



CENTRALNY OŚRODEK SPORTU
CETNIEWO
OŚRODEK PRZYGOTOWAŃ OLIMPIJSKICH

SPECYFIKACJA WARUNKÓW ZAMÓWIENIA Nr 07/2021 na
Sukcesywne dostawy artykułów mleczarskich i nabiału 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, 17.06.2021 r.

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

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

Numer tel.: Sekretariat Zamawiającego 58 674 63 14

Adres poczty elektronicznej: przetargi.wladyslawowo@cos.pl

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

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

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

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

Postępowanie o udzielenie zamówienia publicznego prowadzone jest w trybie podstawowym, na podstawie art. 275 pkt 1 ustawy z dnia 11 września 2019 r. - Prawo zamówień publicznych (Dz. U. z 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 artykułów mleczarskich i nabiału do Ośrodka Przygotowań Olimpijskich we Władysławowie wraz z usługą transportu w następującym asortymencie:**

Lp.	Asortyment	J.m.	Ilość
1.	2.	3.	4.
1.	JOGURT owocowy - zawierający minimum 5 rodzajów zbóż np. pszenicy, jęczmienia, żyta, owsa, ryżu, gryki i prosa /Produkt wyprodukowany z mleka znormalizowanego, zagęszczonego przez dodatek odutuszowanego mleka w proszku, białek mleka lub odparowanie części wody, poddanego procesowi pasteryzacji, a następnie ukwaszonego zakwasem czystych kultur bakterii, z dodatkiem owoców /co najmniej 5%/ oraz dozwolonych substancji słodzących, zagęszczających i smakowo-zapachowych. Wygląd - skrzep rozbity, widoczne cząstki owoców oraz ziarna zbóż, smak lekko kwaśny, słodki z posmakiem użytych dodatków, konsystencja jednolita, gęsta, o smaku: śliwkowym, truskawkowym, brzoskwiniowym, jabłkowo-gruszkowym, termin przydatności co najmniej 14 dni od daty dostarczenia do magazynu odbiorcy.	szt.	3200

	Opakowanie min. 140 g, typu Bacoma, Zott, Danone lub produkt równoważny*/		
2.	Jogurt z owocami typu light - powinien zawierać naturalny cukier pochodzący z owoców i soków, różne smaki, termin przydatności do spożycia co najmniej 10 dni od daty dostarczenia do magazynu odbiorcy. Opakowanie min. 150 g typu ZOTT Jogobella, Mlekowita, lub produkt równoważny*/	szt.	200
3.	JOGURT owocowy - zawierający żywe kultury bakterii jogurtowych i duże kawałki owoców. Produkt wyprodukowany z mleka znormalizowanego, zagęszczonego przez dodatek odtuszczonego mleka w proszku, białek mleka lub odparowanie części wody, poddanego procesowi pasteryzacji, a następnie ukwaszonego zakwasem czystych kultur bakterii, z dodatkiem owoców - nie mniej niż 5% oraz dozwolonych substancji słodzących, zagęszczających, smakowo-zapachowych. Konsystencja jednolita, gęsta, smak lekko kwaśny słodki z posmakiem użytych dodatków. O smaku: truskawka, pieczone jabłko, owoce leśne, brzoskwinia, poziomka, wiśnia, malina, kiwi, mango, ananas, banan. Termin przydatności co najmniej 10 dni od daty dostarczenia do magazynu odbiorcy. Opakowanie -pakowany w kształtki z tworzywa sztucznego zamykane zakrywką z folii aluminiowej termozgrzewalnej, min. 140-150 g, typu ZOTT Jogobella, Mlekowita lub produkt równoważny*/	szt.	3000
4.	Jogurt typu greckiego z owocami /maliny, jagody itp./ produkowany z mleka pasteryzowanego, żywych kultur bakterii i aromatycznych owoców, kremowa konsystencja, nie zawiera tłuszczu, termin przydatności nie mniej niż 10 dni od daty dostarczenia do magazynu odbiorcy - opak min. 150 g typu Piątnica lub produkt równoważny	szt.	1200
5.	DESER - składający się z 2 warstw: mus smakowy, a nad nimi biała śmietana. Smaki: czekolada, wanilia, karmel, truskawka. Opakowanie min. 160 g typu ZOTT, BAKOMA lub produkt równoważny*/	szt.	1200
6.	Deser Mleczny z czekoladą i orzechami Skład: mleko /co najmniej 49%/ ,śmietanka, cukier, skrobia zmodyfikowana, kakao w proszku o obniżonej zawartości tłuszczu /0,8%/ ,zmielone orzechy laskowe/0,5%/ , czekolada w proszku, substancje zagęszczające - nie zawiera glutenu. Opakowanie 1 szt. min. 55 g typu ZOTT lub produkt równoważny,*/	szt.	1200
7.	Kremowy jogurt z musem owocowym - składniki-jogurt waniliowy /mleko, śmietanka, mleko odtuszczone zagęszczone, cukier, barwnik, karoteny, naturalny aromat waniliowy, żywe kultury bakterii jogurtowych/,mus owocowy co najmniej 25%/ owoce co najmniej 35%, cukier, skrobia modyfikowana kukurydziana, żelatyna wieprzowa, waga min. 125 g, termin przydatności co najmniej 10 dni od daty dostarczenia do magazynu odbiorcy, opakowanie - pakowany w kształtki z tworzywa sztucznego zamykane zakrywką z folii aluminiowej termozgrzewalnej, typu MiaMu - firmy Mlekowita lub produkt równoważny	szt.	3000
8.	Jogurt naturalny - o aksamitno-kremowej konsystencji, zawierający żywe kultury bakterii jogurtowych bez cukru o obniżonej zawartości tłuszczu maksymalnie 1,50%. Termin przydatności do spożycia nie mniej niż 14 dni od daty dostarczenia towaru do magazynu dostawcy. Opakowanie jednostkowe, pakowany w kształtki z tworzywa sztucznego, zamykane zakrywką z folii aluminiowej termozgrzewalnej, min. 150 g typu BAKOMA, Grajewo, ZOTT lub produkt równoważny*/	szt.	1800
9.	Jogurt naturalny - stanowiący bazę do wszystkich sosów i dipów typ grecki, bałkański. Barwa biała do lekko kremowej. Konsystencja jednolita, zwarta w przekroju, zawartość tłuszczu 9-10%, termin przydatności do spożycia nie mniej niż 10 dni od daty dostarczenia towaru do magazynu odbiorcy. Opakowanie min. 340-400 g BAKOMA, Mlekpól, Zott lub produkt równoważny*/	szt.	600
10.	Biła śmietana w sprayu - termin przydatności co najmniej 1 miesiąc od daty dostarczenia do magazynu odbiorcy opak 250 ml typu Bacoma lub produkt równoważny	szt.	10
11.	Serek homogenizowany- powinien być gęsty, o różnych smakach. Czysty, łagodny, lekko kwaśny posmak pasteryzacji o wyraźnym smaku i zapachu użytych dodatków. Konsystencja i struktura jednolita, pastowata, dopuszcza się lekki wypływ serwatki i lekką mączystość. Zawartość tłuszczu nie mniej niż 3,50%, różne smaki /naturalny, wanilia, truskawka itp./ Termin przydatności co najmniej 10 dni od daty dostarczenia do magazynu odbiorcy. Opakowanie-kształtki z tworzywa sztucznego zamykane zakrywką z folii aluminiowej termozgrzewalnej min. 140 g typu DANONE, Włoszczowa lub produkt równoważny*/	szt.	1200

