



## **SPECYFIKACJA WARUNKÓW ZAMÓWIENIA Nr 08/2024**

**na**

**Sukcesywne dostawy warzyw i owoców świeżych 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 2023 r. poz. 1605, 1720 z późn. zm.) – dalej: „PZP”, „ustawa” lub „ustawa PZP”.

Podpisy komisji (elektroniczne w systemie EZD)

Władysławowo, 20.02.2024 r.

Zatwierdzono (elektroniczne w systemie EZD)

**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 im. Feliksa Stamma 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](mailto:przetargi.wladyslawowo@cos.pl)

Adres strony internetowej prowadzonego postępowania: podano w pkt. VIII

**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 prowadzonego postępowania.

**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 2023 r. poz. 1605, 1720 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 warzyw i owoców świeżych do Ośrodka Przygotowań Olimpijskich we Władysławowie wraz z usługą transportu**

Kod CPV: 03212100-1 Ziemniaki; 03221000-6 Warzywa; 03221100-7 Warzywa korzeniowe i bulwiaste; 03220000-9 Warzywa, owoce i orzechy, 03221230-7 Papryka; 03221240-0 Pomidory; 03221250-3 Cukinia; 03221260-6 Grzyby; 03221270-9 Ogórki; 03221300-9 Warzywa liściaste; 03221400-0 Warzywa kapustne; 03222110-7 Owoce tropikalne; 03222200-5 Owoce cytrusowe; 03222330-5 Owoce pestkowe

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 uzupełniającego formularza ofertowego, 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.	Nazwa oraz opis wymaganych cech danego asortymentu	jm	ilość
1.	Ananasy - owoce powinny być świeże, czyste, zdrowe, o prawidłowym kształcie dojrzałe bez oparzelin słonecznych i uszkodzeń mechanicznych, kaliber 10.	kg	30
2.	Awokado - owoc jest intensywnie zielony, żółty lub fioletowy, bez uszkodzeń zewnętrznych, kaliber 14.	szt.	10
3.	Bakłażan - duży o dł. powyżej 16cm, barwy skórki ciemnofioletowej	kg	20

4.	Banan - klasy I, owoc powinien posiadać barwę skórki złocistą, dopuszczalne są niewielkie wady kształtu i wady powierzchniowe do 2 cm <sup>2</sup> powierzchni paluszka i nie mogą wpływać ujemnie na prezentację całego opakowania. Jeśli chodzi o wielkość bananów określa się ją długością jadalnego miąższu mierzoną po wypukłej stronie paluszka, która powinna wynosić minimum 14 cm. Drugim parametrem wielkości jest szerokość mierzona na przekroju poprzecznym paluszka, która powinna wynosić min. 27 mm. (Rozporządzenie Wykonawcze Komisji (UE) nr 1333/2011 z dnia 19 grudnia 2011 r. ustanawiające normy handlowe dotyczące bananów)	kg	1600
5.	Bataty – korzenie o kształcie jajowatym, ok 14 cm.	kg	30
6.	Bazylia świeża - sadzona w doniczkę, bez oznak wędnięcia	szt.	5
7.	Biała rzodkiew - korzenie powinny być jędrne, nie popękane, nie sparciałe, bez uszkodzeń przez szkodniki	kg	80
8.	Borowik suszony kl. I - stosunek trzonków do kapeluszy powinien przedstawiać się jak 1:1 w tym ilość trzonków luzem nie większa niż 20 %, o wilgotności nie większej niż 20 %, nie dopuszcza się zawartości grzybów innych gatunków, zanieczyszczeń oraz obcego zapachu	kg	1
9.	Buraki ćwikłowe - klasy pierwszej, nie powinny być zaparzone, zamrożone, zapleśniałe, - korzenie o średnicy 4-8cm i zabarwieniu w przekroju ciemnoczerwonym; jędrne i soczyste w środku, pakowane w worki lub skrzynki opak max 10 kg	kg	420
10.	Cebula – kl. I. powinna być zdrowa, bez uszkodzeń, jędrna, czysta; nie powinna być , zaparzona; Pakowana w worki.- min 1 kg max 10 kg	kg	220
11.	Cebula czerwona - powinna być zdrowa, bez uszkodzeń, jędrna, czysta, nie powinna być zmrożona, zaparzona: pakowana w worki-opak min.1 kg -max 5kg	kg	20
12.	Cukinia żółta, zielona - zdrowa, cała, bez uszkodzeń, bez śladów gnicia, bez plam, jędrna.	kg	100
13.	Arbuz-owoc powinien być dojrzały, miąższ soczysty, o barwie czerwonej, skórka czysta, zdrowa, bez uszkodzeń, o wadze 3-5 kg	kg	100
14.	Cytryny - powinny być zdrowe o nienaruszonej tkance, bez uszkodzeń, nie zaparzone, nie uszkodzone przez mroz, nie poplamione, czyste, dojrzałe, soczyste, zabezpieczone przed uszkodzeniem podczas transportu, kaliber minimum 4 lub większe.	kg	420
15.	Czosnek -Klasy I, główka czosnku powinna być zwarta, twarda o wielkości 3 cm i jędrnych ząbkach, pokrytych całkowicie łuską-pakujemy max 1 kg	kg	40
16.	Fasola Piękny Jaś - opakowanie etykietowane o wadze max do 5 kg, czysty, o odpowiedniej barwie, bez uszkodzeń, bez oznak pleśni, bez nadpsuć, bez szkodników, zanieczyszczeń chemicznych.	kg	15
17.	Grapefruity -/ żółty, zielone, różowe/ bez uszkodzeń mechanicznych, nie nadmrożone nie nadgniłe, bez plam, wolne od uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki, o dojrzałości konsumpcyjnej; soczyste, jędrne. Powinny posiadać cienką skórkę. pakowany w kartonach, zabezpieczone przed uszkodzeniem podczas transportu, wielkość 1 szt 250-300 g	kg	30
18.	Papryka ostra/czuszka/owoc powinien być dojrzały, o odpowiedniej barwie oraz wielkości i kształcie, bez oznak zgnilizny, nadpsucia, porażenia chorobami, popękania, uszkodzenia, zapleśnienia, zafermentowana	kg	3
19.	Groch łuskany - o barwie żółtej nie powinien posiadać zapachu stęchlizny, pleśni , opakowanie etykietowane max do 5 kg	kg	10
20.	Gruszki - gatunek I , powinny być świeże, jędrne, bez uszkodzeń naskórka, nie poobijane, czyste, nie zagrzybione, bez śladów pleśni, pakowane w kartony lub skrzynki, zabezpieczone przed uszkodzeniem podczas transportu, waga opakowania max 15 kg, waga 1 szt-150-200 g	kg	260
21.	Jabłka - gatunek I; owoc prawidłowo wykształcony o typowym dla odmiany kształcie, zabarwieniu , smaku i zapachu. Waga jednej szt. Min.180 -200 g. Odmiany typu LOBO, rubin, gala, Ligol. -pakowane w skrzynki lub kartony max 14 kg	kg	1400
22.	Mango-owoc nie powinien być zwiędły, bez uszkodzeń, o odpowiedniej barwie i kształcie	szt.	10
23.	Kalarepa: cała, zdrowa; nie dopuszcza się kalarepy z objawami zepsucia, czysta, wolna od jakichkolwiek widocznych zanieczyszczeń obcych, o świeżym wyglądzie, wolna od szkodników, wolna od uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki, bez oznak wyrastania kwiatostanu, bez odgnieceń i skałeczeń, (zagojone lekkie pęknięcia dopuszczalne), nie zdrewniała, jednolita w partii pod względem zabarwienia, gładka, powinna mieć liście obcięte, korzeń przycięty na długość 0,5 cm. Średnica poprzeczna - nie mniejsza niż 8 cm )	szt.	10
24.	Kapusta czerwona -nie powinna być uszkodzona, porośnięta, zaparzona, bez obecności larw, gąsienic. Główki powinny być nie mniejsze niż 1 kg, pakowane w skrzynki lub worki o wadze max 10 kg	kg	180
25.	Kapusta kwaszona- klasa I powinna mieć barwę białą lub jasnokremową z odcieniem żółtawym, smak słonkwaśny, bez obcych zapachów; skrawki kapusty powinny być jędrne i chrupkie, może zawierać dodatek marchwi , opakowanie max 2 kg netto/należy podać wagę samego surowca-po odcieku/	kg	60
26.	Kapusta pekińska - bez oznak zgnilizny, zaparzeń, liście jędrne koloru jasnozielonego pakowana pojedynczo o wadze min 700g	kg	80
27.	Kielki lucerny op min 250g	szt.	3
28.	Kielki rzodkiewki op min 250g	szt.	3
29.	Kielki buraka op min 200g	szt.	3
30.	Kiwi - klasy Ekstra; owoce bez uszkodzeń mechanicznych, niezamrożone, niezwiędnięte; jędrne, pakowane w kartonach lub skrzynkach Waga 1 szt. 100-120 gr	kg	65
31.	Koperek świeży klasa I. Wygląd: świeży, zdrowy (bez oznak pleśni, gnicia lub zaparzenia), bez plam, pożyłkowych i zaschniętych części, pędów kwiatostanowych i innych zanieczyszczeń obcych (części traw, chwastów), czysty, praktycznie wolny od szkodników i uszkodzeń dopuszczalne jest nieznaczne zwiędnięcie, ale bez zmiany barwy. Barwa: zielona. pęczek min 100g	kg	70
32.	Marchew - korzeń powinien być czysty, o zdrowej barwie czerwono-pomarańczowej, cały, bez bocznych rozgałęzień, bez uszkodzeń mechanicznych i przez szkodniki; opak max 10 kg	kg	650

