

**Ogłoszenie o zamówieniu
Dostawy**

Sukcesywne dostawy wędlin do Ośrodka Przygotowań Olimpijskich we Władysławowie wraz z usługą transportu

SEKCJA I - ZAMAWIAJĄCY

1.1.) Rola zamawiającego

Postępowanie prowadzone jest samodzielnie przez zamawiającego

1.2.) Nazwa zamawiającego: Centralny Ośrodek Sportu z siedzibą w Warszawie, (00-449), ul. Łazienkowska 6A, Ośrodek Przygotowań Olimpijskich we Władysławowie (84-120) ul. Żeromskiego 52

1.4) Krajowy Numer Identyfikacyjny: REGON 14273335600035

1.5) Adres zamawiającego

1.5.1.) Ulica: Żeromskiego 52

1.5.2.) Miejscowość: Władysławowo

1.5.3.) Kod pocztowy: 84-120

1.5.4.) Województwo: pomorskie

1.5.5.) Kraj: Polska

1.5.6.) Lokalizacja NUTS 3: PL634 - Gdański

1.5.9.) Adres poczty elektronicznej: przetargi.wladyslawowo@cos.pl

1.5.10.) Adres strony internetowej zamawiającego: www.bip.cos.pl

1.6.) Rodzaj zamawiającego: Zamawiający publiczny - jednostka sektora finansów publicznych - instytucja gospodarki budżetowej

1.7.) Przedmiot działalności zamawiającego: Inna działalność

Sport

SEKCJA II – INFORMACJE PODSTAWOWE

2.1.) Ogłoszenie dotyczy:

Zamówienia publicznego

2.2.) Ogłoszenie dotyczy usług społecznych i innych szczególnych usług: Nie

2.3.) Nazwa zamówienia albo umowy ramowej:

Sukcesywne dostawy wędlin do Ośrodka Przygotowań Olimpijskich we Władysławowie wraz z usługą transportu

2.4.) Identyfikator postępowania: ocds-148610-3ecfe38c-a9e1-11ec-80f8-1ad70aec7fa4

2.5.) Numer ogłoszenia: 2022/BZP 00094628/01

2.6.) Wersja ogłoszenia: 01

2.7.) Data ogłoszenia: 2022-03-22 14:43

2.8.) Zamówienie albo umowa ramowa zostały ujęte w planie postępowań: Tak

2.9.) Numer planu postępowań w BZP: 2022/BZP 00019693/04/P

2.10.) Identyfikator pozycji planu postępowań:

1.2.6 Dostawy mięsa i wędlin

2.11.) O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się wyłącznie wykonawcy, o których mowa w art. 94 ustawy: Nie

2.14.) Czy zamówienie albo umowa ramowa dotyczy projektu lub programu współfinansowanego ze środków Unii Europejskiej: Nie

2.16.) Tryb udzielenia zamówienia wraz z podstawą prawną

Zamówienie udzielane jest w trybie podstawowym na podstawie: art. 275 pkt 1 ustawy

SEKCJA III – UDOSTĘPNIANIE DOKUMENTÓW ZAMÓWIENIA I KOMUNIKACJA

3.1.) Adres strony internetowej prowadzonego postępowania

<https://miniportal.uzp.gov.pl/>

3.2.) Zamawiający zastrzega dostęp do dokumentów zamówienia: Nie

3.4.) Wykonawcy zobowiązani są do składania ofert, wniosków o dopuszczenie do udziału w postępowaniu, oświadczeń oraz innych dokumentów wyłącznie przy użyciu środków komunikacji elektronicznej: Tak

3.5.) Informacje o środkach komunikacji elektronicznej, przy użyciu których zamawiający będzie komunikował się z wykonawcami - adres strony internetowej: <https://miniportal.uzp.gov.pl/>

3.6.) Wymagania techniczne i organizacyjne dotyczące korespondencji elektronicznej: 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/WarunkiUslugi.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)

