



## **SPECYFIKACJA WARUNKÓW ZAMÓWIENIA Nr 19/2025**

**na**

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

**TRYB UDZIELENIA ZAMÓWIENIA:** tryb podstawowy bez negocjacji zgodnie z art. 275 pkt. 1 ustawy z dnia 11 września 2019 r. Prawo zamówień publicznych (Dz.U. z 2024 r. poz. 1320 z późn. zm.) – dalej: „PZP”, „ustawa” lub „ustawa PZP”.

Podpisy komisji(EZD)

Zatwierdzam (EZD)

Władysławowo, 03.06.2025 r.

**I. Nazwa oraz adres Zamawiającego (art. 281 ust. 1 pkt. 1 PZP)**

Nazwa oraz adres Zamawiającego: Centralny Ośrodek Sportu, Instytucja Gospodarki Budżetowej, Ośrodek Przygotowań Olimpijskich 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 2024 r. poz. 1320 z późn. zm.) zwanej dalej także „PZP”, „ustawa” lub „ustawa PZP”.

**IV. Informacja, czy Zamawiający przewiduje wybór najkorzystniejszej oferty z możliwością prowadzenia negocjacji (art. 281 ust. 1 pkt. 4 PZP)**

Nie dotyczy

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

1. Przedmiotem zamówienia są **Sukcesywne dostawy nabiału do Ośrodka Przygotowań Olimpijskich we Władysławowie wraz z usługą transportu**

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

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

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 Podstawowego 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 (kryteria stosowane w celu oceny równoważności, jeżeli dotyczy) i właściwości produktów, które będą oceniane w trakcie dostawy	jm	ilość
1.	JOGURT owocowy- zawierający minimum 5 rodzajów zbóż np. pszenicy, jęczmienia, żyta, owsa, ryżu, gryki i prosa / Produkt wyprodukowany z mleka znormalizowanego, zagęszczonego przez dodatek odtłuszczonego mleka w proszku, białek mleka lub odparowanie części wody, poddanego procesowi pasteryzacji, a następnie ukwaszonego zakwasem czystych kultur bakterii, z dodatkiem owoców /co najmniej 5%/ oraz dozwolonych substancji słodzących , zagęszczających i smakowo-zapachowych, widoczne cząstki owoców oraz ziarna zbóż, smak lekko kwaśny, słodki z posmakiem użytych dodatków, konsystencja jednolita, gęsta, o smaku: śliwkowy, truskawkowy, brzoskwiniowy, jabłkowo-gruszkowy, termin przydatności co najmniej 14 dni od daty dostarczenia do magazynu odbiorcy. Opakowanie min. 140 gr, typu Bakoma lub produkt równoważny	szt	1000
2.	Jogurt z owocami typu light -powinien zawierać naturalny cukier pochodzący z owoców i soków, różn smaki ,termin przydatności do spożycia co najmniej 10 dni od daty dostarczenia do magazynu odbiorcy. Opakowanie o pojemności min. 150 g typu ZOTT Jogobella, Mlekowita, lub produkt równoważny	szt	80
3.	JOGURT owocowy- zawierający żywe kultury bakterii jogurtowych i duże kawałki owoców. Produkt wyprodukowany z mleka znormalizowanego, zagęszczonego przez dodatek odtłuszczonego mleka w proszku, białek mleka lub odparowanie części wody, poddanego procesowi pasteryzacji, a następnie ukwaszonego zakwasem czystych kultur bakterii, z dodatkiem owoców -nie mniej niż 5% oraz dozwolonych substancji słodzących, zagęszczających, smakowo-zapachowych. Konsystencja jednolita, gęsta, smak lekko kwaśny słodki z posmakiem użytych dodatków, O smaku: truskawka, pieczone jabłko, owoce leśne, brzoskwinia, poziomka, wiśnia, malina, kiwi, mango, ananas, banan. Termin przydatności co najmniej 10 dni od daty dostarczenia do magazynu odbiorcy. Opakowanie -pakowany w kształtki z tworzywa sztucznego zamykane zakrywką z folii aluminiowej termozgrzewalnej, o pojemności min 140. typu Jogobella, Mlekovita lub produkt równoważny	szt	4000
4.	DESER -składający się z 2 warstw : mus smakowy a nad nimi bita śmietana. Smaki : czekolada, wanilia, karmel, truskawka. Opakowanie o pojemności min. 160 g typu ZOTT, BAKOMA lub produkt równoważny	szt	800
5.	Jogurty typu Polski na deser-bez konserwantów, różne smaki-kremowy jogurt na górze, z wsadem owocowo-biskupowym./ np, truskawka, nektarynka-pomarańczowa itp./skład: m.in. mleko, śmietana, cukier, skrobia, aromat, żywe kultury bakterii jogurtowych owoce w zależności od smaku/nie mniej niż 8%, waga min 125 g, termin przydatności co najmniej 10 dni od daty dostarczenia do magazynu Zamawiającego .typu MiaMu-firmy Mlekovita lub produkt równoważny	szt	3000
6.	Jogurt naturalny- o aksamitno-kremowej konsystencji, zawierający żywe kultury bakterii jogurtowych o obniżonej zawartości tłuszczu maksymalnie do 1,50%. Termin przydatności do spożycia nie mniej niż 14 dni od daty dostarczenia towaru do magazynu dostawcy.. o pojemności min. 150 g typu BAKOMA, Grajewo, ZOTT lub produkt równoważny	szt	1500
7.	Jogurt naturalny- stanowiący bazę do wszystkich sosów i dipów typ GRECKI, Bałkański. Barwa biała do lekko kremowej. konsystencja jednolita, zwarta w przekroju, zawartość tłuszczu 9-10% ,termin przydatności do spożycia nie mniej niż 10 dni od daty dostarczenia towaru do magazynu odbiorcy. Opakowanie o pojemności min. 340-400 g BAKOMA, MlekoPol, Zott	szt	300
8.	Bitą śmietaną w sprayu-termin przydatności co najmniej 1 miesiąc od daty dostarczenia do magazynu odbiorcy opak max 250 ml	szt	5
9.	Serek homogenizowany- powinien być gęsty, o różnych smakach. czysty ,łagodny ,lekko kwaśny posmak pasteryzacji o wyraźnym smaku i zapachu użytych dodatków. Konsystencja i struktura jednolita ,pastowata, dopuszcza się lekki wypływ serwatki i lekką mączystość, zawartość tłuszczu do 10%, zawartość cukru nie więcej niż 16 g w 100 g produktu, różne smaki/ np. naturalny, wanilia, truskawka, jabłecznikowe itp/ Termin przydatności co najmniej 10 dni od daty dostarczenia do magazynu odbiorcy. gramatura min. 140 g. typu SM Mlekovita ,OSM Radomsko lub produkt równoważny	szt	500
10.	Kefir naturalny-napój fermentowany przy użyciu ziaren kefirowych/naturalnych skupisk mikroorganizmów/ gramatura min 200 g, max 250 gr, zawartość tłuszczu max 4%, zawartość cukru max 5 g na 100 g produktu, opakowanie kształtka lub butelka plastikowa, termin przydatności co najmniej 14 dni od daty dostarczenia do magazynu zamawiającego typu: Robico, Bakoma lub produkt równoważny	szt	800
11.	Maślanka owocowa/ różne smaki/ wsad owocowy do 4%, pasteryzowana o zawartości tłuszczu do 2%, wzbogacona żywymi kulturami bakterii mlekowych, termin przydatności do spożycia co najmniej 10 dni od daty dostarczenia do magazynu odbiorcy, opakowanie/kartonik lub butelka/ o pojemności 0.5-1 litr typu Mragowo, Grajewo lub produkt równoważny	litr	10

