



CENTRALNY OŚRODEK SPORTU- OŚRODEK PRZYGOTOWAŃ OLIMPIJSKICH w Szczyrku

43-370 Szczyrk, ul. Plażowa 8

KRS 0000374033; REGON: 142733356-00050; NIP: 701-027-39-50

Dyrektor – Grzegorz Kołowicz

Zastępca Ireneusz Furczyk

SEKRETARIAT

<http://www.szczyrk.cos.pl/> E-mail : sekretariat.szczyrk@cos.pl

tel: +48 33 817 86 62

tel: +48 33 817 86 62

tel. +48 33 817 86 62; fax. +48 33 817 97 93

W Biuletynie Zamówień Publicznych nr **5460 - 2017** udostępnianym na stronach portalu internetowego Urzędu Zamówień Publicznych, w dniu **10.01.2017 roku** zamieszczono ogłoszenie o zamówieniu, którego wartość nie przekracza wyrażonej w złotych równowartości kwoty 135 000,00 €.

W dniu **10.01.2017** roku wszczęto postępowanie o udzielenie zamówienia publicznego w trybie przetargu nieograniczonego, zamieszczając ogłoszenie o zamówieniu w miejscu publicznie dostępnym w siedzibie zamawiającego i na stronie internetowej:

www.bip.cos.pl.

W okresie trwającym od dnia zamieszczenia ogłoszenia o zamówieniu w Biuletynie Zamówień Publicznych do upływu terminu składania ofert udostępnia się na stronie internetowej www.bip.cos.pl

SPECYFIKACJĘ ISTOTNYCH WARUNKÓW ZAMÓWIENIA

zwaną, dalej także SIWZ na:

Sukcesywne dostawy mięsa i produktów wędliniarskich - II części

DZP/SZ/1/2017

Termin składania ofert upływa w dniu 18.01.2017 r. o godzinie 10:00.

Otwarcie ofert nastąpi w dniu 18.01.2017 r., początek o godzinie 10:30.

Zatwierdził:

Dyrektor Ośrodka
Przygotowań Olimpijskich
w Szczyrku

1. Nazwa i adres Zamawiającego:

Zamawiającym jest:

Centralny Ośrodek Sportu - Ośrodek Przygotowań Olimpijskich w Szczyrk

ul. Plażowa 8

43-370 Szczyrk

Tel. 033 817 84 41,

Strona internetowa: www.szczyrk.cos.pl

Biuletyn Informacji Publicznej: www.bip.cos.pl

2. Tryb udzielenia Zamówienia:

1. Postępowanie o udzielenie zamówienia publicznego prowadzone jest w trybie przetargu nieograniczonego, na podstawie ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo zamówień publicznych (tj. Dz.U. z 2015 r. poz. 2164) zwanej dalej ustawą lub PZP oraz aktów wykonawczych wydanych na jej podstawie.

2. Zamawiający informuje, że w niniejszym postępowaniu zastosowanie ma art. 24aa ust 1 ustawy Pzp tj. Zamawiający najpierw dokona oceny ofert, a następnie zbada, czy Wykonawca, którego oferta została oceniona jako najkorzystniejsza, nie podlega wykluczeniu oraz spełnia warunki udziału w postępowaniu.

3. OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Przedmiotem zamówienia są sukcesywne dostawa mięsa, i produktów wędliniarskich w asortymencie i ilościach podanych w poniższym zestawieniu:

Część I

Lp.	Asortyment	J.m.	Ilość
	Wędliny drobiowe		
1	Kiełbaski z kurczaka - w osłonce jadalnej z mięsa drobiowego, rozdrobnionego z niewielką ilością tłuszczu parzone, długości 10 cm	kg	100
2	Parówki z cielęciną - w osłonce, rozdrobnionego, parzone, długości 10 cm	kg	100
3	Kiełbaski pyszne z indykiem - w osłonce jadalnej z mięsa drobiowego, rozdrobnionego z niewielką ilością tłuszczu parzone, długości 10 cm	kg	100
4	Parówki drobiowe (folia) -z mięsa drobiowego średnio rozdrobnionego z niewielką ilością tłuszczu parzone, długości 10 cm	kg	100
5	Kiełbaski z fileta drobiowego - w osłonce jadalnej z mięsa drobiowego, rozdrobnionego z niewielką ilością tłuszczu parzone, długości 10cm	kg	100
6	Kiełbasa drobiowa - w osłonce jadalnej z mięsa drobiowego, średnio rozdrobnionego z niewielką ilością tłuszczu parzone, długości 10cm	kg	50
7	Kabanos tradycyjny z drobiem	kg	10
8	Szynka got. z indyka -wyrób wędzony i parzony w sposób tradycyjny , mięso drobiowe bez oznak zabrudzeń i uszkodzeń	kg	400
9	Polędwica wędzona z indyka - wyrób wędzony i parzony w sposób tradycyjny mięso drobiowe bez oznak zabrudzeń i uszkodzeń	kg	200

10	Salceson z indyka	kg	30
11	Udziec z indyka w galarecie	kg	30
12	Polędwica drobiowa –wyrób wędzony i parzony w sposób tradycyjny mięso drobiowe bez oznak zabrudzeń i uszkodzeń	kg	300
13	Kiełbasa drobiowa krakowska podsuszana	kg	50
14	Filet złocisty - szynka drobiowa delikatesowa	kg	100
15	Polędwica drobiowa z majerankiem	kg	100
16	Krakowska z indyka bez glutaminianu	kg	50
17	Filecik drobiowy opiekany - filet drobiowy pieczony w formie z mięsa drobiowego	kg	50
18	Filet z kurczaka - nie wędzony	kg	50
19	Kurczak gotowany	kg	100
20	Kiełbasa szynkowa z kurczaka	kg	50
Mięsa drobiowe			
21	Kurczak - świeży	kg	50
22	Udka z kurczaka - świeże maksymalna waga (1 szt.) do 350g	kg	2200
23	Filet z kurczaka – świeży, pojedynczy, bez zakrwawień	kg	5000
24	Filet z indyka - świeży	kg	2200
25	Dramstiki –świeże maksymalna waga 150g-1 szt.	kg	500
26	Wątróbka drobiowa –świeża o swoistym zapachu i ciemno czerwonej barwie bez jasnych plam	kg	40
27	Porcje rosołowe	kg	400

