

Giżycko, dn. 17.03.2023 r.

ZAPROSZENIE DO SKŁADANIA OFERT

Niniejsze zapytanie ofertowe prowadzone jest, bez zastosowania przepisów ustawy z dnia 11 września 2019 r. – Prawo zamówień publicznych.

Centralny Ośrodek Sportu – Ośrodek Przygotowań Olimpijskich w Giżycku, 11-500, ul. Moniuszki 22, zaprasza do składania ofert na: **sukcesywną dostawę pieczywa i produktów cukierniczych do COS – OPO w Giżycku.**

I. ZAMAWIAJĄCY:

CENTRALNY OŚRODEK SPORTU-OŚRODEK PRZYGOTOWAŃ OLIMPIJSKICH W GIŻYCKU, ul. Moniuszki 22, 11-500 Giżycko, KRS 0000374033, REGON 142733356, NIP 7010273950

II. PRZEDMIOT ZAMÓWIENIA:

1. Przedmiotem zamówienia jest **sukcesywna dostawa pieczywa i produktów cukierniczych do COS-OPO w Giżycku**, w ilościach i o parametrach określonych w szczegółowym opisie przedmiotu zamówienia – załącznik nr 2 do niniejszego zapytania ofertowego.
2. Przedmiot zamówienia opisują następujące nazwy i kody Wspólnego Słownika Zamówień (CPV):
15810000-9
3. Rodzaj zamówienia: dostawy

III. TERMIN WYKONANIA ZAMÓWIENIA:

do dnia 30.09.2023 r.

Przedmiot zamówienia będzie dostarczany do siedziby Zamawiającego sukcesywnie, na podstawie zamówień częściowych.

IV. WARUNKI PŁATNOŚCI: do 30 dni od daty dostarczenia prawidłowo wystawionej faktury VAT, dokładne warunki płatności opisane zostały w załączniku nr 3 – wzór umowy.

V. KRYTERIA OCENY OFERT: najniższa cena netto. Cena oferty jest ceną ryczałtową w zakresie ceny jednostkowej zawierającej wykonanie i dostawę. Wykonawca określi cenę całkowitą oferty brutto dla przedmiotu zamówienia wg Formularza ofertowego – poda cenę netto, do której doliczy należny podatek VAT.

VI. TERMIN SKŁADANIA OFERT: 24.03.2023 r. godz. 10:00

VII. TERMIN ZWIĄZANIA OFERTĄ:



Dyrektor
COS OPO Giżycko



tel. +48 87 44 17 100
tel. +48 87 44 17 101
tel. +48 87 44 17 102



sekretariat.gizycko@cos.pl
www.cos.pl



ul. Moniuszki 22
11-500 Giżycko

okres w dniach: 30 (od ostatecznego terminu składania ofert).

VIII. INFORMACJE ADMINISTRACYJNE:

1. Oferty w formie pisemnej należy składać na adres Zamawiającego: Centralny Ośrodek Sportu – Ośrodek Przygotowań Olimpijskich w Giżycku, ul. Moniuszki 22, pokój 243 (sekretariat), 11-500 Giżycko. Oferty należy opakować w kopertę, zaadresować na adres Zamawiającego i opisać: **Oferła na sukcesywną dostawę pieczywa i produktów cukierniczych do COS-OPO w Giżycku.**
2. Składanie ofert odbywać się może również za pośrednictwem poczty elektronicznej na adres: przetargi.gizycko@cos.pl
3. Oferty należy sporządzić według wzoru formularza ofertowego (stanowiącego załącznik nr 1). Osoba odpowiedzialna za kontakt z Wykonawcami w zakresie merytorycznym: Magdalena Wasilewska, tel. (87) 44 17 113. Adres strony internetowej, na której jest dostępna dokumentacja dotycząca przedmiotowego zamówienia: <http://bip.cos.pl>
4. **Do oferty należy dołączyć** załącznik nr 4 - oświadczenie w zakresie art. 7 ust. 1 ustawy z dnia 13 kwietnia 2022 r. o szczególnych rozwiązaniach w zakresie przeciwdziałania wspieraniu agresji na Ukrainę oraz służących ochronie bezpieczeństwa narodowego

XIII. POZOSTAŁE INFORMACJE:

1. Oferta powinna zostać podpisana przez osobę upoważnioną do reprezentacji wykonawcy.
2. **Zamawiający zastrzega możliwość unieważnienia postępowania na każdym jego etapie bez podania przyczyny.**
3. Niniejsze zapytanie nie jest zobowiązaniem do zawarcia Umowy ani też do realizacji dostaw. Zamawiający rozpatrzy oferty pod kątem ewentualnych środków, jakie będą pozostawać w jego dyspozycji w związku z planowaną inwestycją.
4. Zamawiający zastrzega sobie możliwość negocjacji, dodatkowych uzgodnień, jak również odstąpienia od części i/lub całości realizacji zamówienia.
5. Zamawiający zastrzega sobie możliwość wnioskowania do Wykonawców o doprecyzowanie składanych ofert, ustalenia szczegółowych warunków dostawy.
6. Cena oferty jest ceną ryczałtową w zakresie ceny jednostkowej i **zawiera koszt dostawy.**

