



SPECYFIKACJA WARUNKÓW ZAMÓWIENIA Nr 30/2022

na

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

TRYB UDZIELENIA ZAMÓWIENIA: tryb podstawowy bez negocjacji zgodnie z art. 275 pkt. 1 ustawy z dnia 11 września 2019 r. Prawo zamówień publicznych (Dz.U. z 2021 r. poz. 1129 z późn. zm.) – dalej: „PZP”, „ustawa” lub „ustawa PZP”.

Podpisy komisji:

1.
2.
3.

ZASTĘPCA DYREKTORA
Centralny Ośrodek Sportu -
Ośrodek Przygotowań Olimpijskich im. Feliksa Stamma
Cetniewo we Władysławowie

Adam Budzisz

Władysławowo, 13.07.2022 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: <https://bip.cos.pl/59/wladyslawowo> 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 oraz na stronie <https://miniportal.uzp.gov.pl/>

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)

Nie dotyczy

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

1. Przedmiotem zamówienia są **Sukcesywne dostawy nabiału 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.	JOGURT owocowy- zawierający minimum 5 rodzajów zbóż np. pszenicy, jęczmienia, żyta, owsa, ryżu, gryki i prosa / Produkt wyprodukowany z mleka znormalizowanego, zagęszczonego przez dodatek odłuszczonego mleka w	szt	2800

	proszku, białek mleka lub odparowanie części wody, poddanego procesowi pasteryzacji, a następnie ukwaszonego zakwasem czystych kultur bakterii, z dodatkiem owoców /co najmniej 5%/ oraz dozwolonych substancji słodzących, zagęszczających i smakowo-zapachowych. Wygląd-skrzep rozbity, widoczne cząstki owoców oraz ziarna zbóż..smak lekko kwaśny, słodki z posmakiem użytych dodatków, konsystencja jednolita, gęsta, o smaku: śliwkowy, truskawkowy, brzoskwiniowy, jabłkowo-gruszkowy, termin przydatności co najmniej 14 dni od daty dostarczenia do magazynu odbiorcy. Opakowanie min. 140 gr, typu Bacoma, Zott, Danone lub produkt równoważny		
2.	Jogurt z owocami typu light -powinien zawierać naturalny cukier pochodzący z owoców i soków, różn smaki, termin przydatności do spożycia co najmniej 10 dni od daty dostarczenia do magazynu odbiorcy. Opakowanie o pojemności min. 150 g typu ZOTT Jogobella, Mlekowiła, lub produkt równoważny.....*/	szt	300
3.	JOGURT owocowy- zawierający żywe kultury bakterii jogurtowych i duże kawałki owoców. Produkt wyprodukowany z mleka znormalizowanego, zagęszczonego przez dodatek odtuszczonego mleka w proszku, białek mleka lub odparowanie części wody, poddanego procesowi pasteryzacji, a następnie ukwaszonego zakwasem czystych kultur bakterii, z dodatkiem owoców -nie mniej niż 5% oraz dozwolonych substancji słodzących, zagęszczających, smakowo-zapachowych. Konsystencja jednolita, gęsta, smak lekko kwaśny słodki z posmakiem użytych dodatków, O smaku: truskawka, pieczone jabłko, owoce leśne, brzoskwinia, poziomka, wiśnia, malina, kiwi, mango, ananas, banan. Termin przydatności co najmniej 10 dni od daty dostarczenia do magazynu odbiorcy. Opakowanie -pakowany w kształtki z tworzywa sztucznego zamykane zakrywką z folii aluminiowej termozgrzewalnej, o pojemności min 140-150 g . typu ZOTT Jogobella, Mlekowiła lub produkt równoważny	szt	6000
4.	DESER -składający się z 2 warstw : mus smakowy a nad nimi bita śmietana. Smaki : czekolada, wanilia, karmel, truskawka. Opakowanie o pojemności min. 160 g typu ZOTT, BAKOMA lub produkt równoważny	szt	3000
5.	Kremowy jogurt z musem owocowym-składniki-jogurt waniliowy/mleko, śmietanka, mleko odtuszczone zagęszczone, cukier, barwnik, karoteny, naturalny aromat waniliowy, żywe kultury bakterii jogurtowych/, mus owocowy co najmniej 25%/owoce co najmniej 35%, cukier, skrobia modyfikowana kukurydziana, żelatyna wieprzowa/, waga min 125 g, termin przydatności co najmniej 10 dni od daty dostarczenia do magazynu odbiorcy., opakowanie -pakowany w kształtki z tworzywa sztucznego zamykane zakrywką z folii aluminiowej termozgrzewalnej, typu MíaMu-firmy Mlekowiła lub produkt równoważny.....	szt	4000
6.	Jogurt naturalny- o aksamitno-kremowej konsystencji, zawierający żywe kultury bakterii jogurtowych bez cukru o obniżonej zawartości tłuszczu maksymalnie 1,50%. Termin przydatności do spożycia nie mniej niż 14 dni od daty dostarczenia towaru do magazynu dostawcy. Opakowanie jednostkowe-pakowany w kształtki z tworzywa sztucznego, zamykane zakrywką z folii aluminiowej termozgrzewalnej. o pojemności min. 150 g typu BAKOMA, Grajewo, ZOTT lub produkt równoważny	szt	2400
7.	Jogurt naturalny- stanowiący bazę do wszystkich sosów i dipów typ GRECKI, Bałkański. Barwa biała do lekko kremowej, konsystencja jednolita, zwarta w przekroju, zawartość tłuszczu 9-10%, termin przydatności do spożycia nie mniej niż 10 dni od daty dostarczenia towaru do magazynu odbiorcy. Opakowanie o pojemności min. 340-400 g BAKOMA, Mlekpól, Zott	szt	600
8.	Bitą śmietaną w sprayu-termin przydatności co najmniej 1 miesiąc od daty dostarczenia do magazynu odbiorcy opak 250 ml typu Bacoma lub produkt równoważny.....	szt	10
9.	Serek homogenizowany- powinien być gęsty, o różnych smakach, czysty, łagodny, lekko kwaśny posmak pasteryzacji o wyraźnym smaku i zapachu użytych dodatków. Konsystencja i struktura jednolita, pastowata, dopuszcza się lekki wypytywa serwatki i lekką mączystość. Zawartość tłuszczu nie mniej niż 3,50%, różne smaki/naturalny, wanilia, truskawka itp/Termin przydatności co najmniej 10 dni od daty dostarczenia do magazynu odbiorcy. Opakowanie-kształtki z tworzywa sztucznego zamykane zakrywką z folii aluminiowej termozgrzewalnej o pojemności min. 140 g. typu DANONE, Włoszczowa lub produkt równoważny	szt	1600
10.	KEFIR-orzeźwiający napój mleczny, ukwaszony przy pomocy drożdży kefirowych i żywych kultur bakterii. Płyn jednolity z pęcherzykami dwuflenu węgla lub bez pęcherzyków, dopuszcza się lekkie wydzielenie serwatki/do 3 mm/, barwa biała z odcieniem lekko kremowym, smak i zapach lekko kwasny, do kwaśnego, charakterystyczny dla kefiru-lekko drożdżowy, zawartość tłuszczu w 100 gr/ 2.50- 3,00 g, cukru 3,00- 3.50 g/Termin przydatności do spożycia nie mniej niż 10 dni od	szt	1600

