

Ogłoszenie nr 765941-N-2020 z dnia 11.12.2020 r.

Centralny Ośrodek Sportu w Warszawie, Ośrodek Przygotowań Olimpijskich im. Feliksa Stamma we Władysławowie: Dostawy sukcesywne artykułów spożywczych różnych 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.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 przysłać:

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 pośłańca

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: Dostawy sukcesywne artykułów spożywczych różnych wraz z usługą transportu do Ośrodka Przygotowań Olimpijskich we Władysławowie

Numer referencyjny: 39/2020

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:

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. BUDYŃ-
śmietankowy, waniliowy, czekoladowy, powinien charakteryzować się dobrą rozpuszczalnością w wodzie,
nie powinien podchodzić wodą po przyrządzeniu, po zagotowaniu powinien mieć wyrazisty smak, kolor i
gęstą konsystencję nie zawierającą grudek. Wydajność 120g/1 l mleka. Opakowanie min 90 g max 1,50 kg
firmy Winiary lub produkt równoważny*/..... kg 200 2. GALARETKA OWOCOWA (Ananas,
truskawka, wiśnia, pomarańcza, cytryna)- powinna charakteryzować się dobrą rozpuszczalnością w
wodzie, nie powinna podchodzić wodą po przyrządzeniu, po zagotowaniu powinna mieć wyrazisty smak,
kolor i odpowiednio gęstą konsystencję, nie zawierającą grudek, wydajność 160g/1litr. pakowana min 90
gr max a'1,2 kg firmy Winiary lub produkt równoważny*/..... kg 250 3. KISIEL OWOCOWY
-powinien charakteryzować się dobrą rozpuszczalnością w wodzie, nie powinien podchodzić wodą po
przyrządzeniu, po zagotowaniu powinien mieć wyrazisty smak, kolor i odpowiednio gęstą konsystencję nie
zawierającą grudek. wydajność 160g/1l pakowany min 90 gr max a'1,30 kg firmy Winiary lub produkt
równoważny*/..... kg 220 4. CHRZAN TARTY - Skład: chrzan, cukier, ocet, skrobia, sól, kwas
cytrynowy, przeciwutleniacze, Charakteryzuje się śnieżno białym kolorem, ostry w smaku. waga samego
surowca netto w szklanym opakowaniu jednostkowym max 900 g typu Rolnik, Frutico lub produkt
równoważny..... Cenę należy podać w odniesieniu do wagi netto wskazanej na
opakowaniu kg 70 5. KETCHUP porcjowany saszetka Skład Pomidory (min 120 g na 100 g ketchupu),
ocet, cukier, sól, naturalne aromaty przypraw (m.in. seler), przyprawy. - opakowanie min 15g np. firmy
Fanex, Heinz lub produkt równoważny*/..... Cenę należy podać w odniesieniu
do wagi netto wskazanej na opakowaniu. szt 30000 6. MUSZTARDA porcjowana saszetka - Skład: Woda,
gorczyca (min 25%), ocet spirytusowy, sól, cukier, regulator kwasowości- kwas cytrynowy, substancje
konserwujące – siarczyny. opakowanie saszetka min. 10,5 gr firmy develey, Roleski, Heinz lub produkt
równoważny*/.....Cenę należy podać w odniesieniu do wagi netto wskazanej
na opakowaniu. szt 11000 7. MUSZTARDA SAREPSKA - umiarkowanie ostra o tradycyjnym smaku,
gęstej konsystencji i stonowanej barwie z widocznymi ciemnymi kawałeczkami gorzycy, firmy
Dawtona, Frutico lub produkt równoważny*/..... opak min 0.50 kg max 1 kg. Cenę należy
podać w odniesieniu do wagi netto wskazanej na opakowaniu. kg 220 8. RYŻ DŁUGOZIARNISTY
paraboiled - preparowany tremicznie, ugotowany na sypko powinien zachowywać swoje właściwości
podczas przetrzymywania go w grzanych bufetach, po ugotowaniu nie klei i pozostaje sypki nawet po
wielokrotnym podgrzewaniu, ziarno ryżu nie rozpadada się, nie rozdwaja, ma jednolity kształt, kolor
jasnożółty, podczas bearmowania w przeciągu min. 3 godz. nie zmienia swoich właściwości (nie rozkleja
się) opak min 1 kg max 5 kg np. firmy Kupiec, ESCA, Dripol lub produkt

