

Ogłoszenie nr 624802-N-2019 z dnia 2019-11-20 r.

**Centralny Ośrodek Sportu w Warszawie, Ośrodek Przygotowań Olimpijskich im. Feliksa Stamma  
we Władysławowie: Sukcesywne dostawy warzyw i owoców świeżych wraz z usługą transportu do  
Ośrodka Przygotowań Olimpijskich we Władysławowie  
OGŁOSZENIE O ZAMÓWIENIU - Dostawy**

**Zamieszczanie ogłoszenia:** Zamieszczanie obowiązkowe

**Ogłoszenie dotyczy:** Zamówienia publicznego

**Zamówienie dotyczy projektu lub programu współfinansowanego ze środków Unii Europejskiej**  
Nie

**Nazwa projektu lub programu**

**O zamówienie mogą ubiegać się wyłącznie zakłady pracy chronionej oraz wykonawcy, których  
działalność, lub działalność ich wyodrębnionych organizacyjnie jednostek, które będą realizowały  
zamówienie, obejmuje społeczną i zawodową integrację osób będących członkami grup społecznie  
marginalizowanych**

Nie

Należy podać minimalny procentowy wskaźnik zatrudnienia osób należących do jednej lub więcej  
kategorii, o których mowa w art. 22 ust. 2 ustawy Pzp, nie mniejszy niż 30%, osób zatrudnionych przez  
zakłady pracy chronionej lub wykonawców albo ich jednostki (w %)

**SEKCJA I: ZAMAWIAJĄCY**

**Postępowanie przeprowadza centralny zamawiający**

Nie

**Postępowanie przeprowadza podmiot, któremu zamawiający powierzył/powierzyli  
przeprowadzenie postępowania**

Nie

**Informacje na temat podmiotu któremu zamawiający powierzył/powierzyli prowadzenie  
postępowania:**

**Postępowanie jest przeprowadzane wspólnie przez zamawiających**

Nie

Jeżeli tak, należy wymienić zamawiających, którzy wspólnie przeprowadzają postępowanie oraz podać adresy ich siedzib, krajowe numery identyfikacyjne oraz osoby do kontaktów wraz z danymi do kontaktów:

**Postępowanie jest przeprowadzane wspólnie z zamawiającymi z innych państw członkowskich Unii Europejskiej**

Nie

**W przypadku przeprowadzania postępowania wspólnie z zamawiającymi z innych państw członkowskich Unii Europejskiej – mające zastosowanie krajowe prawo zamówień publicznych:**  
**Informacje dodatkowe:**

**I. 1) NAZWA I ADRES:** Centralny Ośrodek Sportu w Warszawie, Ośrodek Przygotowań Olimpijskich im. Feliksa Stamma we Władysławowie, krajowy numer identyfikacyjny 32790700060000, ul. Żeromskiego 52, 84-120 Władysławowo, woj. pomorskie, państwo Polska, tel. 586 746 314, e-mail przetargi.wladyslawowo@cos.pl, faks 586 746 350.

Adres strony internetowej (URL): [www.bip.cos.pl](http://www.bip.cos.pl)

Adres profilu nabywcy:

Adres strony internetowej pod którym można uzyskać dostęp do narzędzi i urządzeń lub formatów plików, które nie są ogólnie dostępne

**I. 2) RODZAJ ZAMAWIAJĄCEGO:** Inny (proszę określić):

Instytucja gospodarki budżetowej

**I.3) WSPÓLNE UDZIELANIE ZAMÓWIENIA (*jeżeli dotyczy*):**

Podział obowiązków między zamawiającymi w przypadku wspólnego przeprowadzania postępowania, w tym w przypadku wspólnego przeprowadzania postępowania z zamawiającymi z innych państw członkowskich Unii Europejskiej (który z zamawiających jest odpowiedzialny za przeprowadzenie postępowania, czy i w jakim zakresie za przeprowadzenie postępowania odpowiadają pozostali zamawiający, czy zamówienie będzie udzielane przez każdego z zamawiających indywidualnie, czy zamówienie zostanie udzielone w imieniu i na rzecz pozostałych zamawiających):

**I.4) KOMUNIKACJA:**

**Nieograniczony, pełny i bezpośredni dostęp do dokumentów z postępowania można uzyskać pod adresem (URL)**

Tak

www.bip.cos.pl

**Adres strony internetowej, na której zamieszczona będzie specyfikacja istotnych warunków zamówienia**

Tak

www.bip.cos.pl

**Dostęp do dokumentów z postępowania jest ograniczony - więcej informacji można uzyskać pod adresem**

Nie

**Oferty lub wnioski o dopuszczenie do udziału w postępowaniu należy przysyłać:**

**Elektronicznie**

Nie

adres

**Dopuszczone jest przesłanie ofert lub wniosków o dopuszczenie do udziału w postępowaniu w inny sposób:**

Nie

Inny sposób:

**Wymagane jest przesłanie ofert lub wniosków o dopuszczenie do udziału w postępowaniu w inny sposób:**

Tak

Inny sposób:

Wymagane jest złożenie oferty w formie pisemnej za pośrednictwem operatora pocztowego, osobiście lub za pośrednictwem posłańca

Adres:

Centralny Ośrodek Sportu, Ośrodek Przygotowań Olimpijskich we Władysławowie, ul.