12.	KEFIR - orzeźwiający napój mleczny, ukwaszony przy pomocy drożdży kefirowych i żywych kultur bakterii. Płyn jednolity z pęcherzykami dwutlenku węgla lub bez pęcherzyków, dopuszcza się lekkie wydzielenie serwatki/do 3 mm/ barwa biała z odcieniem lekko kremowym, smak i zapach lekko kwaśny ,do kwaśnego, charakterystyczny dla kefiru-lekko drożdżowy, zawartość tłuszczu w 100 g/ 2.50- 3,00 g, cukru 3,00- 3.50 g/. Termin przydatności do spożycia nie mniej niż 10 dni od daty dostarczenia do magazynu odbiorcy. Opakowanie - kształtki z tworzywa sztucznego zamykane zakrywką z folii aluminiowej termozgrzewalnej 220 -250 g typu Bakoma, Danone lub produkt równoważny*/	szt.	700
13.	Maślanka owocowa/różne smaki/wsad owocowy do 4%, pasteryzowana o zawartości tłuszczu do 2%, wzbogacona żywymi kulturami bakterii mlekowych, termin przydatności do spożycia co najmniej 10 dni od daty dostarczenia do magazynu odbiorcy, opakowanie /kartonik lub butelka/ o pojemności 0,5-1 litr typu Mrągowo, Grajewo; lub produkt równoważny	litr	30
14.	Maślanka - naturalna, pasteryzowana zawartości tłuszczu do 2%, wzbogacona żywymi kulturami bakterii mlekowych, termin przydatności nie mniej niż 10 dni od daty dostarczenia do magazynu odbiorcy, opakowanie /kartonik lub butelka/ o pojemności 1 l typu Mrągowo, Grajewo, ZOTT lub produkt równoważny*/	l	30
15.	Jogurt owocowy składający się z 2 pojemniczków, typu Fantasia - jogurt o kremowej aksamitnej konsystencji, zawierający żywe kultury bakterii z dodatkiem musu owocowego/jagody, brzoskwinie, jeżyny, maliny, truskawka, wiśnia/ lub różne kształty płatek czekoladzie, termin przydatności co najmniej 10 dni od daty dostarczenia do magazynu odbiorcy. Opakowanie-kształtki z tworzywa sztucznego zamykane zakrywką z folii aluminiowej zgrzewalnej, 120-125 g typu Danone, Fantasia lub produkt równoważny*/	szt.	1000
16.	Serek wiejski ziarnisty lekki - o zawartości tłuszczu do 3%, serek powinien być o konsystencji ziarnistej, dopuszcza się lekki opływ śmietanki, termin przydatności nie mniej niż 10 dni od daty dostarczenia do magazynu odbiorcy, Opakowanie kubeczek o wadze 150-200 g typu PIĄTNICA, Grajewo lub produkt równoważny*/	szt.	360
17.	Twaróg wiejski chudy do 8% tłuszczu, wilgotny, soczysty o wysokiej wartości odżywczej, bogaty w wapń, sole mineralnej łatwo przyswajalne białko, bez konserwantów ani sztucznych dodatków. Hermetycznie zamknięty o wadze 200-300 g, termin przydatności do spożycia co najmniej 10 dni od daty dostarczenia do magazynu odbiorcy. typu PIĄTNICA, Mlekosz lub produkt równoważny*/	kg	10
18.	Twaróg wiejski tłusty, półtłusty - ser twarogowy niedojrzewający, wyprodukowany z mleka pasteryzowanego przez odpowiednią obróbkę skrzepu uzyskanego przez dodatek zakwasu czystych kultur mleczarskich lub zakwasu czystych kultur mleczarskich i podpuszczki. Twaróg nie powinien posiadać konserwantów ani sztucznych dodatków, konsystencja i struktura jednolita, zwarta, bez grudek Termin przydatności do spożycia nie mniej niż 10 dni od daty dostarczenia do magazynu odbiorcy. Opakowanie kostki lub klinki wykonane z folii, papieru lub innego materiału dopuszczonego do kontaktu z żywnością, o wadze min. 200 g max. 1 kg, typu Piątnica, Mlekosz lub produkt równoważny*/	kg	800
19.	Twaróg śmietankowy - zmielony o zawartości tłuszczu maksymalnie 8%. Termin przydatności do spożycia nie mniej niż 10 dni od daty dostarczenia do magazynu odbiorcy. Opakowanie: wiaderko o wadze min. 1 kg max 5 kg typu PRESIDENT, Mlekovita lub produkt równoważny*/	kg	1000
20.	Ser miękki solankowy ,sałatkowo-kanapkowy tłusty typu FETA, ser podpuszczkowy, dojrzewający, półmiękki, solankowy wyrabiany z pasteryzowanego mleka krowiego. Kształty kostki z opływem wydzielającej się solanki. Barwa biała jednolita, konsystencja struktura - jednolita, zwarta, miękka, lekko krucha, niedopuszczalna zbyt miękka lub mazista, termin przydatności co najmniej 2 miesiące od daty dostarczenia do magazynu odbiorcy, kształt - kostka, opakowanie kartonik laminowany folią aluminiową, o masie netto 270-300 g typu MLEKOWITA lub produkt równoważny*/	kg	55
21.	Ser topiony zegary o wadze 1 szt. 25 -30 g - powinien posiadać konsystencję kremową. W opakowaniu powinno być 8 szt. trójkątnych serków w różnych smakach o łącznej wadze odpowiednio: 200-240 g. Produkt powstały przy użyciu topników z serów podpuszczkowych dojrzewających jako podstawowego surowca oraz z innych produktów mleczarskich, z dodatkami pochodzenia roślinnego lub zwierzęcego,	szt.	3200

Jamp

	zawierający około 60% tłuszczu w suchej masie. Barwa i konsystencja jednolita, bez ziarnistości, smarowna. Termin przydatności co najmniej 30 dni od daty dostarczenia do magazynu odbiorcy: typu HOCHLAND lub produkt równoważny /należy podać cenę za 1 szt./25-30 g/*/		
22.	Ser topiony śmietankowy, ziołowy zwykły - powinien posiadać konsystencję kremową. Termin przydatności do spożycia nie mniej niż 30 dni od daty dostarczenia do magazynu odbiorcy. Kostka min 100 g typu Lactima, Polmlek, MLEKOWITA lub produkt równoważny*/	szt.	120
23.	Ser pleśniowy - aromatyczny o delikatnej konsystencji, typu Camembert, ser podpuszczkowy, dojrzewający, wyrabiany z mleka pasteryzowanego o ustalonej zawartości tłuszczu, pełnotłusty, pleśniowy, powierzchnia pokryta białą pleśnią, dopuszcza się lekkie nierówności porostu pleśni i nieznaczne pomarszczenia skórki, konsystencja miękka, mięsz elastyczny o smaku naturalnym, wędzonym, zielonym pieprzu, żurawinowym, zawartość tłuszczów nie mniej niż 28%, białka nie mniej niż 19%, - typu CAMEMBER, termin przydatności nie mniej niż 10 dni od daty dostarczenia do magazynu odbiorcy, opakowanie - ser uformowany w krążki, powinien być zapakowany w folię z tworzyw sztucznych lub aluminiową laminowaną - materiał dopuszczony do kontaktu z żywnością, o wadze min. 120 g typu HOCHLAND, TUREK, La Polle lub produkt równoważny*/	kg	240
24.	Serek topiony pakowany w plastry powinien posiadać aromatyczny smak i delikatną konsystencję, różne smaki, każdy plasterzek zapakowany dokładnie w folię, termin przydatności do spożycia nie mniej niż 14 dni od daty dostarczenia do magazynu odbiorcy, opakowanie foliowe typu flow - pac o wadze 130-150 g typu HOCHLAND, Lactima, Warmia lub produkt równoważny*/	kg	100
29.	Masło ekstra - o zawartości tłuszczu min 82%, bez dodatku oleju, łatwe do rozsmarowywania. Masło ekstra jest produktem wysokotłuszczowym otrzymywanym wyłącznie z mleka krowiego w wyniku tzw., zmaśniania odpowiednio przygotowanej śmietany lub śmietanki. Ze względu na sezonowe zmiany intensywności barwy tłuszczu mlecznego, w celu utrzymania typowej barwy masła dopuszcza się dobarwianie śmietany i śmietanki barwnikami naturalnymi – karotenem /E 160a/ i annato /E 160b/. Termin przydatności nie mniej niż 21 dni od daty dostarczenia do magazynu odbiorcy, - opakowania – folia wielowarstwowa, waga 200-220 g, typu Warlubia, Łowicz, Mlekovita, lub produkt równoważny*/	kg	1400
30.	Ser żółty typu KRÓLEWSKI - klasy I powinien zawierać minimum 45% tłuszczu. Opakowanie jednostkowe - blok o wadze 3-4 kg, termin przydatności do spożycia nie mniej niż 30 dni od daty dostarczenia do magazynu dostawcy typu OSM SIERPC, Kolno lub produkt równoważny*/	kg	300
32.	Puszasty serek twarogowy - np. ziołowy, z czosnkiem niedźwiedzim, ze szczypiorkiem itp. spulchniony azotem, pasteryzowany opakowanie o wadze 140-150 g typu Hochland Almette lub produkt równoważny.....	szt.	80
33.	Ser żółty typu EDAMSKI kl. I - ser podpuszczkowy, dojrzewający wyrabiany z mleka pasteryzowanego o ustalonej zawartości tłuszczu 45%. Kształt i wygląd - płaski cylinder lub blok o bokach prostych lub lekko zaokrąglonych, wierzch i spód lekko wypukłe. Skóra gładka, mocna, sucha, czysta, bez uszkodzeń mechanicznych i wżerów, dopuszcza się lekkie odciski chust i małe powierzchniowe skazy, może być pokryta powłoką z tworzyw sztucznych, oczka nieliczne, okrągłe i owalne wielkości od ryżu do grochu, przy brzegach nieco mniejsze, dopuszcza się pojedyncze oczka nieregularne oraz pojedyncze szczelinki. Mięsz elastyczny, w miarę miękki, zwarty, jednolity w całej masie, dopuszcza się lekko plastyczny, niedopuszczalna nadmierna kruchość, twardość, smak łagodny, lekko orzechowy, termin przydatności nie mniej niż 14 dni od dnia dostawy do magazynu odbiorcy-opakowanie blok 2-4 kg, typu Mlekovita lub produkt równoważny*/	kg	450
34.	Ser żółty typu Złota Gouda z dziurami - ser pełnotłusty typu holenderskiego, o zawartości tłuszczu co najmniej 26%. Jego charakterystyczną cechą są regularne oczka/ wielkości od grochu do wiśni/, powstałe w wyniku zastosowania innowacyjnej technologii produkcji. Posiada oryginalne walory smakowo-zapachowe, powstające w wyniku przemian białek, tłuszczów, laktozy i innych składników mleka, smak łagodny. Blok o wadze 3-3,50 kg, termin przydatności nie mniej niż 14 dni od daty dostarczenia do magazynu odbiorcy, firmy Mlekovita lub produkt równoważny	kg	450
35.	Ser żółty typu tyłżycki kl. I - zawartość tłuszczu nie mniej niż 45%, gatunek sera półtwardego, podpuszczkowego, dojrzewającego, produkowanego z mleka krowiego, jasnożółtego o dość ostrym smaku i zapachu i niewielkich okach oraz	kg	450