	daty dostarczenia do magazynu odbiorcy. Opakowanie-kształtki z tworzywa sztucznego zamykane zakrywką z folii aluminiowej termozgrzewalnej o pojemności 220 g-250 gr typu Bakoma, Danone lub produkt równoważny		
11.	Maślanka owocowa/różne smaki/wsad owocowy do 4%, pasteryzowana o zawartości tłuszczu do 2%, wzbogacona żywymi kulturami bakterii mlekowych, termin przydatności do spożycia co najmniej 10 dni od daty dostarczenia do magazynu odbiorcy, opakowanie/kartonik lub butelka o pojemności 0.5-1 litr typu Mrągowo, Grajewo lub produkt równoważny.....	litr	24
12.	Maślanka - naturalna, pasteryzowana o zawartości tłuszczu do 2%, wzbogacona żywymi kulturami bakterii mlekowych, termin przydatności nie mniej niż 10 dni od daty dostarczenia do magazynu odbiorcy, opakowanie /kartonik lub butelka./ o pojemności 1 l typu Mrągowo, Grajewo, ZOTT lub produkt równoważny	l	20
13.	Jogurt owocowy składający się z 2 pojemniczków, typu Fantasia-jogurt o kremowej konsystencji, zawierający żywe kultury bakterii z dodatkiem musu owocowego/jagody, brzoskwinie, jeżyny, maliny, truskawka, wiśnia/ lub różne kształty płatek czekoladzie, termin przydatności co najmniej 10 dni od daty dostarczenia do magazynu odbiorcy. Opakowanie-kształtki z tworzywa sztucznego zamykane zakrywką z folii aluminiowej zgrzewalnej, o pojemności 120-125 gr typu Danone, Fantasia lub produkt równoważny..... */	szt	1200
14.	Serek wiejski ziarnisty lekki -o zawartości tłuszczu do 3%, serek powinien być o konsystencji ziarnistej, dopuszcza się lekki opływ śmietanki, termin przydatności nie mniej niż 10 dni od daty dostarczenia do magazynu odbiorcy, Opakowanie kubeczek o wadze 150-200 gr typu PIĄTNICA, Grajewo lub produkt równoważny	szt	300
15.	Twaróg wiejski chudy do 8% tłuszczu, wilgotny, soczysty o wysokiej wartości odżywczej, bogaty w wapń, sole mineralne łatwo przyswajalne białko, bez konserwantów ani sztucznych dodatków. Hermetycznie zamknięty o wadze 200-300g, termin przydatności do spożycia co najmniej 10 dni od daty dostarczenia do magazynu odbiorcy, typu PIĄTNICA, Mlekosz lub produkt równoważny	kg	50
16.	Twaróg wiejski tłusty, półtłusty- ser twarogowy niedojrzewający, wyprodukowany z mleka pasteryzowanego przez odpowiednią obróbkę skrzepu uzyskanego przez dodatek zakwasu czystych kultur mleczarskich lub zakwasu czystych kultur mleczarskich i podpuszczki. Twaróg nie powinien posiadać konserwantów ani sztucznych dodatków, konsystencja i struktura jednolita, zwarta, bez grudek Termin przydatności do spożycia nie mniej niż 10 dni od daty dostarczenia do magazynu odbiorcy, opakowanie kostki lub klinki wykonane z folii, papieru lub innego materiału dopuszczonego do kontaktu z żywnością. o wadze min 200 gr max 1 kg, typu Piątnica, Mlekosz lub produkt równoważny	kg	600
17.	Twaróg śmietankowy- zmielony o zawartości tłuszczu maksymalnie 8%. Termin przydatności do spożycia nie mniej niż 10 dni od daty dostarczenia do magazynu odbiorcy. Opakowanie: wiaderko o wadze min 1 kg max 5 kg typu PRESIDENT, Mlekovita lub produkt równoważny	kg	1600
18.	Ser miękki solankowy, sałatkowo-kanapkowy tłusty typu FETA, ser podpuszczkowy, dojrzewający, półmiękki, solankowy wyrabiany z pasteryzowanego mleka krowiego. kształt kostki z opływem wydzielającej się solanki. Barwa biała jednolita, konsystencja struktura-jednolita, zwarta, miękka, lekko krucha, niedopuszczalna zbyt miękka lub mazista, termin przydatności co najmniej 2 miesiące od daty dostarczenia do magazynu odbiorcy, kształt-kostka, opakowanie kartonik laminowany folią aluminiową, o masie netto 270-300g typu MLEKOWITA lub produkt równoważny	kg	55
19.	Ser topiony zegary o wadze 1 max.-30 gr.- powinien posiadać konsystencję kremową. W opakowaniu powinno być 8 szt. trójkątnych serków w różnych smakach o łącznej wadze odpowiednio: max 240 gr.. Produkt powstały przy użyciu topników z serów podpuszczkowych dojrzewających jako podstawowego surowca oraz z innych produktów mleczarskich, z dodatkami pochodzenia roślinnego lub zwierzęcego, zawierający około 60% tłuszczu w suchej masie. barwa i konsystencja jednolita, bez ziarnistości, smarowna. termin przydatności co najmniej 21 dni od daty dostarczenia do magazynu odbiorcy: typu HOCHLAND lub produkt równoważny /należy podać cenę za 1 szt./max.30gr/	szt	2400
20.	Ser topiony śmietankowy, ziołowy zwykły- powinien posiadać konsystencję kremową. Termin przydatności do spożycia nie mniej niż 21 dni od daty dostarczenia do magazynu odbiorcy. Kostka min 100g typu Lactima, Polmlek, MLEKOWITA lub produkt równoważny	szt	140
21.	Ser pleśniowy-aromatyczny o delikatnej konsystencji, typu Camembert, ser podpuszczkowy, dojrzewający, wyrabiany z mleka pasteryzowanego o ustalonej zawartości tłuszczu, pełnotłusty, pleśniowy, powierzchnia pokryta białą pleśnią, dopuszcza	kg	75

	się lekkie nierówności porostu pleśni i nieznaczne pomarszczenia skóry, konsystencja miękka, mięsz elastyczny o smaku naturalnym, wędzonym, zielonym pieprzu, żurawinowym, zawartość tłuszczów nie mniej niż 28%, białka nie mniej niż 19%, - typu CAMEMBER, termin przydatności nie mniej niż 10 dni od daty dostarczenia do magazynu odbiorcy, opakowanie-ser uformowany w krążki, powinien być zapakowany w folię z tworzyw sztucznych lub aluminiową laminowaną-materiał dopuszczony do kontaktu z żywnością, o wadze max. 150 g typu HOCHLAND, TUREK, La Polle lub produkt równoważny.		
22.	Serek topiony pakowany w plastry powinien posiadać aromatyczny smak i delikatną konsystencję, różne smaki, każdy plasterk zapakowany dokładnie w folię, termin przydatności do spożycia nie mniej niż 14 dni od daty dostarczenia do magazynu odbiorcy, opakowanie foliowe typu flow-pac o wadze max. 150g typu HOCHLAND, Lactima, Warmia	kg	100
23.	Masto ekstra - o zawartości tłuszczu min 82%, bez dodatku oleju, łatwe do rozsmarowywania, Masto extra jest produktem wysokotłuszczowym otrzymywanym wyłącznie z mleka krowiego w wyniku tzw. zmaśniania odpowiednio przygotowanej śmietany lub śmietanki, Ze względu na sezonowe zmiany intensywności barwy tłuszczu mlecznego, w celu utrzymania typowej barwy masła dopuszcza się dobarwianie śmietany i śmietanki barwnikami naturalnymi-karotenem/E 160a/ i annato /E 160b/Termin przydatności nie mniej niż 21 dni od daty dostarczenia do magazynu odbiorcy, - opakowania-folia wielowarstwowa, waga max. 250 gr, typu Warlubia, Łowicz, Mlekowita, lub produkt równoważny.	kg	1500
24.	Ser żółty typu KRÓLEWSKI - klasy I powinien zawierać minimum 45% tłuszczu. Opakowanie jednostkowe - blok o wadze 3-4 kg, termin przydatności do spożycia nie mniej niż 21 dni od daty dostarczenia do magazynu dostawcy typu OSM SIERPC, Kolno lub produkt równoważny	kg	300
25.	Puszysty serek twarogowy- np. żółty, z czosnkiem niedźwiedzim, ze szczypiorkiem itp. spulchniony azotem, pasteryzowany opakowanie o wadze 140-150 gr typu Hochland Almette lub produkt równoważny.....	szk	30
26.	Ser żółty typu EDAMSKI kl. I-ser podpuszczkowy, dojrzewający wyrabiany z mleka pasteryzowanego o ustalonej zawartości tłuszczu 45%, Kształt i wygląd-płaski cylinder lub blok o bokach prostych lub lekko zaokrąglonych, wierzch i spód lekko wypukłe. Skóra gładka, mocna, sucha, czysta, bez uszkodzeń mechanicznych i wżerów, dopuszcza się lekkie odciski chust i małe powierzchniowe skazy, może być pokryta powłoką z tworzyw sztucznych, oczka nieliczne, okrągłe i owalne wielkości od ryżu do grochu, przy brzegach nieco mniejsze, dopuszcza się pojedyncze oczka nieregularne oraz pojedyncze szczelinki. Mięsz elastyczny, w miarę miękki, zwarty, jednolity w całej masie, dopuszcza się lekko plastyczny, niedopuszczalna nadmierna kruchość, twardość, smak łagodny, lekko orzechowy, termin przydatności nie mniej niż 14 dni od dnia dostawy do magazynu odbiorcy-opakowanie blok 2-4 kg, Typu Mlekowita lub produkt równoważny	kg	650
27.	Ser żółty typu Żółta Gouda z dziurami-ser pełnotłusty typu holenderskiego, o zawartości tłuszczu co najmniej 26%. Jego charakterystyczną cechą są regularne oczka/wielkości od grochu do wiśni/, powstałe w wyniku zastosowania innowacyjnej technologii produkcji. Posiada oryginalne walory smakowo-zapachowe, powstające w wyniku przemian białek, tłuszczów, laktozy i innych składników mleka, smak sera łagodny. Blok o wadze 3-3,50 kg, termin przydatności nie mniej niż 14 dni od daty dostarczenia do magazynu odbiorcy, firmy Mlekowita lub produkt równoważny.....	kg	550
28.	Ser żółty typu Rolada Ustrzycka-ser o unikatowym aromacie i smaku, naturalnie wędzony, główne składniki: mleko, kultury bakterii mlekowych, laktoza/z mleka/, chlorek wapnia, azotan potasu, lizozym z jaj/E 1105/sól, czosnek suszony, termin przydatności do spożycia nie mniej niż 14 dni od daty dostarczenia do magazynu odbiorcy.. Opakowanie blok o wadze 1-1,50 kg typu Mlekowita lub produkt równoważny	kg	150
29.	Ser żółty typu Książęcy - kl. I o zawartości tłuszczu minimum 45%, termin przydatności nie mniej niż 14 dni od daty dostarczenia do magazynu odbiorcy, (opakowanie blok o wadze 2.50-4 kg TYPU Żuromin, GRAJEWO, Mlekowita	kg	350
30.	Ser typu Lazur ROKPOL- podpuszczkowy miękki dojrzewający ser pleśniowy, ma głęboko przerośniętą pleśnią kruchy i kremowy mięsz, o lekko słonawym smaku. Pozostawia tradycyjną, charakterystyczną dla tego rodzaju serów aromatyczną, ostrą i zdecydowaną nutę o delikatnym długo utrzymującym się posmaku grzybowym, typu Lazur I lub produkt równoważny	kg	10
31.	Ser żółty typu Włoszcowski-ser typu szwajcarskiego, aromatyczny, orzechowy smak, elastyczny mięsz oraz duże regularne oczka, zawartość tłuszczu w 100 gr-26	kg	550