Część II

Lp.	Asortyment	J.m.	Ilość
Wędliny			
1	Szynka gotowana płaska – wyrób wędzony i parzony w sposób tradycyjny, mięso wieprzowe od szynki bez oznak zabrudzeń i uszkodzeń	kg	500
2	Szynka wiejska - wyrób wędzony i parzony z mięsa wieprzowego od szynki nie rozdrobnione bez oznak uszkodzeń , zabrudzeń	kg	100
3	Szynka senatorska -wyrób wędzony i parzony z mięsa wieprzowego od szynki nie rozdrobnione bez oznak uszkodzeń, zabrudzeń	kg	100
4	Szynka staropolska - wędzona i parzona z mięsa wieprzowego od szynki nie rozdrobnione bez oznak uszkodzeń, zabrudzeń	kg	50
5	Szynka chłopska - wędzona i parzona z mięsa wieprzowego od szynki nie rozdrobnione bez oznak uszkodzeń, zabrudzeń	kg	100
6	Baleron - wyrób z mięsa wieprzowego, parzony i wędzony bez oznak uszkodzeń , zabrudzeń	kg	50
7	Rolada schabowa -schab wieprzowy poddany procesowi wędzenia i parzenia bez oznak uszkodzeń i zabrudzeń	kg	200
8	Polędwica sopocka -schab wieprzowy poddany procesowi wędzenia i parzenia bez oznak uszkodzeń i zabrudzeń	kg	500
9	Szynka delikatesowa	kg	100
10	Mielonka wieprzowa	kg	50

11	Salami tradycyjne - wyrób wytwarzany z mięsa wieprzowego i wołowego o smaku słonawym bez oznak uszkodzeń i zabrudzeń	kg	10
12	Kindziuk - wytwarzany z mięsa wieprzowego bez oznak uszkodzeń i zabrudzeń	kg	10
13	Kabanos wieprzowy - cienkie kielbaski z rozdrobnionego mięsa wieprzowego, poddane wędzeniu oraz suszeniu bez oznak uszkodzeń zabrudzeń	kg	20
14	Krakowska sucha –grubo rozdrobniona z mięsa wieprzowego z dodatkiem przypraw wyrób wędzony i parzony a następnie suszony, bez oznak uszkodzeń i zabrudzeń	kg	100
15	Kielbasa szynkowa -wędlina wytwarzana z mięsa wieprzowego i wołowego z dodatkiem przypraw w osłonce naturalnej bez oznak uszkodzeń i zabrudzeń	kg	150
16	Kielbasa zwyczajna -kielbasa średnio rozdrobniona, parzona, wędzona bez oznak uszkodzeń, zabrudzeń	kg	200
17	Kielbaski grillówki -cienkie kielbaski z mięsa wieprzowego długości 10 cm, surowe bez oznak uszkodzeń i zabrudzeń	kg	100
18	Kielbasa Żywiecka - kielbasa grubo mielona, podsuszana	kg	100
19	Kielbasa Lisowiecka - kielbasa grubo mielona, wędzona	kg	50
20	Kielbasa biała parzona -100g- mięso wieprzowe średnio rozdrobnione z dodatkiem przypraw surowa bez oznak uszkodzeń zabrudzeń	kg	150
21	Boczek wędzony - bez żeber równomiernie przerośnięty mięsem parzony i wędzony bez oznak uszkodzeń i zabrudzeń	kg	100
22	Parówki firmowe - z mięsa wieprzowego w osłonce foliowej, bez oznak uszkodzeń	kg	200
23	Parówki wiedeńskie w osłonce jadalnej długość 10 cm	kg	250
24	Szynka biała	kg	100
25	Kielbaski wieprzowe -osłonce jadalnej z mięsa wieprzowego średnio rozdrobnionego z wędzone parzone długości 10 cm średnica 1 cm bez oznak uszkodzeń i zabrudzeń	kg	200
26	Salceson wiejski –wyrób wytwarzany z mięsa i podrobów wieprzowych z udziałem przypraw poddawany procesowi parzenia , bez oznak uszkodzeń i zabrudzeń	kg	5
27	Boczek rolowany - wyrób z mięsa wieprzowego z dodatkiem przypraw bez oznak uszkodzeń i zabrudzeń	kg	20
28	Kaszanka - 100g gruba wędlina podrobowa krwista w osłonkach naturalnych z dodatkiem kaszy, przypraw bez oznak uszkodzeń i zabrudzeń	kg	100
29	Kebabczeta - mięso mielone wieprzowe, gotowe do grillowania, przyprawione	kg	100
30	Ogonówka -wyrób z mięsa wieprzowego wędzona o przyjemnym zapachu bez oznak uszkodzeń i zabrudzeń	kg	100
31	Smalec –kostka 200g	kg	10
32	Słonina - cienka, świeża bez skóry	kg	10
33	Golonko b/k	kg	40
	Mięso wieprzowe		

