



SPECYFIKACJA WARUNKÓW ZAMÓWIENIA Nr 18/2026

na

Sukcesywne dostawy warzyw i owoców świeżych do Ośrodka Przygotowań Olimpijskich we Władysławowie wraz z usługą transportu

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

Podpisy komisji (elektroniczne w systemie EZD)

Władysławowo, 8.06.2026 r.

Zatwierdzono (elektroniczne w systemie EZD)

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

Nazwa oraz adres Zamawiającego: Centralny Ośrodek Sportu, Instytucja Gospodarki Budżetowej, oddział **Centralny Ośrodek Sportu-Ośrodek Przygotowań Olimpijskich im. Feliksa Stamma Cetniewo we Władysławowie**, Władysławowo (84-120), przy ul. Żeromskiego 52, zarejestrowany pod numerem 0000374033 w Krajowym Rejestrze Sądowym, posiadającym numery: NIP 701-027-39-50 i Regon 142733356-00035,

Numer tel.:Sekretariat Zamawiającego 58 674 63 14

Adres poczty elektronicznej: przetargi.wladyslawowo@cos.pl

Adres strony internetowej prowadzonego postępowania: 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 warzyw i owoców świeżych do Ośrodka Przygotowań Olimpijskich we Władysławowie wraz z usługą transportu

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

2. dostarczane produkty muszą być wysokiej jakości, muszą spełniać wymagania jakościowe, dotyczące przechowywania, pakowania i transportu zawarte w polskich normach przenoszących normy europejskie oraz posiadać ważne terminy przydatności do spożycia, a wykonawca powinien posiadać atesty i/lub pozwolenia potwierdzające, że poprzez odpowiednie odniesienie dokładnie oznaczone produkty będące przedmiotem dostawy odpowiadają wskazanym normom. wymagane jest złożenie odpowiedniego oświadczenia o treści wskazanej w pkt. 8 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	jm	ilość
----	--	----	-------

Sprawa nr 18/2026

1.	Ananasy - owoce powinny być świeże, czyste, zdrowe, o prawidłowym kształcie dojrzałe bez oparzeń i uszkodzeń mechanicznych, kaliber 10.	kg	10
2.	Arbuz -owoc powinien być dojrzały, miąższ soczysty, o barwie czerwonej, skórka czysta, zdrowa, bez uszkodzeń, o wadze 3-5 kg	kg	1000
3.	Awokado - owoc jest intensywnie zielony, twardy, bez uszkodzeń zewnętrznych, kaliber 14.	szt.	10
4.	Bakłażan - podłużny kształt, barwa skórki ciemnofioletowej	kg	10
5.	Banan - klasy I, owoc świeży w odpowiednim stadium dojrzałości o kolorze od jasnozielonej do jasnożółtej, niezagrane, niezaparzone, brak uszkodzeń mechanicznych, plam i nieprawidłowych kolorów	kg	2000
6.	Bataty – czyste i zdrowe o jednolitej odmianie, bulwy odpowiednio dojrzałe, niezzieleniałe bez objawów zaparzeń, zmarznięcia i gnicia	kg	10
7.	Bazylija świeża - sadzona w doniczce, bez oznak wędnięcia i uszkodzenia	szt.	2
8.	Biała rzodkiew - korzenie powinny być jędrne, nie popękane, nie sparciałe, bez uszkodzeń przez szkodniki	kg	100
9.	Borowik suszony kl. I - stosunek trzonek do kapeluszy powinien przedstawiać się jak 1:1 w tym ilość trzonek luzem nie większa niż 20 %, o wilgotności nie większej niż 20 %, nie dopuszcza się zawartości grzybów innych gatunków, zanieczyszczeń oraz obcego zapachu	kg	2
10.	Borówka amerykańska -świeża, dojrzała, sucha, czysta, nie uszkodzona, zdrowa o jednolitej barwie, wolna od szkodników, opak min 250 gr-max 500 gr	kg	50
11.	Botwinka - czysta, świeża, nie wędnięta, zdrowa, właściwie zabarwiona, bez plam, uszkodzeń, bez zanieczyszczeń typu mszyce	kg	30
12.	brukiew -czysta, bez oznak gnicia, bez szkodników	kg	100
13.	Brzoskwinia - świeża, soczysta, dojrzała, jędrna, sucha, bez uszkodzeń	kg	300
14.	Buraki ćwikłowe - klasy pierwszej , nie powinny być zaparzone, zamrożone, zapleśniałe, - korzenie o średnicy 4-8cm i zabarwieniu w przekroju ciemnoczerwonym; jędrne i soczyste w środku.	kg	600
15.	Cebula - kl. I. powinna być zdrowa, bez uszkodzeń, jędrna, czysta; nie powinna być , zaparzona.	kg	500
16.	Cebula czerwona - powinna być zdrowa, bez uszkodzeń, jędrna, czysta, nie powinna być zmarznięta, zaparzona.	kg	80
17.	Cukinia żółta, zielona - zdrowa, cała, bez uszkodzeń, bez śladów gnicia, bez plam, jędrna.	kg	50
18.	Cytryny - powinny być zdrowe o nienaruszonej tkance, bez uszkodzeń, nie zaparzone, nie uszkodzone przez mroz, nie poplamione, czyste, dojrzałe, soczyste, zabezpieczone przed uszkodzeniem podczas transportu, kaliber minimum 4 lub większe.	kg	800
19.	Czosnek -Klasy I, główka czosnku powinna być zwarta, twarda o wielkości 3 cm i jędrnych ząbkach, pokrytych całkowicie łuską.	kg	100
20.	Dragon Friut - owoce całe, jędrne, czyste, bez oznak gnicia i pleśni	szt.	40
21.	Dynia świeża -dojrzała, miąższ soczysty o barwie pomarańczowej, skórka zdrowa, ,czysta, bez uszkodzeń naskórka	kg	100
22.	Fasola Piękny Jaś - opakowanie etykietowane o wadze max do 5 kg, czysty, o odpowiedniej barwie, bez uszkodzeń, bez oznak pleśni, bez nadpsuć, bez szkodników, zanieczyszczeń chemicznych.	kg	50
23.	Granat dojrzały z błyszczącą lekko popękaną skórką w kolorze czerwieni lub fioletu 300-330 gr-waga 1 szt	szt.	10
24.	Grapefruity - / żółty, zielone, różowe/ bez uszkodzeń mechanicznych, nie nadmarznięte nie nadgnięte, bez plam, wolne od uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki, o dojrzałości konsumpcyjnej; soczyste, jędrne. Powinny posiadać ciekłą skórkę. pakowane w kartonach, zabezpieczone przed uszkodzeniem podczas transportu.	kg	100
25.	Groch łuskany - o barwie żółtej nie powinien posiadać zapachu stęchlizny, pleśni ,opakowanie etykietowane max do 5 kg	kg	50
26.	Gruszki - gatunek I ,powinny być świeże, jędrne, bez uszkodzeń naskórka, nie poobijane, czyste, nie zagrzybione, bez śladów pleśni, pakowane w kartony lub skrzynki, zabezpieczone przed uszkodzeniem podczas transportu.	kg	700
27.	Jabłko - gatunek I; owoc prawidłowo wykształcony o typowym dla odmiany kształcie, zabarwieniu, smaku i zapachu. Odmiany typu: Champion, Jonagold lub produkt równoważny, pakowane w skrzynki lub kartony max 14 kg	kg	1500
28.	Jeżyna - owoce całe czysta bez oznak gnicia	kg	50
29.	Kapusta biała -bez oznak zgnilizny, szkodników, zaparzeń, główka o wadze min 1.50 kg	kg	500
30.	Kapusta czerwona -nie powinna być uszkodzona, porośnięta, zaparzona, bez obecności larw, gąsienic. Główki powinny być nie mniejsze niż 1 kg.	kg	300
31.	Kapusta kwaszona - klasa I powinna mieć barwę białą lub jasnokremową z odcieniem żółtawym, smak słono-kwaśny, bez obcych zapachów; skrawki kapusty powinny być jędrne i chrupkie, może zawierać dodatek marchwi	kg	200
32.	Kapusta pekińska - bez oznak zgnilizny, zaparzeń, liście jędrne koloru jasnozielonego pakowana pojedynczo o wadze min 700g	kg	200
33.	Karambola - świeża, dojrzała, soczysta, bez plam	szt.	20
34.	Kiełki buraka op min 200g	szt.	2
35.	Kiełki lucerny op min 250g	szt.	2
36.	Kiełki rzodkiewki op min 250g	szt.	2
37.	Kiwi - klasy Ekstra; owoce bez uszkodzeń mechanicznych, niezmarznięte, niezwiędnięte; jędrne, pakowane w kartonach lub skrzynkach Waga 1 szt. 100-120 gr	kg	200
38.	Koperek świeży klasa I. Wygląd: świeży, zdrowy (bez oznak pleśni, gnicia lub zaparzenia), bez plam, pożółkłych i zaschniętych części, pędów kwiatostanowych i innych zanieczyszczeń obcych (części traw,	kg	100