XIV. KLAUZULA INFORMACYJNA WS. PRZETWARZANIA DANYCH OSOBOWYCH

Zgodnie z art. 13 ust. 1 - 3 „Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady Europy (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 95/46/679 – ogólne rozporządzenie o ochronie danych” (dalej jako: **RODO**), Centralny Ośrodek Sportu niniejszym informuje, że:

1. Administratorem Pani/Pana danych osobowych jest Centralny Ośrodek Sportu, z siedzibą przy ul. Łazienkowska 6a, w Warszawie, zwany dalej: COS.
2. Inspektorem danych osobowych w COS;
3. e-mail: iod@cos.pl ;
4. Pani/Pana dane osobowe będą przetwarzane na podstawie art. 6 ust. 1 lit. b), c) i f) RODO oraz art. 74 ustawy Prawo Zamówień Publicznych, w celach związanych z prowadzonym postępowaniem o udzielenie zamówienia;
5. Pani/Pana dane osobowe wskazane w ofercie, jej załącznikach oraz pozostałej dokumentacji prowadzonego postępowania będą publicznie dostępne w siedzibie



Dyrektor
COS OPO Giżycko



tel. +48 87 44 17 100
tel. +48 87 44 17 101
tel. +48 87 44 17 102



sekretariat.gizycko@cos.pl
www.cos.pl



ul. Moniuszki 22
11-500 Giżycko

COS oraz na stronie internetowej cos.pl, zgodnie z art. 74 ust. 1 ustawy prawo zamówień publicznych, tj. zasadą jawności obowiązującą w prawie zamówień publicznych;

6. Pani/Pana dane osobowe będą przechowywane przez okres wskazany w powszechnie obowiązujących przepisach, tj. w art. 78 ust. 1 ustawy Prawo Zamówień Publicznych;
7. Posiada Pan/Pani prawo dostępu do treści swoich danych oraz prawo ich sprostowania, usunięcia i bycia zapomnianym po upływie okresu o którym mowa w ust. 5 powyżej, ograniczenia przetwarzania, prawo do przenoszenia danych, prawo wniesienia sprzeciwu;
8. Skorzystanie przez osobę, której dane osobowe dotyczą, z uprawnienia do sprostowania lub uzupełnienia, o którym mowa w art. 16 rozporządzenia 2016/679, nie może skutkować zmianą wyniku postępowania o udzielenie zamówienia ani zmianą postanowień umowy w sprawie zamówienia publicznego w zakresie niezgodnym z ustawą Prawo Zamówień Publicznych;
9. W postępowaniu o udzielenie zamówienia zgłoszenie żądania ograniczenia przetwarzania, o którym mowa w art. 18 ust. 1 rozporządzenia 2016/679, nie ogranicza przetwarzania danych osobowych do czasu zakończenia tego postępowania, zgodnie z ustawą Prawo Zamówień Publicznych;
10. Ma Pani/Pan prawo wniesienia skargi do organu nadzorczego - tj. Prezesa Urzędu Ochrony Danych Osobowych, gdy uzna Pani/Pan, iż przetwarzanie Pani/Pana danych osobowych narusza przepisy RODO;
11. Konsekwencją niepodania danych osobowych będzie brak możliwości udziału w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego prowadzonego przez Centralny Ośrodek Sportu.

Załączniki:

1. Formularz ofertowy
2. Szczegółowa specyfikacja przedmiotu zamówienia
3. Wzór umowy
4. Oświadczenie o niepodleganiu wykluczeniu

DYREKTOR
Centralnego Ośrodka Sportu
i Turystyki
-Ośrodka Przygotowań Olimpijskich w Głizyku

Tomasz Szostkowski



FORMULARZ OFERTY**Dane Wykonawcy**

Nazwa (firma):

Adres:

NIP:

Adres e-mail:

Telefon:

Osoba do kontaktu z Zamawiającym:

tel.:, adres e-mail.

W przypadku wyboru naszej oferty, umowę ze strony Wykonawcy podpisze:

.....

Nawiązując do ogłoszenia na **dostawę pieczywa i produktów cukierniczych do COS – OPO w Giżycku**, oferujemy wykonanie zamówienia w cenie:

W celu porównania złożonych ofert Wykonawca zobowiązany jest zastosować stawkę VAT obowiązującą w dniu złożenia oferty							
Lp.	Asortyment	J.m.	Ilość	Cena jedn. netto	Wartość netto	Stawka VAT %	Wartość brutto
1	Bułka tarta - produkt otrzymany przez rozdrobienie wysuszonego pieczywa pszennego zwykłego i wyborowego, bez dodatku nasion, nadzień, barwa od szarokremowej do złocistej, o konsystencji sypkiej bez grudek, opakowanie 0,5 kg.	kg	120				
2	Chleb mieszany na naturalnym zakwasie 0,8kg.Mąka pszenna 50 %, mąka żytnia 50%,woda, drożdże, sól(świeży nie foliowany), /niekrojony, krojony paczkowany/.	Szt.	2300				
3	Chleb razowy wieloziarnisty z dodatkiem ziaren oleistych na naturalnym zakwasie 0,6kg.Mąka pszenna 50%, mąka żytnia razowa 50%,woda,drożdże,sól,ziarna oleiste, /niekrojony, krojony paczkowany/.	Szt.	2000				
4	Pieczywo pszenne - produkowane metodą tradycyjną na naturalnym zakwasie pszennym z dodatkiem wody, mieszanki wieloziarnistej, twarogu, drożdży, słodu jęczmiennego, soli, masa netto: 350g, kształt: prostokątny, typu alpejski	Szt.	1000				