34	Schab b/k - klasa I świeży barwa jasnorożowa, tkanka mięśniowa delikatna drobno włóknista, lśniąca. lekko wilgotna o swoistym zapachu	kg	1800
35	Schab b/k - porcjowane- rozklepane - klasa I świeży, barwa jasnorożowa, tkanka mięśniowa delikatna drobno włóknista, lśniąca, lekko wilgotna o swoistym zapachu, bez zakrwawień o wadze - 160g	kg	500
36	Schab b/k - porcjowane- rozklepane - klasa I świeży, barwa jasnorożowa, tkanka mięśniowa delikatna drobno włóknista, lśniąca, lekko wilgotna o swoistym zapachu, bez zakrwawień o wadze - 110g	kg	200
37	Karczek b/k - klasa I - świeży o barwie jasnorożowej	kg	50
38	Karczek b/k - porcjowane- rozklepane - klasa I świeży o barwie jasnorożowej o wadze 200g	kg	150
39	Karczek b/k - porcjowane- rozklepane - klasa I świeży o barwie jasnorożowej o wadze 130g	kg	50
40	Szynka b/k - klasa I świeża o barwie jasnorożowej	kg	2100
41	Polędwiczki wieprzowe - klasa I-świeże o barwie jasnorożowej	kg	250
42	Żeberka wieprzowe klasa I świeże o barwie jasnorożowej, paski	kg	20
43	Udziec wieprzowy (kita) - szynka z udźca wędzona z kością	kg	50
44	Szynka formowana - mięso z szynki ze skórą, wędzone (forma świnki)	kg	50
45	Kości wędzone	kg	40
	Mięso wołowe		
46	Wołowe b/k klasa I - z udźca świeże o barwie intensywnej czerwonej, włókno grube –mięśnie przyrośnięte tkanką łączną o swoistym zapachu	kg	1000
47	Wołowe b/k - porcjowane - rozklepane - klasa I z udźca świeże o barwie intensywnej czerwonej, włókno grube –mięśnie przyrośnięte tkanką łączną o swoistym zapachu o wadze 170g	kg	500
48	Wołowe b/k - porcjowane- rozklepane klasa I - z udźca świeże o barwie intensywnej czerwonej, włókno grube –mięśnie przyrośnięte tkanką łączną o swoistym zapachu o wadze 130g	kg	400
49	Polędwica wołowa - świeża o barwie czerwonej o swoistym zapachu lekko wilgotna, lśniąca	kg	50
50	Rozbratel z/k (wołowe rosołowe)	kg	100
	Mięso cielęce		
51	Schab cielęcy - świeży o barwie jasno różowej	kg	50
52	Cielęcy udziec b/k -świeża o barwie jasno czerwonej, tkanka mięśniowa delikatna cienko włóknista o zapachu ostrym, słodkawy	kg	50

Wszystkie podane powyżej ilości wyrobów mięsnych i wędliniarskich są szacunkowe i mogą ulec zmianie w trakcie trwania umowy. Ostateczna ilości zamawianych artykułów, będzie wynikać z faktycznych potrzeb Zamawiającego w okresie obowiązywania umowy.

Dostarczane produkty muszą spełniać wymagania jakościowe, dotyczące przechowywania, pakowania i transportu zawarte w Polskich Normach oraz muszą posiadać właściwe atesty, certyfikaty oraz posiadać ważne terminy przydatności do spożycia.

W/w artykuły nie mogą wykazywać oznak nieświeżości lub zepsucia. Mają być świeże, o dobrym smaku.

Dla zapewnienia bezpieczeństwa żywności i żywienia Wykonawca winien posiadać wdrożony system analizy zagrożeń i krytycznych punktów kontroli HACCP

Miejsce, sposób, terminy dostaw oraz forma i termin płatności:

Dostawy w/w artykułów do magazynu Zamawiającego zlokalizowanego w Centralnym Ośrodku Sportu - Ośrodku Przygotowań Olimpijskich w Szczyrku.

Zamówienie będzie realizowane sukcesywnie, w zależności od bieżących potrzeb Zamawiającego. Termin realizacji: następny dzień po zgłoszeniu telefonicznym zapotrzebowania, w godz. do 7.30 lub 9:00.

Wykonawca dostarczać będzie w/w artykuły własnym transportem, na swój koszt, zgodnie z wymogami sanitarnymi i HACCP, w sposób zapobiegający utracie walorów smakowych i odżywczych.

Termin płatności: 30 dni od dnia dostarczenia faktury, forma płatności: przelew.

Dostarczane produkty mają być metkowane według nazw które wymieniane będą w zamówieniach częściowych.

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.

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.

Transport do siedziby zamawiającego powinien być realizowany środkami transportowymi dostosowanymi do przewozu produktów spożywczych pochodzenia zwierzęcego w warunkach zapewniających utrzymanie właściwej jakości.

Wykonawca powinien posiadać przynajmniej jeden środek transportu spełniający warunki określone w ustawie z dnia 25.08.2006r. o Bezpieczeństwie żywności i żywienia.

Dostawy artykułów żywnościowych muszą być realizowane zgodnie z zasadami Dobrej praktyki higienicznej, dotyczy głównie;

- stanu higienicznego samochodu
- higieny osobistej kierowcy
- daty przydatności do spożycia
- temperatury przewozu

Kody i nazwy określone we Wspólnym Słowniku Zamówień CPV: 15.11.00.00-2 – Mięso, 15.13.00.00-8 – produkty mięsne, 15.13.11.30-5 – Wędliny.

4.TERMIN WYKONANIA ZAMÓWIENIA

Zamawiający wymaga, aby zamówienie było zrealizowane:

Część I - 12 miesięcy od dnia podpisania umowy,

Część II - 12 miesięcy od dnia podpisania umowy.