Sprawa nr 18/2026

	chwastów), czysty, praktycznie wolny od szkodników i uszkodzeń dopuszczalne jest nieznaczne zwiędnięcie, ale bez zmiany barwy. Barwa: zielona. pęczek min 100g		
39.	Korzeń imbiru -bladło-żółte wnętrze,skórka o kolorze od brązowego do kremowego,korzenie całe,świeże	kg	10
40.	limonka -klasy I,owoc zdrowy o barwie zielonej,jędrny,soczysty,bez przebarwień	kg	5
41.	Maliny - świeże, soczyste, jędrne, barwa jednolita, wolne od nadmiernej wilgoci zewnętrznej, pleśni	kg	50
42.	Mango -owoc nie powinien być zwiędły,bez uszkodzeń.o odpowiedniej barwie i kształcie	szt.	10
43.	Marakuja - owoce całe czysta bez oznak gnicia, pleśni	szt.	50
44.	Marchew - korzeń powinien być czysty, o zdrowej barwie czerwono-pomarańczowej, cały, bez bocznych rozgałęzień, bez uszkodzeń mechanicznych i przez szkodniki.	kg	1000
45.	Melon - owoc powinien być nie nadgnity i nie nadmarznięty, czysty bez uszkodzeń, plam chorobowych, jędrny,dojrzały,kaliber min. 5.	kg	700
46.	Mieszanka gotowych sałat - /roszponka,rucola,radicchio,lodowa,fryza/-opak min 250 gr-max 500gr-bez oznak zgnilizny,zaparzeń,szkodników	kg	250
47.	Mięta świeża - sadzona w doniczce ,kl.I	szt.	20
48.	Morela - owoc świeży, soczysty, bez oznak gnicia, pleśni	kg	250
49.	Nektarynka - świeża, jędrna, dojrzała, bez uszkodzeń naskórka, plam	kg	250
50.	Ogórek świeży - klasy I, nie powinien być zwiędły; bez uszkodzeń, plam chorobowych, powinien posiadać barwę zieloną typową dla odmiany, nie zaparzony	kg	1500
51.	Ogórki kwaszone - , bez pustych kanałów wewnątrz, smak i zapach charakterystyczny dla ogórków kwaszonych z wyraźnym udziałem przypraw aromatyczno-smakowych.	kg	1000
52.	Ogórki małosolne - bez pustych kanałów wewnątrz, smak i zapach charakterystyczny dla ogórków małosolnych.	kg	400
53.	Papryka ostra/czuszka/owoc powinien być dojrzały,o odpowiedniej barwie oraz wielkości i kształcie,bez oznak zgnilizny,nadpsucia,porażenia chorobami,popękania,uszkodzenia,zapleśnienia,zafermentowana.	kg	1
54.	Papryka świeża pomarańczowa - owoc powinien być dojrzały, o odpowiedniej barwie, bez uszkodzeń, nie zwiędnięty, bez plam, jędrny,	kg	40
55.	Papryka świeża, czerwona - owoc powinien być dojrzały, o odpowiedniej barwie, bez uszkodzeń, nie zwiędnięty, bez plam, jędrny,	kg	500
56.	Papryka świeża, zielona - owoc powinien być dojrzały, o odpowiedniej barwie, bez uszkodzeń, nie zwiędnięty, bez plam, jędrny,	kg	500
57.	Papryka świeża, żółta - owoc powinien być dojrzały, o odpowiedniej barwie, bez uszkodzeń, nie zwiędnięty, bez plam, jędrny,	kg	500
58.	Pieczarka -wybór kl.I.powinna być zdrowa,twarda o białej barwie,średniej wielkości,bez plam -opak max 500 gr	kg	3
59.	Pietruszka korzeń - korzeń powinien być zdrowy, bez śladów chorób, jędrny, bez oznak zgnilizny,	kg	80
60.	Pietruszka Natka - pęczki o wadze min 100g, bez oznak zaparzenia, zapleśnienia, bez zmian barwy	Kg	80
61.	Pomarańcze - klasy I, owoce powinny być całe, zdrowe, czyste, nie zaparzone, nie zmarznięte, nie zwiędnięte, bez plam i uszkodzeń, jędrne, soczyste, o właściwym smaku i aromacie,zabezpieczone przed uszkodzeniami podczas transportu.	kg	100
62.	Pomidor -powinny być zdrowe,jędrne,o jednolitej wielkości i kształcie,bez uszkodzeń naskórka,o jednolitym zabarwieniu czerwonym właściwym dla danego gatunku, miąższ soczysty.	kg	2500
63.	Pomidory koktajlowe/czerwone,żółte/- powinny być zdrowe, bez plam chorobowych, jędrne, nie zwiędnięte, nie pomarszczone, dojrzałe,gatunek I	kg	150
64.	Por -wybór I klasa,liście barwy zielonej,bez liści nadgniętych,zaparzeń	kg	130
65.	Porzeczka czerwona, biała - owoce całe jędrne, grona świeże	kg	50
66.	Roszponka - bez oznak zgnilizny, zaparzeń i szkodników. Opakowanie min 100 g	kg	20
67.	Rozmaryn - gałązki świeże zielone aromatyczne, liście jędrne bez oznak zwiędnięcia, zółknięcia i przesuszenia	szt.	5
68.	Rukola - o barwie zielonej, bez oznak zgnilizny, zaparzeń, bez przerośnięć i szkodników, opakowanie min. 100 g	kg	15
69.	Rzodkiewka klasa I. Wygląd: zdrowa (bez oznak gnicia, pleśni), czysta, niepopękana, wolna od szkodników i uszkodzeń, dostatecznie osuszona jeśli była myta; liście, jeśli są pozostawione, powinny być świeże, zdrowe, zielonej barwy; korzonek poniżej zgrubienia może być odcięty. min 10 szt. w pęczku. Wielkość: minimalna średnica 25mm	pęczki	200
70.	Sałata lodowa - bez oznak zgnilizny, zaparzeń, bez przerośnięć i szkodników typu ślimaki. Pakowana osobno w folie,główka nie mniejsza niż 150 gr	kg	150
71.	Sałata zielona masłowa - wybór I, waga główki nie mniejsza niż 200g, bez oznak zgnilizny, zaparzeń, bez przerośnięć i szkodników typu ślimaki	kg	300
72.	Seler - korzenie czyste, zdrowe, całe, bez uszkodzeń, bez śladów gnicia, o miąższu białym. waga 1 szt min.150 g	kg	150
73.	Seler naciowy - powinien być barwy zielonej, czysty, nie zwiędły, bez części pożółkłych	kg	40
74.	Szczaw świeży gruntowy -jędrny,nie obwiędnięty,bez oznak gnicia	kg	20
75.	Szczypiorek - natka szczypiorku powinna być zielona na całej długości, ułożona w pęczki i ucięta równo, bez pożółkłych listków, nie powinna być zwiędnięta, zaparzona; pakowana w pęczki o wadze 50g	kg	100
76.	Śliwka Renkloda - owoce całe, jędrne, czyste bez oznak gnicia, pleśni	kg	100
77.	Truskawka - owoc o stożkowatym kształcie, kolorze czerwonym intensywnym, zdrowe, dojrzałe, jędrne, nie uszkodzone.	kg	100