12.	Maślanka - naturalna, pasteryzowana o zawartości tłuszczu do 2%, wzbogacona żywymi kulturami bakterii mlekowych, termin przydatności nie mniej niż 10 dni od daty dostarczenia do magazynu odbiorcy, opakowanie /kartonik lub butelka./ o pojemności 1 l typu Mrągowo, Grajewo, ZOTT lub produkt równoważny	l	10
13.	Serek wiejski ziarnisty lekki - o zawartości tłuszczu max. do 3%, serek powinien być o konsystencji ziarnistej, dopuszcza się lekki opływ śmietanki, termin przydatności nie mniej niż 10 dni od daty dostarczenia do magazynu odbiorcy, Opakowanie kubeczek o wadze min. 159 gr - max. 200 gr typu PIĄTNICA, Grajewo lub produkt równoważny	szt	100
14.	Serek wiejski typu cottage cheese- delikatne ziarenka twarożku, zanurzone w słodkiej śmietance. Termin przydatności nie mniej niż 10 dni od daty dostarczenia do magazynu odbiorcy. Opakowanie kubeczek o wadze min 200 gr., typu Piątnica lub produkt równoważny	szt.	400
15.	Twaróg wiejski półtłusty- klinek twarogowy z zawartością tłuszczu 4% uformowany w kształt tradycyjnego klinka. Twaróg nie powinien posiadać konserwantów ani sztucznych dodatków, konsystencja i struktura jednolita, zwarta, bez grudek Termin przydatności do spożycia nie mniej niż 14 dni od daty dostarczenia do magazynu odbiorcy. Opakowanie o wadze min 250 gr, typu Piątnica lub produkt równoważny	kg	500
16.	Twaróg śmietankowy- zmielony o zawartości tłuszczu maksymalnie 8%. Termin przydatności do spożycia nie mniej niż 14 dni od daty dostarczenia do magazynu odbiorcy. Opakowanie: wiaderko o wadze max 1 kg typu PRESIDENT, Mlekovita lub produkt równoważny	kg	500
17.	Ser miękki solankowy, sałatkowo-kanapkowy tłusty typu FETA, półmiękki, solankowy wyrabiany z pasteryzowanego mleka krowiego. Kształt kostki z opływem wydzielającej się solanki. Barwa biała, smak lekko słony, termin przydatności co najmniej 14 dni od daty dostarczenia do magazynu odbiorcy, o masie netto 270-300g typu MLEKOVITA lub produkt równoważny	kg	100
18.	Serek topiony o wadze min, 17,50 g - max- 30 g, kształt w formie trójkąta lub kostki, opakowanie zbiorcze min. 8 szt- max 10 szt- mix smaków, co najmniej trzy/3/, termin przydatności do spożycia - co najmniej 21 dni, od daty dostarczenia do magazynu Zamawiającego typu Hochland, Mlekovita lub produkt równoważny	kg	20
19.	Ser topiony śmietankowy, ziołowy zwykły- powinien posiadać konsystencję kremową. Termin przydatności do spożycia nie mniej niż 21 dni od daty dostarczenia do magazynu odbiorcy, opakowanie Kostka o wadze min. 90g max 150 gr. typu Hochland lub produkt równoważny	kg	30
20.	Ser pleśniowy-aromatyczny o delikatnej konsystencji, typu Camembert, ser podpuszczkowy, dojrzewający, wyrabiany z mleka pasteryzowanego o ustalonej zawartości tłuszczu, pełnotłusty, pleśniowy, powierzchnia pokryta białą pleśnią, różne smaki, termin przydatności nie mniej niż 21 dni od daty dostarczenia do magazynu odbiorcy, o wadze max. 150 g typu HOCHLAND, TUREK lub produkt równoważny	kg	50
21.	Serek topiony pakowany w plastry powinien posiadać aromatyczny smak i delikatną konsystencję, różne smaki, każdy plasterzek zapakowany dokładnie w folię, termin przydatności do spożycia nie mniej niż 14 dni od daty dostarczenia do magazynu odbiorcy, opakowanie foliowe typu flow-pac o wadze max. 150g typu HOCHLAND, Mlekovita lub produkt równoważny	kg	50
22.	Masło ekstra - produkt zawiera wyłącznie min. 82% tłuszczu mlecznego, masło nie zawiera tłuszczu roślinnego, wyprodukowane wyłącznie ze śmietanki pasteryzowanej, bez dodatku konserwantów, barwników, Termin przydatności nie mniej niż 21 dni od daty dostarczenia do magazynu odbiorcy, -gramatura max. 250 gr, typu Warlubia, Łowicz, Mlekovita, lub produkt równoważny.	kg	900
23.	Ser żółty typu KRÓLEWSKI - klasy I o zawartości tłuszczu min. 45%, skład podstawowy: mleko, sól, podpuszczka. Opakowanie jednostkowe - blok o wadze 3-4 kg, termin przydatności do spożycia nie mniej niż 21 dni od daty dostarczenia do magazynu dostawcy typu OSM SIERPC, Kolno lub produkt równoważny	kg	200
24.	Puszysty serek twarogowy- powstaje ze świeżego mleka, konsystencja puszysta, różne smaki, termin przydatności nie mniej niż 14 dni od daty dostarczenia do magazynu Zamawiającego, pasteryzowany opakowanie o wadze 140-150 gr typu Hochland Almette lub produkt równoważny	szt	30
25.	Ser żółty typu EDAMSKI kl. I - ser podpuszczkowy, dojrzewający wyrabiany z mleka pasteryzowanego o ustalonej zawartości tłuszczu min. 40% w suchej masie, smak łagodny, lekko orzechowy, termin przydatności nie mniej niż 14 dni od dnia dostawy do magazynu odbiorcy- opakowanie blok 2-4 kg, Typu Mlekovita lub produkt równoważny	kg	100
26.	Ser żółty typu Złota Gouda z dziurami-ser pełnotłusty typu holenderskiego, o zawartości tłuszczu co najmniej 26% w suchej masie. Jego charakterystyczną cechą są regularne oczka. Posiada oryginalne walory smakowo-zapachowe, powstające w wyniku przemian białek, tłuszczów, laktozy i innych składników mleka, smak sera łagodny. Blok o wadze 3-3,50 kg., termin przydatności nie mniej niż 14 dni od daty dostarczenia do magazynu odbiorcy, firmy Mlekovita lub produkt równoważny.	kg	100