	ciemno-brązowej skórce. Termin przydatności do spożycia nie mniej niż 14 dni od daty dostarczenia do magazynu odbiorcy. Opakowanie blok o wadze 3-4 kg typu Mlekowita lub produkt równoważny*/		
36.	Ser żółty typu Książęcy - kl. I o zawartości tłuszczu minimum 45%, termin przydatności nie mniej niż 14 dni od daty dostarczenia do magazynu odbiorcy, (opakowanie blok o wadze 2.50-4 kg TYPU Żuromin, GRAJEWO, Mlekowita lub produkt równoważny*/	kg	250
37.	Ser typu Lazur ROKPOL - podpuszczkowy miękki dojrzewający ser pleśniowy, ma głęboko przerośnięty pleśnią kruchy i kremowy miąższ, o lekko słodkawym smaku. Pozostawia tradycyjną, charakterystyczną dla tego rodzaju serów aromatyczną, ostrą i zdecydowaną nutę o delikatnym długo utrzymującym się posmaku grzybowym, typu Lazur I lub produkt równoważny*/	kg	15
38.	Ser żółty typu Włoszczowski-ser typu szwajcarskiego, aromatyczny, orzechowy smak, elastyczny miąższ oraz duże regularne oczka, zawartość tłuszczu w 100 g - 26 g, kwasy tłuszczowe nasycone - 18 g, opakowanie blok 3-4,50 kg typu Włoszczowa lub produkt równoważny*/	kg	300
39.	Ser żółty MOZARELLA kl. I o zawartości tłuszczu minimum 45%, produkowany z wyselekcjonowanego mleka najwyższej jakości w oparciu o oryginalną technologię. Ma delikatny, łagodny smak oraz elastyczną konsystencję. Charakteryzuje się dobrą topliwością i rozciągliwością. Termin przydatności co najmniej 14 dni od daty dostarczenia do magazynu odbiorcy. Opakowanie blok w wadze 1-2 kg typu, MLEKOWITA, WARMIA lub produkt równoważny*/	kg	20
40.	MOZZARELLA - małe kulki w zalewie. Ser podpuszczkowy, dojrzewający, wyrabiany z pasteryzowanego mleka krowiego, z parzonej masy serowej, w postaci spłaszczonych kulki zanurzonej w zalewie solankowej. Powierzchnia gładka, czysta, niedopuszczalna wysuszone. Zawartość tłuszczu, ułamek masowy wynoszący (%) nie mniej niż 19,0 PN-EN-ISO 1735, termin przydatności do spożycia nie mniej niż 21 dni od daty dostarczenia do magazynu odbiorcy. Opakowanie torebka foliowa zgrzewana, 125-150 g typu ZOTT, MLEKOWITA lub produkt równoważny*/	kg	100
41.	Ser TORT CAMBOZOLA Z CZOSNKIEM typu TEMAR lub produkt równoważny*/	kg	2
42.	SER TORT CHAMPINGNON z pieprzem, czosnkiem typu TEMAR lub produkt równoważny*/	kg	2
43.	SER GORGONZOLA - podpuszczkowy, miękki, dojrzewający ser pleśniowy produkt równoważny typu Igor lub produkt równoważny*/	kg	10
44.	SER VALBON brie - opakowanie 120-150 g typu HOCHLAND, TUREK lub produkt równoważny*/	kg	20
45.	MLEKO UHT 3,20% - produkt otrzymany z mleka surowego klasy Ekstra, poddany normalizacji homogenizacji, a następnie sterylizacji metodą UHT. barwa biała z odcieniem jasnokremowym lub biała-bez podstoju śmietanki. smak i zapach właściwy dla mleka sterylizowanego. Zawartość tłuszczu nie mniej niż 3.2%, termin przydatności do spożycia- nie mniej niż 4 miesiące od daty dostarczenia produktu do magazynu odbiorcy. Opakowanie kartonik pięciowarstwowy polietylenowo-aluminiowy /wykonany z materiału dopuszczonego do kontaktu z żywnością/ o pojemności 0,5-1 l - typu Łowicz, Mlekowita lub produkt równoważny*/	litr	6000
46.	MLEKO UHT 2% - produkt otrzymany z mleka surowego, klasy Ekstra, poddany normalizacji, homogenizacji, a następnie sterylizacji metodą UHT, barwa biała z odcieniem jasnokremowym lub biała, zawartość tłuszczu nie mniej niż 2%. Termin przydatności powinien wynosić nie mniej niż 4 miesiące od daty dostawy do magazynu dostawcy, opakowanie kartonik pięciowarstwowy polietylenowo – aluminiowy /wykonany z materiału dopuszczonego do kontaktu z żywnością/ o pojemności 0,5-1 litra typu Łowicz, Mlekowita, Łaciate lub produkt równoważny*/	litr	3000
47.	Mleko UHT 0,50% - opakowanie kartonik o pojemności min. 1 litra. Termin przydatności co najmniej 14 dni od daty dostarczenia do magazynu odbiorcy, typu ŁACIATE lub produkt równoważny*/	litr	20
48.	Śmietana tortowa UHT o zawartości tłuszczu nie mniej niż 36%, termin przydatności nie mniej niż 14 dni od daty dostarczenia do magazynu odbiorcy - opakowanie kartonik wykonany z laminatu wielowarstwowego o pojemności 0,5 lub 1 l, typu ŁOWICZ, MLEKOWITA Łaciate lub produkt równoważny*/	l	380
49.	Śmietana UHT o zawartości tłuszczu nie mniej niż 30% termin przydatności do spożycia nie mniej niż 1 miesiąc od daty dostarczenia do magazynu odbiorcy - opakowanie kartonik wykonany z laminatu wielowarstwowego, o pojemności 0,5 lub 1 l, typu	l	800

jmy

	ŁOWICZ, MLEKOWITA, MLEKPOL lub produkt równoważny*/		
50.	Śmietana zakwaszana o zawartości tłuszczu 18% - homogenizowana - płyn jednorodny, bez kłaczków ściętego sernika, bez podstoju serwatki, smak czysty, śmietankowy, lekko kwaśny, konsystencja płynna, gęstawa, jednolita w całej masie, homogenizowana, opakowanie 0,2 - 0,5 l, termin przydatności do spożycia nie mniej niż 10 dni od daty dostarczenia do magazynu odbiorcy, typu Piątnica lub produkt równoważny*/	l	20
51.	Śmietana UHT o zawartości tłuszczu co najmniej 12%, termin przydatności do spożycia co najmniej 2 miesiące od daty dostarczenia do magazynu odbiorcy, typu ŁOWICZ, Mlekowita - homogenizowana opakowanie 0,2 - 0,5 l, lub produkt równoważny*/	l	10
52.	Mleko skondensowane niesłodzone - typu SM Gostyń, Pilos, Mlekowita opakowanie kartonik o wadze min. 350 g, zawartość tłuszczu nie mniej niż 7,5% lub produkt równoważny*/	szt.	20
53.	Ser Parmezan - jest serem twardym typu podpuszczkowego z centralnych Włoch. Ser w postaci proszku, termin przydatności nie mniej niż 14 dni od daty dostarczenia do magazynu odbiorcy, Opakowanie 40-50 g typu TEMAR*/	kg	5
54.	Ser Grana Padano - ser dojrzewający twardy, kruchy, jego miąższ charakteryzuje się jasnożółtą i grudkowatą teksturą, na której widoczne są pęknięcia, smak bardzo intensywny, mocno serowy, słony, pikantny, termin przydatności do spożycia co najmniej 10 dni od daty dostarczenia do magazynu odbiorcy blok ok. 1-1,5 kg lub produkt równoważny, Typu TEMAR lub produkt równoważny*/	kg	50
55.	Ser Ricotta - miękki, niedojrzewający ser zwarowy produkowany z serwatki, pozostającej po serach podpuszczkowych /z mleka krowiego lub owczego/ poprzez długie gotowanie, przypominający twaróg, niesolony, zawartość tłuszczu 20-30%, termin przydatności nie mniej niż 10 dni od daty dostarczenia towaru do magazynu odbiorcy. Opakowanie 250-300 gr, typu TEMAR lub produkt równoważny*/	kg	5
56.	Majonez dekoracyjny - klasy I gęsty koloru blade-żółtego, skład: olej rzepakowy, żółtko jaja 6%, ocet, musztarda, termin przydatności do spożycia nie mniej niż 21 dni od dnia dostarczenia do magazynu odbiorcy, typu Winiary lub produkt równoważny*/	kg	750
57.	Ser Mascarpone - śmietankowo-kremowy, doskonały do tiramisu, spaghetti i pieczywa. Ser dojrzewający produkowany z mleka krowiego, masa tłusta, kremowa, jednorodna o kolorze białawym, zawartość tłuszczu rzędu 80% w suchej masie. Termin przydatności do spożycia nie mniej niż 10 dni od daty dostarczenia do magazynu odbiorcy Opakowanie min. 250 g typu PIĄTNICA lub produkt równoważny*/	kg	30
58.	BIO napój sojowy /mleko/. Opakowanie kartonik 1 l typu Alpro, Sante lub produkt równoważny	l	24
59.	Masło klarowane opak min 250 gr max 1 kg, typu Mlekowita, Mleczna Dolina lub produkt równoważny	kg	20
60.	Mleko bez laktozy-opakowanie kartonik o pojemności 0,5-1 litra typu: Łaciate, Mlekowita lub produkt równoważny	l	24
61.	Mleko kokosowe Opakowanie puszka o pojemności min 350g, typu Alpro, Tao-Tao lub produkt równoważny	szt	15
62.	Smalec tłuszcz zwierzęcy-opakowanie kostka 200-250 g	kg	10
63.	Margaryna typu Kasia - tłuszcz roślinny -opakowanie kostka 200-250 g lub produkt równoważny	kg	10
64.	Drożdże - opakowanie kostka 0,1-0,2 kg, termin przydatności nie mniej niż 10 dni od daty dostarczenia do magazynu odbiorcy typu Lasaffre, Lalemand lub produkt równoważny*/	kg	5

