



**SPECYFIKACJA WARUNKÓW ZAMÓWIENIA Nr 06/2022 na
Sukcesywne dostawy artykułów spożywczych różnych 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. z 2021 r. poz. 1129 z późn. zm.) – dalej: „PZP”, „ustawa” lub „ustawa PZP”.

Podpisy Komisji Przetargowej:

1.
2.
3.

ZATWIERDZIŁ

DYREKTOR

Michał Kowalski

Władysławowo, 11.02.2022 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 oraz <https://miniportal.uzp.gov.pl/>

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 2021 r. poz. 1129 z późn. zm.) 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 spożywczych różnych do Ośrodka Przygotowań Olimpijskich we Władysławowie wraz z usługą 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. Szczegółowy zakres zamówienia przedstawiono w poniższej tabeli:

Lp.	Asortyment oraz kryteria stosowane w celu oceny równoważności, w poz. których dotyczy	Jm	Ilość w kg.
1.	2.	3.	4.
1.	BUDYŃ- śmietankowy, waniliowy, czekoladowy, powinien charakteryzować się dobrą rozpuszczalnością w wodzie, nie powinien podchodzić wodą po przyrządzeniu, po zagotowaniu powinien mieć wyraźny smak, kolor i gęstą konsystencję nie zawierającą grudek. Wydajność 120g/1 l mleka. Opakowanie max 1,50 kg firmy Winiary lub produkt równoważny	kg	65
2.	GALARETKA OWOCOWA (Ananas, truskawka, wiśnia, pomarańcza, cytryna)- powinna charakteryzować się dobrą rozpuszczalnością w wodzie, nie powinna podchodzić wodą po przyrządzeniu, po zagotowaniu powinna mieć wyraźny smak, kolor i odpowiednio gęstą konsystencję, nie zawierającą grudek, wydajność 160g/1litr. opakowanie max 1.50 kg firmy Winiary lub produkt równoważny	kg	75
3.	KISIEL OWOCOWY -powinien charakteryzować się dobrą rozpuszczalnością w wodzie, nie powinien podchodzić wodą po przyrządzeniu, po zagotowaniu powinien mieć wyraźny smak, kolor i odpowiednio gęstą konsystencję nie zawierającą grudek. wydajność 160g/1l opakowanie max a' 1,50 kg firmy Winiary lub produkt równoważny.	kg	65
4.	CHYZAN TARTY - Skład: chyzan, cukier, ocet, skrobia, sól, kwas cytrynowy, przeciwutleniacze, Charakteryzuje się śnieżno białym kolorem, ostry w smaku. waga samego surowca netto w szklanym opakowaniu jednostkowym max 900 g typu Rolnik, Frutico lub produkt równoważny Cenę należy podać w odniesieniu do wagi netto wskazanej na opakowaniu	kg	25
5.	KETCHUP porcjowany saszetka Skład Pomidory (min 120 g na 100 g ketchupu), ocet, cukier, sól, naturalne aromaty przypraw (m.in. seler), przyprawy. - opakowanie min 12g np. firmy Fanex, Heinz, develey lub produkt równoważny. Cenę należy podać w odniesieniu do wagi netto wskazanej na opakowaniu.	szt	15000
6.	MUSZTARDA porcjowana saszetka - Skład: Woda, gorczyca (min 25%), ocet spirytusowy, sól, cukier, regulator kwasowości- kwas cytrynowy, substancje konserwujące – siarczyny. opakowanie saszetka min. 10,5 gr firmy develey, Roleski, Heinz, develey lub produkt równoważny. Cenę należy podać w odniesieniu do wagi netto wskazanej na opakowaniu.	szt	3500
7.	MUSZTARDA SAREPSKA - umiarkowanie ostra o tradycyjnym smaku, gęstej konsystencji i stonowanej barwie z widocznymi ciemnymi kawateczkami gorczycy, firmy Dawtona, Frutico lub produkt równoważny.. opak max. 1 kg. Cenę należy podać w odniesieniu do wagi netto wskazanej na opakowaniu.	kg	80
8.	RYŻ DŁUGOZIARNISTY paraboiled - preparowany tremicznie, ugotowany na sypko powinien zachowywać swoje właściwości podczas przetrzymywania go w grzanych bufetach, po ugotowaniu nie klei i pozostaje sypki nawet po wielokrotnym podgrzewaniu, ziarno ryżu nie rozpadada się, nie rozdzwaja, ma jednolity kształt, kolor jasnożółty, podczas bemarkowania w przeciągu min. 3 godz. nie zmienia swoich właściwości (nie rozkleja się) opak max 5 kg np. firmy Kupiec, ESCA, Dripol lub produkt równoważny.	kg	550
9.	Makaron zacierka 100% semoliny z pszenicy DURUM, suchy makaron posiadający zwartą strukturę i bursztynowy kolor. Makaron ugotowany al. Dente powinien zachowywać swoje właściwości podczas przetrzymywania go w grzanych bufetach, podgrzewaczach, sprężysty, nie klejący się po ugotowaniu, w trakcie bemarkowania w przeciągu co najmniej 2 godzin, nie zmieniający swoich właściwości, nie rozpadający się, opakowanie max 1 kg typu Malma, Lubella lub produkt równoważny.	kg	20
10.	Makaron Pene - (rurki) -100% semoliny z twardej pszenicy DURUM, suchy makaron ma zwartą strukturę i bursztynowy kolor - makaron ugotowany al dente powinien zachowywać swoje właściwości podczas przetrzymywania go w grzanych bufetach. Powinien być sprężysty, nie kleić się po ugotowaniu, bez pstrocin, podczas bemarkowania w przeciągu min. 3 godz. nie zmienia swoich właściwości (nie rozpada się). Po ugotowaniu nie powinien mieć jasnoszarej barwy, nie powinien być miękki, lepki, rozpadający się opakowanie max 3 kg typu Knorr, Lubella, Malma, Primo Gusto lub produkt równoważny	kg	300

mp

11.	MAKARON typu TAGLIATELLE - (Gniazdka szeroka wstążka) 100% semoliny z twardej pszenicy DURUM, suchy makaron ma zwartą strukturę i bursztynowy kolor - makaron ugotowany al dente powinien zachowywać swoje właściwości podczas przetrzymywania go w grzanych bufetch. Powinien być sprężysty, nie kleić się po ugotowaniu, bez pstrycin, podczas bemarowania w przeciągu min. 3 godz. nie zmienia swoich właściwości (nie rozpada się). Po ugotowaniu nie powinien mieć jasnoszarej barwy, nie powinien być miękki, lepki, rozpadający się opakowanie max a' 3kg typu Knorr, Lubella, Malma, Primo Gusto lub produkt równoważny.	kg	30
12.	MAKARON -muszelka - 100% semoliny z twardej pszenicy DURUM, suchy makaron ma zwartą strukturę i bursztynowy kolor - makaron ugotowany al dente powinien zachowywać swoje właściwości podczas przetrzymywania go w grzanych bufetch. Powinien być sprężysty, nie kleić się po ugotowaniu, bez pstrycin, podczas bemarowania w przeciągu min. 3 godz. nie zmienia swoich właściwości (nie rozpada się). Po ugotowaniu nie powinien mieć jasnoszarej barwy, nie powinien być miękki, lepki, rozpadający się opakowanie max 3 kg typu Knorr, Lubella, Malma, Primo Gusto lub produkt równoważny	kg	20
13.	MAKARON typu FARFALLE - (kokardki) -100% semoliny z twardej pszenicy DURUM, suchy makaron ma zwartą strukturę i bursztynowy kolor - makaron ugotowany al dente powinien zachowywać swoje właściwości podczas przetrzymywania go w grzanych bufetch. Powinien być sprężysty, nie kleić się po ugotowaniu, bez pstrycin, podczas bemarowania w przeciągu min. 3 godz. nie zmienia swoich właściwości (nie rozpada się). Po ugotowaniu nie powinien mieć jasnoszarej barwy, nie powinien być miękki, lepki, rozpadający się, opakowanie max 3 kg typu Knorr, Lubella, Malma, Primo Gusto lub produkt równoważny	kg	60
14.	MAKARON -kolanka z falbanką - 100% semoliny z twardej pszenicy DURUM, suchy makaron ma zwartą strukturę i bursztynowy kolor - makaron ugotowany al dente powinien zachowywać swoje właściwości podczas przetrzymywania go w grzanych bufetch. Powinien być sprężysty, nie kleić się po ugotowaniu, bez pstrycin, podczas bemarowania w przeciągu min. 3 godz. nie zmienia swoich właściwości (nie rozpada się). Po ugotowaniu nie powinien mieć jasnoszarej barwy, nie powinien być miękki, lepki, rozpadający się, opakowanie max 3 kg typu Knorr, Lubella, Malma, Primo Gusto lub produkt równoważny..	kg	20
15.	MAKARON - łazanki- 100% semoliny z twardej pszenicy DURUM, suchy makaron ma zwartą strukturę i bursztynowy kolor - makaron ugotowany al dente powinien zachowywać swoje właściwości podczas przetrzymywania go w grzanych bufetch. Powinien być sprężysty, nie kleić się po ugotowaniu, bez pstrycin, podczas bemarowania w przeciągu min. 3 godz. nie zmienia swoich właściwości (nie rozpada się). Po ugotowaniu nie powinien mieć jasnoszarej barwy, nie powinien być miękki, lepki, rozpadający się, opakowanie max 3 kg lub produkt równoważny.	kg	20
16.	MAKARON -Nitka cięta - 100% semoliny z twardej pszenicy DURUM, suchy makaron ma zwartą strukturę i bursztynowy kolor - makaron ugotowany al dente powinien zachowywać swoje właściwości podczas przetrzymywania go w grzanych bufetch. Powinien być sprężysty, nie kleić się po ugotowaniu, bez pstrycin, podczas bemarowania w przeciągu min. 3 godz. nie zmienia swoich właściwości (nie rozpada się). Po ugotowaniu nie powinien mieć jasnoszarej barwy, nie powinien być miękki, lepki, rozpadający się, opakowanie max 3 kg typu Knorr, Lubella, Malma, Primo Gusto lub produkt równoważny	kg	75
17.	MAKARON W KSZTAŁCIE RYŻU - 100% semoliny z pszenicy DURUM - makaron ugotowany al dente powinien zachowywać swoje właściwości podczas przetrzymywania go w grzanych bufetch. opakowanie max 1 kg np. firmy Primo Gusto, lubella lub produkt równoważny.	kg	10
18.	MAKARON typu SPAGHETTI -100% semoliny z pszenicy DURUM - makaron ugotowany al dente powinien zachowywać swoje właściwości podczas przetrzymywania go w grzanych bufetch. Powinien być sprężysty, nie kleić się po ugotowaniu, bez pstrycin, podczas bemarowania w przeciągu min. 3 godz. nie zmienia swoich właściwości (nie rozpada się) opakowanie max 3 kg typu Knorr, Lubella, Malma, Primo Gusto lub produkt równoważny	kg	120
19.	MAKARON -świdarki-100% semoliny z twardej pszenicy DURUM, suchy makaron ma zwartą strukturę i bursztynowy kolor - makaron ugotowany al dente powinien zachowywać swoje właściwości podczas przetrzymywania go w grzanych bufetch. Powinien być sprężysty, nie kleić się po ugotowaniu, bez pstrycin,	kg	160

