



CENTRALNY OŚRODEK SPORTU  
**CETNIEWO**  
OŚRODEK PRZYGOTOWAŃ OLIMPIJSKICH

**SPECYFIKACJA WARUNKÓW ZAMÓWIENIA Nr 03/2021 na  
Sukcesywne dostawy warzyw i owoców świeżych do Ośrodka Przygotowań  
Olimpijskich we Władysławowie wraz z usługą transportu**

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

Podpisy Komisji Przetargowej:

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

ZATWIERDZIŁ

DYREKTOR

*Michał Kowalski*

Władysławowo, 04.05.2021 r.

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

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

Numer tel.: Sekretariat Zamawiającego 58 674 63 14

Adres poczty elektronicznej: [przetargi.wladyslawowo@cos.pl](mailto:przetargi.wladyslawowo@cos.pl)

.Adres strony internetowej prowadzonego postępowania: [www.bip.cos.pl](http://www.bip.cos.pl) w zakładce „Przetargi”/Władysławowo

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

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

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

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

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

Zamawiający nie przewiduje wyboru najkorzystniejszej oferty z możliwością prowadzenia negocjacji.

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

1. Przedmiotem zamówienia są **Sukcesywne dostawy warzyw i owoców świeżych do Ośrodka Przygotowań Olimpijskich we Władysławowie wraz z usługą transportu**

Lp.	ASORTYMENT	Jm.	ILOŚĆ
1.	Ananasy - owoce powinny być świeże, czyste, zdrowe, o prawidłowym kształcie dojrzałe bez oparzeń słonecznych i uszkodzeń mechanicznych, kaliber 10.	kg	25
2.	Arbuz - owoc powinien być dojrzały, mięsz soczysty o barwie czerwonej, skorka czysta, zdrowa bez uszkodzeń, o wadze 3-5 kg, pakowany luzem	kg	120
3.	Awokado - owoc jest intensywnie zielony, żółty lub fioletowy, bez uszkodzeń zewnętrznych, kaliber 14.	szt.	20
4.	Bakłażan - duży o dł. powyżej 16cm, barwy skórki ciemnofioletowej	kg	15

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	1200
6	Bataty – korzenie o kształcie jajowatym, ok 14 cm.	kg	15
7	Bazylia świeża - sadzona w doniczce, bez oznak więdnienia	szt.	5
8	Biała rzodkiew - korzenie powinny być jędrne, nie popękane, nie sparciate, bez uszkodzeń przez szkodniki	kg	120
9	Borowik suszony kl. I - stosunek trzonek do kapeluszy powinien przedstawiać się jak 1:1 w tym ilość trzonek luzem nie większa niż 20 %, o wilgotności nie większej niż 20 %, nie dopuszcza się zawartości grzybów innych gatunków, zanieczyszczeń oraz obcego zapachu	kg	0,3
10	Buraki ćwikłowe - klasy pierwszej, nie powinny być zaparzone, zamrożone, zapleśniale, - korzenie o średnicy 4-8cm i zabarwieniu w przekroju ciemnoczerwonym; jędrne i soczyste w środku, pakowane w worki lub skrzynki opak max 10 kg	kg	200
11	Cebula – kl. I. powinna być zdrowa, bez uszkodzeń, jędrna, czysta; nie powinna być , zaparzona; Pakowana w worki.- min 1 kg max 10 kg	kg	120
12	Cebula czerwona - powinna być zdrowa, bez uszkodzeń, jędrna, czysta, nie powinna być zamrożona, zaparzona: pakowana w worki-opak min. 1 kg -max 5kg	kg	20
13	Cukinia żółta, zielona - zdrowa, cała, bez uszkodzeń, bez śladów gnicia, bez plam, jędrna.	kg	80
14	Pieczarka świeża-jędrna bez uszkodzeń-opak max 2 kg	kg	10
15	Cytryny - gatunek I - o barwie żółtej, bez nadmiernie wyrosniętych części końcowych i zgrubień, jędrna, soczysta, bez uszkodzeń i zapleśnień , kaliber minimum 4 lub większe.	kg	400
16	Czosnek - klasy I główka czosnku powinna być cała zwarta, twarda, o wielkości 3cm i ząbkach jędrnych , pokrytych całkowicie łuską, pakowany w opakowania max 1 kg	kg	15
17	Fasola Piękny Jaś - nasiona nie powinny być zbutwiałe, spleśniałe; pakowane w worki o wadze min, 1 kg max 5 kg	kg	20
18	Grapefruity - żółty, bez uszkodzeń mechanicznych, nie nadmarznięte nie nadgnięte, bez plam, wolne od uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki, o dojrzałości konsumpcyjnej; soczyste, jędrne. Powinny posiadać ciekłą skórkę. pakowany w kartonach , kaliber 4/45 lub większe.	kg	50
19	Grapefruity- czerwony, bez uszkodzeń mechanicznych, nie nadmarznięte nie nadgnięte, bez plam, wolne od uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki, o dojrzałości konsumpcyjnej, jędrne, soczyste, powinny posiadać ciekłą skórkę pakowany w kartonach kaliber 4/45 lub większe.	kg	50
20	Groch łuskany - o barwie żółtej nie powinien posiadać zapachu stęchlizny, pleśni ,opak min 1 kg max 5 kg	kg	10



21	Gruszki - gatunek I nie powinny być zmarznięte, nie nadgnięte, jędrne, soczyste, bez uszkodzeń naskórka, waga 1 szt min 150 gr	kg	240
22	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 max 14 kg	kg	700
23	Mango-owoc nie powinien być zwiędły, bez uszkodzeń o odpowiedniej barwie i kształcie	szt.	10
24	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 odgniecia i skałceń, (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
25	Sliwka żółta typu Renkloda-powinny być świeże, dojrzałe, bez zawilgoceń, uszkodzeń, o jednolitym kształcie, wielkości, jednolitym stopniu dojrzałości	kg	80
26	Kapusta czerwona -nie powinna być uszkodzona, porośnięta, zaparzona, bez obecności larw, gąsienic. Główki powinny być nie mniejsze niż 1 kg, pakowane w skrzynki lub worki o wadze max 10 kg	kg	180
27	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, opak min 1 kg/netto/-max netto 5 kg	kg	25
28	Kapusta pekińska - bez oznak zgnilizny, zaparzeń, liście jędrne koloru jasnozielonego pakowana pojedynczo o wadze min 700g	kg	140
29	Kiełki lucerny op min 250g	szt.	4
30	Kiełki rzodkiewki op min 250g	szt.	4
31	Kiełki buraka op min 200g	szt.	4
32	Kiwi - klasy Ekstra; owoce bez uszkodzeń mechanicznych, niezmarznięte, niezwiędnięte; jędrne, pakowane w kartonach lub skrzynkach Waga 1 szt. 100-120 gr	kg	30
33	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	65
34	Marchew - korzeń powinien być czysty, o zdrowej barwie czerwono-pomarańczowej, cały, bez bocznych rozgałęzień, bez uszkodzeń mechanicznych i przez szkodniki; opak max 10 kg	kg	500
35	Melon - owoc powinien być nie nadgnięty i nie nadmarznięty, czysty bez uszkodzeń, plam chorobowych, kaliber 5 i więcej.	kg	180
36	Mięta świeża - sadzona w doniczkę	szt.	5
37	Ogórek świeży - klasy I, nie powinien być zwiędły; bez uszkodzeń, plam chorobowych, powinien posiadać barwę zieloną typową dla odmiany, nie może być pakowany w folię, nie zaparzony	kg	600



38	Ogórki kwaszone- , bez pustych kanałów wewnątrz, smak i zapach charakterystyczny dla ogórków kwaszonych z wyraźnym udziałem przypraw aromatyczno-smakowych.Opakowanie min.1 kg/netto bez zalewy/ max 3 kg/netto bez zalewy/	kg	120
39	Papryka świeża, czerwona - owoc powinien być dojrzały, o odpowiedniej barwie, bez uszkodzeń, nie zwiędnięty, bez plam, jędrny,	kg	180
40	Papryka świeża, zielona - owoc powinien być dojrzały, o odpowiedniej barwie, bez uszkodzeń, nie zwiędnięty, bez plam, jędrny,	kg	120
41	Papryka świeża, żółta - owoc powinien być dojrzały, o odpowiedniej barwie, bez uszkodzeń, nie zwiędnięty, bez plam, jędrny,	kg	120
42	Papryka świeża pomarańczowa - owoc powinien być dojrzały, o odpowiedniej barwie, bez uszkodzeń, nie zwiędnięty, bez plam, jędrny,	kg	120
43	Pietruszka korzeń - korzeń powinien być zdrowy, bez śladów chorób, jędrny, bez oznak zgnilizny,	kg	10
44	Pietruszka Natka - pęczki o wadze min 100g, bez oznak zaparzenia, zapeśnienia, bez zmian barwy	Kg	60
45	Pomarańcze - klasy I, owoce powinny być całe, zdrowe, czyste, nie zaparzone, nie zmarznięte , nie zwiędnięte, bez plam i uszkodzeń, jędrne, soczyste,	kg	240
46	Pomidor malinowy - kaliber BB, Kaliber w mm. 67-82 ; klasy I, powinien być zdrowy, okrągły,soczysty bez plam chorobowych, jędrny, nie zwiędnięty, nie pomarszczony, dojrzały, o odcieniu czerwieni malinowej bez plam i oznak pleśni, pakowany w luzie w kartony z oryginalną etykietą -max 6 kg pochodzenia Polska	kg	550
47	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	350
48	Pomidory koktajlowe/czerwone,żółte/- powinny być zdrowe, bez plam chorobowych, jędrne, nie zwiędnięte, nie pomarszczone, dojrzałe	kg	80
49	Por - liście barwy zielonej, bez zaparzeń i liści nadgniętych;	kg	35
50	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	200
51	Sałata lodowa - bez oznak zgnilizny, zaparzeń, bez przerośnięć i szkodników typu ślimaki. Pakowana osobno w folie,główka nie mniejsza niż 150 gr	kg	120
52	Mieszanka gotowych sałat/roszponka,rucola,radicchio,lodowa,fryza/-opak min 250 gr-max 500gr-bez oznak zgnilizny,zaparzeń,szkodników	kg	50
53	Sałata zielona masłowa - wybór I, waga główki nie mniejsza niż 200g, bez oznak zgnilizny, zaparzeń, bez przerośnięć i szkodników typu ślimaki	kg	150
54	Seler - korzenie czyste, zdrowe, całe, bez uszkodzeń, bez śladów gnicia, o miąższu białym ; pakowane w worki -opak max 10 kg	kg	150
55	Seler naciowy - powinien być barwy zielonej, czysty, nie zwiędły, bez części pożółkłych	kg	15