Żeromskiego 52, 84-120 Władysławowo

**Komunikacja elektroniczna wymaga korzystania z narzędzi i urządzeń lub formatów plików, które nie są ogólnie dostępne**

Nie

Nieograniczony, pełny, bezpośredni i bezpłatny dostęp do tych narzędzi można uzyskać pod adresem: (URL)

## **SEKCJA II: PRZEDMIOT ZAMÓWIENIA**

**II.1) Nazwa nadana zamówieniu przez zamawiającego:** Sukcesywne dostawy warzyw i owoców świeżych wraz z usługą transportu do Ośrodka Przygotowań Olimpijskich we Władysławowie

**Numer referencyjny:** 32/2019

**Przed wszczęciem postępowania o udzielenie zamówienia przeprowadzono dialog techniczny**

Nie

**II.2) Rodzaj zamówienia:** Dostawy

**II.3) Informacja o możliwości składania ofert częściowych**

Zamówienie podzielone jest na części:

Nie

**Oferty lub wnioski o dopuszczenie do udziału w postępowaniu można składać w odniesieniu do:**

**Zamawiający zastrzega sobie prawo do udzielenia łącznie następujących części lub grup części:**

**Maksymalna liczba części zamówienia, na które może zostać udzielone zamówienie jednemu wykonawcy:**

**II.4) Krótki opis przedmiotu zamówienia** (*wielkość, zakres, rodzaj i ilość dostaw, usług lub robót budowlanych lub określenie zapotrzebowania i wymagań*) **a w przypadku partnerstwa**

**innowacyjnego - określenie zapotrzebowania na innowacyjny produkt, usługę lub roboty**

**budowlane:** 1. Ananasy - owoc powinien być nie zwiędnięty, skorupka twarda, kaliber 10. kg 50 2 Awokado - owoc jest intensywnie zielony, żółty lub fioletowy, bez uszkodzeń zewnętrznych, kaliber 14. szt. 40 3 Bakłażan - duży o dł. powyżej 16cm, barwy skórki ciemnofioletowej kg 20 4 Banan - klasy I, owoc powinien posiadać barwę skórki złocistą, dopuszczalne są niewielkie wady kształtu i wady powierzchniowe do 2 cm<sup>2</sup> powierzchni paluszka i nie mogą wpływać ujemnie na prezentację

całego opakowania. Jeśli chodzi o wielkość bananów określa się ją długością jadalnego miąższu mierzoną po wypukłej stronie paluszka, która powinna wynosić minimum 14 cm. Drugim parametrem wielkości jest szerokość mierzona na przekroju poprzecznym paluszka, która powinna wynosić min. 27 mm. (Rozporządzenie Wykonawcze Komisji (UE) nr 1333/2011 z dnia 19 grudnia 2011 r. ustanawiające normy handlowe dotyczące bananów) kg 1600 5 Jabłka zielone- odmiana Granny Smith, owoce kulisto-stożkowate, czasem nieregularne, intensywnie zielony kolor, skóra gładka, tłustawa, lśniąca, miąższ mają zielonkawobiały, soczysty waga 1 szt min 180 g kg 80 6 Bataty – korzenie o kształcie jajowatym, ok 14 cm. kg 25 7 Bazylia świeża - sadzona w doniczce, bez oznak więdnienia szt. 5 8 Biała rzodkiew - korzenie powinny być jędrne, nie popękane, nie sparciałe, bez uszkodzeń przez szkodniki kg 220 9 Borowik suszony kl. I - stosunek trzonków do kapeluszy powinien przedstawiać się jak 1:1 w tym ilość trzonków luzem nie większa niż 20 %, o wilgotności nie większej niż 20 %, nie dopuszcza się zawartości grzybów innych gatunków, zanieczyszczeń oraz obcego zapachu kg 1 10 Mandarynki- kaliber 4- owoce powinny być całe, zdrowe, nie zaparzone, bez plam i uszkodzeń- opakowanie max 10 kg kg 600 11 Buraki ćwikłowe - klasy pierwszej, nie powinny być zaparzone, zamrożone, zapleśniałe, - korzenie o średnicy 4-8cm i zabarwieniu w przekroju ciemnoczerwonym; jędrne i soczyste w środku, pakowane w worki lub skrzynki- opakowanie max 10 kg kg 500 12 Cebula – kl. I. powinna być zdrowa, bez uszkodzeń, jędra, czysta; nie powinna być , zaparzona; Pakowana w worki. -opakowanie max 10 kg kg 130 13. Cebula czerwona - powinna być zdrowa, bez uszkodzeń, jędra, czysta, nie powinna być zmrożona, zaparzona: pakowana w worki- opakowanie max 5 kg kg 20 14. Cukinia zielona - zdrowa, cała, bez uszkodzeń, bez śladów gnicia, bez plam, jędra. kg 90 15. Brukiew-klasa I, bez oznak zgnilizny kg 50 16. Cytryny - gatunek I - o barwie żółtej, bez nadmiernie wyrosniętych części końcowych i zgrubień, jędra, soczysta, bez uszkodzeń i zapleśnień , kaliber minimum 4 lub większe. kg 540 17. Czosnek - klasy I główka czosnku powinna być cała zwarta, twarda, o wielkości 3cm i ząbkach jędrnych , pokrytych całkowicie łuską, pakowany w standardowe opakowanie kg 35 18 Fasola Piękny Jaś - nasiona nie powinny być zbutwiałe, spleśniałe; pakowane w worki o wadze 5kg kg 30 19 Grapefruity - żółty, bez uszkodzeń mechanicznych, nie nadmrożone nie nadgniłe, bez plam, wolne od uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki, o dojrzałości konsumpcyjnej; soczyste, jędrne. Powinny posiadać cienką skórkę. pakowany w kartonach standardowych , kaliber 4/45 lub większe. kg 100 20 Grapefruity- czerwony, bez uszkodzeń mechanicznych, nie nadmrożone nie nadgniłe, bez plam, wolne od uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki, o dojrzałości konsumpcyjnej, jędrne, soczyste, powinny posiadać cienką skórkę pakowany w kartonach standardowych kaliber 4/45 lub większe. kg 100 21 Groch łuskany - o barwie żółtej nie powinien posiadać zapachu stęchlizny, pleśni kg 30 22 Gruszki - gatunek I nie powinny być zmrożone, nie nadgniłe, jędrne, soczyste, bez uszkodzeń, kaliber 60+ kg 550 23