	podczas bemarowania w przeciągu min. 3 godz. nie zmienia swoich właściwości (nie rozpada się). Po ugotowaniu nie powinien mieć jasnoszarej barwy, nie powinien być miękki, lepki, rozpadający się, opakowanie max 3 kg typu Knorr, Lubella, Malma, Primo Gusto lub produkt równoważny.		
20.	MAKARON typu LASAGNE -100% semoliny z pszenicy DURUM - makaron ugotowany al dente powinien zachowywać swoje właściwości podczas przetrzymywania go w grzanych bufetach. Powinien być sprężysty, nie kleić się po ugotowaniu, bez pszostocin, podczas bemarowania w przeciągu min. 3 godz. nie zmienia swoich właściwości (nie rozpada się) opakowanie max 3 kg typu Knorr, Lubella, Malma, Primo Gusto lub produkt równoważny	kg	24
21.	Makaron -Świderki 3 kolory - 100% semoliny z twardej pszenicy DURUM, suchy makaron ma zwartą strukturę i bursztynowy kolor - makaron ugotowany al dente powinien zachowywać swoje właściwości podczas przetrzymywania go w grzanych bufetach. Powinien być sprężysty, nie kleić się po ugotowaniu, bez pszostocin, podczas bemarowania w przeciągu min. 3 godz. nie zmienia swoich właściwości (nie rozpada się). Po ugotowaniu nie powinien mieć jasnoszarej barwy, nie powinien być miękki, lepki, rozpadający się, opakowanie max 3 kg typu Knorr, Lubella, Malma, Primo Gusto lub produkt równoważny	kg	90
22.	Makaron brązowy 100% semoliny z pszenicą DURUM, suchy makaron posiadający zwartą strukturę i bursztynowy kolor. Makaron ugotowany al. Dente powinien zachować swoje właściwości podczas przetrzymywania go w grzanych bufetach, podgrzewaczach, sprężysty, nie klejący się po ugotowaniu, w trakcie bemarowania w przeciągu 3 godzin nie zmieniający swoich właściwości, nie rozpadający się, opakowanie max 2 kg typu Lubella, Malma lub produkt równoważny..	kg	100
23.	Makaron Bezglutenowy-100% ekologiczna mąka z ryżu brązowego, 70% mąka kukurydziana, 30% mąka ryżowa, opakowanie max 1 kg /świderki, kolanko, spaghetti/	kg	6
24.	Pieczywo bezglutenowe różne gatunki/np..owsiane, wielozłazniste jasne i ciemne, ciemne z żurawiną i dynią itp./- op 500g max	kg	5
25.	PŁATKI KUKURYDZIANE - delikatnie opiekane płatki kukurydziane wyprodukowane z 1 gatunku kukurydzy. wzbogacone o Witaminy i żelazo. Składniki: kukurydza (min 60 %), typu Nestle, ub produkt równoważny. opakowanie max 1 kg	kg	21
26.	PŁATKI KUKURYDZIANE z miodem - delikatnie opiekane płatki kukurydziane wyprodukowane z 1 gatunku kukurydzy z dodatkiem miodu. wzbogacone o Witaminy i żelazo. Składniki: kukurydza (min 60%), opakowanie max 1 kg, typu Nestle lub produkt równoważny	kg	15
27.	PŁATKI KUKURYDZIANE cynamonowe - Zbożowe płatki o smaku cynamonowym, zawierają pełne ziarno. Nie zawiera laktozy i konserwantów. Opakowanie max 1 kg, typu Lubella lub produkt równoważny	kg	15
28.	PŁATKI zbożowe czekoladowe - zbożowe kuleczki o smaku czekoladowym, opakowanie 500g- 1kg, typu, typu BIFOOD lub produkt równoważny.	kg	120
29.	PŁATKI KUKURYDZIANE z miodem i orzechami - delikatnie opiekane płatki kukurydziane wyprodukowane z najwyższej jakości kukurydzy z dodatkiem miodu. wzbogacone o Witaminy i żelazo. Składniki: kukurydza (min 95%), opakowanie 500g- 1kg, typu Nestle, Bifood lub produkt równoważny	kg	40
30.	PŁATKI KUKURYDZIANE z ziarnami zbóż-opakowanie 300 gr-1 kg, typu fitness -Nestle lub produkt równoważny	kg	40
31.	PŁATKI MUSLI - mieszanka płatków zbożowych, bakali, orzechów i suszonych owoców, różne rodzaje, opakowanie 500g- 1 kg, typu BIFOOD lub produkt równoważny	kg	45
32.	Majonez -saszetki-skład: olej roślinny min. 70%, woda, ocet, żółtko jaj, cukier, sól, gorczyca -opakowanie min. 10 gr. Cenę należy podać w odniesieniu do wagi netto wskazanej na opakowaniu- typu Heinz, Fanex lub produkt równoważny	szt	4500
33.	KETCHUP łagodny, pikantny - woda, pomidory (min 200g na 100g ketchupu), cukier, skrobia kukurydziana - substancja zagęszczająca, sól, ocet, kwas cytrynowy - regulator kwasowości, przyprawy. opakowanie butelka plastikowa max 1 kg. Cenę należy podać w odniesieniu do wagi netto wskazanej na opakowaniu typu Dawtona, Włocławek, Roleski lub produkt równoważny	kg	30

mp

34.	ORZECZ WŁOSKI ŁUSKANY - gatunek I, jasnobrązowe połówki bez szkodników typu Bakalland, Helcom lub produkt równoważny, - opakownia min 100 gr max 0.50 kg..	kg	65
35.	RODZYNKI SUŁTAŃSKIE - gatunek I, charakteryzują się brązowym, ciemnobursztynowym kolorem, intensywnym i słodkim zapachem, pierwszej jakości, sprężyste i miękkie . opakowane max 500 gr, typu Bakalland, Helcom lub produkt równoważny	kg	55
36.	ŚLIWKA KALIFORNIJSKA drylowana- Gatunek I, o mięsistej strukturze, nie wysuszona, opakowanie max 0.50 kg, typu Helcom, Bakalland lub produkt równoważny.	kg	50
37.	MIGDAŁY PŁATKI - gatunek I, jednolitego jasnobrązowego koloru, płatki nie potłuczone, pakowane max 0.50 kg, typu Japar lub produkt równoważny.	kg	30
38.	MIGDAŁY CAŁE - Gatunek I, opakowanie max 0.50 kg, typu Japar lub produkt równoważny	kg	2
39.	Pestki dyni Gatunek I, łuskane, opakowanie max 0.50 kg, typu Japar lub produkt równoważny	kg	15
40.	MORELE SUSZONE - Gatunek I, opakowanie max 0.50 kg, typu Bakalland, Japar lub produkt równoważny	kg	20
41.	Daktyle suszone bez pestek-owoce niezniszczone podczas usuwania pestek, smak słodki, bez posmaków zgorzknienia fermentacji, barwa od bursztynowej do ciemnobrązowej, bez obecności szkodników oraz ich pozostałości--opakowanie max 0.50 kg, typu Bakalland lub produkt równoważny	kg	50
42.	Ananas kostka - gatunek I, w lekkim syropie-puszka metalowa, waga surowca netto w opakowaniu jednostkowym (bez odcieku) max do 3 kg-należy podać cenę netto za 1 kg surowca po odcieku, typu Kier lub produkt równoważny	kg	150
43.	ANANASY PLASTRY- w lekkim syropie gatunek I- waga surowca netto w opakowaniu jednostkowym (bez odcieku) max 3kg-należy podać cenę netto surowca za 1 kg po odcieku, typu KIER lub produkt równoważny	kg	55
44.	BRZOSKWINIE POŁÓWKI - w lekkim syropie - gatunek I opakowanie puszką metalową , waga surowca netto w opakowaniu jednostkowym (bez odcieku) max 3kg -należy podać cenę netto surowca za 1 kg po odcieku, typu KIER lub produkt równoważny	kg	280
45.	GRUSZKI POŁÓWKI w syropie - gatunek I, opakowanie puszką metalową, waga surowca netto w opakowaniu jednostkowym (bez odcieku) max 3kg-należy podać cenę netto surowca za 1 kg po odcieku, typu KIER lub produkt równoważny.	kg	80
46.	KOKTAJE OWOCOWE W SYROPIE- skład: (brzoskwinie, gruszka, ananasy, winogrona, papaja), gatunek I, opakowanie puszką metalową, waga surowca netto w opakowaniu jednostkowym (bez odcieku) max 3kg -należy podać cenę netto surowca za 1 kg po odcieku, typu DRIPOL, HELCOM lub produkt równoważny.	kg	120
47.	FASOLA CZERWONA - gatunek I, puszką metalową, waga surowca netto w opakowaniu jednostkowym (bez odcieku) max 1,5kg -należy podać cenę netto surowca za 1 kg po odcieku, typu Bonduella, Dawtona lub produkt równoważny..	kg	75
48.	GROSZEK KONSERWOWY gatunek I - puszką metalową, waga surowca netto w opakowaniu jednostkowym (bez odcieku) max 1kg -należy podać cenę netto surowca za 1 kg po odcieku, typu Dawtona lub produkt równoważny.	kg	45
49.	KUKURYDZA KONSERWOWA gatunek I, opakowanie puszką metalową, waga surowca netto w opakowaniu jednostkowym (bez odcieku) max 3kg-należy podać cenę netto surowca za 1 kg po odcieku, typu Jamar, Dawtona, Bonduella lub produkt równoważny..	kg	200
50.	KIELKI FASOLI MUNG - gatunek I, opakowanie puszką metalową waga surowca netto w opakowaniu jednostkowym (bez odcieku) max 500 g-należy podać cenę netto surowca za 1 kg po odcieku, typu KIER lub produkt równoważny	kg	15
51.	OGÓRKI konserwowe - gatunek I, marynowane z cebulką i papryką - waga surowca netto w opakowaniu jednostkowym (bez odcieku) w szklanym opakowaniu max do 700 gr-należy podać cenę netto surowca za 1 kg po odcieku typu Rolnik, Krakus lub produkt równoważny	kg	110
52.	PIECZARKA MARYNOWANA CAŁA - gatunek I, waga surowca netto w opakowaniu jednostkowym (bez odcieku) w szklanym opakowaniu max do 800gr-należy podać cenę surowca netto za 1 kg po odcieku typu Rolnik, Bonduelle lub produkt równoważny.	kg	40

53.	Ogórki konserwowe w zalewie musztardowej-produkt pasteryzowany,skład-ogórki min.48%,ocet spirytusowy,musztarda,mieszanka warzyw,gorczyca,przyprawy-naczynie szklane,opakowanie max 1 kg/należy podać cenę surowca netto za 1 kg po odcieku,firmy PROVITUS lub produkt równoważny.	kg	60
54.	Karczochy serca - gatunek I, waga surowca netto w opakowaniu jednostkowym (bez odcieku) opakowanie puszka 400gr - 2,5 kg max-należy podać cenę surowca netto za 1 kg po odcieku,typu KIER lub produkt równoważny.	kg	5
55.	OLEJ uniwersalny - opakowanie 1 litr. 3 lub 5l,typu popularny,Beskidzki,Marlibo lub produkt równoważny..	l	1250
56.	Olej kokosowy - op max 500 gr typu Helcom lub produkt równoważny	kg	3
57.	OLIWKI ZIELONE cięte - opakowanie puszka, waga surowca netto w opakowaniu jednostkowym (bez odcieku) max do1,50kg-należy podać cenę surowca netto za 1 kg po odcieku,typu KIER,Helcom lub produkt równoważny..	kg	35
58.	OLIWKI Czarne cięte - opakowanie puszka, waga surowca netto w opakowaniu jednostkowym (bez odcieku) max do1,50 kg-należy podać cenę surowca netto za 1 kg po odcieku,typu KIER,Helcom lub produkt równoważny.	kg	35
59.	TUŃCZYK W SOSIE WŁASNYM (kawałki) - Gatunek I, opakowanie puszka, waga surowca netto w opakowaniu jednostkowym (bez odcieku) opak max.500 gr - należy podać cenę surowca netto za 1 kg po odcieku .	kg	5
60.	OCET 10% spirytusowy - opakowanie butelka szklana lub plastikowa o pojemności max 1 litr.	l	100
61.	OCET WINNY - gatunek I biały,opak.butelka o pojemności max 1l	l	4
62.	Oceł WINNY - garunek I czerwony butelka o pojemności max 1 l.	l	4
63.	JABŁKA PRAŻONE typu "SZARLOTKA" gat.I-produkt otrzymany z wysokiej jakości jabłek polskich,pokrojonych w kostkę zanurzonych w słodko-kwaśnej zalewie-zawartość owoców min 80%- waga surowca netto w opakowaniu jednostkowym (bez odcieku) w szklanym opakowaniu max 1 kg-należy podać cenę netto surowca za 1 kg po odcieku typu Ronik,Prospana,Bakalland lub produkt równoważny	kg	300
64.	OGÓRKI KANAPKOWE - gatunek I,opakowanie stoik szklany,waga surowca netto w opakowaniu jednostkowym (bez odcieku) max 500 gr, typu Rolnik,FRUTICO - należy podać cenę netto surowca za 1 kg po odcieku,typu Rolnik lub produkt równoważny	kg	80
65.	SELER WIÓRKI - opakowanie stoik szklany,waga surowca netto w opakowaniu jednostkowym (bez odcieku) max 1 kg typu Rolnik -należy podać cenę netto surowca za 1 kg po odcieku typu Rolnik.KIER lub produkt równoważny	kg	10
66.	OLEJ z pestek winogron -dodatek do sałatek,smazenia oraz pieczenia.bez zapachowy podkreśla naturalny smak potraw,wartość energetyczna w 100 gr-900 kcal,tłuszcz 100 gr/w tym kwasy tłuszczowe nasycone 12 g/węglowodany 0g/w tym cukry 0g.błonnik 0g/białko 0g butelka max 1 litr ,typu Helcom lub produkt równoważny	l	90
67.	Marchew z groszkiem-produkt składa się z dwóch warstw warzyw :groszku oraz marchewki pokrojonej w kostkę,w zalewie opalizującej z osadem tkanki roślinnej na dnie opakowania.Barwa groszku zielono-oliwkowa,marchewki ciemno-pomarańczowy .smak i zapach kekko słonawy.bez obcych posmaków i zapachów-opakowanie stoik waga max 0,5 kg-należy podać cenę w odniesieniu do 1 kg samego surowca po odcieku,typu rolnik,Kwidzyń,Dawtona,Pudliszki lub produkt równoważny.	kg	15
68.	NAPÓJ KAKAOWY (w proszku lub granulach) typu NESQUIK - opakowanie max 500 gr.	kg	50
69.	SYROP MALINOWY,malinowy z jeżyną- butelka max do 1l typu Herbapol, CYMES lub produkt równoważny.	l	30
70.	SEZAM ZIARNO - opak max 0.50 kg	kg	8
71.	DŻEM np. truskawka, wiśnia, czarna porzeczka- wysokostodzone-gat.I./zawartość owoców min.35%/-opak stoik lub wiaderko o pojemności max 1 kg typu łowicz,Agroviita,STOVIT lub produkt równoważny-należy podać cenę netto surowca za 1 kg .	kg	210
72.	Konfitura różne smaki opak max 500 gr-należy podać cenę netto w odniesieniu do 1 kg samego surowca typu Stovit ,KIER lub produkt równoważny	kg	240