78.	Winogrono o barwie ciemnofioletowej- kl. Ekstra lub L, owoce w opakowaniu powinny być jednej odmiany nie zapleśniałe niezafementowane, nie nadgnite;	kg	400
79.	Winogrono o barwie żółtozielonej – kl. ekstra lub L, owoce w opakowaniu powinny być jednej odmiany nie zapleśniałe niezafementowane, nie nadgnite .	kg	400
80.	Ziemniaki młode - charakteryzują się cierną skórkę delikatnie łuszcącą się, powinny być zdrowe,kształtne,suche,czyste bez ziemi,nieuszkodzone,jedolitej odmiany,kształt owalny,jednakowej wielkości-opakowanie max 15 kg	kg	11000
81.	ziemniaki obrane- zamykane próżniowo, opakowanie 5-10 kg, zdrowe, bez oznak przebarwień i pleśni	kg	800
82.	Ziemniaki -powinny być zdrowe,kształtne,suche,czyste bez ziemi,nieuszkodzone,jedolitej odmiany,kształt owalny,jednakowej wielkości-opakowanie max 15 kg	kg	4000
83.	żurawina- owoce całe, jędrne, wolne od nadmiernej wilgoci zewnętrznej i pleśni	kg	10

4. Produkty przedstawione przez Wykonawcę muszą odpowiadać opisowi przedstawionemu przez Zamawiającego. **Ponadto należy bezwzględnie dostosować się do gramatury, pojemności, innej wielkości podanej przez Zamawiającego** (w zakresie w jakim dotyczy). Podanie danej wielkości nie mieszczącej się w granicach wyznaczonych przez Zamawiającego (z tolerancją +20% w przypadku jednostki miary: sztuki, pęczki itp. oraz +/- 20% w przypadku jednostki miary: kg)) spowoduje odrzucenie oferty jako nie odpowiadającej treści SWZ.

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

6. Podczas realizacji dostaw w/w artykuły nie mogą wykazywać oznak nieświeżości, zepsucia. Mają być świeże, o dobrym smaku, z odpowiednio długim (do właściwości artykułu) okresem przydatności do spożycia dla danego artykułu, w zamkniętych i nieuszkodzonych opakowaniach, które posiadają nadrukowaną informację o nazwie środka spożywczego (skład), nazwie i adresie producenta, dacie przydatności do spożycia oraz gramaturze/pojemności (w zakresie w jakim dotyczy).

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

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

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

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

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

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

zamówienia jednemu Wykonawcy staje się bardziej atrakcyjne, co może przełożyć się na wzrost konkurencyjności.

13. Zamawiający nie dopuszcza możliwości składania ofert wariantowych.

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

Wykonawca zobowiązany będzie realizować przedmiot zamówienia **w terminie 4 miesięcy od dnia podpisania 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-bc3f6ebb-c41b-40df-aa91-e3b554042db8>

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

Identyfikator (ID) postępowania na Platformie e-Zamówienia: ocds-148610-bc3f6ebb-c41b-40df-aa91-e3b554042db8

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 **wyłączeniem składania ofert/wniosków o dopuszczenie do udziału w postępowaniu**, odbywa się drogą elektroniczną za pośrednictwem formularzy do komunikacji dostępnych w zakładce „Formularze” („Formularze do komunikacji”) lub pocztą elektroniczną. Adres e-mail podano w pkt. I niniejszej SWZ Za pośrednictwem „Formularzy do komunikacji” lub poczty elektronicznej (ważne: wykonawca winien podać w ofercie aktualny adres e-mail do korespondencji) 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. Zamawiający dopuszcza również komunikację za pomocą poczty elektronicznej na adres e-mail: 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

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

1. Wykonawca jest związany ofertą od dnia upływu terminu składania ofert do dnia **15.07.2026 r.**
2. W przypadku gdy wybór najkorzystniejszej oferty nie nastąpi przed upływem terminu związania ofertą określonego w SWZ, Zamawiający przed upływem terminu związania ofertą 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 ofertą, o którym mowa w ust. 2, wymaga złożenia przez Wykonawcę pisemnego¹ oświadczenia o wyrażeniu zgody na przedłużenie terminu związania ofertą.

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

1. Wykonawca przygotowuje ofertę przy pomocy „Formularza podstawowego” stanowiącego załącznik nr 2 do SWZ udostępnionego (również w formie edytowalnej) przez Zamawiającego na Platformie e-Zamówienia i zamieszczonego w podglądzie postępowania w zakładce „Informacje podstawowe”.
2. Należy również wypełnić formularz interaktywny (dokument służy tylko celom informacyjnym do Prezesa UZP i do re-użycia danych): Zalogowany wykonawca używając przycisku „Wypełnij” widocznego pod interaktywnym „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 o 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 interaktywny „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, w szczególności **Formularz podstawowy (załącznik nr 2 do SWZ) oferty stanowiący właściwą ofertę** lub pliki składane wraz z ofertą.

6. Jeżeli wraz z ofertą składane są dokumenty zawierające tajemnicę przedsiębiorstwa wykonawca, w celu utrzymania w poufności tych informacji, przekazuje je w wydzielonym i odpowiednio oznaczonym pliku, wraz z jednoczesnym zaznaczeniem w nazwie pliku „Dokument stanowiący tajemnicę przedsiębiorstwa”. Zarówno załącznik stanowiący tajemnicę przedsiębiorstwa jak i uzasadnienie zastrzeżenia tajemnicy przedsiębiorstwa należy dodać w polu „Załączniki i inne dokumenty przedstawione w ofercie przez Wykonawcę”.
7. **Formularz ofertowy zarówno w załączniku nr 2, jak i formularz interaktywny, a także załącznik nr 3 do SWZ** podpisuje się kwalifikowanym podpisem elektronicznym, podpisem zaufanym lub podpisem osobistym. Rekomendowanym wariantem podpisu jest typ wewnętrzny. Podpis formularza ofertowego wariantem podpisu w typie zewnętrznym również jest możliwy, tylko w tym przypadku, powstały oddzielny plik podpisu dla tego formularza należy załączyć w polu „Załączniki i inne dokumenty przedstawione w ofercie przez Wykonawcę”.
8. **Pozostałe dokumenty (jeżeli dotyczy)** 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).