Ilość podana w kolumnie 4 powyższej tabeli jest szacunkowa. Zamawiający będzie dokonywał zamówień częściowych według faktycznych potrzeb.

Produkty przedstawione przez Wykonawcę muszą odpowiadać opisowi przedstawionemu przez Zamawiającego. Ponadto należy bezwzględnie dostosować się do gramatury lub pojemności

podanej przez Zamawiającego jako minimalna lub maksymalna, z dopuszczeniem tolerancji +20%. Podanie gramatury lub pojemności nie mieszczącej się w granicach wyznaczonych przez Zamawiającego spowoduje odrzucenie oferty jako nie odpowiadającej treści SIWZ.

W pozycjach dotyczących produktów wskazanych z nazwy handlowej oraz producenta. Zamawiający dopuszcza składanie ofert równoważnych, spełniających walory smakowe, jakościowe oraz wielkość wymienionych produktów;

**Użyte nazwy mają na celu tylko i wyłącznie przedstawienie oczekiwań jakościowych Zamawiającego. Zamawiający poprzez ich użycie opisuje przedmiot zamówienia, mając na względzie jakość produktów, których nie sposób określić w inny i wyczerpujący sposób. Użycie nazw własnych stanowi więc podanie maksymalnie wyczerpującej charakterystyki, celem przekazania Wykonawcom oczekiwań jakościowych, walorowych czy też smakowych dla zaoferowanych produktów. Oferując produkty równoważne należy bazować na, wskazanych przez Zamawiającego, w poszczególnych pozycjach w/w wykazu, cech charakterystycznych pożądanых przez Zamawiającego w danym produkcie.*

Podczas realizacji dostaw w/w artykuły nie mogą wykazywać oznak nieświeżości, zepsucia. Mają być świeże, o dobrym smaku, z długim okresem przydatności do spożycia dla danego artykułu, w zamkniętych i nieuszkodzonych opakowaniach, które posiadają nadrukowaną informację o nazwie środka spożywczego (skład), nazwie i adresie producenta, dacie przydatności do spożycia oraz gramaturze/pojemności.

Dopuszcza się transport powyższych opakowań jednostkowych luzem w pojemnikach z tworzywa sztucznego bądź w tzw. zgrzewkach w sposób uniemożliwiający ich zniszczenie oraz zanieczyszczenie podczas przewozu.

Pojemniki oraz opakowania muszą posiadać atest PZH odnośnie dopuszczenia do kontaktu z żywnością. Pojemniki transportowe powinny być gładkie, czyste, bezwonne, łatwe do mycia i odkażania, zapewniające zachowanie właściwej jakości w czasie transportu.

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

4. 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.

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

Zamówienie nie jest podzielone na części. Powody niedokonania podziału zamówienia na części: Niniejsze zamówienie nie jest podzielone na części ze względów organizacyjnych, ekonomicznych oraz celowościowych. Zamówienie jest możliwe do realizacji nawet przez małe przedsiębiorstwa, Nie występuje zakłócenie zasady konkurencyjności i równego traktowania.

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

15500000-3	Produkty mleczarskie
15540000-5	Produkty serowarskie
15551300-8	Jogurt
15510000-6	Mleko i śmietana
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
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 miniPortalu <https://miniportal.uzp.gov.pl>, ePUAP lub drogą elektroniczną przy użyciu poczty elektronicznej.

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

Zamawiający wyznacza następujące osoby do kontaktu z Wykonawcami:

Teresa Sieradzka

e-mail: przetargi.wladyslawowo@cos.pl

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

1. Wykonawca jest związany ofertą od dnia upływu terminu składania ofert do dnia **24.07.2021 r.**

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

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

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

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

W przypadku, gdy w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego komunikacja między zamawiającym a wykonawcami odbywa się za pośrednictwem miniPortal/ePUAP, przekazanie oferty następuje za pomocą formularza przeznaczonego do złożenia, zmiany, wycofania oferty. Jak większość formularzy udostępnianych przez miniPortal/ePUAP, również i ten formularz może być przed wysłaniem podpisany przez użytkownika (podpis następuje z wykorzystaniem właściwej funkcji systemu ePUAP tj. „PODPISZ I WYŚLIJ”). Podnieść należy, że podpis ten składany jest wyłącznie na formularzu do złożenia, zmiany, wycofania oferty. Co za tym idzie, podpis na formularzu to jedynie funkcjonalność systemu ePUAP, z której mogą, ale nie muszą skorzystać wykonawcy przekazujący ofertę przy pomocy tego systemu. Oznacza to, że podpis złożony jedynie na ww. formularzu nie może wywierać skutków w odniesieniu do złożonej za jego pomocą oferty wykonawcy. **Oferta bowiem, zgodnie z art. 63 ustawy Pzp, a nie formularz elektroniczny za pośrednictwem którego jest przekazywana, musi zostać opatrzona właściwym podpisem.** Upraszczając, opatrzenie właściwym podpisem jedynie formularza

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

służącego do przekazania oferty odpowiada złożeniu podpisu odręcznego na kopercie z ofertą (lub podpisaniu tzw. pisma przewodniego). Podsumowując, oferta złożona za pośrednictwem środków komunikacji elektronicznej powinna zostać opatrzona właściwym podpisem. Podpis może zostać złożony bezpośrednio na pliku z ofertą wykonawcy lub na „paczce” dokumentów elektronicznych zawierających ofertę wykonawcy. Opatrzanie 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 niepoleganiu 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 uprawnionego.

11. Jeżeli Wykonawca niełoży 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 potwierdzaniu 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 **25.06.2021 r., do godz. 8.00**

4. Wykonawca może złożyć tylko jedną ofertę.

5. Zamawiający odrzuci ofertę złożoną po terminie składania ofert.

6. Wykonawca po przesłaniu oferty za pomocą Formularza do złożenia lub wycofania oferty na ekranie otrzyma numer oferty generowany przez ePUAP. Ten numer należy zapisać i zachować. Będzie on potrzebny w razie ewentualnego wycofania oferty.

7. Wykonawca przed upływem terminu do składania ofert może wycofać ofertę za pośrednictwem Formularza do wycofania oferty dostępnego na ePUAP i udostępnionego również na miniPortalu. Sposób wycofania oferty został opisany w Instrukcji użytkownika dostępnej na miniPortalu.