56	Szczypiorek - natka szczypiorku powinna być zielona na całej długości, ułożona w pęczki i ucięta równo, bez pozostałości liści, nie powinna być zwiędnięta, zaparzona; pakowana w pęczki o wadze 50g	kg	120
57	Truskawka - gatunek extra, owoce o najwyższej jakości, kształcie, zabarwieniu w typowym dla danej odmiany, nie powinny być zaparzone, zapleśniałe, sucha, czysta, opak max 2 kg	kg	120
58	Winogrono o barwie ciemnofioletowej- kl. Ekstra lub L, owoce w opakowaniu powinny być jednej odmiany nie zapleśniałe niezafermentowane, nie nadgniłe;	kg	80
59	Winogrono o barwie żółtozielonej – kl. ekstra lub L, owoce w opakowaniu powinny być jednej odmiany nie zapleśniałe niezafermentowane, nie nadgniłe .	kg	80
60	Ziemniaki młode-powinny być zdrowe, kształtne, suche, czyste bez ziemi, piaku, nieuszkodzone, jednolitej odmiany, kształt owalny, jednakowej wielkości	kg	3000
61	Botwinka-czysta, świeża, nie zwiędnięta, zdrowa, właściwie zabarwiona bez plam i uszkodzeń, bez zanieczyszczeń biologicznych typu mszyce	kg	20
62	Szczaw świeży gruntowy -jędry, nie obwędnięty, bez oznak gnicia	kg	20
63	Brzoskwinia świeża-kaliber B, owoce powinny być całe, zdrowe, nie zaparzone, bez plam, uszkodzeń, waga 1 szt 120-150 gr	kg	200
64	Granat dojrzały z błyszczącą lekko popękaną skórką w kolorze czerwieni lub fioletu 300-330 gr-waga 1 szt	szt.	20
65	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	200
66	Kapusta biała młoda -bez oznak zgnilizny, szkodników, zaparzeń, główka o wadze 1.50-2 kg	kg	240
67	Morela-owoc świeży, soczysty, bez oznak gnicia, pleśni	kg	120
68	Korzeń imbiru-blado-żółte wnętrze, skórka o kolorze od brązowego do kremowego, korzenie całe, świeże	kg	1
69	limonka-klasy I, owoc zdrowy o barwie zielonej, jędry, soczysty, bez przebarwień	kg	2
70	Ziemniaki-powinny być zdrowe, kształtne, suche, czyste bez ziemi, piaku, nieuszkodzone, jednolitej odmiany, kształt owalny, jednakowej wielkości	kg	700
71	Salata fryza-klasa I-bez oznak zgnilizny, zaparzeń, szkodników	kg	6
72	Salata roszpoka, rucola-opak min. 100 gr-max 250 gr, bez oznak zgnilizny, zaparzeń	kg	4
73	Borówka amerykańska-świeża, dojrzała, sucha, czysta, nie uszkodzona, zdrowa o jednolitej barwie, wolna od szkodników, opak min 250 gr-max 500 gr	kg	10
74	Nektarynka świeża-kaliber B-owoce powinny być całe, zdrowe, nie zaparzone, bez plam, uszkodzeń	kg	220

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 wskazanym normom. wymagane jest złożenie odpowiedniego oświadczenia o treści wskazanej w pkt. 8 oferty, a zamawiający zastrzega sobie prawo do żądania przedstawienia odpowiednich dokumentów potwierdzających powyższe okoliczności i jakość produktów przy danej dostawie

3. 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

4. Każda dostawa dokonywana jest na koszt Wykonawcy, jego własnym transportem, przystosowanym do tego celu, zgodnie z wszelkimi normami i przepisami obowiązującymi w tym zakresie.

5. Podane ceny winny być cenami ostatecznymi, tj. zawierającymi ewentualne rabaty, dopłaty lub upusty oraz koszty dostawy. Wszystkie ceny należy podać w złotych (łącznie z podatkiem VAT), w zaokrągleniu do dwóch miejsc po przecinku.

6. Wykonawca odbierać będzie niezwłocznie i bezpłatnie od Zamawiającego zwrotne opakowania, kartony, skrzynie itp. w których dostarczany jest towar. .

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

03212100-1 Ziemniaki; 03221000-6 Warzywa; 03221100-7 Warzywa korzeniowe i bulwiaste; 03220000-9 Warzywa, owoce i orzechy, 03221230-7 Papryka; 03221240-0 Pomidory; 03221250-3 Cukinia; 03221260-6 Grzyby; 03221270-9 Ogórki; 03221300-9 Warzywa liściaste; 03221400-0 Warzywa kapustne; 03222110-7 Owoce tropikalne; 03222200-5 Owoce cytrusowe; 03222330-5 Owoce pestkowe 63200000-1 - Usługi transportu

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

Wykonawca zobowiązany jest zrealizować przedmiot zamówienia w terminie 6 miesięcy od daty zawarcia umowy.

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

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

#### **VIII. Informacje o środkach komunikacji elektronicznej, przy użyciu których Zamawiający będzie komunikował się z wykonawcami, oraz informacje o**



**wymaganiach technicznych i organizacyjnych sporządzania, wysyłania i odbierania korespondencji elektronicznej (art. 281 ust. 1 pkt. 8 PZP)**

1. W postępowaniu o udzielenie zamówienia komunikacja między Zamawiającym a Wykonawcami odbywa się drogą elektroniczną przy użyciu miniPortalu <https://miniportal.uzp.gov.pl/>, ePUAPu <https://epuap.gov.pl/wps/portal> (**adres skrzynki ePUAP Zamawiającego /COS-IGB/SkrytkaESP** - podmiot: Centralny Ośrodek Sportu Warszawa ) oraz poczty elektronicznej (poczta elektroniczna nie służy do przesyłania oferty)
2. Wykonawca zamierzający wziąć udział w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego, musi posiadać konto na ePUAP. Wykonawca posiadający konto na ePUAP ma dostęp do formularzy: złożenia, zmiany, wycofania oferty lub wniosku oraz do formularza do komunikacji.
3. Wymagania techniczne i organizacyjne wysyłania i odbierania korespondencji elektronicznej przekazywanej przy ich użyciu, opisane zostały w Regulaminie korzystania z miniPortalu dostępnym pod adresem <https://miniportal.uzp.gov.pl/Wa-runkiUslugi.aspx> oraz Regulaminie ePUAP.
4. Wykonawca przystępując do niniejszego postępowania o udzielenie zamówienia publicznego, akceptuje warunki korzystania z miniPortalu, określone w Regulaminie miniPortalu oraz zobowiązuje się korzystając z miniPortalu przestrzegać postanowień tego regulaminu.
5. Maksymalny rozmiar plików przesyłanych za pośrednictwem dedykowanych formularzy do: złożenia i wycofania oferty oraz do komunikacji wynosi 150 MB.
6. Za datę przekazania oferty, oświadczenia, o którym mowa w art. 125 ust. 1 pzp, podmiotowych środków dowodowych, przedmiotowych środków dowodowych oraz innych informacji, oświadczeń lub dokumentów, przekazywanych w postępowaniu, przyjmuje się datę ich przekazania na ePUAP.
7. W postępowaniu o udzielenie zamówienia korespondencja elektroniczna (**inna niż oferta Wykonawcy i załączniki do oferty**) odbywa się elektronicznie za pośrednictwem dedykowanego formularza dostępnego na ePUAP oraz udostępnionego przez miniPortal (Formularz do komunikacji). Korespondencja przesłana za pomocą tego formularza nie może być szyfrowana. We wszelkiej korespondencji związanej z niniejszym postępowaniem Zamawiający i Wykonawcy posługują się numerem ogłoszenia (BZP). W formularzu oferty Wykonawca zobowiązany jest podać adres skrzynki ePUAP, na którym prowadzona będzie korespondencja związana z postępowaniem.
8. Zamawiający może również komunikować się z Wykonawcami za pomocą poczty elektronicznej, email: [przetargi.wladyslawowo@cos.pl](mailto:przetargi.wladyslawowo@cos.pl)
9. Dokumenty elektroniczne, oświadczenia lub elektroniczne kopie dokumentów lub oświadczeń składane są przez Wykonawcę za pośrednictwem Formularza do komunikacji jako załączniki. Zamawiający dopuszcza również możliwość składania dokumentów elektronicznych, oświadczeń lub elektronicznych kopii dokumentów lub oświadczeń za pomocą poczty elektronicznej, na adres email Sposób sporządzenia dokumentów elektronicznych, oświadczeń lub elektronicznych kopii dokumentów lub oświadczeń musi być zgodny z wymaganiami określonymi w rozporządzeniu Prezesa Rady Ministrów z dnia 30 grudnia 2020 r. w sprawie sposobu sporządzania i przekazywania informacji oraz wymagań technicznych dla dokumentów elektronicznych oraz środków komunikacji elektronicznej w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego lub konkursie (Dz.U. z 2020 r. poz. 2452)

oraz rozporządzeniu Ministra Rozwoju, Pracy i Technologii z dnia 23 grudnia 2020 r. sprawie podmiotowych środków dowodowych oraz innych dokumentów lub oświadczeń, jakich może żądać zamawiający od wykonawcy (Dz.U. z 2020r. poz. 2415).

10. Zamawiający nie przewiduje sposobu komunikowania się z Wykonawcami w inny sposób niż przy użyciu środków komunikacji elektronicznej, wskazanych w SWZ.
11. Wykonawca może zwrócić się do Zamawiającego na podstawie art. 284 ust. 1 Ustawy PZP o wyjaśnienie treści SWZ.
12. Pytania Wykonawców muszą być formułowane na piśmie i przesłane przy użyciu mniPortalu <https://miniportal.uzp.gov.pl>, ePUAP lub drogą elektroniczną przy użyciu poczty elektronicznej.

