



**CENTRALNY OŚRODEK SPORTU-
OŚRODEK PRZYGOTOWAŃ OLIMPIJSKICH
w Szczyrku**

43-370 Szczyrk, ul. Plażowa 8

KRS 0000374033; REGON: 142733356-00050; NIP: 701-027-39-50

Dyrektor – Tomasz Laszczak
SEKRETARIAT

<http://www.szczyrk.cos.pl/> E-mail : sekretariat.szczyrk@cos.pl

tel: +48 33 817 86 62

tel. +48 33 817 86 62; fax. +48 33 817 97 93

**SPECYFIKACJA
WARUNKÓW ZAMÓWIENIA**

w postępowaniu prowadzonym
w trybie podstawowym pn.:

Sukcesywne dostawy owoców i warzyw

numer postępowania: DZP/Sz/5/2021

Zatwierdził:
Dyrektora COS-OPO
W Szczyrku

Rozdział I. DANE ZAMAWIAJĄCEGO

1. Nazwa i adres Zamawiającego:

Zamawiającym jest:

Centralny Ośrodek Sportu - Ośrodek Przygotowań Olimpijskich w Szczyrku

ul. Plażowa 8

43-370 Szczyrk

Tel. 033 817 84 41,

Strona internetowa: www.szczyrk.cos.pl

Biuletyn Informacji Publicznej: www.bip.cos.pl

e-mail: przetargi.szczyrk@cos.pl

Rozdział II. INFORMACJA O PRZETWARZANIU DANYCH OSOBOWYCH

1. Zgodnie z art. 13 ust. 1 i ust. 2 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 umowy lub realizacji działań niezbędnych do zawarcia umowy przed jej zawarciem, 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. ust. 1, lit. c) RODO tj. przetwarzanie jest niezbędne do wypełnienia obowiązku prawnego ciążącego na Administratorze.
3. Dane osobowe będą przetwarzane przez okres wynikający z wymagań prawnych nakładanych na Administratora w zakresie prowadzenia postępowań zakupowych i związanych z nim czynności. Dane osobowe Wykonawcy i jego przedstawicieli mogą zostać udostępnione dostawcom systemów informatycznych i kancelariom prawnym, z którymi współpracuje Administrator. Dane osobowe Wykonawcy mogą zostać upublicznione zgodnie z wymaganiami prawnymi w obszarze zamówień publicznych.
4. Wykonawca/Oferent lub jego przedstawiciele posiadają prawo dostępu do treści swoich danych oraz prawo ich sprostowania, usunięcia, ograniczenia przetwarzania oraz prawo do przenoszenia danych.
5. Wykonawca/Oferent 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/Oferenta danych osobowych jest warunkiem zawarcia umowy i współpracy z Administratorem.

6. Wykonawca/Oferent jest zobowiązany do przekazania niniejszej informacji swoim przedstawicielom, których dane zostaną przekazane Administratorowi w ramach realizacji umowy.

Rozdział III. SPOSÓB KOMUNIKACJI

1. Osobą uprawnioną do kontaktu z Wykonawcami jest:
Magdalena Szczyrk
adres e-mail: przetargi.szczyrk@cos.pl
2. W postępowaniu o udzielenie zamówienia komunikacja między Zamawiającym, a Wykonawcami odbywa się przy użyciu miniPortalu <https://miniportal.uzp.gov.pl>, ePUAPu <https://epuap.gov.pl/wps/portal/skrzynka> COS-IGB oraz poczty elektronicznej.
3. 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 oraz do formularza do komunikacji.
4. Wymagania techniczne i organizacyjne wysyłania i odbierania dokumentów elektronicznych, elektronicznych kopii dokumentów i oświadczeń oraz informacji przekazywanych przy ich użyciu opisane zostały w Regulaminie korzystania z miniPortalu oraz Regulaminie ePUAP.
5. Maksymalny rozmiar plików przesyłanych za pośrednictwem dedykowanych formularzy do: złożenia, zmiany, wycofania oferty lub wniosku oraz do komunikacji wynosi 150 MB.
6. Za datę przekazania oferty, wniosków, zawiadomień, dokumentów elektronicznych, oświadczeń lub elektronicznych kopii dokumentów lub oświadczeń oraz innych informacji przyjmuje się datę ich przekazania na ePUAP.
7. Identyfikator postępowania zamówienia dostępne są na Liście wszystkich postępowań na miniPortalu.
8. Sposób złożenia oferty, w tym jej zaszyfrowania opisany został w „Instrukcji użytkownika” dostępnej na stronie miniPortalu
9. Ofertę należy sporządzić w języku polskim
10. Ofertę składa się, pod rygorem nieważności, w formie elektronicznej lub w postaci elektronicznej opatrzonej podpisem zaufanym lub podpisem osobistym.
11. Jeżeli dokumenty elektroniczne, przekazywane przy użyciu środków komunikacji elektronicznej, zawierają informacje stanowiące tajemnicę przedsiębiorstwa w rozumieniu przepisów ustawy z dnia 16 kwietnia 1993 r. o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji (Dz. U. z 2020 r. poz. 1913), wykonawca, w celu utrzymania w poufności tych informacji, przekazuje je w wydzielonym i odpowiednio oznaczonym pliku, wraz z jednoczesnym zaznaczeniem polecenia „Załącznik stanowiący tajemnicę przedsiębiorstwa” a następnie wraz z plikami stanowiącymi jawną część należy ten plik zaszyfrować.

12. Do oferty należy dołączyć oświadczenie o niepodleganiu wykluczeniu, spełnianiu warunków udziału w postępowaniu, w zakresie wskazanym w rozdziale VII SWZ, w formie elektronicznej lub w postaci elektronicznej opatrzonej podpisem zaufanym lub podpisem osobistym, a następnie zaszyfrować wraz z plikami stanowiącymi ofertę.
13. Oferta może być złożona tylko do upływu terminu składania ofert.
14. Wykonawca może przed upływem terminu do składania ofert wycofać ofertę za pośrednictwem „Formularza do złożenia, zmiany, wycofania oferty lub wniosku” dostępnego na ePUAP i udostępnionego również na miniPortalu. Sposób wycofania oferty został opisany w „Instrukcji użytkownika” dostępnej na miniPortalu
15. Wykonawca po upływie terminu do składania ofert nie może skutecznie dokonać zmiany ani wycofać złożonej oferty.
16. Wykonawca na podstawie art. 284 ustawy Pzp może zwrócić się do Zamawiającego z wnioskiem o wyjaśnienie odpowiednio SWZ albo opisu potrzeb i wymagań.
17. Pytania Wykonawców muszą być formułowane na piśmie i przesłane przy użyciu miniPortalu <https://miniportal.uzp.gov.pl>, ePUAPu <https://epuap.gov.pl/wps.portal> oraz drogą elektroniczną przy użyciu poczty elektronicznej.

Rozdział IV.

TRYB POSTĘPOWANIA

Postępowanie o udzielenie zamówienia publicznego pn. **Sukcesywne dostawy owoców i warzyw** (nr postępowania DZP/Sz/5/2021), prowadzone jest w trybie podstawowym, zgodnie z przepisami ustawy z dnia 11 września 2019 r. Prawo zamówień publicznych (t.j. Dz. U. z 2019 r., poz. 2019 ze zm.) - zwanej dalej „ustawą Pzp” oraz wydanych na jej podstawie aktów wykonawczych. Zamawiający nie przewiduje wyboru najkorzystniejszej oferty z możliwością prowadzenia negocjacji.

Rozdział V.

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA I TERMIN WYKONANIA

1.OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Przedmiotem zamówienia są sukcesywne dostawy owoców i warzyw w asortymencie i ilościach podanych w poniższym zestawieniu:

| Lp. | Nazwa warzywa/owoce | Ilość szacunkowa | Jednostka masy |
|-----|---|------------------|----------------|
| 1 | CHRZAN KORZEŃ | 2 | kg |
| 2 | BAKŁAŻAN - dł. min 16 cm., barwa skórki ciemnofioletowa, bez uszkodzeń | 15 | kg |
| 3 | BRUKSELKA ŚWIEŻA - powinna być świeża, zdrowa, czysta, bez uszkodzeń płam i nadgnić | 10 | kg |

| | | | |
|----|---|------|----|
| 4 | BROKUŁY ŚWIEŻE - powinny być świeże, zdrowa, czysta, bez uszkodzeń plam i nadgnić | 10 | kg |
| 5 | Botwinka świeża nie powiędnęta | 10 | kg |
| 6 | BURAKI ĆWIKŁOWE - nie powinny być zaparzone, zamrożone, zapleśniałe, o średnicy 6-10cm, pakowane w worki 10kg | 950 | kg |
| 7 | CEBULA - powinna być zdrowa, czysta, bez uszkodzeń o średnicy min. 4cm | 1250 | kg |
| 8 | CEBULA CZERWONA - powinna być zdrowa, czysta, bez uszkodzeń o średnicy min. 4cm | 65 | kg |
| 9 | CYKORIA SAŁATOWA - powinna być świeża, zdrowa, czysta, bez uszkodzeń plam i nadgnić | 14 | kg |
| 10 | CZOSNEK - wyrób 1kl, główka czosnku powinna być cała zwała, twarda, pokryta całkowicie łuską, średnicy min 4cm | 60 | kg |
| 11 | CUKINIA - wyrób 1 kl., bez uszkodzeń plam chorobowych, wyrównana pod względem barwy, kształtu i wielkości, bez nagnić, nie mniejsza niż 400g | 23 | kg |
| 12 | JARMUŻ - czysty, bez zwiędłych i pożółkłych liści, bez obecności gąsienic | 13 | kg |
| 13 | KALAFIOR - powinien być zdrowy, czysty, bez uszkodzeń i plam, o barwie białej, bez zaparzeń i obecności gąsienic | 10 | kg |
| 14 | Kapusta młoda - nie powinna być uszkodzona, zaparzona, bez obecności gąsienic, Główki powinny być nie mniejsze niż 1500g | 30 | kg |
| 15 | KAPUSTA BIAŁA GŁOWIASTA - nie powinna być uszkodzona, zaparzona, bez obecności gąsienic, Główki powinny być nie mniejsze niż 1500g | 1100 | kg |
| 16 | KAPUSTA CZERWONA GŁOWIASTA - nie powinna być uszkodzona, zaparzona, bez obecności gąsienic, Główki powinny być nie mniejsze niż 1000g | 580 | kg |
| 17 | KAPUSTA KISZONA - smak słono - kwaśny, be obcych zapachów, może zawierać dodatek marchwi | 440 | kg |
| 18 | KAPUSTA PEKIŃSKA - zdrowa, bez oznak zgnilizny, zaparzeń, bez szkodników | 600 | kg |
| 19 | KALAREPA - nie powinna być zaparzona, nadgniła, tykowata | 5 | kg |
| 20 | MARCHEW - korzeń powinien być czysty, o barwie pomarańczowej, cały bez bocznych rozgałęzień, bez uszkodzeń mechanicznych, min średnica 2cm | 1500 | kg |
| 21 | OGÓREK KISZONY - bez uszkodzeń, o smaku słono - kwaśnym, o zbliżonej wielkości, opakowanie 3kg | 310 | kg |
| 22 | OGÓREK MAŁOSOLNY | 50 | kg |
| 23 | OGÓREK ŚWIEŻY SZKLARNIOWY - wyrób 1kl, nie powinny być zwiędnięte, bez uszkodzeń, jędrne i twarde, nie mniejszy niż 200g | 1900 | kg |

