

Ogłoszenie nr 537636-N-2020 z dnia 2020-05-07 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:** 08/2020

**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:

**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 - owoce powinny być świeże, czyste, zdrowe, o prawidłowym kształcie dojrzałe bez oparzelin słonecznych i uszkodzeń mechanicznych, kaliber 10. kg 15 2. Arbuz - owoc powinien być dojrzały, miąższ soczysty o barwie czerwonej, skorka czysta, zdrowa bez uszkodzeń, o wadze 3-5 kg, pakowany luzem kg 60 3. Awokado - owoc jest intensywnie zielony, żółty lub fioletowy, bez uszkodzeń zewnętrznych, kaliber 14. szt. 10 4. Bakłażan - duży o dł. powyżej 16cm, barwy skórki

ciemnofioletowej kg 5 5. 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 240 6 Bataty – korzenie o kształcie jajowatym, ok 14 cm. kg 10 7 Bazylia świeża - sadzona w doniczce, bez oznak więdnienia szt. 2 8 Biała rzodkiew - korzenie powinny być jędrne, nie popękane, nie sparciałe, bez uszkodzeń przez szkodniki kg 35 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 0,5 10 Botwinka - czysta, świeża, nie zwiędnięta, zdrowa, właściwie zabarwiona bez plam i uszkodzeń, bez zanieczyszczeń biologicznych typu mszyce kg 15 11 Brzoskwinia świeża - kaliber B, owoce powinny być całe, zdrowe, nie zaparzone, bez plam, uszkodzeń, waga 1 szt 120-150 gr kg 80 12 Buraki ćwikłowe - klasy pierwszej, nie powinny być zaparzone, zamrożone, zapleśniałe, - korzenie o średnicy 4-8 cm i zabarwieniu w przekroju ciemnoczerwonym; jędrne i soczyste w środku, pakowane w worki lub skrzynki opak max 10 kg kg 60 13 Cebula – kl. I. powinna być zdrowa, bez uszkodzeń, jęderna, czysta; nie powinna być , zaparzona; Pakowana w worki. - max 10 kg kg 20 14 Cebula czerwona - powinna być zdrowa, bez uszkodzeń, jęderna, czysta, nie powinna być zamrożona, zaparzona: pakowana w worki - opak max 5 kg kg 5 15 Cukinia żółta, zielona - zdrowa, cała, bez uszkodzeń, bez śladów gnicia, bez plam, jęderna. kg 20 16 Cytryny - gatunek I - o barwie żółtej, bez nadmiernie wyrosniętych części końcowych i zgrubień, jęderna, soczysta, bez uszkodzeń i zapleśnień , kaliber minimum 4 lub większe. kg 100 17 Czosnek - klasy I główka czosnku powinna być cała zwarta, twarda, o wielkości 3 cm i ząbkach jędrnych , pokrytych całkowicie łuską, pakowany w standardowe opakowanie kg 2 18 Fasola Piękny Jaś - nasiona nie powinny być zbutwiałe, spleśniałe; pakowane w worki o wadze 5 kg kg 10 19 Granat dojrzały z błyszczącą lekko popękaną skórką w kolorze czerwieni lub fioletu 300-330 gr - waga 1 szt szt. 20 20 Grapefruity - żółty, bez uszkodzeń mechanicznych, nie nadmarznięte nie nadgniłe, bez plam, wolne od uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki, o dojrzałości konsumpcyjnej; soczyste, jędrne. Powinny posiadać cienką skórkę. pakowany w kartonach , kaliber 4/45 lub większe. kg 15 21 Grapefruity - czerwony, bez uszkodzeń mechanicznych, nie nadmarznięte nie nadgniłe, bez plam, wolne od uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki, o dojrzałości konsumpcyjnej, jędrne, soczyste, powinny posiadać cienką skórkę pakowany w kartonach kaliber 4/45 lub większe. kg 15 22 Groch