5	Chleb razowy ze słonecznikiem- chleb wypiekany z żytniej mąki razowej powstałej w wyniku rozdrobnienia oczyszczonego pełnego ziarna żyta, z dodatkiem mąki pszennej, żytniej, słonecznika i innych dodatków przewidzianych recepturą , masa netto: 0,5 kg, /niekrojony, krojony paczkowany/, kształt nadany formą,	Szt.	1500				
6	Chleb mieszany - orkiszowy 0,4kg na naturalnym zakwasie z dodatkiem ziaren oleistych. Mąka orkiszowa 50%, mąka żytnia 50%,woda,drożdże,sól, /niekrojony, krojony paczkowany, kształt prostokąta/.	Szt.	300				
7	Chleb razowy żytni z żurawiną 0,6kg na naturalnym zakwasie. Mąka żytnia razowa, drożdże, woda, sól, /niekrojony, krojony paczkowany, kształt prostokąta/.	Szt.	500				
8	Chleb tostowy pszenny/ razowy - 0,5kg skład mąka pszenna/ żytniej, drożdże, margaryna, sól, cukier (bez ekstraktu słodowego), krojony.	Szt.	500				
9	Pieczyno o niskiej zawartości węglowodanów i podwyższonej zawartości białka, - z dodatkiem słonecznika, siemienia lnianego, sezamu i otrębów pszennych. Minimalna zawartość białka 20g /100 g produktu, Maksymalna zawartość węglowodanów 7 g/100g produktu netto: 0,35 kg,/niekrojony, krojony paczkowany/,typu Pro-Body	Szt.	400				
10	Chleb gryczany/jaglany bezglutenowy	Szt.	50				
11	Bułki zwykłe okrągłe 50g.Mąka pszenna, drożdże, woda, sól.	Szt.	4000				
12	Bułki wieloziarniste ciemne z dodatkiem ziaren oleistych 50g. Mąka pszenna graham, drożdże, woda, sól zestaw ziaren oleistych.	Szt.	2000				
13	Bułka koktajlowa np. kajzerka,- pieczywo pszenne z dodatkiem wody, drożdży, soli, cukru, tłuszczu i ewentualnie innych składników przewidzianych recepturą, kształt kopulasty o podstawie okrągłej z charakterystycznymi nacięciami na powierzchni górnej, masa netto: max 30 gr	Szt.	1000				
14	Bułka bagietka140g.Mąka pszenna, drożdże, sól ,woda	Szt.	200				
15	Bułka ciabatta - 50-60g, skład: drożdże, woda mąka pszenna, mleko, oliwa z oliwek, sól, bułka o kształcie prostokątnym dł 8-10cm.	Szt.	150				

16	Butka Dyniowa 80g. skład: mąka pszenna, woda, drożdże, sól posypana ziarnami dyni.	Szt.	1500				
17	Drożdżówka z serem, waga około 50 g	Szt.	100				
18	Drożdżówka z jabłkiem, waga około 50 g	Szt.	100				
19	Drożdżówka z makiem, waga około 50 g	Szt.	100				
20	Drożdżówka z budyniem, waga około 50 g	Szt.	100				
21	Chafka drożdżowa, waga ok. 400-500g.	Szt.	100				
22	Croissanty mini - mini rogaliki z ciasta francuskiego, bez konserwantów, dł. 6-8 cm.	kg	20				
23	Ciastka kruche różne - ciasteczka maślane, kruche z dżemem, ciasteczka z wiórkami kokosowymi, dynią, migdałami, słonecznikiem. Typowe ciasto kruche z wyczuwalnymi ziarnami, bez konserwantów.	kg	20				
24	Babka piaskowa jasna, cytrynowa, kokosowa. Ciasto biszkoptowo-tłuszczowe ucierane. Posypane cukrem pudrem kształt okrągły nadany formą. Babka cytrynowa ciasto biszkoptowo-tłuszczowe o smaku cytrynowym. Wykończone polewą cytrynową. Kształt okrągły nadany formą. Babka kokosowa ciasto biszkoptowo tłuszczowe o smaku kokosowym, wykończone białą polewą posypane wiórkami kokosowymi, bez konserwantów. Kształt okrągły nadany formą.	kg	50				
25	Babka czekoladowa ciasto biszkoptowo-tłuszczowe czekoladowe. Wykończone polewą czekoladową, babka okrągła, bez konserwantów. Kształt nadany formą.	kg	50				
26	Butki graham skład: mąka PSZENNA graham (43%), mąka PSZENNA, woda, drożdże, cukier, sól, serwatka (z MLEKA).	Szt.	1000				
RAZEM:						-----	

1. **Oświadczamy**, że powyższa cena ma charakter ryczałtowy i obejmuje wszystkie elementy oraz czynności, niezbędne do prawidłowej realizacji zamówienia.
2. **Oświadczamy**, że zapoznaliśmy się z warunkami ogłoszenia, uznajemy się za związanych niniejszą ofertą przez okres 30 dni od daty terminu składania ofert.
3. **Oświadczamy**, że akceptujemy warunki płatności określone przez Zamawiającego.
4. **Zobowiązujemy** się podpisać umowę na warunkach, w terminie i miejscu wyznaczonym przez Zamawiającego.