73.	MIÓD PSZCZELI NATURALNY WIELOKWIATOWY lejący- gatunek I, opakowanie max 1 kg-należy podać cenę netto za 1 kg w odniesieniu do wagi netto wskazanej na opakowaniu.	kg	450
74.	Cieciora w zalewie-opakowanie słoik lub puszka typu Rolnik,Bonduelle lub produkt równoważny-należy podać cenę netto w odniesieniu do 1 kg samego surowca-po odcieku	kg	5
75.	CUKIER WANILIOWY-przysadzany jest z cukru buraczanego łączonego z laskami wanilii lub ekstraktem wanilii-opak max 35 gr,typu Delecta lub produkt równoważny	kg	20
76.	TABASCO BRAND Peper Sauce-opakowanie butelka szklana o pojemności max 60 ml lub produkt równoważny.	szk	25
77.	Pieczywo WASA Light żytnie-opakowanie kartonik o wadze max 300 g	kg	8
78.	KASZA GRYCZANA - cała, prażona opakowanie 1 kg i max 5kg,typu ESCA lub produkt równoważny	kg	220
79.	KASZA JĘCZMIENNA -drobna opakowanie max. 2 kg..	kg	50
80.	KASZA pęczak - opakowanie max 2 kg.	kg	180
81.	Kasza jaglana - opakowanie max 2 kg	kg	50
82.	Ryż biały zwykły - gatunek I, opakowanie max 1 kg.	kg	20
83.	MAKA pszenna typ 480 - mąka wysokogatunkowa,bogata w gluten,wartość energetyczna w 100 gr-350 kcal,tłuszcz w 100 gr 1,5 gr/w tym kwasy tłuszczowe nasycone 0.4 g/węglowodany 71 g/w tym cukry-2,2g,błonnik 2,2g,białko 12g/opakowanie max1kg typu Polskie Młyny Mąka Szymanowska lub produkt równoważny	kg	1000
84.	Mąka orkiszowa - op max 1 kg	kg	5
85.	Mąka orzechowa - op max 1 kg	kg	5
86.	Mąka żytnia - op max 1 kg.	kg	5
87.	Mąka kokosowa - op max 1 kg	kg	3
88.	Siemię lniane mielone - opakowanie max 0,5 kg..	kg	3
89.	SKROBIA ZIEMNIACZANA - gatunek I, opakowanie a' 1kg	kg	10
90.	Olej sezamowy-olej roślinny otrzymywany poprzez tłoczenie na zimno nasion sezamowych,kolor -od jasno-po ciemnożółty do brązowego-opakowanie szklane,max 1000 ml,	l	5
91.	RYŻ BRĄZOWY - typu KUPIEC lub produkt Równoważny opak max 1 kg	kg	100
92.	KASZA KUS-KUS - gatunek I, opakowanie max 1 kg,typu Gabo lub produkt równoważny	kg	65
93.	PŁATKI OWSIANE - opakowanie max 0.50 kg typu Kupiec,Melvit lub produkt równoważny	kg	165
94.	CUKIER BIAŁY KRYSZTAŁ - opakowanie max 1kg,typu Polski Cukier,Diamant lub produkt równoważny.....	kg	400
95.	CUKIER PUDER - bez zbyleń, opakowanie woreczek foliowy szczelnie zamknięty, opakowaniea - 0,50kg max,typu Diamant lub produkt równoważny.	kg	50
96.	Stewia - op max 1 kg,typu LOOK FOOD lub produkt równoważny	kg	15
97.	Pomidory suszone w oliwie - opakowanie szklane, waga surowca netto w opakowaniu jednostkowym (bez odcieku) max 1 kg-należy podać cenę netto surowca za 1 kg po odcieku,typu Sottile Gusto lub produkt równoważny.	kg	40
98.	Ziarno słonecznika - opakowanie max 0,50 kg.	kg	20
99.	Migdały pokrojone w słupki -opakowanie max 0,25 kg typu Kresto lub produkt równoważny	kg	2
100.	Wiórki kokosowe - opak, max 0.25kg.	kg	10
101.	Kotlety schabowe sojowe - opakowanie max 0,5 kg	kg	2
102.	Steki sojowe - opakowanie max 500-600g	kg	2
103.	Żurawina do mięsa - opakowanie słoik szklany waga wsadu max 0.5 kg -typu ŁOWICZ lub produkt równoważny-należy podać cenę netto za 1 kg w odniesieniu do wagi netto wskazanej na opakowaniu.	kg	10
104.	Żurawina suszona opak min 500 gr max 1 kg,typu Bakalland,Japar lub produkt równoważny	kg	40
105.	Kasza manna - opak,max 1 kg,typu KUPIEC lub produkt równoważny..	kg	60
106.	Mąka kukurydziana - opakowanie 1 kg,typu Melvit lub produkt równoważny..	kg	3
107.	Cukier brązowy trzcinowy - opakowanie 1 kg,typu Helcom lub produkt równoważny.	kg	2

108.	Pędy bambusa - opakowanie szklane, waga surowca netto w opakowaniu jednostkowym (bez odcieku) max 500 gr-należy podać cenę netto surowca za 1 kg po odcieku, typu KIER lub produkt równoważny.	kg	8
109.	Musztarda Francuska - z całymi ziarnami gorczycy opakowanie - max 500g typu Kamis lub produkt równoważny.	kg	10
110.	Oceł Balsamiczny- but. szklana a' 500ml max, typu HELCOM lub produkt równoważny	l	5
111.	Kardamon mielony - opakowanie 20g- 60g	kg	0,5
112.	imbir mielony - opakowanie od 500g-1kg	kg	1
113.	Tortilla pszenna - rozmiar max 32 cm..	kg	80
114.	Wafle ryżowe (różne smaki) - op max 250 g, typu Sonko lub produkt równoważny.	kg	5
115.	Olej arachdowy - opakowanie 1 l max	l	5
116.	Olej Lniany - opakowanie max 1 l.,	l	5
117.	Ciecierzycza /sucha/- opakowanie max 0.50 kg	kg	5
118.	Papryka konserwowa czerwona paski - gatunek I, waga surowca netto w opakowaniu jednostkowym (bez odcieku) max 2500 g-należy podać cenę surowca netto za 1 kg po odcieku typu Kier lub produkt równoważny.	kg	25
119.	Masło orzechowe kremowe-skład-orzeszki ziemne, olej słonecznikowy, całkowicie uwodniony tłuszcz palmowy, może zawierać również inne orzechy-opakowanie szklane o pojemności max 0.50 kg-firmy Felix-należy podać cenę netto za 1 kg w odniesieniu do wagi surowca wskazanego na opakowaniu.	kg	40
120.	Kotlety wegańskie/sojowe, warzywne, tofu/ opakowanie max 300 gr.zamykane hermetycznie	kg	4
121.	Nasiona chia-czarno biała barwa z lekkim połyskiem -opak max 200 g.	kg	4
122.	Kakao naturalne zawartość tłuszczu kakaowego mni 10%-max 12%, opak .max 100 gr typu Celiko, Wawel lub produkt równoważny	kg	1
123.	Proszek do pieczenia, opakowanie max 50 gr	kg	5

4. Produkty przedstawione przez Wykonawcę muszą odpowiadać opisowi przedstawionemu przez Zamawiającego.

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

6. W pozycjach dotyczących produktów wskazanych z nazwy handlowej oraz producenta. Zamawiający dopuszcza składanie ofert równoważnych, spełniających walory smakowe, jakościowe oraz wielkość wymienionych produktów; W kol. 2 powyższej Zamawiający podał kryteria stosowane w celu oceny równoważności.

7. Każdy asortyment produktów powinien być dostarczony w oddzielnym i zamkniętym pojemniku, wykonanym z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

8. Do każdego pojemnika powinna być dołączona etykieta zawierająca, co najmniej następujące dane:

- nazwę produktu,
- termin przydatności do spożycia,
- nazwę dostawcy – producenta, adres,
- warunki przechowywania,
- oznaczenie partii produkcyjnej

oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem

9. Oznakowanie pojemników winno być zgodne z dokumentami dostawy

10. Niniejsze 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 mikroprzedsiębiorstwa ze względu na niewielką wartość zamówienia oraz stosunkowo małe dostawy częściowe. Udzielenie zamówienia jednemu Wykonawcy pozwoli Zamawiającemu na lepsze kontrolowanie realizacji umowy oraz jej rozliczenie. Nadto, udzielenie zamówienia jednemu Wykonawcy staje się bardziej atrakcyjne, co może przełożyć się na wzrost konkurencyjności

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

15800000-6, 15831000-2, 15831600-8 15850000-1 15851110-2 15871110-8, 15871210-9, 15871230-5, 15871250-1, 15871273-8, 15614100-6, 15613313-5, 15613380-5, 15613100-9, 15612000-1, 63200000-1

12. Wymagania

13. Uwagi ogólne – wielkość opakowań, sposób prezentacji ceny

- a) Produkty przedstawione przez Wykonawcę muszą odpowiadać opisowi przedstawionemu przez Zamawiającego. **Ponadto należy bezwzględnie dostosować się do gramatury lub pojemności (tam gdzie podano) jako maksymalna z dopuszczeniem tolerancji +/- 20%.**
- b) **Ogólna zasada: Cenę jednostkową produktów należy podać w odniesieniu do wagi netto bez opakowania.**
- c) **Cenę jednostkową produktów w zalewach, syropach itp. określonych jednostką miary w „kg” należy podać w odniesieniu do wagi netto surowca za 1 kg po odcieku, tj. bez opakowania i zalewy .**
- d) Ceny jednostkowe oraz wartość należy podać w zaokrągleniu do dwóch miejsc po przecinku

14. Zamawiający nie dopuszcza możliwości składania ofert wariantowych.

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

Wykonawca zobowiązany jest zrealizować przedmiot zamówienia w terminie od dnia zawarcia umowy do 31.07.2022 r. (termin obowiązywania zapisów ustawy o zmianie ustawy o podatku od towarów i usług z dnia 13 stycznia 2022 r. w zakresie czasowej obniżki stawki VAT (Dz.U. z 2022 r. poz. 196).