5. WARUNKI UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU ORAZ PODSTAWY WYKLUCZENIA O KTÓRYCH MOWA W ART. 24 UST 5

O udzielenie zamówienia mogą się ubiegać wykonawcy, którzy:

- 1) nie podlegają wykluczeniu, na podstawie art. 24 ust 1 pkt 12-23 ustawy Pzp,
- 2) spełnią warunki określone w art. 22 ust 1 pkt 2, nie dotyczy Zamawiający nie określa szczegółowych warunków udziału w postępowaniu,
- 3) zamawiający przewiduje wykluczenia na podstawie art. 24 ust. 5 ustawy Pzp

6. Wykaz oświadczeń lub dokumentów, potwierdzających spełnienie warunków udziału w postępowaniu oraz brak podstaw wykluczenia

1. Wykonawca do oferty dołącza aktualne na dzień składania oferty oświadczenie o niepodleganiu wykluczeniu z postępowania na podstawie art. 24 ust. 1 i ust 5 ustawy (zamawiający zaleca wykorzystanie załącznika nr 2 do SIWZ), Wykonawca, który powołuje się na zasoby innych podmiotów, w celu wykazania braku istnienia wobec nich podstaw wykluczenia zamieszcza informacje o tych podmiotach w oświadczeniu, o którym mowa powyżej.

2. Wykonawca (zgodnie z postanowieniem art. 24 ust. 11 ustawy) w terminie 3 dni od dnia przekazania informacji z otwarcia ofert (art. 86 ust. 5 ustawy), tj. zamieszczenia informacji na stronie internetowej, przekazuje Zamawiającemu **oświadczenie o przynależności lub braku przynależności do tej samej grupy kapitałowej** [w rozumieniu ustawy z dnia 16 lutego 2007 r. o ochronie konkurencji i konsumentów (Dz. U. z 2015 r. poz. 184 z późn. zm.)], o której mowa w art. 24 ust. 1 pkt 23 ustawy. Wraz ze złożeniem oświadczenia, Wykonawca może przedstawić dowody, że powiązania z innym wykonawcą nie prowadzą do zakłócenia konkurencji w postępowaniu o udzielenie zamówienia. Wzór oświadczenia stanowi załącznik nr 3 do SIWZ.

W przypadku wspólnego ubiegania się o zamówienie przez Wykonawców oświadczenie składa każdy z Wykonawców wspólnie ubiegających się o zamówienie.

Ponadto oferta musi zawierać:

- a) Formularz Ofertowy sporządzony i wypełniony według wzoru stanowiącego Załącznik Nr 1 do SIWZ.

7. Informacje o sposobie porozumiewania się Zamawiającego z Wykonawcami oraz przekazywania oświadczeń lub dokumentów, jeżeli Zamawiający, w sytuacjach określonych w art. 10c-10e, przewiduje inny sposób porozumiewania się niż przy użyciu środków komunikacji elektronicznej, a także wskazanie osób uprawnionych do porozumiewania się z Wykonawcami.

1. W postępowaniu oświadczenia, wnioski, zawiadomienia oraz informacje zamawiający przekazywać będzie zgodnie ze swoim wyborem pisemnie lub drogą elektroniczną z zastrzeżeniem ust. 3.
2. Jeżeli zamawiający lub wykonawca przekazują oświadczenia, wnioski, zawiadomienia oraz informacje drogą elektroniczną, każda ze stron na żądanie drugiej niezwłocznie potwierdza fakt ich otrzymania.
3. Forma pisemna jest zastrzeżona dla złożenia oferty wraz z załącznikami, w tym oświadczeń i dokumentów potwierdzających spełnianie warunków udziału w postępowaniu, a także zmiany lub wycofania oferty. Forma pisemna jest zastrzeżona także dla oświadczeń lub dokumentów, o których mowa w art. 25 ust. 1 ustawy, składanych na wezwanie zamawiającego, o którym mowa w art. 26 ust. 3 ustawy.

4. Zamawiający nie przewiduje składania ofert w formie elektronicznej.
5. Ofertę na wykonanie zamówienia należy złożyć w formie pisemnej, osobiście w siedzibie Zamawiającego, za pośrednictwem operatora pocztowego lub kurierem.
6. W przedmiotowym postępowaniu oświadczenia, wnioski, zawiadomienia oraz informacje Zamawiający i Wykonawcy przekazują pisemnie lub drogą elektroniczną na adres: przetargi.szczyrk@cos.pl.
7. Z uwagi na to, że wszelkie informacje o postępowaniu – SIWZ, ewentualne modyfikacje i odpowiedzi na pytania - udostępniane są na stronie internetowej, Zamawiający zaleca Wykonawcom śledzenie strony z informacjami o postępowaniu, aż do upływu terminu składania ofert /lub poinformowanie Zamawiającego o zamiarze ubiegania się o zamówienie/.

8.WYMAGANIA DOTYCZĄCE WADIUM

Zamawiający nie wymaga wniesienia wadium.

9.Termin związania ofertą.

Wykonawca jest związany ofertą przez okres 30 dni od dnia upływu terminu składania ofert.

10.Opis sposobu przygotowywania ofert i pozostałych dokumentów.