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

9. W przypadku przekazywania dokumentu elektronicznego w formacie poddającym dane kompresji, opatrzenie pliku zawierającego skompresowane dokumenty kwalifikowanym podpisem elektronicznym, podpisem zaufanym lub podpisem osobistym, jest równoznaczne z opatrzeniem wszystkich dokumentów zawartych w tym pliku odpowiednio kwalifikowanym podpisem elektronicznym, podpisem zaufanym lub podpisem osobistym.
10. System sprawdza, czy złożone pliki są podpisane i automatycznie je szyfruje, jednocześnie informując o tym wykonawcę. Potwierdzenie czasu przekazania i odbioru oferty znajduje się w Elektronicznym Potwierdzeniu Przesłania (EPP) i Elektronicznym Potwierdzeniu Odebrania (EPO). EPP i EPO dostępne są dla zalogowanego Wykonawcy w zakładce „Oferty/Wnioski”.
11. Oferta może być złożona tylko do upływu terminu składania ofert.
12. Wykonawca może przed upływem terminu składania ofert wycofać ofertę. Wykonawca wycofuje ofertę w zakładce „Oferty/wnioski” używając przycisku „Wycofaj ofertę”.
13. Maksymalny łączny rozmiar plików stanowiących ofertę lub składanych wraz z ofertą to 250 MB
14. **Na ofertę składają się:**
 - a) **Formularz ofertowy podstawowy (właściwa oferta)** – Cena oferty, szczegółowe wyliczenie ceny

i oświadczenia wykonawcy stanowiący załącznik nr 2 do SWZ.

- b) Pełnomocnictwo upoważniające do złożenia oferty, o ile ofertę składa pełnomocnik;
 - c) 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;
 - d) **Oświadczenie Wykonawcy o niepodleganiu wykluczeniu z postępowania** - wzór oświadczenia o niepodleganiu wykluczeniu stanowi Załącznik nr 3 do SWZ. W przypadku wspólnego ubiegania się o zamówienie przez Wykonawców (**także w przypadku wspólników spółki cywilnej**), oświadczenie o niepodleganiu wykluczeniu składa każdy z Wykonawców;
 - e) **Formularz interaktywny i formularz podstawowy oferty** - 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). Można stworzyć własny formularz oferty, ale musi on zawierać ten sam zakres informacji, jaki jest w SWZ i w formularzu podstawowym.** Brak istotnych informacji zawartych w tym formularzu lub w innym dokumencie (stanowiących treść oferty) lub brak istotnych danych z formularza podstawowego albo nie podpisanie oferty przez osobę upoważnioną do reprezentacji Wykonawcy jest nieusuwalny.
 - f) 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.
 - g) Przedmiotowe środki dowodowe – oświadczenie według pkt. 8 załącznika nr 2
15. Oferta oraz oświadczenie o niepodleganiu wykluczeniu i inne oświadczenia muszą być złożone w oryginale.
16. Pełnomocnictwo do złożenia oferty musi być złożone w oryginale w takiej samej formie, jak składana oferta (tj. w formie elektronicznej lub postaci elektronicznej opatrzonej podpisem elektronicznym, zaufanym lub podpisem osobistym). Dopuszcza się także złożenie elektronicznej kopii (skanu) pełnomocnictwa sporządzonego uprzednio w formie pisemnej, w formie elektronicznego poświadczenia sporządzonego stosownie do art. 97 § 2 ustawy z dnia 14 lutego 1991 r. - Prawo o notariacie, które to poświadczenie notariusz opatruje kwalifikowanym podpisem elektronicznym, bądź też poprzez opatrzenie skanu pełnomocnictwa sporządzonego uprzednio w formie pisemnej kwalifikowanym podpisem elektronicznym mocodawcy. Elektroniczna kopia pełnomocnictwa (tzw. odwzorowanie elektroniczny lub skan) nie może być uwierzytelniona przez upełnomocnionego.
17. Jeżeli Wykonawca nie złoży przedmiotowych środków dowodowych lub złożone przedmiotowe środki dowodowe będą niekompletne, Zamawiający wezwie do ich złożenia lub uzupełnienia w wyznaczonym terminie - Zamawiający dopuszcza uzupełnienie oświadczenia według pkt. 8 załącznika nr 2.
18. Postanowień ust. 17 nie stosuje się, jeżeli przedmiotowy środek dowodowy służy potwierdzeniu zgodności z cechami lub kryteriami określonymi w opisie kryteriów oceny ofert lub, pomimo złożenia przedmiotowego środka dowodowego, oferta podlega odrzuceniu albo zachodzą przesłanki unieważnienia postępowania.
19. Ceny jednostkowe oraz wartość należy podać w zaokrągleniu do dwóch miejsc po przecinku.

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 **16.06.2026 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 16.06.2026 r. o godzinie 8.30**
2. Otwarcie ofert jest niejawne.
3. Zamawiający, **najpóźniej przed otwarciem ofert, udostępnia na stronie internetowej prowadzonego postępowania informacją o kwocie, jaką zamierza przeznaczyć na sfinansowanie zamówienia.**
4. Zamawiający, niezwłocznie po otwarciu ofert, udostępnia na stronie internetowej prowadzonego postępowania informacje o:
 - 4.1. nazwach albo imionach i nazwiskach oraz siedzibach lub miejscach prowadzonej działalności gospodarczej albo miejscach zamieszkania wykonawców, których oferty zostały otwarte;
 - 4.2. cenach lub kosztach zawartych w ofertach.
5. W przypadku wystąpienia awarii systemu teleinformatycznego, która spowoduje brak możliwości otwarcia ofert w terminie określonym przez Zamawiającego, otwarcie ofert nastąpi niezwłocznie po usunięciu awarii.
6. Zamawiający poinformuje o zmianie terminu otwarcia ofert na stronie internetowej prowadzonego postępowania.

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

1. Z postępowania o udzielenie zamówienia wyklucza się, z zastrzeżeniem art. 110 ust. 2 pzp, Wykonawcę:
 - 1.1. będącego osobą fizyczną, którego prawomocnie skazano za przestępstwo:
 - a) udziału w zorganizowanej grupie przestępczej albo związku mającym na celu popełnienie przestępstwa lub przestępstwa skarbowego, o którym mowa w art. 258 Kodeksu karnego,
 - b) handlu ludźmi, o którym mowa w art. 189a Kodeksu karnego,
 - c) o którym mowa w art. 228-230a, art. 250a Kodeksu karnego, w art. 46-48 ustawy z dnia 25 czerwca 2010 r. o sporcie (Dz. U. z 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.

Oświadczenie o braku podstaw do wykluczenia (aktualne na dzień składania ofert) – składają wszyscy wykonawcy:

Oświadczenie na druku stanowiącym załącznik nr 3 do SWZ

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 zastrzega sobie prawo weryfikacji oświadczenia o braku podstaw do wykluczenia, o której mowa w ust. 2 na podstawie:

1) Oświadczenia wstępnego wykonawcy złożonego wraz z ofertą (załącznik nr 3 do SWZ),

W razie wątpliwości, co do treści powyższego oświadczenia, Zamawiający zastrzega sobie prawo dokonania także stosownej weryfikacji, w szczególności za pomocą:

- a) Wykazów określonych w rozporządzeniu 765/2006 i rozporządzeniu 269/2014
 - b) Listy Ministra właściwego do spraw wewnętrznych obejmującej osoby i podmioty, wobec których są stosowane środki, o których mowa w art. 1 UOBN
 - c) oraz innych ogólnodostępnych rejestrów, w szczególności KRS czy CEIDG
6. **Inne środki dowodowe (nie wynikające z ustawy Prawo zamówień publicznych)** – Złożenie 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 poda 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 (cena bazowa dla dalszych obliczeń), 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.** Prosimy nie stosować automatyzmu wyliczeń w programie excel, ewentualnie przy zastosowaniu tego programu należy ustawić funkcję zaokrąglenia do dwóch miejsc po przecinku (również przy działaniach pośrednich).
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. Zamawiający wybiera najkorzystniejszą ofertę w terminie związania ofertą określonym w SWZ.
5. Jeżeli termin związania ofertą upłynie przed wyborem najkorzystniejszej oferty, Zamawiający wezwie Wykonawcę, którego oferta otrzymała najwyższą ocenę, do wyrażenia, w wyznaczonym przez Zamawiającego terminie, pisemnej zgody na wybór jego oferty.
6. W przypadku braku zgody, o której mowa w ust. 7, oferta podlega odrzuceniu, a Zamawiający zwraca się o wyrażenie takiej zgody do kolejnego Wykonawcy, którego oferta została najwyżej oceniona, chyba że zachodzą przesłanki do unieważnienia postępowania.

