub decyzji wydanych przez wojewodów, ministra właściwego do spraw zdrowia lub Prezesa Rady Ministrów, związanych z przeciwdziałaniem COVID-19, o których mowa w art. 11 ust. 1-3 ustawy z dnia 2 marca 2020 r. o szczególnych rozwiązaniach związanych z zapobieganiem, przeciwdziałaniem i zwalczaniem COVID-19, innych chorób zakaźnych oraz wywołanych nimi sytuacji kryzysowych (Dz.U. z 2020 r. poz. 374 z późn. zm.) ;
- 4) wstrzymania dostaw produktów, komponentów produktu lub materiałów, trudności w dostępie do sprzętu lub trudności w realizacji usług transportowych;
- 5) innych okoliczności, które uniemożliwiają bądź w istotnym stopniu ograniczają możliwość wykonania umowy;
- 6) okoliczności, o których mowa w pkt 1-5, w zakresie w jakim dotyczą one podwykonawcy lub dalszego podwykonawcy.
- 7) W przypadku wykonawców mających siedzibę lub wykonujących działalność związaną z realizacją umowy poza terytorium Rzeczypospolitej Polskiej, w miejsce dokumentów, o których mowa w ust. 1 pkt 1-5, składa się dokumenty wydane przez odpowiednie instytucje w tych krajach lub oświadczenia tych wykonawców. Dokumenty te winne zostać dostarczone wraz z tłumaczeniem na język polski.

2. Każda ze stron umowy, o której mowa w ust. 1, może żądać przedstawienia dodatkowych oświadczeń lub dokumentów potwierdzających wpływ okoliczności związanych z wystąpieniem COVID-19 na należyte wykonanie niniejszej umowy.

3. Strona umowy, o której mowa w ust. 1, na podstawie otrzymanych oświadczeń lub dokumentów, o których mowa w ust. 1 i 2, w terminie 14 dni od dnia ich otrzymania, przekazuje drugiej stronie swoje stanowisko, wraz z uzasadnieniem, odnośnie do wpływu okoliczności, o których mowa w ust. 1, na należyte jej wykonanie. Jeżeli strona umowy otrzymała kolejne oświadczenia lub dokumenty, termin liczony jest od dnia ich otrzymania.

4. Zamawiający, po stwierdzeniu, że okoliczności związane z wystąpieniem COVID-19, o których mowa w ust. 1, mogą wpłynąć lub wpływają na należyte wykonanie umowy, o której mowa w ust. 1, może w uzgodnieniu z wykonawcą dokonać zmiany umowy, o której mowa w art. 455 ust. 1 pkt 4 ustawy z dnia 11 września 2019 r. - Prawo zamówień publicznych , w szczególności przez:

- 1) zmianę terminu wykonania umowy lub jej części, lub czasowe zawieszenie wykonywania umowy lub jej części,
- 2) zmianę sposobu wykonywania dostaw,

3) zmianę zakresu świadczenia wykonawcy i odpowiadającą jej zmianę wynagrodzenia lub sposobu rozliczenia wynagrodzenia wykonawcy - o ile wzrost wynagrodzenia spowodowany każdą kolejną zmianą nie przekroczy 50% wartości pierwotnej umowy.

5. W przypadku stwierdzenia, że okoliczności związane z wystąpieniem COVID-19, o których mowa w ust. 1, mogą wpłynąć na należyte wykonanie umowy, o której mowa w ust. 1, zamawiający, w uzgodnieniu z wykonawcą, może dokonać zmiany umowy zgodnie z ust. 4

6. Jeżeli niniejsza umowa zawiera postanowienia korzystniej kształtujące sytuację wykonawcy, niż wynikałoby to z ust. 4, do zmiany umowy stosuje się te postanowienia, z zastrzeżeniem, że okoliczności związane z wystąpieniem COVID-19, o których mowa w ust. 1, nie mogą stanowić samodzielnej podstawy do wykonania umownego prawa odstąpienia od umowy.

7. W zakresie postanowień dotyczących kar umownych lub odszkodowań z tytułu odpowiedzialności za niewykonanie lub nienależyte wykonanie niniejszej umowy z powodu oznaczonych okoliczności, - strona umowy, o której mowa w ust. 1, w stanowisku, o którym mowa w ust. 3, przedstawia wpływ okoliczności związanych z wystąpieniem COVID-19 na należyte jej wykonanie oraz wpływ okoliczności związanych z wystąpieniem COVID-19, na zasadność ustalenia i dochodzenia tych kar lub odszkodowań, lub ich wysokość.

8. Wykonawca i podwykonawca, po stwierdzeniu, że okoliczności związane z wystąpieniem COVID-19, mogą wpłynąć lub wpływają na należyte wykonanie łączącej ich umowy, która jest związana z wykonaniem zamówienia publicznego lub jego części, uzgadniają odpowiednią zmianę tej umowy, w szczególności mogą zmienić termin wykonania umowy lub jej części, czasowo zawiesić wykonywanie umowy lub jej części, zmienić sposób wykonywania umowy lub zmienić zakres wzajemnych świadczeń.

9. W przypadku dokonania zmiany umowy, o której mowa w ust. 1, jeżeli zmiana ta obejmuje część zamówienia powierzoną do wykonania podwykonawcy, wykonawca i podwykonawca uzgadniają odpowiednią zmianę łączącej ich umowy, w sposób zapewniający, że warunki wykonania tej umowy przez podwykonawcę nie będą mniej korzystne niż warunki wykonania umowy, o której mowa w ust. 1, zmienionej zgodnie z ust. 4.