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 **22.03.2022r.**
2. W przypadku gdy wybór najkorzystniejszej oferty nie nastąpi przed upływem terminu związania oferta określonego w SWZ, Zamawiający przed upływem terminu związania oferta zwraca się jednokrotnie do Wykonawców o wyrażenie zgody na przedłużenie tego terminu o wskazywany przez niego okres, nie dłuższy niż 30 dni.
3. Przedłużenie terminu związania oferta, o którym mowa w ust. 2, wymaga złożenia przez Wykonawcę 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

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

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 wystaniem podpisany przez użytkownika (podpis następuje z wykorzystaniem właściwej funkcji systemu ePUAP tj. „PODPISZ I WYŚLIJ”). Podnieść należy, że podpis ten składany jest wyłącznie na formularzu do złożenia, zmiany, wycofania oferty. Co za tym idzie, podpis na formularzu to jedynie funkcjonalność systemu ePUAP, z której mogą, ale nie muszą skorzystać wykonawcy przekazujący ofertę przy pomocy tego systemu. Oznacza to, że podpis złożony jedynie na ww. formularzu nie może wywierać skutków w odniesieniu do złożonej za jego pomocą oferty wykonawcy. **Oferta bowiem, zgodnie z art. 63 ustawy Pzp, a nie formularz elektroniczny za pośrednictwem którego jest przekazywana, musi zostać opatrzona właściwym podpisem.** Upraszczając, opatrzenie właściwym podpisem jedynie formularza służącego do przekazania oferty, odpowiada złożeniu podpisu odręcznego na kopercie z ofertą (lub podpisaniu tzw. pisma przewodniego). Podsumowując, oferta złożona za pośrednictwem środków komunikacji elektronicznej powinna zostać opatrzona właściwym podpisem. Podpis może zostać złożony bezpośrednio na pliku z ofertą wykonawcy lub na „paczce” dokumentów elektronicznych zawierających ofertę wykonawcy. Opatrzenie właściwym podpisem oferty (lub paczki) następuje przed czynnością jej zasyfrowania. 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 zasyfrowania 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 zasyfrowania 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 2020 r. poz. 1913), które Wykonawca zastrzeże jako tajemnicę przedsiębiorstwa, powinny zostać złożone w osobnym pliku wraz z jednoczesnym zaznaczeniem polecenia „Załącznik stanowiący tajemnicę przedsiębiorstwa” a następnie wraz z plikami stanowiącymi jawną część skompresowane do jednego pliku archiwum (ZIP). Wykonawca zobowiązany jest, wraz z przekazaniem tych informacji, wykazać spełnienie przesłanek określonych w art. 11 ust. 2 ustawy z dnia 16 kwietnia 1993 r. o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji. Zaleca się, aby uzasadnienie zastrzeżenia informacji jako tajemnicy przedsiębiorstwa było sformułowane w sposób umożliwiający jego udostępnienie. Zastrzeżenie przez Wykonawcę tajemnicy przedsiębiorstwa bez uzasadnienia, będzie traktowane przez Zamawiającego jako bezskuteczne ze względu na zaniechanie przez Wykonawcę podjęcia niezbędnych działań w celu zachowania poufności objętych klauzulą informacji zgodnie z postanowieniami art. 18 ust. 3 PZP.

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

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

1. Wykonawca składa ofertę za pośrednictwem Formularza do złożenia lub wycofania oferty dostępnego na ePUAP i udostępnionego również na miniPortalu. Sposób złożenia oferty opisany został w Instrukcji użytkownika dostępnej na miniPortalu.
2. Identyfikator postępowania dostępny jest na Liście wszystkich postępowań na miniPortalu.
3. Ofertę wraz z wymaganymi załącznikami należy złożyć w terminie do dnia **21.02.2022 r.**, do **godz. 9.00**
4. Wykonawca może złożyć tylko jedną ofertę.

5. Zamawiający odrzuci ofertę złożoną po terminie składania ofert.
6. Wykonawca po przestaniu 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 **21.02.2022 r. o godzinie 10.00**
2. Otwarcie ofert jest niejawne.
3. Zamawiający, **najpóźniej przed otwarciem ofert, udostępnia na stronie internetowej prowadzonego postępowania informacją o kwocie, jaką zamierza przeznaczyć na sfinansowanie zamówienia.**
4. Zamawiający, niezwłocznie po otwarciu ofert, udostępnia na stronie internetowej prowadzonego postępowania informacje o:
 - 4.1. nazwach albo imionach i nazwiskach oraz siedzibach lub miejscach prowadzonej działalności gospodarczej albo miejscach zamieszkania wykonawców, których oferty zostały otwarte;
 - 4.2. cenach lub kosztach zawartych w ofertach.
5. W przypadku wystąpienia awarii systemu teleinformatycznego, która spowoduje brak możliwości otwarcia ofert w terminie określonym przez Zamawiającego, otwarcie ofert nastąpi niezwłocznie po usunięciu awarii.
6. Zamawiający poinformuje o zmianie terminu otwarcia ofert na stronie internetowej prowadzonego postępowania.

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

1. Z postępowania o udzielenie zamówienia wyklucza się, z zastrzeżeniem art. 110 ust. 2 pzp, Wykonawcę:
 - 1.1. będącego osobą fizyczną, którego prawomocnie skazano za przestępstwo:
 - a) udziału w zorganizowanej grupie przestępczej albo związku mającym na celu popełnienie przestępstwa lub przestępstwa skarbowego, o którym mowa w art. 258 Kodeksu karnego,
 - b) handlu ludźmi, o którym mowa w art. 189a Kodeksu karnego,
 - c) o którym mowa w art. 228-230a, art. 250a Kodeksu karnego, w art. 46-48 ustawy z dnia 25 czerwca 2010 r. o sporcie (Dz.U. z 2020 r. poz. 1133 oraz z 2021 r. poz. 2054) lub w art. 54 ust. 1-4 ustawy z dnia 12 maja 2011 r. o refundacji leków, środków spożywczych specjalnego przeznaczenia żywieniowego oraz wyrobów medycznych (Dz.U. z 2021 r. poz. 523, 1292, 1559 i 2054),
 - 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)], w szczególności ustawy o zmianie ustawy o podatku od towarów

i usług z dnia 13 stycznia 2022 r., w zakresie czasowej obniżki stawki VAT (Dz.U. z 2022 r. poz. 196)].

2. Cena musi być wyrażona w złotych polskich (PLN), z dokładnością nie większą niż dwa miejsca po przecinku.
3. Rozliczenia między Zamawiającym a Wykonawcą będą prowadzone w złotych polskich (PLN) na podstawie podanych cen jednostkowych brutto dla danego asortymentu.

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. 5, oferta podlega odrzuceniu, a Zamawiający zwraca się o wyrażenie takiej zgody do kolejnego Wykonawcy, którego oferta została najwyżej oceniona, chyba że zachodzą przesłanki do unieważnienia postępowania.

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

1. Zamawiający zawiera umowę w sprawie zamówienia publicznego, z uwzględnieniem art. 577 pzp, w terminie nie krótszym niż 5 dni od dnia przestania zawiadomienia o wyborze najkorzystniejszej oferty, jeżeli zawiadomienie to zostało przesłane przy użyciu środków komunikacji elektronicznej, albo 10 dni, jeżeli zostało przesłane w inny sposób.
2. Zamawiający może zawrzeć umowę w sprawie zamówienia publicznego przed upływem terminu, o którym mowa w ust. 1, jeżeli w postępowaniu o udzielenie zamówienia złożono tylko jedną ofertę.
3. Wykonawca, którego oferta została wybrana jako najkorzystniejsza, zostanie poinformowany przez Zamawiającego o miejscu i terminie podpisania umowy, a przed jej podpisaniem przedstawi wykaz cen netto oferowanych produktów w celu ich wprowadzenia do systemu informatycznego w magazynie Zamawiającego. Ceny te będą również podstawą naliczenia zmian do umowy w przypadku, o którym mowa w § 8 ust. 3 projektowanych postanowień umowy (załącznik Nr 1 do SWZ)
4. Wykonawca, o którym mowa w ust. 1, ma obowiązek zawrzeć umowę w sprawie zamówienia na warunkach określonych w projektowanych postanowieniach umowy, które stanowią Załącznik Nr 1 do SWZ. Umowa zostanie uzupełniona o zapisy wynikające ze złożonej oferty.
5. Przed podpisaniem umowy Wykonawcy wspólnie ubiegający się o udzielenie zamówienia

(w przypadku wyboru ich oferty jako najkorzystniejszej) przedstawią Zamawiającemu umowę regulującą współpracę tych Wykonawców.
6. Jeżeli Wykonawca, którego oferta została wybrana jako najkorzystniejsza, uchyla się od zawarcia umowy w sprawie zamówienia publicznego Zamawiający może dokonać ponownego badania i oceny ofert spośród ofert pozostałych w postępowaniu Wykonawców albo unieważnić postępowanie.

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

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

Okręgowego w Warszawie za pośrednictwem Prezesa Krajowej Izby Odwoławczej.

5. Szczegółowe informacje dotyczące środków ochrony prawnej określone są w Dziale IX „Środki ochrony prawnej” pzp.

XIX. Załączniki do SWZ

Integralną częścią niniejszej SWZ stanowią następujące załączniki:

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

Załącznik nr 1 do SWZ - Projektowane postanowienia umowy

UMOWA DOSTAWY

nr / - wzór

zawarta w dniu 2022 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 z dnia 11 września 2019 Prawo zamówień publicznych (Dz.U. z 2021 r. poz. 1129 z późn. zm.).

§ 1.

PRZEDMIOT UMOWY

1. Przedmiotem Umowy są **Sukcesywne dostawy artykułów spożywczych różnych w części nr .. do Ośrodka Przygotowań Olimpijskich we Władysławowie wraz z usługą transportu** (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 2022 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 pocztą elektroniczną.

§ 2.

CZAS TRWANIA UMOWY

1. Umowa zawarta zostaje na okres **od dnia zawarcia umowy do 31.07.2022 r.**, 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 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, nie dłużej jednak niż na okres kolejnych 3 miesięcy, **z odpowiednią zmianą stawki podatku VAT.**
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 do godz. 15.00, z określeniem terminu dostawy. Dostawy zamówionej partii przedmiotu zamówienia odbywać się będą **do godziny 10.00 w ciągu dwóch dni roboczych, po zgłoszeniu**, jak w zdaniu pierwszym, z zastrzeżeniem jak w ust. 2.
2. 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)). **Zamawiający zastrzega sobie, w uzasadnionych przypadkach, zmianę dnia dostawy wskazaną w ust. 1, na dzień następny po zgłoszeniu, o którym mowa w ust. 1.**
3. 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.
4. 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 lub inne wprowadzone przez Zamawiającego. Osoby odpowiedzialne za prowadzenie procedur i do kontaktu w tej sprawie: Pan Marek Cześnik – Inspektor BHP oraz Pani Ewa Jankowska – Kierownik Działu Gastronomii.
5. Nie stosowanie się do procedury, o której mowa w ust. 4 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 § 6 ust. 1 pkt. c niniejszej umowy.
6. Sposób dostarczania i wydawania towarów zapewniać będzie ich całość i nienaruszalność, w szczególności sposób opakowania i przewozu odpowiadać będzie właściwościom towarów.
7. 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).
8. Wykonawca dokona oznakowania dostaw towarów w sposób trwały, czytelny, jednoznacznie identyfikujący daną dostawę.
9. Wykonawca zastosuje opakowanie towarów, zapewniające ich ochronę przed uszkodzeniem lub zniszczeniem w czasie załadunku, transportu, ewentualnych przeładunków, aż do rozładunku w miejscu przeznaczenia.
10. Wykonawca zapewni aby opakowanie, oznakowanie wewnątrz i na zewnątrz opakowań oraz dokumentacja wysyłkowa ściśle spełniały szczegółowe wymagania przepisów transportowych na całej trasie przewozu towarów
11. Zamówienia składane będą na adres poczty elektronicznej 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.
12. 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.
13. 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.
 14. 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.
 15. Jeżeli Wykonawca nie wykona obowiązku, o którym mowa w ust. 14, Zamawiający ma prawo zamówić brakujące towary lub towary wolne od wad u osoby trzeciej według własnego wyboru, a kosztami realizacji tego zamówienia obciążyć Wykonawcę.
 16. 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.
 17. 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 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 towarów winne posiadać aktualne książeczki zdrowia.
3. Wykonawca winien realizować dostawy zgodnie z procedurami HACCAP obowiązującymi u Zamawiającego.
4. Zasady określone w § 3 ust. 4 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 należytyym 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. Wykonawca będzie wystawiał faktury częściowe. 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. 8, będzie podpisana przez przedstawiciela Zamawiającego faktura. Dana faktura winna stanowić sumę objętych nią zamówień częściowych, potwierdzonych dokumentami odbioru, o których mowa w § 3, z uwzględnieniem wszelkich korekt tych dokumentów. Numery dokumentów stanowiących podstawę jej wystawienia powinny być zawarte w treści faktury.
7. Strony ustalają, że dniem zapłaty jest dzień obciążenia rachunku bankowego Zamawiającego.
8. Wykonawca zobowiązany jest umieścić na fakturze numer Umowy/Sprawy lub inne oznaczenia wyraźnie wskazane przez Zamawiającego, o którym Zamawiający powiadomi Wykonawcę. Zamawiający nie dopuszcza umieszczenia na fakturze towarów dostarczonych Zamawiającemu na podstawie innych umów.
9. Dokonanie odbioru produktów zgodnie z postanowieniami niniejszej umowy nie pozbawia Zamawiającego dochodzenia roszczeń z tytułu rękojmi lub gwarancji jakości

§ 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. 4.