## Sprawa nr 08/2024

33.	Melon - owoc powinien być nie nadgnity i nie nadmarznęty, czysty bez uszkodzeń, plam chorobowych, jędrny, dojrzały, kaliber 5 i więcej.	kg	350
34.	Mięta świeża - sadzona w doniczkę, kl. I	szt.	5
35.	Ogórek świeży - klasy I, nie powinien być zwiędły; bez uszkodzeń, plam chorobowych, powinien posiadać barwę zieloną typową dla odmiany, nie może być pakowany w folię, nie zaparzony	kg	650
36.	Ogórki kwaszone - , bez pustych kanałów wewnątrz, smak i zapach charakterystyczny dla ogórków kwaszonych z wyraźnym udziałem przypraw aromatyczno-smakowych. Opakowanie min. 1 kg/netto bez zalewy/ max 3 kg/netto bez zalewy/- należy podać cenę za 1 kg surowca po odcieku	kg	420
37.	Papryka świeża, czerwona - owoc powinien być dojrzały, o odpowiedniej barwie, bez uszkodzeń, nie zwiędnięty, bez plam, jędrny,	kg	120
38.	Papryka świeża, zielona - owoc powinien być dojrzały, o odpowiedniej barwie, bez uszkodzeń, nie zwiędnięty, bez plam, jędrny,	kg	80
39.	Papryka świeża, żółta - owoc powinien być dojrzały, o odpowiedniej barwie, bez uszkodzeń, nie zwiędnięty, bez plam, jędrny,	kg	80
40.	Papryka świeża pomarańczowa - owoc powinien być dojrzały, o odpowiedniej barwie, bez uszkodzeń, nie zwiędnięty, bez plam, jędrny,	kg	80
41.	Pietruszka korzeń - korzeń powinien być zdrowy, bez śladów chorób, jędrny, bez oznak zgnilizny,	kg	45
42.	Pietruszka Natka - pęczki o wadze min 100g, bez oznak zaparzenia, zapleśnienia, bez zmian barwy	Kg	35
43.	Pomarańcze - klasy I, owoce powinny być całe, zdrowe, czyste, nie zaparzone, nie zmarznęte, nie zwiędnięte, bez plam i uszkodzeń, jędrne, soczyste, o właściwym smaku i aromacie, zabezpieczone przed uszkodzeniami podczas transportu-opakowanie max 15 kg	kg	180
44.	Pomidor premium Polski-powinny być zdrowe, jędrne, o jednolitej wielkości i kształcie, bez uszkodzeń naskórka, o jednolitym zabarwieniu czerwonym właściwym dla danego gatunku, miąższ soczysty, waga 1 szt .min. 100 g /, pakowany w kartony lub skrzynki max 6 kg- z oryginalną etykietą zawierającą nazwę produktu, pochodzenie, nazwa producenta	kg	1300
45.	Pomidory koktajlowe/czerwone, żółte/- powinny być zdrowe, bez plam chorobowych, jędrne, nie zwiędnięte, nie pomarszczone, dojrzałe, gatunek I	kg	50
46.	Por - wybór I klasa, liście barwy zielonej, bez liści nadgniętych, zaparzeń	kg	60
47.	Rzodkiewka klasa I. Wygląd: zdrowa (bez oznak gnicia, pleśni), czysta, niepopękana, wolna od szkodników i uszkodzeń, dostatecznie osuszona jeśli była myta; liście, jeśli są pozostawione, powinny być świeże, zdrowe, zielonej barwy; korzonek poniżej zgrubienia może być odcięty. min 10 szt. w pęczku. Wielkość: minimalna średnica 25mm	pęczki	140
48.	Salata lodowa - bez oznak zgnilizny, zaparzeń, bez przerośnięć i szkodników typu ślimaki. Pakowana osobno w folię, główka nie mniejsza niż 150 gr	kg	100
49.	Mieszanka gotowych sałat/roszponka, rucola, radicchio, lodowa, fryza/-opak min 250 gr-max 500gr-bez oznak zgnilizny, zaparzeń, szkodników	kg	20
50.	Salata zielona masłowa - wybór I, waga główki nie mniejsza niż 200g, bez oznak zgnilizny, zaparzeń, bez przerośnięć i szkodników typu ślimaki	kg	220
51.	Seler - korzenie czyste, zdrowe, całe, bez uszkodzeń, bez śladów gnicia, o miąższu białym; pakowane w worki -opak max 10 kg, waga 1 szt min. 150 g	kg	230
52.	Seler naciowy - powinien być barwy zielonej, czysty, nie zwiędły, bez części pożółkłych	kg	20
53.	Szczypiorek - natka szczypioru powinna być zielona na całej długości, ułożona w pęczki i ucięta równo, bez pożółkłych listków, nie powinna być zwiędnięta, zaparzona; pakowana w pęczki o wadze 50g	kg	80
54.	Winogrono o barwie ciemnofioletowej- kl. Ekstra lub L, owoce w opakowaniu powinny być jednej odmiany nie zapleśniałe niezafermentowane, nie nadgnięte;	kg	20
55.	Winogrono o barwie żółtozielonej - kl. Ekstra lub L, owoce w opakowaniu powinny być jednej odmiany nie zapleśniałe niezafermentowane, nie nadgnięte .	kg	20
56.	mandarynka-kl. I, owoce powinny być zdrowe, czyste, nie zaparzone, nie zmarznęte, soczyste-opakowanie max 10 kg	kg	500
57.	Szczaw świeży gruntowy - jędrny, nie obwiednięty, bez oznak gnicia	kg	15
58.	Granat dojrzały z błyszczącą lekko popękaną skórką w kolorze czerwieni lub fioletu 300-330 gr-waga 1 szt	szt.	20
59.	<b>Korzeń imbiru-błado-żółte wewnątrz, skóra o kolorze od brązowego do kremowego, korzenie całe, świeże</b>	kg	6
60.	limonka-klasy I, owoc zdrowy o barwie zielonej, jędrny, soczysty, bez przebarwień	kg	5
61.	Salata fryza-klasa I-bez oznak zgnilizny, zaparzeń, szkodników	kg	20
62.	Kapusta biała -bez oznak zgnilizny, szkodników, zaparzeń, główka o wadze min 1.50 kg	kg	350
63.	Dynia świeża-dojrzała, miąższ soczysty o barwie pomarańczowej, skóra zdrowa, czysta, bez uszkodzeń naskórka	kg	30
64.	brukiew-czysta, bez oznak gnicia, bez szkodników	kg	20
65.	Pieczarka-wyбір kl. I. powinna być zdrowa, twarda o białej barwie, średniej wielkości, bez plam -opak max 500 gr	kg	6
66.	Ziemniaki -powinny być zdrowe, kształtne, suche, czyste bez ziemi, nieuszkodzone, jednolitej odmiany, kształt owalny, jednakowej wielkości-opakowanie max 15 kg	kg	8000
67.	Borówka amerykańska-świeża, dojrzała, sucha, czysta, nie uszkodzona, zdrowa o jednolitej barwie, wolna od szkodników, opak min 250 gr-max 500 gr	kg	3

4. Produkty przedstawione przez Wykonawcę muszą odpowiadać opisowi przedstawionemu przez Zamawiającego. **Ponadto należy bezwzględnie dostosować się do gramatury podanej przez Zamawiającego** (jeżeli dotyczy). 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. Podczas realizacji dostaw w/w artykuły nie mogą wykazywać oznak nieświeżości, zepsucia. Mają być świeże, o dobrym smaku, z odpowiednio długim (do właściwości artykułu) 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 (w zakresie w jakim dotyczy).

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

8. 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.

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

10. 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.

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

12. Powody niedokonania podziału zamówienia na części – Niniejsze zamówienie nie jest podzielone na części ze względów organizacyjnych, ekonomicznych oraz celowościowych. Zamówienie jest możliwe do realizacji nawet przez mikroprzedsiębiorstwa ze względu na niewielką wartość zamówienia oraz stosunkowo małe dostawy częściowe. Udzielenie zamówienia jednemu Wykonawcy pozwoli Zamawiającemu na lepsze kontrolowanie realizacji umowy oraz jej rozliczenie. Nadto, udzielenie zamówienia jednemu Wykonawcy staje się bardziej atrakcyjne, co może przełożyć się na wzrost konkurencyjności.

13. 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 3 miesięcy od dnia zawarcia umowy**

#### **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 publicznego komunikacja między Zamawiającym a wykonawcami odbywa się przy użyciu Platformy e-Zamówienia, która jest dostępna pod adresem <https://ezamowienia.gov.pl>. Formularze do komunikacji nie służą do składania ofert.
2. Korzystanie z Platformy e-Zamówienia jest bezpłatne.
3. **Adres strony internetowej prowadzonego postępowania (link prowadzący bezpośrednio do widoku postępowania na Platformie e-Zamówienia):**

<https://ezamowienia.gov.pl/mp-client/search/list/ocds-148610-aa9fd049-cfe3-11ee-875e-a22221c84ba7>

4. **Postępowanie można** wyszukać również ze strony głównej Platformy e-Zamówienia (przycisk „Przeglądaj postępowania/konkursy”).
5. **Identyfikator (ID) postępowania na Platformie e-Zamówienia:** ocds-148610-aa9fd049-cfe3-11ee-875e-a22221c84ba7
6. Wykonawca zamierzający wziąć udział w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego musi posiadać konto podmiotu „Wykonawca” na Platformie e-Zamówienia. Szczegółowe informacje na temat zakładania kont podmiotów oraz zasady i warunki korzystania z Platformy e-Zamówienia określa *Regulamin Platformy e-Zamówienia*, dostępny na stronie internetowej <https://ezamowienia.gov.pl> oraz informacje zamieszczone w zakładce „Centrum Pomocy”.
7. Przeglądanie i pobieranie publicznej treści dokumentacji postępowania nie wymaga posiadania konta na Platformie e-Zamówienia ani logowania.
8. Sposób sporządzenia dokumentów elektronicznych lub dokumentów elektronicznych będących kopią elektroniczną treści zapisanej w postaci papierowej (cyfrowe odwzorowania) musi być zgodny z wymaganiami określonymi w rozporządzeniu Prezesa Rady Ministrów w sprawie wymagań dla dokumentów elektronicznych.
9. Dokumenty elektroniczne, o których mowa w § 2 ust. 1 rozporządzenia Prezesa Rady Ministrów w sprawie wymagań dla dokumentów elektronicznych, sporządza się w postaci elektronicznej, w formatach danych określonych w przepisach rozporządzenia Rady Ministrów w sprawie Krajowych Ram Interoperacyjności, z uwzględnieniem rodzaju przekazywanych danych i przekazuje się jako załączniki.
10. W przypadku formatów, o których mowa w art. 66 ust. 1 ustawy Pzp, ww. regulacje nie będą miały bezpośredniego zastosowania. – nie dotyczy niniejszego postępowania
11. Informacje, oświadczenia lub dokumenty, inne niż wymienione w § 2 ust. 1 rozporządzenia Prezesa Rady Ministrów w sprawie wymagań dla dokumentów elektronicznych, przekazywane w postępowaniu sporządza się w postaci elektronicznej:
  - a. w formatach danych określonych w przepisach rozporządzenia Rady Ministrów w sprawie Krajowych Ram Interoperacyjności (i przekazuje się jako załącznik), lub
  - b. jako tekst wpisany bezpośrednio do wiadomości przekazywanej przy użyciu środków komunikacji elektronicznej (np. w treści wiadomości e-mail lub w treści „Formularza do komunikacji”).