Jabłka Extra- gatunek Extra; owoc prawidłowo wykształcony o typom dla odmiany kształcie, zabarwieniu, smaku i zapachu. Waga jednej szt. min 150-200g/szt. Odmiany typu Jonagold, Ligol, Starting -pakowane w skrzynki lub kartony kg 1200 24 Karambola-kaliber 24-owoc o jędrnej skórce,pozbawionej widocznych przebarwień i uszkodzeń szt. 10 25 Lubczyk-ziółta w doniczce,bez oznak wędnięcia szt. 5 26 Kalarepa: cała, zdrowa; nie dopuszcza się kalarepy z objawami zepsucia, czysta, wolna od jakichkolwiek widocznych zanieczyszczeń obcych, o świeżym wyglądzie, wolna od szkodników, wolna od uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki, bez oznak wyrastania kwiatostanu, bez odgnieceń i skaleczeń, (zagojone lekkie pęknięcia dopuszczalne), nie zdrewniała, jednolita w partii pod względem zabarwienia, gładka, powinna mieć liście obcięte, korzeń przycięty na długość 0,5 cm. Średnica poprzeczna - nie mniejsza niż 8 cm ) szt. 20 27 Kapusta biała - nie powinna być uszkodzona, przerośnięta, zaparzona, bez obecności gąsienic; pakowane w skrzyniach lub luzem,główka o wadze 1.50-2 kg kg 550 28 Kapusta czerwona - główki powinny być nie mniejsze niż 1000g bez uszkodzeń kg 350 29 Kapusta kwaszona- klasa I powinna mieć barwę białą lub jasnokremową z odcieniem żółtawym, smak słono-kwaśny, bez obcych zapachów; skrawki kapusty powinny być jędrne i chrupkie, może zawierać dodatek marchwi ,opakowanie min 1 kg/netto/ max 5 kg/netto/ kg 225 30 Kapusta pekińska - bez oznak zgnilizny, zaparzeń, liście jędrne koloru jasnozielonego pakowana pojedynczo o wadze min 700g kg 240 31 Kiełki jarmużu opak min 50 gr-bez znak zgnilizny szt. 5 32 Kiełki lucerny op min 250g szt. 10 33 Kiełki rzodkiewki op min 250g szt. 10 34 Kiełki buraka op min 200g szt. 10 35 Kiwi - klasy Ekstra; owoce bez uszkodzeń mechanicznych, niezmrożnięte, niezwiędnięte; jędrne, pakowane w kartonach lub skrzynkach standardowych Waga 1 szt. min 90g kg 140 36 Koperek świeży klasa I. Wygląd: świeży, zdrowy (bez oznak pleśni, gnicia lub zaparzenia), bez plam, pożółkłych i zaschniętych części, pędów kwiatostanowych i innych zanieczyszczeń obcych (części traw, chwastów), czysty, praktycznie wolny od szkodników i uszkodzeń dopuszczalne jest nieznaczne zwiędnięcie, ale bez zmiany barwy. Barwa: zielona. pęczek min 100g kg 100 37 Korzeń imbiru – blado-żółte wnętrze i skórka o kolorze od brązowego do kremowego, całe świeże korzenie kg 2 38 Limonka - klasy I, owoc zdrowy, o barwie zielonej, jędrny, soczysty bez przebarwień kg 6 39 Marchew - korzeń powinien być czysty, o zdrowej barwie czerwono-pomarańczowej, cały, bez bocznych rozgałęzień, bez uszkodzeń mechanicznych i przez szkodniki; kg 1000 40 Melon - owoc powinien być nie nadgnity i nie nadmrożnięty, czysty bez uszkodzeń, plam chorobowych, kaliber 5 i więcej. kg 240 41 Dynia-klasy I, nie nadgnita, bez plam i uszkodzeń kg 55 42 Mięta świeża - sadzona w doniczce-świeża, zielona waga min 500 gr szt. 15 43 Melon Kanalupa-owoc powinien być cały, czysty, bez uszkodzeń, plam chorobowych, kaliber 5 i więcej kg 10 44 Ogórek świeży - klasy I, nie powinien być zwiędły; bez uszkodzeń, plam chorobowych, powinien posiadać barwę zieloną typową dla odmiany może być pakowany w folię, nie zaparzony kg