mpo

	gr,kwasy tłuszczowe nasycone-18 gr,opakowanie blok 3-4.50 kg typu Włoszczowa lub produkt równoważny		
32.	Ser żółty MOZARELLA kl. I o zawartości tłuszczu minimum 45%,produkowany z wyselekcjonowanego mleka najwyższej jakości w oparciu o oryginalną technologię.Ma delikatny,łagodny smak oraz elastyczną konsystencję.Charakteryzuje się dobrą topliwością i rozciągliwością. Termin przydatności co najmniej 14 dni od daty dostarczenia do magazynu odbiorcy,Opakowanie blok w wadze 1-2 kg typu, MLEKOWITA, WARMIA	kg	15
33.	MOZZARELLA -małe kulki w zalewie.Ser podpuszczkowy,dojrzewający,wyrabiany z pasteryzowanego mleka krowiego,z parzonej masy serowej,w postaci spłaszczonej kulki zanurzonej w zalewie solankowej.Powierzchnia gładka,czysta,niedopuszczalna wysuszone.Zawartość tłuszczu ,ułamek masowy wynoszący(%),nie mniej niż 19,0 PN-EN-ISO 1735, termin przydatności do spożycia nie mniej niż 10 dni od daty dostarczenia do magazynu odbiorcy. opakowanie torebka foliowa zgrzewana,max.150g typu ZOTT, MLEKOWITA lub produkt równoważny	kg	50
34.	SER GORGONZOLA - podpuszczkowy, miękki, dojrzewający ser pleśniowy -termin przydatności co najmniej 14 dni od daty dostarczenia do magazynu odbiorcy.....*/	kg	5
35.	SER VALBON brie - opakowanie max 150 g-termin przydatności co najmniej 14 dni od daty dostarczenia do magazynu odbiorcy.....	kg	10
36.	MLEKO UHT 3,20% - produkt otrzymany z mleka surowego klasy Ekstra,poddany normalizacji.homogenizacji a następnie sterylizacji metodą UHT.barwa biała z odcieniem jasnokremowym lub biała-bez podstoju śmietanki.smak i zapach właściwy dla mleka sterylizowanego.Zawartość tłuszczu nie mniej niż 3.2%,termin przydatności do spożycia- nie mniej niż 4 miesiące od daty dostarczenia produktu do magazynu odbiorcy..Opakowanie kartonik pięciowarstwowy polietylenowo-aluminiowy/wukonany z materiału dopuszczonego do kontaktu z żywnością/o pojemności 0.5-1 litr -Typu Łowicz,Mlekowita lub produkt równoważny	litr	4200
37.	MLEKO UHT 2%-produkt otrzymany z mleka surowego,klasy Ekstra,poddany normalizacji,homogenizacji a następnie sterylizacji metodą UHT,barwa biała z odcieniem jasnokremowym lub biała,zawartość tłuszczu nie mniej niż 2%.Termin przydatności powinien wynosić nie mniej niż 4 miesiące od daty dostawy do magazynu dostawcy,opakowanie kartonik pięciowarstwowy polietylenowo-aluminiowy/wykonany z materiału dopuszczonego do kontaktu z żywnością/ o pojemności 0.5-1 litra typu Łowicz,Mlekowita ,Łaciata Lub produkt równoważny	litr	3400
38.	Mleko UHT 0,50 % - opakowanie kartonik o pojemności min. 1 litra. Termin przydatności co najmniej 14 dni od daty dostarczenia do magazynu odbiorcy,Typu ŁACIATE LUB PRODUKT ROWNOWAŻNY	litr	20
39.	Śmietana tortowa UHT o zawartości tłuszczu nie mniej niż 36 %,termin przydatności nie mniej niż 14 dni od daty dostarczenia do magazynu odbiorcy - opakowanie kartonik wykonany z laminatu wielowarstwowego o pojemności 0,5 lub 1 litr, typu ŁOWICZ, MLEKOWITA Łaciata lub produkt równoważny,	l	330
40.	Śmietana UHT o zawartości tłuszczu nie mniej niż 30 % termin przydatności do spożycia nie mniej niż 1 miesiąc od daty dostarczenia do magazynu odbiorcy,- opakowanie kartonik wykonany z laminatu wielowarstwowego, o pojemności 0,5 lub 1 litr, typu ŁOWICZ , MLEKOWITA, MLEKPOL lub produkt równoważny	l	850
41.	Śmietana zakwaszana o zawartości tłuszczu 18 % - homogenizowana -płyn jednorodny,bez kłaczków ściętego sernika,bez podstoju serwatki,smak czysty,śmietankowy,lekko kwaśny,konsystencja płynna,gęstawa,jednolita w całej masie,homogenizowana,opakowanie 0,2 - 0,5l,termin przydatności do spożycia nie mniej niż 10 dni od daty dostarczenia do magazynu odbiorcy, typu Piątnica lub produkt równoważny	l	15
42.	Mleko skondensowane niesłodzone - typu SM Gostyń,Pilos,Mlekowita opakowanie kartonik o wadze min. 350g.,zawartość tłuszczu nie mniej niż 7,5% lub produkt równoważny	szt	20
43.	Ser Parmezan - jest serem twardym typu podpuszczkowego z centralnych Włoch. Ser w postaci proszku,termin przydatności nie mniej niż 14 dni od daty dostarczenia do magazynu odbiorcy, Opakowanie 40-50g. Typu TEMAR	kg	5
44.	Ser Grana Padano - ser dojrzewający twardy,kruchy,jego miąższ charakteryzuje się jasnożółtą i grudkowatą teksturą,na której widoczne są pęknięcia.,smak bardzo intensywny,mocno serowy,słony,pikantny,termin przydatności do spożycia co najmniej 10 dni od daty dostarczenia do magazynu odbiorcy blok ok. 1-1,5kg lub produkt równoważny, Typu TEMAR lub produkt równoważny	kg	15

45.	Majonez dekoracyjny - Klasy I gęsty koloru blado-żółtego, skład: olej rzepakowy, żółtko jaja 6%, ocet, musztarda, termin przydatności do spożycia nie mniej niż 21 dni od dnia dostarczenia do magazynu odbiorcy, typu Winiary lub produkt równoważny	kg	450
46.	Ser Mascarpone - śmietankowo-kremowy, doskonały do tiramisu, spaghetti i pieczywa. Ser dojrzewający produkowany z mleka krowiego, masa tłusta, kremowa, jednorodna o kolorze białawym, zawartość tłuszczu rzędu 80% w suchej masie. Termin przydatności do spożycia nie mniej niż 10 dni od daty dostarczenia do magazynu odbiorcy Opakowanie min 250. typu PIĄTNICA lub produkt równoważny	kg	25
47.	BIO napój sojowy/mleko/. Opakowanie Kartonik o pojemności max 1 l.....	l	24
48.	Masło klarowane opak max 1 kg.....	kg	20
49.	Mleko bez laktozy-opakowanie kartonik o pojemności max 500 ml.....	l	24
50.	Mleko kokosowe Opakowanie -kartonik lub puszka o pojemności max 500 g/skład:mleko kokosowe 3,5%, ziarna sojowe -2,8%, wartość odżywcza w 100 gr-33 kcal, tłuszcz 1,4 g, w tym kwasy tłuszczowe nasycone 0,7 g, węglowodany 3,3 g, w tym cukry-3,3 g, białko 1.5 g.....	szt	15
51.	Smalec tłuszcz zwierzęcy-opakowanie kostka max 250 g.....	kg	10
52.	Margaryna typu Kasia-tłuszcz roślinny -opakowanie kostka max 250 g/tłuszcz w 100 g -70 g, w tym kwasy tłuszczowe nasycone-33g, energia 1 100 gr-619 kcal.....	kg	10
53.	Drożdże - opakowanie kostka o wadze max 200 g, termin przydatności nie mniej niż 10 dni od daty dostarczenia do magazynu odbiorcy	kg	5

4. Produkty przedstawione przez Wykonawcę muszą odpowiadać opisowi przedstawionemu przez Zamawiającego. **Ponadto należy bezwzględnie dostosować się do gramatury lub pojemności podanej przez Zamawiającego.** Podanie gramatury nie mieszczącej się w granicach wyznaczonych przez Zamawiającego (z tolerancją +20%) spowoduje odrzucenie oferty jako nie odpowiadającej treści SWZ.

5. Ilości towaru określone w kol. 4 powyższej tabeli asortymentowej są ilościami szacunkowymi, przewidywanymi przez Zamawiającego i mogą ulec zmianie, w zależności od faktycznych jego potrzeb. Biorąc powyższe pod uwagę, Zamawiający zastrzega sobie prawo ewentualnego zmniejszenia lub zwiększenia - w poszczególnych pozycjach asortymentowych - ilości towaru składającego się na przedmiot zamówienia z zastrzeżeniem, że w rezultacie wszystkich zmian w zakresie ilości towaru wynagrodzenia brutto określone w § 5 ust. 1 umowy nie zostanie przekroczone.. Wykonawca otrzyma wynagrodzenie za faktycznie dostarczony towar. Z tego tytułu Wykonawcy nie przysługują żadne roszczenia finansowe lub prawne.

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 tabeli Zamawiający podał kryteria stosowane w celu oceny równoważności.

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

8. Podczas realizacji dostaw w/w artykuły nie mogą wykazywać oznak nieświeżości, zepsucia. Mają być świeże, o dobrym smaku, z długim okresem przydatności do spożycia dla danego artykułu, w zamkniętych i nieuszkodzonych opakowaniach, które posiadają nadrukowaną

informację o nazwie środka spożywczego (skład), nazwie i adresie producenta, dacie przydatności do spożycia oraz gramaturze/pojemności.