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

Zamawiający wyznacza następujące osoby do kontaktu z Wykonawcami:

Teresa Sieradzka

e-mail: [przetargi.wladyslawowo@cos.pl](mailto:przetargi.wladyslawowo@cos.pl)

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

1. Wykonawca jest związany ofertą od dnia upływu terminu składania ofert do dnia **10.06.2021 r.**
2. W przypadku gdy wybór najkorzystniejszej oferty nie nastąpi przed upływem terminu związania oferta określonego w SWZ, Zamawiający przed upływem terminu związania oferta zwraca się jednokrotnie do Wykonawców o wyrażenie zgody na przedłużenie tego terminu o wskazywany przez niego okres, nie dłuższy niż 30 dni.
3. Przedłużenie terminu związania oferta, o którym mowa w ust. 2, wymaga złożenia przez Wykonawcę pisemnego<sup>1</sup> oświadczenia o wyrażeniu zgody na przedłużenie terminu związania oferta.

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

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

Kwestie związane z opatrywaniem ofert podpisem elektronicznym reguluje art. 63 ustawy Pzp. Zgodnie z ww. przepisem w postępowaniu o udzielenie zamówienia o wartości mniejszej niż progi unijne ofertę składa się, pod rygorem nieważności, w formie elektronicznej (tj. opatruje się ją kwalifikowanym podpisem elektronicznym) lub w postaci elektronicznej opatrzonej podpisem zaufanym lub podpisem osobistym. W zakresie procedury podpisywania oferty odpowiednim podpisem, czyli składania właściwego podpisu pod ofertą złożoną w postaci elektronicznej

---

<sup>1</sup> tj. wyrażonego przy użyciu wyrazów, cyfr lub innych znaków pisańskich, które można odczytać i powielić



wskazać należy, iż prawidłowym będzie złożenie oferty w ten sposób, że wykonawca przekazuje zamawiającemu zaszyfrowany plik zawierający ofertę (przez miniportal) opatrzoną właściwym podpisem lub plik oferty wraz z plikiem podpisu (w przypadku podpisu zewnętrznego), przy czym opatrzenie oferty podpisem nastąpiło przed zaszyfrowaniem oferty. Dopuszczalne jest również, aby wykonawca przekazał zamawiającemu swoją ofertę w tzw. „paczce” dokumentów elektronicznych (tj. w skompresowanym archiwum dokumentów elektronicznych, które najczęściej zapisane jest w formacie ZIP) wraz z właściwym podpisem dołączonym jako plik podpisu do paczki dokumentów elektronicznych przed jej zaszyfrowaniem, o czym wprost stanowi § 8 Rozporządzenia Prezesa Rady Ministrów z dnia 30 grudnia 2020 r. w sprawie sposobu sporządzania i przekazywania informacji oraz wymagań technicznych dla dokumentów elektronicznych oraz środków komunikacji elektronicznej w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego lub konkursie (Dz.U. z 2020 r., poz. 2452).

W przypadku, gdy w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego komunikacja między zamawiającym a wykonawcami odbywa się za pośrednictwem miniPortal/ePUAP, przekazanie oferty następuje za pomocą formularza przeznaczonego do złożenia, zmiany, wycofania oferty. Jak większość formularzy udostępnianych przez miniPortal/ePUAP, również i ten formularz może być przed wysłaniem podpisany przez użytkownika (podpis następuje z wykorzystaniem właściwej funkcji systemu ePUAP tj. „PODPISZ I WYŚLIJ”). Podnieść należy, że podpis ten składany jest wyłącznie na formularzu do złożenia, zmiany, wycofania oferty. Co za tym idzie, podpis na formularzu to jedynie funkcjonalność systemu ePUAP, z której mogą, ale nie muszą skorzystać wykonawcy przekazujący ofertę przy pomocy tego systemu. Oznacza to, że podpis złożony jedynie na ww. formularzu nie może wywierać skutków w odniesieniu do złożonej za jego pomocą oferty wykonawcy. **Oferta bowiem, zgodnie z art. 63 ustawy Pzp, a nie formularz elektroniczny za pośrednictwem którego jest przekazywana, musi zostać opatrzona właściwym podpisem.** Upraszczając, opatrzenie właściwym podpisem jedynie formularza służącego do przekazania oferty (jak to miało miejsce w przypadku oferty złożonej przez Panią Barbarę Miotk), odpowiada złożeniu podpisu odręcznego na kopercie z ofertą (lub podpisaniu tzw. pisma przewodniego). Podsumowując, oferta złożona za pośrednictwem środków komunikacji elektronicznej powinna zostać opatrzona właściwym podpisem. Podpis może zostać złożony bezpośrednio na pliku z ofertą wykonawcy lub na „paczce” dokumentów elektronicznych zawierających ofertę wykonawcy. Opatrzenie właściwym podpisem oferty (lub paczki) następuje przed czynnością jej zaszyfrowania. Złożenie podpisu jedynie w innym miejscu nie jest równoznaczne ze złożeniem podpisu pod ofertą. Oferta, która została złożona bez opatrzenia właściwym podpisem elektronicznym podlega odrzuceniu na podstawie art. 226 ust. 1 pkt 3 ustawy Pzp z uwagi na niezgodność z art. 63 ustawy Pzp.

2. Wykonawca w celu poprawnego zaszyfrowania oferty powinien mieć zainstalowany na komputerze .NET Framework 4.5. Aplikacja działa na platformie Windows (Vista SP2, 7, 8, 10) Aplikacja nie jest dostępna dla systemu Linux i MAC OS.
3. Sposób zaszyfrowania oferty opisany został w Instrukcji użytkownika dostępnej na miniPortalu.
4. Do przygotowania oferty konieczne jest posiadanie przez osobę upoważnioną do reprezentowania Wykonawcy kwalifikowanego podpisu elektronicznego, podpisu osobistego lub podpisu zaufanego.
5. Wszelkie informacje stanowiące tajemnicę przedsiębiorstwa w rozumieniu ustawy z dnia 16 kwietnia 1993 r. o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji (Dz. U. z 2019 r. poz. 1010), które Wykonawca zastrzeże jako tajemnicę przedsiębiorstwa, powinny zostać złożone w osobnym pliku wraz z jednoczesnym zaznaczeniem polecenia „Załącznik stanowiący



tajemnicę przedsiębiorstwa" a następnie wraz z plikami stanowiącymi jawną część skompresowane do jednego pliku archiwum (ZIP). Wykonawca zobowiązany jest, wraz z przekazaniem tych informacji, wykazać spełnienie przesłanek określonych w art. 11 ust. 2 ustawy z dnia 16 kwietnia 1993 r. o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji. Zaleca się, aby uzasadnienie zastrzeżenia informacji jako tajemnicy przedsiębiorstwa było sformułowane w sposób umożliwiający jego udostępnienie. Zastrzeżenie przez Wykonawcę tajemnicy przedsiębiorstwa bez uzasadnienia, będzie traktowane przez Zamawiającego jako bezskuteczne ze względu na zaniechanie przez Wykonawcę podjęcia niezbędnych działań w celu zachowania poufności objętych klauzulą informacji zgodnie z postanowieniami art. 18 ust. 3 PZP.

6. Do przygotowania oferty zaleca się wykorzystanie Formularza Oferty, którego wzór stanowi Załącznik nr 2 do SWZ. W przypadku, gdy Wykonawca nie korzysta z przygotowanego przez Zamawiającego wzoru, w treści oferty należy zamieścić wszystkie informacje wymagane w Formularzu Ofertowym.
7. Do oferty należy dołączyć:
  - 7.1. Pełnomocnictwo upoważniające do złożenia oferty, o ile ofertę składa pełnomocnik;
  - 7.2. Pełnomocnictwo dla pełnomocnika do reprezentowania w postępowaniu Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia - dotyczy ofert składanych przez Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia;
  - 7.3. Oświadczenie Wykonawcy o niepodleganiu wykluczeniu z postępowania - wzór oświadczenia o niepodleganiu wykluczeniu stanowi Załącznik nr 3 do SWZ. W przypadku wspólnego ubiegania się o zamówienie przez Wykonawców, oświadczenie o niepodleganiu wykluczeniu składa każdy z Wykonawców.;
  - 7.4. Następujące przedmiotowe środki dowodowe – nie dotyczy
8. Oferta oraz oświadczenie o niepodleganiu wykluczeniu muszą być złożone w oryginale.
9. Zamawiający zaleca ponumerowanie stron oferty.
10. Pełnomocnictwo do złożenia oferty musi być złożone w oryginale w takiej samej formie, jak składana oferta (tj. w formie elektronicznej lub postaci elektronicznej opatrzonej podpisem elektronicznym, zaufanym lub podpisem osobistym). Dopuszcza się także złożenie elektronicznej kopii (skanu) pełnomocnictwa sporządzonego uprzednio w formie pisemnej, w formie elektronicznego poświadczenia sporządzonego stosownie do art. 97 § 2 ustawy z dnia 14 lutego 1991 r. - Prawo o notariacie, które to poświadczenie notariusz opatruje kwalifikowanym podpisem elektronicznym, bądź też poprzez opatrzenie skanu pełnomocnictwa sporządzonego uprzednio w formie pisemnej kwalifikowanym podpisem, podpisem zaufanym lub podpisem osobistym mocodawcy. Elektroniczna kopia pełnomocnictwa nie może być uwierzytelniona przez upoważnionego.
11. Jeżeli Wykonawca nie złoży przedmiotowych środków dowodowych lub złożone przedmiotowe środki dowodowe będą niekompletne, Zamawiający wezwie do ich złożenia lub uzupełnienia w wyznaczonym terminie – nie dotyczy
12. Postanowień ust. 11 nie stosuje się, jeżeli przedmiotowy środek dowodowy służy potwierdzeniu zgodności z cechami lub kryteriami określonymi w opisie kryteriów oceny ofert lub, pomimo złożenia przedmiotowego środka dowodowego, oferta podlega odrzuceniu albo zachodzą przesłanki unieważnienia postępowania.