8. Wykonawca po upływie terminu do składania ofert nie może wycofać złożonej oferty.

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

1. Otwarcie ofert nastąpi w dniu **25.06.2021 r. o godzinie 8.30**

2. Otwarcie ofert jest niejawne.

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

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

1. Z postępowania o udzielenie zamówienia wyklucza się, z zastrzeżeniem art. 110 ust. 2 pzp, Wykonawcę:
 - 1.1. będącego osobą fizyczną, którego prawomocnie skazano za przestępstwo:
 - a) udziału w zorganizowanej grupie przestępczej albo związku mającym na celu popełnienie przestępstwa lub przestępstwa skarbowego, o którym mowa w art. 258 Kodeksu karnego,
 - b) handlu ludźmi, o którym mowa w art. 189a Kodeksu karnego,
 - c) o którym mowa w art. 228-230a, art. 250a Kodeksu karnego lub w art. 46 lub art. 48 ustawy z dnia 25 czerwca 2010 r. o sporcie,
 - d) finansowania przestępstwa o charakterze terrorystycznym, o którym mowa w art. 165a Kodeksu karnego, lub przestępstwo udaremniania lub utrudniania stwierdzenia przestępnego pochodzenia pieniędzy lub ukrywania ich pochodzenia, o którym mowa w art. 299 Kodeksu karnego,
 - e) o charakterze terrorystycznym, o którym mowa w art. 115 § 20 Kodeksu karnego, lub mające na celu popełnienie tego przestępstwa,
 - f) powierzenia pracy małoletniemu cudzoziemcowi, o którym mowa w art. 9 ust. 2 ustawy z dnia 15 czerwca 2012 r. o skutkach powierzania wykonywania pracy cudzoziemcom przebywającym wbrew przepisom na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej (Dz. U. poz. 769),
 - g) przeciwko obrotowi gospodarczemu, o których mowa w art. 296-307 Kodeksu karnego, przestępstwo oszustwa, o którym mowa w art. 286 Kodeksu karnego, przestępstwo przeciwko wiarygodności dokumentów, o których mowa w art. 270- 277d Kodeksu karnego, lub przestępstwo skarbowe,
 - h) o którym mowa w art. 9 ust. 1 i 3 lub art. 10 ustawy z dnia 15 czerwca 2012 r. o skutkach powierzania wykonywania pracy cudzoziemcom przebywającym wbrew przepisom na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej
 - i) lub za odpowiedni czyn zabroniony określony w przepisach prawa obcego;

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

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

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

1.5. jeżeli Zamawiający może stwierdzić, na podstawie wiarygodnych przesłanek, że Wykonawca zawarł z innymi Wykonawcami porozumienie mające na celu zakłócenie konkurencji, w szczególności jeżeli należąc do tej samej grupy kapitałowej w rozumieniu ustawy z dnia 16 lutego 2007 r. o ochronie konkurencji i konsumentów, złożyli odrębne oferty, oferty częściowe lub wnioski o dopuszczenie do udziału w postępowaniu, chyba że 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 przestane przy użyciu środków komunikacji elektronicznej, albo 10 dni, jeżeli zostało przestane 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) przedstawiają 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 ARTYKUŁÓW MLECZARSKICH I NABIAŁU 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 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-zalecenia7> lub inne wprowadzone przez Zamawiającego. Osoby odpowiedzialne za prowadzenie procedur i do kontaktu w tej sprawie: Pan Marek Czeńnik – 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 należyтым wykonaniem przedmiotu Umowy.
3. Wynagrodzenie, o którym mowa w ust. 1 płatne będzie przelewem, na rachunek bankowy Wykonawcy podany w treści faktury, w terminie do 14 dni, licząc od dnia doręczenia Zamawiającemu prawidłowo sporządzonej faktury. Za datę dostarczenia faktury uważa się, w szczególności jej wpływ na adres mailowy **faktury@cetniewo.cos.pl**.
4. Wykonawca zobowiązany jest wystawić fakturę w następujący sposób:

Nabywca:

Centralny Ośrodek Sportu,
ul. Łazienkowska 6a
00-449 Warszawa
NIP : 7010273950

Odbiorca:

Centralny Ośrodek Sportu – Ośrodek Przygotowań Olimpijskich im. Feliksa Stamma „CETNIEWO”
we Władystawowie
ul. Żeromskiego 52
84-120 Władystawowo

5. 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. 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.
8. Strony ustalają, że dniem zapłaty jest dzień obciążenia rachunku bankowego Zamawiającego.
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 z winy wykonawcy.
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 dotychczas 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
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 zostałaby ona zawarta bądź też obowiązujące przepisy prawa przewidują inny skutek takiej nieważności.
3. Z zastrzeżeniem postanowień ust. 2, Strony zobowiązują się do prowadzenia w dobrej wierze negocjacji zmierzających do zastąpienia nieważnych postanowień Umowy, (jeżeli taka sytuacja będzie miała miejsce) przez postanowienia, które będą w pełni ważne i skuteczne, jak również będą w maksymalnym stopniu zbliżone - w odniesieniu do wywieranych przez nie skutków ekonomicznych oraz intencji Stron zawierających Umowę w obecnej treści - do postanowień dotkniętych nieważnością.
4. Spory mogące wyniknąć z realizacji Umowy będą rozstrzygane przez sąd miejscowo właściwy dla siedziby Zamawiającego.
5. Załącznikami do Umowy stanowiącymi jej integralną część są:
 - a) oferta Wykonawcy oraz formularz cenowy z cenami jednostkowymi netto z dnia2021 r.,
 - b) SWZ,
 - c) Oświadczenie o posiadaniu ubezpieczenia OC, zgodnie z treścią § 4 ust. 5.
6. Umowę sporządzono w trzech jednobrzmiących egzemplarzach, z których dwa przeznaczone są dla Zamawiającego a jeden dla Wykonawcy.

Zamawiający
Kontrasygnata Głównego Księgowego

Wykonawca

O F E R T A

nazwa i adres lub pieczęć WYKONAWCY

DLA ZAMAWIAJĄCEGO:

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

W odpowiedzi na publiczne ogłoszenie o zamówieniu, my niżej podpisani

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

NAZWA WYKONAWCY		
REGON	NIP	
SIEDZIBA (KOD, MIEJSCOWOŚĆ, ULICA, NR BUDYNKU, NR LOKALU)		
CZŁONKOWIE WŁADZ (DOT. OSÓB PRAWNYCH)		
INTERNET HTTP:// TELEFON/-Y ADRES SKRZYŃKI 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 artykułów mleczarskich i nabiału wraz z usługą transportu do Ośrodka Przygotowań Olimpijskich we Władysławowie.

1. Oferuję wykonanie przedmiotu zamówienia w pełnym rzeczowym zakresie określonym w SWZ za n/w cenę:
 - a) cenę netto (bez podatku VAT): zł
(słownie złotych:)
 - b) plus podatek VAT w wysokości : %, tj. zł
(słownie zł)
 - c) tj. za łączną cenę brutto (łącznie z podatkiem VAT):
zł (słownie złotych:)

2. W/w ceny brutto zostały wyliczone w następujący sposób:

Lp.	Asortyment	J.m.	Ilość	Wskazanie cech produktu równoważnego – w odniesieniu do danych wskazanych przez Zamawiającego w kol. 2 **/	Cena Brutto	Wartość brutto
1.	2.	3.	4.	5.	6.	7.
1.	JOGURT owocowy - zawierający minimum 5 rodzajów zbóż np. pszenicy, jęczmienia, żyta, owsa, ryżu, gryki i prosa /Produkt wyprodukowany z mleka znormalizowanego, zagęszczonego przez dodatek odtłuszczonego mleka w proszku, białek mleka lub odparowanie części wody, poddanego procesowi pasteryzacji, a następnie ukwaszonego zakwasem czystych kultur bakterii, z dodatkiem owoców /co najmniej 5%/ oraz dozwolonych substancji słodzących, zagęszczających i smakowo-zapachowych. Wygląd - skrzep rozbity, widoczne cząstki owoców oraz ziarna zbóż, smak lekko kwaśny, słodki z posmakiem użytych dodatków, konsystencja jednolita, gęsta, o smaku: śliwkowym, truskawkowym, brzoskwiniowym, jabłkowo-gruszkowym, termin przydatności co najmniej 14 dni od daty dostarczenia do magazynu odbiorcy. Opakowanie min. 140 g, typu Bacoma, Zott, Danone lub produkt równoważny*/	szt.	3200			
2.	Jogurt z owocami typu light - powinien zawierać naturalny cukier pochodzący z owoców i soków, różne smaki, termin przydatności do spożycia co najmniej 10 dni od daty dostarczenia do magazynu odbiorcy. Opakowanie min. 150 g typu ZOTT Jogobella, Mlekowita, lub produkt równoważny*/	szt.	200			
3.	JOGURT owocowy - zawierający żywe kultury bakterii jogurtowych i duże kawałki owoców. Produkt wyprodukowany z mleka znormalizowanego, zagęszczonego przez dodatek odtłuszczonego mleka w proszku, białek mleka lub odparowanie części wody, poddanego procesowi pasteryzacji, a następnie ukwaszonego zakwasem czystych kultur bakterii, z dodatkiem owoców - nie mniej niż 5% oraz dozwolonych substancji słodzących, zagęszczających, smakowo-zapachowych. Konsystencja jednolita, gęsta, smak lekko kwaśny słodki z posmakiem użytych dodatków. O smaku: truskawka, pieczone jabłko, owoce leśne, brzoskwinia, poziomka, wiśnia, malina, kiwi, mango, ananas, banan. Termin przydatności co najmniej 10 dni od daty dostarczenia do magazynu odbiorcy. Opakowanie -pakowany w kształtki z tworzywa sztucznego zamykane zakrywką z folii aluminiowej termozgrzewalnej, min. 140-150 g, typu ZOTT Jogobella, Mlekowita lub produkt równoważny*/	szt.	3000			
4.	Jogurt typu greckiego z owocami /maliny, jagody itp./ produkowany z mleka pasteryzowanego, żywych kultur bakterii i aromatycznych owoców, kremowa konsystencja, nie zawiera tłuszczu, termin przydatności nie mniej niż 10 dni od daty dostarczenia do magazynu odbiorcy - opak min. 150 g typu Piątka lub produkt równoważny*/	szt.	1200			
5.	DESER - składający się z 2 warstw: mus smakowy, a nad nim bita śmietana. Smaki: czekolada, wanilia, karmel, truskawka. Opakowanie min. 160 g typu ZOTT, BAKOMA lub produkt równoważny*/	szt.	1200			
6.	Deser Mleczny z czekoladą i orzechami Skład: mleko /co najmniej 49%/ ,śmietanka, cukier, skrobia zmodyfikowana, kakao w proszku o obniżonej	szt.	1200			