10. Przepisy ust. 8 i 9 stosuje się do umowy zawartej między podwykonawcą a dalszym podwykonawcą.

§ 10

Spełnienie obowiązku informacyjnego

1. Zgodnie z art. 13 ust. ogólnego Rozporządzenia o ochronie danych osobowych z dnia 27 kwietnia 2016 r. (RODO) informuję, iż Administratorem danych osobowych jest Centralny Ośrodek Sportu, ul. Łazienkowska 6a, 00-449 Warszawa. Dane kontaktowe do Inspektora Ochrony Danych: iod@cos.pl
2. Dane osobowe Wykonawcy i jego przedstawicieli będą przetwarzane w celu zawarcia i realizacji umowy, a podstawą prawną przetwarzania danych osobowych jest Art. 6, ust. 1, lit. b) RODO. Dane osobowe mogą zostać również wykorzystane w celu potwierdzenia kwalifikacji i uprawnień wymaganych przepisami prawa, które powinni posiadać przedstawiciele Wykonawcy w ramach współpracy z Administratorem. Jest to podstawa prawna przetwarzania danych osobowych wynikająca z art. 6 ust. 1, lit. c) RODO tj. przetwarzanie jest niezbędne do wypełnienia obowiązku prawnego ciążącego na Administratorze.
3. Dane osobowe będą przetwarzane przez czas realizacji umowy oraz okres wynikający z wymagań prawnych nakładanych na Administratora w obszarze księgowości.
4. Dane osobowe Wykonawcy i jego przedstawicieli mogą zostać udostępnione dostawcom systemów informatycznych, firmom doradczym i audytowym oraz kancelariom prawnym, z którymi współpracuje Administrator.

5. Wykonawca lub jego przedstawiciele posiadają prawo dostępu do treści swoich danych oraz prawo ich sprostowania, usunięcia, ograniczenia przetwarzania, prawo do przenoszenia danych, prawo wniesienia sprzeciwu. Wykonawca lub jego przedstawiciele mają prawo wniesienia skargi do właściwego organu nadzorczego w zakresie ochrony danych osobowych gdy uznają, iż przetwarzanie danych osobowych ich dotyczących narusza przepisy ogólnego Rozporządzenia o ochronie danych osobowych z dnia 27 kwietnia 2016 r. Podanie przez Wykonawcę danych osobowych jest warunkiem zawarcia umowy i współpracy z Administratorem.
6. Wykonawca jest zobowiązany do przekazania niniejszej informacji swoim przedstawicielom, których dane zostaną przekazane Administratorowi w ramach realizacji umowy.

§ 11.

POSTANOWIENIA KOŃCOWE

1. Umowa obejmuje całość uprawnień i zobowiązań Stron. Żadna ze Stron w razie jakiegokolwiek sporu dotyczącego realizacji Umowy albo też interpretacji jej zapisów nie będzie uprawniona do powoływania się na jakiekolwiek wcześniejsze ustalenia i oświadczenia, podjęte lub wyrażone w formie ustnej albo pisemnej, z wyjątkiem tych, które wyraźnie zawarte są w Umowie.
2. Nieważność jednego lub więcej postanowień Umowy nie pociąga za sobą nieważności innych jej postanowień, chyba, że nieważnością są dotknięte istotne postanowienia tej Umowy; z treści Umowy wynika, że bez postanowień dotkniętych nieważnością nie zostałyby ona zawarta bądź też obowiązujące przepisy prawa przewidują inny skutek takiej nieważności.
3. Z zastrzeżeniem postanowień ust. 2, Strony zobowiązują się do prowadzenia w dobrej wierze negocjacji zmierzających do zastąpienia nieważnych postanowień Umowy, (jeżeli taka sytuacja będzie miała miejsce) przez postanowienia, które będą w pełni ważne i skuteczne, jak również będą w maksymalnym stopniu zbliżone - w odniesieniu do wywieranych przez nie skutków ekonomicznych oraz intencji Stron zawierających Umowę w obecnej treści - do postanowień dotkniętych nieważnością.
4. Spory mogące wyniknąć z realizacji Umowy będą rozstrzygane przez sąd miejscowo właściwy dla siedziby Zamawiającego.
5. Załącznikami do Umowy stanowiącymi jej integralną część są:
 - a) oferta Wykonawcy oraz formularz cenowy z cenami jednostkowymi netto z dnia2021 r.,
 - b) SWZ,
 - c) Oświadczenie o posiadaniu ubezpieczenia OC, zgodnie z treścią § 4 ust. 5.
6. Umowę sporządzono w trzech jednobrzmiących egzemplarzach, z których dwa przeznaczone są dla Zamawiającego a jeden dla Wykonawcy.