27.	Ser żółty typu Rolada Ustrzycka-ser o unikatowym aromacie i smaku,naturalnie wędzony,termin przydatności do spożycia nie mniej niż 14 dni od daty dostarczenia do magazynu odbiorcy..Opakowanie blok o wadze 1-1,50 kg typu Mlekowita lub produkt równoważny.	kg	100
28.	Ser żółty typu Książęcy - kl. I o zawartości tłuszczu minimum 40%, w suchej masie, termin przydatności nie mniej niż 14 dni od daty dostarczenia do magazynu odbiorcy,(opakowanie blok o wadze 2.50-4 kg TYPU Żuromin, GRAJEWO, Mlekowita.	kg	100
29.	Ser typu Lazur ROKPOL- podpuszczkowy miękki dojrzewający ser pleśniowy,ma głęboko przeselektowany pleśnią kruchy i kremowy miąższ ,o lekko słonawym smaku.Pozostawia tradycyjną,charakterystyczną dla tego rodzaju serów aromatyczną,ostrą i zdecydowaną nutę o delikatanym długo utrzymującym się posmaku grzybowym,typu Lazur I lub produkt rownoważny.	kg	10
30.	Ser żółty typu Morski, ser dojrzewający typu holenderskiego, produkowany na bazie mleka krowiego. Wyróżnia się pikantnym, ostrym smakiem, dopuszcza się drobne oczka na całej powierzchni. Opakowanie blok 3-3,5 kg, typu Mlekowita lub produkt równoważny	kg	150
31.	Ser żółty MOZARELLA kl. I o zawartości tłuszczu minimum 45%,produkowany z wyselekcjonowanego mleka najwyższej jakości w oparciu o oryginalną technologię.Ma delikatny,łagodny smak oraz elastyczną konsystencję.Charakteryzuje się dobrą topliwością i rozciągliwością. Termin przydatności co najmniej 14 dni od daty dostarczenia do magazynu odbiorcy,Opakowanie blok w wadze 1-2 kg typu, MLEKOWITA, WARMIA lub produkt równoważny	kg	10
32.	MOZZARELLA -małe kulki w zalewie.Ser podpuszczkowy,dojrzewający,wyrabiany z pasteryzowanego mleka krowiego,z parzonej masy serowej.Powierzchnia gładka,czysta,niedopuszczalna wysuszona, termin przydatności do spożycia nie mniej niż 7 dni od daty dostarczenia do magazynu odbiorcy. opakowanie torebka foliowa zgrzewana,max.150g typu ZOTT, MLEKOVITA lub produkt równoważny.	kg	80
33.	SER GORGONZOLA - podpuszczkowy, miękki, dojrzewający ser pleśniowy -termin przydatności co najmniej 14 dni od daty dostarczenia do magazynu odbiorcy	kg	10
34.	SER VALBON brie - opakowanie max 150 g-termin przydatności co najmniej 14 dni od daty dostarczenia do magazynu odbiorcy typu Turek lub produkt równoważny.	kg	5
35.	MLEKO UHT 3,2% - produkt otrzymany z mleka surowego klasy Ekstra,poddany normalizacji.homogenizacji a następnie sterylizacji metodą UHT,termin przydatności do spożycia- nie mniej niż 2 miesiące od daty dostarczenia produktu do magazynu odbiorcy..Opakowanie kartonik o pojemności 0.5-1 litr -Typu łowicz,Mlekowita lub produkt rownoważny.	litr	3000
36.	MLEKO UHT 2%-produkt otrzymany z mleka surowego,klasy Ekstra,poddany normalizacji,homogenizacji a następnie sterylizacji metodą UHT.,Termim przydatności powinien wynosić nie mniej niż 2 miesiące od daty dostawy do magazynu dostawcy,opakowanie kartonik o pojemności 0.5-1 litra typu Łowicz,Mlekowita ,Łaciate lub produkt rownoważny .	litr	1500
37.	Mleko UHT 0,50 % - opakowanie kartonik o pojemności min. 1 litra. Termin przydatności co najmniej 14 dni od daty dostarczenia do magazynu odbiorcy,Typu ŁACIATE LUB PRODUKT ROWNOWAŻNY.	litr	20
38.	Śmietana UHT o zawartości tłuszczu nie mniej niż 36 %,termin przydatności nie mniej niż 1 miesiąc od daty dostarczenia do magazynu odbiorcy - opakowanie kartonik o pojemności 0,5 lub 1 litr, typu ŁOWICZ, MLEKOVITA lub produkt równoważny,	l	400
39.	Śmietana UHT o zawartości tłuszczu nie mniej niż 30 % termin przydatności do spożycia nie mniej niż 1 miesiąc od daty dostarczenia do magazynu odbiorcy,- opakowanie kartonik o pojemności 0,5 lub 1 litr, typu ŁOWICZ , MLEKOVITA, MLEKPOL lub produkt równoważny.	l	500
40.	Śmietana zakwaszana o zawartości tłuszczu 18 % - homogenizowana , smak śmietankowy,lekko kwaśny,konsystencja płynna,gęstawa,homogenizowana,opakowanie 0,2 - 0,5l,termin przydatności do spożycia nie mniej niż 10 dni od daty dostarczenia do magazynu odbiorcy, typu Piątnica lub produkt rownoważny.	l	20
41.	Mleko skondensowane niesłodzone ,zawartość tłuszczu nie mniej niż 7,5% - typu SM Gostyń,Pilos,Mlekowita opakowanie kartonik o wadze min. 350g. lub produkt rownoważny.	szt	20
42.	Ser Parmezan - jest serem twardym typu podpuszczkowego . Ser w postaci proszku,termin przydatności nie mniej niż 21 dni od daty dostarczenia do magazynu odbiorcy, Opakowanie max 100 gr.	kg	5
43.	Ser Grana Padano - ser dojrzewający twardy,kruchy,jego miąższ charakteryzuje się jasnożółtą i grudkowatą teksturą,na której widoczne są pęknięcia.,smak bardzo intensywny,mocno serowy,słony,pikantny,termin przydatności do spożycia co najmniej 10 dni od daty dostarczenia do magazynu odbiorcy blok ok. 1-1,5kg lub produkt równoważny, Typu TEMAR lub produkt rownoważny.	kg	5
44.	Majonez - klasy I gęsty koloru blade-żółtego, w którego skład głównie wchodzi: olej rzepakowy, żółtko jaj min. 6%, ocet, musztarda. Nie dopuszcza się substancji zagęszczających takich jak: guma guar (E 412) i guma ksantanowa (E 415). Termin przydatności nie mniej niż 30 dni od dnia	kg	500

	dostarczenia do magazynu odbiorcy. Opakowanie -wiaderko min 3 l max 4 l. Typu Winiary lub produkt równoważny		
45.	Ser Mascarpone - śmietankowo-kremowy, doskonały do tiramisu, spaghetti i pieczywa.Ser dojrzewający produkowany z mleka krowiego,masa tłusta,kremowa,jednorodna o kolorze białawym,zawartość tłuszczu rzędu 80% w suchej masie.Termin przydatności do spożycia nie mniej niż 10 dni od daty dostarczenia do magazynu odbiorcy Opakowanie min 250. typu PIĄTNICA lub produkt równoważny	kg	20
46.	Napój sojowy/mleko sojowe typu Sante Organic-napój w 100% pochodzenia roślinnego.certyfikat BIO/co oznacza, że produkt nie zawiera pestycydów, do upraw składników nie stosuje się nawozów sztucznych, a składniki nie są genetycznie modyfikowane/wzbogacenie w wapń, brak laktozy, -pakowany w kartonik o pojemności 0.5-1 l-termin przydatności nie mniej niż 1 miesiąc od daty dostarczenia do magazynu Wykonawcy.	l	50
47.	Masło klarowane opak max 1 kg, typu Mlekovita lub produkt równoważny	kg	25
48.	Mleko bez laktozy-opakowanie kartonik o pojemności 0.5-1 l /zawartość tłuszczu 1,5,3,2%/,nie zawiera składników zmodyfikowanych genetycznie, typu Mlekovita lub produkt równoważny.	l	1000
49.	Mleko kokosowe Opakowanie -kartonik lub puszka o pojemności max 500 ml.	l	15
50.	Smalec tłuszcz zwierzęcy-opakowanie kostka max 250 g.	kg	10
51.	Margaryna tłuszcz roślinny -opakowanie kostka max 250 g.	kg	10
52.	ser żółty typu Gouda z czarnuszką-ser typu holenderskiego,charakteryzuje się elastycznym mięszem oraz delikatnym i łagodnym smakiem.termin przydatności nie mniej niż 1 miesiąc od dnia dostarczenia do magazynu Zamawiającego,pakowany w blok 3-3,5 kg,typu Mlekovita lub produkt równoważny	kg	200
53.	Wegański produkt spożywczy -TOFU-powstaje z mleka sojowego,kremowa konsystencja,co najmniej 3 rodzaje/naturalny,tofu wędzony,tofu smakowe-z dodatkami,przyprawami np.chili,cosnkiem,z ziołami,opakowanie min,100 g-max.200 g	kg	10
54.	Warkocze serowe-sery z linii Górskie klimaty,kształt warkocze,opakowanie max.200 g.W skład opakowania wchodzi dwa warkocze-po jednym w wersji wędzonej oraz niewędzonej.Zawartość tłuszczu 100 g. max 20 g, Termin przydatności nie krótszy niż 30 dni ,od daty dostarczenia do Zamawiającego	kg	10
55.	Ser żółty typu szlachecki-ser typu szwajcarskiego,charakteryzuje się łagodnym ,słodkawym smakiem ,sprężystym mięszem oraz oczkami wielkości orzecha laskowego,opakowanie blok 3-3.50 kg,termin przydatności nie mniej niż 1 miesiąc od daty dostarczenia do magazynu Zamawiającego typu Mlekovita lub produkt równoważny.	kg	300
56.	Jogurty naturalne,owocowe bez laktozy typu Jogurt Polski-opak 125-150 g,Opakowanie-pakowany w kształtki z tworzywa sztucznego zamykane zakrywką z folii aluminiowej termozgrzewalnej ,termin przydatności do spożycia-nie mniej niż 14 dni od dnia dostarczenia do magazynu Zamawiającego typu Mlekovita lub produkt równoważny.	szt	600
57.	Drożdże - opakowanie kostka o wadze max 200 g,termin przydatności nie mniej niż 10 dni od daty dostarczenia do magazynu odbiorcy.	kg	10
58.	jogurt w wersji wegańskiej na bazie kremu kokosowego z kulturami bakterii. Różne smaki. Opakowanie kubeczek min. 125 g max 150 g, typu Zott Jogobella lub produkt równoważny	szt.	200
59.	ser bez laktozy- typu Gouda o delikatnym kremowym smaku i gładkiej teksturze. Produkt pakowany w ptastrach, opakowanie min 150 g max 250 g, typu Mlekovita lub produkt równoważny	kg	20

4. Produkty przedstawione przez Wykonawcę muszą odpowiadać opisowi przedstawionemu przez Zamawiającego. **Ponadto należy bezwzględnie dostosować się do gramatury lub pojemności podanej przez Zamawiającego** (jeżeli dotyczy).