600 45 Ogórki kwaszone- , bez pustych kanałów wewnątrz, smak i zapach charakterystyczny dla ogórków kwaszonych z wyraźnym udziałem przypraw aromatyczno-smakowych.opakowanie min 1 kg/netto/ max 3 kg/netto po odcieku kg 420 46 Papryka peperoni (ostra) - owoc powinien być dojrzały, o odpowiedniej barwie, bez uszkodzeń, nie zwiędnięty, bez plam, jędrny, kg 3 47 Papryka świeża, czerwona - owoc powinien być dojrzały, o odpowiedniej barwie, bez uszkodzeń, nie zwiędnięty, bez plam, jędrny, kg 280 48 Papryka świeża, zielona - owoc powinien być dojrzały, o odpowiedniej barwie, bez uszkodzeń, nie zwiędnięty, bez plam, jędrny, kg 80 49 Papryka świeża, żółta - owoc powinien być dojrzały, o odpowiedniej barwie, bez uszkodzeń, nie zwiędnięty, bez plam, jędrny, kg 160 50 Papryka świeża pomarańczowa - owoc powinien być dojrzały, o odpowiedniej barwie, bez uszkodzeń, nie zwiędnięty, bez plam, jędrny, kg 120 51 Pietruszka dekoracyjna - pęczki o wadze minimum 100g, bez oznak zaparzenia, zapleśnienia, bez zmian barwy. kg 3 52 Pietruszka korzeń - korzeń powinien być zdrowy, bez śladów chorób, jędrny, bez oznak zgnilizny, kg 30 53 Pietruszka Natka - pęczki o wadze min 100g, bez oznak zaparzenia, zapleśnienia, bez zmian barwy Kg 85 54 Pomarańcze - klasy I, owoce powinny być całe, zdrowe, czyste, nie zaparzone, nie zmarznięte , nie zwiędnięte, bez plam i uszkodzeń, jędrne, soczyste, kaliber od 2 do 0 . kg 600 55 Pomidor kaliber oznaczenie: BB, UE: G, Kaliber w mm. 67-82 ; klasy I, powinien być zdrowy, bez plam chorobowych, jędrny, nie zwiędnięty, nie pomarszczony, dojrzały, ciemno czerwonego koloru, bez plam i oznak pleśni. pakowany w skrzynki o standardowej wadze kg 1450 56 Pomidory koktajlowe- powinny być zdrowe, bez plam chorobowych, jędrne, nie zwiędnięte, nie pomarszczone, dojrzałe. kg 150 57 Por - liście barwy zielonej, bez zaparzeń i liści nadgniłych; kg 50 58 Rozmaryn świeży - sadzony w doniczce, bez oznak wędnięcia szt. 5 59 Rzodkiewka klasa I. Wygląd: zdrowa (bez oznak gnicia, pleśni), czysta, niepopękana, wolna od szkodników i uszkodzeń, dostatecznie osuszona jeśli była myta; liście, jeśli są pozostawione, powinny być świeże, zdrowe, zielonej barwy; korzonek poniżej zgrubienia może być odcięty. min 10 szt. w pęczku. Wielkość: minimalna średnica 25mm pęczki 350 60 Sałata rzymska-kl. I, bez oznak zgnilizny, zaparzeń, liście jędrne koloru ciemnozielonego, kg 20 61 Sałata dekoracyjna karbowana czerwona bez oznak zgnilizny, zaparzeń, bez przerośnięć i szkodników, liście jędrne kg 6 62 Sałata dekoracyjna karbowana zielona bez oznak zgnilizny, zaparzeń, bez przerośnięć i szkodników, liście jędrne kg 6 63 sałata FRYZA-klasa I, bez oznak zgnilizny, zaparzeń, szkodników kg 35 64 Sałata lodowa - bez oznak zgnilizny, zaparzeń, bez przerośnięć i szkodników typu ślimaki. Pakowana osobno w folie kg 100 65 Sałata Raddicchio - klasa I, bez oznak zgnilizny, zaparzeń, szkodników, liście jędrne, przylegające do siebie, bez plam waga główki min 250g. kg 25 66 Sałata roszponka - opakowanie min 100 g kg 25 67 Sałata RUCOLA - opakowanie plastikowe waga netto 250g kg 40 68 Sałata zielona masłowa - wybór I, waga główki nie mniejsza niż 200g, bez oznak zgnilizny, zaparzeń, bez przerośnięć i szkodników typu ślimaki kg 200 69 Seler - korzenie czyste,