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) zwłoki w dostawie zamówienia częściowego, w wysokości 20 zł za każdą rozpoczętą godzinę opóźnienia, w stosunku do godziny dostawy wskazanej w § 3 ust. 1.
 - b) za dwukrotne dostarczenie partii towaru w ramach tego samego zamówienia częściowego z wadami jakościowymi lub ilościowymi, w wysokości 50 % wartości brutto przewidzianego wynagrodzenia z tytułu tego zamówienia częściowego,
 - c) odstąpienia od Umowy przez Zamawiającego, z przyczyn, za które odpowiedzialność ponosi Wykonawca, w wysokości 5% całkowitej kwoty wynagrodzenia brutto Wykonawcy, o której mowa w § 5 ust. 1.
2. Zamawiający może żądać odszkodowania przenoszącego wysokość zastrzeżonej kary umownej.
3. Zamawiający może potrącić naliczone kary umowne z wynagrodzeniem należnym Wykonawcy.
4. Zamawiający zastrzega sobie możliwość dochodzenia kar umownych w przypadku odstąpienia od Umowy.
5. Łączna maksymalna wysokość kar umownych nie może być wyższa niż 10 % 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 zwiększenia lub zmniejszenia stawki podatku od towarów i usług (VAT) na podstawie odrębnych przepisów, które wejdą w życie po dniu zawarcia umowy, od dnia dokonania zmian przepisów w tym zakresie, proporcjonalnie do wprowadzonych zmian przepisów,
 - 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, nie dłużej niż na okres kolejnych 3 miesięcy.
2. Wniosek o dokonanie zmiany Umowy należy przedłożyć na piśmie, a okoliczności stanowiące podstawę zmiany Umowy powinny być uzasadnione, a w miarę możliwości również udokumentowane przez Wykonawcę.
3. Zmiany Umowy, za wyjątkiem zmiany ustawowej stawki podatku od towarów i usług (VAT), o której mowa w ust. 1, 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 h 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 2021 r. poz. 2095 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 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.
10. 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 zostałyby ona zawarta bądź też obowiązujące przepisy prawa przewidują inny skutek takiej nieważności.
3. Z zastrzeżeniem postanowień ust. 2, Strony zobowiązują się do prowadzenia w dobrej wierze negocjacji zmierzających do zastąpienia nieważnych postanowień Umowy, (jeżeli taka sytuacja będzie miała miejsce) przez postanowienia, które będą w pełni ważne i skuteczne, jak również będą w maksymalnym stopniu zbliżone - w odniesieniu do wywieranych przez nie skutków ekonomicznych oraz intencji Stron zawierających Umowę w obecnej treści - do postanowień dotkniętych nieważnością.
4. Spory mogące wyniknąć z realizacji Umowy będą rozstrzygane przez sąd miejscowo właściwy dla siedziby Zamawiającego.
5. Załącznikami do Umowy stanowiącymi jej integralną część są:
 - a) oferta Wykonawcy oraz formularz cenowy z cenami jednostkowymi netto z dnia 2022 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

Wykonawca
Kontrasygnota Głównego Księgowego

O F E R T A

nazwa i adres lub pieczęć WYKONAWCY

DLA ZAMAWIAJACEGO:

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

W odpowiedzi na publiczne ogłoszenie o zamówieniu, my niżej podpisani

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

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

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

Na w/w cenę składają się elementy wskazane w poniższej tabeli:

lp	ASORTYMENT oraz kryteria stosowane w celu oceny równoważności	Jm	ILOŚĆ	Nazwa lub producent oferowanego produktu **/	Produkt równoważny	kryteria oferowane w celu oceny równoważności (należy wymienić lub wpisać „zgodne, dla oferowanej pozycji, z kryteriami Zamawiającego wskazanymi w opisie przedmiotu zamówienia w kol. 2 tabeli pkt. V.3.”)**/	Stawka VAT	Cena brutto	Wartość brutto (kol. 4 x kol. 9)
1.	2.	3.	4.	5.	6.	7.	8.	9.	10.
1.	BUDYŃ- śmietankowy, waniliowy, czekoladowy, powinien charakteryzować się dobrą rozpuszczalnością w wodzie, nie powinien podchodzić wodą po przyrządzeniu, po zagotowaniu powinien mieć wyrazisty smak, kolor i gęstą konsystencję nie zawierającą grudek. Wydajność 120g/1 l mleka. Opakowanie max 1,50 kg firmy Winiary lub produkt równoważny	kg	65		TAK/NIE/ nie dotyczy*/		0%		
2.	GALARETKA OWOCOWA (Ananas, truskawka, wiśnia, pomarańcza, cytryna)- powinna charakteryzować się dobrą rozpuszczalnością w wodzie, nie powinna podchodzić wodą po przyrządzeniu, po zagotowaniu powinna mieć wyrazisty smak, kolor i odpowiednio gęstą konsystencję, nie zawierającą grudek, wydajność 160g/1litr. opakowanie max 1.50 kg firmy Winiary lub produkt równoważny	kg	75		TAK/NIE/ NIE DOTYCZY*/		0%		
3.	KISIEL OWOCOWY -powinien charakteryzować się dobrą rozpuszczalnością w wodzie, nie powinien podchodzić wodą po przyrządzeniu, po zagotowaniu powinien mieć wyrazisty smak, kolor i odpowiednio gęstą konsystencję nie zawierającą grudek. wydajność 160g/1l opakowanie max a'1,50 kg firmy Winiary lub produkt równoważny.	kg	65		TAK/NIE/ NIE DOTYCZY*/		0%		
4.	CHRZAN TARTY - Skład: chrzan, cukier, ocet, skrobia, sól, kwas cytrynowy, przeciwutleniacze, Charakteryzuje się śnieżno białym kolorem, ostry w smaku. waga samego surowca netto w szklanym	kg	25		TAK/NIE/ NIE DOTYCZY*/		0%		

	opakowaniu jednostkowym max 900 g typu Rolnik, Frutico lub produkt równoważny. Cenę należy podać w odniesieniu do wagi netto wskazanej na opakowaniu								
5.	KETCHUP porcjowany saszetka Skład: Pomidory (min 120 g na 100 g ketchupu), ocet, cukier, sól, naturalne aromaty przypraw (m.in. seler), przyprawy. - opakowanie min 12g np. firmy Fanex, Heinz, develey lub produkt równoważny. Cenę należy podać w odniesieniu do wagi netto wskazanej na opakowaniu.	szt	15000		TAK/NIE/ NIE DOTYCZY*/		8%		
6.	MUSZTARDA porcjowana saszetka - Skład: Woda, gorczyca (min 25%), ocet spirytusowy, sól, cukier, regulator kwasowości- kwas cytrynowy, substancje konserwujące – siarczyny. opakowanie saszetka min. 10,5 gr firmy develey, Rolesski, Heinz, develey lub produkt równoważny. Cenę należy podać w odniesieniu do wagi netto wskazanej na opakowaniu.	szt	3500		TAK/NIE/ NIE DOTYCZY*/		8%		
7.	MUSZTARDA SAREPSKA - umiarkowanie ostro o tradycyjnym smaku, gęstej konsystencji i stonowanej barwie z widocznymi ciemnymi kawałeczkami gorczycy, firmy Dawtóna, Frutico lub produkt równoważny.. opak max. 1 kg. Cenę należy podać w odniesieniu do wagi netto wskazanej na opakowaniu.	kg	80		TAK/NIE/ NIE DOTYCZY*/		8%		
8.	RYŻ DŁUGOZIARNISTY paraboiled - preparowany tremicznie, ugotowany na sypko powinien zachowywać swoje właściwości podczas przetrzymywania go w grzanych bufetach, po ugotowaniu nie klei i pozostaje sypki nawet po wielokrotnym podgrzewaniu, ziarno ryżu nie rozpada się, nie rozdwaja, ma jednolity kształt, kolor jasnożółty, podczas bumarowania w przeciągu min. 3 godz. nie zmienia swoich właściwości (nie rozkleja się) opak max 5 kg np. firmy Kupiec, ESCA, Dripol lub produkt równoważny.	kg	550		TAK/NIE/ NIE DOTYCZY*/		0%		
9.	Makaron zacierka 100% semoliny z pszenicy DURUM, suchy makaron posiadający zwartą strukturę i bursztynowy kolor. Makaron ugotowany al. Dente powinien zachowywać swoje właściwości podczas przetrzymywania go w grzanych bufetach, podgrzewaczach, sprężysty, nie klejący się po ugotowaniu, w	kg	20		TAK/NIE/ NIE DOTYCZY*/		0%		

	trakcie bemarowania w przeciągu co najmniej 2 godzin, nie zmieniający swoich właściwości, nie rozpadający się, opakowanie max 1 kg typu Malma, Lubella lub produkt równoważny.							
10.	Makaron Pene - (rurki) -100% semoliny z twardej pszenicy DURUM, suchy makaron ma zwartą strukturę i bursztynowy kolor - makaron ugotowany al dente powinien zachowywać swoje właściwości podczas przetrzymywania go w grzanych bufetach. Powinien być sprężysty, nie kleić się po ugotowaniu, bez pstrocin, podczas bemarowania w przeciągu min. 3 godz. nie zmienia swoich właściwości (nie rozpada się). Po ugotowaniu nie powinien mieć jasnoszarej barwy, nie powinien być miękki, lepki, rozpadający się opakowanie max 3 kg typu Knorr, Lubella, Malma, Primo Gusto lub produkt równoważny	kg	300		TAK/NIE/ NIE DOTYCZY*/		0%	
11.	MAKARON typu TAGLIATELLE - (Gniazdko szeroka wstążka) 100% semoliny z twardej pszenicy DURUM, suchy makaron ma zwartą strukturę i bursztynowy kolor - makaron ugotowany al dente powinien zachowywać swoje właściwości podczas przetrzymywania go w grzanych bufetach. Powinien być sprężysty, nie kleić się po ugotowaniu, bez pstrocin, podczas bemarowania w przeciągu min. 3 godz. nie zmienia swoich właściwości (nie rozpada się). Po ugotowaniu nie powinien mieć jasnoszarej barwy, nie powinien być miękki, lepki, rozpadający się opakowanie max 3 kg typu Knorr, Lubella, Malma, Primo Gusto lub produkt równoważny.	kg	30		TAK/NIE/ NIE DOTYCZY*/		0%	
12.	MAKARON -muszelka - 100% semoliny z twardej pszenicy DURUM, suchy makaron ma zwartą strukturę i bursztynowy kolor - makaron ugotowany al dente powinien zachowywać swoje właściwości podczas przetrzymywania go w grzanych bufetach. Powinien być sprężysty, nie kleić się po ugotowaniu, bez pstrocin, podczas bemarowania w przeciągu min. 3 godz. nie zmienia swoich właściwości (nie rozpada się). Po ugotowaniu nie powinien mieć jasnoszarej barwy, nie powinien być miękki, lepki,	kg	20		TAK/NIE/ NIE DOTYCZY*/		0%	

	rozpadający się opakowanie max 3 kg typu Knorr, Lubella, Malma, Primo Gusto lub produkt równoważny								
13.	MAKARON typu FARFALLE - (kokardki) -100% semoliny z twardej pszenicy DURUM, suchy makaron ma zwartą strukturę i bursztynowy kolor - makaron ugotowany al dente powinien zachowywać swoje właściwości podczas przetrzymywania go w grzanych bufetach. Powinien być sprężysty, nie kleić się po ugotowaniu, bez pstrycin, podczas bismarowania w przeciągu min. 3 godz. nie zmienia swoich właściwości (nie rozpada się). Po ugotowaniu nie powinien mieć jasnoszarej barwy, nie powinien być miękki, lepki, rozpadający się, opakowanie max 3 kg typu Knorr, Lubella, Malma, Primo Gusto lub produkt równoważny	kg	60		TAK/NIE/ NIE DOTYCZY*/		0%		
14.	MAKARON -kolanka z falbanką - 100% semoliny z twardej pszenicy DURUM, suchy makaron ma zwartą strukturę i bursztynowy kolor - makaron ugotowany al dente powinien zachowywać swoje właściwości podczas przetrzymywania go w grzanych bufetach. Powinien być sprężysty, nie kleić się po ugotowaniu, bez pstrycin, podczas bismarowania w przeciągu min. 3 godz. nie zmienia swoich właściwości (nie rozpada się). Po ugotowaniu nie powinien mieć jasnoszarej barwy, nie powinien być miękki, lepki, rozpadający się, opakowanie max 3 kg typu Knorr, Lubella, Malma, Primo Gusto lub produkt równoważny..	kg	20		TAK/NIE/ NIE DOTYCZY*/		0%		
15.	MAKARON - Łazanki- 100% semoliny z twardej pszenicy DURUM, suchy makaron ma zwartą strukturę i bursztynowy kolor - makaron ugotowany al dente powinien zachowywać swoje właściwości podczas przetrzymywania go w grzanych bufetach. Powinien być sprężysty, nie kleić się po ugotowaniu, bez pstrycin, podczas bismarowania w przeciągu min. 3 godz. nie zmienia swoich właściwości (nie rozpada się). Po ugotowaniu nie powinien mieć jasnoszarej barwy, nie powinien być miękki, lepki, rozpadający się, opakowanie max 3 kg lub produkt równoważny.	kg	20		TAK/NIE/ NIE DOTYCZY*/		0%		