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

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

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

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

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

14. 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, jako jednorodnjajowe (produkty mleczarskie, nabiał), jest możliwe do realizacji 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.

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

15500000-3	Produkty mleczarskie
15540000-5	Produkty serowarskie
15551300-8	Jogurt
15510000-6	Mleko i śmietana
63200000-1	Usługi transportu

16. Zamawiający nie dopuszcza możliwości składania ofert wariantowych.

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

Wykonawca zobowiązany będzie realizować przedmiot zamówienia **w terminie 6 miesięcy od dnia zawarcia umowy,**

Uwaga: okres ten zawiera się w terminie 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) – Zamawiający stwierdza, że artykuły objęte niniejszym zamówieniem wchodzą w zakres tej ustawy.

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.

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/SkrzynkaESP** - 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).

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

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

Zamawiający wyznacza następujące osoby do kontaktu z Wykonawcami:

Teresa Sieradzka

e-mail: przetargi.wladyslawowo@cos.pl

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

1. Wykonawca jest związany ofertą od dnia upływu terminu składania ofert do dnia **24.08.2022r.**
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.

2. Wykonawca w celu poprawnego zaszyfrowania oferty powinien mieć zainstalowany na

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

komputerze .NET Framework 4.5. Aplikacja działa na platformie Windows (Vista SP2, 7, 8, 10) Aplikacja nie jest dostępna dla systemu Linux i MAC OS.

3. Sposób zaszyfrowania oferty opisany został w Instrukcji użytkownika dostępnej na miniPortalu.
4. Do przygotowania oferty konieczne jest posiadanie przez osobę upoważnioną do reprezentowania Wykonawcy kwalifikowanego podpisu elektronicznego, podpisu osobistego lub podpisu zaufanego.
5. Wszelkie informacje stanowiące tajemnicę przedsiębiorstwa w rozumieniu ustawy z dnia 16 kwietnia 1993 r. o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji (Dz.U. z 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. Przedmiotowe środki dowodowe – oświadczenie według kol. 7 tabeli w zakresie cech oferowanych produktów równoważnych
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 - Zamawiający dopuszcza uzupełnienie kol. 7 jako oświadczenia stanowiącego przedmiotowy środek dowodowy, w przypadku składania oferty na produkty równoważne.

12. Postanowień ust. 11 nie stosuje się, jeżeli przedmiotowy środek dowodowy służy potwierdzaniu zgodności z cechami lub kryteriami określonymi w opisie kryteriów oceny ofert lub, pomimo złożenia przedmiotowego środka dowodowego, oferta podlega odrzuceniu albo zachodzą przesłanki unieważnienia postępowania.

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

1. Wykonawca składa ofertę za pośrednictwem Formularza do złożenia lub wycofania oferty dostępnego na ePUAP i udostępnionego również na miniPortalu. Sposób złożenia oferty opisany został w Instrukcji użytkownika dostępnej na miniPortalu.
2. Identyfikator postępowania dostępny jest na Liście wszystkich postępowań na miniPortalu.
3. Ofertę wraz z wymaganymi załącznikami należy złożyć w terminie do dnia **26.07.2022 r., do godz.8.00**
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 **26.07.2022 r. o godzinie 9.00**
2. Otwarcie ofert jest niejawne.
3. Zamawiający, **najpóźniej przed otwarciem ofert, udostępni na stronie internetowej prowadzonego postępowania informację o kwocie, jaką zamierza przeznaczyć na sfinansowanie zamówienia.**
4. Zamawiający, niezwłocznie po otwarciu ofert, udostępni 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 sądu 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. Zgodnie z art. 7 ust. 1 ustawy z dnia 13 kwietnia 2022 r. (Dz.U. z 2022 r. poz. 835) o szczególnych rozwiązaniach w zakresie przeciwdziałania wspieraniu agresji na Ukrainę oraz służących ochronie bezpieczeństwa narodowego (dalej: UOBN) z postępowania o udzielenie zamówienia zamawiający wyklucza Wykonawcę:

1) wymienionego w wykazach określonych w rozporządzeniu 765/2006 i rozporządzeniu 269/2014 albo wpisanego na listę na podstawie decyzji w sprawie wpisu na listę rozstrzygającej o zastosowaniu środka, o którym mowa w art. 1 pkt 3 UOBN;

2) którego beneficjentem rzeczywistym w rozumieniu ustawy z dnia 1 marca 2018 r. o przeciwdziałaniu praniu pieniędzy oraz finansowaniu terroryzmu (Dz. U. z 2022 r. poz. 593 i 655) jest osoba wymieniona w wykazach określonych w rozporządzeniu 765/2006 i rozporządzeniu 269/2014 albo wpisana na listę lub będąca takim beneficjentem rzeczywistym od dnia 24 lutego 2022 r., o ile została wpisana na listę na podstawie decyzji w sprawie wpisu na listę rozstrzygającej o zastosowaniu środka, o którym mowa w art. 1 pkt 3 UOBN;

3) którego jednostką dominującą w rozumieniu art. 3 ust. 1 pkt 37 ustawy z dnia 29 września 1994 r. o rachunkowości (Dz. U. z 2021 r. poz. 217, 2105 i 2106), jest podmiot wymieniony w wykazach określonych w rozporządzeniu 765/2006 i rozporządzeniu 269/2014 albo wpisany na listę lub będący taką jednostką dominującą od dnia 24 lutego 2022 r., o ile został wpisany na listę na podstawie decyzji w sprawie wpisu na listę rozstrzygającej o zastosowaniu środka, o którym mowa w art. 1 pkt 3 UOBN.

3. Wykluczenie, o którym mowa w ust. 2 następować będzie na okres trwania ww. okoliczności.

4. W przypadku wykonawcy wykluczonego na podstawie art. 7 ust. 1 UOBN, Zamawiający odrzuca ofertę takiego Wykonawcy.

5. Zamawiający będzie weryfikował przesłankę wykluczenia, o której mowa w ust. 2 na podstawie:

1) Oświadczenia wstępnego wykonawcy złożonego wraz z ofertą (załącznik nr 3 do SWZ), Zamawiający może dokonać także stosownej weryfikacji, w szczególności za pomocą:

a) Wykazów określonych w rozporządzeniu 765/2006 i rozporządzeniu 269/2014

b) Listy Ministra właściwego do spraw wewnętrznych obejmującej osoby i podmioty, wobec których są stosowane środki, o których mowa w art. 1 UOBN

c) oraz innych ogólnodostępnych rejestrów, w szczególności KRS czy CEIDG

6. **Inne środki dowodowe (nie wynikające z ustawy Prawo zamówień publicznych)** – Zamawiający przed podpisaniem umowy wzywa wykonawcę, którego oferta została wybrana jako najkorzystniejsza, do złożenia w wyznaczonym terminie, aktualnego na dzień złożenia, oświadczenia na potwierdzenie braku podstaw wykluczenia z art. 7 ust. 1 ustawy z dnia 13 kwietnia 2022 r. (Dz.U. z 2022 r. poz. 835) o szczególnych rozwiązaniach w zakresie przeciwdziałania wspieraniu agresji na Ukrainę oraz służących ochronie bezpieczeństwa narodowego.
7. Wykonawca może zostać wykluczony przez Zamawiającego na każdym etapie postępowania o udzielenie zamówienia.
8. Oświadczenie, o którym mowa w art. 125 ust. 1 PZP oraz oświadczenie na potwierdzenie braku podstaw wykluczenia z art. 7 ust. 1 ustawy z dnia 13 kwietnia 2022 r. (Dz.U. z 2022 r. poz. 835) o szczególnych rozwiązaniach w zakresie przeciwdziałania wspieraniu agresji na Ukrainę oraz służących ochronie bezpieczeństwa narodowego składa każdy z wykonawców wspólnie ubiegających się o zamówienie

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

- 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) według stawki wskazanej przez Zamawiającego.
- Cena musi być wyrażona w złotych polskich (PLN), z dokładnością nie większą niż dwa miejsca po przecinku.
- 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)

- 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.