równoważny*/..... kg 1000 9. Makaron Cannelloni - 100% semoliny z twardej pszenicy DURUM, suchy makaron ma zwartą strukturę i bursztynowy kolor - makaron ugotowany al dente powinien zachowywać swoje właściwości podczas przetrzymywania go w grzanych bufetch. Powinien być sprężysty, nie kleić się po ugotowaniu, bez pstrycin, podczas barmienia w przeciągu min. 3 godz. nie zmienia swoich właściwości (nie rozpada się). Po ugotowaniu nie powinien mieć jasnoszarej barwy, nie powinien być miękki, lepki, rozpadający się. opakowanie max 1 kg typu Primo Gusto, Lubella, Malma lub produkt równoważny*/..... kg 25 10. Makaron Pene - (rurki) - 100% semoliny z twardej pszenicy DURUM, suchy makaron ma zwartą strukturę i bursztynowy kolor - makaron ugotowany al dente powinien zachowywać swoje właściwości podczas przetrzymywania go w grzanych bufetch. Powinien być sprężysty, nie kleić się po ugotowaniu, bez pstrycin, podczas barmienia w przeciągu min. 3 godz. nie zmienia swoich właściwości (nie rozpada się). Po ugotowaniu nie powinien mieć jasnoszarej barwy, nie powinien być miękki, lepki, rozpadający się opakowanie max 3 kg typu Knorr, Lubella, Malma, Primo Gusto lub produkt równoważny*/..... kg 650 11. Makaron typu Penette (piórka) - 100% semoliny z twardej pszenicy DURUM, suchy makaron ma zwartą strukturę i bursztynowy kolor - makaron ugotowany al dente powinien zachowywać swoje właściwości podczas przetrzymywania go w grzanych bufetch. Powinien być sprężysty, nie kleić się po ugotowaniu, bez pstrycin, podczas barmienia w przeciągu min. 3 godz. nie zmienia swoich właściwości (nie rozpada się). Po ugotowaniu nie powinien mieć jasnoszarej barwy, nie powinien być miękki, lepki, rozpadający się. opakowanie max 3 kg typu Knorr, Lubella, Malma, Primo Gusto lub produkt równoważny*/..... kg 10 12. MAKARON typu TAGLIATELLE - (Gniazdka szeroka wstążka) 100% semoliny z twardej pszenicy DURUM, suchy makaron ma zwartą strukturę i bursztynowy kolor - makaron ugotowany al dente powinien zachowywać swoje właściwości podczas przetrzymywania go w grzanych bufetch. Powinien być sprężysty, nie kleić się po ugotowaniu, bez pstrycin, podczas barmienia w przeciągu min. 3 godz. nie zmienia swoich właściwości (nie rozpada się). Po ugotowaniu nie powinien mieć jasnoszarej barwy, nie powinien być miękki, lepki, rozpadający się opakowanie max a' 3kg typu Knorr, Lubella, Malma, Primo Gusto lub produkt równoważny*/..... kg 50 13. MAKARON -muszelka - 100% semoliny z twardej pszenicy DURUM, suchy makaron ma zwartą strukturę i bursztynowy kolor - makaron ugotowany al dente powinien zachowywać swoje właściwości podczas przetrzymywania go w grzanych bufetch. Powinien być sprężysty, nie kleić się po ugotowaniu, bez pstrycin, podczas barmienia w przeciągu min. 3 godz. nie zmienia swoich właściwości (nie rozpada się). Po ugotowaniu nie powinien mieć jasnoszarej barwy, nie powinien być miękki, lepki, rozpadający się opakowanie max 3 kg typu

Knorr, Lubella, Malma, Primo Gusto lub produkt równoważny*/..... kg 40 14.

MAKARON typu FARFALLE - (kokardki) -100% semoliny z twardej pszenicy DURUM, suchy makaron ma zwartą strukturę i bursztynowy kolor - makaron ugotowany al dente powinien zachowywać swoje właściwości podczas przetrzymywania go w grzanych bufetch. Powinien być sprężysty, nie kleić się po ugotowaniu, bez pstrycin, podczas bumarowania w przeciągu min. 3 godz. nie zmienia swoich właściwości (nie rozpada się). Po ugotowaniu nie powinien mieć jasnoszarej barwy, nie powinien być miękki, lepki, rozpadający się, opakowanie max 3 kg typu Knorr, Lubella, Malma, Primo Gusto lub produkt równoważny*/..... kg 180 15.

MAKARON -kolanka z falbanką - 100% semoliny z twardej pszenicy DURUM, suchy makaron ma zwartą strukturę i bursztynowy kolor - makaron ugotowany al dente powinien zachowywać swoje właściwości podczas przetrzymywania go w grzanych bufetch. Powinien być sprężysty, nie kleić się po ugotowaniu, bez pstrycin, podczas bumarowania w przeciągu min. 3 godz. nie zmienia swoich właściwości (nie rozpada się). Po ugotowaniu nie powinien mieć jasnoszarej barwy, nie powinien być miękki, lepki, rozpadający się, opakowanie max 3 kg typu Knorr, Lubella, Malma, Primo Gusto lub produkt równoważny..... kg 50 16.