Podanie gramatury/pojemności nie mieszczącej się w granicach wyznaczonych przez Zamawiającego (z tolerancją +/- 20% w przypadku asortymentu podanego w jednostkach: kg/lir i +20% w przypadku asortymentu podanego w szt) spowoduje odrzucenie oferty jako nie odpowiadającej treści SWZ.

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

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

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

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

8. Podczas realizacji dostaw w/w artykuły nie mogą wykazywać oznak nieświeżości, zepsucia. Powinny być 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).

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

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

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

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

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

14. Niniejsze zamówienie nie jest podzielone na części. Powody niedokonania podziału zamówienia na części: Niniejsze zamówienie nie jest podzielone na części ze względów organizacyjnych, ekonomicznych oraz celowościowych. Zamówienie, jako jednorodnjawowe (produkty mleczarskie, nabiał), jest możliwe do realizacji przez mikroprzedsiębiorstwa ze względu na stosunkowo małe dostawy częściowe. Udzielenie zamówienia jednemu Wykonawcy pozwoli Zamawiającemu na lepsze kontrolowanie realizacji umowy oraz jej rozliczenie.

15. Zamawiający nie dopuszcza możliwości składania ofert wariantowych.

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

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

## **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-b28eae19-bfca-4f69-9e8c-75e0989be3d8>

**Postępowanie można** wyszukać również ze strony głównej Platformy e-Zamówienia (przycisk „Przeglądaj postępowania/konkursy”).

4. **Identyfikator (ID) postępowania na Platformie e-Zamówienia: ocds-148610-b28eae19-bfca-4f69-9e8c-75e0989be3d8**
5. 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”.
6. Przeglądanie i pobieranie publicznej treści dokumentacji postępowania nie wymaga posiadania konta na Platformie e-Zamówienia ani logowania.
7. 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.
8. 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.
9. W przypadku formatów, o których mowa w art. 66 ust. 1 ustawy Pzp, ww. regulacje nie będą miały bezpośredniego zastosowania. – nie dotyczy niniejszego postępowania
10. 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”).
11. 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”.

12. Komunikacja w postępowaniu, z **wylęczeniem 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”).
13. 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).
14. 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.
15. Wszystkie wysłane i odebrane w postępowaniu przez wykonawcę wiadomości widoczne są po zalogowaniu w podglądzie postępowania w zakładce „Komunikacja”.
16. Maksymalny rozmiar plików przesyłanych za pośrednictwem „Formularzy do komunikacji” wynosi 150 MB (wielkość ta dotyczy plików przesyłanych jako załączniki do jednego formularza).
17. Minimalne wymagania techniczne dotyczące sprzętu używanego w celu korzystania z usług Platformy e-Zamówienia oraz informacje dotyczące specyfikacji połączenia określa *Regulamin Platformy e-Zamówienia*.
18. 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”.
19. 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 **10.07.2025 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 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 wykonawcy, 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** 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.

**UWAGA ZMIANY OPUBLIKOWANE NA STRONIE UZP w dniu 13.05.2024 (link: <https://ezamowienia.gov.pl/pl/zmiany-w-podpisywaniu-podpisem-zaufanym-interaktywnego-formularza-ofertowego/> )**

**ZMIANY W PODPISYWANIU INTERAKTYWNEGO FORMULARZA OFERTOWEGO  
PODPISEM ZAUFANYM**

W związku ze zmianami po stronie Profilu Zaufanego od dnia 10 maja 2024 r. nie ma możliwości podpisywania Podpisem Zaufanym interaktywnego formularza ofertowego, tak jak do tej pory. Aby podpisać formularz ofertowy pobrany z Platformy e-Zamówienia należy po pobraniu i wypełnieniu formularza zapisać go w wersji nieedytowalnej i następnie podpisać Podpisem Zaufanym.

Pomoc techniczna w związku z powyższym – dane dostępne pod wskazanym linkiem

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 interaktywnej 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 (w tym w formie spółki cywilnej);
- 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 niepołączeniu wykluczeniu składa każdy z Wykonawców.;
- d) **Formularz ofertowy Podstawowy (właściwa oferta)** – Cena oferty netto i brutto, wyliczenie tej ceny i oświadczenia wykonawcy stanowiący załącznik nr 2 do SWZ.
- e) Przedmiotowe środki dowodowe – oświadczenie według pkt. 8 załącznika nr 2 oraz oświadczenia o właściwościach oferowanych produktów (kol. 7 tabeli asortymentowej w formularzu podstawowym – załącznik nr 2 do SWZ). Uwaga: nazwa produktu i producenta nie stanowi przedmiotowego środka dowodowego, a istotną część oferty i nie podlega uzupełnieniu po otwarciu ofert
15. Oferta oraz oświadczenie o niepodleganiu wykluczeniu i inne oświadczenia muszą być złożone w oryginale.
16. Zamawiający zaleca ponumerowanie stron oferty.

17. 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 uprawnionego.
18. Jeżeli Wykonawca niełoży 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 oraz oświadczeń o właściwościach oferowanych produktów.
19. Postanowień ust. 18 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.
20. Ceny jednostkowe oraz wartość należy podać w zaokrągleniu do dwóch miejsc po przecinku.
21. **W kol. 9 tabeli asortymentowej załącznika nr 2 do SWZ** została wskazana stawka podatku od towarów i usług (VAT) dla oferowanego asortymentu.

## **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 **11.06.2025 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 **11.06.2025 r. o godzinie 8.30**
2. Otwarcie ofert jest niejawne.
3. Zamawiający, **najpóźniej przed otwarciem ofert, udostępnia na stronie internetowej prowadzonego postępowania informację 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 (również podmiot trzeci oraz podwykonawcę, jeżeli występują);

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 2023 r. poz. 2048 oraz z 2024 r. poz. 1166) 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 2024 r. poz. 930),

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 wykonywania 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. z 2021 r. poz. 1745),

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

- lub za odpowiedni czyn zabroniony określony w przepisach prawa obcego;

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;

**Okresy wykluczenia** wykonawców (dla pkt. 1 i 2 powyżej) wynikające z ww. przesłanek wynoszą zgodnie z art. 111 pkt. 1 i 2 odpowiednio:

- W przypadkach, o których mowa w pkt. a do g – na okres 5 lat od uprawomocnienia się wyroku potwierdzającego zaistnienie wskazanych podstaw wykluczenia, chyba, że w tym wyroku został określony inny okres wykluczenia.

- w przypadku, o którym mowa w pkt. h – na okres 3 lat od uprawomocnienia się wyroku potwierdzającego zaistnienie wskazanych podstaw wykluczenia, chyba, że w tym wyroku został określony inny okres wykluczenia

3) wobec którego wydano prawomocny wyrok sądu lub ostateczną decyzję 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;

4) wobec którego prawomocnie orzeczono zakaz ubiegania się o zamówienia publiczne – okres wykluczenia – okres na jaki został prawomocnie orzeczony zakaz ubiegania się o zamówienie publiczne;

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 – okres wykluczenia – okres 3 lat od zaistnienia zdarzenia będącego podstawą wykluczenia

6) jeżeli, w przypadkach, o których mowa w art. 85 ust. 1, 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. – wykonawca podlega wykluczeniu z postępowania, w którym doszło do zaistnienia zdarzenia będącego podstawą wykluczenia.