XVII. Informacje o formalnościach, jakie muszą zostać dopełnione po wyborze oferty w celu zawarcia umowy w sprawie zamówienia publicznego(art. 281 ust. 1 pkt. 18 PZP)

1. Zamawiający zawiera umowę w sprawie zamówienia publicznego, z uwzględnieniem art. 577 pzp, w terminie nie krótszym niż 5 dni od dnia przesłania zawiadomienia o wyborze najkorzystniejszej oferty, jeżeli zawiadomienie to zostało przesłane przy użyciu środków komunikacji elektronicznej, albo 10 dni, jeżeli zostało przesłane w inny sposób.
2. Zamawiający może zawrzeć umowę w sprawie zamówienia publicznego przed upływem terminu, o którym mowa w ust. 1, jeżeli w postępowaniu o udzielenie zamówienia złożono tylko jedną ofertę.
3. Wykonawca, którego oferta została wybrana jako najkorzystniejsza, zostanie poinformowany przez Zamawiającego o miejscu i terminie podpisania umowy, co do zasady odbędzie się to (w szczególności wskazani terminu) w piśmie informującym o wyborze oferty najkorzystniejszej,
4. Wykonawca, którego oferta zostanie wybrana jako najkorzystniejsza, złoży nie później niż w dniu podpisania umowy, aktualne na dzień złożenia, oświadczenie na potwierdzenie braku podstaw wykluczenia z art. 7 ust. 1 ustawy z dnia 13 kwietnia 2022 r. (Dz.U. z 2025 r. poz. 514) o szczególnych rozwiązaniach w zakresie przeciwdziałania wspieraniu agresji na Ukrainę oraz służących ochronie bezpieczeństwa narodowego.
5. Wykonawca, o którym mowa w ust. 1, ma obowiązek zawrzeć umowę w sprawie zamówienia na warunkach określonych w projektowanych postanowieniach umowy, które stanowią Załącznik Nr 1 do SWZ. Umowa zostanie uzupełniona o zapisy wynikające ze złożonej oferty.

6. Wykonawca, którego oferta zostanie wybrana jako najkorzystniejsza, złoży nie później niż w dniu podpisania umowy, aktualne na dzień złożenia, oświadczenie o posiadaniu polisy oc z tytułu prowadzonej działalności.
7. Przed podpisaniem umowy Wykonawcy wspólnie ubiegający się o udzielenie zamówienia (w przypadku wyboru ich oferty jako najkorzystniejszej) przedstawią 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- odrębny plik;
- Podstawowy Formularz Ofertowy - Załącznik nr 2;
- Oświadczenie o niepodleganiu wykluczeniu - Załącznik Nr 3;
- Klauzula informacyjna dotycząca przetwarzania danych osobowych - Załącznik nr 4.

O F E R T A – formularz podstawowy –
cena oferty, 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 warzyw i owoców świeżych do Ośrodka Przygotowań Olimpijskich we Władysławowie wraz z usługą transportu** w następującej cenie łącznej:

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

1. Deklarujemy realizację w/w przedmiotu zamówienia w terminie **4 miesiący** od dnia podpisania umowy, z zastrzeżeniami zawartymi w Projektowanych postanowieniach umowy
 2. Oświadczamy, że zapoznaliśmy się z otrzymanymi dokumentami zamówienia i w pełni je akceptujemy oraz uzyskaliśmy konieczne informacje do przygotowania oferty.
 3. Oświadczamy, że w przypadku wyboru naszej oferty zobowiązujemy się do zawarcia umowy wg wzoru załączonego do SWZ, który został przez nas zaakceptowany (Projektowane postanowienia umowy).
 4. Oświadczamy, że cena ofertowa uwzględnia wszystkie koszty, narzuty i upusty związane z wykonaniem przedmiotu umowy.
 5. Oświadczamy, że uważamy się za związanych niniejszą ofertą na okres wskazany w pkt. X.1 SWZ.
 6. Oświadczamy, iż zamówienie zrealizujemy: siłami własnymi*)/przy udziale podwykonawców*): podwykonawcom . (podać nazwy jeżeli są znane na etapie składania ofert**) zostaną powierzone do wykonania następujące zakresy zamówienia:
.....
(wyszczególnić zakres**)
 7. Składając ofertę w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego, informujemy, że wybór naszej oferty:
 - Nie będzie prowadził do powstania u Zamawiającego obowiązku podatkowego*
 - Będzie prowadził do powstania u Zamawiającego obowiązku podatkowego *
 - Wartość towarów/usług powodująca obowiązek podatkowy u zamawiającego to zł netto** /
-
- * / dotyczy wykonawców, których oferty będą generować obowiązek doliczania wartości podatku do wartości netto oferty w przypadku:
- wewnątrzwspólnotowego nabycia towarów
- importu usług lub importu towarów, z którymi wiąże się obowiązek doliczenia VAT przez zamawiającego przy porównywaniu cen ofertowych podatku VAT
8. Oświadczamy, że dostarczane produkty będą wysokiej jakości, będą spełniać wymagania jakościowe, dotyczące przechowywania, pakowania i transportu zawarte w Polskich Normach przenoszących normy europejskie oraz będą posiadać ważne terminy przydatności do spożycia, a także posiadają atesty i/lub pozwolenia potwierdzające, że poprzez odpowiednie odniesienie dokładnie oznaczone produkty będące przedmiotem dostawy odpowiadają wskazanym normom. a na żądanie Zamawiającego, do wskazanej dostawy załączony zostanie dokument stanowiący potwierdzenie tych wymagań
 9. Pod groźbą odpowiedzialności karnej oświadczamy, iż załączone do oferty dokumenty opisują stan faktyczny i prawny, aktualny na dzień otwarcia ofert.