Zamawiający
Kontrasygnata Głównego Księgowego

Wykonawca

O F E R T A

nazwa i adres lub pieczęć WYKONAWCY

DLA ZAMAWIAJĄCEGO:

CENTRALNY OŚRODEK SPORTU, OŚRODEK PRZYGOTOWAŃ OLIMPIJSKICH WE
WŁADYSŁAWOWIE, 84-120 Władysławowo, ul. Żeromskiego 52

W odpowiedzi na publiczne ogłoszenie o zamówieniu, my niżej podpisani

przestrzegając ściśle postanowień specyfikacji istotnych warunków zamówienia (SWZ)
oraz działając w imieniu i na rzecz:

NAZWA WYKONAWCY	
REGON	NIP
SIEDZIBA (KOD, MIEJSCOWOŚĆ, ULICA, NR BUDYNKU, NR LOKALU)	
CZŁONKOWIE WŁADZ (DOT. OSÓB PRAWNYCH)	
INTERNET HTTP:// TELEFON/-Y ADRES SKRZYNKI EPUAP:	E-MAIL: @
NR KONTA, NA KTÓRY ZOSTANIE ZREALIZOWANY PRZELEW ZA WYKONANIE PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA	

1. W odpowiedzi na publiczne ogłoszenie w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego w trybie podstawowym bez negocjacji składamy ofertę na: Sukcesywne dostawy przypraw, sosów i dresingów wraz z usługą transportu do Ośrodka Przygotowań Olimpijskich we Władysławowie.
2. Oferuję wykonanie przedmiotu zamówienia w pełnym rzeczowym zakresie określonym w SWZ

W części I za n/w cenę:

- a) cenę netto (bez podatku VAT): zł
(słownie złotych:)
- b) plus podatek VAT w wysokości : %, tj. zł
(słownie zł)

- c) tj. za łączną cenę brutto (łącznie z podatkiem VAT):
zł (słownie złotych:)

W części II za n/w cenę:

- a) cenę netto (bez podatku VAT):
zł (słownie złotych:)
- b) plus podatek VAT w wysokości : %, tj. zł
(słownie zł)
- c) tj. za łączną cenę brutto (łącznie z podatkiem VAT):
zł (słownie złotych:)

W/w ceny brutto została wyliczona w sposób określony w załączniku nr 1 do niniejszej oferty.

3. Deklarujemy realizację w/w przedmiotu zamówienia w terminie 9 miesięcy licząc od dnia zawarcia umowy lub do wyczerpania wartości określonej, w Projektowanych postanowieniach umowy, jako minimalna (jeżeli po upływie wskazanych 9 miesięcy ta wartość nie będzie wykorzystana, z zastrzeżeniami zawartymi w Projektowanych postanowieniach umowy).
4. Oświadczamy, że zapoznaliśmy się z otrzymanymi dokumentami zamówienia i w pełni je akceptujemy oraz uzyskaliśmy konieczne informacje do przygotowania oferty.
5. Oświadczamy, że w przypadku wyboru naszej oferty zobowiązujemy się do zawarcia umowy wg wzoru załączonego do SWZ, który został przez nas zaakceptowany (Projektowane postanowienia umowy).
6. Oświadczamy, że cena ofertowa uwzględnia wszystkie koszty, narzuty i upusty związane z wykonaniem przedmiotu umowy.
7. Oświadczamy, że uważamy się za związanych niniejszą ofertą na okres wskazany w pkt. X.1 SWZ.
8. Oświadczamy, że dostarczane produkty będą wysokiej jakości, będą spełniać wymagania jakościowe, dotyczące przechowywania, pakowania i transportu zawarte w Polskich Normach przenoszących normy europejskie oraz będą posiadać ważne terminy przydatności do spożycia (z minimum 3 miesięcznym okresem przydatności do spożycia w momencie dostawy), a także posiadają atesty i/lub pozwolenia potwierdzające, że poprzez odpowiednie odniesienie dokładnie oznaczone produkty będące przedmiotem dostawy odpowiadają wskazanym normom. a na żądanie Zamawiającego, do wskazanej dostawy załączony zostanie dokument stanowiący potwierdzenie tych wymagań.
9. Oświadczamy, iż zamówienie zrealizujemy: siłami własnymi*)/przy udziale podwykonawców*):
podwykonawcom
.....

(podać nazwy jeżeli są znane na etapie składania ofert**)

zostaną powierzone do wykonania następujące zakresy zamówienia:

.....
(wyszczególnić zakres**)

10. Składając ofertę w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego, informujemy, że wybór naszej oferty:
Nie będzie prowadził do powstania u Zamawiającego obowiązku podatkowego*
Będzie prowadził do powstania u Zamawiającego obowiązku podatkowego *
11. Pod groźbą odpowiedzialności karnej oświadczamy, iż załączone do oferty dokumenty opisują stan faktyczny i prawny, aktualny na dzień otwarcia ofert.
12. Całość naszej oferty składamy na kolejno ponumerowanych stronach/kartkach*.
13. Termin związania niniejszą ofertą upływa **w terminie wskazanym w punkcie X.1 SWZ.**

14. Jesteśmy/nie jesteśmy małym/średnim przedsiębiorcą, nie dotyczy*/.

Załączniki:

1. Zestawienie cen jednostkowych z wyliczeniem ceny oferty w częściach nr 1 i 2.
2.
3.

podpis/-y upoważnionych przedstawicieli wykonawcy/

* niepotrzebne skreślić

** wpisać

Mikroprzedsiębiorstwo - przedsiębiorstwo, które zatrudnia mniej niż 10 osób i którego roczny obrót lub roczna suma bilansowa nie przekracza 2 milionów EURO.

Małe przedsiębiorstwo – przedsiębiorstwo, które zatrudnia mniej niż 50 osób i którego roczny obrót lub roczna suma bilansowa nie przekracza 10 milionów EURO.