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

1. Wykonawca składa ofertę za pośrednictwem Formularza do złożenia lub wycofania oferty dostępnego na ePUAP i udostępnionego również na miniPortalu. Sposób złożenia oferty opisany został w Instrukcji użytkownika dostępnej na miniPortalu.
2. Identyfikator postępowania dostępny jest na Liście wszystkich postępowań na miniPortalu.
3. Ofertę wraz z wymaganymi załącznikami należy złożyć w terminie do dnia **12.05.2021 r., do godz.12.00**
4. Wykonawca może złożyć tylko jedną ofertę.
5. Zamawiający odrzuci ofertę złożoną po terminie składania ofert.
6. Wykonawca po przesłaniu oferty za pomocą Formularza do złożenia lub wycofania oferty na ekranie otrzyma numer oferty generowany przez ePUAP. Ten numer należy zapisać i zachować. Będzie on potrzebny w razie ewentualnego wycofania oferty.
7. Wykonawca przed upływem terminu do składania ofert może wycofać ofertę za pośrednictwem Formularza do wycofania oferty dostępnego na ePUAP i udostępnionego również na miniPortalu. Sposób wycofania oferty został opisany w Instrukcji użytkownika dostępnej na miniPortalu.
8. Wykonawca po upływie terminu do składania ofert nie może wycofać złożonej oferty.

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

1. Otwarcie ofert nastąpi w dniu **12.05.2021 r. o godzinie 13.00**
2. Otwarcie ofert jest niejawne.
3. Zamawiający, **najpóźniej przed otwarciem ofert, udostępnia na stronie internetowej prowadzonego postępowania informacją o kwocie, jaką zamierza przeznaczyć na sfinansowanie zamówienia.**
4. Zamawiający, niezwłocznie po otwarciu ofert, udostępnia na stronie internetowej prowadzonego postępowania informacje o:
  - 4.1. nazwach albo imionach i nazwiskach oraz siedzibach lub miejscach prowadzonej działalności gospodarczej albo miejscach zamieszkania wykonawców, których oferty zostały otwarte;
  - 4.2. cenach lub kosztach zawartych w ofertach.
5. W przypadku wystąpienia awarii systemu teleinformatycznego, która spowoduje brak możliwości otwarcia ofert w terminie określonym przez Zamawiającego, otwarcie ofert nastąpi niezwłocznie po usunięciu awarii.
6. Zamawiający poinformuje o zmianie terminu otwarcia ofert na stronie internetowej prowadzonego postępowania.

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

1. Z postępowania o udzielenie zamówienia wyklucza się, z zastrzeżeniem art. 110 ust. 2 pzp, Wykonawcę:
  - 1.1. będącego osobą fizyczną, którego prawomocnie skazano za przestępstwo:

- a) udziału w zorganizowanej grupie przestępczej albo związku mającym na celu popełnienie przestępstwa lub przestępstwa skarbowego, o którym mowa w art. 258 Kodeksu karnego,
- b) handlu ludźmi, o którym mowa w art. 189a Kodeksu karnego,
- c) o którym mowa w art. 228-230a, art. 250a Kodeksu karnego lub w art. 46 lub art. 48 ustawy z dnia 25 czerwca 2010 r. o sporcie,
- d) finansowania przestępstwa o charakterze terrorystycznym, o którym mowa w art. 165a Kodeksu karnego, lub przestępstwo udaremniania lub utrudniania stwierdzenia przestępnego pochodzenia pieniędzy lub ukrywania ich pochodzenia, o którym mowa w art. 299 Kodeksu karnego,
- e) o charakterze terrorystycznym, o którym mowa w art. 115 § 20 Kodeksu karnego, lub mające na celu popełnienie tego przestępstwa,
- f) powierzenia pracy małoletniemu cudzoziemcowi, o którym mowa w art. 9 ust. 2 ustawy z dnia 15 czerwca 2012 r. o skutkach powierzania wykonywania pracy cudzoziemcom przebywającym wbrew przepisom na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej (Dz. U. poz. 769),
- g) przeciwko obrotowi gospodarczemu, o których mowa w art. 296-307 Kodeksu karnego, przestępstwo oszustwa, o którym mowa w art. 286 Kodeksu karnego, przestępstwo przeciwko wiarygodności dokumentów, o których mowa w art. 270- 277d Kodeksu karnego, lub przestępstwo skarbowe,
- h) o którym mowa w art. 9 ust. 1 i 3 lub art. 10 ustawy z dnia 15 czerwca 2012 r. o skutkach powierzania wykonywania pracy cudzoziemcom przebywającym wbrew przepisom na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej
- i) lub za odpowiedni czyn zabroniony określony w przepisach prawa obcego;

1.2. jeżeli urzędującego członka jego organu zarządzającego lub nadzorczego, wspólnika spółki w spółce jawnej lub partnerskiej albo komplementariusza w spółce komandytowej lub komandytowo-akcyjnej lub prokurenta prawomocnie skazano za przestępstwo, o którym mowa w pkt 1.1;

1.3. wobec którego wydano prawomocny wyrok sadu lub ostateczną decyzją administracyjną o zaleganiu z uiszczeniem podatków, opłat lub składek na ubezpieczenie społeczne lub zdrowotne, chyba że wykonawca odpowiednio przed upływem terminu do składania wniosków o dopuszczenie do udziału w postępowaniu albo przed upływem terminu składania ofert dokonał płatności należnych podatków, opłat lub składek na ubezpieczenie społeczne lub zdrowotne wraz z odsetkami lub grzywnami lub zawarł wiążące porozumienie w sprawie spłaty tych należności;

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

1.5. jeżeli Zamawiający może stwierdzić, na podstawie wiarygodnych przesłanek, że Wykonawca zawarł z innymi Wykonawcami porozumienie mające na celu zakłócenie konkurencji, w szczególności jeżeli należąc do tej samej grupy kapitałowej w rozumieniu ustawy z dnia 16 lutego 2007 r. o ochronie konkurencji i konsumentów, złożyli odrębne oferty, oferty częściowe lub wnioski o dopuszczenie do udziału w postępowaniu, chyba że wykażą, że przygotowali te oferty lub wnioski niezależnie od siebie;

1.6. jeżeli, w przypadkach, o których mowa w art. 85 ust. 1 pzp, doszło do zakłócenia konkurencji wynikającego z wcześniejszego zaangażowania tego Wykonawcy lub podmiotu, który należy z wykonawcą do tej samej grupy kapitałowej w rozumieniu ustawy z dnia 16 lutego



2007 r. o ochronie konkurencji i konsumentów, chyba że spowodowane tym zakłócenie konkurencji może być wyeliminowane w inny sposób niż przez wykluczenie Wykonawcy z udziału w postępowaniu o udzielenie zamówienia.

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

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

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

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

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

Cena: 100%

Oferta nieodrzucona, złożona przez Wykonawcę niepodlegającego wykluczeniu, zawierająca najniższą cenę określoną łącznie z VAT, otrzyma 100,00 pkt. Pozostałe oferty uzyskają proporcjonalnie mniejszą liczbę punktów, obliczoną według wzoru:

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

gdzie:

C – oznacza ilość punktów uzyskanych w kryterium „cena (wartość) całkowita oferty brutto” (z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku) – max. 100 pkt.

$C_N$  – oznacza cenę brutto najtańszej z ofert.

$C_O$  – oznacza cenę brutto ocenianej oferty.

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

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

1. Zamawiający zawiera umowę w sprawie zamówienia publicznego, z uwzględnieniem art. 577 pzp, w terminie nie krótszym niż 5 dni od dnia przestania zawiadomienia o wyborze najkorzystniejszej oferty, jeżeli zawiadomienie to zostało przesłane przy użyciu środków komunikacji elektronicznej, albo 10 dni, jeżeli zostało przesłane w inny sposób.
2. Zamawiający może zawrzeć umowę w sprawie zamówienia publicznego przed upływem terminu, o którym mowa w ust. 1, jeżeli w postępowaniu o udzielenie zamówienia złożono tylko jedną ofertę.
3. Wykonawca, którego oferta została wybrana jako najkorzystniejsza, zostanie poinformowany przez Zamawiającego o miejscu i terminie podpisania umowy.
4. Wykonawca, o którym mowa w ust. 1, ma obowiązek zawrzeć umowę w sprawie zamówienia na warunkach określonych w projektowanych postanowieniach umowy, które stanowią Załącznik Nr 1 do SWZ. Umowa zostanie uzupełniona o zapisy wynikające ze złożonej oferty.
5. Przed podpisaniem umowy Wykonawcy wspólnie ubiegający się o udzielenie zamówienia (w przypadku wyboru ich oferty jako najkorzystniejszej) przedstawią Zamawiającemu umowę regulującą współpracę tych Wykonawców.
6. Jeżeli Wykonawca, którego oferta została wybrana jako najkorzystniejsza, uchyla się od zawarcia umowy w sprawie zamówienia publicznego Zamawiający może dokonać ponownego badania i oceny ofert spośród ofert pozostałych w postępowaniu Wykonawców albo unieważnić postępowanie.

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

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

**XIX. Załączniki do SWZ**

Integralną częścią niniejszej SWZ stanowią następujące załączniki:

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



**UMOWA DOSTAWY**

nr .../ ...- wzór

zawarta w dniu.....2021 r. we Władysławowie pomiędzy:

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

a

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

„Wykonawcą”,

reprezentowanym przez: ... - .....

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

łącznie zwanymi dalej „Stronami”

Niniejsza umowa jest następstwem przeprowadzenia postępowania o udzielenie zamówienia publicznego pod numerem ..... w trybie podstawowym bez negocjacji zgodnie z ustawą Prawo zamówień publicznych.