	zawartości tłuszczu /0,8%/zmielone orzechy laskowe/0,5%/, czekolada w proszku, substancje zagęszczające - nie zawiera glutenu. Opakowanie 1 szt. min. 55 g typu ZOTT lub produkt równoważny,*/					
7.	Kremowy jogurt z musem owocowym - składniki-jogurt waniliowy /mleko, śmietanka, mleko odtuszczone zagęszczone, cukier, barwnik, karoteny, naturalny aromat waniliowy, żywe kultury bakterii jogurtowych/,mus owocowy co najmniej 25%/ owoce co najmniej 35%, cukier, skrobia modyfikowana kukurydziana, żelatyna wieprzowa, waga min. 125 g, termin przydatności co najmniej 10 dni od daty dostarczenia do magazynu odbiorcy, opakowanie - pakowany w kształtki z tworzywa sztucznego zamykane zakrywką z folii aluminiowej termozgrzewalnej, typu MiaMu - firmy Mlekovita lub produkt równoważny*/	szt.	3000			
8.	Jogurt naturalny - o aksamitno-kremowej konsystencji, zawierający żywe kultury bakterii jogurtowych bez cukru o obniżonej zawartości tłuszczu maksymalnie 1,50%. Termin przydatności do spożycia nie mniej niż 14 dnia od daty dostarczenia towaru do magazynu dostawcy. Opakowanie jednostkowe, pakowany w kształtki z tworzywa sztucznego, zamykane zakrywką z folii aluminiowej termozgrzewalnej, min. 150 g typu BAKOMA, Grajewo, ZOTT lub produkt równoważny*/	szt.	1800			
9.	Jogurt naturalny - stanowiący bazę do wszystkich sosów i dipów typ grecki, bałkański. Barwa biała do lekko kremowej. Konsystencja jednolita, zwarta w przekroju, zawartość tłuszczu 9-10%, termin przydatności do spożycia nie mniej niż 10 dnia od daty dostarczenia towaru do magazynu odbiorcy. Opakowanie min. 340-400 g BAKOMA, MlekoPol, Zott lub produkt równoważny*/	szt.	600			
10.	Bitą śmietanę w sprayu - termin przydatności co najmniej 1 miesiąc od daty dostarczenia do magazynu odbiorcy opak 250 ml typu Bacoma lub produkt równoważny*/	szt.	10			
11.	Serek homogenizowany- powinien być gęsty, o różnych smakach. Czysty, łagodny, lekko kwaśny posmak pasteryzacji o wyraźnym smaku i zapachu użytych dodatków. Konsystencja i struktura jednolita, pastowata, dopuszcza się lekki wypływ serwatki i lekką mączystość. Zawartość tłuszczu nie mniej niż 3,50%, różne smaki /naturalny, wanilia, truskawka itp./ Termin przydatności co najmniej 10 dni od daty dostarczenia do magazynu odbiorcy. Opakowanie-kształtki z tworzywa sztucznego zamykane zakrywką z folii aluminiowej termozgrzewalnej min. 140 g typu DANONE, Włoszczowa lub produkt równoważny*/	szt.	1200			
12.	KEFIR - orzeźwiający napój mleczny, ukwaszony przy pomocy drożdży kefirowych i żywych kultur bakterii. Płyn jednolity z pęcherzykami dwutlenku węgla lub bez pęcherzyków, dopuszcza się lekkie wydzielenie serwatki/do 3 mm/ barwa biała z odcieniem lekko kremowym, smak i zapach lekko kwaśny ,do kwaśnego, charakterystyczny dla kefiru-lekko drożdżowy, zawartość tłuszczu w 100 g/ 2.50- 3,00 g, cukru 3,00-3.50 g/. Termin przydatności do spożycia nie mniej niż 10 dni od daty dostarczenia do magazynu odbiorcy. Opakowanie - kształtki z tworzywa sztucznego zamykane zakrywką z folii aluminiowej termozgrzewalnej 220 -250 g typu Bakoma, Danone lub produkt równoważny*/	szt.	700			
13.	Maślanka owocowa/różne smaki/wsad owocowy do 4%, pasteryzowana o zawartości tłuszczu do 2%, wzbogacona żywymi kulturami bakterii mlekowych,	litr	30			

	termin przydatności do spożycia co najmniej 10 dni od daty dostarczenia do magazynu odbiorcy, opakowanie /kartonik lub butelka/ o pojemności 0,5-1 litr typu Mrągowo, Grajewo; lub produkt równoważny					
14.	Maślanka - naturalna, pasteryzowana zawartości tłuszczu do 2%, wzbogacona żywymi kulturami bakterii mlekowych, termin przydatności nie mniej niż 10 dni od daty dostarczenia do magazynu odbiorcy, opakowanie /kartonik lub butelka/ o pojemności 1 l typu Mrągowo, Grajewo, ZOTT lub produkt równoważny*/	l	30			
15.	Jogurt owocowy składający się z 2 pojemniczków, typu Fantasia - jogurt o kremowej aksamitnej konsystencji, zawierający żywe kultury bakterii z dodatkiem musu owocowego/jagody, brzoskwinie, jeżyny, maliny, truskawka, wiśnia/ lub różne kształty płatek czekoladzie, termin przydatności co najmniej 10 dni od daty dostarczenia do magazynu odbiorcy. Opakowanie- kształtki z tworzywa sztucznego zamykane zakrywką z folii aluminiowej zgrzewalnej, 120-125 g typu Danone, Fantasia lub produkt równoważny*/	szt.	1000			
16.	Serek wiejski ziarnisty lekki - o zawartości tłuszczu do 3%, serek powinien być o konsystencji ziarnistej, dopuszcza się lekki opływ śmietanki, termin przydatności nie mniej niż 10 dni od daty dostarczenia do magazynu odbiorcy, Opakowanie kubeczek o wadze 150-200 g typu PIĄTNICA, Grajewo lub produkt równoważny*/	szt.	360			
17.	Twaróg wiejski chudy do 8% tłuszczu, wilgotny, soczysty o wysokiej wartości odżywczej, bogaty w wapń, sole mineralne łatwo przyswajalne białko, bez konserwantów ani sztucznych dodatków. Hermetycznie zamknięty o wadze 200-300 g, termin przydatności do spożycia co najmniej 10 dni od daty dostarczenia do magazynu odbiorcy. typu PIĄTNICA, Mlekosz lub produkt równoważny*/	kg	10			
18.	Twaróg wiejski tłusty, półtłusty - ser twarogowy niedojrzewający, wyprodukowany z mleka pasteryzowanego przez odpowiednią obróbkę skrzepu uzyskanego przez dodatek zakwasu czystych kultur mleczarskich lub zakwasu czystych kultur mleczarskich i podpuszczki. Twaróg nie powinien posiadać konserwantów ani sztucznych dodatków, konsystencja i struktura jednolita, zwarta, bez grudek Termin przydatności do spożycia nie mniej niż 10 dni od daty dostarczenia do magazynu odbiorcy. Opakowanie kostki lub klinki wykonane z folii, papieru lub innego materiału dopuszczonego do kontaktu z żywnością, o wadze min. 200 g max. 1 kg, typu Piątnica, Mlekosz lub produkt równoważny*/	kg	800			
19.	Twaróg śmietankowy - mielony o zawartości tłuszczu maksymalnie 8%. Termin przydatności do spożycia nie mniej niż 10 dni od daty dostarczenia do magazynu odbiorcy. Opakowanie: wiaderko o wadze min. 1 kg max 5 kg typu PRESIDENT, Mlekowita lub produkt równoważny*/	kg	1000			
20.	Ser miękki solankowy ,sałatkowo-kanapkowy tłusty typu FETA, ser podpuszczkowy, dojrzewający, półmiękki, solankowy wyrabiany z pasteryzowanego mleka krowiego. Kształty kostki z opływem wydzielającej się solanki. Barwa biała jednolita, konsystencja struktura - jednolita, zwarta, miękka, lekko krucha, niedopuszczalna zbyt miękka lub mazista, termin przydatności co najmniej 2 miesiące od daty dostarczenia do magazynu odbiorcy, kształt - kostka, opakowanie kartonik laminowany folią aluminiową, o masie netto 270-300 g typu MLEKOWITA lub produkt równoważny*/	kg	55			