10. Poniżej przedstawienie oferowanych towarów oraz cen jednostkowych i obliczenie ceny oferty
(TABELA ASORTYMENTOWA)

Lp.	ASORTYMENT oraz cechy wymagane	Jm.	ILOŚĆ	Cena netto (bazowa dla dalszych obliczeń)	VAT w %	Cena jedn. Brutto (z VAT)	Wartość brutto (kol.7 x kol.8)
1.	2.	3.	4.	5.	6.	7.	8.
1.	Ananasy - owoce powinny być świeże, czyste, zdrowe, o prawidłowym kształcie dojrzałe bez oparzelin uszkodzeń mechanicznych, kaliber 10.	kg	10		5		
2.	Arbuz -owoc powinien być dojrzały, miąższ soczysty, o barwie czerwonej, skórka czysta, zdrowa, bez uszkodzeń, o wadze 3-5 kg	kg	1000		5		
3.	Awokado - owoc jest intensywnie zielony, twardy, bez uszkodzeń zewnętrznych, kaliber 14.	szt.	10		5		
4.	Bakłażan - podłużny kształt, barwa skórki ciemnofioletowej	kg	10		5		
5.	Banan - klasy I, owoc świeży w odpowiednim stadium dojrzałości o kolorze od jasnozielonej do jasnożółtej, niezagrane, niezaparzone, brak uszkodzeń mechanicznych, plam i nieprawidłowych kolorów	kg	2000		5		
6.	Bataty – czyste i zdrowe o jednolitej odmianie, bulwy odpowiednio dojrzałe, niezzieleniałe bez objawów zapażeń, zmarznięcia i gnicia	kg	10		5		
7.	Bazylią świeża - sadzona w doniczce, bez oznak wędnięcia i uszkodzenia	szt.	2		5		
8.	Biała rzodkiew - korzenie powinny być jędrne, nie popękane, nie sparciałe, bez uszkodzeń przez szkodniki	kg	100		5		
9.	Borowik suszony kl. I - stosunek trzonek do kapeluszy powinien przedstawiać się jak 1:1w tym ilość trzonek luzem nie większa niż 20 ,o wilgotności nie większej niż 20 ,nie dopuszcza się zawartości grzybów innych gatunków, zanieczyszczeń oraz obcego zapachu	kg	2		5		
10.	Borówka amerykańska -świeża, dojrzała, sucha, czysta, nie uszkodzona, zdrowa o jednolitej barwie, wolna od szkodników, opak min 250 gr-max 500 gr	kg	50		5		
11.	Botwinka - czysta, świeża, nie zwiędnięta, zdrowa, właściwie zabarwiona, bez plam, uszkodzeń, bez zanieczyszczeń typu mszyce	kg	30		5		
12.	brukiew -czysta, bez oznak gnicia, bez szkodników	kg	100		5		
13.	Brzoskwinia - świeża, soczysta, dojrzała, jędrna, sucha, bez uszkodzeń	kg	300		5		
14.	Buraki ćwikłowe - klasy pierwszej , nie powinny być zaparzone, zamrożone, zapleśniałe, - korzenie o średnicy 4-8cm i zabarwieniu w przekroju ciemnoczerwonym; jędrne i soczyste w środku.	kg	600		5		
15.	Cebula - kl. I. powinna być zdrowa, bez uszkodzeń, jędrna, czysta; nie powinna być , zaparzona.	kg	500		5		
16.	Cebula czerwona - powinna być zdrowa, bez uszkodzeń, jędrna, czysta, nie powinna być zamrożona, zaparzona.	kg	80		5		
17.	Cukinia żółta, zielona - zdrowa, cała, bez uszkodzeń, bez śladów gnicia, bez plam, jędrna.	kg	50		5		
18.	Cytryny - powinny być zdrowe o nienaruszonej tkance, bez uszkodzeń, nie zaparzone, nie uszkodzone przez mroz, nie poplamione, czyste, dojrzałe, soczyste, zabezpieczone przed uszkodzeniem podczas transportu, kaliber minimum 4 lub większe.	kg	800		5		
19.	Czosnek -Klasy I, główka czosnku powinna być zwarta, twarda o wielkości 3 cm i jędrnych ząbkach, pokrytych całkowicie łuską.	kg	100		5		
20.	Dragon Friut - owoce całe, jędrne, czyste, bez oznak gnicia i pleśni	szt.	40		5		
21.	Dynia świeża -dojrzała, miąższ soczysty o barwie pomarańczowej, skórka zdrowa, czysta, bez uszkodzeń naskórka	kg	100		5		
22.	Fasola Piękny Jaś - opakowanie etykietowane o wadze max do 5 kg, czysty, o odpowiedniej barwie, bez uszkodzeń, bez oznak pleśni, bez nadpsuć, bez szkodników, zanieczyszczeń chemicznych.	kg	50		5		
23.	Granat dojrzały z błyśzczącą lekko popękaną skórką w kolorze czerwieni lub fioletu 300-330 gr-waga 1 szt	szt.	10		5		
24.	Grapefruity -/ żółty, zielone, różowe/ bez uszkodzeń mechanicznych, nie nadmarznięte nie nadgnięte, bez plam, wolne od uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki, o dojrzałości konsumpcyjnej; soczyste, jędrne. Powinny posiadać cienką skórkę. pakowany w kartonach, zabezpieczone przed uszkodzeniem podczas transportu.	kg	100		5		
25.	Groch łuskany - o barwie żółtej nie powinien posiadać zapachu stęchlizny, pleśni ,opakowanie etykietowane max do 5 kg	kg	50		5		

26.	Gruszki - gatunek I ,powinny być świeże,jędrne,bez uszkodzeń naskórka,nie poobijane,czyste,nie zagrzybione,bez śladów pleśni,pakowane w kartony lub skrzynki,zabezpieczone przed uszkodzeniem podczas transportu.	kg	700	5		
27.	Jabłka - gatunek I; owoc prawidłowo wykształcony o typowym dla odmiany kształcie, zabarwieniu , smaku i zapachu. Odmiany typu: Champion, Jonagold lub produkt równoważny, pakowane w skrzynki lub kartony max 14 kg	kg	1500	5		
28.	Jeżyna - owoce całe czysta bez oznak gnicia	kg	50	5		
29.	Kapusta biała -bez oznak zgnilizny,szkodników,zaparzeń,główka o wadze min 1.50 kg	kg	500	5		
30.	Kapusta czerwona -nie powinna być uszkodzona,porośnięta,zaparzona,bez obecności larw,gaśienic.Główki powinny być nie mniejsze niż 1 kg.	kg	300	5		
31.	Kapusta kwaszona - klasa I powinna mieć barwę białą lub jasnokremową z odcieniem żółtawym, smak słono-kwaśny, bez obcych zapachów; skrawki kapusty powinny być jędrne i chrupkie, może zawierać dodatek marchwi	kg	200	5		
32.	Kapusta pekińska - bez oznak zgnilizny, zaparzeń, liście jędrne koloru jasnozielonego pakowana pojedynczo o wadze min 700g	kg	200	5		
33.	Karambola - świeża, dojrzała, soczysta, bez plam	szt.	20	5		
34.	Kiełki buraka op min 200g	szt.	2	5		
35.	Kiełki lucerny op min 250g	szt.	2	5		
36.	Kiełki rzodkiewki op min 250g	szt.	2	5		
37.	Kiwi - klasy Ekstra; owoce bez uszkodzeń mechanicznych, niezmarznęte, niezwiędnięte; jędrne, pakowane w kartonach lub skrzynkach Waga 1 szt. 100-120 gr	kg	200	5		
38.	Koperek świeży klasa I. Wygląd: świeży, zdrowy (bez oznak pleśni, gnicia lub zaparzenia), bez plam, pożółkłych i zaschniętych części, pędów kwiatostanowych i innych zanieczyszczeń obcych (części traw, chwastów), czysty, praktycznie wolny od szkodników i uszkodzeń dopuszczalne jest nieznaczne zwiędnięcie, ale bez zmiany barwy. Barwa: zielona. pęczek min 100g	kg	100	5		
39.	Korzeń imbiru -błado-żółte wnętrze,skórka o kolorze od brązowego do kremowego,korzenie całe,świeże	kg	10	8		
40.	limonka -klasy I,owoc zdrowy o barwie zielonej,jędrny,soczysty,bez przebarwień	kg	5	5		
41.	Maliny - świeże, soczyste, jędrne, barwa jednolita, wolne od nadmiernej wilgoci zewnętrznej, pleśni	kg	50	5		
42.	Mango -owoc nie powinien być zwiędły,bez uszkodzeń.o odpowiedniej barwie i kształcie	szt.	10	5		
43.	Marakuja - owoce całe czysta bez oznak gnicia, pleśni	szt	50	5		
44.	Marchew - korzeń powinien być czysty, o zdrowej barwie czerwono-pomarańczowej, cały, bez bocznych rozgałęzień, bez uszkodzeń mechanicznych i przez szkodniki.	kg	1000	5		
45.	Melon - owoc powinien być nie nadgnity i nie nadmarznęty, czysty bez uszkodzeń, plam chorobowych, jędrny,dojrzały,kaliber min. 5.	kg	700	5		
46.	Mieszanka gotowych sałat - /roszponka,rucola,radicchio,lodowa,fryza/-opak min 250 gr-max 500gr-bez oznak zgnilizny,zaparzeń,szkodników	kg	250	5		
47.	Mięta świeża - sadzona w doniczce ,kl.I	szt.	20	5		
48.	Morela - owoc świeży, soczysty, bez oznak gnicia, pleśni	kg	250	5		
49.	Nektarynka - świeża, jędrna, dojrzała, bez uszkodzeń naskórka, plam	kg	250	5		
50.	Ogórek świeży - klasy I, nie powinien być zwiędły; bez uszkodzeń, plam chorobowych, powinien posiadać barwę zieloną typową dla odmiany, nie zaparzony	kg	1500	5		
51.	Ogórki kwaszone - , bez pustych kanałów wewnątrz, smak i zapach charakterystyczny dla ogórków kwaszonych z wyraźnym udziałem przypraw aromatyczno-smakowych.	kg	1000	5		
52.	Ogórki małosolne - bez pustych kanałów wewnątrz, smak i zapach charakterystyczny dla ogórków małosolnych.	kg	400	5		
53.	Papryka ostra/czuszka/owoc powinien być dojrzały,o odpowiedniej barwie oraz wielkości i kształcie,bez oznak zgnilizny,nadpsucia,porażenia chorobami,popękania,uszkodzenia,zapleśnienia,zafermentowana.	kg	1	5		
54.	Papryka świeża pomarańczowa - owoc powinien być dojrzały, o odpowiedniej barwie, bez uszkodzeń, nie zwiędnięty, bez plam, jędrny,	kg	40	5		