Średnie przedsiębiorstwo - przedsiębiorstwo, które nie jest mikroprzedsiębiorstwem ani małym przedsiębiorstwem i które zatrudnia mniej niż 250 osób i którego roczny obrót nie przekracza 50 milionów EURO lub roczna suma bilansowa nie przekracza 43 milionów EURO.

Lp.	Asortyment	Jm	Ilość	Nazwa i producent oferowanego produktu	Produkt równoważny	kryteria oferowane w celu oceny równoważności (należy wymienić lub wpisać "zgodne, dla oferowanej pozycji, z kryteriami Zamawiającego wskazanymi w opisie przedmiotu zamówienia w kol. 5 tabeli pkt. V.3.")	Cena brutto	Wartość brutto (kol. 4 x kol. 8)
1.	2.	3.	4.	5.	6.	7.	8.	9.
	Część I: Rosoły, zupy, sosy, dresingi, tłuszcze, dodatki do dań, desery							
1	Sos podstawowy baza tak zwany Demi-Glace - bez dodatku glutaminianu sodu, bez konserwantów i sztucznych barwników, dobrze rozpuszcza się w gorącej wodzie, zachowuje swoją jakość (nie rozwarstwia się) podczas bemarowania. Opakowanie eurokontener maksimum a' 1 kg o wydajności minimum 20 litrów z 1 kg - typu Knor lub produkt równoważny*/	kg	12		TAK/NIE*/			
2	SOS PIECZENIOWY -(w paście), intensywny, mięsy smak pieczeni, dobrze rozpuszcza się w gorącej wodzie, zachowuje swoją jakość (nie rozwarstwia się) podczas bemarowania. bez dodatku glutaminianu sodu i sztucznych barwników opakowanie eurokontener maksimum a'2 kg o wydajności minimum 7 litrów z 1 kg, typu Knor lub produkt równoważny*/	kg	12		TAK/NIE*/			
3	Sos typu – CAFE de PARIS - aromatyczny ziołowy sos o unikalnej recepturze, dobrze rozpuszcza się w gorącej wodzie, zachowuje swoją jakość, kremową konsystencję (nie rozwarstwia się) podczas bemarowania. opakowanie eurokontener maksimum a' 1 kg o wydajności minimum 5 litrów z 1 kg, nie zawiera glutaminianu, sztucznych barwników i konserwantów typu Knor lub produkt równoważny-*/	kg	16		TAK/NIE*/			

4	sos Chili słodko-pikantny -dodatek do ryb,drabiu,aromatyczny,pikantny opakowanie max 1 kg typu Tao-Tao lub produkt równoważny.....*/	kg	40				TAK/NIE*/		
5	Baza do sosu typu - FIX DO POTRAW CHINKICH - dobrze rozpuszcza się w gorącej wodzie, zawiera kompozycję warzyw i przypraw charakterystycznych dla potraw z dalekiego wschodu. opakowanie eurokontener maksimum a' 1 kg o wydajności minimum 11,0 litrów z 1 kg typu Knorr lub produkt równoważny.....*/	kg	20				TAK/NIE*/		
6	GRZANKI ZIOŁOWO-CZOSNKOWE-skład:kostki chleba pszennego 64,2%/mąka pszenna/olej rzepakowy,sól,drożdże,tłuszcz palmowy,aromaty/czosnkowy 4,5%,ziołowy-2%/w tym seler/przeciwutleniacz/wyciągi z rozmarynu/- opakowanie karton lub folia max 1 kg typu Knorr lub produkt równoważny.....*/	kg	80				TAK/NIE*/		
7	GROSZEK PTYSIOWY- skład;mąka pszenna,tłuszcz palmowy,sól,jajka kurze w proszku,mleko w proszku odtłuszczone,drożdże,bez suropu glukozowo-fruktozowego,opakowanie karton lub folia max 1 kg ,typu Knorr lub produkt równoważny.....*/	kg	36				TAK/NIE*/		
8	Cebula smażona - cebulka opakowanie PET max 1000 g.....*	kg	80				TAK/NIE*/		
9	SOS SAŁATKOWY typu KOPERKOWY w proszku – stosowany dodatek do sosów na bazie oliwy lub majonezu, o charakterystycznym koperkowym smaku. opakowanie eurokontener maksimum a' 1 kg o wydajności minimum 12 litrów z 1 kg ,typu Knorr lub produkt równoważny.....*/	kg	6,5				TAK/NIE*/		
10	Pulpa pomidorowa typu - TOMATO PRONTO – gęsta o intensywnej czerwonej barwie, z najlepszych jakościowo odmian czerwonych pomidorów. opakowanie puszka maksimum a' 2,00 kg typu Knorr lub produkt równoważny.....*/	kg	180				TAK/NIE*/		
11	KONCENTRAT POMIDOROWY 30% - Produkowany z pomidorów pierwszej jakości, nie zawiera skórek i nasion. Zawiera 30%	kg	255				TAK/NIE*/		