3.8.) Zamawiający wymaga sporządzenia i przedstawienia ofert przy użyciu narzędzi elektronicznego modelowania danych budowlanych lub innych podobnych narzędzi, które nie są ogólnie dostępne: Nie

3.12.) Oferta - katalog elektroniczny: Nie dotyczy

3.14.) Języki, w jakich mogą być sporządzane dokumenty składane w postępowaniu:

polski

3.15.) RODO (obowiązek informacyjny): 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 wędlin 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

3.16.) RODO (ograniczenia stosowania): 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

SEKCJA IV – PRZEDMIOT ZAMÓWIENIA

4.1.) Informacje ogólne odnoszące się do przedmiotu zamówienia.

4.1.1.) Przed wszczęciem postępowania przeprowadzono konsultacje rynkowe: Nie

4.1.2.) Numer referencyjny: 11/2022

4.1.3.) Rodzaj zamówienia: Dostawy

4.1.4.) Zamawiający udziela zamówienia w częściach, z których każda stanowi przedmiot odrębnego postępowania: Tak

4.1.8.) Możliwe jest składanie ofert częściowych: Nie

4.1.13.) Zamawiający uwzględnia aspekty społeczne, środowiskowe lub etykiety w opisie przedmiotu zamówienia: Nie

4.2. Informacje szczegółowe odnoszące się do przedmiotu zamówienia:

4.2.2.) Krótki opis przedmiotu zamówienia

1. Przedmiotem zamówienia są Sukcesywne dostawy wędlin 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

1. 2. 3. 4.

1. Baleron gotowany wieprzowy typu OLEWNIK, Duda,Balcerzak lub produkt równoważny kg 15
2. Boczek wędzony plastry (pakowany w opakowania od 0,5-1kg max) typu Kamieniarz, Morliny, Kościerzyna lub produkt równoważny kg 18
3. Boczek wędzony/parzony Z/S chudy typu KAMIENIARZ, Wolarek, Duda,Darpol lub produkt równoważny. kg 55
4. cienkie parówki wieprzowo - cielęce z dodatkiem aromatycznych przypraw, Produkt parzony w osłonce kolagenowej.skład;mięso cielęce co najmniej 40%,mięso wieprzowe co najmniej 60% typu Nove, Viando, tarczyński lub produkt równoważny kg 65
5. Filet złocisty z kurczaka - soczysta wędlina z fileta drobiowego o zawartości mięsa min 75% typu Duda, Indykpol lub produkt równoważny kg 35
6. Frankfurterki - produkt bezglutenowy kg 2
7. Indyk gotowany-wyprodukowany z całego fileta z indyka o niskiej zawartości tłuszczów poniżej 3%,wysoka mięsność ze 113 gr mięsa-100 gr produktu,wysoka zawartość białka,bez dodatku fosforanów,typu Tarczyński lub produkt równoważny kg 70