MAKARON - Łazanki- 100% semoliny z twardej pszenicy DURUM, suchy makaron ma zwartą strukturę i bursztynowy kolor - makaron ugotowany al dente powinien zachowywać swoje właściwości podczas przetrzymywania go w grzanych bufetch. Powinien być sprężysty, nie kleić się po ugotowaniu, bez pstrycin, podczas bumarowania w przeciągu min. 3 godz. nie zmienia swoich właściwości (nie rozpada się). Po ugotowaniu nie powinien mieć jasnoszarej barwy, nie powinien być miękki, lepki, rozpadający się, opakowanie max 3 kg lub produkt równoważny*/..... kg 60 17.

MAKARON -Nitka cięta - 100% semoliny z twardej pszenicy DURUM, suchy makaron ma zwartą strukturę i bursztynowy kolor - makaron ugotowany al dente powinien zachowywać swoje właściwości podczas przetrzymywania go w grzanych bufetch. Powinien być sprężysty, nie kleić się po ugotowaniu, bez pstrycin, podczas bumarowania w przeciągu min. 3 godz. nie zmienia swoich właściwości (nie rozpada się). Po ugotowaniu nie powinien mieć jasnoszarej barwy, nie powinien być miękki, lepki, rozpadający się, opakowanie max 3 kg typu Knorr, Lubella, Malma, Primo Gusto lub produkt równoważny*/..... kg 180 18.

MAKARON W KSZTAŁCIE RYŻU - 100% semoliny z pszenicy DURUM - makaron ugotowany al dente powinien zachowywać swoje właściwości podczas przetrzymywania go w grzanych bufetch. a' 0,5 - 1,0 kg np. firmy Primo Gusto, lubella lub produkt równoważny*/..... kg 15 19.

MAKARON typu SPAGHETTI -100% semoliny z pszenicy DURUM - makaron ugotowany al dente powinien zachowywać swoje właściwości podczas przetrzymywania go w grzanych bufetch. Powinien być sprężysty, nie kleić się po

ugotowaniu, bez pstrycin, podczas bumarowania w przeciągu min. 3 godz. nie zmienia swoich
 właściwości (nie rozpada sie) opakowanie max 3 kg typu Knorr, Lubella, Malma, Primo Gusto lub
 produkt równoważny*/..... kg 400 20. MAKARON -świderki-100%
 semoliny z twardej pszenicy DURUM, suchy makaron ma zwartą strukturę i bursztynowy kolor - makaron
 ugotowany al dente powinien zachowywac swoje właściwości podczas przetrzymywania go w grzanych
 bufetch.Powinien być sprężysty, nie kleić się po ugotowaniu, bez pstrycin, podczas bumarowania w
 przeciągu min. 3 godz. nie zmienia swoich właściwości (nie rozpada sie). Po ugotowaniu nie powinien
 miec jasnoszarej barwy, nie powinien byc miekki, lepki, rozpadający się, opakowanie max 3 kg typu
 Knorr, Lubella, Malma, Primo Gusto lub produkt równoważny*/..... kg 500 21.
 MAKARON typu LASAGNE -100% semoliny z pszenicy DURUM - makaron ugotowany al dente
 powinien zachowywac swoje właściwości podczas przetrzymywania go w grzanych bufetch.Powinien być
 sprężysty, nie kleić się po ugotowaniu, bez pstrycin, podczas bumarowania w przeciągu min. 3 godz. nie
 zmienia swoich właściwości (nie rozpada sie) opakowanie max 3 kg typu Knorr, Lubella, Malma, Primo
 Gusto lub produkt równoważny*/..... kg 120 22. Makaron -Świderki 3 kolory
 - 100% semoliny z twardej pszenicy DURUM, suchy makaron ma zwartą strukturę i bursztynowy kolor -
 makaron ugotowany al dente powinien zachowywac swoje właściwości podczas przetrzymywania go w
 grzanych bufetch.Powinien być sprężysty, nie kleić się po ugotowaniu, bez pstrycin, podczas
 bumarowania w przeciągu min. 3 godz. nie zmienia swoich właściwości (nie rozpada sie). Po ugotowaniu
 nie powinien miec jasnoszarej barwy, nie powinien byc miekki, lepki, rozpadający się, opakowanie max 3
 kg typu Knorr, Lubella, Malma, Primo Gusto lub produkt równoważny*/.....
 kg 200 23. Makarona razowy - różne kształty op max 3 kg np. firmy Lubella,Knor lub produkt
 równoważny*/..... kg 120 24. Mieszanaka bezglutenowa 4 ziarna BIO-zawiera
 ziarno słoechnika prażone,siemię lniane brązowe prażone,pestki dyni prażone,sezam łuskany prażony
 opak min 450 gr typu Denver Food lub produkt równoważny*/..... kg 5 25. Makaron
 Tortellini-rodzaj pierścieniowego makaronu.wypełnioeny farszem np. mięsem,grzybami.szpinakiem itp.
 Opak max 1 kg np. firmy Knor,Primo Gusto lub produkt
 równoważny*/..... kg 10 26. Makaron Bezglutenowy-skład mąka
 kukurydziana - różne kształty op min 0.5 kg max 1 kg np. typu Barilla,Glutenex,Sotelii lub produkt
 równoważny*/..... kg 10 27. Pieczywo bezglutenowe różne
 gatunki/np..owsiane,wieloziaarniste jasne i ciemne,ciemne z żurawiną i dynią itp./- op 500g max kg 8 28.
 PŁATKI KUKURYDZIANE - delikatnie opiekane płatki kukurydziane wyprodukowane z I gatunku
 kukurydzy. wzbogacone o Witaminy i żelazo.Składniki: kukurydza (min 95 %), typu Nestle,BIFOOD lub