| | | | |
|----|--|------|----|
| 24 | PAPRYKA ŚWIEŻA CZERWONA - owoc powinien być dojrzały, o odpowiedniej barwie i zbliżonej wielkości i kształcie, bez nadgnić, uszkodzeń pęknięć, pleśni, nie mniejsza niż 200g | 300 | kg |
| 25 | PAPRYKA ŚWIEŻA ŻÓŁTA - owoc powinien być dojrzały, o odpowiedniej barwie i zbliżonej wielkości i kształcie, bez nadgnić, uszkodzeń pęknięć, pleśni, nie mniejsza niż 200g | 300 | kg |
| 26 | PAPRYKA ŚWIEŻA ZIELONA - owoc powinien być dojrzały, o odpowiedniej barwie i zbliżonej wielkości i kształcie, bez nadgnić, uszkodzeń pęknięć, pleśni, nie mniejsza niż 200g | 300 | kg |
| 27 | PIECZARKA ŚWIEŻA - kl 1, powinna być zdrowa, twarda, barwy białej, bez plam, nie większa niż 5cm | 580 | kg |
| 28 | PIETRUSZKA KORZEŃ - kl 1, korzeń powinien być zdrowy, bez śladów chorób, bez bocznych rozgałęzień, o średnicy nie mniejszej niż 2-5cm | 400 | kg |
| 29 | POMIDOR - powinny być jędrne, nie pomarszczone, o jednolitym czerwonym zabarwieniu, o jednolitej wielkości i kształcie, zdrowe, bez uszkodzeń i nadgnić, nie popękane o średnicy 5-8cm | 3000 | kg |
| 30 | POMIDORY KOKTAJLOWE- powinny być zdrowe, bez plam chorobowych, nie zwiędnięte, nie pomarszczone, dojrzałe | 30 | kg |
| 31 | POR - wyrób 1kl, cebula o średnicy nie mniejszej niż 2,5cm, liście barwy zielonej, bez zaparzeń i nadgnić | 300 | kg |
| 32 | RZEPA Biała i Czarna - korzeń powinien być jędrny, nie popękany, nie sparcały, bez uszkodzeń przez szkodniki | 120 | kg |
| 33 | RZODKIEWKA - powinna być świeża, czysta, nie popękana, nie sparcała, wiązana w pęczki z liśćmi, wyrównana pod względem zabarwienia i kształtu | 160 | kg |
| 34 | SAŁATA MASŁOWA - wyrób 1kl, waga główki nie mniejsza niż 150g, bez oznak zgnilizny, zaparzeń, bez szkodników | 11 | kg |
| 35 | SAŁATA LODOWA - wyrób 1kl, bez oznak zgnilizny, zaparzeń | 700 | kg |
| 36 | SAŁATA DEKORACYJNA CZERWONA i ZIELONA - wyrób 1kl, bez oznak zgnilizny, zaparzeń, bez szkodników | 24 | kg |
| 37 | RUCOLA - czysta, świeża, nie zwiędła i pognita, bez zanieczyszczeń, waga opakowania 100g | 20 | kg |
| 38 | ROSZPONKA - czysta, świeża, nie zwiędła i pognita, bez zanieczyszczeń, waga opakowania 100g | 20 | kg |
| 39 | LIŚCIE SZPINAKU BABY - czyste, świeże, nie zwiędłe i pognite, bez zanieczyszczeń, waga opakowania 100g | 25 | kg |
| 40 | RADICZIO - czyste, świeże, nie zwiędłe i pognite, waga opakowania 100g | 2 | kg |
| 41 | MIESZANKA SAŁAT TYPU "FIT" - nie zwiędnięta, podgnita, opakowanie 180g | 85 | kg |
| 42 | SELER - korzeń czysty, cały, bez uszkodzeń, bez śladów gnicia o wadze korzenia nie mniejszej niż 200g | 650 | kg |

| | | | |
|----|--|------|------|
| 43 | SELER NACIOWY - powinien być barwy zielonej, czysty, nie zwiędły | 90 | kg |
| 44 | ZIEMNIAKI - dojrzałe, kształtne, suche, nie uszkodzone, nie nadmarznięte, jednolite odmianowo, bez pustych miejsc wewnątrz, nie pognite, średnica min 6cm | 7500 | kg |
| 45 | KIEŁKI - rzodkiewki, cebuli, lucerny, brokuł, grochu, buraka, słonecznika, fasoli; opakowanie 50g | 10 | kg |
| 46 | KOPER WŁOSKI - wybór I klasa jędrny, nie zaparzony, bez śladów zgnilizny bez szkodników. | 1 | kg |
| 47 | SZCZYPIOREK - natka szczypiorku powinna być zielona na całej długości, ułożona w pęczki, nie powinna być zwiędnięta i zaparzona | 33 | kg |
| 48 | NAĆ PIETRUSZKI - zielona, nie zwiędnięta, nie pożółknięta, nie uszkodzona, w pęczku | 29 | kg |
| 49 | PIETRUSZKA KARBOWANA (OZDOBNA) - zielona, nie zwiędnięta, nie pożółknięta, nie uszkodzona, w pęczku | 14 | kg |
| 50 | KOPER - bez uszkodzeń mechanicznych, zielony, nie zwiędnięty, nie pożółknięty, nie uszkodzony, w pęczku | 40 | kg |
| 51 | MIĘTA, KOŁĘDRA, OREGANO, ROZMARYN, BAZYLIA - świeża kl I (doniczka) | 10 | szt |
| 52 | BATATY - zdrowe, nienadgnite, czyste | 20 | kg |
| 53 | ZIEMNIAKI MŁODE | 1200 | kg |
| 54 | ANANAS - świeży, o prawidłowym kształcie, dojrzały, bez uszkodzeń, chorób, bez oparzeń słonecznych, bez porażeń i uszkodzeń mechanicznych. | 170 | szt. |
| 55 | ARBUZ - dojrzały, miąższ soczysty o barwie czerwonej, skórka czysta zdrowa bez uszkodzeń. | 330 | kg |
| 56 | AWOKADO - zdrowe, czyste, bez uszkodzeń mechanicznych, wybór 1kl | 15 | szt |
| 57 | BANAN - barwy żółto-zielonej, bez uszkodzeń, plam chorobowych, pakowany w kartonach o wadze 18kg. | 1500 | kg |
| 58 | JAGODA czarna świeża, dojrzała, sucha, czysta, nie uszkodzona, zdrowa | 20 | kg |
| 59 | BRZOSKWINIA - dojrzała, sucha, bez uszkodzeń plam, oznak chorób. | 15 | kg |
| 60 | NEKTARYNA - świeża, dojrzała, czysta bez uszkodzeń i plam | 55 | kg |
| 61 | CYTRYNY - powinny być zdrowe o nienaruszonej tkance i bez uszkodzeń, nie zaparzone, nie uszkodzone przez mróz, nie poplamione, dojrzałe, soczyste | 750 | kg |
| 62 | Wiśnie - zdrowe, nie robaczywe, nie uszkodzona, dojrzała, jednolita odmianowo, z szypułkami nie nadgnite, czyste bez zaparzeń i pleśni. | 20 | kg |
| 63 | GRANATY - dojrzałe, koloru czerwonego, nie mniejsze niż 300g | 10 | szt |
| 64 | GRAFRUIT ŻÓŁTY - zdrowy, o nienaruszonej tkance i bez uszkodzeń, nie zaparzone nie poplamione, czyste, dojrzałe, soczyste | 100 | kg |

| | | | |
|----|--|------|-----|
| 65 | GRAFRUIT CZERWONY - zdrowy, o nienaruszonej tkance i bez uszkodzeń, nie zaparzone nie poplamione, czyste, dojrzałe, soczyste | 100 | kg |
| 66 | GRAFRUIT ZIELONY - zdrowy, o nienaruszonej tkance i bez uszkodzeń, nie zaparzone nie poplamione, czyste, dojrzałe, soczyste | 100 | kg |
| 67 | GRUSZKI - świeże, bez uszkodzeń, nie poobijane, czyste, nie robaczywe | 600 | kg |
| 68 | JABŁKO - zdrowe, bez uszkodzeń mechanicznych, bez oznak chorób pleśni, czyste | 1500 | kg |
| 69 | KIWI - bez uszkodzeń mechanicznych, nie zmarznęte, nie zwiędnięte, zdrowy, pakowany w skrzynkach standardowych, owoc nie mniejszy niż 100g. | 2700 | szt |
| 70 | MANDARYNKI - zdrowe, nie uszkodzone jędrne, nie poplamione, świeże o właściwej dojrzałości, soczyste o właściwej barwie skórki | 230 | kg |
| 71 | MANGO - zdrowe, czyste, bez uszkodzeń mechanicznych | 10 | szt |
| 72 | MELON - (żółty lub zielony), zdrowy, dojrzały, bez uszkodzeń mechanicznych | 280 | szt |
| 73 | POMARAŃCZ - zdrowe, nie uszkodzony, jędrny, nie poplamione, świeże o właściwej dojrzałości, soczyste o właściwej barwie skórki | 500 | kg |
| 74 | ŚLIWKA zdrowe dojrzałe, nie pognita | 70 | kg |
| 75 | TRUSKAWKA - świeża, dojrzała, nie uszkodzona, zdrowa, sucha i czysta | 60 | kg |
| 76 | SAŁATA RZYMSKA | 5 | kg |
| 77 | KARAMBOLA | 10 | szt |
| 78 | ŻUREK 0,5l | 85 | l |
| 79 | WINOGRON ZIELONY/CZERWONY | 400 | kg |
| 80 | CZEREŚNIE | 30 | kg |

Wszystkie podane powyżej ilości są szacunkowe, które mogą ulec zmianie w trakcie trwania umowy. Ostateczne ilości zamawianych artykułów, będą wynikać z faktycznych potrzeb zamawiającego w okresie obowiązywania umowy.

Dostarczane produkty muszą spełniać wymagania jakościowe, dotyczące przechowywania, pakowania i transportu zawarte w Polskich Normach oraz muszą posiadać ważne terminy przydatności do spożycia.

Dostarczone produkty muszą być wysokiej jakości pod względem organoleptycznym oraz pełnowartościowe, I-go gatunku, bez wad, wolne od uszkodzeń, dostatecznie rozwinięte i odpowiednio dojrzałe.

Miejsce, sposób, terminy dostaw oraz forma i termin płatności:

Dostawy w/w artykułów do magazynu Zamawiającego zlokalizowanego w **Centralnym Ośrodku Sportu - Ośrodku Przygotowań Olimpijskich w Szczyrku**.

Wykonawca dostarczać będzie w/w artykuły własnym transportem, na swój koszt, zgodnie z wymogami sanitarnymi i HACCP, w sposób zapobiegający utracie walorów smakowych i odżywczych.

Zamawiający będzie składał zamówienia częściowe faksem lub telefonicznie lub przez internetową platformę do składania zamówień udostępnioną przez Wykonawcę (po przeszkoleniu pracowników odpowiedzialnych za składanie zamówień jak z platformy korzystać) najpóźniej do godziny 15:00. Dostawa zamówionej partii przedmiotu zamówienia odbywać się będzie w następnym dniu po złożeniu zamówienia przez Zamawiającego. Zamawiający zastrzega, iż w wyjątkowej potrzebie Zamawiającego zamówienie odbywać się będzie w tym samym dniu. Z zastrzeżeniem dostawy zamówienia w tym samym dniu, realizacja pozostałych dostaw musi nastąpić do godziny 7.30 dnia następującego po dniu zamówienia, przy czym w przypadku zamówienia w sobotę dniem następnym będzie najbliższy poniedziałek.

Termin płatności: 30 dni, forma płatności: przelew.

Transport do siedziby zamawiającego powinien być realizowany środkami transportowymi dostosowanymi do przewozu owoców i warzyw w warunkach zapewniających utrzymanie właściwej jakości.

Wspólny Słownik Zamówień CPV – 15300000-1 owoce, warzywa i podobne produkty.

TERMIN WYKONANIA ZAMÓWIENIA

Zamawiający wymaga, aby zamówienie było zrealizowane w okresie 12 miesięcy od dnia zawarcia umowy.