- 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 przestane przy użyciu środków komunikacji elektronicznej, albo 10 dni, jeżeli zostało przestane w inny sposób.
2. Zamawiający może zawrzeć umowę w sprawie zamówienia publicznego przed upływem terminu, o którym mowa w ust. 1, jeżeli w postępowaniu o udzielenie zamówienia złożono tylko jedną ofertę.
3. Wykonawca, którego oferta została wybrana jako najkorzystniejsza, zostanie poinformowany przez Zamawiającego o miejscu i terminie podpisania umowy, 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, którego oferta zostanie wybrana jako najkorzystniejsza, złoży nie później niż w dniu podpisania umowy, aktualne na dzień złożenia, oświadczenie na potwierdzenie braku podstaw wykluczenia z art. 7 ust. 1 ustawy z dnia 13 kwietnia 2022 r. (Dz.U. z 2022 r. poz. 835) o szczególnych rozwiązaniach w zakresie przeciwdziałania wspieraniu agresji na Ukrainę oraz służących ochronie bezpieczeństwa narodowego.
5. 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.
6. Przed podpisaniem umowy Wykonawcy wspólnie ubiegający się o udzielenie zamówienia (w przypadku wyboru ich oferty jako najkorzystniejszej) przedstawią Zamawiającemu umowę regulującą współpracę tych Wykonawców.
7. Jeżeli Wykonawca, którego oferta została wybrana jako najkorzystniejsza, uchyla się od zawarcia umowy w sprawie zamówienia publicznego Zamawiający może dokonać ponownego badania i oceny ofert spośród ofert pozostałych w postępowaniu Wykonawców 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 dniu2022 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 nabiątu do Ośrodka Przygotowań Olimpijskich we Władysławowie wraz z usługą transportu w części nr o nazwie (dalej „COS-OPO we Władysławowie lub Zamawiający”) pod adres: 84-120 Władysławowo, ul. Żeromskiego 52, szczegółowo opisanych w SWZ i w Ofercie Wykonawcy z dnia2022 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 6 miesięcy od dnia zawarcia umowy**, z zastrzeżeniem ust. 2 części zamówienia.
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 (cena oferty), o którym mowa w § 5 ust. 1.
3. Ilości towaru określone w tabeli asortymentowej w formularzu oferty są ilościami szacunkowymi, przewidywanymi przez Zamawiającego i mogą ulec zmianie, w zależności od faktycznych jego potrzeb. Biorąc powyższe pod uwagę, Zamawiający zastrzega sobie prawo ewentualnego zmniejszenia lub zwiększenia - w poszczególnych pozycjach asortymentowych - ilości towaru składającego się na przedmiot zamówienia z zastrzeżeniem, że w rezultacie wszystkich zmian w zakresie ilości towaru wynagrodzenia brutto określone w § 5 ust. 1 umowy nie zostanie przekroczone. Wykonawca otrzyma wynagrodzenie za faktycznie dostarczony towar. Z tego tytułu Wykonawcy nie przysługują żadne roszczenia finansowe lub prawne.
4. Zamawiający oświadcza, a Wykonawca nie wnosi żadnych zastrzeżeń, iż w konsekwencji okoliczności, o których mowa w ust. 3 umowy wynagrodzenie określone w § 5 ust. 1 może być

odpowiednio niższe, z zastrzeżeniem, że minimalna kwota, która zostanie zapłacona z tytułu realizacji przedmiotu umowy wyniesie 70% wynagrodzenia brutto określonego w § 5 ust. 1

5. 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 w uzasadnionych przypadkach zmianę dnia dostawy wskazaną w ust. 1 na 1 dzień roboczy, o godzinie ustalonej pomiędzy stronami.
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 ilości 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, w zakresie nazwy lub producenta określonych w Ofercie, zamawianych towarów (o jakości równoważnej lub wyższej od przedmiotu zamówienia, lecz w cenie jednostkowej zgodnej z ofertą Wykonawcy), w szczególności w przypadku braku możliwości dostarczenia, przez Wykonawcę, produktów zawartych w Ofercie. Zmiana określona w zdaniu poprzedzającym może nastąpić na uzasadniony wniosek jednej ze Stron i bez ponoszenia przez Zamawiającego żadnych dodatkowych kosztów z tego tytułu. Zmiana taka nie stanowi zmiany umowy wymagającej podpisania aneksu do umowy.

§ 4.

POSTANOWIENIA ORGANIZACYJNE I WARUNKI BEZPIECZEŃSTWA PRACY ORAZ UBEZPIECZENIA

1. W przypadku dostaw realizowanych przez Wykonawcę, Wykonawca zobowiązuje się zapoznać osoby, z których pomocą Umowę wykonuje, jak również osoby, którym wykonywanie Umowy powierza, z topografią terenu Zamawiającego oraz przestrzegać na tym terenie zasad bezpieczeństwa wynikającego z Prawa o Ruchu Drogowym. Wykonawca winien cały czas monitorować pojazd na postoju, zapobiegając dostępowi osób postronnych do jego wnętrza.
2. Ponadto Wykonawca zobowiązuje zapoznać się, przestrzegać, zapoznać osoby wskazane w ust. 1 powyżej i wjeżdżające na teren Zamawiającego z koniecznością posiadania przez te osoby odpowiedniej, dla typu dostaw będących przedmiotem niniejszej umowy, odzieży roboczej oraz klinów zabezpieczających pod koła samochodu. Wszystkie osoby mające styczność z dostarczonym towarem winne posiadać aktualne książeczki zdrowia.
3. Wykonawca winien realizować dostawy zgodnie z procedurami HACCAP obowiązującymi u Zamawiającego.

4. 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 należytych wykonaniem przedmiotu Umowy.
3. Okres realizacji umowy zawiera się w terminie 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). Tak więc dostawy częściowo będą realizowane według stawki VAT 0%, a po 31.07.2022 r. według stawki pierwotnej lub jak będzie wskazywała ustawa
4. 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@celniewo.cos.pl**.
5. 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
6. 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.
7. 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.
8. Strony ustalają, że dniem zapłaty jest dzień obciążenia rachunku bankowego Zamawiającego.

9. 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.
10. 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 możliwość zmiany umowy w trakcie jej wykonywania w zakresie zmiany 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,
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.

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.

§ 10.

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 zostałyaby 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. Osobą odpowiedzialną za realizację niniejszej umowy i uprawnioną do kontaktów z ramienia Zamawiającego, w zakresie realizacji niniejszej umowy, jest Kierownik działu Gastronomii - Ewa Jankowska tel. 58 6746 216

6. Osobą uprawnioną do kontaktów z ramienia Wykonawcy w zakresie realizacji niniejszej umowy, jest tel.

7. 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. 4.

d) Oświadczenie o braku podstaw do wykluczenia na podstawie art. 7 ust. 1 ustawy z dnia 13 kwietnia 2022 r. (Dz.U. z 2022 r. poz. 835) o szczególnych rozwiązaniach w zakresie przeciwdziałania wspieraniu agresji na Ukrainę oraz służących ochronie bezpieczeństwa narodowego.

6. Umowę sporządzono w trzech jednobrzmiących egzemplarzach, z których dwa przeznaczone są dla Zamawiającego a jeden dla Wykonawcy.

Zamawiający

Wykonawca
Kontrasygnała Głównego Księgowego

O F E R T A

nazwa i adres lub pieczęć WYKONAWCY

DLA ZAMAWIAJĄCEGO:

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

W odpowiedzi na publiczne ogłoszenie o zamówieniu, my niżej podpisani

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

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

- W odpowiedzi na publiczne ogłoszenie w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego w trybie podstawowym bez negocjacji składamy ofertę na: Sukcesywne dostawy nabiātu 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:)

W poniższej tabeli zestawienie cen jednostkowych:

Lp.	ASORTYMENT oraz kryteria stosowane w celu oceny równoważności	Jm	ILOŚĆ	Nazwa i/lub producent oferowanego produktu **/	Produkt równoważny	kryteria oferowane w celu oceny równoważności (należy wymienić lub wpisać „zgodne, dla oferowane j pozycji, z kryteriami Zamawiaj qcego wskazany mi w opisie przedmiot u zamówieni a w kol. 2 tabeli pkt. V.3.”)**/	Cena netto	Stawka podatku od towarów i usług obowiązująca na dzień składania ofert	Cena brutto	Wartość brutto (kol. 4 x kol. 10)
1.	2.	3.	4.	5.	6.	7.	8.	9.	10.	11.
1.	JOGURT owocowy- zawierający minimum 5 rodzajów zbóż np. pszenicy, jęczmienia, żyta, owsa, ryżu, gryki i prosa / Produkt wyprodukowany z mleka znormalizowanego, zagęszczonego przez dodatek odtłuszczonego mleka w proszku, białek mleka lub odparowanie części wody, poddanego procesowi pasteryzacji, a następnie ukwaszonego zakwasem czystych kultur bakterii, z dodatkiem owoców /co najmniej 5%/ oraz dozwolonych substancji słodzących , zagęszczających i smakowo-zapachowych. Wygląd- skrzep rozbitý, widoczne cząstki owoców oraz ziarna zbóż..smak lekko kwaśny, słodki z posmakiem użytych dodatków, konsystencja jednolita, gęsta, o smaku: śliwkowy, truskawkowy, brzoskwiniowy, jabłkowo-gruszkowy, termin przydatności co najmniej 14 dni od daty dostarczenia do magazynu odbiorcy. Opakowanie min, 140 gr, typu Bacoma, Zott, Danone lub produkt równoważny	szt	2800		TAK/NIE/nie dotyczy*/			5%		
2.	Jogurt z owocami typu light - powinien zawierać naturalny	szt	300		TAK/NIE/nie dotyczy*/			5%		

	cukier pochodzący z owoców i soków, różn smaki, termin przydatności do spożycia co najmniej 10 dni od daty dostarczenia do magazynu odbiorcy. Opakowanie o pojemności min. 150 g typu ZOTT Jogobella, MlekoWiśa, lub produkt równoważny.....*/								
3.	JOGURT owocowy- zawierający żywe kultury bakterii jogurtowych i duże kawałki owoców. Produkt wyprodukowany z mleka znormalizowanego, zagęszczony go przez dodatek odtuszczonego mleka w proszku, białek mleka lub odparowanie części wody, poddany procesowi pasteryzacji, a następnie ukwaszonego zakwasem czystych kultur bakterii, z dodatkiem owoców -nie mniej niż 5% oraz dozwolonych substancji słodzących, zagęszczających, smakowo- zapachowych. Konsystencja jednolita, gęsta, smak lekko kwaśny słodki z posmakiem użytych dodatków, O smaku: truskawka, pieczone jabłko, owoce leśne, brzoskwinia, poziomka, wiśnia, malina, kiwi, mango, ananas, banan. Termin przydatności co najmniej 10 dni od daty dostarczenia do magazynu odbiorcy. Opakowanie -pakowany w kształtki z tworzywa sztucznego zamykane zakrywką z folii aluminiowej termozgrzewalnej, o pojemności min 140-150 g . typu ZOTT Jogobella, MlekoWiśa lub produkt równoważny	szt	6000		TAK/NIE/nie dotyczy*/			5%	
4.	DESER -składający się z 2 warstw : mus smakowy a nad nim bita śmietana. Smaki : czekolada, wanilia, karmel, truskawka. Opakowanie o pojemności min. 160 g typu ZOTT, BAKOMA lub produkt równoważny	szt	3000		TAK/NIE/nie dotyczy*/			5%	
5.	Kremowy jogurt z musem owocowym-składniki-jogurt waniliowy/mleko, śmietanka, mleko odtuszczone zagęszczony, cukier, barwnik, karoten, naturalny aromat waniliowy, żywe kultury bakterii	szt	4000		TAK/NIE/nie dotyczy*/			5%	