produkt równoważny*/.....opakowanie max 1 kg kg 60 29. PŁATKI KUKURYDZIANE z miodem - delikatnie opiekane płatki kukurydziane wyprodukowane z I gatunku kukurydzy z dodatkiem miodu. wzbogacone o Witaminy i żelazo. Składniki: kukurydza (min 95%),opakowanie max 1kg,typu Nestle lub produkt równoważny*/..... kg 40 30. PŁATKI KUKURYDZIANE cynamonowe - Zbożowe płatki o smaku cynamonowym, zawierają pełne ziarno. Nie zawiera laktozy i konserwantów. Opakowanie max 1 kg,typu Lubella lub produkt równoważny*/..... kg 35 31. PŁATKI zbożowe czekoladowe - zbożowe kuleczki o smaku czekoladowym, opakowanie 500g- 1kg,typu ,typu BIFOOD lub produkt równoważny*/..... kg 300 32. PŁATKI KUKURYDZIANE z miodem i orzechami - delikatnie opiekane płatki kukurydziane wyprodukowane z najwyższej jakości kukurydzy z dodatkiem miodu. wzbogacone o Witaminy i żelazo.Składniki: kukurydza (min 95%),opakowanie 500g- 1kg,typu Nestle,Bifood lub produkt równoważny*/..... kg 80 33. PŁATKI KUKURYDZIANE z ziarnami zbóż-opakowanie 300 gr-1 kg,typu fitness -Nestle lub produkt równoważny*/..... kg 40 34. PŁATKI MUSLI - mieszanka płatków zbożowych, bakalii, orzechów i suszonych owoców, różne rodzaje, opakowanie 500g- 1 kg,typu BIFOOD lub produkt równoważny*/..... kg 100 35. Majonez -saszetki-skład:olej roślinny min.70%,woda,ocet,żółtko jaj,cukier,sól,gorczyca -opakowanie min.10 gr.Cenę należy podać w odniesieniu do wagi netto wskazanej na opakowaniu-typu Heinz,Fanex lub produkt równoważny*/..... szt 10000 36. Sliwka suszona wędzona-gat.I -opakowanie max 200 gr kg 5 37. KETCHUP łagodny,pikantny - woda, pomidory (min 200g na 100g ketchupu), cukier,skrobia kukurydziana - substancja zagęszczająca, sól, ocet, kwas cytrynowy - regulator kwasowości, przyprawy. opakowanie butelka plastikowa max 1kg.Cenę należy podać w odniesieniu do wagi netto wskazanej na opakowaniu typu Dawtona, Włocławek,Roleski lub produkt równoważny*/..... kg 200 38. ORZECZ WŁOSKI ŁUSKANY - gatunek I, jasnobrązowe połówki bez szkodników typu Bakalland,Helcom lub produkt równoważny*/..... - opakownia min 100 gr max 0.50 kg..... kg 130 39. RODZYNKI SUŁTAŃSKIE - gatunek I, charakteryzują się brązowym, ciemnoburystynowym kolorem, intensywnym i słodkim zapachem, pierwszej jakości, sprężyste i miękkie . opakowane max 500 gr,typu Bakalland,Helcom lub produkt równoważny*/..... kg 180 40. ŚLIWKA KALIFORNIJSKA drylowana- Gatunek I, o mięsistej strukturze, nie wysuszona, opakowanie max 0.50 kg,typu Helcom,Bakallnad lub produkt równoważny*/..... kg 180 41. MIGDAŁY PŁATKI - gatunek I, jednolitego jasnoberzowego koloru, płatki nie połamane. pakowane max 0,50 kg,typu Japar lub produkt