21.	Ser topiony zegary o wadze 1 szt. 25 -30 g - powinien posiadać konsystencję kremową. W opakowaniu powinno być 8 szt. trójkątnych serków w różnych smakach o łącznej wadze odpowiednio: 200-240 g. Produkt powstały przy użyciu topników z serów podpuszczkowych dojrzewających jako podstawowego surowca oraz z innych produktów mleczarskich, z dodatkami pochodzenia roślinnego lub zwierzęcego, zawierający około 60% tłuszczu w suchej masie. Barwa i konsystencja jednolita, bez ziarnistości, smarowna. Termin przydatności co najmniej 30 dni od daty dostarczenia do magazynu odbiorcy: typu HOCHLAND lub produkt równoważny /należy podać cenę za 1 szt./25-30 g/*/	szt.	3200			
22.	Ser topiony śmietankowy, ziołowy zwykły - powinien posiadać konsystencję kremową. Termin przydatności do spożycia nie mniej niż 30 dni od daty dostarczenia do magazynu odbiorcy. Kostka min 100 g typu Lactima, Polmlek, MLEKOWITA lub produkt równoważny*/	szt.	120			
23.	Ser pleśniowy - aromatyczny o delikatnej konsystencji, typu Camembert, ser podpuszczkowy, dojrzewający, wyrabiany z mleka pasteryzowanego o ustalonej zawartości tłuszczu, pełnotłusty, pleśniowy, powierzchnia pokryta białą pleśnią, dopuszcza się lekkie nierówności porostu pleśni i nieznaczne pomarszczenia skórki, konsystencja miękka, mięsz elastyczny o smaku naturalnym, wędzonym, zielonym pieprzu, żurawinowym, zawartość tłuszczów nie mniej niż 28%, białka nie mniej niż 19%, - typu CAMEMBER, termin przydatności nie mniej niż 10 dni od daty dostarczenia do magazynu odbiorcy, opakowanie - ser uformowany w krążki, powinien być zapakowany w folię z tworzyw sztucznych lub aluminiową laminowaną - materiał dopuszczony do kontaktu z żywnością, o wadze min. 120 g typu HOCHLAND, TUREK, La Polle lub produkt równoważny*/	kg	240			
24.	Serek topiony pakowany w plastry powinien posiadać aromatyczny smak i delikatną konsystencję, różne smaki, każdy plasterzek zapakowany dokładnie w folię, termin przydatności do spożycia nie mniej niż 14 dni od daty dostarczenia do magazynu odbiorcy, opakowanie foliowe typu flow - pac o wadze 130-150 g typu HOCHLAND, Lactima, Warmia lub produkt równoważny*/	kg	100			
29.	Masło ekstra - o zawartości tłuszczu min 82%, bez dodatku oleju, łatwe do rozsmarowywania. Masło ekstra jest produktem wysokotłuszczowym otrzymywanym wyłącznie z mleka krowiego w wyniku tzw., zmaśniania odpowiednio przygotowanej śmietany lub śmietanki. Ze względu na sezonowe zmiany intensywności barwy tłuszczu mlecznego, w celu utrzymania typowej barwy masła dopuszcza się dobarwianie śmietany i śmietanki barwnikami naturalnymi – karotenem /E 160a/ i annato /E 160b/. Termin przydatności nie mniej niż 21 dni od daty dostarczenia do magazynu odbiorcy, - opakowania – folia wielowarstwowa, waga 200-220 g, typu Warlubia, Łowicz, Mlekovita, lub produkt równoważny*/	kg	1400			
30.	Ser żółty typu KRÓLEWSKI - klasy I powinien zawierać minimum 45% tłuszczu. Opakowanie jednostkowe - blok o wadze 3-4 kg, termin przydatności do spożycia nie mniej niż 30 dni od daty dostarczenia do magazynu dostawcy typu OSM SIERPC, Kolno lub produkt równoważny*/	kg	300			
32.	Puszasty serek twarogowy - np. ziołowy, z czosnkiem niedźwiedzim, ze szczypiorkiem itp. spulchniony azotem, pasteryzowany opakowanie o wadze 140-150 g typu Hochland Almette lub produkt równoważny.....	szt.	80			

33.	Ser żółty typu EDAMSKI kl. I - ser podpuszczkowy, dojrzewający wyrabiany z mleka pasteryzowanego o ustalonej zawartości tłuszczu 45%. Kształt i wygląd - płaski cylinder lub blok o bokach prostych lub lekko zaokrąglonych, wierzch i spód lekko wypukłe. Skóra gładka, mocna, sucha, czysta, bez uszkodzeń mechanicznych i wżerów, dopuszcza się lekkie odciski chust i małe powierzchniowe skazy, może być pokryta powłoką z tworzyw sztucznych, oczka nieliczne, okrągłe i owalne wielkości od ryżu do grochu, przy brzegach nieco mniejsze, dopuszcza się pojedyncze oczka nieregularne oraz pojedyncze szczelinki. Mięsz elastyczny, w miarę miękki, zwarty, jednolity w całej masie, dopuszcza się lekko plastyczny, niedopuszczalna nadmierna kruchość, twardość, smak łagodny, lekko orzechowy, termin przydatności nie mniej niż 14 dni od dnia dostawy do magazynu odbiorcy-opakowanie blok 2-4 kg, typu Mlekowita lub produkt równoważny*/	kg	450			
34.	Ser żółty typu Złota Gouda z dziurami - ser pełnotłusty typu holenderskiego, o zawartości tłuszczu co najmniej 26%. Jego charakterystyczną cechą są regularne oczka/ wielkości od grochu do wiśni/, powstałe w wyniku zastosowania innowacyjnej technologii produkcji. Posiada oryginalne walory smakowo-zapachowe, powstające w wyniku przemian białek, tłuszczów, laktozy i innych składników mleka, smak sera łagodny. Blok o wadze 3-3,50 kg, termin przydatności nie mniej niż 14 dni od daty dostarczenia do magazynu odbiorcy, firmy Mlekowita lub produkt równoważny*/	kg	450			
35.	Ser żółty typu tyłżycki kl. I - zawartość tłuszczu nie mniej niż 45%, gatunek sera półtwardego, podpuszczkowego, dojrzewającego, produkowanego z mleka krowiego, jasnożółtego o dość ostrym smaku i zapachu i niewielkich okach oraz ciemno-brązowej skórcie. Termin przydatności do spożycia nie mniej niż 14 dni od daty dostarczenia do magazynu odbiorcy. Opakowanie blok o wadze 3-4 kg typu Mlekowita lub produkt równoważny*/	kg	450			
36.	Ser żółty typu Książęcy - kl. I o zawartości tłuszczu minimum 45%, termin przydatności nie mniej niż 14 dni od daty dostarczenia do magazynu odbiorcy, (opakowanie blok o wadze 2.50-4 kg TYPU Żuromin, GRAJEWO, Mlekowita lub produkt równoważny*/	kg	250			
37.	Ser typu Lazur ROKPOL - podpuszczkowy miękki dojrzewający ser pleśniowy, ma głęboko przerośnięty pleśnią kruchy i kremowy mięsz ,o lekko słonawym smaku. Pozostawia tradycyjną, charakterystyczną dla tego rodzaju serów aromatyczną, ostrą i zdecydowaną nutę o delikatnym długo utrzymującym się posmaku grzybowym, typu Lazur I lub produkt równoważny*/	kg	15			
38.	Ser żółty typu Włoszczowski-ser typu szwajcarskiego, aromatyczny, orzechowy smak, elastyczny mięsz oraz duże regularne oczka, zawartość tłuszczu w 100 g - 26 g, kwasy tłuszczowe nasycone - 18 g, opakowanie blok 3-4,50 kg typu Włoszczowa lub produkt równoważny*/	kg	300			
39.	Ser żółty MOZARELLA kl. I o zawartości tłuszczu minimum 45%, produkowany z wyselekcjonowanego mleka najwyższej jakości w oparciu o oryginalną technologię. Ma delikatny, łagodny smak oraz elastyczną konsystencję. Charakteryzuje się dobrą topliwością i rozciągliwością. Termin przydatności co najmniej 14 dni od daty dostarczenia do magazynu odbiorcy. Opakowanie blok w wadze 1-2 kg typu, MLEKOWITA, WARMIA lub produkt równoważny*/	kg	20			