16.	MAKARON -Nitka cięta - 100% semoliny z twardej pszenicy DURUM, suchy makaron ma zwartą strukturę i bursztynowy kolor - makaron ugotowany al dente powinien zachowywać swoje właściwości podczas przetrzymywania go w grzanych bufetch. Powinien być sprężysty, nie kleić się po ugotowaniu, bez pstracin, podczas bearmowania w przeciągu min. 3 godz. nie zmienia swoich właściwości (nie rozpada się). Po ugotowaniu nie powinien mieć jasnoszarej barwy, nie powinien być miękki, lepki, rozpadający się, opakowanie max 3 kg typu Knorr, Lubella, Malma, Primo Gusto lub produkt równoważny	kg	75		TAK/NIE/ NIE DOTYCZY*/		0%		
17.	MAKARON W KSZTAŁCIE RYŻU - 100% semoliny z pszenicy DURUM - makaron ugotowany al dente powinien zachowywać swoje właściwości podczas przetrzymywania go w grzanych bufetch. opakowanie max 1 kg np. firmy Primo Gusto, lubella lub produkt równoważny.	kg	10		TAK/NIE/ NIE DOTYCZY*/		0%		
18.	MAKARON typu SPAGHETTI -100% semoliny z pszenicy DURUM - makaron ugotowany al dente powinien zachowywać swoje właściwości podczas przetrzymywania go w grzanych bufetch. Powinien być sprężysty, nie kleić się po ugotowaniu, bez pstracin, podczas bearmowania w przeciągu min. 3 godz. nie zmienia swoich właściwości (nie rozpada się) opakowanie max 3 kg typu Knorr, Lubella, Malma, Primo Gusto lub produkt równoważny	kg	120		TAK/NIE/ NIE DOTYCZY*/		0%		
19.	MAKARON -świderki-100% semoliny z twardej pszenicy DURUM, suchy makaron ma zwartą strukturę i bursztynowy kolor - makaron ugotowany al dente powinien zachowywać swoje właściwości podczas przetrzymywania go w grzanych bufetch. Powinien być sprężysty, nie kleić się po ugotowaniu, bez pstracin, podczas bearmowania w przeciągu min. 3 godz. nie zmienia swoich właściwości (nie rozpada się). Po ugotowaniu nie powinien mieć jasnoszarej barwy, nie powinien być miękki, lepki, rozpadający się, opakowanie max 3 kg typu Knorr, Lubella, Malma, Primo Gusto lub produkt równoważny.	kg	160		TAK/NIE/ NIE DOTYCZY*/		0%		

Gmp

20.	MAKARON typu LASAGNE -100% semoliny z pszenicy DURUM - makaron ugotowany al dente powinien zachowywać swoje właściwości podczas przetrzymywania go w grzanych bufetach. Powinien być sprężysty, nie kleić się po ugotowaniu, bez pstrycin, podczas bearmowania w przeciągu min. 3 godz. nie zmienia swoich właściwości (nie rozpada się) opakowanie max 3 kg typu Knorr, Lubella, Malma, Primo Gusto lub produkt równoważny	kg	24		TAK/NIE/ NIE DOTYCZY*/		0%		
21.	Makaron -Świderki 3 kolory - 100% semoliny z twardej pszenicy DURUM, suchy makaron ma zwartą strukturę i bursztynowy kolor - makaron ugotowany al dente powinien zachowywać swoje właściwości podczas przetrzymywania go w grzanych bufetach. Powinien być sprężysty, nie kleić się po ugotowaniu, bez pstrycin, podczas bearmowania w przeciągu min. 3 godz. nie zmienia swoich właściwości (nie rozpada się). Po ugotowaniu nie powinien mieć jasnoszarej barwy, nie powinien być miękki, lepki, rozpadający się, opakowanie max 3 kg typu Knorr, Lubella, Malma, Primo Gusto lub produkt równoważny	kg	90		TAK/NIE/ NIE DOTYCZY*/		0%		
22.	Makaron brązowy 100% semoliny z pszenicą DURUM, suchy makaron posiadający zwartą strukturę i bursztynowy kolor. Makaron ugotowany al. Dente powinien zachować swoje właściwości podczas przetrzymania go w grzanych bufetach, podgrzewaczach, sprężysty, nie klejący się po ugotowaniu, w trakcie bearmowania w przeciągu 3 godzin nie zmieniający swoich właściwości, nie rozpadający się, opakowanie max 2 kg typu Lubella, Malma lub produkt równoważny..	kg	100		TAK/NIE/ NIE DOTYCZY*/		0%		
23.	Makaron Bezglutenowy-100% ekologiczna mąka z ryżu brązowego, 70% mąka kukurydziana, 30% mąka ryżowa, opakowanie max 1 kg /świderki, kolanko, spaghetti/	kg	6		TAK/NIE/ NIE DOTYCZY*/		0%		
24.	Pieczyno bezglutenowe różne gatunki/np..owsiane, wielozłazniste jasne i ciemne, ciemne z żurawiną i dynią itp./- op 500g max	kg	5		TAK/NIE/ NIE DOTYCZY*/		0%		
25.	PŁATKI KUKURYDZIANE - delikatnie opiekane płatki kukurydziane wyprodukowane z 1 gatunku	kg	21		TAK/NIE/ NIE DOTYCZY*/		0%		

	kukurydzy, wzbogacone o Witaminy i żelazo. Składniki: kukurydza (min 60 %), typu Nestle, ub produkt równoważny. opakowanie max 1 kg							
26.	PŁATKI KUKURYDZIANE z miodem - delikatnie opiekane płatki kukurydziane wyprodukowane z I gatunku kukurydzy z dodatkiem miodu, wzbogacone o Witaminy i żelazo. Składniki: kukurydza (min 60%), opakowanie max 1kg, typu Nestle lub produkt równoważny	kg	15		TAK/NIE/ NIE DOTYCZY*/		0%	
27.	PŁATKI KUKURYDZIANE cyrkonowe - Zbożowe płatki o smaku cyrkonowym, zawierają pełne ziarno. Nie zawiera laktozy i konserwantów. Opakowanie max 1 kg, typu Lubella lub produkt równoważny	kg	15		TAK/NIE/ NIE DOTYCZY*/		0%	
28.	PŁATKI zbożowe czekoladowe - zbożowe kuleczki o smaku czekoladowym, opakowanie 500g-1kg, typu ,typu BIFOOD lub produkt równoważny.	kg	120		TAK/NIE/ NIE DOTYCZY*/		0%	
29.	PŁATKI KUKURYDZIANE z miodem i orzechami - delikatnie opiekane płatki kukurydziane wyprodukowane z najwyższej jakości kukurydzy z dodatkiem miodu, wzbogacone o Witaminy i żelazo. Składniki: kukurydza (min 95%), opakowanie 500g- 1kg, typu Nestle, Bifood lub produkt równoważny	kg	40		TAK/NIE/ NIE DOTYCZY*/		0%	
30.	PŁATKI KUKURYDZIANE z ziarnami zbóż-opakowanie 300 gr-1 kg, typu fitness -Nestle lub produkt równoważny	kg	40		TAK/NIE/ NIE DOTYCZY*/		0%	
31.	PŁATKI MUSLI - mieszanka płatków zbożowych, bakali, orzechów i suszonych owoców, różne rodzaje, opakowanie 500g- 1 kg, typu BIFOOD lub produkt równoważny	kg	45		TAK/NIE/ NIE DOTYCZY*/		0%	
32.	Majonez -saszetki-skład: olej roślinny min. 70%, woda, ocet, żółtko jaj, cukier, sól, gorczyca - opakowanie min. 10 gr. Cenę należy podać w odniesieniu do wagi netto wskazanej na opakowaniu- typu Heinz, Fanex lub produkt równoważny	szt	4500		TAK/NIE/ NIE DOTYCZY*/		8%	
33.	KETCHUP łagodny, pikantny - woda, pomidory (min 200g na 100g ketchupu), cukier, skrobia kukurydziana - substancja zagęszczająca, sól, ocet, kwas cytrynowy - regulator kwasowości, przyprawy. opakowanie butelka plastikowa max 1kg. Cenę należy podać w odniesieniu do wagi netto wskazanej na opakowaniu typu	kg	30		TAK/NIE/ NIE DOTYCZY*/		8%	

Zmp

	Dawtona, Włocławek, Roleski lub produkt równoważny								
34.	ORZECH WŁOSKI ŁUSKANY - gatunek I, jasnobrązowe połówki bez szkodników typu Bakalland, Helcom lub produkt równoważny, - opakownia min 100 gr max 0.50 kg..	kg	65		TAK/NIE/ NIE DOTYCZY*/		0%		
35.	RODZYNKI SUŁTAŃSKIE - gatunek I, charakteryzują się brązowym, ciemnobursztynowym kolorem, intensywnym i słodkim zapachem, pierwszej jakości, sprężyste i miękkie . opakowane max 500 gr, typu Bakalland, Helcom lub produkt równoważny	kg	55		TAK/NIE/ NIE DOTYCZY*/		0%		
36.	ŚLIWKA KALIFORNIJSKA drylowana- Gatunek I, o mięsistej strukturze, nie wysuszona, opakowanie max 0.50 kg, typu Helcom, Bakalland lub produkt równoważny.	kg	50		TAK/NIE/ NIE DOTYCZY*/		0%		
37.	MIGDAŁY PŁATKI - gatunek I, jednolitego jasnobrązowego koloru, płatki nie połamane. pakowane max 0,50 kg, typu Japar lub produkt równoważny.	kg	30		TAK/NIE/ NIE DOTYCZY*/		0%		
38.	MIGDAŁY CAŁE - Gatunek I, opakowanie max 0.50 kg, typu Japar lub produkt równoważny	kg	2		TAK/NIE/ NIE DOTYCZY*/		0%		
39.	Pestki dyni Gatunek I, łuskane, opakowanie max 0.50 kg, typu Japar lub produkt równoważny	kg	15		TAK/NIE/ NIE DOTYCZY*/		0%		
40.	MORELE SUSZONE - Gatunek I, opakowanie max 0.50 kg, typu Bakalland, Japar lub produkt równoważny	kg	20		TAK/NIE/ NIE DOTYCZY*/		0%		
41.	Daktyle suszone bez pestek-owoce niezniszczone podczas usuwania pestek, smak słodki, bez posmaków zgorzknienia fermentacji, barwa od bursztynowej do ciemnobrązowej, bez obecności szkodników oraz ich pozostałości-- opakowanie max 0.50 kg, typu Bakalland lub produkt równoważny	kg	50		TAK/NIE/ NIE DOTYCZY*/		0%		
42.	Ananas kostka - gatunek I, w lekkim syropie- puszka metalowa, waga surowca netto w opakowaniu jednostkowym (bez odcieku) max do 3 kg- należy podać cenę netto za 1 kg surowca po odcieku, typu Kier lub produkt równoważny	kg	150		TAK/NIE/ NIE DOTYCZY*/		0%		
43.	ANANASY PLASTRY- w lekkim syropie gatunek I- waga surowca netto w opakowaniu jednostkowym (bez odcieku) max 3kg- należy podać cenę netto surowca za 1 kg po odcieku, typu KIER lub produkt równoważny	kg	55		TAK/NIE/ NIE DOTYCZY*/		0%		