	pomidorów w suchej masie. opakowanie puszka maksimum α' 1kg typu złoty Bażant, Pudliszki, Łowicz, lub produkt równoważny.....*/								
12	Pomidory bez skórki - krojone lub w całości, opakowanie puszka max 3 kg netto-należy podać cenę netto za surowiec bez zalewy typu Dawfona, Pudliszki, Łowicz lub produkt równoważny.....	kg	500				TAK/NIE*/		
13	Pasta o aromatycznej kompozycji przypraw potączonych z tłuszczem i solą typu - PRIMERBA BAZYLIOWA - skład: olej roślinny bazyli (min 36%) substancje wzmacniające smak i zapach. Bez konserwantów i sztucznych barwników opakowanie stoiczek maksimum α' 0,5 kg typu Knor lub produkt równoważny.....*/	kg	6,8				TAK/NIE*/		
14	Pasta o aromatycznej kompozycji przypraw potączonych z tłuszczem i solą typu - PRIMERBA CZERWONE PESTO - skład: olej roślinny, koncentrat pomidorowy (min 12%), bazyli (min 10%), sól, substancja wzmacniająca smak i zapach. Bez konserwantów i sztucznych barwników. opakowanie stoiczek maksimum α' 0,5 g typu Knor lub produkt równoważny.....*/	kg	7				TAK/NIE*/		
15	Pasta o aromatycznej kompozycji przypraw potączonych z tłuszczem i solą typu - PRIMERBA GRZYBOWA - skład: olej roślinny, pieczarki (min 22%), sól, tłuszcz roślinny utwardzony, substancja wzmacniająca smak i zapach. Bez konserwantów i sztucznych barwników. opakowanie stoiczek maksimum α' 0,5 kg typu Knor lub produkt równoważny.....*/	kg	7				TAK/NIE*/		
16	Pasta o aromatycznej kompozycji przypraw potączonych z tłuszczem i solą typu - PRIMERBA PESTO - olej roślinny, bazyli (min 22%), oliwa z oliwek, orzeszki pinii (min 8%), sól, substancja wzmacniająca smak i zapach Bez konserwantów i sztucznych barwników. opakowanie stoiczek maksimum α' 0,5 kg typu Knor lub produkt równoważny.....*/	kg	4				TAK/NIE*/		
17	Pasta o aromatycznej kompozycji przypraw potączonych z tłuszczem i solą typu PRIMERBA PROWANSALSKA - tłuszcz	kg	3				TAK/NIE*/		

	roślinny, ziota i przyprawy min 38% sól, substancja wzmacniająca smak i zapach: glutaminian sodu; czosnek (min 8%), tymianek, bazyli, rozmaryn, opakowanie stoiczek maksimum a' 0,5 kg typu Knor lub produkt równoważny.....*/							
18	Pasta o aromatycznej kompozycji przypraw potączonych z tłuszczem i solą typu PRIMERBA TYMIANKOWA - tłuszcz roślinny, ziota i przyprawy min 38% sól, substancja wzmacniająca smak i zapach: glutaminian sodu; czosnek (min 8%), tymianek, bazyli, rozmaryn, opakowanie stoiczek maksimum a' 0,5 kg typu Knor lub produkt równoważny.....*/	kg	3			TAK/NIE*/		
19	Pasta szafranowa , bez konserwantów, nadaje kolor i smak szafranu opakowanie maksimum 1 kg .typu Knor lub produkt równoważny.....*/	kg	1			TAK/NIE*/		
20	Sos typu BARBECUE- sos o aromacie wędzonych śliwek i dymu z ogniska opakowanie max 1 kg -termin przydatności co najmniej 3 miesiące od daty dostawy .typu Dawtona lub produkt równoważny.....*/	kg	70			TAK/NIE*/		
21	Sos typu - HOLENDERSKI - dobrze rozpuszcza się w zimnej wodzie, jasno żółty sos o wyrazistym maślano-winnym smaku, zachowuje swoją jakość (nie rozwarstwia się) podczas bemarowania. bez dodatku glutaminianu sodu, bez konserwantów i sztucznych barwników, opakowanie eurokontener max 1 kg o wydajności min 6l z 1 kg typu Knor lub produkt równoważny.....*/	kg	20			TAK/NIE*/		
22	Śmietana roślinna typu - Rama Cremefine Profi 31% – potączenie maślanek i tłuszczów roślinnych zawartość tłuszczu min 31%, 2,5 krotny przyrost objętości po ubiciu. Stabilna nawet 2 godziny po ubiciu. Nie żółknie zachowuje śnieżnobiały kolor. Nadaje się do zapiekania. opakowanie max 1l*/	litr	8			TAK/NIE*/		
23	Kapary w zalewie - Opakowanie puszka lub stoik o wadze max 1 kg . Cenę należy podać w odniesieniu do wagi wsađu surowca netto (bez zalewy)/kg .typu Helcom lub produkt równoważny.....*/	kg	5			TAK/NIE*/		