5. **Oświadczamy**, że wykonamy przedmiot zamówienia w określonym przez Zamawiającego terminie.
6. **Oświadczamy**, że oferowane produkty są zgodne z opisem przedmiotu zamówienia, a także odpowiadają Polskim Normom, przepisom ustawy z 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t.j. Dz.U. z 2022r. poz. 2132) oraz są zgodne z normami określonymi i obowiązującymi na obszarze Unii Europejskiej.
7. **Do niniejszej oferty załączamy – jeżeli dotyczy:**
 - a)

.....
Podpis osoby upoważnionej do złożenia oferty

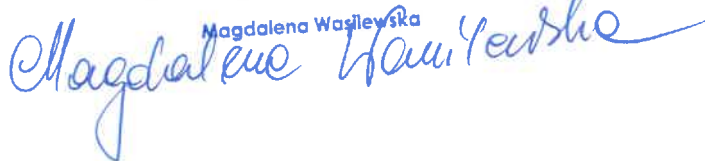
Załącznik nr 2 – opis przedmiotu zamówienia

Lp.	Asortyment	J.m.	Ilość
1	Bułka tarta - produkt otrzymany przez rozdrobnienie wysuszonego pieczywa pszennego zwykłego i wyborowego, bez dodatku nasion, nadzień , barwa od szarokremowej do złocistej, o konsystencji sypkiej bez grudek, opakowanie 0,5 kg.	kg	120
2	Chleb mieszany na naturalnym zakwasie 0,8kg.Mąka pszenna 50 %, mąka żytnia 50%,woda, drożdże, sól(świeży nie foliowany), /niekrojony, krojony paczkowany/.	Szt.	2300
3	Chleb razowy wieloziarnisty z dodatkiem ziaren oleistych na naturalnym zakwasie 0,6kg.Mąka pszenna 50%, mąka żytnia razowa 50%,woda,drożdże,sól,ziarna oleiste, /niekrojony, krojony paczkowany/.	Szt.	2000
4	Pieczywo pszenne - produkowane metodą tradycyjną na naturalnym zakwasie pszennym z dodatkiem wody, mieszanki wieloziarnistej, twarogu, drożdży, słodu jęczmiennego, soli, masa netto: 350g, kształt: prostokątny, typu alpejski	Szt.	1000
5	Chleb razowy ze słonecznikiem- chleb wypiekany z żytniej mąki razowej powstałej w wyniku rozdrobnienia oczyszczonego pełnego ziarna żyta, z dodatkiem mąki pszennej, żytniej, słonecznika i innych dodatków przewidzianych recepturą , masa netto: 0,5 kg, /niekrojony, krojony paczkowany/, kształt nadany formą,	Szt.	1500
6	Chleb mieszany - orkiszowy 0,4kg na naturalnym zakwasie z dodatkiem ziaren oleistych. Mąka orkiszowa 50%, mąka żytnia 50%,woda,drożdże,sól, /niekrojony, krojony paczkowany, kształt prostokąta/.	Szt.	300
7	Chleb razowy żytni z żurawiną 0,6kg na naturalnym zakwasie. Mąka żytnia razowa, drożdże, woda, sól, /niekrojony, krojony paczkowany, kształt prostokąta/.	Szt.	500
8	Chleb tostowy pszenny/ razowy - 0,5kg skład mąka pszenna/ żytniej, drożdże, margaryna, sól, cukier (bez ekstraktu słodowego), krojony.	Szt.	500
9	Pieczywo o niskiej zawartości węglowodanów i podwyższonej zawartości białka, - z dodatkiem słonecznika, siemienia lnianego, sezamu i otrębów pszennych. Minimalna zawartość białka 20g /100 g produktu, Maksymalna zawartość węglowodanów 7 g/100g produktu netto: 0,35 kg,/niekrojony, krojony paczkowany/,typu Pro-Body	Szt.	400
10	Chleb gryczany/jaglany bezglutenowy	Szt.	50
11	Bułki zwykłe okrągłe 50g.Mąka pszenna, drożdże, woda, sól.	Szt.	4000
12	Bułki wieloziarniste ciemne z dodatkiem ziaren oleistych 50g. Mąka pszenna graham, drożdże, woda, sól zestaw ziaren oleistych.	Szt.	2000
13	Bułka koktajlowa np. kajzerka,- pieczywo pszenne z dodatkiem wody, drożdży, soli, cukru, tłuszczu i ewentualnie innych składników przewidzianych recepturą, kształt kopulasty o podstawie okrągłej z charakterystycznymi nacięciami na powierzchni górnej, masa netto: max 30 gr	Szt.	1000
14	Bułka bagietka140g.Mąka pszenna, drożdże, sól ,woda	Szt.	200
15	Bułka ciabatta - 50-60g, skład: drożdże, woda mąka pszenna, mleko, oliwa z oliwek, sól, bułka o kształcie prostokątnym dł 8-10cm.	Szt.	150