zdrowe, całe, bez uszkodzeń, bez śladów gnicia, o miąższu białym ; pakowane w worki lub skrzynki  
 -opakowanie min 3 kg max 5 kg kg 300 70 Seler naciowy - powinien być barwy zielonej, czysty, nie  
 zwiędły, bez części pożółkłych Min kg 20 71 Szczypiorek - natka szczypioru powinna być zielona na  
 całej długości, ułożona w pęczki i ucięta równo, bez pożółkłych listków, nie powinna być zwiędnięta,  
 zaparzona; pakowana w pęczki o wadze 50g kg 100 72 Pieczarka świeża-jędra,bez  
 uszkodzeń,szkodników kg 40 73 Truskawka - gatunek extra, owoce o najwyższej jakości, kształcie,  
 zabarwieniu w typowym dla danej odmiany, nie powinny być zaparzone, zapleśniałe. kg 20 74  
 Tymianek świeży-sadzony w doniczce, kl, I ,bez oznak wędnięcia szt. 5 75 Winogrono o barwie  
 ciemnofioletowej- kl. ekstra, owoce w opakowaniu powinny być jednej odmiany nie zapleśniałe  
 niezafermentowane, nie nadgnite; kg 130 76 Winogrono o barwie żółtozielonej – kl. ekstra lub L,  
 owoce w opakowaniu powinny być jednej odmiany nie zapleśniałe niezafermentowane, nie nadgnite .  
 kg 130 77 Ziemniaki-powinny być zdrowe,kształtne,suche,czyste bez  
 ziemi,piaku,nieuszkodzone,jednolitej odmiany,kształt owalny,jednakowej wielkości kg 5500 78  
 Mango-owoc nie owinien być zwiędły,bez uszkodzen i szkodnikow szt. 15 79 Granat-owoc bez  
 uszkodzeń szt. 20 80 Borówka amerykańska-opakowanie max 200 gr-owoce bez zaparzeń,oznak  
 zgnilizny kg 3

## II.5) Główny kod CPV: 03221000-6

### Dodatkowe kody CPV:

Kod CPV
03212100-1
03221100-7
03220000-9
03221230-7
03221240-0
03221400-0
03222110-7
03222200-5
03222330-5
63200000-1

## II.6) Całkowita wartość zamówienia (jeżeli zamawiający podaje informacje o wartości zamówienia):



Wartość bez VAT:

Waluta:

*(w przypadku umów ramowych lub dynamicznego systemu zakupów – szacunkowa całkowita maksymalna wartość w całym okresie obowiązywania umowy ramowej lub dynamicznego systemu zakupów)*

**II.7) Czy przewiduje się udzielenie zamówień, o których mowa w art. 67 ust. 1 pkt 6 i 7 lub w art. 134 ust. 6 pkt 3 ustawy Pzp: Nie**

Określenie przedmiotu, wielkości lub zakresu oraz warunków na jakich zostaną udzielone zamówienia, o których mowa w art. 67 ust. 1 pkt 6 lub w art. 134 ust. 6 pkt 3 ustawy Pzp:

**II.8) Okres, w którym realizowane będzie zamówienie lub okres, na który została zawarta umowa ramowa lub okres, na który został ustanowiony dynamiczny system zakupów:**

miesiącach: 3 *lub* dniach:

*lub*

**data rozpoczęcia: *lub* zakończenia:**

Okres w miesiącach	Okres w dniach	Data rozpoczęcia	Data zakończenia
3			

**II.9) Informacje dodatkowe:**

## **SEKCJA III: INFORMACJE O CHARAKTERZE PRAWNYM, EKONOMICZNYM, FINANSOWYM I TECHNICZNYM**

### **III.1) WARUNKI UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU**

**III.1.1) Kompetencje lub uprawnienia do prowadzenia określonej działalności zawodowej, o ile wynika to z odrębnych przepisów**

Określenie warunków:

Informacje dodatkowe

**III.1.2) Sytuacja finansowa lub ekonomiczna**

Określenie warunków:

Informacje dodatkowe

**III.1.3) Zdolność techniczna lub zawodowa**

Określenie warunków:

Zamawiający wymaga od wykonawców wskazania w ofercie lub we wniosku o dopuszczenie do udziału w postępowaniu imion i nazwisk osób wykonujących czynności przy realizacji zamówienia wraz z informacją o kwalifikacjach zawodowych lub doświadczeniu tych osób:

Informacje dodatkowe:

### **III.2) PODSTAWY WYKLUCZENIA**

**III.2.1) Podstawy wykluczenia określone w art. 24 ust. 1 ustawy Pzp**

**III.2.2) Zamawiający przewiduje wykluczenie wykonawcy na podstawie art. 24 ust. 5 ustawy**

**Pzp** Tak Zamawiający przewiduje następujące fakultatywne podstawy wykluczenia:

Tak (podstawa wykluczenia określona w art. 24 ust. 5 pkt 8 ustawy Pzp)

### **III.3) WYKAZ OŚWIADCZEŃ SKŁADANYCH PRZEZ WYKONAWCĘ W CELU WSTĘPNEGO POTWIERDZENIA, ŻE NIE PODLEGA ON WYKLUCZENIU ORAZ SPEŁNIA WARUNKI UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU ORAZ SPEŁNIA KRYTERIA SELEKCJI**

**Oświadczenie o niepodleganiu wykluczeniu oraz spełnianiu warunków udziału w postępowaniu**

Tak

**Oświadczenie o spełnianiu kryteriów selekcji**

Nie

### **III.4) WYKAZ OŚWIADCZEŃ LUB DOKUMENTÓW , SKŁADANYCH PRZEZ WYKONAWCĘ W POSTĘPOWANIU NA WEZWANIE ZAMAWIAJACEGO W CELU POTWIERDZENIA OKOLICZNOŚCI, O KTÓRYCH MOWA W ART. 25 UST. 1 PKT 3 USTAWY PZP:**