**§ 1.****PRZEDMIOT UMOWY**

1. Przedmiotem Umowy są **SUKCESYWNE DOSTAWY WARZYW I OWOCÓW ŚWIEŻYCH WRAZ Z USŁUGĄ TRANSPORTU DO OŚRODKA PRZYGOTOWAŃ OLIMPIJSKICH WE WŁADYSŁAWOWIE** (dalej „COS-OPO we Władysławowie lub Zamawiający”) pod adres: 84-120 Władysławowo, ul. Żeromskiego 52, szczegółowo opisanych w SWZ i w Ofercie Wykonawcy z dnia ..... 2021 r. (dalej „Oferta”), zwanych dalej „towarami” lub w liczbie pojedynczej „towarem”.

2. Dostawa towarów odbywać będzie się częściami i okresowo, w ilościach i terminach zgodnych z potrzebami Zamawiającego, na podstawie odrębnych zamówień (dalej „zamówienia częściowe”) składanych przez Zamawiającego Wykonawcy pisemnie, telefonicznie, lub elektronicznie, według wyboru Zamawiającego.

**§ 2.****CZAS TRWANIA UMOWY**

1. Umowa zawarta zostaje przez okres 6 miesięcy od dnia zawarcia niniejszej umowy, z zastrzeżeniem ust. 2 i ust.3.
2. Umowa wygaśnie, bez konieczności składania odrębnych oświadczeń Stron w przypadku wykonania w trakcie trwania Umowy dostaw na kwotę wynagrodzenia brutto równą wartości brutto wynagrodzenia Wykonawcy, o którym mowa w § 5 ust. 1 (wartość minimalna świadczenia).
3. W przypadku nieosiągnięcia całkowitej wartości wynagrodzenia Wykonawcy, o którym mowa w § 5 ust. 1, w okresie, o którym mowa w § 2 ust. 1, Strony ustalają zmianę terminu obowiązywania Umowy do czasu osiągnięcia kwoty wynagrodzenia brutto wskazanej w § 5 ust. 1.
4. Każda wystawiona i doręczona Zamawiającemu faktura z tytułu wynagrodzenia za realizację zamówień częściowych będzie zaliczana w poczet kwoty wynagrodzenia, o

której mowa w § 5 ust. 1.

### § 3.

#### SPOSÓB REALIZACJI DOSTAW

1. Zamawiający będzie składał zamówienia częściowe. Dostawy zamówionej partii przedmiotu zamówienia odbywać się będą do godziny 08.00
2. Termin realizacji: następny dzień po zgłoszeniu telefonicznym lub na numer fax Wykonawcy lub e-mail lub pisemnie od zgłoszenia zapotrzebowania do godziny 15.00, zgodnie ze składanymi zamówieniami częściowymi.
3. Częstotliwość dostaw: wg zapotrzebowania Zamawiającego – obejmuje każdy dzień tygodnia: od poniedziałku do soboty, za wyjątkiem dni świątecznych określonych w art. 1 pkt. 1) Ustawy z dnia 18 stycznia 1951 r. o dniach wolnych od pracy (Dz.U. z 2020 r. poz. 1920)).
4. Wykonawca dostarczać będzie towary na adres Zamawiającego we Władysławowie. Poprzez dostawę rozumie się dostarczenie zamówionego towaru na adres wskazany przez Zamawiającego oraz wniesienie towaru do wskazanego przez Zamawiającego miejsca – magazyn w dziale gastronomii. Miejsce docelowe ulokowania poszczególnych towarów w magazynie zostanie wskazane Wykonawcy przez pracownika magazynu odbierającego towar.
5. W okresie epidemii lub stanu wyjątkowego związanego z rozprzestrzenianiem się wirusa SARS COV-2 będą stosowane specjalne procedury dostaw, w szczególności opisane na stronie GIS, w tym pod linkiem <https://www.gov.pl/web/gis/koronawirus--informacje-i-zalecenia> lub inne wprowadzone przez Zamawiającego. Osoby odpowiedzialne za prowadzenie procedur i do kontaktu w tej sprawie: Pan Marek Cześnik – Inspektor BHP oraz Pani Ewa Jankowska – Kierownik Działu Gastronomii.
6. Nie stosowanie się do procedury, o której mowa w ust. 5 będzie uznane za nienależyte wykonywanie umowy i może stanowić przesłankę odstąpienia od Umowy przez Zamawiającego, z przyczyn, za które odpowiedzialność ponosi Wykonawca, o której mowa w § 7 ust. 1 pkt. c) niniejszej umowy.
7. Sposób dostarczania i wydawania towarów zapewniać będzie ich całość i nienaruszalność, w szczególności sposób opakowania i przewozu odpowiadać będzie właściwościom towarów.
8. Wykonawca zobowiązany jest wystawić i dostarczyć w ramach wynagrodzenia wszystkie dokumenty wysyłkowe, jakie są wymagane w obrocie międzynarodowym lub krajowym towarów oraz udokumentować pochodzenie towarów wymaganymi prawem świadectwami (certyfikatami).
9. Wykonawca dokona oznakowania dostaw towarów w sposób trwały, czytelny, jednoznacznie identyfikujący daną dostawę.
10. Wykonawca zastosuje opakowanie towarów, zapewniające ich ochronę przed uszkodzeniem lub zniszczeniem w czasie załadunku, transportu, ewentualnych przeładunków, aż do rozładunku w miejscu przeznaczenia.
11. Wykonawca zapewni aby opakowanie, oznakowanie wewnątrz i na zewnątrz opakowań oraz dokumentacja wysyłkowa ściśle spełniały szczegółowe wymagania przepisów transportowych na całej trasie przewozu towarów
12. Zamówienia składane będą według wyboru Zamawiającego telefonicznie lub faksowo na numer .....; e-mailem na adres ..... lub pisemnie na adres Wykonawcy ....., ze wskazaniem rodzaju i ilości zamawianych towarów. Wykonawca niezwłocznie potwierdzi otrzymanie zamówienia. Brak potwierdzenia otrzymanego przez Wykonawcę zamówienia w terminie 1 godziny oznacza, że w sposób dorozumiany Wykonawca potwierdził otrzymanie zamówienia.
13. Dostarczone Zamawiającemu towary zostaną przeliczone i na powyższą okoliczność zostanie to potwierdzone poprzez podpis pracownika Zamawiającego na dokumencie WZ Wykonawcy lub innym równoważnym dokumencie. Datę podpisania przez Zamawiającego dokumentu WZ Wykonawcy lub innego równoważnego dokumentu nie zawierającego uwag, przyjmuje się za chwilę dostarczenia towarów do Zamawiającego.



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

#### § 4.

#### POSTANOWIENIA ORGANIZACYJNE I WARUNKI BEZPIECZEŃSTWA PRACY ORAZ UBEZPIECZENIA

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

#### § 5

#### WYNAGRODZENIE ORAZ WARUNKI PŁATNOŚCI

1. Wynagrodzenie Wykonawcy ustalane będzie na podstawie rzeczywistej ilości zamawianych i dostarczonych do Zamawiającego na adres przez niego wskazany we Władystawowie towarów oraz cen jednostkowych podanych w załączonym do oferty Wykonawcy wypełnionym i podpisanym formularzu cenowym, przy czym całkowita wartość

wynagrodzenia Wykonawcy nie przekroczy kwoty ..... zł brutto (słownie: .....) tj. netto..... plus należny podatek VAT.....

Wykonawca nie będzie zgłaszać Zamawiającemu roszczeń w przypadku niewykorzystania kwoty wynagrodzenia, o której mowa w zdaniu poprzednim.

2. Wynagrodzenie, o którym mowa w ust. 1 obejmuje wszelkie koszty związane z należyłym wykonaniem przedmiotu Umowy.
3. Wynagrodzenie, o którym mowa w ust. 1 płatne będzie przelewem, na rachunek bankowy Wykonawcy podany w treści faktury, w terminie do 14 dni, licząc od dnia doręczenia Zamawiającemu prawidłowo sporządzonej faktury. Za datę dostarczenia faktury uważa się, w szczególności jej wpływ na adres mailowy **faktury@cetniewo.cos.pl**.
4. Wykonawca zobowiązany jest wystawić fakturę w następujący sposób:  
Nabywca:  
Centralny Ośrodek Sportu,  
ul. Łazienkowska 6a  
00-449 Warszawa  
NIP : 7010273950  
Odbiorca:  
Centralny Ośrodek Sportu – Ośrodek Przygotowań Olimpijskich im. Feliksa Stamma „CETNIEWO”  
we Władysławowie  
ul. Żeromskiego 52  
84-120 Władysławowo
5. Faktury winny być wystawiane na podstawie dokumentów dostaw, o których mowa w § 3, dotyczących poszczególnych zamówień częściowych, nie częściej niż raz na 7 dni.
6. Podstawą płatności za dostarczone towary, z zastrzeżeniem ust. 7, będzie podpisana przez przedstawiciela Zamawiającego faktura. Dana faktura winna stanowić sumę objętych nią zamówień częściowych, potwierdzonych dokumentami odbioru, o których mowa w § 3, z uwzględnieniem wszelkich korekt tych dokumentów. Numery dokumentów stanowiących podstawę jej wystawienia powinny być zawarte w treści faktury.
7. Strony ustalają, że dniem zapłaty jest dzień obciążenia rachunku bankowego Zamawiającego.
8. Wykonawca zobowiązany jest umieścić na fakturze numer Umowy/Sprawy lub inne oznaczenia wyraźnie wskazane przez Zamawiającego, o którym Zamawiający powiadomi Wykonawcę. Zamawiający nie dopuszcza umieszczenia na fakturze towarów dostarczonych Zamawiającemu na podstawie innych umów.
9. Dokonanie odbioru produktów zgodnie z postanowieniami niniejszej umowy nie pozbawia Zamawiającego dochodzenia roszczeń z tytułu rękojmi lub gwarancji jakości na warunkach określonych w załączniku c) do Umowy - warunki gwarancji, jakości i reklamacji.

#### § 6.

#### UMOWNE PRAWO ODSTĄPIENIA

1. Zamawiający ma prawo do odstąpienia od Umowy w następujących przypadkach:
  - a) Wykonawca trzykrotnie lub więcej opóźnił się z dostarczeniem zamówienia częściowego,
  - b) Wykonawca trzykrotnie lub więcej dostarczył towary w ilości innej niż wynikająca z zamówienia częściowego lub dostarczone towary jakością nie odpowiadały ofercie Wykonawcy.
  - c) Wykonawca nie stosuje procedur, o których mowa w § 3 ust. 5.
2. Zamawiający ma prawo do złożenia oświadczenia o odstąpieniu w terminie 10 dni od dnia powzięcia wiadomości o przyczynie uzasadniającej odstąpienie.