równoważny*/..... kg 80 42. MIGDAŁY CAŁE - Gatunek I, opakowanie max 0.50 kg, typu Japar lub produkt równoważny*/..... kg 2 43. ORZECH LASKOWY- Gatunek I, łuskany, opakowanie max 0.50 kg, typu Japar lub produkt równoważny*/...../ kg 2 44. Pestki dyni Gatunek I, łuskane, opakowanie max 0.50 kg, typu Japar lub produkt równoważny*/..... kg 25 45. MORELE SUSZONE - Gatunek I, opakowanie max 0.50 kg, typu Bakalland, Japar lub produkt równoważny*/..... kg 100 46. Daktyle suszone-opakowanie max 0.50 kg, typu Bakalland lub produkt równoważny*/..... kg 140 47. Ananas kostka - gatunek I, w lekkim syropie-puszka metalowa, waga surowca netto w opakowaniu jednostkowym (bez odcieku) max do 3 kg-należy podać cenę netto za 1 kg surowca po odcieku, typu Kier lub produkt równoważny*/..... kg 440 48. ANANASY PLASTRY- w lekkim syropie gatunek I- waga surowca netto w opakowaniu jednostkowym (bez odcieku) max 3kg-należy podać cenę netto surowca za 1 kg po odcieku, typu KIER lub produkt równoważny*/..... kg 180 49. BRZOSKWINIE POŁÓWKI - w lekkim syropie - gatunek I opakowanie puszką metalową , waga surowca netto w opakowaniu jednostkowym (bez odcieku) max 3kg -należy podać cenę netto surowca za 1 kg po odcieku, typu KIER lub produkt równoważny*/..... kg 480 50. GRUSZKI POŁÓWKI w syropie - gatunek I, opakowanie puszką metalową, waga surowca netto w opakowaniu jednostkowym (bez odcieku) max 3kg-należy podać cenę netto surowca za 1 kg po odcieku, typu KIER lub produkt równoważny*/..... kg 360 51. KOKTAJL OWOCOWY W SYROPIE- skład: (brzoskwinie, gruszka, ananasy, winogrona, papaja), gatunek I, opakowanie puszką metalową,, waga surowca netto w opakowaniu jednostkowym (bez odcieku) max 3kg -należy podać cenę netto surowca za 1 kg po odcieku, typu DRIPOL, HELCOM lub produkt równoważny*/..... kg 380 52. FASOLA CZERWONA - gatunek I, puszką metalową, waga surowca netto w opakowaniu jednostkowym (bez odcieku) max 3kg -należy podać cenę netto surowca za 1 kg po odcieku, typu Bonduella, Dawtona lub produkt równoważny*/..... kg 350 53. GROSZEK KONSERWOWY gatunek I - puszką metalową, waga surowca netto w opakowaniu jednostkowym (bez odcieku) max 3kg -należy podać cenę netto surowca za 1 kg po odcieku, typu Dawtona lub produkt równoważny*/..... kg 80 54. KUKURYDZA KONSERWOWA gatunek I, opakowanie puszką metalową, waga surowca netto w opakowaniu jednostkowym (bez odcieku) max 3kg-należy podać cenę netto surowca za 1 kg po odcieku, typu Jamar, Dawtona, Bonduella lub produkt równoważny*/..... kg 600 55. KIELKI FASOLI MUNG - gatunek I, opakowanie puszką

metalowa waga surowca netto w opakowaniu jednostkowym (bez odcieku) max 500 g - należy podać cenę netto surowca za 1 kg po odcieku, typu KIER lub produkt równoważny*/..... kg 35

56. SAŁATKA typu HAWAI - warzywa w różnych proporcjach (kukurydza słodka, marchew w kostkach, seler korzenny w kostkach, zielona papryka, ananas), waga netto surowca w opakowaniu jednostkowym (bez odcieku) max 2000 g - należy podać cenę netto surowca za 1 kg po odcieku typu Bonduelle lub produkt równoważny*/..... kg 140

57. SAŁATKA typu "SOMBRERO"- skład:kukurydza słodka min.30%, groszek, fasola szparagowa zielona, marchew w kostkach, seler w kostkach, czerwona papryka, fasola czerwona) puszka metalowa waga netto surowca w opakowaniu jednostkowym (bez odcieku) max 2500 g - należy podać cenę netto za 1 kg surowca po odcieku typu Bonduelle lub produkt równoważny*/..... kg 150

58. OGÓRKI konserwowe - gatunek I, marynowane z cebulką i papryką - waga surowca netto w opakowaniu jednostkowym (bez odcieku) w szklanym opakowaniu max do 700 gr - należy podać cenę netto surowca za 1 kg po odcieku typu Rolnik, Krakus lub produkt równoważny*/..... kg 220

59. PIECZARKA MARYNOWANA CAŁA - gatunek I, waga surowca netto w opakowaniu jednostkowym (bez odcieku) w szklanym opakowaniu max do 800gr - należy podać cenę surowca netto za 1 kg po odcieku typu Rolnik, Bonduelle lub produkt równoważny*/..... kg 240