	jogurtowych/,mus owocowy co najmniej 25%/owoce co najmniej 35%,cukier,skrobia modyfikowana kukurydziana,żelatyna wieprzowa/,waga min 125 g,termin przydatności co najmniej 10 dni od daty dostarczenia do magazynu odbiorcy.,opakowanie - pakowany w kształtki z tworzywa sztucznego zamykane zakrywką z folii aluminiowej termozgrzewalnej.typu MiaMu-firmy Mlekovita lub produkt równoważny.....								
6.	Jogurt naturalny- o aksamitno-kremowej konsystencji, zawierający żywe kultury bakterii jogurtowych bez cukru o obniżonej zawartości tłuszczu maksymalnie 1,50%.Termin przydatności do spożycia nie mniej niż 14 dnia od daty dostarczenia towaru do magazynu dostawcy. Opakowanie jednostkowe-pakowany w kształtki z tworzywa sztucznego,zamykane zakrywką z folii aluminiowej termozgrzewalnej. o pojemności min. 150 g typu BAKOMA, Grajewo,ZOTT lub produkt równoważny	szt	2400		TAK/NIE/nie dotyczy*/			5%	
7.	Jogurt naturalny- stanowiący bazę do wszystkich sosów i dipów typ GRECKI, Bałkański. Barwa biała do lekko kremowej.konsystencja jednolita,zwarta w przekroju,zawartość tłuszczu 9-10% ,termin przydatności do spożycia nie mniej niż 10 dnia od daty dostarczenia towaru do magazynu odbiorcy.Opakowanie o pojemności min. 340-400 g BAKOMA, Mlepol, Zott	szt	600		TAK/NIE/nie dotyczy*/			5%	
8.	Bitą śmietaną w sprayu-termin przydatności co najmniej 1 miesiąc od daty dostarczenia do magazynu odbiorcy opak 250 ml typu Bacoma lub produkt rownoważny.....	szt	10		TAK/NIE/nie dotyczy*/			5%	
9.	Serek homogenizowany-powinien być gęsty, o różnych smakach.czysty ,łagodny ,lekko kwaśny posmak pasteryzacji o wyraźnym smaku i zapachu użytych dodatków.Konsystencja i	szt	1600		TAK/NIE/nie dotyczy*/			5%	

	struktura jednolita ,pastowata,dopuszcza się lekki wypływa serwatki i lekką mączystość.Zawartość tłuszczu nie mniej niż 3,50%,,różne smaki/naturalny,wanilia,truskawka itp/Termin przydatności co najmniej 10 dni od daty dostarczenia do magazynu odbiorcy.Opakowanie-kształtki z tworzywa sztucznego zamykane zakrywką z folii aluminiowej termozgrzewalnej o pojemności min. 140 g. typu DANONE, Włoszczowa lub produkt równoważny								
10.	KEFIR-orzeźwiający napój mleczny,ukwaszony przy pomocy drożdży kefirowych i żywych kultur bakterii.płyn jednolity z pęcherzykami dwutlenku węgla lub bez pęcherzyków,dopuszcza się lekkie wydzielenie serwatki/do 3 mm/,barwa biała z odcieniem lekko kremowym,smak i zapach lekko kwasny ,do kwaśnego,charakterystyczny dla kefiru-lekko drożdżowy, zawartość tłuszczu w 100 gr/ 2.50- 3,00 g,cukru 3,00- 3.50 g/Termin przydatności do spożycia nie mniej niz 10 dni od daty dostarczenia do magazynu odbiorcy.Opakowanie-kształtki z tworzywa sztucznego zamykane zakrywką z folii aluminiowej termozgrzewalnej o pojemności 220 g-250 gr typu Bakoma,Danone lub produkt równoważny	szt	1600		TAK/NIE/nie dotyczy*/			5%	
11.	Maślanka owocowa/różne smaki/wsad owocowy do 4%,pasteryzowana o zawartości tłuszczu do2%,wzbogacona żywymi kulturami bakterii mlekowych,termin przydatności do spożycia co najmniej 10 dni od daty dostarczenia do magazynu odbiorcy,opakowanie/kartonik lub butelka/o pojemności 0.5-1 litr typu Mrągowo,Grajewo ;ub produkt równoważny.....	litr	24		TAK/NIE/nie dotyczy*/			5%	
12.	Maślanka - naturalna,pasteryzowana o zawartości tłuszczu do2%,wzbogacona żywymi kulturami bakterii mlekowych ,termin przydatności nie mniej niż 10 dni od daty dostarczenia	l	20		TAK/NIE/nie dotyczy*/			5%	

	do magazynu odbiorcy, opakowanie /kartonik lub butelka./o pojemności 1 l typu Mrągowo, Grajewo, ZOTT lub produkt równoważny								
13.	Jogurt owocowy składający się z 2 pojemniczków, typu Fantasia-jogurt o kremowej aksamitnej konsystencji, zawierający żywe kultury bakterii z dodatkiem musu owocowego/jagody, brzoskwini e, jeżyny, maliny, truskawka, wiśnia/ lub różne kształty płatek czekoladzie, termin przydatności co najmniej 10 dni od daty dostarczenia do magazynu odbiorcy..Opakowanie-kształtki z tworzywa sztucznego zamykane zakrywką z folii aluminiowej zgrzewalnej, o pojemności 120-125 gr typu Danone, Fantasia lub produkt równoważny	szt	1200		TAK/NIE/nie dotyczy*/		5%		
14.	Serek wiejski ziarnisty lekki -o zawartości tłuszczu do 3%, serek powinien być o konsystencji ziarnistej, dopuszcza się lekki opływ śmietanki, termin przydatności nie mniej niż 10 dni od daty dostarczenia do magazynu odbiorcy, Opakowanie kubeczek o wadze 150-200 gr typu PIĄTNICA, Grajewo lub produkt równoważny	szt	300		TAK/NIE/nie dotyczy*/		5%		
15.	Twaróg wiejski chudy do 8% tłuszczu, wilgotny, soczysty o wysokiej wartości odżywczej, bogaty w wapń, sole mineralne łatwo przyswajalne białko, bez konserwantów ani sztucznych dodatków. Hermetycznie zamknięty o wadze 200-300g, termin przydatności do spożycia co najmniej 10 dni od daty dostarczenia do magazynu odbiorcy. typu PIĄTNICA, Mlekosz lub produkt równoważny	kg	50		TAK/NIE/nie dotyczy*/		5%		
16.	Twaróg wiejski tłusty, półtłusty-ser twarogowy niedojrzewający, wyprodukowany z mleka pasteryzowanego przez odpowiednią obróbkę skrzepu uzyskanego przez dodatek zakwasu czystych kultur mleczarskich lub zakwasu czystych kultur mleczarskich i podpuszczki. Twaróg nie	kg	600		TAK/NIE/nie dotyczy*/		5%		

	powinien posiadać konserwantów ani sztucznych dodatków, konsystencja i struktura jednolita, zwarta, bez grudek Termin przydatności do spożycia nie mniej niż 10 dni od daty dostarczenia do magazynu odbiorcy. opakowanie kostki lub klinki wykonane z folii, papieru lub innego materiału dopuszczonego do kontaktu z żywnością. o wadze min 200 gr max 1 kg, typu Piątnica, Mlekosz lub produkt równoważny								
17.	Twaróg śmietankowy- zmielony o zawartości tłuszczu maksymalnie 8%. Termin przydatności do spożycia nie mniej niż 10 dni od daty dostarczenia do magazynu odbiorcy. Opakowanie: wiaderko o wadze min 1 kg max 5 kg typu PRESIDENT, Mlekovita lub produkt równoważny	kg	1600		TAK/NIE/nie dotyczy*/		5%		
18.	Ser miękki solankowy ,sałatkowo-kanapkowy tłusty typu FETA ,ser podpuszczkowy, dojrzewający, półtwardy, solankowy wyrabiany z pasteryzowanego mleka krowiego. kształt kostki z opływem wydzielającej się solanki. Barwa biała jednolita, konsystencja strukturalna jednolita, zwarta, miękka, lekko krucha, nie dopuszczalna zbyt miękka lub mazista, termin przydatności co najmniej 2 miesiące od daty dostarczenia do magazynu odbiorcy, kształt- kostka, opakowanie kartonik laminowany folią aluminiową, o masie netto 270-300g typu MLEKOWITA lub produkt równoważny	kg	55		TAK/NIE/nie dotyczy*/		5%		
19.	Ser topiony zegary o wadze 1 max.-30 gr.- powinien posiadać konsystencję kremową. W opakowaniu powinno być 8 szt. trójkątnych serków w różnych smakach o łącznej wadze odpowiednio: max 240 gr.. Produkt powstały przy użyciu topników z serów podpuszczkowych dojrzewających jako podstawowego surowca oraz z innych produktów mleczarskich, z dodatkami pochodzenia roślinnego lub zwierzęcego, zawierający około 60% tłuszczu w suchej	szt	2400		TAK/NIE/nie dotyczy*/		5%		