12. Jeżeli dokumenty elektroniczne, przekazywane przy użyciu środków komunikacji elektronicznej, zawierają informacje stanowiące tajemnicę przedsiębiorstwa w rozumieniu przepisów ustawy z dnia 16 kwietnia 1993 r. o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji (Dz. U. z 2020 r. poz. 1913 oraz z 2021 r. poz. 1655) wykonawca, w celu utrzymania w poufności tych informacji, przekazuje je w wydzielonym i odpowiednio oznaczonym pliku, wraz z jednoczesnym zaznaczeniem w nazwie pliku „Dokument stanowiący tajemnicę przedsiębiorstwa”.
13. Komunikacja w postępowaniu, z **wyłączeniem składania ofert/wniosków o dopuszczenie do udziału w postępowaniu**, odbywa się drogą elektroniczną za pośrednictwem formularzy do komunikacji dostępnych w zakładce „Formularze” („Formularze do komunikacji”). Za pośrednictwem „Formularzy do komunikacji” odbywa się w szczególności przekazywanie wezwań i zawiadomień, zadawanie pytań i udzielanie odpowiedzi. Formularze do komunikacji umożliwiają również dołączenie załącznika do przesyłanej wiadomości (przycisk „dodaj załącznik”).
14. W przypadku załączników, które są zgodnie z ustawą Pzp lub rozporządzeniem Prezesa Rady Ministrów w sprawie wymagań dla dokumentów elektronicznych opatrzone kwalifikowanym podpisem elektronicznym, podpisem zaufanym lub podpisem osobistym, mogą być opatrzone, zgodnie z wyborem wykonawcy/wykonawcy wspólnie ubiegającego się o udzielenie zamówienia/podmiotu udostępniającego zasoby, podpisem zewnętrznym lub wewnętrznym. W zależności od rodzaju podpisu i jego typu (zewnętrzny, wewnętrzny) dodaje się do przesyłanej wiadomości **uprzednio podpisane dokumenty** wraz z wygenerowanym plikiem podpisu (typ zewnętrzny) lub dokument z wszytym podpisem (typ wewnętrzny).
15. Możliwość korzystania w postępowaniu z „Formularzy do komunikacji” w pełnym zakresie wymaga posiadania konta „Wykonawcy” na Platformie e-Zamówienia oraz zalogowania się na Platformie e-Zamówienia. Do korzystania z „Formularzy do komunikacji” służących do zadawania pytań dotyczących treści dokumentów zamówienia wystarczające jest posiadanie tzw. konta uproszczonego na Platformie e-Zamówienia.
16. Wszystkie wysłane i odebrane w postępowaniu przez wykonawcę wiadomości widoczne są po zalogowaniu w podglądzie postępowania w zakładce „Komunikacja”.
17. Maksymalny rozmiar plików przesyłanych za pośrednictwem „Formularzy do komunikacji” wynosi 150 MB (wielkość ta dotyczy plików przesyłanych jako załączniki do jednego formularza).
18. Minimalne wymagania techniczne dotyczące sprzętu używanego w celu korzystania z usług Platformy e-Zamówienia oraz informacje dotyczące specyfikacji połączenia określa *Regulamin Platformy e-Zamówienia*.
19. W przypadku problemów technicznych i awarii związanych z funkcjonowaniem Platformy e-Zamówienia użytkownicy mogą skorzystać ze wsparcia technicznego dostępnego pod numerem telefonu (32) 77 88 999 lub drogą elektroniczną poprzez formularz udostępniony na stronie internetowej <https://ezamowienia.gov.pl> w zakładce „Zgłoś problem”.
20. W szczególnie uzasadnionych przypadkach uniemożliwiających komunikację wykonawcy i Zamawiającego za pośrednictwem Platformy e-Zamówienia, Zamawiający dopuszcza komunikację za pomocą poczty elektronicznej na adres e-mail: [przetargi.wladyslawowo@cos.pl](mailto:przetargi.wladyslawowo@cos.pl) (nie dotyczy składania ofert/wniosków o dopuszczenie do udziału w postępowaniu).

#### **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](mailto: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 **28.03.2024 r.**
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 pisemnego<sup>1</sup> oświadczenia o wyrażeniu zgody na przedłużenie terminu związania ofertą.

### **XI. Opis sposobu przygotowania oferty (art. 281 ust. 1 pkt. 12 PZP)**

1. Wykonawca przygotowuje ofertę przy pomocy interaktywnego „**Formularza ofertowego**” udostępnionego przez Zamawiającego na Platformie e-Zamówienia i zamieszczonego w podglądzie postępowania w zakładce „Informacje podstawowe”.
2. Zalogowany wykonawca używając przycisku „Wypełnij” widocznego pod „Formularzem ofertowym” zobowiązany jest do zweryfikowania poprawności danych automatycznie pobranych przez system z jego konta i uzupełnienia pozostałych informacji dotyczących wykonawcy/wykonawców wspólnie ubiegających się udzielenie zamówienia.
3. Następnie wykonawca powinien pobrać „Formularz ofertowy”, zapisać go na dysku komputera użytkownika, uzupełnić pozostałymi danymi wymaganymi przez Zamawiającego i ponownie zapisać na dysku komputera użytkownika oraz podpisać odpowiednim rodzajem podpisu elektronicznego, zgodnie z pkt 7.

**Uwaga! Nie należy zmieniać nazwy pliku nadanej przez Platformę e-Zamówienia. Zapisany „Formularz ofertowy” należy zawsze otwierać w programie Adobe Acrobat Reader DC.**

4. Wykonawca składa ofertę za pośrednictwem zakładki „Oferty/wnioski”, widocznej w podglądzie postępowania po zalogowaniu się na konto Wykonawcy. Po wybraniu przycisku „Złóż ofertę” system prezentuje okno składania oferty umożliwiające przekazanie dokumentów elektronicznych, w którym znajdują się dwa pola drag&drop („przeciągnij” i „upuść”) służące do dodawania plików.
5. Wykonawca dodaje wybrany z dysku i uprzednio podpisany „Formularz oferty” w pierwszym polu („Wypełniony formularz oferty”). W kolejnym polu („Załączniki i inne dokumenty przedstawione w ofercie przez Wykonawcę”) wykonawca dodaje pozostałe pliki stanowiące ofertę lub składane wraz z ofertą.
6. Jeżeli wraz z ofertą składane są dokumenty zawierające tajemnicę przedsiębiorstwa wykonawca, w celu utrzymania w poufności tych informacji, przekazuje je w wydzielonym i odpowiednio oznaczonym pliku, wraz z jednoczesnym zaznaczeniem w nazwie pliku „Dokument stanowiący tajemnicę przedsiębiorstwa”. Zarówno załącznik stanowiący tajemnicę przedsiębiorstwa jak i uzasadnienie zastrzeżenia tajemnicy przedsiębiorstwa należy dodać w polu „Załączniki i inne dokumenty przedstawione w ofercie przez Wykonawcę”.
7. **Formularz ofertowy zarówno w załączniku nr 2, jak i formularz interaktywny, a także załącznik nr 3 do SWZ** podpisuje się kwalifikowanym podpisem elektronicznym, podpisem zaufanym lub podpisem osobistym. Rekomendowanym wariantem podpisu jest typ wewnętrzny. Podpis formularza ofertowego wariantem podpisu w typie zewnętrznym również jest możliwy, tylko w tym przypadku, powstały oddzielny plik podpisu dla tego formularza należy załączyć w polu „Załączniki i inne dokumenty przedstawione w ofercie przez Wykonawcę”.