60. Ogórki konserwowe w zalewie musztardowej - produkt pasteryzowany, skład - ogórki min.48%, ocet spirytusowy, musztarda, mieszanka warzyw, gorczyca, przyprawy - naczynie szklane, opakowanie max 1 kg - należy podać cenę surowca netto za 1 kg po odcieku, firmy PROVITUS lub produkt równoważny*/..... kg 100

61. Karczochy serca - gatunek I, waga surowca netto w opakowaniu jednostkowym (bez odcieku) opakowanie puszka 400gr - 2,5 kg max - należy podać cenę surowca netto za 1 kg po odcieku, typu KIER lub produkt równoważny*/..... kg 15

62. OLEJ uniwersalny - opakowanie 1 litr. 3 lub 5l, typu popularny, Beskidzki, Marlibo lub produkt równoważny*/..... 1 3200

63. Olej kokosowy - op max 500 gr typu Helcom lub produkt równoważny*/..... kg 5

64. OLIWKI ZIELONE DRYLOWANE - opakowanie słoik, waga surowca netto w opakowaniu jednostkowym (bez odcieku) max do 800 gr - należy podać cenę surowca netto za 1 kg po odcieku, typu DRIPOL lub produkt równoważny*/..... kg 5

65. OLIWKI CZARNE DRYLOWANE - opakowanie słoik, waga surowca netto w opakowaniu jednostkowym (bez odcieku) max do 800 gr - należy podać cenę surowca netto za 1 kg po odcieku, typu DRIPOL lub produkt równoważny*/..... kg 5

66. OLIWKI ZIELONE cięte - opakowanie

puszka, waga surowca netto w opakowaniu jednostkowym (bez odcieku) max do 3kg-należy podać cenę surowca netto za 1 kg po odcieku, typu KIER, Helcom lub produkt równoważny*/..... kg 130 67. OLIWKI Czarne cięte - opakowanie puszka, waga surowca netto w opakowaniu jednostkowym (bez odcieku) max do 3kg-należy podać cenę surowca netto za 1 kg po odcieku, typu KIER, Helcom lub produkt równoważny*/..... kg 130 68. TUŃCZYK W SOSIE WŁASNYM (kawałki) - Gatunek I, opakowanie puszka, waga surowca netto w opakowaniu jednostkowym (bez odcieku) opak min 200 gr max do 1500 gr -należy podać cenę surowca netto za 1 kg po odcieku */ kg 20 69. OCET 10% spirytusowy - opakowanie butelka szklana lub plastikowa o pojemności min 0.5 l max 1 litr.....*/ 1 280 70. OCET WINNY - gatunek I biały, opak. butelka o pojemności max 1l.....*/ 1 7 71. Ocet WINNY - gatunek I czerwony butelka o pojemności max 1 l*/ 1 7 72. JABŁKA PRAŻONE typu "SZARLOTKA" - waga surowca netto w opakowaniu jednostkowym (bez odcieku) w szklanym opakowaniu min 950 gr max a 3 kg-należy podać cenę netto surowca za 1 kg po odcieku typu Ronik, Prospana, Bakalland lub produkt równoważny*/..... kg 600 73. OGÓRKI KANAPKOWE - gatunek I, opakowanie słoik szklany, waga surowca netto w opakowaniu jednostkowym (bez odcieku) max do 500 gr, typu Rolnik, FRUTICO -należy podać cenę netto surowca za 1 kg po odcieku, typu Rolnik lub produkt równoważny*/..... kg 220 74. SELER WIÓRKI - opakowanie słoik szklany, waga surowca netto w opakowaniu jednostkowym (bez odcieku) max 1 kg typu Rolnik -należy podać cenę netto surowca za 1 kg po odcieku typu Rolnik. KIER lub produkt równoważny*/..... kg 30 75. OLEJ z pestek winogron - butelka max 1 litr , typu Gaccia Doro lub produkt równoważny*/..... 1 100 76. Marchew z groszkiem- opakowanie słoik waga max 1 kg-należy podać cenę w odniesieniu do 1 kg samego surowca po odcieku, typu rolnik, Kwidzyń, Dawtona, Pudliszki lub produkt równoważny*/..... 1 60 77. Oliwa z oliwek extra virgin - gatunek I, opakowanie butelka o pojemności max 1 kg, typi KIER lub produkt równoważny*/..... 1 120 78. NAPÓJ KAKAOWY (w proszku lub granulkach) typu NESQUIK - opakowanie max 500 gr*/ kg 80 79. SYROP MALINOWY, malinowy z jeżyną- butelka max do 1l typu Herbapol, CYMES lub produkt równoważny*/..... 1 100 80. SEZAM ZIARNO - opak max 0.50 kg*/ kg 15 81. DŻEM np. truskawka, wiśnia, czarna porzeczka-nisko i wysokosłodzone-opak słoik lub wiaderko o pojemności