8. Kielbasa biała surowa, wieprzowa, w osłonce naturalnej z majerankiem typu Morliny, Nowak, Peklimar lub produkt równoważny kg 50
9. Kielbasa krakowska sucha - produkt bezglutenowy kg 2
10. kielbasa szynkowa - Gruba, parzona kielbasa wieprzowa, lekko podwędzana
typu Tarczyński, JBB, Olewnik, Duda, Kier lub produkt równoważny kg 25
11. Kielbasa śląska ekstra kielbasa średniorozdrobniona, z mięsa wieprzowego i wołowego typu Lukullus, NOVE, Nowak, Olewnik lub produkt równoważny kg 65
12. Kielbasa żywiecka bez E-/konserwantów/-delikatnie podsuszana typu Staropolskie Wędliny lub produkt równoważny kg 55
13. Kielbaski typu Paryżanki, Berlinetki - mięso wieprzowe, częściowo odtłuszczone, pakowane max 1.50 kg, typu Pekpol, Morliny, Elk Mazury lub produkt równoważny kg 135
14. Kielbaski typu pyszne kielbasa średniorozdrobniona wieprzowa (małe kielbaski) opak. o wadze max 2 kg typu MORLINY, Prosiaczek, Nowak lub produkt równoważny kg 135
15. Kielbaski z fileta - mięso drobiowe z indyka, grubomielone, podwędzane Opak max 1 kg Typu Drobimex, Tarczyński lub produkt równoważny kg 60
16. Konserwa Tyrolska - mięsność ok 90%, drobno mielona typu łuków lub produkt równoważny kg 40
17. Krakowska sucha, grubo rozdrobniona z mięsa wieprzowego z dodatkiem przypraw. Produkt wędzony i parzony a następnie suszony. MAP typu Balcerzak, Kier, Staropolskie Wędliny lub produkt równoważny kg 60
18. krupnioki-kaszanka na grilla typu JBB, STW lub produkt równoważny..... kg 30
19. Luncheon Meat - mielonka wieprzowa, konsystencja ściśła typu SOKOŁÓW, JBB, Nowak lub produkt równoważny. kg 30
20. Mortadela - typu Nowak, JBB, Duda lub produkt równoważny kg 17
21. Ogonówka wędzona - wędzonka wieprzowa, parzona, peklowana typu Hańderek, Sokołów, Kier lub produkt równoważny kg 55
22. Parówki wieprzowe grube np. Parówkowa bosmańska typu Nowak, Morliny, Majer lub produkt równoważny kg 30
23. Parówki z fileta drobiowego Zawartość mięsa drobiowego min 80 %, JBB, Indykpol, Morliny. lub produkt równoważny kg 100
24. parówki z szynki - cienkie parówki bez osłonek wyprodukowane z szynki wieprzowej. Zawartość mięsa min 95 %. Zapach i smak charakterystyczny dla parówek, kolor mięsa jasnoróżowy. typu Sokołów, Tarczyński, Nowak lub produkt równoważny kg 90
25. Parówki z szynki - produkt bezglutenowy kg 2
26. Pasztet pieczony drobiowy grubo mielony z indykiem i gęsiną, typu Indykpol, Duda, Roldrob, Indykpol lub produkt równoważny kg 7
27. Pasztet z żurawiną, śliwką -pasztet drobiowo-wieprzowy z dodatkami, grubo mielony, pieczony w formie, typu Indykpol, Viando lub produkt równoważny..... kg 25
28. Pasztetowa ze szczypiorkiem skład tłuszcz wieprzowy, mięso wieprzowe, wątróbka, szczypiorek, sól i przyprawy o wadze 250-300g g typu PEKLIMAR, Nowak, DUDA lub produkt równoważny kg 15
29. Piersi z kurczaka wędzone -opakowanie max 1 kg typu Roldrobi, Animex lub produkt równoważny kg 50
30. Pierś delikatesowa z kurcząt - szynka z wysokiej jakości fileta z piersi z kurczaka o jednolitej strukturze, wysokiej mięsności min 80% typu Swojscy, Indyk-pol, drobimex lub produkt równoważny kg 50
31. Pierś miodowa - produkt drobiowy z dodatkiem wieprzowiny, parzony, zawartość mięsa drobiowego min 40% typu DUDA, CEDROB lub produkt równoważny kg 55
32. Polędwica drobiowa z majerankiem typu Duda lub produkt równoważny kg 65
33. Polędwica łososiowa, wędzonka surowa wędzona ze schabu wieprzowego typu Swojscy, Pini, Prosiaczek lub produkt równoważny kg 55
34. Polędwica sopocka - produkt bezglutenowy kg 2
35. Polędwica typu sopocka polędwica wieprzowa poddana wędzeniu i parzeniu typu Balcerzak, Staropolskie Wędliny lub produkt równoważny kg 75
36. Salami wieprzowe i wieprzowo-wołowe, w otoczkę z przypraw i bez otoczki (do wyboru w trakcie realizacji zamówienia) typu Zimbo, Tarczyński lub produkt równoważny kg 45
37. salceson ozorkowy - wędlina wieprzowa z ozorów i mięsa mielonego z wyrazistymi przyprawami. Produkt parzony z dodatkiem krwi wieprzowej. typu Duda, JBB, Nowak lub produkt równoważny kg 15
38. Schab tradycyjnie wędzony - schab wędzony dymem, ciemna barwa z wyraźnym aromatem typu Balcerzak, Kabanos lub produkt równoważny kg 45
39. Szynka - extra tradycyjna staropolska receptura, wędzona na ciemno, wieprzowa np..szynka z komina typu SOKOŁÓW, Duda, Swojscy lub produkt równoważny kg 60
40. szynka biała - Wyprodukowana z mięsa wieprzowego z szynki, peklowana, parzona. Z wyraźną otoczką z przypraw. Barwa mięsa na przekroju różowa, dopuszczalne przetłuszczenia śródmięśniowe. Konsystencja ściśła, krucha. Smak i zapach charakterystyczny dla szynki peklowanej, parzonej, umiarkowanie słony. typu Staropolskie Wędliny, Tarczyński, lub produkt równoważny kg 85
41. szynka gotowana- skład: szynka wieprzowa co najmniej 55%, aromaty w tym aromat dymu wędzarniczego, białko sojowe, białko wieprzowe, sól, skrobia ziemniaczana kg 50
42. Szynka konserwowa drobiowa w bloku, zawartość mięsa drobiowego min 75% typu nowak, drobimex lub produkt równoważny kg 55
43. Szynka konserwowa wieprzowa w bloku-firmy Duda lub produkt równoważny..... kg 50
44. Szynka typu dębowa - szynka wędzona, parzona, naturalnie krucha, zawartość mięsa wieprzowego 95% typu Pekpol,