łuskany - o barwie żółtej nie powinien posiadać zapachu stęchlizny, pleśni kg 12 23 Gruszki - gatunek I nie powinny być zmarznięte, nie nadgniłe, jędrne, soczyste, bez uszkodzeń naskórka, kaliber 60+ kg 100 24 Jabłka Extra- gatunek Extra; owoc prawidłowo wykształcony o typowym dla odmiany kształcie, zabarwieniu, smaku i zapachu. Waga jednej szt. min 150-200g/szt. Odmiany typu rubin, gala, Ligol. - pakowane w skrzynki lub kartony kg 160 25 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. 15 26 Kapusta biała młoda - bez oznak zgnilizny, szkodników, zaparzeń, główka o wadze 1.50-2 kg kg 120 27 Kapusta czerwona - główki powinny być nie mniejsze niż 1000g bez uszkodzeń kg 30 28 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 kg 25 29 Kapusta pekińska - bez oznak zgnilizny, zaparzeń, liście jędrne koloru jasnozielonego pakowana pojedynczo o wadze min 700g kg 20 30 Kielki buraka op min 200g szt. 4 31 Kielki lucerny op min 250g szt. 4 32 Kielki rzodkiewki op min 250g szt. 4 33 Kiwi - klasy Ekstra; owoce bez uszkodzeń mechanicznych, niezmarznięte, niezwiędnięte; jędrne, pakowane w kartonach lub skrzynkach Waga 1 szt. 100-120 gr kg 25 34 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 20 35 Mango-owoc nie powinien być zwiędły, bez uszkodzeń. o odpowiedniej barwie i kształcie szt. 15 36 Marchew - korzeń powinien być czysty, o zdrowej barwie czerwono-pomarańczowej, cały, bez bocznych rozgałęzień, bez uszkodzeń mechanicznych i przez szkodniki; kg 200 37 Melon - owoc powinien być nie nadgnity i nie nadmarznięty, czysty bez uszkodzeń, plam chorobowych, kaliber 5 i więcej. kg 70 38 Mieszanka gotowych sałat/roszponka, rucola, radicchio, lodowa, fryza/-opak min 250 gr-max 500gr-bez oznak zgnilizny, zaparzeń, szkodników kg 25 39 Mięta świeża - sadzona w doniczce szt. 4 40 Nektarynka świeża-kaliber B-owoce powinny być całe, zdrowe, nie zaparzone, bez plam, uszkodzeń kg 100 41 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 200 42 Ogórki kwaszone- , bez pustych kanałów wewnątrz, smak i zapach charakterystyczny dla ogórków kwaszonych z wyraźnym udziałem przypraw aromatyczno-smakowych. kg 45 43 Ogórki małosolne-