1. Wykonawca winien dokładnie zapoznać się ze wszystkimi zapisami SIWZ.
2. Treść oferty musi odpowiadać treści SIWZ i być zgodna z powszechnie obowiązującymi przepisami prawa.
3. Wykonawca może złożyć tylko jedną ofertę dla danej części, ofertę składa się, pod rygorem nieważności, w formie pisemnej. Zamawiający na podstawie art. 89 ust. 1 pkt 1 ustawy odrzuca wszystkie oferty Wykonawcy, jeżeli złożył on w jednym postępowaniu więcej niż jedną ofertę dla danej części.
4. Oferta powinna być czytelna, napisana w języku polskim w formie wydruku komputerowego, na maszynie do pisania lub ręcznie długopisem lub nieścieralnym atramentem.
5. Zaleca się, aby każda kartka oferty była ponumerowana kolejnymi numerami i parafowana, a w Formularzu oferty winna być umieszczona informacja z ilu kolejno ponumerowanych kartek składa się oferta wraz z załącznikami.
6. Ofertę należy złożyć wg następującej kolejności:
**wypełniony „Formularz oferty” według wzoru stanowiącego załącznik nr 1 do SIWZ
oświadczenie wykonawcy, dotyczące przesłanek wykluczenia z postępowania (załącznik nr 2).**
Kartki oferty winny być trwale ze sobą połączzone (np. zbindowane, zszyte).
7. Wszelkie zmiany w tekście oferty (poprawki, przekreślenia, dopiski) muszą być podpisane lub parafowane przez Wykonawcę, w przeciwnym wypadku nie będą uwzględniane.
8. Zamawiający dopuszcza złożenie oferty na formularzach sporządzonych przez Wykonawcę, pod warunkiem, że ich treść, a także opis kolumn i wierszy odpowiadać będą formularzom określonym przez Zamawiającego.
9. Formularz oferty oraz załączniki muszą być podpisane przez Wykonawcę lub upoważnionego przedstawiciela Wykonawcy. W przypadku, gdy Wykonawcę reprezentuje pełnomocnik, do oferty musi być załączone pełnomocnictwo w oryginale lub kopii poświadczonej notarialnie określające jego zakres i podpisane przez osoby uprawnione do reprezentacji Wykonawcy.
10. Ofertę należy umieścić w zamkniętej kopercie zawierającej oznaczenie Wykonawcy i opisaną w następujący sposób:
11. Wykonawcy ponoszą wszelkie koszty związane z przygotowaniem i złożeniem oferty.

Nie przewiduje się zwrotów kosztów udziału w postępowaniu.

12. Wymagane jest zamieszczenie oferty w kopercie, która będzie zaadresowana na adres Zamawiającego:

Centralny Ośrodek Sportu-Ośrodek Przygotowań Olimpijskich w Szczyrku
Ul. Plażowa 8, 43-370 Szczyrk

i oznaczona poprzez umieszczenie na niej zapisu: **„Sukcesywne dostawy mięsa i produktów wędliniarskich”** i opisu **„Nie otwierać przed dniem 18.01.2017 r. godz. 10.30”**, poza oznaczeniem podanym powyżej, koperta musi posiadać nazwę (firmę) i adres Wykonawcy.

W przypadku braku danych, o których mowa w pkt 14, Zamawiający nie ponosi odpowiedzialności za zdarzenia mogące wyniknąć z powodu tego braku, np. przypadkowe otwarcie oferty przed wyznaczonym terminem otwarcia, a w przypadku składania oferty pocztą lub pocztą kurierską – jej nieotwarcie w trakcie sesji otwarcia ofert.

13. Przed upływem terminu składania ofert, Wykonawca może wprowadzić zmiany do złożonej oferty lub wycofać ofertę. Zmiany lub wycofanie winny być doręczone Zamawiającemu na piśmie przed upływem terminu składania ofert. Oświadczenie o wprowadzeniu zmian lub wycofaniu winno być opakowane tak, jak oferta, a koperta zawierać dodatkowe oznaczenie wyrazami odpowiednio: „ZMIANA” lub „WYCOFANIE”.
14. Wykonawca nie może wycofać oferty i wprowadzić jakichkolwiek zmian w treści oferty po upływie terminu składania ofert.

11.Miejsce oraz termin składanie i otwarcia ofert

1. Oferty należy składać w siedzibie Zamawiającego (sekretariat) w Szczyrku lub przesać na adres Zamawiającego w Szczyrku wskazany w rozdziale I w terminie **do dnia 18.01.2017 r. do godz. 10.00.**
2. Oferty zostaną otwarte w siedzibie Zamawiającego w Szczyrku w dniu **18.01.2017 r. o godz. 10.30.** Sesja ofert jest publicznym otwarciem ofert, na który mogą przybyć Wykonawcy.
3. Bezpośrednio przed otwarciem ofert Zamawiający poda kwotę, jaką zamierza przeznaczyć na sfinansowanie zamówienia.
4. Podczas otwarcia Zamawiający poda imię i nazwisko, nazwy (firmę) oraz adresy Wykonawców, a także informacje dotyczące ceny oferty. Informacje te zostaną odnotowane w protokole postępowania.
5. Niezwłocznie po otwarciu ofert Zamawiający zamieszcza na stronie internetowej pod adresem www.bip.cos.pl informacje dotyczące:
 - 1) kwoty, jaką zamierza przeznaczyć na sfinansowanie zamówienia;
 - 2) firm oraz adresów wykonawców, którzy złożyli oferty w terminie;
 - 3) ceny, terminu wykonania zamówienia, okresu gwarancji i warunków płatności zawartych w ofertach.

12.Opis sposobu obliczenia ceny

1. Wykonawca poda cenę oferty w Formularzu Ofertowym sporządzonym według wzoru stanowiącego Załącznik nr 1 do SIWZ.
2. Wykonawca poda cenę za wykonanie całości przedmiotu zamówienia dla wybranej części oraz ceny, o których mowa w Formularzu Ofertowym stanowiącym Załącznik nr 1 do SIWZ zgodnie z załączonym arkuszem cenowym dla części I i II.
3. Wszystkie ceny muszą być wyrażone w złotych (pln), z dokładnością nie większą niż dwa miejsca po przecinku oraz powinny być określone jednoznacznie i w ostatecznej

wysokości, tzn. ewentualne rabaty i opusty należy ująć w cenach i wartościach obliczonych pośrednio.