16	Bułka Dyniowa 80g. skład: mąka pszenna, woda, drożdże, sól posypana ziarnami dyni.	Szt.	1500
17	Drożdżówka z serem, waga około 50 g	Szt.	100
18	Drożdżówka z jabłkiem, waga około 50 g	Szt.	100
19	Drożdżówka z makiem, waga około 50 g	Szt.	100
20	Drożdżówka z budyniem, waga około 50 g	Szt.	100
21	Chlebka drożdżowa, waga ok. 400-500g.	Szt.	100
22	Croissant mini - mini rogaliki z ciasta francuskiego, bez konserwantów, dł. 6-8 cm.	kg	20
23	Ciastka kruche różne - ciasteczka maślane, kruche z dżemem, ciasteczka z wiórkami kokosowymi, dynią, migdałami, słonecznikiem. Typowe ciasto kruche z wyczuwalnymi ziarnami, bez konserwantów.	kg	20
24	Babka piaskowa jasna, cytrynowa, kokosowa. Ciasto biszkoptowo-tłuszczowe ucierane. Posypane cukrem pudrem kształt okrągły nadany formą. Babka cytrynowa ciasto biszkoptowo-tłuszczowe o smaku cytrynowym. Wykończone polewą cytrynową. Kształt okrągły nadany formą. Babka kokosowa ciasto biszkoptowo-tłuszczowe o smaku kokosowym, wykończone białą polewą posypane wiórkami kokosowymi, bez konserwantów. Kształt okrągły nadany formą.	kg	50
25	Babka czekoladowa ciasto biszkoptowo-tłuszczowe czekoladowe. Wykończone polewą czekoladową, babka okrągła, bez konserwantów. Kształt nadany formą.	kg	50
26	Bułki graham skład: mąka PSZENNA graham (43%), mąka PSZENNA, woda, drożdże, cukier, sól, serwatka (z MLEKA).	Szt.	1000

Szef Kuchni
Centralny Ośrodek Sportu
Ośrodka Przygotowań Olimpijskich w Giżycku

Magdalena Wasilewska




WZÓR UMOWY- ZAŁĄCZNIK NR 3

zawarta w, dnia pomiędzy:

Centralnym Ośrodkiem Sportu z siedzibą w Warszawie, Instytucją Gospodarki Budżetowej, 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 142733356, **Oddziałem Centralnego Ośrodka Sportu - Ośrodkiem Przygotowań Olimpijskich w Giżycku 11-500, ul. Moniuszki 22,**

reprezentowanym przez:

Tomasza Szostkowskiego – Dyrektora COS – OPO w Giżycku
przy kontrasygnacie Doroty Sinkiewicz - Głównej Księgowej
zwanym dalej **Zamawiającym**

a

firmą:

.....KRS

NIP..... REGON..... kapitał zakładowy

zwaną dalej Wykonawcą

reprezentowaną przez:

Niniejsza umowa zostaje zawarta w rezultacie dokonania przez Zamawiającego wyboru oferty Wykonawcy w postępowaniu prowadzonym bez zastosowania rygorów ustawy z dnia 11 września 2019r. – Prawo zamówień publicznych (Dz. U. z 2022 r., poz. 1710 ze zm.) zgodnie z art. 2 ust. 1 pkt 1, stanowiącym, że ustawę stosuje się do udzielania zamówień klasycznych oraz organizowania konkursów, których wartość jest równa lub przekracza kwotę 130 000 zł, dla zadania pn: **sukcesywna dostawa pieczywa i produktów cukierniczych do COS-OPO w Giżycku**

§ 1

PRZEDMIOT UMOWY

1. Przedmiotem niniejszej Umowy jest **sukcesywna dostawa (w tym transport, ubezpieczenie na czas transportu, załadunek i rozładunek w miejscu dostawy) pieczywa i produktów cukierniczych do COS-OPO w Giżycku.**
2. Dostawy realizowane będą częściami i okresowo, w ilościach i terminach zgodnych z potrzebami Zamawiającego, na podstawie odrębnych zamówień przekazanych Wykonawcy przez Zamawiającego.
3. Przedmiot Umowy określony został w Zapytaniu Ofertowym oraz w Ofercie Wykonawcy, która stanowi załącznik nr 1 do niniejszej Umowy.
4. Podana w Zapytaniu Ofertowym ilość poszczególnych produktów jest szacunkowa, suma poszczególnych dostaw może różnić się, w zależności od faktycznego zapotrzebowania. Ilość zamawianych produktów wynikać będzie z bieżących potrzeb Zamawiającego.
5. Zamawiający zastrzega sobie możliwość niewykorzystania całości umowy w zakresie kwotowym oraz rzeczowym. Wykonawca oświadcza, że nie będzie wnosił roszczeń z tego tytułu.
6. Wszelkie dostarczane produkty żywnościowe oraz warunki dostawy muszą spełniać wymagania i procedury niezbędne dla zapewnienia bezpieczeństwa żywności i żywienia zgodnie z obowiązującymi przepisami w tym zakresie.
7. Wykonawca gwarantuje, że dostarczone produkty będą odpowiadały przepisom ustawy z 25 sierpnia 2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t.j. Dz.U. z 2022r. poz. 2132).