2. Zgodnie z art. 7 ust. 1 ustawy z dnia 13 kwietnia 2022 r. (Dz.U. z 2025 r., poz. 514) 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) wykonawcę oraz uczestnika konkursu 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) wykonawcę oraz uczestnika konkursu, którego beneficjentem rzeczywistym w rozumieniu ustawy z dnia 1 marca 2018 r. o przeciwdziałaniu praniu pieniędzy oraz finansowaniu terroryzmu (Dz. U. z 2023 r. poz. 1124, z późn. zm.) 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) wykonawcę oraz uczestnika konkursu, którego jednostką dominującą w rozumieniu art. 3 ust. 1 pkt 37 ustawy z dnia 29 września 1994 r. o rachunkowości (Dz. U. z 2023 r. poz. 120, 295 i 1598 oraz z 2024 r. poz. 619, 1685 i 1863) 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 2025 r. poz. 514) 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 2025 r. poz. 514) 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 stanowiącej część wskazanego druku. **Nie należy zmieniać stawek VAT podanych przez Zamawiającego. Jeżeli wykonawca ma zdanie odmienne co do wysokości danej stawki VAT podanej przez Zamawiającego należy to zgłosić przed terminem otwarcia ofert (w trybie i terminie określonym w art. 284 PZP) wraz z uzasadnieniem.**
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. Cena musi być wyrażona w złotych polskich (PLN), z dokładnością nie większą niż dwa miejsca po przecinku.
4. 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 najwyższej 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 terminie podpisania umowy w piśmie o wyborze oferty najkorzystniejszej.
4. Wykonawca, którego oferta zostanie wybrana jako najkorzystniejsza,łoży 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 2025 r. poz. 514) o szczególnych rozwiązaniach w zakresie przeciwdziałania wspieraniu agresji na Ukrainę oraz służących ochronie bezpieczeństwa narodowego.
5. Wykonawca, którego oferta zostanie wybrana jako najkorzystniejsza,łoży nie później niż w dniu podpisania umowy, aktualne na dzień złożenia, oświadczenie o posiadaniu polisy oc z tytułu prowadzonej działalności.
6. 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.
7. Przed podpisaniem umowy Wykonawcy wspólnie ubiegający się o udzielenie zamówienia (w przypadku wyboru ich oferty jako najkorzystniejszej) przedstawia Zamawiającemu umowę regulującą współpracę tych Wykonawców.
8. 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 – odrębny plik*

**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 (w zależności od rodzaju podmiotu)	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 nabiału 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: .....)

W poniższej tabeli zestawienie oferowanego asortymentu oraz cen jednostkowych (TABELA ASORTYMENTOWA):

Lp	ASORTYMENT oraz kryteria stosowane w celu oceny równoważności i właściwości produktów, które będą oceniane w trakcie dostawy	Jm	ILOŚĆ	Nazwa i producent oferowanego produktu (należy podać nazwę produktu i producenta we <b>WSZYSTKICH pozycjach</b> ) **/ - indywidualizacja oferowanego produktu **/ należy wypełnić	Produkt równoważny */ niepotrzebne skreślić	Cechy oferowanych produktów – w tym wielkość opakowania (należy <b>wymienić</b> lub wpisać „zgodne, dla oferowanej pozycji, z kryteriami Zamawiającego wskazanymi w opisie przedmiotu zamówienia w kol. 2 tabeli pkt. V.3.” **/ należy wypełnić	Cena netto	Stawka podatku od towarów i usług wskazana przez Zamawiającego w celu zapewnienia porównywalności ofert	Cena brutto	Wartość brutto (kol. 4 x kol. 10)
Opis przygotowany przez Zamawiającego (kolumna pomocnicza)			Indywidualizacja oferty – oferowane produkty i ceny							
1.	2.	3.	4.	5.	6.	7.	8.	9.	10.	11.
1.	JOGURT owocowy- zawierający minimum 5 rodzajów zbóż np. pszenicy, jęczmienia, żyta, owsa, ryżu, gryki i prosa / Produkt wyprodukowany z mleka znormalizowanego, zagęszczonego przez dodatek odtłuszczonego mleka w proszku, białek mleka lub odparowanie części wody, poddanego procesowi pasteryzacji, a następnie ukwaszonego zakwasem czystych kultur bakterii, z dodatkiem owoców /co najmniej 5%/ oraz dozwolonych substancji słodzących, zagęszczających i smakowo-zapachowych, widoczne cząstki owoców oraz ziarna zbóż, smak lekko kwaśny, słodki z posmakiem użytych	szt	1000	..... **/	TAK/NIE/ NIE DOTYCZY*/	..... **/		5%		

	dodatków,konsystencja jednolita,gęsta,o smaku: śliwkowy,truskawkowy,brzoskwiniowy,jabłkowo-gruszkowy, termin przydatności co najmniej 14 dni od daty dostarczenia do magazynu odbiorcy.Opakowanie min,140 gr,typu Bakoma lub produkt równoważny								
2.	Jogurt z owocami typu light -powinien zawierać naturalny cukier pochodzący z owoców i soków,różn smaki ,termin przydatności do spożycia co najmniej 10 dni od daty dostarczenia do magazynu odbiorcy. Opakowanie o pojemności min.150 g typu ZOTT Jogobella, Mlekowita, lub produkt równoważny	szt	80	.....**/	TAK/NIE/ NIE DOTYCZY*/	.....**/		5%	
3.	JOGURT owocowy- zawierający żywe kultury bakterii jogurtowych i duże kawałki owoców. Produkt wyprodukowany z mleka znormalizowanego,zagęszczonego przez dodatek odtuszczonego mleka w proszku,białek mleka lub odparowanie części wody,poddanego procesowi pasteryzacji,a następnie ukwaszonego kwasem czystych kultur bakterii,z dodatkiem owoców -nie mniej niż 5% oraz dozwolonych substancji słodzących,zagęszczających,smakowo-zapachowych.Konsystencja jednolita,gęsta,smak lekko kwaśny słodki z posmakiem użytych dodatków,O smaku: truskawka, pieczone jabłko, owoce leśne, brzoskwinia, poziomka, wiśnia, malina, kiwi, mango, ananas, banan.Termin przydatności co najmniej 10 dni od daty dostarczenia do magazynu odbiorcy. Opakowanie -pakowany w kształtki z tworzywa sztucznego zamykane zakrywką z folii aluminiowej termozgrzewalnej,o pojemności min 140. typu Jogobella, Mlekovita lub produkt równoważny	szt	4000	.....**/	TAK/NIE/ NIE DOTYCZY*/	.....**/		5%	
4.	DESER -składający się z 2 warstw : mus smakowy a nad nimi bita śmietana. Smaki : czekolada, wanilia, karmel, truskawka. Opakowanie o pojemności min.160 g typu ZOTT, BAKOMA lub produkt równoważny	szt	800	.....**/	TAK/NIE/ NIE DOTYCZY*/	.....**/		5%	
5.	Jogurty typu Polski na deser-bez konserwantów,różne smaki-kremowy jogurt na górze,z wsadem owocowo-biszkoptomym./ np,truskawka,nektarynka-pomarańcza it.p/skład: m.in.mleko,śmietana,cukier,skrobia,aromat,żywe kultury bakterii jogurtowychowoc w zależności od smaku/nie mniej niż 8%,waga min 125 g,termin przydatności co najmniej 10 dni od daty dostarczenia	szt	3000	.....**/	TAK/NIE/ NIE DOTYCZY*/	.....**/		5%	

	do magazynu Zamawiającego .typu MiaMu-firmy Mlekovita lub produkt równoważny								
6.	Jogurt naturalny- o aksamitno-kremowej konsystencji, zawierający żywe kultury bakterii jogurtowych o obniżonej zawartości tłuszczu maksymalnie do 1,50%. Termin przydatności do spożycia nie mniej niż 14 dnia od daty dostarczenia towaru do magazynu dostawcy.. o pojemności min. 150 g typu BAKOMA, Grajewo, ZOTT lub produkt równoważny	szt	1500	.....**/	TAK/NIE/ NIE DOTYCZY*/	.....**/	5%		
7.	Jogurt naturalny- stanowiący bazę do wszystkich sosów i dipów typ GRECKI, Bałkański. Barwa biała do lekko kremowej. konsystencja jednolita, zwarta w przekroju, zawartość tłuszczu 9-10% ,termin przydatności do spożycia nie mniej niż 10 dnia od daty dostarczenia towaru do magazynu odbiorcy. Opakowanie o pojemności min. 340-400 g BAKOMA, Mlekpól, Zott	szt	300	.....**/	TAK/NIE/ NIE DOTYCZY*/	.....**/	5%		
8.	Bitą śmietana w sprayu-termin przydatności co najmniej 1 miesiąc od daty dostarczenia do magazynu odbiorcy opak max 250 ml	szt	5	.....**/	TAK/NIE/ NIE DOTYCZY*/	.....**/	5%		
9.	Serek homogenizowany- powinien być gęsty, o różnych smakach. czysty, łagodny, lekko kwaśny posmak pasteryzacji o wyraźnym smaku i zapachu użytych dodatków. Konsystencja i struktura jednolita, pastowata, dopuszcza się lekki wypływ serwatki i lekką mączystość, zawartość tłuszczu do 10%, zawartość cukru nie więcej niż 16 g w 100 g produktu, różne smaki/ np. naturalny, wanilia, truskawka, jabłecznikowe itp/ Termin przydatności co najmniej 10 dni od daty dostarczenia do magazynu odbiorcy. gramatura min. 140 g. typu SM Mlekovita, OSM Radomsko lub produkt równoważny	szt	500	.....**/	TAK/NIE/ NIE DOTYCZY*/	.....**/	5%		
10.	Kefir naturalny- napój fermentowany przy użyciu ziaren kefirowych/ naturalnych skupisk mikroorganizmów/ gramatura min 200 g, max 250 gr, zawartość tłuszczu max 4%, zawartość cukru max 5 g na 100 g produktu, opakowanie kształtka lub butelka plastikowa, termin przydatności co najmniej 14 dni od daty dostarczenia do magazynu zamawiającego typu: Robico, Bakoma lub produkt równoważny	szt	800	.....**/	TAK/NIE/ NIE DOTYCZY*/	.....**/	5%		
11.	Maślanka owocowa/ różne smaki/ wsad owocowy do 4%, pasteryzowana o zawartości tłuszczu do 2%, wzbogacona żywymi kulturami bakterii	litr	10	.....**/	TAK/NIE/ NIE DOTYCZY*/	.....**/	5%		