Rozdział VI. WYSOKOŚĆ I ZASADY WNIESIENIA WADIUM

Zamawiający nie wymaga wniesienia wadium.

Rozdział VII. WARUNKI UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU ORAZ PODSTAWY WYKLUCZENIA

O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się Wykonawcy, którzy nie podlegają wykluczeniu na zasadach określonych w niniejszym rozdziale SWZ, oraz spełniają określone przez Zamawiającego warunki udziału w postępowaniu.

1. Z postępowania o udzielenie zamówienia wyklucza się, z zastrzeżeniem art. 110 ust. 2 Pzp, Wykonawcę/ów w stosunku do których zachodzi którakolwiek z okoliczności wskazanych w art. 108 ust. 1 ustawy Pzp.

Na potwierdzenie spełniania braku podstaw do wykluczenia Zamawiający żąda na podstawie art. 125 ust. 1 ustawy Pzp - dołączenia do oferty oświadczenia o braku podstaw do wykluczenia - zgodnie ze wzorem stanowiącym załącznik nr 2 do SWZ;

2. O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się Wykonawcy, którzy spełniają warunki udziału w postępowaniu dotyczące:

2.1. posiadania zdolności do występowania w obrocie gospodarczym:

Zamawiający nie wyznacza szczegółowego warunku w tym zakresie.

2.2. Posiadania uprawnień do prowadzenia określonej działalności gospodarczej lub zawodowej, o ile wynika to z odrębnych przepisów:

Zamawiający nie wyznacza szczegółowego warunku w tym zakresie.

2.3. sytuacji ekonomicznej lub finansowej:

Zamawiający nie wyznacza szczegółowego warunku w tym zakresie.

2.4. zdolności technicznej lub zawodowej:

Zamawiający nie wyznacza szczegółowego warunku w tym zakresie.

3. Zamawiający dokona oceny spełnienia warunków udziału w postępowaniu oraz braku podstaw do wykluczenia na podstawie załączonych do oferty i przedłożonych na wezwanie Zamawiającego dokumentów i oświadczeń w formie spełnia/nie spełnia. Wykonawca, który nie spełnia warunków udziału w postępowaniu lub który nie wykazał braku podstaw wykluczenia – jego oferta zostanie odrzucona zgodnie z art. 226 ust. 1 pkt 2 ustawy Pzp.

4. Wykonawca może w celu potwierdzenia spełniania warunków udziału w postępowaniu, w stosownych sytuacjach oraz w odniesieniu do konkretnego zamówienia, lub jego części, polegać na zdolnościach technicznych lub zawodowych lub sytuacji finansowej lub ekonomicznej podmiotów udostępniających zasoby, niezależnie od charakteru prawnego łączących go z nimi stosunków prawnych.

5. Wykonawca, który polega na zdolnościach lub sytuacji innych podmiotów udostępniających zasoby, składa, wraz z ofertą zobowiązanie podmiotu udostępniającego zasoby do oddania mu do dyspozycji niezbędnych zasobów na potrzeby realizacji danego zamówienia lub inny podmiotowy środek dowodowy potwierdzający, że wykonawca realizując zamówienie, będzie dysponował niezbędnymi zasobami tych podmiotów udowodni Zamawiającemu, że realizując zamówienie, będzie dysponował niezbędnymi zasobami tych podmiotów.

6. Zobowiązanie podmiotu udostępniającego zasoby, o których mowa w ust. 5, potwierdza, że stosunek łączący wykonawcę z podmiotami udostępniającymi zasoby gwarantuje rzeczywisty dostęp do tych zasobów oraz określa w szczególności:

- zakres dostępnych Wykonawcy zasobów innego podmiotu udostępniającego zasoby;
- sposób i okres udostępnienia wykonawcy i wykorzystania przez niego zasobów podmiotu udostępniającego te zasoby wykonywaniu zamówienia;
- zakres i okres udziału innego podmiotu przy wykonywaniu zamówienia publicznego;
- czy i w jakim zakresie podmiot udostępniający zasoby, za zdolnościach którego wykonawca polega w odniesieniu do warunków udziału w postępowaniu dotyczących wykształcenia, kwalifikacji zawodowych lub doświadczenia, zrealizuje roboty budowlane lub usługi, których wskazane zdolności dotyczą.

7. Zamawiający oceni, czy udostępniane Wykonawcy przez podmioty udostępniające zasoby zdolności techniczne lub zawodowe lub ich sytuacja finansowa lub ekonomiczna, pozwalają na wykazanie przez wykonawcę spełniają warunki udziału w postępowaniu, o których mowa w art. 112 ust. 2 pkt 3 i 4 ustawy Pzp, oraz , jeżeli to dotyczy, kryteriów selekcji, a także bada, czy nie zachodzą wobec tego podmiotu podstawy wykluczenia, które zostały przewidziane względem wykonawcy.

8. W odniesieniu do warunków dotyczących wykształcenia, kwalifikacji zawodowych lub doświadczenia, wykonawcy mogą polegać na zdolnościach innych podmiotów, jeśli podmioty te zrealizują roboty budowlane lub usługi, do realizacji, których te zdolności są wymagane.

9. Wykonawcy mogą wspólnie ubiegać się o udzielenie zamówienia, na zasadach określonych w art. 117 i art. 118 ustawy Pzp. Wykonawcy ubiegający się wspólnie o udzielenie zamówienia są zobowiązani do ustanowienia pełnomocnika do reprezentowania ich w postępowaniu albo reprezentowania w postępowaniu i zawarcia umowy w sprawie zamówienia publicznego.

10. Zamawiający może, na każdym etapie postępowania, uznać, że wykonawca nie posiada wymaganych zdolności, jeżeli zaangażowanie zasobów zawodowych wykonawcy w inne przedsięwzięcia gospodarcze wykonawcy może mieć negatywny wpływ na realizację zamówienia.

10. Wykonawca nie może, po upływie terminu składania ofert, powoływać się na zdolności lub sytuację podmiotów udostępniających zasoby, jeżeli na etapie składania ofert nie polegał on w danym zakresie na zdolnościach lub sytuacji podmiotów udostępniających zasoby.

Rozdział VIII.

WYKAZ OŚWIADCZEŃ I DOKUMENTÓW, JAKIE MAJĄ DOSTARCZYĆ WYKONAWCY W CELU POTWIERDZENIA SPEŁNIANIA WARUNKÓW UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU ORAZ BRAKU PODSTAW DO WYKLUCZENIA (PODMIOTOWE ŚRODKI DOWODOWE)

A. Wykonawcy zobowiązani są załączyć do oferty następujące dokumenty:

1. Formularz ofertowy wypełniony zgodnie z załącznikiem nr 1 do SWZ wraz z zawartymi oświadczeniami;
2. Arkusz cenowy załącznik nr 1a do SWZ,
3. Oświadczenia o spełnianiu warunków udziału w postępowaniu oraz braku podstaw do wykluczenia z postępowania na mocy art. 125 ust. 1 ustawy Pzp, aktualne na dzień składania ofert, zgodnie z załącznikiem nr 2 do SWZ. Informacje zawarte w oświadczeniu będą stanowiły wstępne potwierdzenie, że wykonawca nie podlega wykluczeniu oraz spełnia warunki udziału w postępowaniu.

Uwaga:

- 1) W przypadku wspólnego ubiegania się o zamówienie przez wykonawców, oświadczenie, składa każdy z wykonawców. Oświadczenia te potwierdzają brak podstaw wykluczenia oraz spełnianie warunków udziału w postępowaniu w zakresie, w jakim każdy z wykonawców wykazuje spełnianie warunków udziału w postępowaniu – załącznik nr 2 do SWZ.
- 2) Jeżeli Wykonawca polega na zdolnościach lub sytuacji innych podmiotów udostępniających zasoby, przedstawia, wraz z oświadczeniem – załącznik nr 2 do SWZ, także oświadczenie podmiotu udostępniającego zasoby, potwierdzające brak podstaw wykluczenia tego podmiotu oraz odpowiednio spełnianie warunków udziału w postępowaniu, w zakresie, w jakim wykonawca powołuje się na jego zasoby – załącznik nr 3 do SWZ.

4. Zobowiązanie podmiotu udostępniającego zasoby do oddania do dyspozycji Wykonawcy niezbędnych zasobów na potrzeby realizacji danego zamówienia lub inny podmiotowy środek dowodowy potwierdzający, że wykonawca realizując zamówienie, będzie dysponował niezbędnymi zasobami tych podmiotów na zasadach określonych w art. 118 ustawy – jeśli dotyczy (można wykorzystać załącznik nr 3);

B. Zamawiający, przed wyborem najkorzystniejszej oferty, wezwie wykonawcę, którego oferta została najwyżej oceniona, do złożenia w wyznaczonym terminie, nie krótszym niż 5 dni od dnia wezwania, podmiotowych środków dowodowych aktualnych na dzień ich złożenia:

1. Oświadczenie Wykonawcy, w zakresie art. 108 ust. 1 pkt. 5 ustawy, o braku przynależności do tej samej grupy kapitałowej w rozumieniu ustawy z dnia 16 lutego 2007 r. o ochronie konsumentów (Dz.U. z 2020 r., poz. 1076 ze zm.), z innym Wykonawcą, który złożył odrębną ofertę, albo oświadczenie o przynależności do tej samej grupy kapitałowej wraz z dokumentami lub informacjami potwierdzającymi przygotowanie oferty niezależnie od innego Wykonawcy należącego do tej samej grupy kapitałowej - złożone według załącznika nr 4 do SWZ.

2. Jeżeli jest to niezbędne do zapewnienia odpowiedniego przebiegu postępowania o udzielenie zamówienia, zamawiający może na każdym etapie postępowania, w tym na etapie składania ofert podlegających negocjacjom lub niezwłocznie po ich złożeniu, wezwać wykonawców do złożenia wszystkich lub niektórych podmiotowych środków dowodowych, jeżeli wymagał ich złożenia w ogłoszeniu o zamówieniu lub dokumentach zamówienia, aktualnych na dzień ich złożenia.

3. Jeżeli zachodzą uzasadnione podstawy do uznania, że złożone uprzednio podmiotowe środki dowodowe nie są już aktualne, zamawiający może w każdym czasie wezwać wykonawcę lub wykonawców do złożenia wszystkich lub niektórych podmiotowych środków dowodowych, aktualnych na dzień ich złożenia.

4. W przypadku wskazania przez Wykonawcę dostępności oświadczeń lub dokumentów, w formie elektronicznej pod określonymi adresami internetowymi ogólnodostępnych i bezpłatnych baz danych, w szczególności rejestrów publicznych w rozumieniu ustawy z dnia 17 lutego 2005 r. o informatyzacji działalności podmiotów realizujących zadania publiczne, o ile wykonawca wskazał dane umożliwiające dostęp do tych środków, Zamawiający pobierze samodzielnie z tych baz danych wskazane przez Wykonawcę oświadczenia lub dokumenty. W przypadku, gdy pobrane przez Zamawiającego dokumenty nie są w języku polskim, Wykonawca zobowiązany jest złożyć tłumaczenie.

5. Podmiotowe środki dowodowe oraz inne dokumenty i oświadczenia w postępowaniu składa się, pod rygorem nieważności, w formie elektronicznej lub w postaci elektronicznej opatrzonej podpisem zaufanym lub podpisem osobistym.

Rozdział IX.