44.	BRZOSKWINIE POŁÓWKI - w lekkim syropie - gatunek I opakowanie puszk metalowa , waga surowca netto w opakowaniu jednostkowym (bez odcieku) max 3kg -należy podać cenę netto surowca za 1 kg po odcieku,typu KIER lub produkt równoważny	kg	280		TAK/NIE/ NIE DOTYCZY*/		0%		
45.	GRUSZKI POŁÓWKI w syropie - gatunek I,opakowanie puszk metalowa,waga surowca netto w opakowaniu jednostkowym (bez odcieku) max 3kg-należy podać cenę netto surowca za 1 kg po odcieku,typu KIER lub produkt równoważny.	kg	80		TAK/NIE/ NIE DOTYCZY*/		0%		
46.	KOKTAJL OWOCOWY W SYROPIE-skład: (brzoskwinie, gruszka, ananasy, winogrona, papaja), gatunek I, opakowanie puszk metalowa,, waga surowca netto w opakowaniu jednostkowym (bez odcieku) max 3kg -należy podać cenę netto surowca za 1 kg po odcieku,typu DRIPOL,HELCOM lub produkt równoważny.	kg	120		TAK/NIE/ NIE DOTYCZY*/		0%		
47.	FASOLA CZERWONA - gatunek I, puszk metalowa, waga surowca netto w opakowaniu jednostkowym (bez odcieku) max 1,5kg -należy podać cenę netto surowca za 1 kg po odcieku,typu Bonduella,Dawtona lub produkt równoważny..	kg	75		TAK/NIE/ NIE DOTYCZY*/		0%		
48.	GROSZEK KONSERWOWY gatunek I - puszk metalowa, waga surowca netto w opakowaniu jednostkowym (bez odcieku) max 1kg -należy podać cenę netto surowca za 1 kg po odcieku,typu Dawtona lub produkt równoważny.	kg	45		TAK/NIE/ NIE DOTYCZY*/		0%		
49.	KUKURYDZA KONSERWOWA gatunek I, opakowanie puszk metalowa, waga surowca netto w opakowaniu jednostkowym (bez odcieku) max 3kg-należy podać cenę netto surowca za 1 kg po odcieku,typu Jamar,Dawtona,Bonduella lub produkt równoważny..	kg	200		TAK/NIE/ NIE DOTYCZY*/		0%		
50.	KIELKI FASOLI MUNG - gatunek I,opakowanie puszk metalowawaga surowca netto w opakowaniu jednostkowym (bez odcieku) max 500 g-należy podać cenę netto surowca za 1 kg po odcieku,typu KIER lub produkt równoważny	kg	15		TAK/NIE/ NIE DOTYCZY*/		0%		
51.	OGÓRKI konserwowe - gatunek I, marynowane z cebulką i papryką - waga surowca netto w opakowaniu jednostkowym (bez odcieku) w szklanym opakowaniu	kg	110		TAK/NIE/ NIE DOTYCZY*/		0%		

Jmp

	max do 700 gr-należy podać cenę netto surowca za 1 kg po odcieku typu Rolnik,Krakus lub produkt równoważny								
52.	PIECZARKA MARYNOWANA CAŁA - gatunek I, waga surowca netto w opakowaniu jednostkowym (bez odcieku) w szklanym opakowaniu max do 800gr-należy podać cenę surowca netto za 1 kg po odcieku typu Rolnik,Bonduelle lub produkt równoważny.	kg	40		TAK/NIE/ NIE DOTYCZY*/		0%		
53.	Ogórki konserwowe w zalewie musztardowej-produkt pasteryzowany,skład-ogórki min.48%,ocet spirytusowy,musztarda,mieszanka warzyw,gorczyca,przyprawy-naczynie szklane,opakowanie max 1 kg/należy podać cenę surowca netto za 1 kg po odcieku,firmy PROVITUS lub produkt równoważny.	kg	60		TAK/NIE/ NIE DOTYCZY*/		0%		
54.	Karczochy serca - gatunek I, waga surowca netto w opakowaniu jednostkowym (bez odcieku) opakowanie puszka 400gr - 2,5 kg max-należy podać cenę surowca netto za 1 kg po odcieku,typu KIER lub produkt równoważny.	kg	5		TAK/NIE/ NIE DOTYCZY*/		0%		
55.	OLEJ uniwersalny - opakowanie 1 litr. 3 lub 5l,typu popularny,Beskidzki,Marlibo lub produkt równoważny..	l	1250		TAK/NIE/ NIE DOTYCZY*/		0%		
56.	olej kokosowy - op max 500 gr typu Helcom lub produkt równoważny	kg	3		TAK/NIE/ NIE DOTYCZY*/		0%		
57.	OLIWKI ZIELONE cięte - opakowanie puszka, waga surowca netto w opakowaniu jednostkowym (bez odcieku) max do 1,50kg-należy podać cenę surowca netto za 1 kg po odcieku,typu KIER,Helcom lub produkt równoważny..	kg	35		TAK/NIE/ NIE DOTYCZY*/		0%		
58.	OLIWKI Czarne cięte - opakowanie puszka, waga surowca netto w opakowaniu jednostkowym (bez odcieku) max do 1,50 kg-należy podać cenę surowca netto za 1 kg po odcieku,typu KIER,Helcom lub produkt równoważny.	kg	35		TAK/NIE/ NIE DOTYCZY*/		0%		
59.	TUŃCZYK W SOSIE WŁASNYM (kawałki) - Gatunek I, opakowanie puszka, waga surowca netto w opakowaniu jednostkowym (bez odcieku) opak max.500 gr -należy podać cenę surowca netto za 1 kg po odcieku .	kg	5		TAK/NIE/ NIE DOTYCZY*/		0%		
60.	OCET 10% spirytusowy - opakowanie butelka szklana lub plastikowa o pojemności max 1 litr.	l	100		TAK/NIE/ NIE DOTYCZY*/		23%		

61.	OCET WINNY - gatunek I biały, opak. butelka o pojemności max 1 l	l	4		TAK/NIE/ NIE DOTYCZY*/		23%		
62.	Oceł WINNY - gatunek I czerwony butelka o pojemności max 1 l.	l	4		TAK/NIE/ NIE DOTYCZY*/		23%		
63.	JABŁKA PRAŻONE typu "SZARLOTKA" gat. I - produkt otrzymany z wysokiej jakości jabłek polskich, pokrojonych w kostkę zanurzonych w sódowo-kwaśnej zalewie - zawartość owoców min 80% - waga surowca netto w opakowaniu jednostkowym (bez odcieku) w szklanym opakowaniu max 1 kg - należy podać cenę netto surowca za 1 kg po odcieku typu Rolnik, Prospana, Bakalland lub produkt równoważny	kg	300		TAK/NIE/ NIE DOTYCZY*/		0%		
64.	OGÓRKI KANAPKOWE - gatunek I, opakowanie słoik szklany, waga surowca netto w opakowaniu jednostkowym (bez odcieku) max 500 gr, typu Rolnik, FRUTICO - należy podać cenę netto surowca za 1 kg po odcieku, typu Rolnik lub produkt równoważny	kg	80		TAK/NIE/ NIE DOTYCZY*/		0%		
65.	SELER WIÓRKI - opakowanie słoik szklany, waga surowca netto w opakowaniu jednostkowym (bez odcieku) max 1 kg typu Rolnik - należy podać cenę netto surowca za 1 kg po odcieku typu Rolnik, KIER lub produkt równoważny	kg	10		TAK/NIE/ NIE DOTYCZY*/		0%		
66.	OLEJ z pestek winogron - dodatek do sałatek, smażenia oraz pieczenia. bezzapachowy podkreśla naturalny smak potraw, wartość energetyczna w 100 gr - 900 kcal, tłuszcz 100 gr w tym kwasy tłuszczowe nasycone 12 g, węglowodany 0 g w tym cukry 0 g, błonnik 0 g, białko 0 g butelka max 1 litr, typu Helcom lub produkt równoważny	l	90		TAK/NIE/ NIE DOTYCZY*/		0%		
67.	Marchew z groszkiem - produkt składa się z dwóch warstw warzyw: groszku oraz marchewki pokrojonej w kostkę, w zalewie opalizującej z osadem tkanki roślinnej na dzień opakowania. Barwa groszku zielono-oliwkowa, marchewki ciemno-pomarańczowy. Smak i zapach lekko słodawy, bez obcych posmaków i zapachów - opakowanie słoik waga max 0,5 kg - należy podać cenę w odniesieniu do 1 kg samego surowca po odcieku, typu Rolnik, Kwidzyń, Dawtona, Pudliszki lub produkt równoważny.	kg	15		TAK/NIE/ NIE DOTYCZY*/		0%		

68.	NAPÓJ KAKAOWY (w proszku lub granulach) typu NESQUIK - opakowanie max 500 gr.	kg	50		TAK/NIE/ NIE DOTYCZY*/		23%		
69.	SYROP MALINOWY, malinowy z jeżyną- butelka max. do 1l typu Herbapol, CYMES lub produkt równoważny.	l	30		TAK/NIE/ NIE DOTYCZY*/		8%		
70.	SEZAM ZIARNO - opak max 0.50 kg	kg	8		TAK/NIE/ NIE DOTYCZY*/		0%		
71.	DŻEM np. truskawka, wiśnia, czarna porzeczka- wysokosłodzone- gat.l./zawartość owoców min.35%/-opak stoik lub wiaderko o pojemności max 1 kg typu Łowicz, Agrovita, STOVIT lub produkt równoważny-należy podać cenę netto surowca za 1 kg .	kg	210		TAK/NIE/ NIE DOTYCZY*/		0%		
72.	Konfitura różne smaki opak max 500 gr-należy podać cenę netto w odniesieniu do 1 kg samego surowca typu Stovit ,KIER lub produkt równoważny	kg	240		TAK/NIE/ NIE DOTYCZY*/		0%		
73.	MIÓD PSZCZELI NATURALNY WIELOKWIATOWY lejący- gatunek I, opakowanie max 1 kg-należy podać cenę netto za 1 kg w odniesieniu do wagi netto wskazanej na opakowaniu.	kg	450		TAK/NIE/ NIE DOTYCZY*/		0%		
74.	Cieciora w zalewie-opakowanie stoik lub puszka typu Rolnik, Bonduelle lub produkt równoważny-należy podać cenę netto w odniesieniu do 1 kg samego surowca-po odcieku	kg	5		TAK/NIE/ NIE DOTYCZY*/		0%		
75.	CUKIER WANILIOWY-przyrządzany jest z cukru buraczanego łączonego z łaskami wanilii lub ekstraktem wanilii-opak max 35 gr, typu Delecta lub produkt równoważny	kg	20		TAK/NIE/ NIE DOTYCZY*/		8%		
76.	TABASCO BRAND Peper Sauce-opakowanie butelka szklana o pojemności max 60 ml lub produkt równoważny.	szk	25		TAK/NIE/ NIE DOTYCZY*/		8%		
77.	Pieczywo WASA Light żytnie-opakowanie kartonik o wadze max 300 g	kg	8		TAK/NIE/ NIE DOTYCZY*/		0%		
78.	KASZA GRYZANA - cała, prażona opakowanie 1 kg i max 5kg, typu ESCA lub produkt równoważny	kg	220		TAK/NIE/ NIE DOTYCZY*/		0%		
79.	KASZA JĘCZMIENNA -drobna opakowanie max. 2 kg..	kg	50		TAK/NIE/ NIE DOTYCZY*/		0%		
80.	KASZA pęczak - opakowanie max 2 kg.	kg	180		TAK/NIE/ NIE DOTYCZY*/		0%		
81.	Kasza jaglana - opakowanie max 2 kg	kg	50		TAK/NIE/ NIE DOTYCZY*/		0%		