55.	Papryka świeża, czerwona - owoc powinien być dojrzały, o odpowiedniej barwie, bez uszkodzeń, nie zwiędnięty, bez plam, jędrny,	kg	500		5	
56.	Papryka świeża, zielona - owoc powinien być dojrzały, o odpowiedniej barwie, bez uszkodzeń, nie zwiędnięty, bez plam, jędrny,	kg	500		5	
57.	Papryka świeża, żółta - owoc powinien być dojrzały, o odpowiedniej barwie, bez uszkodzeń, nie zwiędnięty, bez plam, jędrny,	kg	500		5	
58.	Pieczarka-wybór kl.I. powinna być zdrowa,twarda o białej barwie,średniej wielkości,bez plam -opak max 500 gr	kg	3		5	
59.	Pietruszka korzeń - korzeń powinien być zdrowy, bez śladów chorób, jędrny, bez oznak zgnilizny,	kg	80		5	
60.	Pietruszka Natka - pęczki o wadze min 100g, bez oznak zaparzenia, zapleśnienia, bez zmian barwy	Kg	80		5	
61.	Pomarańcze - klasy I, owoce powinny być całe, zdrowe, czyste, nie zaparzone, nie zmarznęte, nie zwiędnięte, bez plam i uszkodzeń, jędrne, soczyste, o właściwym smaku i aromacie,zabezpieczone przed uszkodzeniami podczas transportu.	kg	100		5	
62.	Pomidor -powinny być zdrowe,jędrne,o jednolitej wielkości i kształcie,bez uszkodzeń naskórka,o jednolitym zabarwieniu czerwonym właściwym dla danego gatunku, mięsz soczysty.	kg	2500		5	
63.	Pomidory koktajlowe/czerwone,żółte/- powinny być zdrowe, bez plam chorobowych, jędrne, nie zwiędnięte, nie pomarszczone, dojrzałe,gatunek I	kg	150		5	
64.	Por -wybór I klasa ,liście barwy zielonej,bez liści nadgniętych,zaparzeń	kg	130		5	
65.	Porzeczka czerwona, biała - owoce całe jędrne, grona świeże	kg	50		5	
66.	Roszonka - bez oznak zgnilizny, zaparzeń i szkodników. Opakowanie min 100 g	kg	20		5	
67.	Rozmarn- gałązki świeże zielone aromatyczne, liście jędrne bez oznak zwiędnięcia, zółknięcia i przesuszenia	szt.	5		5	
68.	Rukola - o barwie zielonej, bez oznak zgnilizny, zaparzeń, bez przerośnień i szkodników, opakowanie min. 100 g	kg	15		5	
69.	Rzodkiewka klasa I. Wygląd: zdrowa (bez oznak gnicia, pleśni), czysta, niepopękana, wolna od szkodników i uszkodzeń, dostatecznie osuszona jeśli była myta; liście, jeśli są pozostawione, powinny być świeże, zdrowe, zielonej barwy; korzonek poniżej zgrubienia może być odcięty. min 10 szt. w pęczku. Wielkość: minimalna średnica 25mm	pęczki	200		5	
70.	Sałata lodowa - bez oznak zgnilizny, zaparzeń, bez przerośnień i szkodników typu ślimaki. Pakowana osobno w folie,główka nie mniejsza niż 150 gr	kg	150		5	
71.	Sałata zielona masłowa - wybór I, waga główki nie mniejsza niż 200g, bez oznak zgnilizny, zaparzeń, bez przerośnień i szkodników typu ślimaki	kg	300		5	
72.	Seler - korzenie czyste, zdrowe, całe, bez uszkodzeń, bez śladów gnicia, o mięszu białym. waga 1 szt min.150 g	kg	150		5	
73.	Seler naciowy - powinien być barwy zielonej, czysty, nie zwiędły, bez części pożółkłych	kg	40		5	
74.	Szczaw świeży gruntowy -jędrny,nie obwiędnięty,bez oznak gnicia	kg	20		5	
75.	Szczypiorek - natka szczypiorku powinna być zielona na całej długości, ułożona w pęczki i ucięta równo, bez pożółkłych listków, nie powinna być zwiędnięta, zaparzona; pakowana w pęczki o wadze 50g	kg	100		5	
76.	Śliwka Renkloda - owoce całe, jędrne, czyste bez oznak gnicia, pleśni	kg	100		5	
77.	Truskawka - owoc o stożkowatym kształcie, kolorze czerwonym intensywnym, zdrowe, dojrzałe, jędrne, nie uszkodzone.	kg	100		5	
78.	Winogrono o barwie ciemnofioletowej - kl. Ekstra lub L, owoce w opakowaniu powinny być jednej odmiany nie zapleśniane niezaffermentowane, nie nadgnite;	kg	400		5	
79.	Winogrono o barwie żółtozielonej - kl. ekstra lub L, owoce w opakowaniu powinny być jednej odmiany nie zapleśniane niezaffermentowane, nie nadgnite .	kg	400		5	
80.	Ziemniaki młode - charakterują się cienką skórą delikatnie łuszczącą się, powinny być zdrowe,kształtne,suche,czyste bez ziemi,nieuszkodzone,jedolitej odmiany,kształt owalny,jednakowej wielkości-opakowanie max 15 kg	kg	11000		5	
81.	ziemniaki obrane - zamykane próżniowo, opakowanie 5-10 kg, zdrowe, bez oznak przebarwień i pleśni	kg	800		5	
82.	Ziemniaki -powinny być zdrowe,kształtne,suche,czyste bez ziemi,nieuszkodzone,jedolitej odmiany,kształt owalny,jednakowej wielkości-opakowanie max 15 kg	kg	4000		5	
83.	żurawina - owoce całe, jędrne, wolne od nadmiernej wilgoci zewnętrznej i pleśni	kg	10		5	

Razem ***/						
------------	--	--	--	--	--	--

*****/UWAGA: KWOTA BRUTTO Z KOL. 6 DO PRZENIESIENIA DO INTERAKTYWNEGO FORMULARZA OFERTY JAKO CENA BRUTTO OFERTY**

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

Wszystkie wartości należy zaokrąglić do dwóch miejsc po przecinku po ich wyliczeniu, a przed dokonaniem na ich podstawie dalszych wyliczeń. Prosimy nie stosować automatyzmu wyliczeń w programie exel, ewentualnie przy zastosowaniu tego programu należy ustawić funkcję zaokrąglenia do dwóch miejsc po przecinku (również przy działaniach pośrednich).