OPIS SPOSOBU PRZYGOTOWANIA OFERTY

1. Wykonawca składa ofertę w formie elektronicznej lub w postaci elektronicznej opatrzonej podpisem zaufanym lub podpisem osobistym za pośrednictwem miniportalu.uzp.gov.pl/, ePUAP-u <https://epuap.gov.pl/wps/portal>. Skrzynka COS-IGB.
2. Oferta musi być sporządzona w języku polskim, w formie elektronicznej lub w postaci elektronicznej i opatrzona podpisem zaufanym lub podpisem osobistym.
3. Wykonawca może złożyć tylko jedną ofertę w postępowaniu. Złożenie więcej niż jednej oferty spowoduje odrzucenie wszystkich ofert złożonych przez Wykonawcę.
4. Treść oferty musi odpowiadać treści SWZ. Zaleca się przy sporządzaniu oferty skorzystanie ze wzorów formularzy przygotowanych przez Zamawiającego. Wykonawca może złożyć ofertę przygotowaną samodzielnie z zastrzeżeniem, że będzie one zawierać wszystkie niezbędne oświadczenia oraz informacje określone przez Zamawiającego w treści wzorów załączonych do SWZ.
5. Zamawiający nie przewiduje zwrotu kosztów w postępowaniu.
6. Zamawiający nie dopuszcza składania ofert wariantowych.
7. Zgodnie z art. 18 ust. 3 ustawy Pzp, Nie ujawnia się informacji stanowiących tajemnicę przedsiębiorstwa w rozumieniu przepisów ustawy z dnia 16 kwietnia 1993 r. o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji (Dz. U. z 2019 r. poz. 1010 i 1649), jeżeli wykonawca, wraz z przekazaniem takich informacji, zastrzegł, że nie mogą być one udostępniane oraz wykazał, że zastrzeżone informacje stanowią tajemnicę przedsiębiorstwa. Wykonawca nie może zastrzec informacji, o których mowa w art. 222 ust. 5. W przypadku gdy dokumenty elektroniczne w postępowaniu przekazywane przy użyciu środków komunikacji elektronicznej, zawierają informacje stanowiące tajemnicę przedsiębiorstwa w rozumieniu przepisów ustawy z dnia 16 kwietnia 1993r. o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji, wykonawca w celu utrzymania poufności tych informacji, przekazuje je wydzielone i odpowiednio oznaczonym pliku.
8. Wykonawca za pośrednictwem miniPortalu <https://miniportal.uzp.gov.pl/> może przed upływem terminu do składania ofert zmienić lub wycofać ofertę.
9. Sposób dokonywania zmiany lub wycofania ofert:
 - 1) Wykonawca za pośrednictwem miniPortalu <https://miniportal.uzp.gov.pl/> może samodzielnie usunąć wczytaną przez siebie Ofertę (załącznik/załączniki).
 - 2) Wykonawca po upływie terminu do składania ofert nie może skutecznie dokonać zmiany ani wycofać złożonej oferty (załączników).
10. Do oferty należy dołączyć wszystkie wymagane dokumenty w ogłoszeniu oraz SWZ w postaci elektronicznej i odpowiednio podpisane.
11. Podmiotowe środki dowodowe oraz inne oświadczenia i dokumenty lub oświadczenia sporządzone w języku obcym przekazuje się wraz z tłumaczeniem na język polski.

Rozdział X.

SKŁADANIE I OTWARCIE OFERT

I. MIEJSCE I TERMIN SKŁADANIA OFERT

1. Ofertę wraz z wymaganymi dokumentami należy złożyć za pośrednictwem miniPortalu <https://miniportal.uzp.gov.pl> do dnia **19.08.2021 r. do godz. 10:00.**

II. MIEJSCE I TERMIN OTWARCIA OFERT

1. Otwarcie ofert nastąpi w dniu **19.08.2021 r., o godz. 10:30** za pośrednictwem miniPortalu <https://miniportal.uzp.gov.pl>
2. Otwarcie ofert na miniPortalu <https://miniportal.uzp.gov.pl> dokonywane jest poprzez odszyfrowanie i otwarcie ofert ściągniętych przez Zamawiającego z jego konta ePUAP.
3. Informację z otwarcia ofert Zamawiający udostępni na swojej stronie internetowej, która będzie zawierać:
 - 1) kwotę, jaką zamierza przeznaczyć na sfinansowanie zamówienia;
 - 2) firmy oraz adresy Wykonawców, którzy złożyli oferty w terminie;
 - 3) ceny, termin wykonania zamówienia, okres gwarancji i warunki płatności zawarte w ofertach, jeżeli były wymagane.

Rozdział XI.

TERMIN ZWIĄZANIA OFERTĄ

1. Wykonawca pozostaje związany złożoną ofertą do dnia 17.09.2021r.
2. W przypadku, gdy wybór najkorzystniejszej oferty nie nastąpi przed upływem terminu związania ofertą, o którym mowa w ust. 1, Zamawiający przed upływem terminu związania ofertą, zwróci 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. 1, wymaga złożenia przez wykonawcę pisemnego oświadczenia o wyrażeniu zgody na przedłużenie terminu związania ofertą.
4. W przypadku gdy zamawiający żąda wniesienia wadium, przedłużenie terminu związania ofertą, o którym mowa w ust. 2, następuje wraz z przedłużeniem okresu ważności wadium albo, jeżeli nie jest to możliwe, z wniesieniem nowego wadium na przedłużony okres związania ofertą.

Rozdział XII

SPOSÓB OBLICZENIA CENY OFERTY

1. W formularzu oferty należy podać wartość netto i brutto oraz stawkę i kwotę podatku VAT za realizację zamówienia w zakresie wynikającym z **opisu przedmiotu zamówienia.**
2. Wykonawca jest zobowiązany do wypełnienia i określenia wartości we wszystkich pozycjach występujących w arkuszu cenowym załącznik nr 1a do SWZ. Brak wypełnienia wszystkich i określenia wartości w którejś z pozycji oraz dokonywanie zmian w treści

formularza spowoduje odrzucenie oferty za wyjątkiem omyłek, o których mowa w art. 223 ust. 2 ustawy Pzp. Wykonawca nie może wprowadzić zmian do arkusza cenowego.

3. Cenę oferty stanowi suma cen brutto określona w ostatniej pozycji arkusza cenowego. Wykonawca jest zobowiązany do złożenia arkusza cenowego. Jego niezłożenie będzie skutkowało odrzuceniem oferty.

4. Oferta musi zawierać cenę brutto przedmiotu zamówienia, zwaną dalej „ceną oferty” lub „ceną”, w rozumieniu art. 3 ust. 1 pkt 1 ustawy z dnia 9 maja 2014 r. o informowaniu o cenach towarów i usług (Dz. U. z 2019 r. poz. 178) tj. wartość wyrażoną w jednostkach pieniężnych, którą Zamawiający będzie obowiązany zapłacić Wykonawcy za towar lub usługę. W cenie uwzględnia się podatek od towarów i usług oraz podatek akcyzowy, jeżeli na podstawie odrębnych przepisów sprzedaż towaru (usługi) podlega obciążeniu podatkiem od towarów i usług oraz podatkiem akcyzowym.

5. Wartość brutto podana w ofercie będzie obejmować całkowity koszt wykonania zamówienia oraz wszystkie koszty towarzyszące wykonaniu zamówienia, wynikające z zakresu i sposobu realizacji przedmiotu zamówienia oraz wszelkie inne ewentualne obciążenia, w szczególności podatek VAT.

6. Wykonawca określi cenę z dokładnością do setnych części złotego.

Rozdział XIII

KRYTERIA I SPOSÓB OCENY OFERT

A. TRYB OCENY OFERT

1. Zamawiający poprawi w ofercie:

- a) oczywiste omyłki pisarskie,
 - b) oczywiste omyłki rachunkowe, z uwzględnieniem konsekwencji rachunkowych dokonanych poprawek,
 - c) inne omyłki polegające na niezgodności oferty z dokumentami zamówienia, niepowodujące istotnych zmian w treści oferty,
- niezwłocznie zawiadamiając o tym Wykonawcę, którego oferta została poprawiona.

Oferta Wykonawcy, który w terminie wyznaczonym przez Zamawiającego, zakwestionował poprawienie omyłki, o której mowa w pkt c), będzie podlegała odrzuceniu. Brak odpowiedzi w wyznaczonym terminie uznaje się za wyrażenie zgody na poprawienie omyłki.

B. KRYTERIA WYBORU NAJKORZYSTNIEJSZEJ OFERTY

Przy wyborze oferty najkorzystniejszej Zamawiający będzie kierował się następującymi kryteriami:

| Kryterium wyboru | Waga kryterium |
|------------------|----------------|
| Cena brutto (C) | 100% |

C. ZASADY OCENY OFERT WEDŁUG USTALONYCH KRYTERIÓW

1. Ocena ofert dokonywana będzie w oparciu o niżej wskazane kryterium:

1) kryterium „**Cena brutto**”: **100% - waga kryterium** według następującego wzoru:

C_N - najniższa cena

$$C = \frac{\dots}{C_B} \times 100\% \times 100\text{pkt}$$

C_B - cena w ofercie badanej

C - liczba punktów otrzymanych przez ofertę badaną w kryterium „Cena”

C_N - najniższa cena brutto spośród wszystkich ofert podlegających ocenie

C_B - cena brutto w ofercie badanej

Do oceny oferty Zamawiający przyjmie cenę brutto zaoferowaną przez Wykonawcę w Formularzu oferty.

Dla kryterium „cena” przyjmuje się, iż 1% wagi kryterium = 1 pkt i tak zostanie przeliczona liczba punktów.

3) O wyborze najkorzystniejszej oferty zadecyduje najwyższa suma punktów

4) Maksymalna możliwa do uzyskania ilość punktów wynosi: 100.

5) Zamawiający za ofertę najkorzystniejszą uzna taką, która odpowiada wszystkim wymaganiom określonym w niniejszej specyfikacji i ustawie Pzp i została oceniona jako najkorzystniejsza w oparciu o wskazane powyżej kryterium wyboru tzn. uzyska największą ilość punktów.

Rozdział XIV

ZABEZPIECZENIE NALEŻYTEGO WYKONANIA UMOWY

Zamawiający nie wymaga wniesienia zabezpieczenia należytego wykonania umowy.

Rozdział XV

PROJEKTOWANE POSTANOWIENIA UMOWY

1. Szczegółowe warunki, na których Zamawiający zawrze umowę w sprawie udzielenia zamówienia publicznego określone zostały w projektowanych postanowieniach umowy, stanowiących Załączniki nr 5 do SWZ.
2. Zamawiający zastrzega sobie prawo zmian treści Umowy. Warunki zmiany umowy szczegółowo określono w projektowanych postanowieniach umowy.

Rozdział XVI

FORMALNOŚCI PO WYBORZE OFERTY W CELU ZAWARCIA UMOWY

1. Z Wykonawcą, którego oferta zostanie uznana za najkorzystniejszą zostanie zawarta umowa na warunkach określonych we wzorze umowy stanowiącym załącznik nr 5 do SWZ.
2. Osoby reprezentujące Wykonawcę przy podpisywaniu umowy powinny posiadać ze sobą dokumenty potwierdzające ich umocowanie do podpisania umowy, o ile umocowanie to nie będzie wynikać z dokumentów załączonych do oferty.

3. Wybrany Wykonawca akceptuje projektowane postanowienia umowy bez zastrzeżeń i zobowiązuje się do podpisania umowy w miejscu i terminie wskazanym przez Zamawiającego.

4. Zamawiający zawrze umowę z Wykonawcą, który przedłoży najkorzystniejszą ofertę z punktu widzenia kryterium przyjętego w niniejszej SWZ.

5. Zamawiający zawrze umowę w sprawie zamówienia publicznego w terminie zgodnym z art. 308 ust. 2 i 3 ustawy Pzp, w swojej siedzibie.

Osoba podpisująca umowę w imieniu Wykonawcy zobowiązana jest zabezpieczyć się w środki ochrony osobistej, tj. maseczkę oraz rękawiczki. W związku z panującą sytuacją pandemiczną, Zamawiający dopuszcza przesłanie umowy kurierem lub pocztą.