### **III.5) WYKAZ OŚWIADCZEŃ LUB DOKUMENTÓW SKŁADANYCH PRZEZ WYKONAWCĘ W POSTĘPOWANIU NA WEZWANIE ZAMAWIAJACEGO W CELU POTWIERDZENIA OKOLICZNOŚCI, O KTÓRYCH MOWA W ART. 25 UST. 1 PKT 1 USTAWY PZP**

**III.5.1) W ZAKRESIE SPEŁNIANIA WARUNKÓW UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU:**

### **III.5.2) W ZAKRESIE KRYTERIÓW SELEKCJI:**

### **III.6) WYKAZ OŚWIADCZEŃ LUB DOKUMENTÓW SKŁADANYCH PRZEZ WYKONAWCĘ W POSTĘPOWANIU NA WEZWANIE ZAMAWIAJACEGO W CELU POTWIERDZENIA OKOLICZNOŚCI, O KTÓRYCH MOWA W ART. 25 UST. 1 PKT 2 USTAWY PZP**

### **III.7) INNE DOKUMENTY NIE WYMIENIONE W pkt III.3) - III.6)**

W terminie 3 dni od dnia zamieszczenia na stronie internetowej informacji, o której mowa w art. 86 ust. 5 ustawy PZP, Wykonawca składa oświadczenie o przynależności lub braku przynależności do tej samej grupy kapitałowej, o której mowa w art. 24 ust. 1 pkt. 23 ustawy oraz, w przypadku przynależności do tej samej grupy kapitałowej, dowody potwierdzające, że powiązania z innym wykonawcą uczestniczącym w niniejszym postępowaniu. W przypadku wspólnego ubiegania się o zamówienie przez wykonawców oświadczenie składa każdy z wykonawców wspólnie ubiegających się o zamówienie.

## **SEKCJA IV: PROCEDURA**

### **IV.1) OPIS**

#### **IV.1.1) Tryb udzielenia zamówienia: Przetarg nieograniczony**

#### **IV.1.2) Zamawiający żąda wniesienia wadium:**

Tak

Informacja na temat wadium

1. Wykonawca składający ofertę zobowiązany jest do wniesienia wadium w wysokości 1.500 zł (jeden tysiąc pięćset zł 00/100) 2. Wadium należy wnieść do upływu terminu składania ofert. 3. Wadium może być wnoszone w jednej lub kilku następujących formach: • pieniądzu (nie dopuszcza się wpłaty gotówką): przelewem na rachunek bankowy Zamawiającego w Banku Gospodarstwa Krajowego nr 78 1130 1017 0020 1470 8620 0018 z dopiskiem: „Wadium - przetarg nieograniczony na Sukcesywne dostawy warzyw i owoców świeżych wraz z usługą transportu do Ośrodka Przygotowań Olimpijskich we Władysławowie. Zamawiający przypomina, że za skuteczne wniesione wadium uznaje się zaksięgowane kwoty na rachunku bankowym Zamawiającego. • poręczeniach bankowych, lub poręczeniach Spółdzielczej Kasy Oszczędnościowo-Kredytowej, z tym, że poręczenie kasy jest zawsze poręczeniem pieniężnym; • gwarancjach bankowych; • gwarancjach ubezpieczeniowych • poręczeniach udzielanych przez podmioty, o których mowa w art. 6b ust. 5 pkt 2 ustawy z dnia 9 listopada 2000 r. o utworzeniu Polskiej Agencji Rozwoju Przedsiębiorczości ((Dz.U. z 2019 r. poz. 310 ze zm.) 4. W przypadku

wniesienia wadium w formie gwarancji lub poręczeń dokument ten winien zawierać zapis o nieodwołalnym oraz bez jakichkolwiek dodatkowych zastrzeżeń i warunków, spełnieniu świadczenia przez Gwaranta na rzecz Beneficjenta (którym musi być Zamawiającego tj. Centralny Ośrodek Sportu, Ośrodek Przygotowań Olimpijskich, ul. Żeromskiego 52, 84-120 Władysławowo).

5. W przypadku wadium wniesionego w formie gwarancji lub poręczeń i sporządzonego w języku obcym, Zamawiający żąda, aby do oferty zostało złożone jego tłumaczenie. 6. Zamawiający zatrzymuje wadium w przypadkach określonych w art. 46 ust. 4a i 5 ustawy PZP 7. Zamawiający odrzuci ofertę, jeżeli wadium nie zostało wniesione lub zostało wniesione w sposób nieprawidłowy. 8. Zamawiający żąda ponownego wniesienia wadium przez wykonawcę, któremu zwrócono wadium, jeżeli w wyniku ostatecznego rozstrzygnięcia odwołania jego oferta została wybrana jako najkorzystniejsza, a Wykonawca wnosi wadium w terminie określonym przez zamawiającego. 9. Jeżeli wadium wniesiono w pieniądzu, zwraca się je wraz z odsetkami wynikającymi z umowy rachunku bankowego, na którym było ono przechowywane, pomniejszone o koszty prowadzenia rachunku bankowego oraz prowizji bankowej za przelew pieniędzy na rachunek bankowy wskazany przez Wykonawcę. 10. W przypadku wnoszenia wadium w formie pieniężnej zaleca się dołączenie do oferty potwierdzenia dokonania przelewu bankowego. 11. W przypadku wnoszenia wadium w formie innej niż pieniężna oryginał dokumentu należy złożyć wraz z ofertą (w odrębnej kopercie lub w sposób, który pozwoli na jego późniejszy zwrot wykonawcy bez naruszenia integralności całej oferty) a kserokopię poświadczoną za zgodność z oryginałem przez Wykonawcę dołączyć do oferty