4. Każdą cenę jednostkową i wartość oraz łączną cenę za wykonanie całego przedmiotu zamówienia należy obliczyć z uwzględnieniem **wszystkich kosztów** wykonania zamówienia określonego w rozdziale 3 SIWZ, w tym kosztów logistyki, ubezpieczenia towaru i transportu do momentu przekazania poszczególnych dostaw zamawiającemu. Ceny podane przez wykonawcę ustalone są na cały okres obowiązywania umowy i nie podlegają podwyższeniu.

5. Rozliczenia między zamawiającym a wykonawcą będą prowadzone w PLN.

13. OPIS KRYTERIÓW, KTÓRYMI ZAMAWIAJĄCY BĘDZIE SIĘ KIEROWAŁ PRZY WYBORZE OFERTY WRAZ Z PODANIEM ZNACZENIA TYCH KRYTERIÓW I SPOSOBU OCENY OFERT

12.1 Wybór oferty najkorzystniejszej dla każdej części zostanie dokonany na podstawie dwóch kryteriów:

Cena oferty brutto C - 60%

Godzina dostawy G - 40%

Oferta nieodrzucona, złożona w danej części przez wykonawcę niepodlegającego wykluczeniu, zawierająca najniższą cenę w danej części określoną łącznie z VAT, podaną w pkt 1 **<oferty>** złożonej wg wzorcowego Załącznika nr 1, otrzyma w danej części w ocenie przedmiotowego kryterium **60,00 pkt**. Pozostałe oferty w danej części uzyskają proporcjonalnie mniejszą liczbę punktów, obliczoną według wzoru na daną część:

$$\text{ocena punktowa C} = \frac{\text{najniższa cena spośród ofert podlegających}}{\text{cena oferty badanej}} \times 100 \text{ pkt} \cdot 60\%$$

Punkty w kryterium godzina dostawy G (tj. dostawy częściowej) na daną część, zostaną przyznane według następującej zasady:

Godzina dostawy na następny dzień po zgłoszeniu telefonicznym w danej części	Punktacja w kryterium godzina dostawy [pkt] w danej części
do godz. 7:30	40 pkt
do godz. 9:00	0 pkt

W przypadku niewypełnienia przez Wykonawcę w formularzu ofertowym pola określającego godzinę dostawy dla danej części będzie to równoznaczne z dostawą po godz. 7:30 i przyznaniem 0 pkt.

Punkty otrzymane przez ofertę dla każdej części zostaną przeliczone zgodnie z poniższą zasadą:

Łączna ocena uzyskana przez ofertę dla danej części $P = C + G$

Suma ocen punktowych uzyskanych przez ofertę w danej części i w wyżej wymienionych kryteriach stanowi końcową liczbę punktów uzyskanych przez ofertę dla danej części (maksymalnie oferta może uzyskać 100 pkt dla danej części). Zamawiający za ofertę najkorzystniejszą dla danej części uzna taką, która odpowiada wszystkim wymaganiom

określonym w niniejszej specyfikacji i ustawie Pzp i została oceniona jako najkorzystniejsza dla danej części w oparciu o wskazane powyżej kryterium wyboru tzn. uzyska największą ilość punktów dla części ocenianej.

Jeżeli nie można wybrać oferty najkorzystniejszej w danej części z uwagi na to, że dwie lub więcej ofert przedstawia taki sam bilans ceny i innych kryteriów oceny ofert, Zamawiający spośród tych ofert wybiera ofertę z niższą ceną.

14. Informacje o formalnościach jakie powinny zostać dopełnione po wyborze oferty w celu zawarcia umowy

1. Zamawiający informuje niezwłocznie wszystkich wykonawców o:

1) wyborze najkorzystniejszej oferty dla danej części, podając nazwę albo imię i nazwisko, siedzibę albo miejsce zamieszkania i adres, jeżeli jest miejscem wykonywania działalności wykonawcy, którego ofertę wybrano, oraz nazwy albo imiona i nazwiska, siedziby albo miejsca zamieszkania i adresy, jeżeli są miejscami wykonywania działalności wykonawców, którzy złożyli oferty, a także punktację przyznaną ofertom w każdym kryterium oceny ofert i łączną punktację,

2) wykonawcach, którzy zostali wykluczeni,

3) wykonawcach, których oferty zostały odrzucone, powodach odrzucenia oferty, a w przypadkach, o których mowa w art. 89 ust. 4 i 5, braku równoważności lub braku spełniania wymagań dotyczących wydajności lub funkcjonalności,

4) unieważnieniu postępowania

– podając uzasadnienie faktyczne i prawne.

W przypadkach, o których mowa w art. 24 ust. 8 ustawy, informacja, o której mowa w ust 1 pkt 2, zawiera wyjaśnienie powodów, dla których dowody przedstawione przez wykonawcę, zamawiający uznał za niewystarczające.

2. Zamawiający udostępnia informacje, o których mowa w ust 1. pkt 1 i 4 na stronie internetowej pod adresem www.bip.cos.pl

3. Osoby reprezentujące Wykonawcę przy podpisywaniu umowy powinny posiadać ze sobą dokumenty potwierdzające ich umocowanie do podpisania umowy, o ile umocowanie to nie będzie wynikać z dokumentów załączonych do oferty;

4. Jeżeli wybrana zostanie oferta wykonawców występujących wspólnie, będą oni zobowiązani, przed zawarciem umowy w sprawie udzielenia zamówienia, do przedstawienia Zamawiającemu umowy regulującej współpracę tych wykonawców;

5. Jeżeli wykonawca, którego oferta została wybrana jako najkorzystniejsza, uchyla się od zawarcia umowy, zamawiający może zbadać, czy nie podlega wykluczeniu oraz czy spełnia warunki udziału w postępowaniu wykonawca, który złożył ofertę najwyżej ocenioną spośród pozostałych ofert.