	mlekowych,termin przydatności do spożycia co najmniej 10 dni od daty dostarczenia do magazynu odbiorcy,opakowanie/kartonik lub butelka/o pojemności 0.5-1 litr typu Mrągowo,Grajewo lub produkt równoważny									
12.	Maślanka - naturalna,pasteryzowana o zawartości tłuszczu do 2%,wzbogacona żywymi kulturami bakterii mlekowych ,termin przydatności nie mniej niż 10 dni od daty dostarczenia do magazynu odbiorcy,opakowanie /kartonik lub butelka./o pojemności 1 l typu Mrągowo, Grajewo, ZOTT lub produkt równoważny	l	10	..... **/	TAK/NIE/ nie dotyczy*/	..... **/		5%		
13.	Serek wiejski ziarnisty lekki -o zawartości tłuszczu max.do 3%,serek powinien być o konsystencji ziarnistej,dopuszcza się lekki opływ śmietanki,termin przydatności nie mniej niż 10 dni od daty dostarczenia do magazynu odbiorcy, Opakowanie kubeczek o wadze min.159 gr-max.200 gr typu PIĄTNICA, Grajewo lub produkt równoważny	szt	100	..... **/	TAK/NIE/ NIE DOTYCZY*/	..... **/		5%		
14.	Serek wiejski typu cottage cheese- delikatne ziarenka twarogu, zanurzone w słodkiej śmietance. Termin przydatności nie mniej niż 10 dni od daty dostarczenia do magazynu odbiorcy. Opakowanie kubeczek o wadze min 200 gr., typu Piątnica lub produkt równoważny	szt.	400	..... **/	TAK/NIE/ NIE DOTYCZY*/	..... **/		5%		
15.	Twaróg wiejski półtłusty- klinek twarogowy z zawartością tłuszczu 4% uformowany w kształt tradycyjnego klinka.Twaróg nie powinien posiadać konserwantów ani sztucznych dodatków,konsystencja i struktura jednolita,zwarta,bez grudek Termin przydatności do spożycia nie mniej niż 14 dni od daty dostarczenia do magazynu odbiorcy.Opakowanie o wadze min 250 gr,typu Piątnica lub produkt równoważny	kg	500	..... **/	TAK/NIE/ NIE DOTYCZY*/	..... **/		5%		
16.	Twaróg śmietankowy- zmielony o zawartości tłuszczu maksymalnie 8%. Termin przydatności do spożycia nie mniej niż 14 dni od daty dostarczenia do magazynu odbiorcy.Opakowanie: wiaderko o wadze max 1 kg typu PRESIDENT, Mlekovita lub produkt równoważny	kg	500	..... **/	TAK/NIE/ NIE DOTYCZY*/	..... **/		5%		
17.	Ser miękki solankowy ,sałatkowy-kanapkowy tłusty typu FETA ,półmiękki, solankowy wyrabiany z pasteryzowanego mleka krowiego.Kształt kostki z opływem wydzielającej się solanki.Barwa biała, smak lekko słony, termin przydatności co najmniej 14 dni od daty dostarczenia do magazynu odbiorcy,,o masie	kg	100	..... **/	TAK/NIE/ NIE DOTYCZY*/	..... **/		5%		



## Sprawa nr 19/2025

	netto 270-300g typu MLEKOVITA lub produkt równoważny									
18.	Serek topiony o wadze min,17,50 g-max- 30 g,kształt w formie trójkąta lub kostki,opakowanie zbiorcze min.8 szt- max 10 szt-mix smaków ,co najmniej trzy/3/,termin przydatności do spożycia -co najmniej 21 dni,od daty dostarczenia domagazynu Zamawiającego typu Hochland,Mlekovita lub produkt równoważny	kg	20	.....**/	TAK/NIE/ NIE DOTYCZY*/	.....**/		5%		
19.	Ser topiony śmietankowy,ziółowy zwykły- powinien posiadać konsystencję kremową. Termin przydatności do spożycia nie mniej niż 21dni od daty dostarczenia do magazynu odbiorcy,opakowanie Kostka o wadze min. 90g max 150 gr.typu Hochland lub produkt równoważny	kg	30	.....**/	TAK/NIE/ NIE DOTYCZY*/	.....**/		5%		
20.	Ser pleśniowy-aromatyczny o delikatnej konsystencji,typu Camembert ,ser podpuszczkowy.dojrzewający,wyrabiany z mleka pasteryzowanego o ustalonej zawartości tłuszczu,pełnotłusty,pleśniowy,powierzchnia pokryta białą pleśnią,różne smaki ,termin przydatności nie mniej niż 21 dni od daty dostarczenia do magazynu odbiorcy, o wadze max.150 g typu HOCHLAND, TUREK lub produkt równoważny	kg	50	.....**/	TAK/NIE/ NIE DOTYCZY*/	.....**/		5%		
21.	Serek topiony pakowany w plastry powinien posiadać aromatyczny smak i delikatną konsystencję, różne smaki, każdy plasterk zapakowany dokładnie w folię,termin przydatności do spożycia nie mniej niż 14 dni od daty dostarczenia do magazynu odbiorcy,opakowanie foliowe typu flow-pac o wadze max.150g typu HOCHLAND, Mlekovita lub produkt równoważny	kg	50	.....**/	TAK/NIE/ NIE DOTYCZY*/	.....**/		5%		
22.	Masło ekstra - produkt zawiera wyłącznie min,82% tłuszczu mlecznego,,masło nie zawiera tłuszczu roślinnego, wyprodukowane wyłącznie ze śmietanki pasteryzowanej, bez dodatków konserwantów,barwników,, Termin przydatności nie mniej niż 21 dni od daty dostarczenia do magazynu odbiorcy,-gramatura max.250 gr,typu Warlubia,Łowicz,Mlekovita,lub produkt równoważny.	kg	900	.....**/	TAK/NIE/ NIE DOTYCZY*/	.....**/		5%		
23.	Ser żółty typu KRÓLEWSKI - klasy I o zawartości tłuszczu min. 45%,skład podstawowy: mleko,sól,podpuszczka. Opakowanie jednostkowe - blok o wadze 3-4 kg,termin przydatności do spożycia nie mniej niż 21 dni od daty dostarczenia do magazynu	kg	200	.....**/	TAK/NIE/ NIE DOTYCZY*/	.....**/		5%		