Handerek, Balcerzak lub produkt równoważny kg 65

45. Szynka typu wiejska - wyrób wędzony i parzony mięso wieprzowe z szynki typu Nikpol, Nowe, Warmia lub produkt równoważny kg 35

46. Szynka z czarnuszką-wędzonka wyprodukowana z mięśnia szynki wieprzowej z delikatnym tłuszczkiem, o wyraźnym smaku i aromacie dzięki ziarenkom czarnuszki typu ZM Poliwczyak lub produkt równoważny..... kg 80

47. Szynka zrazowa-szynka z części zrazowej/udźca wieprzowego/parzona, wędzona, zawartość mięsa wieprzowego min 75% typu Balcerzak, Staropolskie wędliny lub produkt równoważny kg 65

48. Wędlina Krakowska drobiowa, zawartość mięsa drobiowego powyżej 70% typu DUDA, Kier lub produkt równoważny kg 35

49. Wędzonka krotoszyńska - wędzonka surowa bez skóry, wyprodukowana z elementu zawierającego w sobie przycięty (od strony karkówki i biodrówki) schab oraz kilkucentymetrowy fragment boczku-typu PEKLIMAR, Morliny, Łuków, Warmia lub produkt równoważny kg 55

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. Wymagania ogólne:

Produkty przedstawione przez Wykonawcę muszą odpowiadać opisowi przedstawionemu przez Zamawiającego.

Ogólne wymagania jakościowe - Wyroby muszą odpowiadać wymaganiom norm:

PN-A-82007 - przetwory mięsne, wędliny

BN084/8014-05 – wędliny

Wymagania wspólne dla asortymentu:

- Klasa I, świeże, wystudzone, osłonki ściśle przylegające, równomiernie pomarszczone (kielbasy suche w osłonkach naturalnych), brak przebarwień na powierzchni. Niedopuszczalne są zacieki tłuszczu i galarety pod osłonką, jej pęknięcia i wyciek farszu.