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

(wypełniają jedynie Wykonawcy składający wspólną ofertę)

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

Niniejszy plik przekazuje się zamawiającemu w postaci elektronicznej 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.

..... *(nazwa postępowania)*, prowadzonego przez
(oznaczenie Zamawiającego),

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

2. oświadczam, że **nie podlegam** wykluczeniu z postępowania na podstawie art. 7 ust. 1 ustawy z dnia 13 kwietnia 2022 r. (Dz.U. z 2025 r. poz. 514) o szczególnych rozwiązaniach w zakresie przeciwdziałania wspieraniu agresji na Ukrainę oraz służących ochronie bezpieczeństwa narodowego

.....*(miejsowość)*, dniar.

Oświadczam, że zachodzą w stosunku do mnie podstawy wykluczenia z postępowania na podstawie art ustawy Pzp (podać mającą zastosowanie podstawę wykluczenia spośród wymienionych w art. 108 ust. 1 pkt 1, 2, 5 lub 6 ustawy Pzp). Jednocześnie oświadczam, że w związku z ww. okolicznością, na podstawie art. 110 ust. 2 ustawy Pzp podjąłem następujące środki naprawcze:

.....(miejsowość), dniar.

OŚWIADCZENIE DOTYCZĄCE PODANYCH INFORMACJI:

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

.....(miejsowość), dniar.

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

Część informacyjna

Chcielibyśmy Państwa poinformować, w jaki sposób będziemy przetwarzać Państwa dane osobowe oraz wskazać cel, któremu mają one służyć. Poprzez wyjaśnienie tych kwestii, chcemy spełnić ciężący na COS obowiązek informacyjny wynikający z ogólnego rozporządzenia o ochronie danych osobowych, tzw. RODO. W związku z powyższym chcielibyśmy poinformować, że:

1. Administrator danych osobowych

Administratorem Państwa danych osobowych jest Centralny Ośrodek Sportu - Ośrodek Przygotowań Olimpijskich im. Feliksa Stomma Cetniewo we Władysławowie, zwany dalej: „COS”.

2. Punkt kontaktowy

W sprawach ochrony swoich danych osobowych mogą Państwo kontaktować się z Inspektorem Ochrony Danych Osobowych pod adresem e-mail: iod@cos.pl.

3. Cele przetwarzania, podstawa prawna przetwarzania oraz kategorie danych

Dane osobowe przetwarzane będą w celu:

- przeprowadzenia postępowania o udzielenie zamówienia publicznego,
- wyboru wykonawcy oraz zawarcia i realizacji umowy,
- potwierdzenia kwalifikacji i uprawnień wymaganych przepisami prawa,
- wypełnienia obowiązków prawnych ciążących na administratorze, w szczególności wynikających z przepisów o zamówieniach publicznych, archiwizacji i finansach publicznych,
- ewentualnego dochodzenia lub obrony przed roszczeniami.

Podstawą prawną przetwarzania jest:

- art. 6 ust. 1 lit. c RODO - obowiązek prawny administratora,
- art. 6 ust. 1 lit. b RODO - podjęcie działań przed zawarciem umowy i realizacją umowy,
- art. 6 ust. 1 lit. f RODO - prawnie uzasadniony interes administratora polegający na dochodzeniu lub obronie przed roszczeniami.

4. Okres przechowywania danych

Dane osobowe będą przetwarzane przez okres 4 lat od dnia zakończenia postępowania o zamówienie publiczne lub jeżeli umowa została zawarta na okres dłuższy - przez cały czas trwania umowy. Po zakończeniu trwania umowy dane mogą być przechowywane przez okres, w którym możliwe jest zgłoszenie ewentualnych roszczeń którejkolwiek ze stron.

5. Odbiorcy danych i transfer danych do państw trzecich

Dostęp do danych osobowych może przysługiwać upoważnionym pracownikom COS, a także dostawcom usług, z których korzysta Administrator danych (np. dostawcy narzędzi informatycznych, usługi informatyczne, prawne, windykacyjne), a także uprawnionym organom administracji publicznej.

Państwa dane pozyskane w związku z postępowaniem o udzielenie zamówienia publicznego przekazywane będą wszystkim zainteresowanym podmiotom i osobom, gdyż co do zasady postępowanie o udzielenie zamówienia publicznego jest jawne.

Państwa dane osobowe nie będą przekazywane do państwa trzeciego (rozumianego jako państwo znajdujące się poza Europejskim Obszarem Gospodarczym, EOG), ani organizacji międzynarodowej w rozumieniu RODO.

6. Państwa prawa i profilowanie

Przysługuje Państwu prawo dostępu do danych osobowych oraz ich sprostowania przy czym realizacja tego prawa nie może skutkować zmianą wyniku postępowania o udzielenie zamówienia

publicznego ani zmianą postanowień umowy w sprawie zamówienia publicznego w zakresie niezgodnym z ustawą PZP oraz nie może naruszać integralności protokołu postępowania oraz jego załączników.

Ponadto, przysługuje Państwu prawo do usunięcia, chyba że przetwarzanie odbywa się na podstawie obowiązku prawnego.

Przysługuje Państwu również prawo do ograniczenia przetwarzania przy czym zgłoszenie tego żądania nie ogranicza przetwarzania danych osobowych do czasu zakończenia tego postępowania.

W przypadku przetwarzania przez COS danych osobowych w oparciu o prawnie uzasadniony cel, posiadają Państwo prawo wniesienia sprzeciwu z przyczyn związanych z Państwa szczególną sytuacją. Jeżeli skorzystacie Państwo z tego prawa, zaprzestaniemy przetwarzania danych w tym celu, chyba że wykazemy istnienie ważnych prawnie uzasadnionych podstaw do przetwarzania, nadrzędnych wobec Państwa interesów, praw i wolności lub podstaw do ustalenia, dochodzenia lub obrony roszczeń.

Jednocześnie informujemy, że przysługuje Państwu prawo wniesienia skargi do Prezesa Urzędu Ochrony Danych Osobowych (PUODO) z siedzibą w Warszawie, ul. St. Moniuszki 1A

W oparciu o Państwa dane osobowe COS nie będzie podejmował zautomatyzowanych decyzji, w tym decyzji będących wynikiem profilowania w rozumieniu RODO.

7. Obowiązek podania danych

Podanie danych osobowych w związku z udziałem w postępowaniu o zamówienia publiczne może być warunkiem niezbędnym do wzięcia w nim udziału. Wynika to stąd, że w zależności od przedmiotu zamówienia, zamawiający może żądać ich podania na podstawie przepisów ustawy PZP zamówień publicznych oraz wydanych do niej przepisów wykonawczych. Konsekwencje niepodania określonych danych wynikają z ustawy PZP.