opakowanie wiaderko o wadze 2-3 kg,należy podać cenę netto za 1 kg po odcieku-bez pustych kanałów wewnątrz,smak i zapach charakterystyczny dla ogórków małosolnych z wyraźnym udziałem przypraw aromatyczno-smakowych kg 60 44 Papryka świeża pomarańczowa - owoc powinien być dojrzały, o odpowiedniej barwie, bez uszkodzeń, nie zwiędnięty, bez plam, jędrny, kg 15 45 Papryka świeża, czerwona - owoc powinien być dojrzały, o odpowiedniej barwie, bez uszkodzeń, nie zwiędnięty, bez plam, jędrny, kg 25 46 Papryka świeża, zielona - owoc powinien być dojrzały, o odpowiedniej barwie, bez uszkodzeń, nie zwiędnięty, bez plam, jędrny, kg 15 47 Papryka świeża, żółta - owoc powinien być dojrzały, o odpowiedniej barwie, bez uszkodzeń, nie zwiędnięty, bez plam, jędrny, kg 15 48 Pieczarka świeża-jędrna bez uszkodzeń kg 10 49 Pietruszka korzeń - korzeń powinien być zdrowy, bez śladów chorób, jędrny, bez oznak zgnilizny, kg 5 50 Pietruszka Natka - pęczki o wadze min 100g, bez oznak zaparzenia, zapleśnienia, bez zmian barwy Kg 15 51 Pomarańcze - klasy I, owoce powinny być całe, zdrowe, czyste, nie zaparzone, nie zmarznęte , nie zwiędnięte, bez plam i uszkodzeń, jędrne, soczyste, kaliber od 2 do 0 . kg 120 52 Pomidor malinowy odmiana PINK kaliber BB, 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 lub kartony-max 10 kg kg 200 53 Pomidor premium Polski-powinny być zdrowe,jędrne,o jednolitek wielkości i kształcie,bez uszkodzeń,o jednolitym zabarwieniu czerwonym,kliber BB/67-82 mm/,pakowany w kartony lub skrzynki max 6 kg kg 80 54 Pomidory koktajlowe- powinny być zdrowe, bez plam chorobowych, jędrne, nie zwiędnięte, nie pomarszczone, dojrzałe. kg 20 55 Por - liście barwy zielonej, bez zaparzeń i liści nadgniłych; kg 10 56 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 50 57 Sałata lodowa - bez oznak zgnilizny, zaparzeń, bez przerośnięć i szkodników typu ślimaki. Pakowana osobno w folie,główka nie mniejsza niż 150 gr kg 10 58 Sałata zielona masłowa - wybór I, waga główki nie mniejsza niż 200g, bez oznak zgnilizny, zaparzeń, bez przerośnięć i szkodników typu ślimaki kg 25 59 Seler - korzenie czyste, zdrowe, całe, bez uszkodzeń, bez śladów gnicia, o miąższu białym ; pakowane w worki lub skrzynki standardowe kg 50 60 Seler naciowy - powinien być barwy zielonej, czysty, nie zwiędły, bez części pożółkłych Min kg 5 61 Sliwka żółta typu Renkloda-powinny być świeże,dojrzałe,bez zawilgoceń,uszkodzeń,o jednolitym kształcie,wielkości,jednolitym stopniu dojrzałości kg 20 62 Szczaw świeży gruntowy -jędrny,nie obwędnięty,bez oznak gnicia kg 20 63 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 25 64 Truskawka - gatunek extra, owoce o najwyższej

jakości, kształcie, zabarwieniu w typowym dla danej odmiany, nie powinny być zaparzone, zapleśniałe, sucha, czysta kg 60 65 Winogrono o barwie ciemnofioletowej- kl. ekstra, owoce w opakowaniu powinny być jednej odmiany nie zapleśniałe niezafermentowane, nie nadgnite; kg 20 66 Winogrono o barwie żółtozielonej – kl. ekstra lub L, owoce w opakowaniu powinny być jednej odmiany nie zapleśniałe niezafermentowane, nie nadgnite . kg 20 67 Ziemniaki młode-powinny być zdrowe, kształtne, suche, czyste bez ziemi, piaku, nieuszkodzone, jednolitej odmiany, kształt owalny, jednakowej wielkości kg 1400 68 ziemniaki -powinny być zdrowe, kształtne, suche, jednolite odmianowo bez pustych miejsc w środku, bez oznak pleśni, porośnięć oraz bez uszkodzeń mechanicznych kg 400 1. Oferowane produkty powinny spełniać następujące minimalne wymagania jakościowe: 1) całe i zdrowe, nie dopuszcza się produktów z objawami gnicia lub zepsucia, które czynią je niezdatnymi do spożycia, 2) czyste, wolne od jakichkolwiek widocznych zanieczyszczeń obcych (w zależności od produktu dopuszczalne są odchylenia dotyczące śladów ziemi), 3) wolne od szkodników, 4) wolne od uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki, 5) bez nadmiernego zawilgocenia powierzchniowego, 6) bez obcych zapachów i/lub smaków, 7) dostatecznie rozwinięte i odpowiednio dojrzałe, 8) wolne od oparzeń słonecznych, odbić i wad spowodowanych np. gradem 9) Dopuszcza się następujące nieznaczne odstępstwa pod warunkiem, że wady te nie wpływają na ogólny wygląd produktu , jego jakość oraz jakość przechowywania: 10) nieznaczne wady kształtu 11) nieznaczne wady przebarwienia 2. Każda dostawa dokonywana jest na koszt Wykonawcy, jego własnym transportem, przystosowanym do tego celu, zgodnie z wszelkimi normami i przepisami obowiązującymi w tym zakresie. 3. Zastrzega się, iż podane w niniejszym załączniku ilości warzyw i owoców świeżych, są ilościami orientacyjnymi , szacowanymi przez Zamawiającego na okres realizacji zamówienia. Zamawiający będzie składał zapotrzebowanie w zależności od faktycznych potrzeb co oznacza , że podane ilości mogą ulec zmianie, co nie jest odstępstwem od umowy . 4. Zastrzega się, iż podane ceny poszczególnego asortymentu nie mogą ulec zmianie w trakcie realizacji dostaw, za wyjątkiem zmiany ustawy o podatku od towarów i usług. W tym przypadku ceny jednostkowe brutto zmieniają się o wielkość , o jaką zmieni się stawka podatku. Należy wycenić wszystkie pozycje zawarte w załączniku cenowym. Podane ceny winny być cenami ostatecznymi, tj. zawierającymi ewentualne rabaty, dopłaty lub upusty oraz koszty dostawy. Wszystkie ceny należy podać w złotych, do dwóch miejsc po przecinku. 5. Wykonawca odbierać będzie niezwłocznie i bezpłatnie od Zamawiającego zwrotne opakowania, kartony, skrzynie itp. w których dostarczany jest towar 3. Dostarczane produkty powinny odpowiadać wymaganiom zawartym w Polskich Normach przenoszących normy europejskie a w szczególności być świeże i odpowiedniej jakości oraz posiadać atesty i/lub certyfikaty higieniczno – sanitarne, a na żądanie Zamawiającego, do wskazanej dostawy powinien być załączany dokument potwierdzenie tych wymagań. Na potwierdzenie czego