40.	MOZZARELLA - małe kulki w zalewie. Ser podpuszczkowy, dojrzewający, wyrabiany z pasteryzowanego mleka krowiego, z parzonej masy serowej, w postaci spłaszczonej kulki zanurzonej w zalewie solankowej. Powierzchnia gładka, czysta, niedopuszczalna wysuszone. Zawartość tłuszczu, ułamek masowy wynoszący (%) nie mniej niż 19,0 PN-EN-ISO 1735, termin przydatności do spożycia nie mniej niż 21 dni od daty dostarczenia do magazynu odbiorcy. Opakowanie torebka foliowa zgrzewana, 125-150 g typu ZOTT, MLEKOWITA lub produkt równoważny*/	kg	100			
41.	Ser TORT CAMBOZOLA Z CZOSNKIEM typu TEMAR lub produkt*/	kg	2			
42.	SER TORT CHAMPINGNON z pieprzem, czosnkiem typu TEMAR lub produkt*/	kg	2			
43.	SER GORGONZOLA - podpuszczkowy, miękki, dojrzewający ser pleśniowy typu Igor lub produkt*/	kg	10			
44.	SER VALBON brie - opakowanie 120-150 g typu HOCHLAND, TUREK lub produkt*/	kg	20			
45.	MLEKO UHT 3,20% - produkt otrzymany z mleka surowego klasy Ekstra, poddany normalizacji homogenizacji, a następnie sterylizacji metodą UHT. barwa biała z odcieniem jasnokremowym lub biała-bez podstoju śmietanki. smak i zapach właściwy dla mleka sterylizowanego. Zawartość tłuszczu nie mniej niż 3.2%,termin przydatności do spożycia- nie mniej niż 4 miesiące od daty dostarczenia produktu do magazynu odbiorcy. Opakowanie kartonik pięciowarstwowy polietylenowo-aluminiowy /wykonany z materiału dopuszczonego do kontaktu z żywnością/ o pojemności 0,5-1 l - typu łowicz, Mlekowita lub produkt*/	litr	6000			
46.	MLEKO UHT 2% - produkt otrzymany z mleka surowego, klasy Ekstra, poddany normalizacji, homogenizacji, a następnie sterylizacji metodą UHT, barwa biała z odcieniem jasnokremowym lub biała, zawartość tłuszczu nie mniej niż 2%.Termin przydatności powinien wynosić nie mniej niż 4 miesiące od daty dostawy do magazynu dostawcy, opakowanie kartonik pięciowarstwowy polietylenowo – aluminiowy /wykonany z materiału dopuszczonego do kontaktu z żywnością/ o pojemności 0,5-1 litra typu łowicz, Mlekowita, łaciata lub produkt*/	litr	3000			
47.	Mleko UHT 0,50% - opakowanie kartonik o pojemności min. 1 litra. Termin przydatności co najmniej 14 dni od daty dostarczenia do magazynu odbiorcy, typu ŁACIATE lub produkt*/	litr	20			
48.	Śmietana tortowa UHT o zawartości tłuszczu nie mniej niż 36%, termin przydatności nie mniej niż 14 dni od daty dostarczenia do magazynu odbiorcy - opakowanie kartonik wykonany z laminatu wielowarstwowego o pojemności 0,5 lub 1 l, typu ŁOWICZ, MLEKOWITA łaciata lub produkt*/	l	380			
49.	Śmietana UHT o zawartości tłuszczu nie mniej niż 30% termin przydatności do spożycia nie mniej niż 1 miesiąc od daty dostarczenia do magazynu odbiorcy - opakowanie kartonik wykonany z laminatu wielowarstwowego, o pojemności 0,5 lub 1 l, typu ŁOWICZ , MLEKOWITA, MLEKPOL lub produkt*/	l	800			
50.	Śmietana zakwaszana o zawartości tłuszczu 18% - homogenizowana -płyn jednorodny, bez kłaczków ściętego sernika, bez podstoju serwatki, smak czysty,	l	20			

	śmietankowy, lekko kwaśny, konsystencja płynna, gęsta, jednolita w całej masie, homogenizowana, opakowanie 0,2 - 0,5 l, termin przydatności do spożycia nie mniej niż 10 dni od daty dostarczenia do magazynu odbiorcy, typu Piątnica lub produkt równoważny*/				
51.	Śmietana UHT o zawartości tłuszczu co najmniej 12%, termin przydatności do spożycia co najmniej 2 miesiące od daty dostarczenia do magazynu odbiorcy, typu ŁOWICZ, Mlekovita - homogenizowana opakowanie 0,2 - 0,5 l, lub produkt równoważny*/	l	10		
52.	Mleko skondensowane niesłodzone - typu SM Gostyń, Pilos, Mlekovita opakowanie kartonik o wadze min. 350 g, zawartość tłuszczu nie mniej niż 7,5% lub produkt równoważny*/	szt.	20		
53.	Ser Parmezan - jest serem twardym typu podpuszczkowego z centralnych Włoch. Ser w postaci proszku, termin przydatności nie mniej niż 14 dni od daty dostarczenia do magazynu odbiorcy, Opakowanie 40-50 g typu TEMAR*/	kg	5		
54.	Ser Grana Padano - ser dojrzewający twardy, kruchy, jego miąższ charakteryzuje się jasnożółtą i grudkowatą teksturą, na której widoczne są pęknięcia, smak bardzo intensywny, mocno serowy, słony, pikantny, termin przydatności do spożycia co najmniej 10 dni od daty dostarczenia do magazynu odbiorcy blok ok. 1-1,5 kg lub produkt równoważny, Typu TEMAR lub produkt równoważny*/	kg	50		
55	Ser Ricotta - miękki, niedojrzewający ser zwarowy produkowany z serwatki, pozostającej po serach podpuszczkowych /z mleka krowiego lub owczego/ poprzez długie gotowanie, przypominający twaróg, niesolony, zawartość tłuszczu 20-30%, termin przydatności nie mniej niż 10 dni od daty dostarczenia towaru do magazynu odbiorcy. Opakowanie 250-300 gr, typu TEMAR lub produkt równoważny*/	kg	5		
56	Majonez dekoracyjny - klasy I gęsty koloru białego-żółtego, skład: olej rzepakowy, żółtko jaja 6%, ocet, musztarda, termin przydatności do spożycia nie mniej niż 21 dni od dnia dostarczenia do magazynu odbiorcy, typu Winiary lub produkt równoważny*/	kg	750		
57.	Ser Mascarpone - śmietankowo-kremowy, doskonały do tiramisu, spaghetti i pieczywa. Ser dojrzewający produkowany z mleka krowiego, masa tłusta, kremowa, jednolita o kolorze białawym, zawartość tłuszczu rzędu 80% w suchej masie. Termin przydatności do spożycia nie mniej niż 10 dni od daty dostarczenia do magazynu odbiorcy Opakowanie min. 250 g typu PIĄTNICA lub produkt równoważny*/	kg	30		
58.	BIO napój sojowy /mleko/. Opakowanie kartonik 1 l typu Alpro, Sante lub produkt równoważny*/	l	24		
59.	Masło klarowane opak min 250 gr max 1 kg, typu Mlekovita, Mleczna Dolina lub produkt równoważny*/	kg	20		
60.	Mleko bez laktozy-opakowanie kartonik o pojemności 0,5-1 litra typu: Łaciata, Mlekovita lub produkt równoważny*/	l	24		
61.	Mleko kokosowe Opakowanie puszka o pojemności min 350g, typu Alpro, Tao-Tao lub produkt równoważny*/	szt	15		
62.	Smalec tłuszcz zwierzęcy-opakowanie kostka 200-250 g	kg	10		
63.	Margaryna typu Kasia - tłuszcz roślinny -opakowanie kostka 200-250 g lub produkt równoważny*/	kg	10		

64.	Drożdże - opakowanie kostka 0,1-0,2 kg, termin przydatności nie mniej niż 10 dni od daty dostarczenia do magazynu odbiorcy typu Lasaffre, Lalemand lub produkt równoważny*/	kg	5			
	Razem					

Ceny jednostkowe brutto oraz wartość brutto należy podać w zaokrągleniu do dwóch miejsc po przecinku

*/ należy wpisać nazwę produktu lub producenta **we wszystkich pozycjach.**

Nie wpisanie tych danych spowoduje odrzucenie oferty jako niezgodnej z SIWZ, za wyjątkiem przypadku, gdzie Zamawiający podał nazwę produktu lub producenta. Nie wpisanie nazwy spowoduje wówczas, iż Zamawiający uzna, że Wykonawca proponuje jedną z nazw wskazanych przez Zamawiającego

*/ kol. 5 należy wypełnić w przypadku składania oferty na produkt równoważny

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*):
.....

(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), dniar.

(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), dniar.

(podpis)

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

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

- administratorem Pani/Pana danych osobowych jest Centralny Ośrodek Sportu, ul. Łazienkowska 6a, 00-449 Warszawa.
- Dane kontaktowe do Inspektora Ochrony Danych: iod@cos.pl, tel. 513790306 ;
- Pani/Pana dane osobowe przetwarzane będą na podstawie art. 6 ust. 1 lit. c RODO w celu związanym z postępowaniem o udzielenie zamówienia publicznego na
SUKCESYWNE DOSTAWY ARTYKUŁÓW MLECZARSKICH I NABIAŁU 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.