6. Wykonawca zobowiązuje się przed zawarciem umowy:

1) przedstawienia umowy regulującej współpracę Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia – jeśli dotyczy,

7. 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 oraz wybrać najkorzystniejszą ofertę albo unieważnić postępowanie.

Rozdział XVII

ŚRODKI OCHRONY PRAWNEJ

Wykonawcom, a także innym osobom, których interes w uzyskaniu zamówienia doznał lub może doznać uszczerbku, oraz poniósł lub może ponieść szkodę w wyniku naruszenia przez Zamawiającego przepisów ustawy Pzp, przysługuje prawo do wniesienia środków ochrony prawnej na zasadach określonych w Dziale IX ustawy Pzp.

Rozdział XVIII

INFORMACJE DOTYCZĄCE PRZEWIDYWANEJ AUKCJI ELEKTRONICZNEJ.

Zamawiający nie przewiduje przeprowadzenia aukcji elektronicznej.

Rozdział XVIII

UMOWA RAMOWA

Zamawiający nie przewiduje zawarcia umowy ramowej.

ZAŁĄCZNIKI DO SWZ

Załącznik nr 1 – Formularz oferty

Załącznik 1a – Arkusz cenowy

Załącznik nr 2 – Oświadczenie Wykonawcy dotyczące spełnienia warunków udziału w postępowaniu oraz wykazania braku podstaw do wykluczenia

Załącznik nr 3 – oświadczenie o przynależności do tej samej grupy kapitałowej

Załącznik nr 4 do SWZ – Oświadczenie podmiotu udostępniającego zasoby o niepodleganiu wykluczeniu i spełnianiu warunków udziału w postępowaniu.

Załącznik nr 5 – Projektowane postanowienia umowy

FORMULARZ OFERTOWY

nazwa i adres lub pieczęć WYKONAWCY

DLA ZAMAWIAJĄCEGO:

**Centralny Ośrodek Sportu -
Ośrodek Przygotowań Olimpijskich w Szczyrku
43-370 Szczyrk
ul. Plażowa 8**

Nawiązując do ogłoszenia oraz treści specyfikacji warunków zamówienia w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego, prowadzonego w trybie przetargu nieograniczonego na **Sukcesywne dostawy owoców i warzyw** ja / my niżej podpisani:

.....
działając w imieniu i na rzecz:

.....
.....
(nazwa (firma) dokładny adres Wykonawcy/Wykonawców); w przypadku składania oferty przez podmioty występujące wspólnie podać nazwy (firmy) i dokładne adresy wszystkich podmiotów składających wspólną ofertę)

1. SKŁADAMY OFERTĘ na wykonanie przedmiotu zamówienia zgodnie ze Specyfikacją Warunków Zamówienia.

2. OŚWIADCZAMY, że zgodnie z załączonym pełnomocnictwem Pełnomocnikiem do reprezentowania nas w postępowaniu lub reprezentowania nas w postępowaniu i zawarcia umowy jest:

.....
(Wypełniają jedynie przedsiębiorcy składający wspólną ofertę lub Wykonawcy, którzy w powyższym zakresie ustanowili pełnomocnictwo)

3. OFERUJEMY wykonanie przedmiotu zamówienia, zgodnie ze Specyfikacją Warunków Zamówienia, za:

cenę netto (bez podatku VAT)..... **PLN**

plus podatek VAT w wysokości: **PLN**

tj. cenę brutto (łącznie z podatkiem VAT)..... **PLN**

Zgodnie z poniższym formularzem cenowym:

| Lp. | Nazwa artykułu | Ilość | J.M. | Cena jedn. netto | Wartość netto | Stawka VAT % | Wartość brutto |
|-----|--|-------|------|------------------|---------------|--------------|----------------|
| 1 | CHRZAN KORZEŃ | 2 | kg | | | | |
| 2 | BAKŁAŻAN - dł. min 16 cm., barwa skórki ciemnofioletowa, bez uszkodzeń | 15 | kg | | | | |
| 3 | BRUKSELKA ŚWIEŻA - powinna być świeża, zdrowa, czysta, bez uszkodzeń plam i nadgnić | 10 | kg | | | | |
| 4 | BROKUŁY ŚWIEŻE - powinny być świeże, zdrowa, czysta, bez uszkodzeń plam i nadgnić | 10 | kg | | | | |
| 5 | Botwinka świeża nie powiędnęta | 10 | kg | | | | |
| 6 | BURAKI ĆWIKŁOWE - nie powinny być zaparzone, zamrożone, zpleśniałe, o średnicy 6-10cm, pakowane w worki 10kg | 950 | kg | | | | |
| 7 | CEBULA - powinna być zdrowa, czysta, bez uszkodzeń o średnicy min. 4cm | 1250 | kg | | | | |
| 8 | CEBULA CZERWONA - powinna być zdrowa, czysta, bez uszkodzeń o średnicy min. 4cm | 65 | kg | | | | |
| 9 | CYKORIA SAŁATOWA - powinna być świeża, zdrowa, czysta, bez uszkodzeń plam i nadgnić | 14 | kg | | | | |
| 10 | CZOSNEK - wyrób 1kl, główka czosnku powinna być cała zwarta, twarda, pokryta całkowicie łuską, średnicy min 4cm | 60 | kg | | | | |
| 11 | CUKINIA - wyrób 1 kl., bez uszkodzeń plam chorobowych, wyrównana pod względem barwy, kształtu i wielkości, bez nagnić, nie mniejsza niż 400g | 23 | kg | | | | |

| | | | | | | | |
|----|--|------|----|--|--|--|--|
| 12 | JARMUŻ - czysty, bez zwiędłych i pożółkłych liści, bez obecności gąsienic | 13 | kg | | | | |
| 13 | KALAFIOR - powinien być zdrowy, czysty, bez uszkodzeń i plam, o barwie białej, bez zaparzeń i obecności gąsienic | 10 | kg | | | | |
| 14 | Kapusta młoda- nie powinna być uszkodzona, zaparzona, bez obecności gąsienic, Główki powinny być nie mniejsze niż 1500g | 30 | kg | | | | |
| 15 | KAPUSTA BIAŁA GŁOWIASTA - nie powinna być uszkodzona, zaparzona, bez obecności gąsienic, Główki powinny być nie mniejsze niż 1500g | 1100 | kg | | | | |
| 16 | KAPUSTA CZERWONA GŁOWIASTA - nie powinna być uszkodzona, zaparzona, bez obecności gąsienic, Główki powinny być nie mniejsze niż 1000g | 580 | kg | | | | |
| 17 | KAPUSTA KISZONA - smak słono - kwaśny, be obcych zapachów, może zawierać dodatek marchwi | 440 | kg | | | | |
| 18 | KAPUSTA PEKIŃSKA - zdrowa, bez oznak zgnilizny, zaparzeń, bez szkodników | 600 | kg | | | | |
| 19 | KALAREPA - nie powinna być zaparzona, nadgniła, łykowata | 5 | kg | | | | |
| 20 | MARCHEW - korzeń powinien być czysty, o barwie pomarańczowej, cały bez bocznych rozgałęzień, bez uszkodzeń mechanicznych, min średnica 2cm | 1500 | kg | | | | |
| 21 | OGÓREK KISZONY - bez uszkodzeń, o smaku słono - kwaśnym, o zbliżonej wielkości, opakowanie 3kg | 310 | kg | | | | |
| 22 | OGÓREK MAŁOSOLNY | 50 | kg | | | | |
| 23 | OGÓREK ŚWIEŻY SZKLARNIOWY - wyrób 1kl, nie powinny być zwiędnięte, bez uszkodzeń, jędrne i twarde, nie mniejszy niż 200g | 1900 | kg | | | | |

| | | | | | | | |
|----|---|------|----|--|--|--|--|
| 24 | PAPRYKA ŚWIEŻA CZERWONA - owoc powinien być dojrzały, o odpowiedniej barwie i zbliżonej wielkości i kształcie, bez nadgnić, uszkodzeń pęknięć, pleśni, nie mniejsza niż 200g | 300 | kg | | | | |
| 25 | PAPRYKA ŚWIEŻA ŻÓŁTA - owoc powinien być dojrzały, o odpowiedniej barwie i zbliżonej wielkości i kształcie, bez nadgnić, uszkodzeń pęknięć, pleśni, nie mniejsza niż 200g | 300 | kg | | | | |
| 26 | PAPRYKA ŚWIEŻA ZIELONA - owoc powinien być dojrzały, o odpowiedniej barwie i zbliżonej wielkości i kształcie, bez nadgnić, uszkodzeń pęknięć, pleśni, nie mniejsza niż 200g | 300 | kg | | | | |
| 27 | PIECZARKA ŚWIEŻA - kl 1, powinna być zdrowa, twarda, barwy białej, bez plam, nie większa niż 5cm | 580 | kg | | | | |
| 28 | PIETRUSZKA KORZEŃ - kl 1, korzeń powinien być zdrowy, bez śladów chorób, bez bocznych rozgałęzień, o średnicy nie mniejszej niż 2-5cm | 400 | kg | | | | |
| 29 | POMIDOR - powinny być jędrne, nie pomarszczone, o jednolitym czerwonym zabarwieniu, o jednolitej wielkości i kształcie, zdrowe, bez uszkodzeń i nadgnić, nie popękane o średnicy 5-8cm | 3000 | kg | | | | |
| 30 | POMIDORY KOKTAJLOWE - powinny być zdrowe, bez plam chorobowych, nie zwiędnięte, nie pomarszczone, dojrzałe | 30 | kg | | | | |
| 31 | POR - wyrób 1kl, cebula o średnicy nie mniejszej niż 2,5cm, liście barwy zielonej, bez zaparzeń i nagnić | 300 | kg | | | | |
| 32 | RZEPA Biała i Czarna - korzeń powinien być jędrny, nie popękany, nie sparciały, bez uszkodzeń przez szkodniki | 120 | kg | | | | |

| | | | | | | | |
|----|--|------|----|--|--|--|--|
| 33 | RZODKIEWKA - powinna być świeża, czysta, nie popękana, nie sparciała, wiązana w pęczki z liśćmi, wyrównana pod względem zabarwienia i kształtu | 160 | kg | | | | |
| 34 | SAŁATA MASŁOWA - wyrób 1kl, waga główki nie mniejsza niż 150g, bez oznak zgnilizny, zaparzeń, bez szkodników | 11 | kg | | | | |
| 35 | SAŁATA LODOWA - wyrób 1kl, bez oznak zgnilizn, zaparzeń | 700 | kg | | | | |
| 36 | SAŁATA DEKORACYJNA CZERWONA i ZIELONA - wyrób 1kl, bez oznak zgnilizn, zaparzeń, bez szkodników | 24 | kg | | | | |
| 37 | RUCOLA - czysta, świeża, nie zwiędła i pognita, bez zanieczyszczeń, waga opakowania 100g | 20 | kg | | | | |
| 38 | ROSZPONKA - czysta, świeża, nie zwiędła i pognita, bez zanieczyszczeń, waga opakowania 100g | 20 | kg | | | | |
| 39 | LIŚCIE SZPINAKU BABY - czyste, świeże, nie zwiędłe i pognite, bez zanieczyszczeń, waga opakowania 100g | 25 | kg | | | | |
| 40 | RADICZIO - czyste, świeże, nie zwiędłe i pognite, waga opakowania 100g | 2 | kg | | | | |
| 41 | MIESZANKA SAŁAT TYPU "FIT" - nie zwiędnięta, podgnita, opakowanie 180g | 85 | kg | | | | |
| 42 | SELER - korzeń czysty, cały, bez uszkodzeń, bez śladów gnicia o wadze korzenia nie mniejszej niż 200g | 650 | kg | | | | |
| 43 | SELER NACIOWY - powinien być barwy zielonej, czysty, nie zwiędły | 90 | kg | | | | |
| 44 | ZIEMNIAKI - dojrzałe, kształtne, suche, nie uszkodzone, nie nadmarznięte, jednolite odmianowo, bez pustych miejsc wewnątrz, nie pognite, średnica min 6cm | 7500 | kg | | | | |