8. **Pozostałe dokumenty** wchodzące w skład oferty lub składane wraz z ofertą, które są zgodne z ustawą Pzp lub rozporządzeniem Prezesa Rady Ministrów w sprawie wymagań dla dokumentów elektronicznych opatrzone kwalifikowanym podpisem elektronicznym, podpisem zaufanym lub podpisem osobistym, mogą być zgodnie z wyborem wykonawcy/wykonawcy wspólnie ubiegającego się o udzielenie zamówienia/podmiotu udostępniającego zasoby opatrzone podpisem typu zewnętrznego lub wewnętrznego. W zależności od rodzaju podpisu i jego typu (zewnętrzny, wewnętrzny) w polu „Załączniki i inne dokumenty przedstawione w ofercie przez Wykonawcę” dodaje się uprzednio podpisane dokumenty wraz z wygenerowanym plikiem podpisu (typ zewnętrzny) lub dokument z wszytym podpisem (typ wewnętrzny).
9. W przypadku przekazywania dokumentu elektronicznego w formacie poddającym dane kompresji, opatrzenie pliku zawierającego skompresowane dokumenty kwalifikowanym podpisem elektronicznym, podpisem zaufanym lub podpisem osobistym, jest równoznaczne z opatrzeniem wszystkich dokumentów zawartych w tym pliku odpowiednio kwalifikowanym podpisem elektronicznym, podpisem zaufanym lub podpisem osobistym.
10. System sprawdza, czy złożone pliki są podpisane i automatycznie je szyfruje, jednocześnie informując o tym wykonawcę. Potwierdzenie czasu przekazania i odbioru oferty znajduje się w Elektronicznym Potwierdzeniu Przesłania (EPP) i Elektronicznym Potwierdzeniu Odebrania (EPO). EPP i EPO dostępne są dla zalogowanego Wykonawcy w zakładce „Oferty/Wnioski”.
11. Oferta może być złożona tylko do upływu terminu składania ofert.
12. Wykonawca może przed upływem terminu składania ofert wycofać ofertę. Wykonawca wycofuje ofertę w zakładce „Oferty/wnioski” używając przycisku „Wycofaj ofertę”.
13. Maksymalny łączny rozmiar plików stanowiących ofertę lub składanych wraz z ofertą to 250 MB

**14. Do oferty należy dołączyć:**

- a) Pełnomocnictwo upoważniające do złożenia oferty, o ile ofertę składa pełnomocnik;
- b) 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;
- c) 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 (**także w przypadku wspólników spółki cywilnej**), oświadczenie o niepodleganiu wykluczeniu składa każdy z Wykonawców.;
- d) Formularz ofertowy podstawowy – Cena oferty, szczegółowe wyliczenie ceny i oświadczenia wykonawcy stanowiący załącznik nr 2 do SWZ.
- e) Przedmiotowe środki dowodowe – oświadczenie według pkt. 8 załącznika nr 2

15. Oferta oraz oświadczenie o niepodleganiu wykluczeniu i inne oświadczenia muszą być złożone w oryginale.
16. 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 elektronicznym mocodawcy. Elektroniczna kopia pełnomocnictwa (tzw. odwzorowanie elektroniczny lub skan) nie może być uwierzytelniona przez upoważnionego.

17. 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 oświadczenia według pkt. 8 załącznika nr 2.
18. Postanowień ust. 17 nie stosuje się, jeżeli przedmiotowy środek dowodowy służy potwierdzeniu zgodności z cechami lub kryteriami określonymi w opisie kryteriów oceny ofert lub, pomimo złożenia przedmiotowego środka dowodowego, oferta podlega odrzuceniu albo zachodzą przesłanki unieważnienia postępowania.
19. Ceny jednostkowe oraz wartość należy podać w zaokrągleniu do dwóch miejsc po przecinku.
20. **W kol. 6 tabeli asortymentowej załącznika nr 2 do SWZ** została wskazana stawka podstawowa stawki podatku od towarów i usług (VAT) dla oferowanego asortymentu, w trakcie realizacji umowy stosowana będzie stawka obniżona, jeżeli wynikać to będzie z powszechnie obowiązujących przepisów.

## **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 portalu e-zamówienia.
2. Identyfikator postępowania dostępny jest na Liście wszystkich postępowań na e-zamówienia oraz w niniejszej SWZ.
3. Ofertę wraz z wymaganymi załącznikami należy złożyć w terminie do dnia **28.02.2024 r., do godz.8.00**
4. Wykonawca może złożyć tylko jedną ofertę.
5. Zamawiający odrzuci ofertę złożoną po terminie składania ofert.
6. Wykonawca przed upływem terminu do składania ofert może wycofać ofertę
7. 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 **28.02.2024 r. o godzinie 8.30**
2. Otwarcie ofert jest niejawne.
3. Zamawiający, **najpóźniej przed otwarciem ofert, udostępnia na stronie internetowej prowadzonego postępowania informacją o kwocie, jaką zamierza przeznaczyć na sfinansowanie zamówienia.**
4. Zamawiający, niezwłocznie po otwarciu ofert, udostępnia na stronie internetowej prowadzonego postępowania informacje o:
  - 4.1. nazwach albo imionach i nazwiskach oraz siedzibach lub miejscach prowadzonej działalności gospodarczej albo miejscach zamieszkania wykonawców, których oferty zostały otwarte;
  - 4.2. cenach lub kosztach zawartych w ofertach.
5. W przypadku wystąpienia awarii systemu teleinformatycznego, która spowoduje brak możliwości otwarcia ofert w terminie określonym przez Zamawiającego, otwarcie ofert nastąpi niezwłocznie po usunięciu awarii.
6. Zamawiający poinformuje o zmianie terminu otwarcia ofert na stronie internetowej prowadzonego

postępowania.

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

1. Z postępowania o udzielenie zamówienia wyklucza się, z zastrzeżeniem art. 110 ust. 2 pzp, Wykonawcę;

1.1. będącego osobą fizyczną, którego prawomocnie skazano za przestępstwo:

a) udziału w zorganizowanej grupie przestępczej albo związku mającym na celu popełnienie przestępstwa lub przestępstwa skarbowego, o którym mowa w art. 258 Kodeksu karnego,

b) handlu ludźmi, o którym mowa w art. 189a Kodeksu karnego,

c) o którym mowa w art. 228-230a, art. 250a Kodeksu karnego, w art. 46-48 ustawy z dnia 25 czerwca 2010 r. o sporcie (Dz.U. z 2020 r. poz. 1133 oraz z 2021 r. poz. 2054) lub w art. 54 ust. 1-4 ustawy z dnia 12 maja 2011 r. o refundacji leków, środków spożywczych specjalnego przeznaczenia żywieniowego oraz wyrobów medycznych (Dz.U. z 2021 r. poz. 523, 1292, 1559 i 2054),

d) finansowania przestępstwa o charakterze terrorystycznym, o którym mowa w art. 165a Kodeksu karnego, lub przestępstwo udaremniania lub utrudniania stwierdzenia przestępnego pochodzenia pieniędzy lub ukrywania ich pochodzenia, o którym mowa w art. 299 Kodeksu karnego,

e) o charakterze terrorystycznym, o którym mowa w art. 115 § 20 Kodeksu karnego, lub mające na celu popełnienie tego przestępstwa,

f) powierzenia pracy małoletniemu cudzoziemcowi, o którym mowa w art. 9 ust. 2 ustawy z dnia 15 czerwca 2012 r. o skutkach powierzania wykonywania pracy cudzoziemcom przebywającym wbrew przepisom na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej (Dz. U. poz. 769),

g) przeciwko obrotowi gospodarczemu, o których mowa w art. 296-307 Kodeksu karnego, przestępstwo oszustwa, o którym mowa w art. 286 Kodeksu karnego, przestępstwo przeciwko wiarygodności dokumentów, o których mowa w art. 270- 277d Kodeksu karnego, lub przestępstwo skarbowe,

h) o którym mowa w art. 9 ust. 1 i 3 lub art. 10 ustawy z dnia 15 czerwca 2012 r. o skutkach powierzania wykonywania pracy cudzoziemcom przebywającym wbrew przepisom na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej

i) lub za odpowiedni czyn zabroniony określony w przepisach prawa obcego;

1.2. jeżeli urzędującego członka jego organu zarządzającego lub nadzorczego, wspólnika spółki w spółce jawnej lub partnerskiej albo komplementariusza w spółce komandytowej lub komandytowo-akcyjnej lub prokurenta prawomocnie skazano za przestępstwo, o którym mowa w pkt 1.1;

1.3. wobec którego wydano prawomocny wyrok sadu lub ostateczną decyzją administracyjną o zaleganiu z uiszczeniem podatków, opłat lub składek na ubezpieczenie społeczne lub zdrowotne, chyba że wykonawca odpowiednio przed upływem terminu do składania wniosków o dopuszczenie do udziału w postępowaniu albo przed upływem terminu składania ofert dokonał płatności należnych podatków, opłat lub składek na ubezpieczenie społeczne lub zdrowotne wraz z odsetkami lub grzywnami lub zawarł wiążące porozumienie w sprawie spłaty tych należności;

1.4. wobec którego orzeczono zakaz ubiegania się o zamówienia publiczne;

1.5. jeżeli Zamawiający może stwierdzić, na podstawie wiarygodnych przesłanek, że Wykonawca zawarł z innymi Wykonawcami porozumienie mające na celu zakłócenie konkurencji, w szczególności jeżeli należąc do tej samej grupy kapitałowej w rozumieniu ustawy z dnia 16 lutego 2007 r. o ochronie konkurencji i konsumentów, złożyli odrębne oferty, oferty częściowe lub wnioski o dopuszczenie do udziału w postępowaniu, chyba że wykażą, że przygotowali te oferty lub wnioski niezależnie od siebie;

- 1.6. jeżeli, w przypadkach, o których mowa w art. 85 ust. 1 pzp, doszło do zakłócenia konkurencji wynikającego z wcześniejszego zaangażowania tego Wykonawcy lub podmiotu, który należy z wykonawcą do tej samej grupy kapitałowej w rozumieniu ustawy z dnia 16 lutego 2007 r. o ochronie konkurencji i konsumentów, chyba że spowodowane tym zakłócenie konkurencji może być wyeliminowane w inny sposób niż przez wykluczenie Wykonawcy z udziału w postępowaniu o udzielenie zamówienia.
2. 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 z 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)**