	masie, barwa i konsystencja jednolita, bez ziarnistości, smarowna, termin przydatności co najmniej 21 dni od daty dostarczenia do magazynu odbiorcy: typu HOCHLAND lub produkt równoważny /należy podać cenę za 1 szt/max.30gr/								
20.	Ser topiony śmietankowy, żółty, zwykły- powinien posiadać konsystencję kremową. Termin przydatności do spożycia nie mniej niż 21 dni od daty dostarczenia do magazynu odbiorcy. Kostka min 100g typu Lactima, Polmlek, MLEKOWITA lub produkt równoważny	szt	140		TAK/NIE/nie dotyczy*/		5%		
21.	Ser pleśniowy-aromatyczny o delikatnej konsystencji, typu Camembert, ser podpuszczkowy, dojrzewający, w yrabiany z mleka pasteryzowanego o ustalonej zawartości tłuszczu, pełnotłusty, pleśniowy, powierzchnia pokryta białą pleśnią, dopuszcza się lekkie nierówności porostu pleśni i nieznaczne pomarszczenia skórki, konsystencja miękka, mięsz elastyczny o smaku naturalnym, wędzonym, zielonym pieprzu, żurawinowym, zawartość tłuszczów nie mniej niż 28%, białka nie mniej niż 19%, - typu CAMEMBER, termin przydatności nie mniej niż 10 dni od daty dostarczenia do magazynu odbiorcy., opakowanie-ser uformowany w krążki, powinien być zapakowany w folię z tworzyw sztucznych lub aluminiową laminowaną- materiał dopuszczony do kontaktu z żywnością, o wadze max. 150 g typu HOCHLAND, TUREK, La Polle lub produkt równoważny.	kg	75		TAK/NIE/nie dotyczy*/		5%		
22.	Serek topiony pakowany w plastry powinien posiadać aromatyczny smak i delikatną konsystencję, różne smaki, każdy plasterk zapakowany dokładnie w folię, termin przydatności do spożycia nie mniej niż 14 dni od daty dostarczenia do magazynu odbiorcy, opakowanie foliowe typu flow-pac o wadze	kg	100		TAK/NIE/nie dotyczy*/		5%		

	max.150g typu HOCHLAND, Lactima, Warmia								
23.	Masło ekstra - o zawartości tłuszczu min 82%, bez dodatku oleju, łatwe do rozsmarowywania. Masło extra jest produktem wysoko tłuszczowym otrzymywanym wyłącznie z mleka krowiego w wyniku tzw. zmaśniania odpowiednio przygotowanej śmietany lub śmietanki. Ze względu na sezonowe zmiany intensywności barwy tłuszczu mlecznego, w celu utrzymania typowej barwy masła dopuszcza się dobarwianie śmietany i śmietanki barwnikami naturalnymi-karotenem/E 160a/ i annato /E 160b/Termin przydatności nie mniej niż 21 dni od daty dostarczenia do magazynu odbiorcy, - opakowania- folia wielowarstwowa, waga max. 250 gr, typu Warlubia, Łowicz, Mlekovita, lub produkt równoważny.	kg	1500		TAK/NIE/nie dotyczy*/			5%	
24.	Ser żółty typu KRÓLEWSKI - klasy I powinien zawierać minimum 45% tłuszczu. Opakowanie jednostkowe - blok o wadze 3-4 kg, termin przydatności do spożycia nie mniej niż 21 dni od daty dostarczenia do magazynu dostawcy typu OSM SIERPC, Kolno lub produkt równoważny	kg	300		TAK/NIE/nie dotyczy*/			5%	
25.	Puszasty serek twarogowy- np. żółty, z czosnkiem niedźwiedzim, ze szczypiorkiem itp. spulchniony azotem, pasteryzowany opakowanie o wadze 140-150 gr typu Hochland Almette lub produkt równoważny.....	szt	30		TAK/NIE/nie dotyczy*/			5%	
26.	Ser żółty typu EDAMSKI kl. I-ser podpuszczkowy, dojrzewający wyrabiany z mleka pasteryzowanego o ustalonej zawartości tłuszczu 45%. Kształty i wygląd- płaski cylinder lub blok o bokach prostych lub lekko zaokrąglonych, wierzch i spód lekko wypukłe. Skóra gładka, mocna, sucha, czysta, bez uszkodzeń mechanicznych i wżerów, dopuszcza się lekkie odciski chust i małe powierzchniowe skazy, może	kg	650		TAK/NIE/nie dotyczy*/			5%	

	być pokryta powłoką z tworzyw sztucznych, oczka nieliczne, okrągłe i owalne wielkości od ryżu do grochu, przy brzegach nieco mniejsze, dopuszcza się pojedyncze oczka nieregularne oraz pojedyncze szczelinki. Mięsz elastyczny, w miarę miękki, zwarty, jednolity w całej masie, dopuszcza się lekko plastyczny, niedopuszczalna nadmierna kruchość, twardość, smak łagodny, lekko orzechowy, termin przydatności nie mniej niż 14 dni od dnia dostawy do magazynu odbiorcy-opakowanie blok 2-4 kg, Typu MlekoWiła lub produkt równoważny								
27.	Ser żółty typu Złota Gouda z dziurami-ser pełnotłusty typu holenderskiego, o zawartości tłuszczu co najmniej 26%. Jego charakterystyczną cechą są regularne oczka/wielkości od grochu do wiśni/, powstałe w wyniku zastosowania innowacyjnej technologii produkcji. Posiada oryginalne walory smakowo-zapachowe, powstające w wyniku przemian białek, tłuszczów, laktozy i innych składników mleka, smak sera łagodny. Blok o wadze 3-3,50 kg, termin przydatności nie mniej niż 14 dni od daty dostarczenia do magazynu odbiorcy, firmy MlekoWiła lub produkt równoważny.....	kg	550		TAK/NIE/nie dotyczy*/			5%	
28.	Ser żółty typu Rolada Ustrzycka-ser o unikatowym aromacie i smaku, naturalnie wędzony, główne składniki: mleko, kultury bakterii mlekowych, laktoza/z mleka/, chlorek wapnia, azotan potasu, lizozym z jaj/E 1105/sól, czosnek suszony, termin przydatności do spożycia nie mniej niż 14 dni od daty dostarczenia do magazynu odbiorcy.. Opakowanie blok o wadze 1-1,50 kg typu MlekoWiła lub produkt równoważny	kg	150		TAK/NIE/nie dotyczy*/			5%	
29.	Ser żółty typu Książęcy - kl. I o zawartości tłuszczu minimum 45%, termin przydatności nie mniej niż 14 dni od daty	kg	350		TAK/NIE/nie dotyczy*/			5%	

	dostarczenia do magazynu odbiorcy,(opakowanie blok o wadze 2.50-4 kg TYPU Żuromin, GRAJEWO, Mlekowita								
30.	Ser typu Lazur ROKPOL- podpuszczkowy miękki dojrzewający ser pleśniowy,ma głęboko przerośnięty pleśnią kruchy i kremowy mięsz ,o lekko stonawym smaku.Pozostawia tradycyjną,charakterystyczną dla tego rodzaju serów aromatyczną,ostłą i zdecydowaną nutę o delikantym długo utrzymującym się posmaku grzybowym,typu Lazur I lub produkt równoważny	kg	10		TAK/NIE/nie dotyczy*/			5%	
31.	Ser żółty typu Włoszczowski-ser typu szwajcarskiego,aromatyczny,orz echowy smak,elastyczny mięsz oraz duże regularne oczka,zawartość tłuszczu w 100 gr-26 gr,kwasy tłuszczowe nasycone-18 gr,opakowanie blok 3-4.50 kg typu Włoszczowa lub produkt równoważny	kg	550		TAK/NIE/nie dotyczy*/			5%	
32.	Ser żółty MOZARELLA kl. I o zawartości tłuszczu minimum 45%,produkowany z wyselekcjonowanego mleka najwyższej jakości w oparciu o oryginalną technologię.Ma delikatny,łagodny smak oraz elastyczną konstystencję.Charakteryzuje się dobrą topliwością i rozciągliwością. Termin przydatności co najmniej 14 dni od daty dostarczenia do magazynu odbiorcy,Opakowanie blok w wadze 1-2 kg typu, MLEKOWITA, WARMIA	kg	15		TAK/NIE/nie dotyczy*/			5%	
33.	MOZZARELLA -małe kulki w zalewie.Ser podpuszczkowy,dojrzewający,w yrabiany z pasteryzowanego mleka krowiego,z parzonej masy serowej,w postaci spłaszczonej kulki zanurzonej w zalewie solankowej.Powierzchnia gładka,czysta,niedopuszczalna wysuszone.Zawartość tłuszczu ,ułamek masowy wynoszący(%),nie mniej niż 19,0 PN-EN-ISO 1735, termin przydatności do spożycia nie mniej niż 10 dni od daty dostarczenia do magazynu odbiorcy. opakowanie torebka foliowa zgrzewana,max.150g	kg	50		TAK/NIE/nie dotyczy*/			5%	