15. Wymagania dotyczące zabezpieczenia należytego wykonania umowy

1. ZAMAWIAJĄCY nie będzie żądał wniesienia zabezpieczenia należytego wykonania umowy zarówno dla I jak i II części.

16. Istotne dla stron postanowienia, które zostaną wprowadzone do treści zawieranej umowy w sprawie zamówienia publicznego, ogólne warunki umowy albo wzór umowy.

jeżeli Zamawiający wymaga od Wykonawców, aby zawarł z nim umowę w sprawie zamówienia publicznego na takich warunkach

Warunki umowne określa umowa, której wzór stanowi **Załącznik nr 4** do SIWZ.

17. Pouczenie o środkach ochrony prawnej

Wykonawcom i innym osobom, których interes prawny w uzyskaniu zamówienia doznał lub może doznać uszczerbku w wyniku naruszenia przez Zamawiającego przepisów ustawy PZP, przysługują środki ochrony prawnej określone w Dziale VI ustawy PZP.

18. INFORMACJE DODATKOWE:

1. Opis części zamówienia

- Zamawiający dopuszcza składanie ofert częściowych.

2. Maksymalna liczba wykonawców, z którymi zamawiający zawrze umowę ramową, jeżeli zamawiający przewiduje zawarcie umowy ramowe
nie dotyczy

3. Informacja o zamówieniach uzupełniających

Zamawiający nie przewiduje zamówień uzupełniających.

4. Opis przedstawiania ofert wariantowych

Zamawiający nie przewiduje składania ofert wariantowych.

5. Zamawiający nie przewiduje aukcji elektronicznej

6. Zamawiający nie przewiduje wymagań, o których mowa w art. 29 ust. 3a, oraz w art. 29 ust. 4 ustawy PZP

7. Informacja o obowiązku osobistego wykonania przez wykonawcę kluczowych części zamówienia, jeżeli zamawiający dokonuje takiego zastrzeżenia zgodnie z art. 36a ust. 2 ustawy PZP - nie dotyczy.

8. Standardy jakościowe, o których mowa w art. 91 ust. 2a ustawy PZP;
- nie dotyczy

ZAŁĄCZNIKI DO SIWZ

Załącznik nr 1 – formularz oferty

Załącznik nr 2 – oświadczenie o braku podstaw do wykluczenia

Załącznik nr 3 – oświadczenie o przynależności do tej samej grupy kapitałowej

Załącznik nr 4 – wzór umowy

O F E R T A

nazwa i adres lub pieczęć WYKONAWCY

DLA ZAMAWIAJĄCEGO:
Centralny Ośrodek Sportu -
Ośrodek Przygotowań Olimpijskich w Szczyrku
43-370 Szczyrk
ul. Plażowa 8

W odpowiedzi na publiczne ogłoszenie o zamówieniu, my niżej podpisani

.....
.....

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

Nazwa WYKONAWCY	
REGON	NIP
Siedziba (kod, miejscowość, ulica, nr budynku, nr lokalu)	
Członkowie władz (dot. osób prawnych)	
Internet http://	e-mail: @
Telefon/-y	Faks

niniejszym składamy ofertę w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego w trybie przetargu nieograniczonego na **Sukcesywne dostawy mięsa i produktów wędliniarskich:**

1. OFERUJEMY wykonanie przedmiotu zamówienia, zgodnie ze Specyfikacją Istotnych Warunków Zamówienia i poniższą kalkulacją, za ceną:

W PRZYPADKU REZYGNACJI Z DANEJ CZĘŚCI WPISAĆ: NIE DOTYCZY

CZĘŚĆ I :

cenę netto (bez podatku VAT)..... **PLN**

(słownie :ZŁOTYCH),

b) plus podatek VAT w wysokości: **PLN**

(słownie : ZŁOTYCH),

b) tj. cenę brutto (łącznie z podatkiem VAT)..... **PLN**

(słownie : ZŁOTYCH),

Podane wyżej kwoty wynikają z obliczeń dokonanych zgodnie z postanowieniami **rozdziału 12** SIWZ oraz z zestawienia zamieszczonego w poniższych tabelach **FORMULARZA CENOWEGO**:

Lp	Asortyment	J.m.	Ilość	Cena jedn. netto	Wartość netto	Stawka VAT %	Wartość brutto
	Wędliny drobiowe						
1	Kielbaski z kurczaka - w ostonce jadalnej z mięsa drobiowego, rozdrobnionego z niewielką ilością tłuszczu parzone, długości 10 cm	kg	100				
2	Parówki z cielęciny - w ostonce, rozdrobnionego, parzone, długości 10 cm	kg	100				
3	Kielbaski pyszne z indykiem - w ostonce jadalnej z mięsa drobiowego, rozdrobnionego z niewielką ilością tłuszczu parzone, długości 10 cm	kg	100				
4	Parówki drobiowe (folia) -z mięsa drobiowego średnio rozdrobnionego z niewielką ilością tłuszczu parzone, długości 10 cm	kg	100				
5	Kielbaski z fileta drobiowego - w ostonce jadalnej z mięsa drobiowego, rozdrobnionego z niewielką ilością tłuszczu parzone, długości 10cm	kg	100				