1. Wykonawca podaje cenę oferty w Podstawowym Formularzu Ofertowym sporządzonym według wzoru stanowiącego Załącznik Nr 2 do SWZ, jako cenę brutto [z uwzględnieniem kwoty podatku od towarów i usług (VAT) według stawek podanych przez Zamawiającego w tabeli asortymentowej stanowiącej część wskazanego druku.
2. Wykonawca wskazuje w pierwszej kolejności cenę netto za jednostkę miary w poszczególnych asortymentach, następnie wylicza cenę jednostkową brutto w oparciu o wskazaną stawkę podatku VAT. Wartość brutto w danym asortymencie stanowi iloczyn ilości danego asortymentu oraz ceny jednostkowej brutto. Ostatnim krokiem dla obliczenia ceny brutto oferty jest podsumowanie wartości jednostkowych brutto w danej części zamówienia. Wszystkie wartości należy zaokrąglić do dwóch miejsc po przecinku po ich wyliczeniu, a przed dokonaniem na ich podstawie dalszych wyliczeń.
3. Zamawiający przyjmuje założenie, że dla celów zastosowania kryterium ceny wykonawca dolicza do przedstawionej w ofercie ceny kwotę podatku od towarów i usług, którą miałby obowiązek rozliczyć, gdyby nie czasowe obniżenie stawki podatku do 0%, na podstawie przepisów wydanych w oparciu o art. 146ee ustawy z dnia 11 marca 2004 r. o podatku od towarów i usług lub innych powszechnie obowiązujących.
4. Rozliczenia za dostawy będą prowadzone według obniżonej czasowo stawki podatku od towarów i usług obowiązującej w dniu danej dostawy częściowej.
5. Cena musi być wyrażona w złotych polskich (PLN), z dokładnością nie większą niż dwa miejsca po przecinku.
6. Rozliczenia między Zamawiającym a Wykonawcą będą prowadzone w złotych polskich (PLN) na podstawie podanych cen jednostkowych brutto dla danego asortymentu.

#### **XVI. Opis kryteriów oceny ofert, wraz z podaniem wag tych kryteriów i sposobu oceny ofert (art. 281 ust. 1 pkt. 17 PZP)**

1. Przy wyborze oferty Zamawiający będzie się kierował kryterium najniższej ceny

Cena: 100%

Oferta nieodrzucona, złożona przez Wykonawcę niepodlegającego wykluczeniu, zawierająca najniższą cenę określoną łącznie z VAT, otrzyma 100,00 pkt. Pozostałe oferty uzyskają proporcjonalnie mniejszą liczbę punktów, obliczoną według wzoru:

$$C = \frac{C_N}{C_O} \times 100\% \times 100 \text{ pkt}$$

gdzie:

$C$  – oznacza ilość punktów uzyskanych w kryterium „cena (wartość) całkowita oferty brutto” (z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku) – max. 100 pkt.

$C_N$  – oznacza cenę brutto najtańszej z ofert.

$C_O$  – oznacza cenę brutto ocenianej oferty.

2. W sytuacji, gdy Zamawiający nie będzie mógł dokonać wyboru najkorzystniejszej oferty ze względu na to, że zostały złożone oferty o takiej samej cenie, wezwie on Wykonawców, którzy złożyli te oferty,

do złożenia w terminie określonym przez Zamawiającego ofert dodatkowych zawierających nową cenę. Wykonawcy, składając oferty dodatkowe, nie mogą zaoferować cen wyższych niż zaoferowane w uprzednio złożonych przez nich ofertach.

3. W toku badania i oceny ofert Zamawiający może żądać od Wykonawców wyjaśnień dotyczących treści złożonych przez nich ofert lub innych składanych dokumentów lub oświadczeń. Wykonawcy są zobowiązani do przedstawienia wyjaśnień w terminie wskazanym przez Zamawiającego.
4. W przypadku rozbieżności w zakresie prezentowanej ceny pomiędzy interaktywnym formularzem oferty a formularzem podstawowym (załącznik nr 2 do SWZ) Zamawiający przyjmie, jako ostateczne, dane wskazane w załączniku nr 2.
5. Formularz interaktywny oferty pełni w niniejszym postępowaniu rolę pomocniczą ułatwiającą Zamawiającemu tzw. re-użycie danych w trakcie wypełniania obowiązków informacyjnych wobec Prezesa UZP. W przypadku nie złożenia/nie podpisania interaktywnego formularza oferty lub braków w tym formularzu, nie będzie to stanowiło podstawy odrzucenia oferty, Zamawiający przyjmuje za obowiązujący załącznik nr 2 do SWZ (podstawowy formularz ofertowy). Brak istotnych informacji w tym formularzu (stanowiących treść oferty) lub brak załącznika nr 2 albo nie podpisanie go przez osobę upoważnioną do reprezentacji Wykonawcy jest nieusuwalny.
6. Zamawiający wybiera najkorzystniejszą ofertą w terminie związania ofertą określonym w SWZ.
7. Jeżeli termin związania ofertą upłynie przed wyborem najkorzystniejszej oferty, Zamawiający wezwie Wykonawcę, którego oferta otrzymała najwyższą oceną, do wyrażenia, w wyznaczonym przez Zamawiającego terminie, pisemnej zgody na wybór jego oferty.
8. W przypadku braku zgody, o której mowa w ust. 7, 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 przesłania zawiadomienia o wyborze najkorzystniejszej oferty, jeżeli zawiadomienie to zostało przesłane przy użyciu środków komunikacji elektronicznej, albo 10 dni, jeżeli zostało przesłane w inny sposób.
2. Zamawiający może zawrzeć umowę w sprawie zamówienia publicznego przed upływem terminu, o którym mowa w ust. 1, jeżeli w postępowaniu o udzielenie zamówienia złożono tylko jedną ofertę.
3. Wykonawca, którego oferta została wybrana jako najkorzystniejsza, zostanie poinformowany przez Zamawiającego o miejscu i terminie podpisania umowy, a przed jej podpisaniem przedstawi wykaz cen netto oferowanych produktów (jeżeli nie zostały przedstawione w ofercie) 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 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) przedstawiają 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;
- Podstawowy 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 WŁ/...../2024

zawarta w dniu ..... 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 142733356-00035, oddziałem **Centralnego Ośrodka Sportu-Ośrodkiem Przygotowań Olimpijskich we Władysławowie** (84-120) ul. Żeromskiego 52 zwanym dalej „Zamawiającym”, reprezentowanym przez:

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 2023 r. poz. 1605 z późn. zm.).

§ 1.

**PRZEDMIOT UMOWY**

1. Przedmiotem Umowy są **Sukcesywne dostawy warzyw i owoców świeżych do Ośrodka Przygotowań Olimpijskich we Władysławowie wraz z usługą transportu** (dalej „**COS-OPO we Władysławowie lub Zamawiający**”) pod adres: 84-120 Władysławowo, ul. Żeromskiego 52, szczegółowo opisanych w SWZ i w Ofercie Wykonawcy z dnia ..... (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**

0. Umowa zawarta zostaje **na okres**: 3 miesięcy od dnia podpisania umowy z zastrzeżeniem postanowień ust. 2.

1. 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.

2. 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 przekroczzone. Wykonawca otrzyma wynagrodzenie za faktycznie dostarczony towar. Z tego tytułu Wykonawcy nie przysługują żadne roszczenia finansowe lub prawne.

3. 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 60% wynagrodzenia brutto określonego w § 5 ust. 1.

4. Każda wystawiona i doręczona Zamawiającemu faktura z tytułu wynagrodzenia za realizację zamówień częściowych będzie zaliczana w poczet kwoty wynagrodzenia, o której mowa w § 5 ust. 1.

### § 3.

#### SPOSÓB REALIZACJI DOSTAW

1. Zamawiający będzie składał zamówienia częściowe do godz. 15.00, z określeniem terminu dostawy. Dostawy zamówionej partii przedmiotu zamówienia odbywać się będą do godziny 7,30 w dniu następnym po złożeniu zamówienia, 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 18 stycznia 1951 r. o dniach wolnych od pracy (Dz.U. z 2020 r. poz. 1920)). Zamawiający zastrzega w uzasadnionych przypadkach zmianę terminu dostawy na dzień następny po złożeniu zamówienia, o ustalonej między stronami godzinie.
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 – magazynu w dziale gastronomi. Miejsce docelowe ulokowania poszczególnych towarów w magazynie zostanie wskazane Wykonawcy przez pracownika magazynu odbierającego towar.
4. Sposób dostarczania i wydawania towarów zapewnią będzie ich całość i nienaruszalność, w szczególności sposób opakowania i przewozu odpowiadać będzie właściwościom towarów.
5. 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).
6. Wykonawca dokona oznakowania dostaw towarów w sposób trwały, czytelny, jednoznacznie identyfikujący daną dostawę.
7. Wykonawca zastosuje opakowanie towarów, zapewniające ich ochronę przed uszkodzeniem lub zniszczeniem w czasie załadunku, transportu, ewentualnych przeładunków, aż do rozładunku w miejscu przeznaczenia.
8. Wykonawca zapewni aby opakowanie, oznakowanie wewnątrz i na zewnątrz opakowań oraz dokumentacja wysyłkowa ściśle spełniały szczegółowe wymagania przepisów transportowych na całej trasie przewozu towarów
9. 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.
10. 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.
11. 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.
12. W przypadku, gdy część towarów podlegających sprawdzeniu będzie miała wady (ilościowe lub jakościowe) lub dane zamówienie nie zostanie zrealizowane w pełnym zakresie, co zostanie stwierdzone w protokole odbioru danej partii towarów lub w dokumencie WZ Wykonawca dostarczy, w tym samym dniu lub w innym dniu wskazanym przez Zamawiającego, towary wolne od wad lub

brakujące, odpowiadające jakości oraz ilością zamówionej partii towarów, bez ponoszenia przez Zamawiającego z tego tytułu dodatkowych kosztów.

13. Jeżeli Wykonawca nie wykona obowiązku, o którym mowa w ust. 12, Zamawiający ma prawo zamówić brakujące towary lub towary wolne od wad u osoby trzeciej według własnego wyboru, a kosztami realizacji tego zamówienia obciążyć Wykonawcę.
14. 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.

#### § 4.

##### POSTANOWIENIA ORGANIZACYJNE I WARUNKI BEZPIECZEŃSTWA PRACY ORAZ UBEZPIECZENIA

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.