#### § 7.



## KARY UMOWNE

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

## § 8

### ZMIANA UMOWY

1. Strony dopuszczają następujące możliwości zmiany umowy w trakcie jej wykonywania:
  - a) w zakresie 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 ustalają zmianę terminu obowiązywania Umowy do czasu osiągnięcia kwoty wynagrodzenia brutto wskazanej w § 5 ust. 1.
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 jednostkowych brutto w ramach przedmiotu umowy.
4. Zmiana postanowień zawartej Umowy może nastąpić za zgodą obu Stron wyrażoną na piśmie, pod rygorem nieważności.

## § 9.

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

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

- 1) nieobecności pracowników lub osób świadczących pracę za wynagrodzeniem na innej podstawie niż stosunek pracy, które uczestniczą lub mogłyby uczestniczyć w realizacji zamówienia;
  - 2) decyzji wydanych przez Głównego Inspektora Sanitarnego lub działającego z jego upoważnienia państwowego wojewódzkiego inspektora sanitarnego, w związku z przeciwdziałaniem COVID-19, nakładających na wykonawcę obowiązek podjęcia określonych czynności zapobiegawczych lub kontrolnych;
  - 3) poleceń lub decyzji wydanych przez wojewodów, ministra właściwego do spraw zdrowia lub Prezesa Rady Ministrów, związanych z przeciwdziałaniem COVID-19, o których mowa w art. 11 ust. 1-3 ustawy z dnia 2 marca 2020 r. o szczególnych rozwiązaniach związanych z zapobieganiem, przeciwdziałaniem i zwalczaniem COVID-19, innych chorób zakaźnych oraz wywołanych nimi sytuacji kryzysowych (Dz.U. z 2020 r. poz. 374 z późn. zm.) ;
  - 4) wstrzymania dostaw produktów, komponentów produktu lub materiałów, trudności w dostępie do sprzętu lub trudności w realizacji usług transportowych;
  - 5) innych okoliczności, które uniemożliwiają bądź w istotnym stopniu ograniczają możliwość wykonania umowy;
  - 6) okoliczności, o których mowa w pkt 1-5, w zakresie w jakim dotyczą one podwykonawcy lub dalszego podwykonawcy.
  - 7) W przypadku wykonawców mających siedzibę lub wykonujących działalność związaną z realizacją umowy poza terytorium Rzeczypospolitej Polskiej, w miejsce dokumentów, o których mowa w ust. 1 pkt 1-5, składa się dokumenty wydane przez odpowiednie instytucje w tych krajach lub oświadczenia tych wykonawców. Dokumenty te winne zostać dostarczone wraz z tłumaczeniem na język polski.
2. Każda ze stron umowy, o której mowa w ust. 1, może żądać przedstawienia dodatkowych oświadczeń lub dokumentów potwierdzających wpływ okoliczności związanych z wystąpieniem COVID-19 na należyte wykonanie niniejszej umowy.
3. Strona umowy, o której mowa w ust. 1, na podstawie otrzymanych oświadczeń lub dokumentów, o których mowa w ust. 1 i 2, w terminie 14 dni od dnia ich otrzymania, przekazuje drugiej stronie swoje stanowisko, wraz z uzasadnieniem, odnośnie do wpływu okoliczności, o których mowa w ust. 1, na należyte jej wykonanie. Jeżeli strona umowy otrzymała kolejne oświadczenia lub dokumenty, termin liczony jest od dnia ich otrzymania.
4. Zamawiający, po stwierdzeniu, że okoliczności związane z wystąpieniem COVID-19, o których mowa w ust. 1, mogą wpłynąć lub wpływają na należyte wykonanie umowy, o której mowa w ust. 1, może w uzgodnieniu z wykonawcą dokonać zmiany umowy, o której mowa w art. 455 ust. 1 pkt 4 ustawy z dnia 11 września 2019 r. - Prawo zamówień publicznych, w szczególności przez:
- 1) zmianę terminu wykonania umowy lub jej części, lub czasowe zawieszenie wykonywania umowy lub jej części,
  - 2) zmianę sposobu wykonywania 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. W przypadku stwierdzenia, że okoliczności związane z wystąpieniem COVID-19, o których mowa w ust. 1, mogą wpłynąć na należyte wykonanie umowy, o której mowa w ust. 1, zamawiający, w uzgodnieniu z wykonawcą, może dokonać zmiany umowy zgodnie z ust. 4
6. Jeżeli niniejsza umowa zawiera postanowienia korzystniej kształtujące sytuację wykonawcy, niż wynikałoby to z ust. 4, do zmiany umowy stosuje się te postanowienia, z zastrzeżeniem, że okoliczności związane z wystąpieniem COVID-19, o których mowa w ust. 1, nie mogą stanowić samodzielnej podstawy do wykonania umownego prawa odstąpienia od umowy.



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

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

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

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

## § 10

### **Spełnienie obowiązku informacyjnego**

1. Zgodnie z art. 13 ust. ogólnego Rozporządzenia o ochronie danych osobowych z dnia 27 kwietnia 2016 r. (RODO) informuję, iż Administratorem danych osobowych jest Centralny Ośrodek Sportu, ul. Łazienkowska 6a, 00-449 Warszawa. Dane kontaktowe do Inspektora Ochrony Danych: [iod@cos.pl](mailto:iod@cos.pl)
2. Dane osobowe Wykonawcy i jego przedstawicieli będą przetwarzane w celu zawarcia i realizacji umowy, a podstawą prawną przetwarzania danych osobowych jest Art. 6, ust. 1, lit. b) RODO. Dane osobowe mogą zostać również wykorzystane w celu potwierdzenia kwalifikacji i uprawnień wymaganych przepisami prawa, które powinni posiadać przedstawiciele Wykonawcy w ramach współpracy z Administratorem. Jest to podstawa prawna przetwarzania danych osobowych wynikająca z art. 6 ust. 1, lit. c) RODO tj. przetwarzanie jest niezbędne do wypełnienia obowiązku prawnego ciążącego na Administratorze.
3. Dane osobowe będą przetwarzane przez czas realizacji umowy oraz okres wynikający z wymagań prawnych nakładanych na Administratora w obszarze księgowości.
4. Dane osobowe Wykonawcy i jego przedstawicieli mogą zostać udostępnione dostawcom systemów informatycznych, firmom doradczym i audytowym oraz kancelariom prawnym, z którymi współpracuje Administrator.
5. Wykonawca lub jego przedstawiciele posiadają prawo dostępu do treści swoich danych oraz prawo ich sprostowania, usunięcia, ograniczenia przetwarzania, prawo do przenoszenia danych, prawo wniesienia sprzeciwu. Wykonawca lub jego przedstawiciele mają prawo wniesienia skargi do właściwego organu nadzorczego w zakresie ochrony danych osobowych gdy uznają, iż przetwarzanie danych osobowych ich dotyczących narusza przepisy ogólnego Rozporządzenia o ochronie danych osobowych z dnia 27 kwietnia 2016 r. Podanie przez Wykonawcę danych osobowych jest warunkiem zawarcia umowy i współpracy z Administratorem.
6. Wykonawca jest zobowiązany do przekazania niniejszej informacji swoim przedstawicielom, których dane zostaną przekazane Administratorowi w ramach realizacji umowy.

## § 11.

## POSTANOWIENIA KOŃCOWE

1. Umowa obejmuje całość uprawnień i zobowiązań Stron. Żadna ze Stron w razie jakiegokolwiek sporu dotyczącego realizacji Umowy albo też interpretacji jej zapisów nie będzie uprawniona do powoływania się na jakiegokolwiek wcześniejsze ustalenia i oświadczenia, podjęte lub wyrażone w formie ustnej albo pisemnej, z wyjątkiem tych, które wyraźnie zawarte są w Umowie.
2. Nieważność jednego lub więcej postanowień Umowy nie pociąga za sobą nieważności innych jej postanowień, chyba, że nieważnością są dotknięte istotne postanowienia tej Umowy; z treści Umowy wynika, że bez postanowień dotkniętych nieważnością nie zostałyby ona zawarta bądź też obowiązujące przepisy prawa przewidują inny skutek takiej nieważności.
3. Z zastrzeżeniem postanowień ust. 2, Strony zobowiązują się do prowadzenia w dobrej wierze negocjacji zmierzających do zastąpienia nieważnych postanowień Umowy, (jeżeli taka sytuacja będzie miała miejsce) przez postanowienia, które będą w pełni ważne i skuteczne, jak również będą w maksymalnym stopniu zbliżone - w odniesieniu do wywieranych przez nie skutków ekonomicznych oraz intencji Stron zawierających Umowę w obecnej treści - do postanowień dotkniętych nieważnością.
4. Spory mogące wyniknąć z realizacji Umowy będą rozstrzygane przez sąd miejscowo właściwy dla siedziby Zamawiającego.
5. Załącznikami do Umowy stanowiącymi jej integralną część są:
  - a) oferta Wykonawcy oraz formularz cenowy z cenami jednostkowymi netto z dnia .....2021 r.,
  - b) SWZ,
  - c) Oświadczenie o posiadaniu ubezpieczenia OC, zgodnie z treścią § 4 ust. 5.
6. Umowę sporządzono w trzech jednobrzmiących egzemplarzach, z których dwa przeznaczone są dla Zamawiającego a jeden dla Wykonawcy.

Zamawiający  
Kontrasygnata Głównego Księgowego

Wykonawca



## O F E R T A

nazwa i adres lub pieczęć WYKONAWCY

DLA ZAMAWIAJĄCEGO:

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

W odpowiedzi na publiczne ogłoszenie o zamówieniu, my niżej podpisani

.....