24	Zakwas do żurku-koncentrat-wydajność min. 4 l żurku z 1 l koncentratu, składniki - naturalny zakwas żytni, przeciery warzywne/z cebuli, ziemniaków/, tłuszcz wieprzowy, serwatka, mąka-żytnia, pszenna, laktoza, biało mleka, odłuszczone mleko w proszku, ekstrakt grzybowymajeranej., - butelka lub kartonik o pojemności max 1,0 litr typu Krakus, lub produkt równoważny.....*/	litr	170				TAK/NIE*/		
25	AUSZPIK – naturalny bez konserwantów, sztucznych barwników i ulepszaczy smakowych, bez glutaminianu sodu. Dobrze rozpuszczalny w wodzie. Opakowanie eurokontener maksimum a' 1 kg typu Knor lub produkt równoważny.....*/	kg	10				TAK/NIE*/		
26	Sos Worcestershire-fermentowany sos kulinarny o korzennym smaku i płynnej konsystencji, składnikami innymi - ocet słodowy, ocet, melasa, cukier, szalotka, przyprawy, aromaty, ekstrakt z tamaryndowca, Doskonały do mięs, sosów, warzyw, makaronów. Opakowanie butelka max 1 litr.....	litr	5				TAK/NIE*/		
27	Sos sojowy typu kikkoman-skład-woda, ziarno soi, pszenica, sól, słony, intensywny z nutką słodczy smak - Opakowanie max 1 litr.....*/	litr	10				TAK/NIE*/		
28	Sos sojowy ciemny - do zup, marynat i sosów. Opakowanie max 1000ml.	litr	10				TAK/NIE*/		
29	Pikantny sos z chili z pomidorami typu KNOR-opak max 1 litr, skład: woda, cukier, papryka chili/co najmniej 6%/, koncentrat pomidorowy suszony/ nie mniej niż 4%/, cebula, sól, imbir, szczypiorek, olej palmowy, ekstrakt przyprawowy, substancje zagęszczające i konserwujące. lub produkt równoważny.....	litr	10				TAK/NIE*/		
	Razem część I								
	Część II: Przyprawy jednolite i mieszane								
1.	Przyprawa typu - MARYNATA PREMIUM - do drobiu; gruboziarnista, z solą morską, mieszanka czerwonej papryki, czosnku, marchwi, rozmarynu, oliwy z oliwek, pieprzu cayenne, nasion kolendry, kozieradki, liści pietruszki, kurkumy i gorczycy.	kg	40				TAK/NIE*/		

	bez sztucznych barwników, bez glutamianu, bez konserwantów. opakowanie PET maksimum a' 1 kg typu Knor lub produkt równoważny.....*/							
2.	Przyprawa typu - MARYNATA PREMIUM-do ryb i owoców morza; mieszanka cebuli, skórki cytrynowej, czosnku, rozmarynu, natki pietruszki, koperku i kurkumy, bez sztucznych barwników, bez glutamianu, bez konserwantów opakowanie PET maksimum a' 1 kg typu Knor lub produkt równoważny.....*/	kg	15		TAK/NIE*/			
3.	Przyprawa typu - MARYNATA PREMIUM - do wieprzowiny; mieszanka czosnku, cebuli, marchwi, bazylii, skórki pomarańczowej, natki pietruszki i szatwii. Zawiera sól morską oraz oliwę z oliwek. bez glutamianu, bez konserwantów, bez sztucznych barwników opakowanie PET maksimum a' 1 kg typu Knor lub produkt równoważny.....*/	kg	18		TAK/NIE*/			
4.	Przyprawa typu - MARYNATA PREMIUM- do wołowiny; mieszanka czosnku, gorczycy, kolendry, papryki, chili, kminku, gałki muskatowej i nasion selera. Zawiera sól morską oraz oliwę z oliwek. bez glutamianu, bez konserwantów, bez sztucznych barwników opakowanie PET maksimum a' 1 kg typu Knor lub produkt równoważny.....*/	kg	14		TAK/NIE*/			
5.	ZIOŁA PROWANSALSKIE -mieszanka rozmarynu, bazylii, tymianku, szatwi, mięty, lebojda i majeranku. Opakowanie PET maksimum a' 500g typu Kamis,Prymat lub produkt równoważny.....*/	kg	2		TAK/NIE*/			
6.	ROZMARYN - zioła suszone opakowanie max 300g -przyprawa o silnym aromatycznym zapachu oraz korzennym, palącym nieco gorkim smaku.Służy do przyprawiania potraw mięsnych:również do zup jarzynowych,sosów- typu Kamis,Prymat lub produkt równoważny.....*/	kg	2		TAK/NIE*/			
7.	CZOSNEK GRANULOWANY- opakowanie PET max 0.50 kg*/	kg	1		TAK/NIE*/			

8.	MAJERANEK SUSZONY - o wyrazistym smaku i zapachu,,opakowanie max 250 g.....*/	kg	6				TAK/NIE*/		
9.	BAZYLIA - liscie bazylii wonnej, opakowanie PET maks.300 g.....*/	kg	2				TAK/NIE*/		
10.	TYMIANEK – o wyrazistym smaku i zapachu Opakowanie PET maksimum a' 300g*/	kg	1				TAK/NIE*/		
11.	KURKUMA – Koloru żółtego, drobno mielona be grudek. O wyraznym smaku i zapachu typowym dla tej przyprawy. Opakowanie PET max a' 600g typu Prymat lub produkt równoważny.....*/	kg	1				TAK/NIE*/		
12.	PAPRYKA SŁODKA, MIELONA – Koloru ciemnoczerwonego, bez grudek, drobno mielona, O wyraznym smaku i zapachu typowym dla tej przyprawy. opakowanie PET max 1,0 kg typu Prymat,Kamis Kotanyi lub produkt rownowazny.....*/	kg	8				TAK/NIE*/		
13.	PIERZ CZARNY, MIELONY - Drobno mielony, bez grudek, o charakterystycznym smaku i zapachu typowym dla tej przyprawy opakowanie PET max 1,0 kg typu Prymat,Kamis,Knor lub produkt rownowazny.....*/	kg	20				TAK/NIE*/		
14	LIŚĆ LAUROWY opakowanie max 25 g*/	kg	1,5				TAK/NIE*/		
15	PIERZ CZARNY, CAŁY – Całe ziarna pieprzu czarnego, aromatyczne, o, charakterystycznym smaku i zapachu typowym dla tej przyprawy opakowanie PET max 700g typu Prymat,Kamis lub produkt rownowazny.....*/	kg	1				TAK/NIE*/		
16	PIERZ KOLOROWY MŁOTKOWANY – młotkowane ziarna kolorowego pieprzu, o charakterystycznym smaku i zapachu typowym dla tej przyprawy opakowanie PET maksimum a' 500g. typu Kamis,Prymat lub produkt rownowazny.....*/	kg	1				TAK/NIE*/		
17	ZIELE ANGIELSKIE - o charakterystycznym smaku i zapachu typowym dla tej przyprawy opakowanie PET max 800g typu	kg	7				TAK/NIE*/		