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.

Wykonawca winien realizować dostawy zgodnie z procedurami HACCAP obowiązującymi u Zamawiającego.

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 Władysławowie 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 należyтым wykonaniem przedmiotu Umowy.
3. Wynagrodzenie, o którym mowa w ust. 1 płatne będzie przelewem, na rachunek bankowy Wykonawcy podany w treści faktury, w terminie do 14 dni, licząc od dnia doręczenia Zamawiającemu prawidłowo sporządzonej faktury. Za datę dostarczenia faktury uważa się, w szczególności jej wpływ na adres mailowy [ewa.jankowska@cos.pl](mailto:ewa.jankowska@cos.pl).
4. Wykonawca zobowiązany jest wystawić fakturę w następujący sposób:

Nabywca:

Centralny Ośrodek Sportu,

ul. Łazienkowska 6a

00-449 Warszawa

NIP : 7010273950

Odbiorca:

Centralny Ośrodek Sportu – Ośrodek Przygotowań Olimpijskich im. Feliksa Stamma „CETNIEWO”

we Władysławowie

ul. Żeromskiego 52

84-120 Władysławowo

5. Wykonawca będzie wystawiał faktury częściowe. Faktury winny być wystawiane na podstawie dokumentów dostaw, o których mowa w § 3, dotyczących poszczególnych zamówień częściowych, nie częściej niż raz na 7 dni.
6. Podstawą płatności za dostarczone towary, z zastrzeżeniem ust. 8, będzie podpisana przez przedstawiciela Zamawiającego faktura. Dana faktura winna stanowić sumę objętych nią zamówień częściowych, potwierdzonych dokumentami odbioru, o których mowa w § 3, z uwzględnieniem wszelkich korekt tych dokumentów. Numery dokumentów stanowiących podstawę jej wystawienia powinny być zawarte w treści faktury.
7. Strony ustalają, że dniem zapłaty jest dzień obciążenia rachunku bankowego Zamawiającego.
8. Wykonawca zobowiązany jest umieścić na fakturze numer Umowy/Sprawy lub inne oznaczenia wyraźnie wskazane przez Zamawiającego, o którym Zamawiający powiadomi Wykonawcę. Zamawiający nie dopuszcza umieszczenia na fakturze towarów dostarczonych Zamawiającemu na podstawie innych umów.
9. Dokonanie odbioru produktów zgodnie z postanowieniami niniejszej umowy nie pozbawia Zamawiającego dochodzenia roszczeń z tytułu rękojmi lub gwarancji jakości.

#### § 6.

#### UMOWNE PRAWO ODSTĄPIENIA

1. Zamawiający ma prawo do odstąpienia od Umowy w następujących przypadkach:  
Wykonawca trzykrotnie lub więcej opóźnił się z dostarczeniem zamówienia częściowego,
  - a) Wykonawca trzykrotnie lub więcej dostarczył towary w ilości innej niż wynikająca z zamówienia częściowego lub dostarczone towary jakością nie odpowiadały ofercie Wykonawcy,
2. Zamawiający ma prawo do złożenia pisemnego oświadczenia o odstąpieniu od umowy wraz z uzasadnieniem 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 zwłoki, 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 netto 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 netto 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**

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](mailto:iod@cos.pl)  
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.

Dane osobowe będą przetwarzane przez czas realizacji umowy oraz okres wynikający z wymagań prawnych nakładanych na Administratora w obszarze księgowości.

Dane osobowe Wykonawcy i jego przedstawicieli mogą zostać udostępnione dostawcom systemów informatycznych, firmom doradczym i audytowym oraz kancelariom prawnym, z którymi współpracuje Administrator.

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.

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

### § 10.

#### **POSTANOWIENIA KOŃCOWE**

1. W sprawach nie uregulowanych niniejszą umową mają zastosowanie przepisy ustawy Kodeks cywilny, ustawy Prawo Zamówień Publicznych.
2. Spory mogące wyniknąć z realizacji Umowy będą rozstrzygane przez sąd miejscowo właściwy dla siedziby Zamawiającego.
3. Osobą uprawnioną do kontaktów z ramienia Zamawiającego, w zakresie realizacji niniejszej umowy, jest Kierownik działu Gastronomii - Ewa Jankowska tel. 58 6746 216.
4. Osobą uprawnioną do kontaktów z ramienia Wykonawcy w zakresie realizacji niniejszej umowy, jest ..... tel. ....
5. Cesja wierzytelności Wykonawcy wymaga pisemnej zgody Zamawiającego pod rygorem nieważności.
6. Załącznikami do Umowy stanowiącymi jej integralną część są:

- ) oferta Wykonawcy oraz formularz cenowy z cenami jednostkowymi netto z dnia ..... r
- a) SWZ,
- b) Oświadczenie o posiadaniu ubezpieczenia OC, zgodnie z treścią § 4 ust. 4.
- c) Oświadczenie o braku podstaw do wykluczenia na podstawie art. 7 ust. 1 ustawy z dnia 13 kwietnia 2022 r. (Dz.U. z 2023r.poz 1497) o szczególnych rozwiązaniach w zakresie przeciwdziałania wspieraniu agresji na Ukrainę oraz służących ochronie bezpieczeństwa narodowego.

7.Umowę sporządzono:

- z zachowaniem elektronicznej formy czynności prawnej i opatrzone kwalifikowanym podpisem elektronicznym przez obie strony. Data złożenia ostatniego z wymaganych kwalifikowanych podpisów elektronicznych stanowi datę zawarcia umowy. (1) \*/
- w formie pisemnej w dwóch jednobrzmiących egzemplarzach, po jednym dla każdej ze Stron (2).\*/
- przez jedną ze stron w formie pisemnej, a drugą ze stron w formie elektronicznej (z kwalifikowanym podpisem elektronicznym) - obie formy jednobrzmiące(3) \*/

\*/ niepotrzebne skreślić.

Zamawiający

Wykonawca

Kontrasygnata Głównego Księgowego

**O F E R T A – formularz podstawowy –  
zestawienie cen jednostkowych i  
oświadczenia**

*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	KRS/PESEL <small>(w zależności od rodzaju podmiotu)</small>	NIP
SIEDZIBA (KOD, MIEJSCOWOŚĆ, ULICA, NR BUDYNKU, NR LOKALU)		
CZŁONKOWIE WŁADZ (DOT. OSÓB PRAWNYCH)		
INTERNET    HTTP:// TELEFON/-Y	E-MAIL:	@
NR KONTA, NA KTÓRY ZOSTANIE ZREALIZOWANY PRZELEW ZA WYKONANIE PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA		

Oferujemy wykonanie przedmiotu zamówienia pn. **Sukcesywne dostawy warzyw i owoców świeżych do Ośrodka Przygotowań Olimpijskich we Władysławowie wraz z usługą transportu** w następującej cenie łącznej:

- a) cena netto (bez podatku VAT): ..... zł  
(słownie złotych: .....)
- b) plus **podatek VAT** w wysokości : ..... %, tj. .... zł  
(słownie zł .....)
- c) tj. za łączna **cena brutto** (łącznie z podatkiem VAT): ..... zł (**DO PRZENIESIENIA DO  
INTERAKTYWNEGO FORMULARZA OFERTY JAKO CENA BRUTTO OFERTY**)  
(słownie złotych: .....)

1. Deklarujemy realizację w/w przedmiotu zamówienia **w terminie 3 miesięcy** od dnia zawarcia umowy, z zastrzeżeniami zawartymi w Projektowanych postanowieniach umowy
2. Oświadczamy, że zapoznaliśmy się z otrzymanymi dokumentami zamówienia i w pełni je akceptujemy oraz uzyskaliśmy konieczne informacje do przygotowania oferty.
3. 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).
4. Oświadczamy, że cena ofertowa uwzględnia wszystkie koszty, narzuty i upusty związane z wykonaniem przedmiotu umowy.
5. Oświadczamy, że uważamy się za związanych niniejszą ofertą na okres wskazany w pkt. X.1 SWZ.
6. 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\*\* )

7. 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 \*
- ☐ Wartość towarów/usług powodująca obowiązek podatkowy u zamawiającego to .....

..... zł netto\*\*/

\*/ dotyczy wykonawców, których oferty będą generować obowiązek doliczania wartości podatku do wartości netto oferty w przypadku:

- wewnątrzwspólnotowego nabycia towarów

- importu usług lub importu towarów, z którymi wiąże się obowiązek doliczenia VAT przez zamawiającego przy porównywaniu cen ofertowych podatku VAT

8. Oświadczamy, że dostarczane produkty będą wysokiej jakości, będą spełniać wymagania jakościowe, dotyczące przechowywania, pakowania i transportu zawarte w Polskich Normach przenoszących normy europejskie oraz będą posiadać ważne terminy przydatności do spożycia, a także posiadają atesty i/lub pozwolenia potwierdzające, że poprzez odpowiednie odniesienie dokładnie oznaczone produkty będące przedmiotem dostawy odpowiadają wskazanym normom. a na żądanie Zamawiającego, do wskazanej dostawy załączony zostanie dokument stanowiący potwierdzenie tych wymagań
9. Pod groźbą odpowiedzialności karnej oświadczamy, iż załączone do oferty dokumenty opisują stan faktyczny i prawny, aktualny na dzień otwarcia ofert.
10. Poniżej przedstawienie oferowanych towarów oraz cen jednostkowych