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

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

- W odpowiedzi na publiczne ogłoszenie w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego w trybie podstawowym bez negocjacji składamy ofertę na: Sukcesywne dostawy warzyw i owoców świeżych wraz z usługą transportu do Ośrodka Przygotowań Olimpijskich we Władysławowie.
- Oferuję wykonanie przedmiotu zamówienia w pełnym rzeczowym zakresie określonym w SWZ za n/w cenę:
  - cenę netto (bez podatku VAT): ..... zł  
(słownie złotych: .....)
  - plus podatek VAT w wysokości : ..... %, tj. .... zł  
(słownie zł. ....)
  - tj. za łączną cenę brutto (łącznie z podatkiem VAT): .....  
zł (słownie złotych: .....)

W/w cena brutto została wyliczona w następujący sposób:

Lp.	ASORTYMENT	Jm.	ILOŚĆ	CENA BRUTTO [zł]	WARTOŚĆ BRUTTO [zł]
1.	Ananasy - owoce powinny być świeże, czyste, zdrowe, o prawidłowym kształcie dojrzałe bez oparzelin słonecznych i uszkodzeń mechanicznych, kaliber 10.	kg	25		
2.	Arbuz - owoc powinien być dojrzały, mięsz soczysty o barwie czerwonej, skorka czysta, zdrowa bez uszkodzeń, o wadze 3-5 kg, pakowany luzem	kg	120		
3.	Awokado - owoc jest intensywnie zielony, żółty lub fioletowy, bez uszkodzeń zewnętrznych, kaliber 14.	szt.	20		
4.	Bakłażan - duży o dł. powyżej 16cm, barwy skórki ciemnofioletowej	kg	15		
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 mięszu 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	1200		
6.	Bataty – korzenie o kształcie jajowatym, ok 14 cm.	kg	15		
7.	Bazylią świeża - sadzona w doniczce, bez oznak wędnięcia	szt.	5		
8.	Biała rzodkiew - korzenie powinny być jędrne, nie popękane, nie sparciate, bez uszkodzeń przez szkodniki	kg	120		
9.	Borowik suszony kl. I - stosunek trzonek do kapeluszy powinien przedstawiać się jak 1:1 w tym ilość trzonek luzem nie większa niż 20 %, o wilgotności nie większej niż 20 %, nie dopuszcza się zawartości grzybów innych gatunków, zanieczyszczeń oraz obcego zapachu	kg	0,3		
10.	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 opak max 10 kg	kg	200		



11	Cebula – kl. I. powinna być zdrowa, bez uszkodzeń, jędrna, czysta; nie powinna być , zaparzona; Pakowana w worki.- min 1 kg max 10 kg	kg	120		
12	Cebula czerwona - powinna być zdrowa, bez uszkodzeń, jędrna, czysta, nie powinna być zmarznięta, zaparzona: pakowana w worki-opak min.1 kg -max 5kg	kg	20		
13	Cukinia żółta, zielona - zdrowa, cała, bez uszkodzeń, bez śladów gnicia, bez plam, jędrna.	kg	80		
14	Pieczarka świeża-jędrna bez uszkodzeń-opak max 2 kg	kg	10		
15	Cytryny - gatunek I - o barwie żółtej, bez nadmiernie wyrośniętych części końcowych i zgrubień, jędrna, soczysta, bez uszkodzeń i zapleśnień , kaliber minimum 4 lub większe.	kg	400		
16	Czosnek - klasy I główka czosnku powinna być cała zwarta, twarda, o wielkości 3cm i ząbkach jędrnych , pokrytych całkowicie łuską, pakowany w opakowania max 1 kg	kg	15		
17	Fasola Piękny Jaś - nasiona nie powinny być zbutwiałe, spleśniałe; pakowane w worki o wadze min,1 kg max 5 kg	kg	20		
18	Grapefruity - żółty, bez uszkodzeń mechanicznych, nie nadmarznięte nie nadgniłe, bez plam, wolne od uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki, o dojrzałości konsumpcyjnej; soczyste, jędrne. Powinny posiadać cieką skórkę. pakowany w kartonach , kaliber 4/45 lub większe.	kg	50		
19	Grapefruity- czerwony, bez uszkodzeń mechanicznych, nie nadmarznięte nie nadgniłe, bez plam, wolne od uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki, o dojrzałości konsumpcyjnej, jędrne, soczyste, powinny posiadać cieką skórkę pakowany w kartonach kaliber 4/45 lub większe.	kg	50		
20	Groch łuskany - o barwie żółtej nie powinien posiadać zapachu stęchlizny, pleśni ,opak min 1 kg max 5 kg	kg	10		
21	Gruszki - gatunek I nie powinny być zmarznięte, nie nadgniłe, jędrne, soczyste, bez uszkodzeń naskórka , waga 1 szt min 150 gr	kg	240		
22	Jabłko 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 max 14 kg	kg	700		
23	Mango-owoc nie powinien być zwiędły,bez uszkodzeń.o odpowiedniej barwie i kształcie	szt.	10		

24	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		
25	Sliwka żółta typu Renkloda-powinny być świeże,dojrzałe,bez zawilgoceń,uszkodzeń,o jednolitym kształcie,wielkości,jednolitym stopniu dojrzałości	kg	80		
26	Kapusta czerwona -nie powinna być uszkodzona,porośnięta,zaparzona,bez obecności larw,gąsienic.Główki powinny być nie mniejsze niż 1 kg,pakowane w skrzynki lub worki o wadze max 10 kg	kg	180		
27	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 ,opak min 1 kg/netto/-max netto 5 kg	kg	25		
28	Kapusta pekińska - bez oznak zgnilizny, zaparzeń, liście jędrne koloru jasnozielonego pakowana pojedynczo o wadze min 700g	kg	140		
29	Kiełki lucerny op min 250g	szt.	4		
30	Kiełki rzodkiewki op min 250g	szt.	4		
31	Kiełki buraka op min 200g	szt.	4		
32	Kiwi - klasy Ekstra; owoce bez uszkodzeń mechanicznych, niezmarznęte, niezwiędnięte; jędrne, pakowane w kartonach lub skrzynkach Waga 1 szt. 100-120 gr	kg	30		
33	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	65		
34	Marchew - korzeń powinien być czysty, o zdrowej barwie czerwono-pomarańczowej, cały, bez bocznych rozgałęzień, bez uszkodzeń mechanicznych i przez szkodniki; opak max 10 kg	kg	500		



35	Melon - owoc powinien być nie nadgnity i nie nadmarznięty, czysty bez uszkodzeń, plam chorobowych, kaliber 5 i więcej.	kg	180		
36	Mięta świeża - sadzona w doniczkę	szt.	5		
37	Ogórek świeży - klasy I, nie powinien być zwiędły; bez uszkodzeń, plam chorobowych, powinien posiadać barwę zieloną typową dla odmiany, nie może być pakowany w folię, nie zaparzony	kg	600		
38	Ogórki kwaszone- , bez pustych kanałów wewnątrz, smak i zapach charakterystyczny dla ogórków kwaszonych z wyraźnym udziałem przypraw aromatyczno-smakowych. Opakowanie min. 1 kg/netto bez zalewy/ max 3 kg/netto bez zalewy/	kg	120		
39	Papryka świeża, czerwona - owoc powinien być dojrzały, o odpowiedniej barwie, bez uszkodzeń, nie zwiędnięty, bez plam, jędrny,	kg	180		
40	Papryka świeża, zielona - owoc powinien być dojrzały, o odpowiedniej barwie, bez uszkodzeń, nie zwiędnięty, bez plam, jędrny,	kg	120		
41	Papryka świeża, żółta - owoc powinien być dojrzały, o odpowiedniej barwie, bez uszkodzeń, nie zwiędnięty, bez plam, jędrny,	kg	120		
42	Papryka świeża pomarańczowa - owoc powinien być dojrzały, o odpowiedniej barwie, bez uszkodzeń, nie zwiędnięty, bez plam, jędrny,	kg	120		
43	Pietruszka korzeń - korzeń powinien być zdrowy, bez śladów chorób, jędrny, bez oznak zgnilizny,	kg	10		
44	Pietruszka Natka - pęczki o wadze min 100g, bez oznak zaparzenia, zapleśnienia, bez zmian barwy	Kg	60		
45	Pomarańcze - klasy I, owoce powinny być całe, zdrowe, czyste, nie zaparzone, nie zmarznięte , nie zwiędnięte, bez plam i uszkodzeń, jędrne, soczyste,	kg	240		
46	Pomidor malinowy - kaliber BB, Kaliber w mm. 67-82 ; klasy I, powinien być zdrowy, okrągły, soczysty bez plam chorobowych, jędrny, nie zwiędnięty, nie pomarszczony, dojrzały, o odcieniu czerwieni malinowej bez plam i oznak pleśni, pakowany w luzie w kartony z oryginalną etykietą -max 6 kg pochodzenia Polska	kg	550		
47	Pomidor premium Polski-powinny być zdrowe, jędrne, o jednolitej wielkości i kształcie, bez uszkodzeń, o jednolitym zabarwieniu czerwonym, kaliber BB/67-82 mm/, pakowany w kartony lub skrzynki max 6 kg	kg	350		
48	Pomidory koktajlowe/czerwone, żółte/- powinny być zdrowe, bez plam chorobowych, jędrne, nie zwiędnięte, nie pomarszczone, dojrzałe	kg	80		