	Kamis, Prymat lub produkt równoważny.....*/								
18	SÓL WARZONA JODOWANA - spożywcza opakowanie max. 1 kg.....*/	kg	400					TAK/NIE*/	
19	Przyprawa typu – Delikt Przyprawa warzywna Szefa Kuchni – mieszanka przypraw i warzyw nie zawiera konserwantów i sztucznych barwników. Opakowanie max 10 kg .typu Knor lub produkt równoważny.....*/	kg	400					TAK/NIE*/	
20	Cynamon mielony – Drobnio mielony, bez zbyleń, o charakterystycznym smaku i zapachu typowym dla tej przyprawy opakowanie PET max 600g.....*/	kg	3					TAK/NIE*/	
21	Oregano - o charakterystycznym smaku i zapachu typowym dla tej przyprawy opakowanie pet max 500g.....*/	kg	1,5					TAK/NIE*/	
22	Kminek - o charakterystycznym smaku i zapachu typowym dla tej przyprawy opakowanie PET max 500 g.....*/	kg	2					TAK/NIE*/	
23	Gorczyca - o charakterystycznym smaku i zapachu typowym dla tej przyprawy – opakowanie PET max 1 kg.....*/	kg	1					TAK/NIE*/	
24	Curry – drobnio mielona, pikantna przyprawa o ciemno żółtym kolorze, charakterystycznym smaku i zapachu typowym dla tej przyprawy opakowanie PET max 1 kg.....*/	kg	2					TAK/NIE*/	
25	Przyprawa typu - Przyprawa do flaków - sól, warzywa suszone (marchew, czosnek, cebula, pasternak, liście selera), papryka słodka, imbir, gałka muskatowa, gorczyca, cukier, hydrolizat białkowy sojowy, pieprz czarny, chili, liście laurowe, kurkuma. opakowanie max 1 kg .typu Prymat lub produkt równoważny.....*/	kg	2					TAK/NIE*/	
26	Sól himalajska spożywcza opakowanie max 1 kg.....*/	kg	2					TAK/NIE*/	
27	WANILIA LASKA – pakowana pojedynczo, zabezpieczona przed wyschnięciem, jedna o intensywnym waniliowym zapachu. Nie	szt	4					TAK/NIE*/	

	wyszczona. opakowanie blister 1 szt*/								
28	CHILI – drobno mielona, bez zbyrleń, o charakterystycznym smaku i zapachu typowym dla tej przyprawy opakowanie PET max 600g*/	kg	2				TAK/NIE*/		
29	Owoc jafowca - przyprawa korzenna opakowanie PET max 600g typu Kamis lub produkt równowazny.....*/	kg	1				TAK/NIE*/		
30	Gatka muskatowa – proszek drobno mielony, bez zbyrleń, o charakterystycznym smaku i zapachu typowym dla tej przyprawy opakowanie pet max 1 kg*/	kg	1				TAK/NIE*/		
31	Kmin Rzymiski - Cumin w proszku o charakterystycznym smaku i zapachu typowym dla tej przyprawy opakowanie max 1 kg*/	kg	2				TAK/NIE*/		
32	Goździki - o charakterystycznym smaku i zapachu typowym dla tej przyprawy opakowanie PET max 500g*/	kg	1				TAK/NIE*/		
33	Przyprawa typu - Delikat przyprawa do gyrosa- pikantna przyprawa zawierająca sól, cebulę, paprykę, oregano, kolendrę, czosnek, gorczycę, pieprz czarny, rozmaryn, cukier i pieprz cayenne. Bez konserwantów i sztucznych barwników opakowanie Pet max 1 kg typu Knor lub produkt równowazny.....*/	kg	2				TAK/NIE*/		
34	Przyprawa do frytek i ziemniaków-skladniki- sól,czosnek,papryka,cukier,olej stonecznikowy,pieprz biały-opak max 500 gr typu Knor lub produkt równowazny	kg	5				TAK/NIE*/		
35	Przyprawa w płynie typu - Delikat przyprawa w płynie – bez sztucznych barwników. opakowanie butelka max 1 l typu Knor lub produkt równowazny.....*/	litr	300				TAK/NIE*/		
	Razem część II								
							*/ niepotrzebne skreślić		

Załącznik Nr 3 do SWZ

Zamawiający:

CENTRALNY OŚRODEK SPORTU, OŚRODEK
PRZYGOTOWAŃ OLIMPIJSKICH WE
WŁADYSŁAWOWIE ,
84-120 Władysławowo,
ul. Żeromskiego 52

(pełna nazwa/firma, adres)

Wykonawca:

(pełna nazwa/firma, adres,

w zależności od podmiotu: NIP/PESEL, KRS/CEiDG)

reprezentowany przez:

(imię, nazwisko, stanowisko/podstawa do reprezentacji)

Oświadczenie Wykonawcy

składane na podstawie art. 125 ust. 1 ustawy z dnia 11 września 2019 r.