	dostawcy typu OSM SIERPC, Kolno lub produkt równoważny									
24.	Puszysty serek twarogowy- powstaje ze świeżego mleka, konsystencja puszysta, różne smaki, termin przydatności nie mniej niż 14 dni od daty dostarczenia do magazynu Zamawiającego, pasteryzowany opakowanie o wadze 140-150 gr typu Hochland Almette lub produkt równoważny	szt	30	.....**/	TAK/NIE/ NIE DOTYCZY*/	.....**/		5%		
25.	Ser żółty typu EDAMSKI kl.I-ser podpuszczkowy,dojrzewający wyrabiany z mleka pasteryzowanego o ustalonej zawartości tłuszczu min.40% w suchej masie,smak łagodny,lekko orzechowy,termin przydatności nie mniej niż 14 dni od dnia dostawy do magazynu odbiorcy-opakowanie blok 2-4 kg,Typu Mlekovita lub produkt równoważny	kg	100	.....**/	TAK/NIE/ NIE DOTYCZY*/	.....**/		5%		
26.	Ser żółty typu Żłota Gouda z dziurami-ser pełnotłusty typu holenderskiego,o zawartości tłuszczu co najmniej 26% w suchej masie.Jego charakterystyczną cechą są regularne oczka.Posiada oryginalne walory smakowo-zapachowe,powstające w wyniku przemian białek,tłuszczów,laktozy i innych składników mleka,smak sera łagodny.Blok o wadze 3-3,50 kg.,termin przydatności nie mniej niż 14 dni od daty dostarczenia do magazynu odbiorcy,firmy Mlekovita lub produkt równoważny.	kg	100	.....**/	TAK/NIE/ NIE DOTYCZY*/	.....**/		5%		
27.	Ser żółty typu Rolada Ustrzycka-ser o unikatowym aromacie i smaku,naturalnie wędzony,termin przydatności do spożycia nie mniej niż 14 dni od daty dostarczenia do magazynu odbiorcy..Opakowanie blok o wadze 1-1,50 kg typu Mlekowita lub produkt równoważny.	kg	100	.....**/	TAK/NIE/ NIE DOTYCZY*/	.....**/		5%		
28.	Ser żółty typu Książęcy - kl. I o zawartości tłuszczu minimum 40%, w suchej masie, termin przydatności nie mniej niż 14 dni od daty dostarczenia do magazynu odbiorcy,(opakowanie blok o wadze 2.50-4 kg TYPU Żuromin, GRAJEWO, Mlekovita.	kg	100	.....**/	TAK/NIE/ NIE DOTYCZY*/	.....**/		5%		
29.	Ser typu Lazur ROKPOL- podpuszczkowy miękki dojrzewający ser pleśniowy,ma głęboko przerośniętą pleśnią kruchy i kremowy miąższ ,o lekko słonawym smaku.Pozostawia tradycyjną,charakterystyczną dla tego rodzaju serów aromatyczną,ostrą i zdecydowaną nutę o delikantym długo utrzymującym się posmaku grzybowym,typu Lazur I lub produkt równoważny.	kg	10	.....**/	TAK/NIE/ NIE DOTYCZY*/	.....**/		5%		
30.	Ser żółty typu Morski, ser dojrzewający typu holenderskiego, produkowany na bazie mleka	kg	150	.....**/	TAK/NIE/ NIE DOTYCZY*/	.....**/		5%		

	krowiego. Wyróżnia się pikantnym, ostrym smakiem, dopuszcza się drobne oczka na całej powierzchni. Opakowanie blok 3-3,5 kg, typu Mlekovita lub produkt równoważny								
31.	Ser żółty MOZARELLA kl. I o zawartości tłuszczu minimum 45%, produkowany z wyselekcjonowanego mleka najwyższej jakości w oparciu o oryginalną technologię. Ma delikatny, łagodny smak oraz elastyczną konsystencję. Charakteryzuje się dobrą topliwością i rozciągliwością. Termin przydatności co najmniej 14 dni od daty dostarczenia do magazynu odbiorcy. Opakowanie blok w wadze 1-2 kg typu, MLEKOWITA, WARMIA lub produkt równoważny	kg	10	..... **/	TAK/NIE/ NIE DOTYCZY*/	..... **/		5%	
32.	MOZZARELLA - małe kulki w zalewie. Ser podpuszczkowy, dojrzewający, wyrabiany z pasteryzowanego mleka krowiego, z parzonej masy serowej. Powierzchnia gładka, czysta, niedopuszczalna wysuszone, termin przydatności do spożycia nie mniej niż 7 dni od daty dostarczenia do magazynu odbiorcy. opakowanie torebka foliowa zgrzewana, max. 150g typu ZOTT, MLEKOVITA lub produkt równoważny.	kg	80	..... **/	TAK/NIE/ NIE DOTYCZY*/	..... **/		5%	
33.	SER GORGONZOLA - podpuszczkowy, miękki, dojrzewający ser pleśniowy - termin przydatności co najmniej 14 dni od daty dostarczenia do magazynu odbiorcy	kg	10	..... **/	TAK/NIE/ nie dotyczy*/	..... **/		5%	
34.	SER VALBON brie - opakowanie max 150 g - termin przydatności co najmniej 14 dni od daty dostarczenia do magazynu odbiorcy typu Turek lub produkt równoważny.	kg	5	..... **/	TAK/NIE/ NIE DOTYCZY*/	..... **/		5%	
35.	MLEKO UHT 3,2% - produkt otrzymany z mleka surowego klasy Ekstra, poddany normalizacji, homogenizacji a następnie sterylizacji metodą UHT, termin przydatności do spożycia - nie mniej niż 2 miesiące od daty dostarczenia produktu do magazynu odbiorcy. Opakowanie kartonik o pojemności 0.5-1 litr - Typu łowicz, Mlekovita lub produkt równoważny.	litr	3000	..... **/	TAK/NIE/ NIE DOTYCZY*/	..... **/		5%	
36.	MLEKO UHT 2%-produkt otrzymany z mleka surowego, klasy Ekstra, poddany normalizacji, homogenizacji a następnie sterylizacji metodą UHT. Termin przydatności powinien wynosić nie mniej niż 2 miesiące od daty dostawy do magazynu dostawcy, opakowanie kartonik o pojemności 0.5-1 litra typu Łowicz, Mlekovita, Łaciate lub produkt równoważny.	litr	1500	..... **/	TAK/NIE/ NIE DOTYCZY*/	..... **/		5%	

## Sprawa nr 19/2025

37.	Mleko UHT 0,50 % - opakowanie kartonik o pojemności min. 1 litra. Termin przydatności co najmniej 14 dni od daty dostarczenia do magazynu odbiorcy, Typu ŁACIATE LUB PRODUKT RÓWNOWAŻNY.	litr	20	.....**/	TAK/NIE/ NIE DOTYCZY*/	.....**/		5%		
38.	Śmietana UHT o zawartości tłuszczu nie mniej niż 36 %,termin przydatności nie mniej niż 1 miesiąc od daty dostarczenia do magazynu odbiorcy - opakowanie kartonik o pojemności 0,5 lub 1 litr, typu ŁOWICZ, MLEKOVITA lub produkt równoważny,	l	400	.....**/	TAK/NIE/ NIE DOTYCZY*/	.....**/		5%		
39.	Śmietana UHT o zawartości tłuszczu nie mniej niż 30 % termin przydatności do spożycia nie mniej niż 1 miesiąc od daty dostarczenia do magazynu odbiorcy, - opakowanie kartonik o pojemności 0,5 lub 1 litr, typu ŁOWICZ , MLEKOVITA, MLEKPOL lub produkt równoważny.	l	500	.....**/	TAK/NIE/ NIE DOTYCZY*/	.....**/		5%		
40.	Śmietana zakwaszana o zawartości tłuszczu 18 % - homogenizowana , smak śmietankowy,lekko kwaśny,konstystencja płynna,gęstawa,homogenizowana,opakowanie 0,2 - 0,5l,termin przydatności do spożycia nie mniej niż 10 dni od daty dostarczenia do magazynu odbiorcy, typu Piątnica lub produkt równoważny.	l	20	.....**/	TAK/NIE/ NIE DOTYCZY*/	.....**/		5%		
41.	Mleko skondensowane niesłodzone ,zawartość tłuszczu nie mniej niż 7,5% - typu SM Gostyń,Pilos,Mlekovita opakowanie kartonik o wadze min. 350g. lub produkt równoważny.	szt	20	.....**/	TAK/NIE/ NIE DOTYCZY*/	.....**/		5%		
42.	Ser Parmezan - jest serem twardym typu podpuszczkowego . Ser w postaci proszku,termin przydatności nie mniej niż 21 dni od daty dostarczenia do magazynu odbiorcy, Opakowanie max 100 gr.	kg	5	.....**/	TAK/NIE/ NIE DOTYCZY*/	.....**/		5%		
43.	Ser Grana Padano - ser dojrzewający twardy,kruchy,jego miąższ charakteryzuje się jasnożółtą i grudkowatą teksturą,na której widoczne są pęknięcia.,smak bardzo intensywny,mocno serowy,słony,pikantny,termin przydatności do spożycia co najmniej 10 dni od daty dostarczenia do magazynu odbiorcy blok ok. 1-1,5kg lub produkt równoważny, Typu TEMAR lub produkt równoważny.	kg	5	.....**/	TAK/NIE/ NIE DOTYCZY*/	.....**/		5%		
44.	Majonez - klasy I gęsty koloru blado-żółtego, w którego skład głównie wchodzi: olej rzepakowy, żółtko jaj min. 6%, ocet, musztarda. Nie dopuszcza się substancji zagęszczających takich jak: guma guar (E 412) i guma ksantanowa (E 415). Termin przydatności nie mniej niż 30 dni od dnia dostarczenia do magazynu	kg	500	.....**/	TAK/NIE/ NIE DOTYCZY*/	.....**/		8%		