8. Dostarczane produkty winny odpowiadać Polskim Normom oraz być zgodne z normami określonymi i obowiązującymi na obszarze Unii Europejskiej.
9. Dostawa odbędzie się do siedziby Zamawiającego na koszt i ryzyko Wykonawcy.

§ 2

TERMIN REALIZACJI UMOWY ORAZ OPIS DOSTAW SUKCESYWNYCH

1. Przedmiot umowy realizowany będzie **od dnia jej zawarcia do dnia 30.09.2023 r.**
2. Dostawy będą realizowane sukcesywnie, **codziennie od poniedziałku do soboty w godzinach 7:00 – 7:30**, zgodnie ze składanymi zamówieniami zwanymi dalej „zamówieniami częściowymi”, a w razie wyjątkowych potrzeb Zamawiającego - również w innych terminach i godzinach ustalonych między stronami.
3. Rodzaj asortymentu, wielkość i termin dostawy ustalane będą każdorazowo w zamówieniu częściowym składanym z wyprzedzeniem do godz. 12:00 dnia poprzedzającego dostawę.
4. Zamawiający będzie składał zamówienia częściowe pocztą elektroniczną na adres e-mail:
5. Miejscem dostawy jest siedziba Zamawiającego ul. Moniuszki 22, 11-500 Giżycko (dokładne miejsce to Internat Sportowy wraz z zapleczem gastronomicznym). Dostarczony asortyment należy dostarczyć i wnieść w wyznaczone przez Zamawiającego miejsce.
6. Produkty będą przechowywane u Zamawiającego w pojemnikach Wykonawcy.
7. Pojemniki Wykonawcy, w których będą dostarczane produkty, podlegają zwrotowi przy kolejnej dostawie.

§ 3

KONTROLA DOSTAW

1. Wykonawca umożliwi Zamawiającemu sprawdzenie dostarczonych produktów w celu przeprowadzenia procedury odbioru w miejscu dostawy.
2. Odbiór będzie polegał na sprawdzeniu, czy dostarczone produkty są wolne od wad, a w szczególności, że odpowiadają one wymogom zawartym w Opisie przedmiotu zamówienia, stanowiącym załącznik nr 2 do niniejszej Umowy oraz, że dane zamówienie częściowe zostało zrealizowane w pełnym zakresie.
3. Z odbioru dostarczonych produktów dla potrzeb oceny stanu wykonania Umowy zostanie sporządzony protokół, podpisany przez Strony, który będzie zawierał w szczególności:
 - a) wskazanie sprawdzonych produktów;
 - b) ewentualnie stwierdzone wady lub oświadczenie o niestwierdzeniu wad.Odmowa podpisania protokołu przez osobę wykonującą dostawę w imieniu Wykonawcy nie powoduje nieskuteczności protokołu.
4. Zaniechanie sporządzenia takiego protokołu będzie uważane za dokonanie odbioru bez uwag i zastrzeżeń.
5. W sytuacji, jeśli stwierdzenie wady produktu jest możliwe dopiero na etapie przygotowania do spożycia, Zamawiającemu przysługuje prawo zareklamowania dostawy jako wadliwej pomimo wcześniejszego odbioru bez uwag i zastrzeżeń.
6. W przypadku, gdy jakiegokolwiek produkty podlegające sprawdzeniu będą miały wady (w szczególności dotyczy to jakości, świeżości i terminu przydatności do spożycia) lub dane zamówienie częściowe nie zostanie zrealizowane w pełnym zakresie, co zostanie stwierdzone protokołem, Wykonawca zobowiązany jest do dostarczenia, w tym samym dniu, produktów

wolnych od wad i/lub brakujących, bez ponoszenia przez Zamawiającego z tego tytułu jakichkolwiek dodatkowych kosztów.

7. Jeżeli Wykonawca nie wypełni zobowiązania zawartego w ust. 6, Zamawiający ma prawo zamówić brakujące produkty u osoby trzeciej, a różnicą w kosztach tej transakcji obciążyć Wykonawcę.
8. Dokonanie odbioru produktów zgodnie z postanowieniami niniejszej umowy nie pozbawia Zamawiającego dochodzenia roszczeń z tytułu rękojmi.