Prawo zamówień publicznych (dalej jako: Pzp)

DOTYCZĄCE PODSTAW WYKLUCZENIA Z POSTĘPOWANIA

Na potrzeby postępowania o udzielenie zamówienia publicznego pn.
..... *(nazwa postępowania)*, prowadzonego przez
..... *(oznaczenie Zamawiającego)*, oświadczam, że nie podlegam
wykluczeniu z postępowania na podstawie art. 108 ust. 1 ustawy Pzp.

..... *(miejscowość)*, dnia.....r.

(podpis)

Oświadczam, że zachodzą w stosunku do mnie podstawy wykluczenia z postępowania na podstawie art. ustawy Pzp (podać mającą zastosowanie podstawę wykluczenia spośród wymienionych w art. 108 ust. 1 pkt 1, 2, 5 lub 6 ustawy Pzp). Jednocześnie oświadczam, że w związku z ww. okolicznością, na podstawie art. 110 ust. 2 ustawy Pzp podjąłem następujące środki naprawcze:

..... (miejscowość), dnia.....r.

(podpis)

OŚWIADCZENIE DOTYCZĄCE PODANYCH INFORMACJI:

Oświadczam, że wszystkie informacje podane w powyższych oświadczeniach są aktualne i zgodne z prawdą oraz zostały przedstawione z pełną świadomością konsekwencji wprowadzenia Zamawiającego w błąd przy przedstawianiu informacji.

..... (miejscowość), dnia.....r.

(podpis)

Załącznik Nr 4 do SWZ
- 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 2016 r. w sprawie ochrony osób fizycznych w związku z przetwarzaniem danych osobowych i w sprawie swobodnego przepływu takich danych oraz uchylenia dyrektywy 95/46/WE (ogólne rozporządzenie o ochronie danych) (Dz. Urz. UE L 119 z 04.05.2016, str. 1), dalej „RODO”, informuję, że:

- administratorem Pani/Pana danych osobowych jest Centralny Ośrodek Sportu, ul. Łazienkowska 6a, 00-449 Warszawa.
- Dane kontaktowe do Inspektora Ochrony Danych: iod@cos.pl, tel. 513790306 ;
- Pani/Pana dane osobowe przetwarzane będą na podstawie art. 6 ust. 1 lit. c RODO w celu związanym z postępowaniem o udzielenie zamówienia publicznego na **"Sukcesywne dostawy przypraw, sosów i dresingów wraz z usługą transportu do Ośrodka Przygotowań Olimpijskich we Władysławowie"** odbiorcami Pani/Pana danych osobowych będą osoby lub podmioty, którym udostępniona zostanie dokumentacja postępowania w oparciu o art. 18 oraz art. 74 ust. 1 ustawy z dnia 11 września 2019 r. Prawo zamówień publicznych (Dz.U. z 2021 r. poz. 1129 z późn. zm.), dalej „ustawa Pzp”;
- Pani/Pana dane osobowe będą przechowywane, zgodnie z art. 78 ust. 1 ustawy Pzp, przez okres 4 lat od dnia zakończenia postępowania o udzielenie zamówienia, a jeżeli czas trwania umowy przekracza 4 lata, okres przechowywania obejmuje cały czas trwania umowy;
- obowiązek podania przez Panią/Pana danych osobowych bezpośrednio Pani/Pana dotyczących jest wymogiem ustawowym określonym w przepisach ustawy Pzp, związanym z udziałem w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego; konsekwencje niepodania określonych danych wynikają z ustawy Pzp;
- w odniesieniu do Pani/Pana danych osobowych decyzje nie będą podejmowane w sposób zautomatyzowany, stosowanie do art. 22 RODO;
- posiada Pani/Pan:
 - na podstawie art. 15 RODO prawo dostępu do danych osobowych Pani/Pana dotyczących;
 - na podstawie art. 16 RODO prawo do sprostowania Pani/Pana danych osobowych *;
 - 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 **;
 - prawo do wniesienia skargi do Prezesa Urzędu Ochrony Danych Osobowych, gdy uzna Pani/Pan, że przetwarzanie danych osobowych Pani/Pana dotyczących narusza przepisy RODO;
- nie przysługuje Pani/Panu:
 - w związku z art. 17 ust. 3 lit. b, d lub e RODO prawo do usunięcia danych osobowych;
 - 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.

* **Wyjaśnienie:** skorzystanie z prawa do sprostowania nie może skutkować zmianą wyniku postępowania o udzielenie zamówienia publicznego ani zmianą postanowień umowy w zakresie niezgodnym z ustawą Pzp oraz nie może naruszać integralności protokołu oraz jego załączników.

** **Wyjaśnienie:** prawo do ograniczenia przetwarzania nie ma zastosowania w odniesieniu do przechowywania, w celu zapewnienia korzystania ze środków ochrony prawnej lub w celu ochrony praw innej osoby fizycznej lub prawnej, lub z uwagi na ważne względy interesu publicznego Unii Europejskiej lub państwa członkowskiego.

PCL XL error

Warning: IllegalMediaType