Zamawiający żąda oświadczenia jak w pkt. VI.5 SIWZ.

## **II.5) Główny kod CPV: 03221000-6**

### **Dodatkowe kody CPV:**

Kod CPV
03212100-1
03221100-7
03220000-9
03221230-7
03221240-0
03221250-3
03221260-6
03221270-9
03221300-9
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: 1 *lub* dniach:

*lub*

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

Okres w miesiącach	Okres w dniach	Data rozpoczęcia	Data zakończenia
1			

**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)**

5. Oświadczenie że dostarczane produkty powinny odpowiadać wymaganiom zawartym w Polskich Normach przenoszących normy europejskie a w szczególności będą świeże i odpowiedniej jakości oraz posiadać atesty i/lub certyfikaty higieniczno – sanitarne, a na żądanie Zamawiającego, do wskazanej dostawy powinien być załączany dokument zawierający potwierdzenie tych wymagań,

(zaleca się wykorzystanie treści przedstawionej w pkt. 8, Załącznika nr 1 do SIWZ– Formularz oferty) OŚWIADCZENIE DOTYCZĄCE GRUPY KAPITAŁOWEJ 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:**

Nie

Informacja na temat wadium

**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:

ZMIANA UMOWY 1. Strony dopuszczają następujące możliwości zmiany umowy w trakcie jej wykonywania: a) w zakresie stawki VAT 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 dopuszczają możliwość zmiany terminu obowiązywania Umowy do czasu osiągnięcia kwoty wynagrodzenia wskazanej w § 5 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 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. 144 ust. 1 pkt 3 ustawy z dnia 29 stycznia 2004 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 usług 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. 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. 6. 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. 7. 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. 8. 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. 9. Przepisy ust. 7 i 8 stosuje się do umowy zawartej między podwykonawcą a dalszym podwykonawcą. 10. W okresie obowiązywania stanu zagrożenia

epidemicznego albo stanu epidemii oraz związanych z nimi ograniczeń w przemieszczaniu się, umowy w sprawie zamówienia publicznego zawierane są pod rygorem nieważności w formie pisemnej, albo za zgodą zamawiającego w postaci elektronicznej opatrzonej kwalifikowanym podpisem elektronicznym

#### **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: 2020-05-18, godzina: 10:00,

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, które miały być przeznaczone na sfinansowanie całości lub części zamówienia: Nie**

##### **IV.6.5) Informacje dodatkowe:**

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