§ 4

WYNAGRODZENIE WYKONAWCY

1. Za wykonanie Umowy Wykonawcy przysługuje wynagrodzenie według cen jednostkowych zamówionych towarów podanych w Ofercie Wykonawcy (załącznik nr 1 do niniejszej umowy).
2. Ceny jednostkowe netto podane w ofercie są stałe przez cały okres trwania umowy i nie podlegają waloryzacji. Ceny jednostkowe towarów podane w ofercie Wykonawcy mają charakter ryczałtowy tj. zawierające wszelkie składniki wyczerpujące roszczenia Wykonawcy względem Zamawiającego.
3. W przypadku zmiany w trakcie trwania umowy stawki podatku VAT, wynagrodzenie Wykonawcy będzie ustalone na podstawie cen netto oferty powiększonej o stawkę podatku VAT obowiązującą w dniu odbioru dostaw.
4. Podstawą obliczenia wartości poszczególnych dostaw będą ceny jednostkowe podane w ofercie Wykonawcy i wielkość tych dostaw.
5. Wynagrodzenie za dostawy częściowe będzie płatne na podstawie faktur wystawianych przez Wykonawcę.
6. Płatności za zrealizowane dostawy częściowe realizowane będą przelewem w terminie **do 30 dni od daty otrzymania prawidłowo wystawionej faktury** na rachunek wskazany w fakturze, pod warunkiem podpisania przez obie Strony protokołu odbioru końcowego bez uwag i zastrzeżeń ze strony Zamawiającego. Wykonawca wystawi fakturę niezwłocznie po podpisaniu przez obie Strony protokołu odbioru końcowego, bez i zastrzeżeń uwag ze strony Zamawiającego.
7. W przypadku nieprawidłowo wystawionej faktury termin płatności ulega wstrzymaniu i dalszy bieg terminu płatności liczy się od dnia usunięcia przez Wykonawcę stwierdzonych nieprawidłowości..
8. Rachunek bankowy Wykonawcy wskazany w fakturze, będzie zgodny z rachunkiem bankowym wykonawcy ujętym w elektronicznym Wykazie Podmiotów VAT prowadzonym w Biuletynie Informacji Publicznej Krajowej Administracji Skarbowej.
9. W przypadku gdy przedmiot umowy objęty jest obowiązkowym mechanizmem podzielonej płatności, faktury wystawione przez Wykonawcę będą zawierały adnotację „Mechanizm podzielonej płatności”.
10. Strony postanawiają, iż zapłata następuje w dniu obciążenia rachunku bankowego Zamawiającego.
11. Dane identyfikacyjne Zamawiającego do fakturowania:
 - Nabywca: Centralny Ośrodek Sportu, ul. Łazienkowska 6a, 00-449 Warszawa, NIP 7010273950;
 - Odbiorca: Centralny Ośrodek Sportu - Ośrodek Przygotowań Olimpijskich w Giżycku, ul. Moniuszki 22, 11-500 Giżycko.

§ 5

KARY UMOWNE

1. Strony ustanawiają odpowiedzialność za niewykonanie lub nienależyte wykonanie Umowy w formie kar umownych.
2. Zamawiający jest uprawniony do nałożenia na Wykonawcę następujących kar umownych:

- a) za opóźnienie w wykonaniu przedmiotu umowy (nieterminową dostawę) w wysokości 10 % wartości zamówienia częściowego brutto za każdą godzinę opóźnienia,
 - b) w przypadku odstąpienia od umowy przez Zamawiającego lub Wykonawcę z przyczyn leżących po stronie Wykonawcy w wysokości 5% wartości brutto niezrealizowanej części umowy.
3. Dostarczenie produktów w ilości, terminie lub asortymencie niezgodnym z zamówieniem częściowym, a także nie spełniających wymagań higieniczno – sanitarnych (w zakresie jakości, świeżości), niezależnie od wypełnienia przez Wykonawcę obowiązku zawartego w § 3 ust. 6, Zamawiający uważał będzie za nienależyte wykonanie umowy.
 4. Zamawiający jest uprawniony do potrącenia kar umownych z faktur obejmujących wynagrodzenie Wykonawcy.
 5. Zakazuje się – pod rygorem nieważności – dokonywania przelewu (cesji) wierzytelności, bez pisemnej zgody Zamawiającego.
 6. Nienależyte wykonanie umowy, upoważnia Zamawiającego do natychmiastowego odstąpienia od umowy z winy Wykonawcy, przy czym uprawnienie to Zamawiający może wykonać w ciągu 30 dni od daty stwierdzenia tej okoliczności.
 7. Postanowienia dotyczące kar umownych zachowują swą moc również w przypadku odstąpienia od umowy.
 8. Zamawiający zastrzega sobie prawo dochodzenia odszkodowania uzupełniającego, przenoszącego wysokość zastrzeżonych kar umownych.

§ 6

ZMIANY UMOWY I ODSZKODOWANIE OD UMOWY

1. Zmiana postanowień zawartej Umowy może nastąpić za zgodą obu stron wyrażoną na piśmie (w formie aneksu do umowy), pod rygorem nieważności.
2. W trakcie realizacji dostawy Zamawiający przewiduje możliwość zmiany postanowień treści umowy w szczególności w następujących przypadkach:
 - a) ustawowej zmiany stawki podatku VAT od towarów i usług, w tym przypadku strony dopuszczają zmianę wynagrodzenia brutto przy niezmienionej cenie netto o kwotę wynikającą ze zmiany podatku VAT naliczonego od wartości netto części przedmiotu umowy niezrealizowanej przez Wykonawcę z przyczyn przez niego niezawinionych w dacie zmiany stawki
 - b) w przypadku niewyczerpania ilości asortymentu objętego umową w terminie jej obowiązywania strony mogą przedłużyć niniejszą umowę do wyczerpania ilości przedmiotu umowy, nie dłużej jednak niż na okres 3-ch miesięcy.
3. W razie wystąpienia istotnej zmiany okoliczności powodującej, że wykonanie Umowy nie leży w interesie publicznym, czego nie można było przewidzieć w chwili zawarcia Umowy, Zamawiający może odstąpić od Umowy.
4. Zamawiający jest uprawniony do odstąpienia od Umowy w następujących przypadkach:
 - a) w razie powstania po stronie Wykonawcy stanu niewypłacalności,
 - b) w razie otwarcia likwidacji Wykonawcy,
 - c) w razie zajęcia majątku Wykonawcy przez podmioty trzecie na mocy orzeczenia właściwego organu,
 - d) jeżeli Wykonawca opóźnia się z rozpoczęciem lub wykończeniem dzieła tak dalece, że nie jest prawdopodobne, żeby zdołał je ukończyć w czasie umówionym.
5. Jeżeli Wykonawca wykona przedmiot Umowy w sposób wadliwy albo sprzeczny z Umową, lub wskazówkami Zamawiającego, Zamawiający może wezwać go do zmiany sposobu wykonania i wyznaczyć mu w tym celu odpowiedni termin. Po bezskutecznym upływie wyznaczonego terminu