82.	Ryż biały zwykły - gatunek I, opakowanie max 1 kg.	kg	20		TAK/NIE/ NIE DOTYCZY*/		0%		
83.	MĄKA pszenna typ 480 - mąka wysokogatunkowa, bogata w gluten, wartość energetyczna w 100 gr-350 kcal, tłuszcz w 100 gr 1,5 gr/w tym kwasy tłuszczowe nasycone 0.4 g/węglowodany 71 g/w tym cukry-2,2g, błonnik 2,2g, białko 12g/opakowanie max 1 kg typu Polskie Młyny Mąka Szymanowska lub produkt równoważny	kg	1000		TAK/NIE/ NIE DOTYCZY*/		0%		
84.	Mąka orkiszowa - op max 1 kg	kg	5		TAK/NIE/ NIE DOTYCZY*/		0%		
85.	Mąka orzechowa - op max 1 kg	kg	5		TAK/NIE/ NIE DOTYCZY*/		0%		
86.	Mąka żytnia - op max 1 kg.	kg	5		TAK/NIE/ NIE DOTYCZY*/		0%		
87.	Mąka kokosowa - op max 1 kg	kg	3		TAK/NIE/ NIE DOTYCZY*/		0%		
88.	Siemę lniane mielone - opakowanie max 0.5 kg..	kg	3		TAK/NIE/ NIE DOTYCZY*/		0%		
89.	SKROBIA ZIEMNIACZANA - gatunek I, opakowanie a' 1kg	kg	10		TAK/NIE/ NIE DOTYCZY*/		0%		
90.	Olej sezamowy-olej roślinny otrzymywany poprzez tłoczenie na zimno nasion sezamowych, kolor - od jasno-po ciemnożółty do brązowego-opakowanie szklane, max 1000 ml,	l	5		TAK/NIE/ NIE DOTYCZY*/		0%		
91.	RYŻ BRAZOWY - typu KUPIEC lub produkt Równoważny opak max 1 kg	kg	100		TAK/NIE/ NIE DOTYCZY*/		0%		
92.	KASZA KUS-KUS - gatunek I, opakowanie max 1 kg, typu Gabo lub produkt równoważny	kg	65		TAK/NIE/ NIE DOTYCZY*/		0%		
93.	PŁATKI OWSIANE - opakowanie max 0.50 kg typu Kupiec, Melvit lub produkt równoważny	kg	165		TAK/NIE/ NIE DOTYCZY*/		0%		
94.	CUKIER BIAŁY KRYSZTAŁ - opakowanie max 1kg, typu Polski Cukier, Diamant lub produkt równoważny,.....	kg	400		TAK/NIE/ NIE DOTYCZY*/		8%		
95.	CUKIER PUDER - bez zbryleń, opakowanie woreczek foliowy szczelnie zamknięty, opakowanie - 0,50kg max, typu Diamant lub produkt równoważny.	kg	50		TAK/NIE/ NIE DOTYCZY*/		8%		
96.	Stewia - op max 1 kg, typu LOOK FOOD lub produkt równoważny	kg	15		TAK/NIE/ NIE DOTYCZY*/		8%		
97.	Pomidory suszone w oliwie - opakowanie szklane, waga surowca netto w opakowaniu	kg	40		TAK/NIE/ NIE DOTYCZY*/		0%		

	jednostkowym (bez odcieku) max 1 kg-należy podać cenę netto surowca za 1 kg po odcieku, typu Softfile Gusto lub produkt równoważny.								
98.	Ziarno słonecznika - opakowanie max 0,50 kg.	kg	20		TAK/NIE/ NIE DOTYCZY*/		0%		
99.	Migdały pokrojone w słupki - opakowanie max 0,25 kg typu Kresto lub produkt równoważny	kg	2		TAK/NIE/ NIE DOTYCZY*/		0%		
100.	Wiórki kokosowe - opak, max 0.25kg.	kg	10		TAK/NIE/ NIE DOTYCZY*/		0%		
101.	Kotlety schabowe sojowe - opakowanie max 0,5 kg	kg	2		TAK/NIE/ NIE DOTYCZY*/		8%		
102.	Steki sojowe - opakowanie max 500-600g	kg	2		TAK/NIE/ NIE DOTYCZY*/		8%		
103.	Żurawina do mięsa - opakowanie stoik szklany waga wsadu max 0.5 kg -typu ŁOWICZ lub produkt równoważny-należy podać cenę netto za 1 kg w odniesieniu do wagi netto wskazanej na opakowaniu.	kg	10		TAK/NIE/ NIE DOTYCZY*/		0%		
104.	Żurawina suszona opak min 500 gr max 1 kg, typu Bakalland, Japar lub produkt równoważny	kg	40		TAK/NIE/ NIE DOTYCZY*/		0%		
105.	Kasza manna - opak, max 1 kg, typu KUPIEC lub produkt równoważny..	kg	60		TAK/NIE/ NIE DOTYCZY*/		0%		
106.	Mąka kukurydziana - opakowanie 1 kg, typu Melwit lub produkt równoważny..	kg	3		TAK/NIE/ NIE DOTYCZY*/		0%		
107.	Cukier brązowy trzcinowy - opakowanie 1 kg, typu Helcom lub produkt równoważny.	kg	2		TAK/NIE/ NIE DOTYCZY*/		8%		
108.	Pędy bambusa - opakowanie szklane, waga surowca netto w opakowaniu jednostkowym (bez odcieku) max 500 gr-należy podać cenę netto surowca za 1 kg po odcieku, typu KIER lub produkt równoważny.	kg	8		TAK/NIE/ NIE DOTYCZY*/		0%		
109.	Musztarda Francuska - z całymi ziarnami gorzcy opakowanie - max 500g typu Kamis lub produkt równoważny.	kg	10		TAK/NIE/ NIE DOTYCZY*/		8%		
110.	Oceł Balsamiczny- but. szklana a' 500ml max, typu HELCOM lub produkt równoważny	l	5		TAK/NIE/ NIE DOTYCZY*/		23%		
111.	Kardamon mielony - opakowanie 20g- 60g	kg	0,5		TAK/NIE/ NIE DOTYCZY*/		8%		
112.	imbir mielony - opakowanie od 500g-1kg	kg	1		TAK/NIE/ NIE DOTYCZY*/		8%		
113.	Tortilla pszenna - rozmiar max 32 cm..	kg	80		TAK/NIE/ NIE DOTYCZY*/		0%		

Jmp

114.	Wafle ryżowe (różne smaki) - op max 250 g, typu Sonko lub produkt równoważny.	kg	5		TAK/NIE/ NIE DOTYCZY*/		0%		
115.	Olej arachdowy - opakowanie 1 l max	l	5		TAK/NIE/ NIE DOTYCZY*/		0%		
116.	Olej Lniany - opakowanie max 1 l,.	l	5		TAK/NIE/ NIE DOTYCZY*/		0%		
117.	Ciecierzycza /sucha/- opakowanie max 0.50 kg	kg	5		TAK/NIE/ NIE DOTYCZY*/		0%		
118.	Papryka konserwowa czerwona paski - gatunek I, waga surowca netto w opakowaniu jednostkowym (bez odcieku) max 2500 g-należy podać cenę surowca netto za 1 kg po odcieku typu Kier lub produkt równoważny.	kg	25		TAK/NIE/ NIE DOTYCZY*/		0%		
119.	Masło orzechowe kremowe-skład: orzeszki ziemne, olej słonecznikowy, całkowicie uwodniony tłuszcz palmowy, może zawierać również inne orzechy-opakowanie szklane o pojemności max 0.50 kg-firmy Felix-należy podać cenę netto za 1 kg w odniesieniu do wagi surowca wskazanego na opakowaniu.	kg	40		TAK/NIE/ NIE DOTYCZY*/		0%		
120.	Koflety wegańskie/sojowe, warzywne, tofu/ opakowanie max 300 gr. zamykane hermetycznie	kg	4		TAK/NIE/ NIE DOTYCZY*/		8%		
121.	Nasiona chia-czarno biała barwa z lekkim połyskiem -opak max 200 g.	kg	4		TAK/NIE/ NIE DOTYCZY*/		0%		
122.	Kakao naturalne zawartość tłuszczu kakaowego min 10%-max 12%, opak .max 100 gr typu Celiko, Wawel lub produkt równoważny	kg	1		TAK/NIE/ NIE DOTYCZY*/		23%		
123.	Proszek do pieczenia, opakowanie max 50 gr	kg	5		TAK/NIE/ NIE DOTYCZY*/		23%		
	Razem								

*/ niepotrzebne skreślić, **/ wypełnić

UWAGA:

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

Nie wpisanie tych danych spowoduje odrzucenie oferty jako niezgodnej z SWZ. 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

Produkty przedstawione przez Wykonawcę muszą odpowiadać opisowi przedstawionemu przez Zamawiającego.

Ogólna zasada: Cenę jednostkową produktów należy podać w odniesieniu do wagi netto bez opakowania.

Cenę jednostkową produktów w zalewach, syropach itp. określonych jednostką miary w „kg” należy podać w odniesieniu do wagi netto surowca za 1 kg po odcieku, tj. bez opakowania i zalewy.

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

3. Deklarujemy realizację w/w przedmiotu zamówienia w terminie od dnia zawarcia umowy do 31.07.2022 r. lub do wyczerpania wartości określonej, w Projektowanych postanowieniach umowy, jako minimalna (jeżeli po upływie 31.07.2022 r. ta wartość nie będzie wykorzystana, z

zastrzeżeniami zawartymi w Projektowanych postanowieniach umowy oraz z odpowiednią zmianą stawki podatku VAT).

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 (Projektowane postanowienia umowy).
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 pkt. X.1 SWZ.
8. Oświadczamy, że dostarczane produkty będą wysokiej jakości, będą spełniać wymagania jakościowe, dotyczące przechowywania, pakowania i transportu zawarte w Polskich Normach przenoszących normy europejskie oraz będą posiadać ważne terminy przydatności do spożycia, a także posiadają atesty i/lub pozwolenia potwierdzające, że poprzez odpowiednie odniesienie dokładnie oznaczone produkty będące przedmiotem dostawy odpowiadają wskazanym normom. a na żądanie Zamawiającego, do wskazanej dostawy załączony zostanie dokument stanowiący potwierdzenie tych wymagań.
9. Oświadczamy, iż zamówienie zrealizujemy: siłami własnymi*)/przy udziale podwykonawców*): podwykonawcom .

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

zostaną powierzone do wykonania następujące zakresy zamówienia:

.

(wyszczególnić zakres**)

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

Nie będzie prowadził do powstania u Zamawiającego obowiązku podatkowego*

Będzie prowadził do powstania u Zamawiającego obowiązku podatkowego *

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

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

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

14. Jesteśmy/nie jesteśmy małym/średnim przedsiębiorcą, nie dotyczy*/.

Załączniki:

1. Formularz cenowy
2. ..
3. ..

Niniejszy plik przekazuje się zamawiającemu w postaci elektronicznej opatrzony, przez osobę do reprezentowania w imieniu wykonawcy, kwalifikowanym podpisem elektronicznym, podpisem zaufanym lub podpisem osobistym.

* niepotrzebne skreślić

** wpisać

***Mikroprzedsiębiorstwo** - przedsiębiorstwo, które zatrudnia mniej niż 10 osób i którego roczny obrót lub roczna suma bilansowa nie przekracza 2 milionów EURO.*

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

***Średnie przedsiębiorstwo** - przedsiębiorstwo, które nie jest mikroprzedsiębiorstwem ani małym przedsiębiorstwem i które zatrudnia mniej niż 250 osób i którego roczny obrót nie przekracza 50 milionów EURO lub roczna suma bilansowa nie przekracza 43 milionów EURO.*

Załącznik Nr 3 do SWZ

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), dniar.

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. okolicznościami, na podstawie art. 110 ust. 2 ustawy Pzp podjąłem następujące środki naprawcze:

.....(miejscowość), dnia r.

OŚWIADCZENIE DOTYCZĄCE PODANYCH INFORMACJI:

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

.....(miejscowość), dnia r.

Niniejszy plik przekazuje się zamawiającemu w postaci elektronicznej opatrzony, przez osobę do reprezentowania w imieniu wykonawcy, kwalifikowanym podpisem elektronicznym, podpisem zaufanym lub podpisem osobistym

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 spożywczych różnych do Ośrodka Przygotowań Olimpijskich we Władysławowie wraz z usługą transportu"** odbiorcami Pani/Pana danych osobowych będą osoby lub podmioty, którym udostępniona zostanie dokumentacja postępowania w oparciu o art. 18 oraz art. 74 ust. 1 ustawy z dnia 11 września 2019 r. Prawo zamówień publicznych (Dz.U. z 2021 r. poz. 1129 z późn. zm.), dalej „ustawa Pzp”;
- Pani/Pana dane osobowe będą przechowywane, zgodnie z art. 78 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.