	odbiorcy. Opakowanie -wiaderko min 3 l max 4 l. Typu Winiary lub produkt równoważny								
45.	Ser Mascarpone - śmietankowo-kremowy, doskonały do tiramisu, spaghetti i pieczywa.Ser dojrzewający produkowany z mleka krowiego,masa tłusta,kremowa,jednorodna o kolorze białawym,zawartość tłuszczu rzędu 80% w suchej masie.Termin przydatności do spożycia nie mniej niż 10 dni od daty dostarczenia do magazynu odbiorcy Opakowanie min 250. typu PIĄTNICA lub produkt równoważny	kg	20	..... **/	TAK/NIE/ NIE DOTYCZY*/	..... **/		5%	
46.	Napój sojowy/mleko sojowe typu Sante Organic-napój w 100% pochodzenia roślinnego.certyfikat BIO/co oznacza, że produkt nie zawiera pestycydów,do upraw składników nie stosuje się nawozów sztucznych,a składniki nie są genetycznie modyfikowane/wzbogacenie w wapń,brak laktozy,-pakowany w kartonik o pojemności 0.5-1 l-termin przydatności nie mniej niż 1 miesiąc od daty dostarczenia do magazynu Wykonawcy.	l	50	..... **/	TAK/NIE/ NIE DOTYCZY*/	..... **/		5%	
47.	Masło klarowane opak max 1 kg, typu Mlekovita lub produkt równoważny	kg	25	..... **/	TAK/NIE/ NIE DOTYCZY*/	..... **/		5%	
48.	Mleko bez laktozy-opakowanie kartonik o pojemności 0.5-1 l /zawartość tłuszczu 1,5,3,2%,nie zawiera składników zmodyfikowanych genetycznie, typu Mlekovita lub produkt równoważny.	l	1000	..... **/	TAK/NIE/ NIE DOTYCZY*/	..... **/		5%	
49.	Mleko kokosowe Opakowanie -kartonik lub puszka o pojemności max 500 ml.	l	15	..... **/	TAK/NIE/ NIE DOTYCZY*/	..... **/		8%	
50.	Smalec tłuszcz zwierzęcy-opakowanie kostka max 250 g.	kg	10	..... **/	TAK/NIE/ NIE DOTYCZY*/	..... **/		5%	
51.	Margaryna tłuszcz roślinny -opakowanie kostka max 250 g.	kg	10	..... **/	TAK/NIE/ NIE DOTYCZY*/	..... **/		5%	
52.	ser żółty typu Gouda z czarnuszką-ser typu holenderskiego,charakteryzuje się elastycznym mięszem oraz delikatnym i łagodnym smakiem.termin przydatności nie mniej niż 1 miesiąc od dnia dostarczenia do magazynu Zamawiającego,pakowany w blok 3-3,5 kg,typu Mlekovita lub produkt równoważny	kg	200	..... **/	TAK/NIE/ NIE DOTYCZY*/	..... **/		5%	
53.	Wegański produkt spożywczy -TOFU-powstaje z mleka sojowego,kremowa konsystencja,co najmniej 3 rodzaje/naturalny,tofu wędzony,tofu smakowe-z	kg	10	..... **/	TAK/NIE/ NIE DOTYCZY*/	..... **/		8%	

	dodatkami, przyprawami np. chili, cosnkiem, z ziołami, opakowanie min, 100 g-max. 200 g									
54.	Warkocze serowe-sery z linii Górskie klimaty, kształt warkocze, opakowanie max. 200 g. W skład opakowania wchodzi dwa warkocze-po jednym w wersji wędzonej oraz niewędzonej. Zawartość tłuszczu 100 g. max 20 g, Termin przydatności nie krótszy niż 30 dni, od daty dostarczenia do Zamawiającego	kg	10	.....**/	TAK/NIE/ NIE DOTYCZY*/	.....**/		5%		
55.	Ser żółty typu szlachecki-ser typu szwajcarskiego, charakteryzuje się łagodnym, słodkawym smakiem, sprężystym mięszem oraz oczkami wielkości orzecha laskowego, opakowanie blok 3-3.50 kg, termin przydatności nie mniej niż 1 miesiąc od daty dostarczenia do magazynu Zamawiającego typu Mlekovita lub produkt równoważny.	kg	300	.....**/	TAK/NIE/ NIE DOTYCZY*/	.....**/		5%		
56.	Jogurty naturalne, owocowe bez laktozy typu Jogurt Polski-opak 125-150 g, Opakowanie-pakowany w kształtki z tworzywa sztucznego zamykane zakrywką z folii aluminiowej termozgrzewalnej, termin przydatności do spożycia-nie mniej niż 14 dni od dnia dostarczenia do magazynu Zamawiającego typu Mlekovita lub produkt równoważny.	szt	600	.....**/	TAK/NIE/ NIE DOTYCZY*/	.....**/		5%		
57.	Drożdże - opakowanie kostka o wadze max 200 g, termin przydatności nie mniej niż 10 dni od daty dostarczenia do magazynu odbiorcy.	kg	10	.....**/	TAK/NIE/ NIE DOTYCZY*/	.....**/		23%		
58.	jogurt w wersji wegańskiej na bazie kremu kokosowego z kulturami bakterii. Różne smaki. Opakowanie kubeczek min. 125 g max 150 g, typu Zott Jogobella lub produkt równoważny	szt.	200	.....**/	TAK/NIE/ NIE DOTYCZY*/	.....**/		8%		
59.	ser bez laktozy- typu Gouda o delikatnym kremowym smaku i gładkiej teksturze. Produkt pakowany w ptastrach, opakowanie min 150 g max 250 g, typu Mlekovita lub produkt równoważny	kg	20	.....**/	TAK/NIE/ NIE DOTYCZY*/	.....**/		5%		
	Razem									

## UWAGA:

Produkty przedstawione przez Wykonawcę muszą odpowiadać opisowi przedstawionemu przez Zamawiającego.

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

\*/ niepotrzebne skreślić

\*\*/ należy wpisać nazwę produktu i producenta **WE WSZYSTKICH POZYCJACH.**

1. Deklarujemy realizację w/w przedmiotu zamówienia **w terminie 6 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. **Jesteśmy/nie jesteśmy mikro/małym/średnim przedsiębiorcą, nie dotyczy\*/.**
11. **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
12. **OŚWIADCZAMY**, że sposób reprezentacji Wykonawcy\*)/Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia\*) dla potrzeb zamówienia jest następujący:

.....  
(wypełniają jedynie Wykonawcy składający wspólną ofertę)

13. **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 opatrzony, 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 2025 r. poz. 514) 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. **Sukcesywne dostawy nabiału do Ośrodka Przygotowań Olimpijskich we Władysławowie wraz z usługą transportu**

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 2025 r. poz. 514) o szczególnych rozwiązaniach w zakresie przeciwdziałania wspieraniu agresji na Ukrainę oraz służących ochronie bezpieczeństwa narodowego

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:

.....

#### **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.

***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 nabiału do Ośrodka Przygotowań Olimpijskich we Władysławowie wraz z usługą transportu** odbiorcami Pani/Pana danych osobowych będą osoby lub podmioty, którym udostępniona zostanie dokumentacja postępowania w oparciu o art. 18 oraz art. 74 ust. 1 ustawy z dnia 11 września 2019 r. Prawo zamówień publicznych (Dz.U. z 2024 r. poz. 1320 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.