	typu ZOTT, MLEKOWITA lub produkt równoważny								
34.	SER GORGONZOLA - podpuszczkowy, miękki, dojrzewający ser pleśniowy - termin przydatności co najmniej 14 dni od daty dostarczenia do magazynu odbiorcy.....*/	kg	5		TAK/NIE/nie dotyczy*/		5%		
35.	SER VALBON brie - opakowanie max 150 g-termin przydatności co najmniej 14 dni od daty dostarczenia do magazynu odbiorcy.....	kg	10		TAK/NIE/nie dotyczy*/		5%		
36.	MLEKO UHT 3,20% - produkt otrzymany z mleka surowego klasy Ekstra, poddany normalizacji, homogenizacji a następnie sterylizacji metodą UHT. barwa biała z odcieniem jasnokremowym lub biała-bez podstoju śmietanki. smak i zapach właściwy dla mleka sterylizowanego. Zawartość tłuszczu nie mniej niż 3.2%, termin przydatności do spożycia- nie mniej niż 4 miesiące od daty dostarczenia produktu do magazynu odbiorcy.. Opakowanie kartonik pięciowarstwowy polietylenowo- aluminiowy/ wykonany z materiału dopuszczonego do kontaktu z żywnością/ o pojemności 0.5-1 litr -Typu łowicz, Mlekowita lub produkt równoważny	litr	4200		TAK/NIE/nie dotyczy*/		5%		
37.	MLEKO UHT 2%-produkt otrzymany z mleka surowego, klasy Ekstra, poddany normalizacji, homogenizacji a następnie sterylizacji metodą UHT, barwa biała z odcieniem jasnokremowym lub biała, zawartość tłuszczu nie mniej niż 2%. Termin przydatności powinien wynosić nie mniej niż 4 miesiące od daty dostawy do magazynu dostawcy, opakowanie kartonik pięciowarstwowy polietylenowo- aluminiowy/ wykonany z materiału dopuszczonego do kontaktu z żywnością/ o pojemności 0.5-1 litra typu łowicz, Mlekowita, Łaciata lub produkt równoważny	litr	3400		TAK/NIE/nie dotyczy*/		5%		
38.	Mleko UHT 0,50 % - opakowanie kartonik o pojemności min. 1	litr	20		TAK/NIE/nie dotyczy*/		5%		

	litra. Termin przydatności co najmniej 14 dni od daty dostarczenia do magazynu odbiorcy, Typu ŁACIATE LUB PRODUKT RÓWNOWAŻNY								
39.	Śmietana tortowa UHT o zawartości tłuszczu nie mniej niż 36 %,termin przydatności nie mniej niż 14 dni od daty dostarczenia do magazynu odbiorcy - opakowanie kartonik wykonany z laminatu wielowarstwowego o pojemności 0,5 lub 1 litr, typu ŁOWICZ, MLEKOWITA łaciata lub produkt równoważny,	l	330		TAK/NIE/nie dotyczy*/			5%	
40.	Śmietana UHT o zawartości tłuszczu nie mniej niż 30 % termin przydatności do spożycia nie mniej niż 1 miesiąc od daty dostarczenia do magazynu odbiorcy,- opakowanie kartonik wykonany z laminatu wielowarstwowego, o pojemności 0,5 lub 1 litr, typu ŁOWICZ , MLEKOWITA, MLEKPOL lub produkt równoważny	l	850		TAK/NIE/nie dotyczy*/			5%	
41.	Śmietana zakwaszana o zawartości tłuszczu 18 % - homogenizowana -płyn jednorodny,bez kłaczków ściętego sernika,bez podstoju serwatki,smak czysty,śmietankowy,lekko kwaśny,konsystencja płynna,gęstawa,jednolita w całej masie,homogenizowana,opakowanie 0,2 - 0,5l,termin przydatności do spożycia nie mniej niż 10 dni od daty dostarczenia do magazynu odbiorcy, typu Piątnica lub produkt równoważny	l	15		TAK/NIE/nie dotyczy*/			5%	
42.	Mleko skondensowane niesłodzone - typu SM Gośtyń,Pilos,Mlekowita opakowanie kartonik o wadze min. 350g.,zawartość tłuszczu nie mniej niż 7,5% lub produkt równoważny	szt	20		TAK/NIE/nie dotyczy*/			5%	
43.	Ser Parmezan - jest serem twardym typu podpuszczkowego z centralnych Włoch. Ser w postaci proszku,termin przydatności nie mniej niż 14 dni od daty dostarczenia do magazynu odbiorcy, Opakowanie 40-50g. Typu TEMAR	kg	5		TAK/NIE/nie dotyczy*/			5%	
44.	Ser Grana Padano - ser dojrzewający	kg	15		TAK/NIE/nie dotyczy*/			5%	

	twardy,kruchy,jego mięsz charakteryzuje się jasnożółtą i grudkowatą teksturą,na której widoczne są pęknięcia.,smak bardzo intensywny,mocno serowy,stone,pikantny,termin przydatności do spożycia co najmniej 10 dni od daty dostarczenia do magazynu odbiorcy blok ok. 1-1,5kg lub produkt równoważny, Typu TEMAR lub produkt równoważny									
45.	Majonez dekoracyjny - Klasy I gęsty koloru blado-żółtego,skład: olej rzepakowy,żółtko jaja 6%,ocet,musztarda,termin przydatności do spożycia nie mniej niż 21 dni od dnia dostarczenia do magazynu odbiorcy, typu Winiary lub produkt równoważny	kg	450		TAK/NIE/nie dotyczy*/			8%		
46.	Ser Mascarpone - śmietankowo-kremowy, doskonały do tiramisu, spaghetti i pieczywa.Ser dojrzewający produkowany z mleka krowiego,masa tłusta,kremowa,jednorodna o kolorze białawym,zawartość tłuszczu rzędu 80% w suchej masie.Termin przydatności do spożycia nie mniej niż 10 dni od daty dostarczenia do magazynu odbiorcy Opakowanie min 250. typu PIĄTNICA lub produkt równoważny	kg	25		TAK/NIE/nie dotyczy*/			5%		
47.	BIO napój sojowy/mleko/. Opakowanie Kartonik o pojemności max 1 l.....	l	24		TAK/NIE/nie dotyczy*/			5%		
48.	Masło klarowane opak max 1 kg.....	kg	20		TAK/NIE/nie dotyczy*/			5%		
49.	Mleko bez laktozy-opakowanie kartonik o pojemności max 500 ml.....	l	24		TAK/NIE/nie dotyczy*/			5%		
50.	Mleko kokosowe Opakowanie - kartonik lub puszka o pojemności max 500 g/skład:mleko kokosowe 3,5%,ziarna sojowe - 2,8%,wartość odżywcza w 100 gr-33 kcal,tłuszcz 1,4 g,w tym kwasy tłuszczowe nasycone 0,7 g,węglowodany 3,3 g,w tym cukry-3,3 g,białko 1.5 g.....	szt	15		TAK/NIE/nie dotyczy*/			5%		
51.	Smalec tłuszcz zwierzęcy-opakowanie kostka max 250 g.....	kg	10		TAK/NIE/nie dotyczy*/			5%		
52.	Margaryna typu Kasia-tłuszcz roślinny -opakowanie kostka	kg	10		TAK/NIE/nie dotyczy*/			5%		

	max 250 g/tłuszcz w 100 g -70 g, w tym kwasy tłuszczowe nasycone-33g, energia 1 100 gr-619 kcal.....									
53.	Drożdże - opakowanie kostka o wadze max 200 g, termin przydatności nie mniej niż 10 dni od daty dostarczenia do magazynu odbiorcy	kg	5		TAK/NIE/nie dotyczy*/			5%		
	Razem									

UWAGA:

*/ niepotrzebne skreślić

**/ należy wpisać nazwę produktu i/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.

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

- Deklarujemy realizację w/w przedmiotu zamówienia w terminie 6 miesięcy od dnia zawarcia umowy z zastrzeżeniami zawartymi w Projektowanych postanowieniach umowy
- Oświadczamy, że zapoznaliśmy się z otrzymanymi dokumentami zamówienia i w pełni je akceptujemy oraz uzyskaliśmy konieczne informacje do przygotowania oferty.
- 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).
- Oświadczamy, że cena ofertowa uwzględnia wszystkie koszty, narzuty i upusty związane z wykonaniem przedmiotu umowy.
- Oświadczamy, że uważamy się za związanych niniejszą ofertą na okres wskazany w pkt. X.1 SWZ.
- 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.
- 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**)

- 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/Podmiot trzeci/Podwykonawca*/:

(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)

oraz oświadczenie na potwierdzenie braku podstaw wykluczenia z art. 7 ust. 1 ustawy z dnia 13 kwietnia 2022 r. (Dz.U. z 2022 r. poz. 835) o szczególnych rozwiązaniach w zakresie przeciwdziałania wspieraniu agresji na Ukrainę oraz służących ochronie bezpieczeństwa narodowego

DOTYCZĄCE PODSTAW WYKLUCZENIA Z POSTĘPOWANIA – składane wraz z ofertą

Na potrzeby postępowania o udzielenie zamówienia publicznego pn.
..... (nazwa postępowania), prowadzonego przez
(oznaczenie Zamawiającego),

1. oświadczam, że nie podlegam wykluczeniu z postępowania na podstawie art. 108 ust. 1 ustawy Pzp.

2. oświadczam, że **nie podlegam** wykluczeniu z postępowania na podstawie art. 7 ust. 1 ustawy z dnia 13 kwietnia 2022 r. (Dz.U. z 2022 r. poz. 835) o szczególnych rozwiązaniach w zakresie przeciwdziałania wspieraniu agresji na Ukrainę oraz służących ochronie bezpieczeństwa narodowego

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

.....(miejscowość), dniar.

OŚWIADCZENIE DOTYCZĄCE PODANYCH INFORMACJI:

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

.....(miejscowość), dniar.

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 nabiału 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.