max 1 kg typu Łowicz, Agrovita, STOVIT lub produkt równoważny*/-należy podać cenę netto surowca za 1 kg*/ kg 500 82. Konfitura różne smaki opak max 500 gr-należy podać cenę netto w odniesieniu do 1 kg samego surowca typu Stovit, KIER lub produkt równoważny*/..... kg 320 83. MIÓD PSZCZELI NATURALNY WIELOKWIATOWY lejący- gatunek I, opakowanie max 1 kg-należy podać cenę netto za 1 kg w odniesieniu do wagi netto wskazanej na opakowaniu.....*/ kg 800 84. Cieciora w zalewie- opakowanie słoik lub puszka typu Rolnik, Bonduelle lub produkt równoważny*/-.....należy podać cenę netto w odniesieniu do 1 kg samego surowca-po odcieku kg 15 85. CUKIER WANILIOWY-przyrządzany jest z cukru buraczanego łączonego z laskami wanilii lub ekstraktem wanilii-opak max 35 gr, typu Delecta lub produkt równoważny*/ kg 40 86. TABASCO BRAND Peper Sauce-opakowanie butelka szklana o pojemności max 60 ml lub produkt równoważny*/..... szt 40 87. Pieczywo WASA Light żytnie-opakowanie kartonik o wadze max 280 g.....*/ kg 15 88. KASZA GRYCZANA - cała, prażona opakowanie min 1 kg max 5kg, typu ESCA lub produkt równoważny*/..... kg 500 89. KASZA JĘCZMIENNA -drobna opakowanie min 1 kg max 5 kg.....*/ kg 140 90. KASZA pęczak - opakowanie min 1 kg max 5kg.....*/ kg 240 91. Kasza jaglana - opakowanie max min 1 kg 5kg.....*/ kg 150 92. Ryż biały zwykły - gatunek I, opakowanie max 1 kg.....*/ kg 50 93. MĄKA TORTOWA pszenna typ 450 -opakowanie 1kg typu Młyny Stoisław, Złote Pola, Gdańskie Młyny lub produkt równoważny*/..... kg 1800 94. Mąka orkiszowa - op max 1 kg.....*/ kg 10 95. Mąka orzechowa - op max 1 kg.....*/ kg 10 96. Mąka żytnia - op max 1 kg.....*/ kg 10 97. Mąka kokosowa - op max 1 kg.....*/ kg 5 98. Siemię lniane mielone - opakowanie max 0.5 kg.....*/ kg 5 99. SKROBIA ZIEMNIACZANA - gatunek I, opakowanie a' 1kg.....*/ kg 30 100. Olej sezamowy-olej roślinny otrzymywany poprzez tłoczenie na zimno nasion sezamowych,kolor -od jasno-po ciemnożółty do brązowego-opakowanie szklane,max 1000 ml,.....*/ l 10 101. RYŻ BRĄZOWY - typu KUPIEC lub produkt Równoważny*/..... opak max 1 kg kg 200 102. KASZA KUS-KUS - gatunek I, opakowanie max 1 kg, typu Gabo lub produkt równoważny*/..... kg 160 103. PŁATKI OWSIANE - opakowanie max 0.50 kg typu Kupiec, Melvit lub produkt równoważny*/..... kg 400 104. CUKIER BIAŁY KRYSTAŁ - opakowanie max 1kg,,typu Polski Cukier,Diamant lub produkt