Lp.	ASORTYMENT oraz cechy wymagane	Jm.	IŁOŚĆ	Cena jedn. netto	VAT [%]	Cena jedn. brutto	Wartość brutto (kol.4 x kol.7)
1.	2.	3.	4.	5.	6.	7.	8.
1.	Ananasy - owoce powinny być świeże, czyste, zdrowe, o prawidłowym kształcie dojrzałe bez oparzeń słonecznych i uszkodzeń mechanicznych, kaliber 10.	kg	30		5%		
2	Awokado - owoc jest intensywnie zielony, żółty lub fioletowy, bez uszkodzeń zewnętrznych, kaliber 14.	szt.	10		5%		
3	Bakłażan - duży o dł. powyżej 16cm, barwy skórki ciemnofioletowej	kg	20		5%		
4	Banan - klasy I, owoc powinien posiadać barwę skórki złocistą, dopuszczalne są niewielkie wady kształtu i wady powierzchniowe do 2 cm <sup>2</sup> powierzchni paluszka i nie mogą wpływać ujemnie na prezentację całego opakowania. Jeśli chodzi o wielkość bananów określa się ją długością jadalnego miąższu mierzoną po wypukłej stronie paluszka, która powinna wynosić	kg	1600		5%		

	minimum 14 cm. Drugim parametrem wielkości jest szerokość mierzona na przekroju poprzecznym paluszka, która powinna wynosić min. 27 mm.(Rozporządzenie Wykonawcze Komisji (UE) nr 1333/2011 z dnia 19 grudnia 2011 r. ustanawiające normy handlowe dotyczące bananów)					
5	Bataty – korzenie o kształcie jajowatym, ok 14 cm.	kg	30		5%	
6	Bazylia świeża - sadzona w doniczce, bez oznak wędnięcia	szt.	5		5%	
7	Biała rzodkiew - korzenie powinny być jędrne, nie popękane, nie sparciałe, bez uszkodzeń przez szkodniki	kg	80		5%	
8	Borowik suszony kl. I -stosunek trzonek do kapeluszy powinien przedstawiać się jak 1:1w tym ilość trzonek luzem nie większa niż 20 %,o wilgotności nie większej niż 20 %,nie dopuszcza się zawartości grzybów innych gatunków, zanieczyszczeń oraz obcego zapachu	kg	1		5%	
9	Buraki ćwikłowe - klasy pierwszej, nie powinny być zaparzone, zamrożone, zapleśniałe,- korzenie o średnicy 4-8cm i zabarwieniu w przekroju ciemnoczerwonym; jędrne i soczyste w środku, pakowane w worki lub skrzynki opak max 10 kg	kg	420		5%	
10	Cebula – kl. I. powinna być zdrowa, bez uszkodzeń, jędrna, czysta; nie powinna być , zaparzona; Pakowana w worki.- min 1 kg max 10 kg	kg	220		5%	
11	Cebula czerwona - powinna być zdrowa, bez uszkodzeń, jędrna, czysta, nie powinna być zmrożona, zaparzona: pakowana w worki-opak min.1 kg -max 5kg	kg	20		5%	
12	Cukinia żółta, zielona - zdrowa, cała, bez uszkodzeń, bez śladów gnicia, bez plam, jędrna.	kg	100		5%	
13	Arbuz-owoc powinien być dojrzały,mięsz soczysty,o barwie czerwonej,skórka czysta,zdrowa,bez uszkodzeń,o wadze 3-5 kg	kg	100		5%	
14	Cytryny - powinny być zdrowe o nienaruszonej tkance,bez uszkodzeń,nie zaparzone,nie uszkodzone przez mroz,nie poplamione,czyste,dojrzałe,soczyste,zabezpieczone przed uszkodzeniem podczas transportu, kaliber minimum 4 lub większe.	kg	420		5%	
15	Czosnek -Klasy I,główka czosnku powinna być zwarta,twarda o wielkości 3 cm i jędrnych ząbkach,pokrytych całkowicie łuską-pakujemy max 1 kg	kg	40		5%	
16	Fasola Piękny Jaś - opakowanie etykietowane o wadze max do 5 kg,czysty,o odpowiedniej barwie,bez uszkodzeń,bez oznak pleśni,bez nadpsuć,bez szkodników,zanieczyszczeń chemicznych.	kg	15		5%	
17	Grapefruity -/ żółty, zielone,różowe/ bez uszkodzeń mechanicznych, nie nadmarznięte nie nadgniłe, bez plam, wolne od uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki, o dojrzałości konsumpcyjnej; soczyste, jędrne. Powinny posiadać cienką skórkę. pakowany w kartonach,zabezpieczone przed uszkodzeniem podczas transportu,wielkość 1 szt 250-300 g	kg	30		5%	
18	Papryka ostra/czuska/owoc powinien być dojrzały,o odpowiedniej barwie oraz wielkości i kształcie,bez oznak zgnilizny,nadpsucia,porażenia chorobami,popękania,uszkodzenia,zapleśnienia,zafermentowana	kg	3		5%	
19	Groch łuskany - o barwie żółtej nie powinien posiadać zapachu stęchlizny, pleśni ,opakowanie etykietowane max do 5 kg	kg	10		5%	
20	Gruszki - gatunek I ,powinny być świeże,jędrne,bez uszkodzeń naskórka,nie poobijane,czyste,nie zagrzybione,bez śladów pleśni,pakowane w kartony lub skrzynki,zabezpieczone przed uszkodzeniem podczas transportu,waga opakowania max 15 kg,waga 1 szt-150-200 g	kg	260		5%	



21	Jablka - gatunek I; owoc prawidłowo wykształcony o typowym dla odmiany kształcie, zabarwieniu, smaku i zapachu. Waga jednej szt. Min.180 -200 g. Odmiany typu LOBO, rubin,gala,Ligol. -pakowane w skrzynki lub kartony max 14 kg	kg	1400		5%		
22	Mango-owoc nie powinien być zwiędły,bez uszkodzeń.o odpowiedniej barwie i kształcie	szt.	10		5%		
23	Kalarepa: cała, zdrowa; nie dopuszcza się kalarepy z objawami zepsucia, czysta, wolna od jakichkolwiek widocznych zanieczyszczeń obcych, o świeżym wyglądzie, wolna od szkodników, wolna od uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki, bez oznak wyrastania kwiatostanu, bez odgnieceń i skaleczeń, (zagojone lekkie pęknięcia dopuszczalne), nie zdrewniała, jednolita w partii pod względem zabarwienia, gładka, powinna mieć liście obcięte, korzeń przycięty na długość 0,5 cm. Średnica poprzeczna - nie mniejsza niż 8 cm )	szt.	10		5%		
24	Kapusta czerwona -nie powinna być uszkodzona,porośnięta,zaparzona,bez obecności larw,gąsienic.Główki powinny być nie mniejsze niż 1 kg,pakowane w skrzynki lub worki o wadze max 10 kg	kg	180		5%		
25	Kapusta kwaszona- klasa I powinna mieć barwę białą lub jasnokremową z odcieniem żółtawym, smak słono-kwaśny, bez obcych zapachów; skrawki kapusty powinny być jędrne i chrupkie, może zawierać dodatek marchwi ,opakowanie max 2 kg netto/należy podać wagę samego surowca-po odcieku/	kg	60		5%		
26	Kapusta pekińska - bez oznak zgnilizny, zaparzeń, liście jędrne koloru jasnozielonego pakowana pojedynczo o wadze min 700g	kg	80		5%		
27	Kielki lucerny op min 250g	szt.	3		5%		
28	Kielki rzodkiewki op min 250g	szt.	3		5%		
29	Kielki buraka op min 200g	szt.	3		5%		
30	Kiwi - klasy Ekstra; owoce bez uszkodzeń mechanicznych, niezmarznęte, niezwiędnięte; jędrne, pakowane w kartonach lub skrzynkach Waga 1 szt. 100-120 gr	kg	65		5%		
31	Koperek świeży klasa I. Wygląd: świeży, zdrowy (bez oznak pleśni, gnicia lub zaparzenia), bez plam, pożółkłych i zaschniętych części, pędów kwiatostanowych i innych zanieczyszczeń obcych (części traw, chwastów), czysty, praktycznie wolny od szkodników i uszkodzeń dopuszczalne jest nieznaczne zwiędnięcie, ale bez zmiany barwy. Barwa: zielona. pęczek min 100g	kg	70		5%		
32	Marchew - korzeń powinien być czysty, o zdrowej barwie czerwono-pomarańczowej, cały, bez bocznych rozgałęzień, bez uszkodzeń mechanicznych i przez szkodniki; opak max 10 kg	kg	650		5%		
33	Melon - owoc powinien być nie nadgnity i nie nadmarznęty, czysty bez uszkodzeń, plam chorobowych, jędrny,dojrzały,kaliber 5 i więcej.	kg	350		5%		
34	Mięta świeża - sadzona w doniczce ,kl.I	szt.	5		5%		
35	Ogórek świeży - klasy I, nie powinien być zwiędły; bez uszkodzeń, plam chorobowych, powinien posiadać barwę zieloną typową dla odmiany,nie może być pakowany w folię, nie zaparzony	kg	650		5%		
36	Ogórki kwaszone- , bez pustych kanałów wewnątrz, smak i zapach charakterystyczny dla ogórków kwaszonych z wyraźnym udziałem przypraw aromatyczno-smakowych.Opakowanie min.1 kg/netto bez zalewy/ max 3 kg/netto bez zalewy/-należy podać cenę za 1 kg surowca po odcieku	kg	420		5%		
37	Papryka świeża, czerwona - owoc powinien być dojrzały, o odpowiedniej barwie, bez uszkodzeń, nie zwiędnięty, bez plam, jędrny,	kg	120		5%		