49	Por - liście barwy zielonej, bez zaparzeń i liści nadgniętych;	kg	35		
50	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	200		
51	Sałata lodowa - bez oznak zgnilizny, zaparzeń, bez przerośnięć i szkodników typu ślimaki. Pakowana osobno w folie, główka nie mniejsza niż 150 gr	kg	120		
52	Mieszanek gotowych sałat/roszponka, rucola, radicchio, lodowa, fryza/-opak min 250 gr-max 500gr-bez oznak zgnilizny, zaparzeń, szkodników	kg	50		
53	Sałata zielona masłowa - wybór I, waga główki nie mniejsza niż 200g, bez oznak zgnilizny, zaparzeń, bez przerośnięć i szkodników typu ślimaki	kg	150		
54	Seler - korzenie czyste, zdrowe, całe, bez uszkodzeń, bez śladów gnicia, o miąższu białym ; pakowane w worki -opak max 10 kg	kg	150		
55	Seler naciowy - powinien być barwy zielonej, czysty, nie zwiędły, bez części pożółkłych	kg	15		
56	Szczypiorek - natka szczypiorku 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	120		
57	Truskawka - gatunek extra, owoce o najwyższej jakości, kształcie, zabarwieniu w typowym dla danej odmiany, nie powinny być zaparzone, zapleśniałe, sucha, czysta, opak max 2 kg	kg	120		
58	Winogrono o barwie ciemnofioletowej- kl. Ekstra lub L, owoce w opakowaniu powinny być jednej odmiany nie zapleśniałe niezafermentowane, nie nadgnięte;	kg	80		
59	Winogrono o barwie żółtozielonej – kl. ekstra lub L, owoce w opakowaniu powinny być jednej odmiany nie zapleśniałe niezafermentowane, nie nadgnięte .	kg	80		
60	Ziemniaki młode-powinny być zdrowe, kształtne, suche, czyste bez ziemi, piaku, nieuszkodzone, jednolitej odmiany, kształt owalny, jednakowej wielkości	kg	3000		
61	Botwinka-czysta, świeża ,nie zwiędnięta, zdrowa, właściwie zabarwiona bez plam i uszkodzeń, bez zanieczyszczeń biologicznych typu mszyce	kg	20		
62	Szczaw świeży gruntowy -jędry, nie obwędnięty, bez oznak gnicia	kg	20		



63	Brzoskwinia świeża-kaliber B,owoce powinny być całe,zdrowe,ne zaparzone,bez plam,uszkodzeń,waga 1 szt 120-150 gr	kg	200		
64	Granat dojrzały z błyszczącą lekko popękaną skórką w kolorze czerwieni lub fioletu 300-330 gr-waga 1 szt	szt.	20		
65	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	200		
66	Kapusta biała młoda -bez oznak zgnilizny,szkodników,zaparzeń,główka o wadze 1.50-2 kg	kg	240		
67	Morela-owoc świeży,soczysty,bez oznak gnicia,pleśni	kg	120		
68	Korzeń imbiru-blado-żółte wnętrze,skórka o kolorze od brązowego do kremowego,korzenie całe,świeże	kg	1		
69	limonka-klasy I,owoc zdrowy o barwie zielonej,jędrny,soczysty,bez przebarwień	kg	2		
70	Ziemniaki-powinny być zdrowe,kształtne,suche,czyste bez ziemi,piaku,nieuszkodzone,jednolitej odmiany,kształt owalny,jednakowej wielkości	kg	700		
71	Salata fryza-klasa I-bez oznak zgnilizny,zaparzeń,szkodników	kg	6		
72	Salata roszpoka,rucola-opak min. 100 gr-max 250 gr,bez oznak zgnilizny,zaparzeń	kg	4		
73	Borówka amerykańska-świeża,dojrzała,sucha,czysta,nie uszkodzona,zdrowa o jednolitej barwie,wolna od szkodników,opak min 250 gr-max 500 gr	kg	10		
74	Nektarynka świeża-kaliber B-owoce powinny być całe,zdrowe,ne zaparzone,bez plam,uszkodzeń	kg	220		
Razem					

3. Deklarujemy realizację w/w przedmiotu zamówienia w terminie 6 miesięcy od dnia zawarcia umowy lub do wyczerpania wartości określonej, we wzorze umowy, jako minimalna (jeżeli po upływie 6 miesięcy ta wartość nie będzie wykorzystana).
4. Oświadczamy, że zapoznaliśmy się z otrzymanymi dokumentami zamówienia i w pełni je akceptujemy oraz uzyskaliśmy konieczne informacje do przygotowania oferty.
5. Oświadczamy, że w przypadku wyboru naszej oferty zobowiązujemy się do zawarcia umowy wg wzoru załączonego do SWZ, który został przez nas zaakceptowany.
6. Oświadczamy, że cena ofertowa uwzględnia wszystkie koszty, narzuty i upusty związane z wykonaniem przedmiotu umowy.
7. Oświadczamy, że uważamy się za związanych niniejszą ofertą na okres wskazany w SWZ.
8. Oświadczamy, że dostarczane produkty będą wysokiej jakości, będą spełniać wymagania

jakościowe, dotyczące przechowywania, pakowania i transportu zawarte w Polskich Normach przenoszących normy europejskie oraz będą posiadać ważne terminy przydatności do spożycia, a także posiadają atesty i/lub pozwolenia potwierdzające, że poprzez odpowiednie odniesienie dokładnie oznaczone produkty będące przedmiotem dostawy odpowiadają wskazanym normom. a na żądanie Zamawiającego, do wskazanej dostawy załączony zostanie dokument stanowiący potwierdzenie tych wymagań.

9. Oświadczamy, iż zamówienie zrealizujemy: siłami własnymi\*)/przy udziale podwykonawców\*):  
podwykonawcom

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

zostaną powierzone do wykonania następujące zakresy zamówienia:

.....  
(wyszczególnić zakres\*\* )

10. Składając ofertę w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego, informujemy, że wybór naszej oferty:

- ☐ Nie będzie prowadził do powstania u Zamawiającego obowiązku podatkowego\*  
☐ Będzie prowadził do powstania u Zamawiającego obowiązku podatkowego \*

11. Pod groźbą odpowiedzialności karnej oświadczamy, iż załączone do oferty dokumenty opisują stan faktyczny i prawny, aktualny na dzień otwarcia ofert.

12. Całość naszej oferty składamy na kolejno ponumerowanych ..... stronach/kartkach\*.

13. Termin związania niniejszą ofertą upływa **w terminie wskazanym w punkcie X.1 SWZ.**

14. Jesteśmy/nie jesteśmy małym/średnim przedsiębiorcą\*.

Załączniki:

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

podpis/-y upoważnionych przedstawicieli wykonawcy/

\* niepotrzebne skreślić

\*\* wpisać



**Zamawiający:**

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

*(pełna nazwa/firma, adres)*

Wykonawca:

*(pełna nazwa/firma, adres,*

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

reprezentowany przez:

*(imię, nazwisko, stanowisko/podstawa do reprezentacji)*

**Oświadczenie Wykonawcy**

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

**Prawo zamówień publicznych (dalej jako: Pzp)**

**DOTYCZĄCE PODSTAW WYKLUCZENIA Z POSTĘPOWANIA**

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

..... *(miejscowość)*, dnia..... r.

*(podpis)*

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

..... (miejscowość), dnia.....r.

(podpis)

#### **OŚWIADCZENIE DOTYCZĄCE PODANYCH INFORMACJI:**

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

..... (miejscowość), dnia.....r.

(podpis)



**Załącznik Nr 4 do SWZ**  
**- klauzula informacyjna z art. 13 RODO**

Zgodnie z art. 13 ust. 1 i 2 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/679 z dnia 27 kwietnia 2016 r. w sprawie ochrony osób fizycznych w związku z przetwarzaniem danych osobowych i w sprawie swobodnego przepływu takich danych oraz uchylenia dyrektywy 95/46/WE (ogólne rozporządzenie o ochronie danych) (Dz. Urz. UE L 119 z 04.05.2016, str. 1), dalej „RODO”, informuję, że:

- administratorem Pani/Pana danych osobowych jest Centralny Ośrodek Sportu, ul. Łazienkowska 6a, 00-449 Warszawa.
- Dane kontaktowe do Inspektora Ochrony Danych: [iod@cos.pl](mailto:iod@cos.pl), tel. 513790306 ;
- Pani/Pana dane osobowe przetwarzane będą na podstawie art. 6 ust. 1 lit. c RODO w celu związanym z postępowaniem o udzielenie zamówienia publicznego na **„SUKCESYWNE DOSTAWY WARZYW I OWOCÓW ŚWIEŻYCH WRAZ Z USŁUGĄ TRANSPORTU DO OŚRODKA PRZYGOTOWAŃ OLIMPIJSKICH WE WŁADYSŁAWOWIE”** odbiorcami Pani/Pana danych osobowych będą osoby lub podmioty, którym udostępniona zostanie dokumentacja postępowania w oparciu o art. 8 oraz art. 96 ust. 3 ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. – Prawo zamówień publicznych (Dz. U. 2019 poz. 1843), dalej „ustawa Pzp”;
- Pani/Pana dane osobowe będą przechowywane, zgodnie z art. 97 ust. 1 ustawy Pzp, przez okres 4 lat od dnia zakończenia postępowania o udzielenie zamówienia, a jeżeli czas trwania umowy przekracza 4 lata, okres przechowywania obejmuje cały czas trwania umowy;
- obowiązek podania przez Panią/Pana danych osobowych bezpośrednio Pani/Pana dotyczących jest wymogiem ustawowym określonym w przepisach ustawy Pzp, związanym z udziałem w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego; konsekwencje niepodania określonych danych wynikają z ustawy Pzp;
- w odniesieniu do Pani/Pana danych osobowych decyzje nie będą podejmowane w sposób zautomatyzowany, stosowanie do art. 22 RODO;
- posiada Pani/Pan:
  - na podstawie art. 15 RODO prawo dostępu do danych osobowych Pani/Pana dotyczących;
  - na podstawie art. 16 RODO prawo do sprostowania Pani/Pana danych osobowych \*;
  - na podstawie art. 18 RODO prawo żądania od administratora ograniczenia przetwarzania danych osobowych z zastrzeżeniem przypadków, o których mowa w art. 18 ust. 2 RODO \*\*;
  - prawo do wniesienia skargi do Prezesa Urzędu Ochrony Danych Osobowych, gdy uzna Pani/Pan, że przetwarzanie danych osobowych Pani/Pana dotyczących narusza przepisy RODO;
- nie przysługuje Pani/Panu:
  - w związku z art. 17 ust. 3 lit. b, d lub e RODO prawo do usunięcia danych osobowych;
  - prawo do przenoszenia danych osobowych, o którym mowa w art. 20 RODO;
  - na podstawie art. 21 RODO prawo sprzeciwu, wobec przetwarzania danych osobowych, gdyż podstawą prawną przetwarzania Pani/Pana danych osobowych jest art. 6 ust. 1 lit. c RODO.

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

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