#### **IV.1.3) Przewiduje się udzielenie zaliczek na poczet wykonania zamówienia:**

Nie

Należy podać informacje na temat udzielania zaliczek:

#### **IV.1.4) Wymaga się złożenia ofert w postaci katalogów elektronicznych lub dołączenia do ofert katalogów elektronicznych:**

Nie

Dopuszcza się złożenie ofert w postaci katalogów elektronicznych lub dołączenia do ofert katalogów elektronicznych:

Nie

Informacje dodatkowe:

#### **IV.1.5.) Wymaga się złożenia oferty wariantowej:**

Nie

Dopuszcza się złożenie oferty wariantowej

Nie

Złożenie oferty wariantowej dopuszcza się tylko z jednoczesnym złożeniem oferty zasadniczej:

Nie

#### **IV.1.6) Przewidywana liczba wykonawców, którzy zostaną zaproszeni do udziału w postępowaniu**

*(przetarg ograniczony, negocjacje z ogłoszeniem, dialog konkurencyjny, partnerstwo innowacyjne)*

Liczba wykonawców

Przewidywana minimalna liczba wykonawców

Maksymalna liczba wykonawców

Kryteria selekcji wykonawców:

#### **IV.1.7) Informacje na temat umowy ramowej lub dynamicznego systemu zakupów:**

Umowa ramowa będzie zawarta:

Czy przewiduje się ograniczenie liczby uczestników umowy ramowej:

Przewidziana maksymalna liczba uczestników umowy ramowej:

Informacje dodatkowe:

Zamówienie obejmuje ustanowienie dynamicznego systemu zakupów:

Adres strony internetowej, na której będą zamieszczone dodatkowe informacje dotyczące dynamicznego systemu zakupów:

Informacje dodatkowe:

W ramach umowy ramowej/dynamicznego systemu zakupów dopuszcza się złożenie ofert w formie katalogów elektronicznych:

Przewiduje się pobranie ze złożonych katalogów elektronicznych informacji potrzebnych do

sporządzenia ofert w ramach umowy ramowej/dynamicznego systemu zakupów:

#### IV.1.8) Aukcja elektroniczna

**Przewidziane jest przeprowadzenie aukcji elektronicznej** (*przetarg nieograniczony, przetarg ograniczony, negocjacje z ogłoszeniem*)

Należy podać adres strony internetowej, na której aukcja będzie prowadzona:

**Należy wskazać elementy, których wartości będą przedmiotem aukcji elektronicznej:**

**Przewiduje się ograniczenia co do przedstawionych wartości, wynikające z opisu przedmiotu zamówienia:**

Należy podać, które informacje zostaną udostępnione wykonawcom w trakcie aukcji elektronicznej oraz jaki będzie termin ich udostępnienia:

Informacje dotyczące przebiegu aukcji elektronicznej:

Jaki jest przewidziany sposób postępowania w toku aukcji elektronicznej i jakie będą warunki, na jakich wykonawcy będą mogli licytować (minimalne wysokości postąpień):

Informacje dotyczące wykorzystywanego sprzętu elektronicznego, rozwiązań i specyfikacji technicznych w zakresie połączeń:

Wymagania dotyczące rejestracji i identyfikacji wykonawców w aukcji elektronicznej:

Informacje o liczbie etapów aukcji elektronicznej i czasie ich trwania:

Czas trwania:

Czy wykonawcy, którzy nie złożyli nowych postąpień, zostaną zakwalifikowani do następnego etapu:

Warunki zamknięcia aukcji elektronicznej:

#### IV.2) KRYTERIA OCENY OFERT

##### IV.2.1) Kryteria oceny ofert:

##### IV.2.2) Kryteria

Kryteria	Znaczenie
Cena	100,00

**IV.2.3) Zastosowanie procedury, o której mowa w art. 24aa ust. 1 ustawy Pzp (przetarg nieograniczony)**

Tak

**IV.3) Negocjacje z ogłoszeniem, dialog konkurencyjny, partnerstwo innowacyjne**

**IV.3.1) Informacje na temat negocjacji z ogłoszeniem**

Minimalne wymagania, które muszą spełniać wszystkie oferty:

Przewidziane jest zastrzeżenie prawa do udzielenia zamówienia na podstawie ofert wstępnych bez przeprowadzenia negocjacji

Przewidziany jest podział negocjacji na etapy w celu ograniczenia liczby ofert:

Należy podać informacje na temat etapów negocjacji (w tym liczbę etapów):

Informacje dodatkowe

**IV.3.2) Informacje na temat dialogu konkurencyjnego**

Opis potrzeb i wymagań zamawiającego lub informacja o sposobie uzyskania tego opisu:

Informacja o wysokości nagród dla wykonawców, którzy podczas dialogu konkurencyjnego przedstawili rozwiązania stanowiące podstawę do składania ofert, jeżeli zamawiający przewiduje nagrody:

Wstępny harmonogram postępowania:

Podział dialogu na etapy w celu ograniczenia liczby rozwiązań:

Należy podać informacje na temat etapów dialogu:

Informacje dodatkowe:

**IV.3.3) Informacje na temat partnerstwa innowacyjnego**

Elementy opisu przedmiotu zamówienia definiujące minimalne wymagania, którym muszą odpowiadać wszystkie oferty:

Podział negocjacji na etapy w celu ograniczeniu liczby ofert podlegających negocjacjom poprzez zastosowanie kryteriów oceny ofert wskazanych w specyfikacji istotnych warunków zamówienia:

Informacje dodatkowe:

#### **IV.4) Licytacja elektroniczna**

Adres strony internetowej, na której będzie prowadzona licytacja elektroniczna:

Adres strony internetowej, na której jest dostępny opis przedmiotu zamówienia w licytacji elektronicznej:

Wymagania dotyczące rejestracji i identyfikacji wykonawców w licytacji elektronicznej, w tym wymagania techniczne urządzeń informatycznych:

Sposób postępowania w toku licytacji elektronicznej, w tym określenie minimalnych wysokości postąpień:

Informacje o liczbie etapów licytacji elektronicznej i czasie ich trwania:

Czas trwania:

Wykonawcy, którzy nie złożyli nowych postąpień, zostaną zakwalifikowani do następnego etapu:

Termin składania wniosków o dopuszczenie do udziału w licytacji elektronicznej:

Data: godzina:

Termin otwarcia licytacji elektronicznej:

Termin i warunki zamknięcia licytacji elektronicznej:

Istotne dla stron postanowienia, które zostaną wprowadzone do treści zawieranej umowy w sprawie zamówienia publicznego, albo ogólne warunki umowy, albo wzór umowy:

Wymagania dotyczące zabezpieczenia należytego wykonania umowy:

Informacje dodatkowe:

#### **IV.5) ZMIANA UMOWY**

**Przewiduje się istotne zmiany postanowień zawartej umowy w stosunku do treści oferty, na podstawie której dokonano wyboru wykonawcy: Tak**

Należy wskazać zakres, charakter zmian oraz warunki wprowadzenia zmian:

1. Strony dopuszczają następujące możliwości zmiany umowy w trakcie jej wykonywania: a) zmiana stawki podatku VAT b) w przypadku nieosiągnięcia całkowitej wartości wynagrodzenia Wykonawcy, o



którym mowa w § 4 ust. 1, w okresie, o którym mowa w § 2 ust. 1, Strony dopuszczają możliwość zmiany terminu obowiązywania Umowy do czasu osiągnięcia kwoty wynagrodzenia wskazanej w § 4 ust. 1, jednak nie dłużej niż do dwóch miesięcy. 2. Wniosek o dokonanie zmiany Umowy należy przedłożyć na piśmie a okoliczności stanowiące podstawę zmiany Umowy powinny być uzasadnionej miarę możliwości również udokumentowane przez Wykonawcę. 3. Zmiany Umowy nie mogą skutkować wzrostem cen brutto przedmiotu umowy. 4. Zmiana postanowień zawartej Umowy może nastąpić za zgodą obu Stron wyrażoną na piśmie, pod rygorem nieważności. 5. W razie wystąpienia istotnej zmiany okoliczności powodującej, że wykonanie Umowy nie leży w interesie publicznym, czego nie można było przewidzieć w chwili zawarcia Umowy, Zamawiający może odstąpić od Umowy w terminie 30 dni od powzięcia wiadomości o powyższych okolicznościach. W takim wypadku Wykonawca może żądać jedynie wynagrodzenia należnego mu z tytułu wykonania części Umowy 6. 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.

#### **IV.6) INFORMACJE ADMINISTRACYJNE**

##### **IV.6.1) Sposób udostępniania informacji o charakterze poufnym (jeżeli dotyczy):**

##### **Środki służące ochronie informacji o charakterze poufnym**

##### **IV.6.2) Termin składania ofert lub wniosków o dopuszczenie do udziału w postępowaniu:**

Data: 2019-11-28, godzina: ,

Skrócenie terminu składania wniosków, ze względu na pilną potrzebę udzielenia zamówienia (przetarg nieograniczony, przetarg ograniczony, negocjacje z ogłoszeniem):

Nie

Wskazać powody:

Język lub języki, w jakich mogą być sporządzane oferty lub wnioski o dopuszczenie do udziału w postępowaniu

> Polski

##### **IV.6.3) Termin związania ofertą: do: okres w dniach: 30 (od ostatecznego terminu składania ofert)**

**IV.6.4) Przewiduje się unieważnienie postępowania o udzielenie zamówienia, w przypadku nieprzyznania środków pochodzących z budżetu Unii Europejskiej oraz niepodlegających zwrotowi środków z pomocy udzielonej przez państwa członkowskie Europejskiego**

**Porozumienia o Wolnym Handlu (EFTA), które miały być przeznaczone na sfinansowanie całości lub części zamówienia:** Nie

**IV.6.5) Przewiduje się unieważnienie postępowania o udzielenie zamówienia, jeżeli środki służące sfinansowaniu zamówień na badania naukowe lub prace rozwojowe, które zamawiający zamierzał przeznaczyć na sfinansowanie całości lub części zamówienia, nie zostały mu przyznane**  
Nie

**IV.6.6) Informacje dodatkowe:**

## **ZAŁĄCZNIK I - INFORMACJE DOTYCZĄCE OFERT CZĘŚCIOWYCH**