Zamawiający może od umowy odstąpić albo powierzyć poprawienie lub dalsze wykonanie zamówienia innej osobie na koszt i niebezpieczeństwo Wykonawcy.

6. Ponadto Zamawiający może odstąpić od Umowy w każdym czasie za zapłatą części wynagrodzenia odpowiadającej części ukończonego dzieła.
7. Oświadczenie o odstąpieniu od Umowy wymaga zachowania formy pisemnej pod rygorem nieważności.
8. Zamawiający może odstąpić od Umowy w terminie 30 dni od powzięcia wiadomości o powyższych okolicznościach.

§ 7

KLAUZULA RODO

1. Zgodnie z art. 13 ust. ogólnego Rozporządzenia o ochronie danych osobowych z dnia 27 kwietnia 2016r. (RODO). 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 zakresie prowadzenia postępowań zakupowych i związanych z nim czynności. Dane osobowe Wykonawcy/Oferenta i jego przedstawicieli mogą zostać udostępnione dostawcom systemów informatycznych i kancelariom prawnym, z którymi współpracuje Administrator. Dane osobowe Wykonawcy/Oferenta mogą zostać upublicznione zgodnie z wymaganiami prawnymi w obszarze zamówień publicznych.
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.

§ 8

POSTANOWIENIA KOŃCOWE

1. W sprawach nieuregulowanych niniejszą Umową zastosowanie mają przepisy kodeksu cywilnego i inne powszechnie obowiązujące przepisy prawa polskiego właściwe dla stosunków określonych w niniejszej umowie.
2. Wszelkie zawiadomienia, żądania bądź akceptacje wymagane w ramach Umowy będą dokonywane w formie pisemnej upoważnionemu przedstawicielowi drugiej strony i przesłane drogą elektroniczną lub jako skan dokumentu na następujące adresy:

- a) ze strony Zamawiającego: tel.
- b) ze strony Wykonawcy: tel.
3. Strony nie ponoszą odpowiedzialności za niewykonanie lub nienależyte wykonanie umowy, jeśli będzie ona skutkiem wystąpienia siły wyższej. Za siłę wyższą uznaje się zdarzenie które jest zewnętrzne, niemożliwe do przewidzenia i któremu nie można było zapobiegać (w szczególności klęski żywiołowe, wybuchy epidemii, strajki generalne, zamieszki, działania wojenne, akty terrorystyczne itp.).
4. Każda ze stron może rozwiązać Umowę ze skutkiem natychmiastowym w przypadku wystąpienia przypadku Siły wyższej, trwającego dłużej niż 30 dni, a który uniemożliwia, przy dołożeniu należytej staranności, dalsze wykonywanie niniejszej umowy.
5. Wszelkie spory mogące wyniknąć na tle wykonywania niniejszej umowy zostaną poddane rozstrzygnięciu sądowi właściwemu dla siedziby Zamawiającego.
6. Umowę niniejszą sporządzono w dwóch jednobrzmiących egzemplarzach po jednym dla każdej ze stron.
7. Integralną część Umowy stanowią:
- a) załącznik nr 1 – Oferta Wykonawcy
- b) załącznik nr 2 – Opis przedmiotu zamówienia.

WYKONAWCA:

Nazwa:

Siedziba:

NIP:

***Oświadczenie o braku podstaw wykluczenia z postępowania wykonawcy
na podstawie art. 7 ust. 1 ustawy z dnia 13 kwietnia 2022 r. o szczególnych
rozwiązaniach w zakresie przeciwdziałania wspieraniu agresji na Ukrainę oraz
służących ochronie bezpieczeństwa narodowego***

1. Uprawniony do reprezentowania wykonawcy w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego, **oświadczam** mając na uwadze przesłanki wykluczenia zawarte w art. 7 ust. 1 pkt 1-3 ustawy z dnia 13 kwietnia 2022 r. o szczególnych rozwiązaniach w zakresie przeciwdziałania wspieraniu agresji na Ukrainę oraz służących ochronie bezpieczeństwa narodowego (Dz.U.2022 poz. 835):

- **oświadczam, że nie podlegam wykluczeniu z postępowania** na podstawie art. 7 ust. 1 pkt 1-3 ustawy z dnia 13 kwietnia 2022 r. o szczególnych rozwiązaniach w zakresie przeciwdziałania wspieraniu agresji na Ukrainę oraz służących ochronie bezpieczeństwa narodowego (Dz.U. poz. 835).

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.

.....
Imię i nazwisko, podpis