- Opakowania transportowe stanowią pojemniki plastikowe, z pokrywami, czyste, bez obcych zapachów, mające atest, powinny być przeznaczone tylko do jednego asortymentu.

- Walory smakowe: smak czysty, wyraźny dla użytych dodatków, wyczuwalność przypraw i smaku wędzenia, brak grudek, brak obcych polotów smakowych

- Walory zapachowe: wyczuwalny czysty, wyraźny zapach, charakterystyczny dla danego gatunku, brak obcych polotów zapachowych

4.2.6.) Główny kod CPV: 15131120-2 - Produkty wędliniarskie

4.2.7.) Dodatkowy kod CPV:

15131130-5 - Wędliny

15131135-0 - Wędliny drobiowe

15131410-2 - Szynka

4.2.8.) Zamówienie obejmuje opcje: Nie

4.2.10.) Okres realizacji zamówienia albo umowy ramowej: 2 miesiące

4.2.11.) Zamawiający przewiduje wznowienia: Nie

4.2.13.) Zamawiający przewiduje udzielenie dotychczasowemu wykonawcy zamówień na podobne usługi lub roboty budowlane: Nie

4.3.) Kryteria oceny ofert

4.3.1.) Sposób oceny ofert: punktowy

4.3.2.) Sposób określania wagi kryteriów oceny ofert: Procentowo

4.3.3.) Stosowane kryteria oceny ofert: Wyłączenie kryterium ceny

Kryterium 1

4.3.5.) Nazwa kryterium: Cena

4.3.6.) Waga: 100

4.3.10.) Zamawiający określa aspekty społeczne, środowiskowe lub innowacyjne, żąda etykiet lub stosuje rachunek kosztów cyklu życia w odniesieniu do kryterium oceny ofert: Nie

SEKCJA V - KWALIFIKACJA WYKONAWCÓW

5.1.) Zamawiający przewiduje fakultatywne podstawy wykluczenia: Nie

5.3.) Warunki udziału w postępowaniu: Nie

5.5.) Zamawiający wymaga złożenia oświadczenia, o którym mowa w art.125 ust. 1 ustawy: Tak

5.11.) Wykaz innych wymaganych oświadczeń lub dokumentów:

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

SEKCJA VI - WARUNKI ZAMÓWIENIA

6.1.) Zamawiający wymaga albo dopuszcza oferty wariantowe: Nie

6.3.) Zamawiający przewiduje aukcję elektroniczną: Nie

6.4.) Zamawiający wymaga wadium: Nie

6.5.) Zamawiający wymaga zabezpieczenia należytego wykonania umowy: Nie

6.6.) Wymagania dotyczące składania oferty przez wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia:
Oświadczenie z art. 125 ust. 1 składa każdy z wykonawców wspólnie składających ofertę.

6.7.) Zamawiający przewiduje unieważnienie postępowania, jeśli środki publiczne, które zamierzał przeznaczyć na sfinansowanie całości lub części zamówienia nie zostały przyznane: Nie

SEKCJA VII - PROJEKTOWANE POSTANOWIENIA UMOWY

7.1.) Zamawiający przewiduje udzielenia zaliczek: Nie

7.3.) Zamawiający przewiduje zmiany umowy: Tak

7.4.) Rodzaj i zakres zmian umowy oraz warunki ich wprowadzenia:

W przypadku nieosiągnięcia całkowitej wartości wynagrodzenia Wykonawcy, o którym mowa w § 5 ust. 1 umowy, 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, zgodnie z obowiązującymi przepisami.

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.

7.5.) Zamawiający uwzględnił aspekty społeczne, środowiskowe, innowacyjne lub etykiety związane z realizacją zamówienia: Nie

SEKCJA VIII – PROCEDURA

8.1.) Termin składania ofert: 2022-03-30 09:00

8.2.) Miejsce składania ofert: 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)

8.3.) Termin otwarcia ofert: 2022-03-30 10:00

8.4.) Termin związania ofertą: do 2022-04-28