| | | | | | | | |
|----|--|------|------|--|--|--|--|
| 45 | KIEŁKI - rzodkiewki, cebuli, lucerny, brokuł, grochu, buraka, słonecznika, fasoli; opakowanie 50g | 10 | kg | | | | |
| 46 | KOPER WŁOSKI - wybór I klasa jędrny, nie zaparzony, bez śladów zgnilizny bez szkodników. | 1 | kg | | | | |
| 47 | SZCZYPIOREK - natka szczypiorku powinna być zielona na całej długości, ułożona w pęczki, nie powinna być zwiędnięta i zaparzona | 33 | kg | | | | |
| 48 | NAĆ PIETRUSZKI - zielona, nie zwiędnięta, nie pożółknięta, nie uszkodzona, w pęczku | 29 | kg | | | | |
| 49 | PIETRUSZKA KARBOWANA (OZDOBNA) - zielona, nie zwiędnięta, nie pożółknięta, nie uszkodzona, w pęczku | 14 | kg | | | | |
| 50 | KOPER - bez uszkodzeń mechanicznych, zielony, nie zwiędnięty, nie pożółknięty, nie uszkodzony, w pęczku | 40 | kg | | | | |
| 51 | MIĘTA, KOŁĘDRA, OREGANO, ROZMARYN, BAZYLIA - świeża kl I (doniczka) | 10 | Szt. | | | | |
| 52 | BATATY - zdrowe, nienadgnite, czyste | 20 | kg | | | | |
| 53 | ZIEMNIAKI MŁODE | 1200 | kg | | | | |
| 54 | ANANAS - świeży, o prawidłowym kształcie, dojrzały, bez uszkodzeń, chorób, bez oparzelin słonecznych, bez porażeń i uszkodzeń mechanicznych. | 170 | szt. | | | | |
| 55 | ARBUZ- dojrzały, miąższ soczysty o barwie czerwonej, skórka czysta zdrowa bez uszkodzeń. | 330 | kg | | | | |
| 56 | AWOKADO - zdrowe, czyste, bez uszkodzeń mechanicznych, wybór 1kl | 15 | Szt. | | | | |
| 57 | BANAN - barwy żółto- zielonej, bez uszkodzeń, plam chorobowych, pakowany w kartonach o wadze 18kg. | 1500 | kg | | | | |

| | | | | | | | |
|----|---|------|------|--|--|--|--|
| 58 | JAGODA czarna świeża, dojrzała, sucha, czysta, nie uszkodzona, zdrowa | 20 | kg | | | | |
| 59 | BRZOSKWINIA - dojrzała, sucha, bez uszkodzeń plam, oznak chorób. | 15 | kg | | | | |
| 60 | NEKTARYNA - świeża, dojrzała, czysta bez uszkodzeń i plam | 55 | kg | | | | |
| 61 | CYTRYNY - powinny być zdrowe o nienaruszonej tkance i bez uszkodzeń, nie zaparzone, nie uszkodzone przez mróz, nie poplamione, dojrzałe, soczyste | 750 | kg | | | | |
| 62 | Wiśnie - zdrowe, nie robaczywe, nie uszkodzona, dojrzałe, jednolita odmianowo, z szypułkami nie nadgniłe, czyste bez zaparzeń i pleśni. | 20 | kg | | | | |
| 63 | GRANATY - dojrzałe, koloru czerwonego, nie mniejsze niż 300g | 10 | Szt. | | | | |
| 64 | GRAFRUIT ŻÓŁTY - zdrowy, o nienaruszonej tkance i bez uszkodzeń, nie zaparzone nie poplamione, czyste, dojrzałe, soczyste | 100 | kg | | | | |
| 65 | GRAFRUIT CZERWONY - zdrowy, o nienaruszonej tkance i bez uszkodzeń, nie zaparzone nie poplamione, czyste, dojrzałe, soczyste | 100 | kg | | | | |
| 66 | GRAFRUIT ZIELONY - zdrowy, o nienaruszonej tkance i bez uszkodzeń, nie zaparzone nie poplamione, czyste, dojrzałe, soczyste | 100 | kg | | | | |
| 67 | GRUSZKI - świeże, bez uszkodzeń, nie poobijane, czyste, nie robaczywe | 600 | kg | | | | |
| 68 | JABŁKO - zdrowe, bez uszkodzeń mechanicznych, bez oznak chorób pleśni, czyste | 1500 | kg | | | | |

| | | | | | | | |
|-------|--|------|------|--|--|-------|--|
| 69 | KIWI - bez uszkodzeń mechanicznych, nie zmarznięte, nie zwiędnięte, zdrowy, pakowany w skrzynkach standardowych, owoc nie mniejszy niż 100g. | 2700 | Szt. | | | | |
| 70 | MANDARYNKI - zdrowe, nie uszkodzone jędrne, nie poplamione, świeże o właściwej dojrzałości, soczyste o właściwej barwie skórki | 230 | kg | | | | |
| 71 | MANGO - zdrowe, czyste, bez uszkodzeń mechanicznych | 10 | Szt. | | | | |
| 72 | MELON - (żółty lub zielony), zdrowy, dojrzały, bez uszkodzeń mechanicznych | 280 | Szt. | | | | |
| 73 | POMARAŃCZ - zdrowe, nie uszkodzony, jędrny, nie poplamione, świeże o właściwej dojrzałości, soczyste o właściwej barwie skórki | 500 | kg | | | | |
| 74 | ŚLIWKA zdrowe dojrzałe, nie pognita | 70 | kg | | | | |
| 75 | TRUSKAWKA - świeża, dojrzała, nie uszkodzona, zdrowa, sucha i czysta | 60 | kg | | | | |
| 76 | SAŁATA RZYMSKA | 5 | kg | | | | |
| 77 | KARAMBOLA | 10 | Szt. | | | | |
| 78 | ŻUREK 0,5l | 85 | l | | | | |
| 79 | WINOGRON ZIELONY/CZERWONY | 400 | kg | | | | |
| 80 | CZEREŚNIE | 30 | kg | | | | |
| RAZEM | | | | | | XXXXX | |

4. ZOBOWIĄZUJEMY SIĘ do wykonania zamówienia w terminie określonym w SWZ.

5. Oświadczamy, że zapoznaliśmy się z dokumentacją postępowania i w pełni ją akceptujemy oraz uzyskaliśmy konieczne informacje do przygotowania oferty.

6. Oświadczamy, że w przypadku wyboru naszej oferty zobowiązujemy się do zawarcia umowy wg projektu załączonego do SWZ, który został przez nas zaakceptowany w miejscu i terminie wyznaczonym przez Zamawiającego.

7. Oświadczamy, że cena ofertowa uwzględnia wszystkie koszty związane z wykonaniem przedmiotu umowy.

8. Oświadczamy, że:

- dostarczane przez nas produkty spełniają wymagania jakościowe, dotyczące przechowywania, pakowania i transportu zawarte w Polskich Normach oraz posiadają ważne terminy przydatności do spożycia.
- dostawy artykułów żywnościowych będą przez nas realizowane zgodnie z zasadami Dobrej praktyki higienicznej.
- dysponujemy samochodem odpowiednim do przewozu żywności, posiadającym stosowny certyfikat SANEPID-u, jeśli odpowiednie przepisy nakładają obowiązek posiadania takiego dokumentu.
- posiadamy wdrożony **system analizy zagrożeń i krytycznych punktów kontroli HACCAP lub GHP/GMP.**

9. Oświadczamy, że uważamy się za związanych niniejszą ofertą na okres wskazany w SWZ.

10. Oświadczamy, iż zamówienie zrealizujemy: * sami*/przy udziale podwykonawców*)

* *niepotrzebne skreślić*

Podwykonawcom:

Podwykonawcy zostaną powierzone do wykonania następujące zakresy zamówienia:

(opis zamówienia zlecanego Podwykonawcy)

Podwykonawcą będzie:

(wpisać nazwę i dane adresowe podmiotu, o ile są znane)

11. Oświadczamy, że zapoznaliśmy się z Rozdziałem II SWZ tj. „Informacją dotyczącą przetwarzania danych osobowych” przez Centralny Ośrodek Sportu.

12. Oświadczamy, że wypełniliśmy obowiązki informacyjne przewidziane w art. 13 lub art. 14 RODO wobec osób fizycznych, od których dane osobowe bezpośrednio lub pośrednio pozyskaliśmy w celu ubiegania się o udzielenie zamówienia publicznego w niniejszym postępowaniu.

13. OŚWIADCZAMY, iż według Ustawy z dnia 6 marca 2018 r. Prawo przedsiębiorców (Dz. U. z 2019 r. poz. 1292 ze zm.) jesteśmy: mikro przedsiębiorcą*, małym przedsiębiorcą*, średnim przedsiębiorcą*, dużym przedsiębiorcą.*

**niepotrzebne skreślić.*

14. WSZELKĄ KORESPONDENCJĘ w sprawie niniejszego postępowania należy kierować do:

Imię i nazwisko: _____

Adres: _____

Telefon: _____ Adres e-mail: _____

15. ZAŁĄCZAMY do oferty następujące oświadczenia i dokumenty:

1. _____

(podpis Wykonawcy)

**DOTYCZĄCE SPEŁNIANIA WARUNKU UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU
ORAZ BRAKU PODSTAW WYKLUCZENIA**

składane na podstawie art. 125 ust. 1 ustawy Pzp

W związku z udziałem Wykonawcy w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego pn. **Sukcesywne dostawy owoców i warzyw** oświadczam(y), że:

1. Wykonawca spełnia warunki udziału w postępowaniu.
2. W stosunku do Wykonawcy (skreślić nieadekwatny pkt: 1 albo 2):
 - 1) nie zachodzą przesłanki wykluczenia z postępowania na podstawie art. 108 ust. 1 ustawy.
 - 2) zachodzą przesłanki wykluczenia z postępowania na podstawie art. ustawy.
(podać mającą zastosowanie podstawę wykluczenia spośród wymienionych w art. 108 ust. 1 pkt 1, 2 i 5).

Jednocześnie oświadczam, że w związku z ww. okolicznością, na podstawie art. 110 ustawy, Wykonawca podjął następujące środki naprawcze¹:

.....

(podpis Wykonawcy)

w przypadku Wykonawców wspólnie ubiegających się o zamówienie, każdy z nich składa oświadczenie w zakresie, w którym wykazuje spełnianie warunków udziału w postępowaniu oraz w zakresie braku podstaw wykluczenia;
¹wykreślić, jeśli nie dotyczy albo wypełnić odpowiednio

Oświadczenie podmiotu udostępniającego zasoby o niepodleganiu wykluczeniu i spełnianiu warunków udziału w postępowaniu

składane na podstawie art. 125 ust. 5 ustawy Prawo zamówień publicznych

na potrzeby postępowania o udzielenie zamówienia publicznego pn. **Sukcesywne dostawy owoców i warzyw: DZP/Sz/5/2021,**

A. DANE PODMIOTU UDOSTĘPNIAJĄCEGO ZASOBY

Pełna nazwa/firma/Imię i nazwisko Wykonawcy

Adres

NIP/PESEL w zależności od podmiotu

Osoba reprezentująca, podstawa do reprezentacji

Czy Wykonawca jest mikroprzedsiębiorstwem bądź małym lub średnim przedsiębiorstwem?

[.....] TAK

[.....] NIE

B. OŚWIADCZENIA DOTYCZĄCE PODMIOTU UDOSTĘPNIAJĄCEGO ZASOBY:

Czy podmiot udostępniający zasoby oświadcza, że spełnia warunki udziału w postępowaniu określone przez Zamawiającego w Rozdziale VII SWZ

[.....] TAK

[.....] NIE

Należy wskazać warunek udziału w postępowaniu lub jego część, którą podmiot udostępniający zasoby spełnia:

.....