38	Papryka świeża, zielona - owoc powinien być dojrzały, o odpowiedniej barwie, bez uszkodzeń, nie zwiędnięty, bez plam, jędrny,	kg	80		5%		
39	Papryka świeża, żółta - owoc powinien być dojrzały, o odpowiedniej barwie, bez uszkodzeń, nie zwiędnięty, bez plam, jędrny,	kg	80		5%		
40	Papryka świeża pomarańczowa - owoc powinien być dojrzały, o odpowiedniej barwie, bez uszkodzeń, nie zwiędnięty, bez plam, jędrny,	kg	80		5%		
41	Pietruszka korzeń - korzeń powinien być zdrowy, bez śladów chorób, jędrny, bez oznak zgnilizny,	kg	45		5%		
42	Pietruszka Natka - pęczki o wadze min 100g, bez oznak zaparzenia, zapleśnienia, bez zmian barwy	Kg	35		5%		
43	Pomarańcze - klasy I, owoce powinny być całe, zdrowe, czyste, nie zaparzone, nie zmarznięte, nie zwiędnięte, bez plam i uszkodzeń, jędrne, soczyste, o właściwym smaku i aromacie, zabezpieczone przed uszkodzeniami podczas transportu-opakowanie max 15 kg	kg	180		5%		
44	Pomidor premium Polski-powinny być zdrowe, jędrne, o jednolitej wielkości i kształcie, bez uszkodzeń naskórka, o jednolitym zabarwieniu czerwonym właściwym dla danego gatunku, miąższ soczysty, waga 1 szt. min. 100 g /, pakowany w kartony lub skrzynki max 6 kg- z oryginalną etykietą zawierającą nazwę produktu, pochodzenie, nazwa producenta	kg	1300		5%		
45	Pomidory koktajlowe/czerwone, żółte/- powinny być zdrowe, bez plam chorobowych, jędrne, nie zwiędnięte, nie pomarszczone, dojrzałe, gatunek I	kg	50		5%		
46	Por -wybór I klasa, liście barwy zielonej, bez liści nadgniłych, zaparzeń	kg	60		5%		
47	Rzodkiewka klasa I. Wygląd: zdrowa (bez oznak gnicia, pleśni), czysta, niepopękana, wolna od szkodników i uszkodzeń, dostatecznie osuszona jeśli była myta; liście, jeśli są pozostawione, powinny być świeże, zdrowe, zielonej barwy; korzonek poniżej zgrubienia może być odcięty. min 10 szt. w pęczku. Wielkość: minimalna średnica 25mm	pęczki	140		5%		
48	Salata lodowa - bez oznak zgnilizny, zaparzeń, bez przerośnięć i szkodników typu ślimaki. Pakowana osobno w folie, główka nie mniejsza niż 150 gr	kg	100		5%		
49	Mieszanka gotowych sałat/roszponka, rucola, radicchio, lodowa, fryza/-opak min 250 gr-max 500gr-bez oznak zgnilizny, zaparzeń, szkodników	kg	20		5%		
50	Salata zielona masłowa - wybór I, waga główki nie mniejsza niż 200g, bez oznak zgnilizny, zaparzeń, bez przerośnięć i szkodników typu ślimaki	kg	220		5%		
51	Seler - korzenie czyste, zdrowe, całe, bez uszkodzeń, bez śladów gnicia, o miąższu białym; pakowane w worki -opak max 10 kg, waga 1 szt min. 150 g	kg	230		5%		
52	Seler naciowy - powinien być barwy zielonej, czysty, nie zwiędły, bez części pożółkłych	kg	20		5%		
53	Szczypiorek - natka szczypiorku powinna być zielona na całej długości, ułożona w pęczki i ucięta równo, bez pożółkłych listków, nie powinna być zwiędnięta, zaparzona; pakowana w pęczki o wadze 50g	kg	80		5%		
54	Winogrono o barwie ciemnofioletowej- kl. Ekstra lub L, owoce w opakowaniu powinny być jednej odmiany nie zapleśniałe niezafermentowane, nie nadgnięte;	kg	20		5%		
55	Winogrono o barwie żółtozielonej – kl. ekstra lub L, owoce w opakowaniu powinny być jednej odmiany nie zapleśniałe niezafermentowane, nie nadgnięte .	kg	20		5%		
56	mandarynka-kl.I, owoce powinny być zdrowe, czyste, nie zaparzone, nie zmarznięte, soczyste-opakowanie max 10 kg	kg	500		5%		
57	Szczaw świeży gruntowy -jędrny, nie obwędnięty, bez oznak gnicia	kg	15		5%		

58	Granat dojrzały z błyszczącą lekko popękaną skórką w kolorze czerwieni lub fioleto 300-330 gr-waga 1 szt	szt.	20		5%		
59	<b>Korzeń imbiru-błado-żółte wnętrze,skórka o kolorze od brązowego do kremowego,korzenie całe,świeże</b>	kg	6		8%		
60	limonka-klasy I,owoc zdrowy o barwie zielonej,jędrny,soczysty,bez przebarwień	kg	5		5%		
61	Salata fryza-klasa I-bez oznak zgnilizny,zaparzeń,szkodników	kg	20		5%		
62	Kapusta biała -bez oznak zgnilizny,szkodników,zaparzeń,główka o wadze min 1.50 kg	kg	350		5%		
63	Dynia świeża-dojrzała,mięsz soczysty o barwie pomarańczowej,skórka zdrowa, czysta,bez uszkodzeń naskórka	kg	30		5%		
64	brukiew-czysta,bez oznak gnicia,bez szkodników	kg	20		5%		
65	Pieczarka-wybór kl.I.powinna być zdrowa,twarda o białej barwie,średniej wielkości,bez plam -opak max 500 gr	kg	6		5%		
66	Ziemniaki -powinny być zdrowe,kształtne,suche,czyste bez ziemi,nieuszkodzone,jedolitej odmiany,kształt owalny,jednakowej wielkości-opakowanie max 15 kg	kg	8000		5%		
67	Borówka amerykańska-świeża,dojrzała,sucha,czysta,nie uszkodzona,zdrowa o jednolitej barwie,wolna od szkodników,opak min 250 gr-max 500 gr	kg	3		5%		
	Razem ***/						

**\*\*\*/UWAGA: KWOTA BRUTTO Z KOL. 8 DO PRZENIESIENIA DO INTERAKTYWNEGO FORMULARZA OFERTY**

**JAKO CENA BRUTTO OFERTY**

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

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

11. Termin związania niniejszą ofertą upływa w terminie wskazanym w punkcie X.1 SWZ.
12. Jesteśmy/nie jesteśmy mikro/małym/średnim przedsiębiorcą, nie dotyczy\*/.
13. **OŚWIADCZAMY**, że wypełniliśmy obowiązki informacyjne przewidziane w art. 13 lub 14 RODO wobec osób fizycznych, od których dane osobowe bezpośrednio lub pośrednio pozyskałem w celu ubiegania się o udzielenie zamówienia publicznego w niniejszym postępowaniu
14. **OŚWIADCZAMY**, że sposób reprezentacji Wykonawcy\*/Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia\*) dla potrzeb zamówienia jest następujący:

(wypełniają jedynie Wykonawcy składający wspólną ofertę)

15. **OŚWIADCZAMY**, że niniejsza oferta zawiera informacje stanowiące tajemnicę **przedsiębiorstwa** w rozumieniu przepisów o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji (załączamy osobny plik z odpowiednim oznaczeniem) o nazwie..... \*\* (jeżeli dotyczy)

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

\* niepotrzebne skreślić

\*\* wpisać jeśli dotyczy

mikroprzedsiębiorca – oznacza przedsiębiorcę, który w co najmniej jednym roku z dwóch ostatnich lat obrotowych spełniał łącznie następujące warunki:

a) zatrudniał średniorocznie mniej niż 10 pracowników oraz

b) osiągnął roczny obrót netto ze sprzedaży towarów, wyrobów i usług oraz z operacji finansowych nieprzekraczający równowartości w złotych 2 milionów euro, lub sumy aktywów jego bilansu sporządzonego na koniec jednego z tych lat nie przekroczyły równowartości w złotych 2 milionów euro;

2) mały przedsiębiorca – oznacza przedsiębiorcę, który w co najmniej jednym roku z dwóch ostatnich lat obrotowych spełniał łącznie następujące warunki:

a) zatrudniał średniorocznie mniej niż 50 pracowników oraz

b) osiągnął roczny obrót netto ze sprzedaży towarów, wyrobów i usług oraz z operacji finansowych nieprzekraczający równowartości w złotych 10 milionów euro, lub sumy aktywów jego bilansu sporządzonego na koniec jednego z tych lat nie przekroczyły równowartości w złotych 10 milionów euro

- i który nie jest mikroprzedsiębiorcą;

3) średni przedsiębiorca – oznacza przedsiębiorcę, który w co najmniej jednym roku z dwóch ostatnich lat obrotowych spełniał łącznie następujące warunki:

a) zatrudniał średniorocznie mniej niż 250 pracowników oraz

b) osiągnął roczny obrót netto ze sprzedaży towarów, wyrobów i usług oraz z operacji finansowych nieprzekraczający równowartości w złotych 50 milionów euro, lub sumy aktywów jego bilansu sporządzonego na koniec jednego z tych lat nie przekroczyły równowartości w złotych 43 milionów euro

- i który nie jest mikroprzedsiębiorcą ani małym przedsiębiorcą

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), dnia.....r.

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:

.....(*miejsowość*), dnia .....r.

#### **OŚWIADCZENIE DOTYCZĄCE PODANYCH INFORMACJI:**

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

.....(*miejsowość*), dnia .....r.

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

**Załącznik Nr 4 do SWZ  
- klauzula informacyjna z art. 13 RODO**

Zgodnie z art. 13 ust. 1 i 2 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/679 z dnia 27 kwietnia 2016 r. w sprawie ochrony osób fizycznych w związku z przetwarzaniem danych osobowych i w sprawie swobodnego przepływu takich danych oraz uchylenia dyrektywy 95/46/WE (ogólne rozporządzenie o ochronie danych) (Dz. Urz. UE L 119 z 04.05.2016, str. 1), dalej „RODO”, informuję, że:

- administratorem Pani/Pana danych osobowych jest Centralny Ośrodek Sportu, ul. Łazienkowska 6a, 00-449 Warszawa.
- Dane kontaktowe do Inspektora Ochrony Danych: [iod@cos.pl](mailto: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 warzyw i owoców świeżych 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 2023 r. poz. 1605, 1720 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.