równoważny*/,, kg 1400 105. CUKIER PUDER - bez zbryleń, opakowanie
 woreczek foliowy szczelnie zamknięty, opakowania - 0,50kg max,typu DIAMANT lub produkt
 równoważny*/..... kg 100 106. Stewia - op max 1 kg,typu LOOK FOOD lub produkt
 równoważny*/..... kg 2 107. Pomidory suszone w oliwie - opakowanie szklane, waga
 surowca netto w opakowaniu jednostkowym (bez odcieku) max 1 kg-należy podać cenę netto surowca za
 1 kg po odcieku,typu Sottile Gusto lub produkt równoważny*/..... kg 80 108.
 Ziarno słonecznika - opakowanie max 0,50 kg.....*/ kg 25 109.
 Migdały pokrojone w słupki -opakowanie max 0,25 kg typu KRESTO lub produkt
 równoważny*/..... kg 5 110. Wiórki kokosowe - opak, max
 0.25kg.....*/ kg 20 111. Kotlety schabowe sojowe - opakowanie max 0,5 kg
*/ kg 2 112. Steki sojowe - opakowanie max 500-600g kg 2 113. Żurawina do
 mięsa - opakowanie słoik szklany waga wsadu max 0.5 kg -typu ŁOWICZ lub produkt
 równoważny*/-należy podać cenę netto za 1 kg w odniesieniu do wagi netto wskazanej na
 opakowaniu.....*/ kg 20 114. Żurawina suszona opak min 500 gr max 1 kg,typu
 BAKALLAND,JAPAR lub produkt równoważny*/..... kg 60 115. Kasza manna -
 opak,max 1 kg,typu KUPIEC lub produkt równoważny*/..... kg 180 116. Mąka
 kukurydziana - opakowanie 1 kg,typu MELWIT lub produkt równoważny*/..... kg 5 117. Cukier
 brązowy trzcinowy - opakowanie 1 kg,typu HELCOM lub produkt równoważny*/.....
 kg 2 118. Pędy bambusa - opakowanie szklane, waga surowca netto w opakowaniu jednostkowym (bez
 odcieku) max 500 gr-należy podać cenę netto surowca za 1 kg po odcieku,typu KIER lub produkt
 równoważny*/..... kg 20 119. Musztarda Francuska - z całymi ziarnami gorczy
 opakowanie - max 500g typu KAMIS lub produkt równoważny*/..... kg 20 120. Ocet
 Balsamiczny- but. szklana a' 500ml max,typu HELCOM lub produkt równoważny*/..... 1 10
 121. Kardamon mielony - opakowanie 20g- 60g*/ kg 0,5 122. imbir
 mielony - opakowanie od 500g-1kg kg 2 123. Tortilla pszenna - rozmiar max 32 cm.....*/ kg 160
 124. Wafle ryżowe (różne smaki) - op max 250 g,typu SONKO lub produkt
 równoważny*/..... kg 5 125. Olej arachdowy - opakowanie 1 l max
*/ 1 20 126. Olej Lniany - opakowanie max 1 l
*/ 1 5 127. Ciecierzycy /sucha/- opakowanie max 0.50 kg
*/ kg 10 128. Papryka konserwowa czerwona paski - gatunek I, waga
 surowca netto w opakowaniu jednostkowym (bez odcieku) max 2500 g-należy podać cenę surowca netto
 za 1 kg po odcieku typu Kier lub produkt równoważny*/..... kg 50 129. Masło

orzechowe kremowe-skład-orzeszki ziemne,olej słonecznikowy,całkowicie uwodniony tłuszcz palmowy,może zawierać również inne orzechy-opakowanie szklane o pojemności max 0.50 kg-firmy Felix-należy podać cenę netto za 1 kg w odniesieniu do wagi surowca wskazanego na opakowaniu.....*/ kg 150 130. Kakao naturalne zawartość tłuszczu kakaowego min 10%-max 12%,opak .max 100 gr typu Celiko,Wawel lub produkt równoważny*/..... kg 2 131. Proszek do pieczenia, opakowanie max 50 gr.....*/ kg 8 3.2. 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, a Wykonawca powinien posiadać atesty i/lub pozwolenia potwierdzające, że poprzez odpowiednie odniesienie dokładnie oznaczone produkty będące przedmiotem dostawy odpowiadają określonym normom. Wymagane jest złożenie odpowiedniego oświadczenia o którym mowa w pkt. 6.3. SIWZ, a Zamawiający zastrzega sobie prawo do żądania przedstawienia odpowiednich dokumentów potwierdzających powyższe okoliczności i jakość produktów przy danej dostawie. 3.3. Każdy asortyment produktów powinien być dostarczony w oddzielnym i zamkniętym pojemniku, wykonanym z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Do każdego pojemnika powinna być dołączona etykieta zawierająca, co najmniej następujące dane: - nazwę produktu, - termin przydatności do spożycia, - nazwę dostawcy – producenta, adres, - warunki przechowywania, - oznaczenie partii produkcyjnej oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem Oznakowanie pojemników winno być zgodne z dokumentami dostawy

II.5) Główny kod CPV: 15800000-6

Dodatkowe kody CPV:

Kod CPV
15831000-2
15831600-8
15850000-1
15851110-2
15871110-8
15871210-9
15871230-5

15871250-1
15871273-8
15614100-6
15613313-5
15613380-5
15613100-9
15613100-9
15612000-1
15612000-1
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: 12 *lub* dniach:

lub

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

Okres w miesiącach	Okres w dniach	Data rozpoczęcia	Data zakończenia
--------------------	----------------	------------------	------------------

12			
----	--	--	--

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

Nie Zamawiający przewiduje następujące fakultatywne podstawy wykluczenia:

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)

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, nie prowadzą do zakłócenia konkurencji w postępowaniu – oświadczenie to składa wykonawca w terminie 3 dni od dnia zamieszczenia na stronie internetowej informacji, o której mowa w art. 86 ust. 5 ustawy PZP Oświadczenie o treści wskazanej pkt. 5 , Załącznika nr 3 do SIWZ–
Formularz oferty

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 § 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. 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):

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.

Środki służące ochronie informacji o charakterze poufnym

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

Data: 22.12.2020, 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:

IV.6.5) Informacje dodatkowe:

ZAŁĄCZNIK I - INFORMACJE DOTYCZĄCE OFERT CZEŚCIOWYCH