Czy Wykonawca podlega wykluczeniu z postępowania na podstawie art. 108 ust. 1 ustawy Pzp.

[.....] TAK

[.....] NIE

Zachodzą w stosunku do podmiotu udostępniającego zasoby podstawy wykluczenia z postępowania na podstawie art. ustawy Pzp (podać mającą zastosowanie podstawę wykluczenia spośród wymienionych w art. 108 ust. 1 pkt 1, 2 i 5).

W związku z ww. okolicznością zostały podjęte następujące środki naprawcze, o których mowa w art. 110 ust. 2 ustawy Pzp:

.....

.....
¹Zgodnie z zaleceniem Komisji z dnia 6 maja 2003 r. dotyczącym definicji mikroprzedsiębiorstw oraz małych i średnich przedsiębiorstw (Dz. Urz. UE L 124 z 20.5.2003, str. 36):

Mikroprzedsiębiorstwo: przedsiębiorstwo, które zatrudnia mniej niż 10 osób i którego roczny obrót lub roczna suma bilansowa nie przekracza 2 milionów EUR;

Małe przedsiębiorstwo: przedsiębiorstwo, które zatrudnia mniej niż 50 osób i którego roczny obrót lub roczna suma bilansowa nie przekracza 10 milionów EUR.

Średnie przedsiębiorstwa: przedsiębiorstwa, które nie są mikroprzedsiębiorstwami ani małymi przedsiębiorstwami i które zatrudniają mniej niż 250 osób i których roczny obrót nie przekracza 50 milionów EUR lub roczna suma bilansowa nie przekracza 43 milionów EUR.

C. ZOBOWIĄZANIE PODMIOTU UDOSTĘPNIAJĄCEGO ZASOBY:

Niniejszym zobowiązuję się udostępnić Wykonawcy:

[nazwa Wykonawcy] na okres następujące zasoby:

.....
[zakres dostępnych Wykonawcy zasobów].

Sposób udostępnienia Wykonawcy i wykorzystania przez niego zasobów przy wykonywaniu zamówienia:

.....
Czy i w jakim zakresie podmiot udostępniający zasoby, na zdolnościach którego Wykonawca polega w odniesieniu do warunków udziału w postępowaniu dotyczących wykształcenia, kwalifikacji zawodowych lub doświadczenia, zrealizuje zamówienie, którego wskazane zdolności dotyczą?

D. OŚWIADCZENIE DOTYCZĄCE PODANYCH INFORMACJI:

Oświadczam, że wypełniłem obowiązki informacyjne przewidziane w art. 13 lub art. 14 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) wobec osób fizycznych, od których dane osobowe bezpośrednio lub pośrednio pozyskałem w celu ubiegania się o udzielenie zamówienia publicznego w niniejszym postępowaniu

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

..... (miejscowość), dnia r.

¹**Wyjaśnienie:** W przypadku gdy wykonawca nie przekazuje danych osobowych innych niż bezpośrednio jego dotyczących lub zachodzi wyłączenie stosowania obowiązku informacyjnego, stosownie do art. 13 ust. 4 lub art. 14 ust. 5 RODO treści oświadczenia wykonawca nie składa (w takim przypadku należy usunąć treść oświadczenia, np. przez jego wykreślenie)

**Załącznik nr 4 do SWZ -
Grupa kapitałowa**

**Lista podmiotów należących do tej samej grupy kapitałowej / Informacja o tym, że
Wykonawca nie należy do grupy kapitałowej***

UWAGA: należy wypełnić odpowiednio*

Nawiązując do ogłoszenia oraz treści specyfikacji warunków zamówienia w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego, prowadzonego na podstawie art. 275 pkt. 1 ustawy Prawo zamówień publicznych z dnia 11 września 2019 r. (Dz. U. z 2019 r. poz. 2019) na **Sukcesywne dostawy owoców i warzyw**, numer zamówienia DZP/Sz/5/2021 w celu potwierdzenia braku podstaw wykluczenia z postępowania na podstawie art. 108 ust. 1 pkt 5 i 6 ustawy z dnia 11 września 2019 r. Prawo zamówień publicznych (t.j. Dz. U. z 2019 r., poz. 2019 ze zm.), działając w imieniu Wykonawcy:

nazwa (firma) i dokładny adres Wykonawcy)

- ☐ **Oświadczam, że należę do tej samej grupy kapitałowej*** w rozumieniu ustawy z dnia 16 lutego 2007 r. o ochronie konkurencji i konsumentów (Dz.U. z 2020 r., poz. 1076 ze zm.):

| Lp. | Nazwa (firma) podmiotu wchodzącego w skład grupy kapitałowej | Adres podmiotu |
|-----|--|----------------|
| 1 | | |
| 2 | | |
| 3 | | |

oraz składam wraz z oświadczeniem dokumenty bądź informacje potwierdzające, że powiązania z innym Wykonawcą nie prowadzą do zakłócenia konkurencji w postępowaniu.*

-
- ☐ **Oświadczam, że nie należę do tej samej grupy kapitałowej.***

* *niepotrzebne skreślić*

Projektowane postanowienia umowy

Umowa nr.....

Zawarta dnia w Szczyrku 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 Regon 142733356-00050, oddział Centralny Ośrodek Sportu - Ośrodek Przygotowań Olimpijskich w Szczyrku, 43-370 Szczyrk, ul. Plażowa 8
zwanym w dalszej części „Zamawiającym”,

reprezentowanym przez:

Tomasza Laszczaka – Dyrektora COS-OPO w Szczyrku

z kontrasygnatą **Katarzyny Huli** – Głównej Księgowej COS-OPO w Szczyrku

a

.....

.....

reprezentowanym przez :

.....

zwanym dalej WYKONAWCĄ.

W rezultacie dokonania przez Zamawiającego wyboru oferty Wykonawcy w trybie podstawowym bez przeprowadzania negocjacji zgodnie z postanowieniami ustawy z dnia 11 września 2019 r. Prawo Zamówień Publicznych (Dz. U. z 2019 poz. 2019 ze zm.), dalej „ustawa Pzp” o następującej treści:

§ 1

PRZEDMIOT UMOWY

1. Przedmiotem niniejszej Umowy są sukcesywne dostawy owoców i warzyw realizowane według zamówień Zamawiającego (łącznie z zapewnieniem transportu do Zamawiającego) w okresie 12 miesięcy od dnia zawarcia Umowy, z zastrzeżeniem że Umowa wygasa z chwilą osiągnięcia kwoty PLN brutto (w tym miejscu zostanie wpisana wartość brutto oferty Wykonawcy).
2. Przedmiot Umowy jest szczegółowo określony w ofercie Wykonawcy z dnia, która stanowi załącznik nr 1 do niniejszej Umowy.
3. Podana w ofercie Wykonawcy ilość jest określona szacunkowo, stanowi przykładowe wyliczenie asortymentowe, a suma poszczególnych dostaw może różnić się, w zależności od faktycznego zapotrzebowania Zamawiającego oraz zużycia.

4. Zamawiający oświadcza, iż w okresie obowiązywania niniejszej Umowy Wykonawca będzie jedynym dostawcą artykułów spożywczych wymienionych w ofercie Wykonawcy - stanowiącym załącznik nr 1 do niniejszej Umowy.
5. Zamawiający zastrzega sobie prawo, w zależności od preferencji klientów Zamawiającego oraz możliwości Wykonawcy, do zmiany asortymentu zamawianych artykułów (o jakości wyższej od przedmiotu zamówienia lecz cenie jednostkowej zgodnej z ofertą Wykonawcy), z zastrzeżeniem § 6 ust 2.
6. W przypadku wprowadzenia przez producenta innej gramatury artykułów niż określona w ofercie Wykonawcy, Zamawiający dopuszcza w czasie trwania Umowy zmianę gramatury artykułów konfekcjonowanych – po uzgodnieniu i akceptacji przez strony Umowy. Ceny jednostkowe zostaną w takim przypadku przeliczone proporcjonalnie do cen podanych w ofercie.

§ 2

TERMIN DOSTAWY

1. Dostawy będą realizowane sukcesywnie, od poniedziałku do soboty w zależności od potrzeb Zamawiającego, zgodnie ze składanymi zamówieniami zwanymi dalej „zamówieniami częściowymi”. Asortyment i wielkość dostawy ustalane będą każdorazowo przez Zamawiającego w zamówieniu częściowym.
2. Zamawiający będzie składał zamówienia częściowe faksem na nr, lub telefonicznie na numer lub przez internetową platformę do składania zamówień udostępnioną przez Wykonawcę (po przeszkoleniu pracowników odpowiedzialnych za składanie zamówień jak z platformy korzystać) najpóźniej do godziny 15:00. Dostawa zamówionej partii przedmiotu zamówienia odbywać się będzie w następnym dniu po złożeniu zamówienia przez Zamawiającego. Zamawiający zastrzega, iż w wyjątkowej potrzebie Zamawiającego zamówienie odbywać się będzie w tym samym dniu. Z zastrzeżeniem dostawy zamówienia w tym samym dniu, realizacja pozostałych dostaw musi nastąpić do godziny 7.30 dnia następującego po dniu zamówienia, przy czym w przypadku zamówienia w sobotę dniem następnym będzie najbliższy poniedziałek.
3. Miejscem dostawy i rozładunku jest siedziba Zamawiającego.
4. Pojemniki Wykonawcy, w których będą dostarczone produkty, podlegają zwrotowi przy kolejnej dostawie.

§ 3

ODBIÓR

1. Wykonawca umożliwi Zamawiającemu sprawdzenie dostarczonych artykułów spożywczych w celu przeprowadzenia procedury odbioru w miejscu dostawy.
2. Odbiór będzie polegał na sprawdzeniu przez Zamawiającego dostarczonego przedmiotu zamówienia, w szczególności na sprawdzeniu czy dostarczone artykuły spożywcze są wolne od wad, świeże, przydatne do spożycia, czy odpowiadają one wymogom zawartym w SIWZ oraz sprawdzeniu czy dane zamówienie częściowe zostało zrealizowane w pełnym zakresie.
3. Z każdego odbioru dostarczonych przez Wykonawcę artykułów spożywczych, dla potrzeb oceny stanu wykonania Umowy, zostanie sporządzony protokół, podpisany przez Strony, który będzie zawierał w szczególności:

- a. wskazanie sprawdzonych artykułów;
 - b. ewentualnie stwierdzone wady lub oświadczenie o nie stwierdzeniu wad.
4. Zaniechanie sporządzenia takiego protokołu będzie uważane za dokonanie odbioru bez zastrzeżeń.
 5. W przypadku, gdyby w jakiejkolwiek artykule spożywczym / artykułach spożywczych podlegających sprawdzeniu stwierdzono wystąpienie wady (w szczególności dotyczy to jakości, świeżości i terminu przydatności do spożycia) lub gdyby dane zamówienie częściowe nie zostało zrealizowane w pełnym zakresie (dotyczy ilości zamówionych artykułów spożywczych), co zostanie stwierdzone protokołem, Wykonawca zobowiązany jest do dostarczenia, w tym samym dniu, artykułów spożywczych wolnych od wad i/lub brakujących, bez ponoszenia przez Zamawiającego z tego tytułu jakichkolwiek dodatkowych kosztów.
 6. Jeżeli Wykonawca nie wypełni zobowiązania zawartego w ust. 5, Zamawiający ma prawo zamówić brakujące artykuły spożywcze u osoby trzeciej, a kosztami tej transakcji obciążyć Wykonawcę i potrącić wysokość dostarczonych zastępczo produktów z należności przysługującej Wykonawcy.
 7. Dokonanie odbioru artykułów spożywczych zgodnie z postanowieniami niniejszej Umowy nie pozbawia Zamawiającego dochodzenia roszczeń z tytułu rękojmi lub gwarancji jakości.

§ 4

WYNAGRODZENIE I WARUNKI PŁATNOŚCI

1. Za wykonanie Umowy Wykonawcy przysługuje wynagrodzenie według cen jednostkowych (brutto) podanych w ofercie Wykonawcy- stanowiącej załącznik nr 1 do niniejszej Umowy .
2. Ceny jednostkowe podane w ofercie Wykonawcy będą stałe przez cały okres trwania niniejszej Umowy, a wynagrodzenie Wykonawcy nie podlega waloryzacji. Ponadto wynagrodzenie Wykonawcy, o którym mowa w § 4 ust. 1, zawiera wszelkie opłaty, koszty, należności i daniny publiczne, w tym podatek VAT (oraz jego ewentualną podwyżkę).
3. Rozliczenie pomiędzy stronami nastąpi poprzez wystawianie faktur częściowych przez Wykonawcę za zrealizowane sukcesywnie dostawy i ich zapłatę przez Zamawiającego. Należność, o której mowa w ust. 1 Zamawiający będzie wypłacał sukcesywnie w częściach odpowiadających wartości dostarczonych przez Wykonawcę produktów, przelewem na rachunek bankowy o numerze:prowadzony przez ... w terminie do 30 dni od dnia otrzymania przez Zamawiającego faktury wystawionej przez Wykonawcę po wykonaniu danego zamówienia częściowego.
4. Strony postanawiają, iż zapłata następuje w dniu obciążenia rachunku bankowego Zamawiającego.
5. W przypadku nieterminowej płatności należności Wykonawca ma prawo naliczyć Zamawiającemu odsetki ustawowe za każdy dzień opóźnienia.
6. Faktura zostanie wystawiona na następujące dane Zamawiającego:

Nabywca:

Centralny Ośrodek Sportu
Ul. Łazienkowska 6a

00-449 Warszawa

NIP : 7010273950

Odbiorca:

Centralny Ośrodek Sportu – Ośrodek Przygotowań Olimpijskich w Szczyrku

Ul. Plażowa 8

43-370 Szczyrk

§ 5

**ODPOWIEDZIALNOŚĆ ZA NIEWYKONANIE
LUB NIENALEŻYTE WYKONANIE UMOWY**

- 1.Strony ustanawiają odpowiedzialność za niewykonanie lub nienależyte wykonanie Umowy w formie kar umownych.
- 2.Wykonawca zapłaci Zamawiającemu kary umowne:
 - 1) za opóźnienie w wykonaniu przedmiotu Umowy - w wysokości 100 zł za każdą rozpoczętą godzinę opóźnienia;
 - 2) w przypadku rozwiązania Umowy przez Zamawiającego z winy Wykonawcy – w wysokości 10 % wartości oferty Wykonawcy netto.
- 3.Dostarczenie produktów w ilości, terminie lub asortymencie niezgodnym z zamówieniem częściowym, a także niespełniających wymagań higieniczno – sanitarnych (w zakresie jakości, świeżości i odpowiedniego środka transportu), niezależnie od wypełnienia przez Wykonawcę obowiązku zawartego w § 3 ust. 5, Zamawiający uważał będzie za nienależyte wykonanie Umowy.
- 4.Zamawiający jest uprawniony do potrącenia kar umownych z faktur obejmujących wynagrodzenie Wykonawcy.
- 5.Zakazuje się – pod rygorem nieważności – dokonywania przelewu (cesji) wierzytelności, bez pisemnej zgody Zamawiającego. Wykonawca zobowiązuje się do umieszczenia na fakturze adnotacji: „bez prawa cesji”.
6. Trzykrotne nienależyte wykonanie Umowy, jak w ust. 3, upoważnia Zamawiającego do natychmiastowego rozwiązania umowy z winy Wykonawcy.
- 7.Zamawiający może dochodzić odszkodowania uzupełniającego, przewyższającego wysokość naliczonych kar umownych. Postanowienia dotyczące kar umownych oraz odszkodowania uzupełniającego zachowują swą moc również w przypadku odstąpienia od Umowy.

§ 6

ZMIANA I ODSZKODOWANIE OD UMOWY

1. Zmiana postanowień zawartej Umowy może nastąpić za zgodą obu Stron wyrażoną na piśmie, pod rygorem nieważności.
2. Niedopuszczalna jest, pod rygorem nieważności, zmiana postanowień zawartej Umowy w stosunku do treści oferty, na podstawie której dokonano wyboru Wykonawcy, chyba że konieczność wprowadzenia takich zmian wynika z okoliczności, których nie można było przewidzieć w chwili zawarcia Umowy lub zmiany te są korzystne dla Zamawiającego.

3. W razie wystąpienia istotnej zmiany okoliczności powodującej, że wykonanie Umowy nie leży w interesie publicznym, czego nie można było przewidzieć w chwili zawarcia Umowy, Zamawiający może odstąpić od Umowy w terminie 30 dni od powzięcia wiadomości o powyższych okolicznościach. W takim wypadku Wykonawca może żądać jedynie wynagrodzenia należnego mu z tytułu wykonania części Umowy.
4. Zmiany Umowy będą możliwe wyłącznie jeżeli:
 - a) okażą się korzystne dla Zamawiającego, przy czym korzystność zmiany Zamawiający rozpatrywał będzie w ujęciu subiektywnym, w odniesieniu do konkretnego stanu faktycznego i całokształtu praw i obowiązków Zamawiającego wynikających z Umowy, albo
 - b) konieczność wprowadzenia zmian wyniknie z okoliczności, których przy zachowaniu należytej staranności nie można było przewidzieć w chwili zawierania Umowy, w szczególności w przypadku istotnej zmiany na rynku ekonomicznym, istotnej zmiany przepisów powszechnie obowiązującego prawa itp.
 - c) zmiana stawki podatku VAT
5. Zamawiający może bez zgody Wykonawcy przenieść ogół przysługujących mu w stosunku do Wykonawcy praw podmiotowych, w tym prawo do świadczenia z tytułu Umowy o zamówienie publiczne, na inny podmiot przejmujący prawa i obowiązki dotychczasowego Zamawiającego. Przelew zostanie stwierdzony pismem, o czym Zamawiający niezwłocznie zawiadomi Wykonawcę.
6. Wykonawca wyraża zgodę na przeniesienie swoich praw i obowiązków na inny podmiot przejmujący prawa i obowiązki dotychczasowego Zamawiającego.
7. Przeniesienie praw i obowiązków, o których mowa w ust. 5 i 6 może nastąpić w przypadku zmian organizacyjno – prawnych Zamawiającego, w tym jego likwidacji i powołania innego Zamawiającego, który przejmie jego zadania, prawa i obowiązki.
8. Przeniesienie praw i obowiązków, o których mowa w ust. 5 i 6 nie może pogorszyć sytuacji stron Umowy.

§ 7

SPEŁNIENIE OBOWIĄZKU INFORMACYJNEGO

Zgodnie z art. 13 ust. 1 i ust. 2 ogólnego Rozporządzenia o ochronie danych osobowych z dnia 27 kwietnia 2016r. (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

Dane osobowe Wykonawcy/Oferenta i jego przedstawicieli będą przetwarzane w celu zawarcia umowy lub realizacji działań niezbędnych do zawarcia umowy przed jej zawarciem, 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/Oferenta w ramach współpracy z Administratorem. Jest to podstawa prawna przetwarzania danych osobowych wynikająca z Art. ust. 1, lit. c) RODO tj. przetwarzanie jest niezbędne do wypełnienia obowiązku prawnego ciążącego na Administratorze.

Dane osobowe będą przetwarzane przez okres wynikający z wymagań prawnych nakładanych na Administratora w zakresie prowadzenia postępowań zakupowych i

związanych z nim czynności. Dane osobowe Wykonawcy/Oferenta i jego przedstawicieli mogą zostać udostępnione dostawcom systemów informatycznych i kancelariom prawnym, z którymi współpracuje Administrator. Dane osobowe Wykonawcy/Oferenta mogą zostać upublicznione zgodnie z wymaganiami prawnymi w obszarze zamówień publicznych.

Wykonawca/Oferent lub jego przedstawiciele posiadają prawo dostępu do treści swoich danych oraz prawo ich sprostowania, usunięcia, ograniczenia przetwarzania oraz prawo do przenoszenia danych.

Wykonawca/Oferent 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/Oferenta danych osobowych jest warunkiem zawarcia umowy i współpracy z Administratorem.

Wykonawca/Oferent jest zobowiązany do przekazania niniejszej informacji swoim przedstawicielom, których dane zostaną przekazane Administratorowi w ramach realizacji umowy.

§ 8

POSTANOWIENIA KOŃCOWE

1. Umowa niniejsza zawarta została według prawa polskiego.
2. W sprawach nieuregulowanych niniejszą Umową zastosowanie mają przepisy kodeksu cywilnego, ustawy z dnia 11 września 2019 r. Prawo Zamówień Publicznych (Dz. U. z 2019 poz. 2019 ze zm.), i inne powszechnie obowiązujące przepisy prawa polskiego.
3. Wszelkie spory mogące wyniknąć na tle wykonywania niniejszej Umowy będą rozstrzygane polubownie, a w ostateczności zostaną poddane rozstrzygnięciu odpowiedniemu sądowi powszechnemu właściwemu dla siedziby Zamawiającego.
4. Umowę niniejszą sporządzono w 3 egzemplarzach, 2 (dwa) egzemplarze dla Zamawiającego, 1 (jeden) egzemplarz dla Wykonawcy.
5. Integralną część Umowy stanowią:
 - a) załącznik nr 1 – Oferta Wykonawcy,
 - b) załącznik nr 2 – Opis przedmiotu zamówienia
 - c) załącznik nr 3 – warunki reklamacji, rękojmi i gwarancji

Wykonawca

Zamawiający

WARUNKI GWARANCJI, RĘKOJMI I REKLAMACJI

| I. WARUNKI REKLAMACJI | | |
|-------------------------------|--|---|
| 1. | Warunki złożenia reklamacji i jej dokumentowanie | Odmowa przyjęcia towaru w przypadku, gdy stwierdzono w chwili dostawy, że nie odpowiada on oferowanej jakości, ma widoczne uszkodzenia, brak terminu ważności lub jego nieczytelne określenie. Zawiadomienie telefoniczne, potwierdzone na piśmie przesłanym faksem a następnie pocztą. Spisanie protokołu reklamacyjnego przy udziale obu stron w terminie max. 4 godzin. |
| 2. | Zakres zobowiązań wynikających z wniesionej reklamacji | Wymiana zareklamowanej ilości przedmiotu umowy użytku w terminie nie dłuższym niż 4 godziny od chwili wniesienia reklamacji. |
| II. WARUNKI RĘKOJMI | | |
| 1. | Okres obowiązywania rękojmi | Zgodnie z treścią Kodeksu Cywilnego |
| 2. | Zakres zobowiązań wynikających z udzielenia rękojmi | Wymiana zastrzeżonej dostawy przedmiotu zamówienia |
| 3. | Czas oczekiwania na wykonanie zobowiązań wynikających z udzielenia rękojmi | Max.4 godziny od chwili stwierdzenia złej jakości realizacji przedmiotu zamówienia |
| 4. | Pozostałe zasady odpowiedzialności z tytułu rękojmi | Zgodnie z treścią Kodeksu Cywilnego art. 556 – 576 Księga III, Dział II |
| III. WARUNKI GWARANCJI | | |
| 1. | Okres gwarancji | Nie krótszy niż określa producent, zgodnie z minimalnym okresem przydatności do spożycia wymienionym w ofercie przetargowej Wykonawcy. |
| 2. | Zakres gwarancji | Min wymiana na pełnowartościowy artykuł spożywczy |

Wykonawca

Zamawiający