6	Kielbasa drobiowa - w osłonce jadalnej z mięsa drobiowego, średnio rozdrobnionego z niewielką ilością tłuszczu parzone, długości 10cm	kg	50				
7	Kabanos tradycyjny z drobiem	kg	10				
8	Szynka got. z indyka -wyrób wędzony i parzony w sposób tradycyjny , mięso drobiowe bez oznak zabrudzeń i uszkodzeń	kg	400				
9	Polędwica wędzona z indyka -wyrób wędzony i parzony w sposób tradycyjny mięso drobiowe bez oznak zabrudzeń i uszkodzeń	kg	200				
10	Salceson z indyka	kg	30				
11	Udziec z indyka w galarecie	kg	30				
12	Polędwica drobiowa –wyrób wędzony i parzony w sposób tradycyjny mięso drobiowe bez oznak zabrudzeń i uszkodzeń	kg	300				
13	Kielbasa drobiowa krakowska poduszana	kg	50				
14	Filet złocisty - szynka drobiowa delikatesowa	kg	100				
15	Polędwica drobiowa z majerankiem	kg	100				
16	Krakowska z indyka bez glutaminianu	kg	50				
17	Filecik drobiowy opiekany - filet drobiowy pieczony w formie z mięsa drobiowego	kg	50				
18	Filet z kurczaka - nie wędzony	kg	50				
19	Kurczak gotowany	kg	100				
20	Kielbasa szynkowa z kurczaka	kg	50				
	Mięsa drobiowe						
21	Kurczak - świeży	kg	50				
22	Udka z kurczaka - świeże maksymalna waga(1 szt) do 350g	kg	2200				

23	Filet z kurczaka – świeży, pojedynczy, bez zakrwawień	kg	5000				
24	Filet z indyka - świeży	kg	2200				
25	Dramstiki –świeże maksymalna waga 150g-1 szt	kg	500				
26	Wątróbka drobiowa –świeża o swoistym zapachu i ciemno czerwonej barwie bez jasnych plam	kg	40				
27	Porcje rosółowe	kg	400				
	RAZEM						

OFERUJEMY dostawy danej partii zamówienia w następnym dniu po zgłoszeniu telefonicznym do godz. **.(należy wpisać do godz. 7:30 albo 9:00)**

CZĘŚĆ II :

cenę netto (bez podatku VAT)..... **PLN**

(słownie :ZŁOTYCH),

b) plus podatek VAT w wysokości: **PLN**

(słownie : ZŁOTYCH),

b) tj. cenę brutto (łącznie z podatkiem VAT)..... **PLN**

(słownie : ZŁOTYCH),

Podane wyżej kwoty wynikają z obliczeń dokonanych zgodnie z postanowieniami **rozdziału 12** SIWZ oraz z zestawienia zamieszczonego w poniższych tabelach **FORMULARZA CENOWEGO**:

Lp	Asortyment	J.m.	Ilość	Cena jedn.netto	Wartość netto	Stawka VAT %	Wartość brutto
	Wędliny						
1	Szynka gotowana płaska – wyrób wędzony i parzony w sposób tradycyjny, mięso wieprzowe od szynki bez oznak zabrudzeń i uszkodzeń	kg	500				
2	Szynka wiejska - wyrób wędzony i parzony z mięsa wieprzowego od szynki nie rozdrobnione bez oznak uszkodzeń , zabrudzeń	kg	100				

3	Szynka senatorska -wyrób wędzony i parzony z mięsa wieprzowego od szynki nie rozdrobnione bez oznak uszkodzeń, zabrudzeń	kg	100				
4	Szynka staropolska - wędzona i parzona z mięsa wieprzowego od szynki nie rozdrobnione bez oznak uszkodzeń, zabrudzeń	kg	50				
5	Szynka chłopska - wędzona i parzona z mięsa wieprzowego od szynki nie rozdrobnione bez oznak uszkodzeń, zabrudzeń	kg	100				
6	Baleron - wyrób z mięsa wieprzowego, parzony i wędzony bez oznak uszkodzeń , zabrudzeń	kg	50				
7	Rolada schabowa -schab wieprzowy poddany procesowi wędzenia i parzenia bez oznak uszkodzeń i zabrudzeń	kg	200				
8	Polędwica sopocka -schab wieprzowy poddany procesowi wędzenia i parzenia bez oznak uszkodzeń i zabrudzeń	kg	500				
9	Szynka delikatesowa	kg	100				
10	Mielonka wieprzowa	kg	50				
11	Salami tradycyjne - wyrób wytwarzany z mięsa wieprzowego i wołowego o smaku słonawym bez oznak uszkodzeń i zabrudzeń	kg	10				
12	Kindziuk - wytwarzany z mięsa wieprzowego bez oznak uszkodzeń i zabrudzeń	kg	10				
13	Kabanos wieprzowy -cienkie kiełbaski z rozdrobnionego mięsa wieprzowego, poddane wędzeniu oraz suszeniu bez oznak uszkodzeń zabrudzeń	kg	20				

14	Krakowska sucha –grubo rozdrobniona z mięsa wieprzowego z dodatkiem przypraw wyrób wędzony i parzony a następnie suszony, bez oznak uszkodzeń i zabrudzeń	kg	100				
15	Kielbasa szynkowa -wędlina wytwarzana z mięsa wieprzowego i wołowego z dodatkiem przypraw w ostonce naturalnej bez oznak uszkodzeń i zabrudzeń	kg	150				
16	Kielbasa zwyczajna -kielbasa średnio rozdrobniona, parzona, wędzona bez oznak uszkodzeń, zabrudzeń	kg	200				
17	Kielbaski grillówki -cienkie kielbaski z mięsa wieprzowego długości 10 cm, surowe bez oznak uszkodzeń i zabrudzeń	kg	100				
18	Kielbasa Żywiecka - kielbasa grubo mielona, podsuszana	kg	100				
19	Kielbasa Lisowiecka - kielbasa grubo mielona, wędzona	kg	50				
20	Kielbasa biała parzona - 100g- mięso wieprzowe średnio rozdrobnione z dodatkiem przypraw surowa bez oznak uszkodzeń zabrudzeń	kg	150				
21	Boczek wędzony - bez żeber równomiernie przerośnięty mięsem parzony i wędzony bez oznak uszkodzeń i zabrudzeń	kg	100				
22	Parówki firmowe - z mięsa wieprzowego w ostonce foliowej, bez oznak uszkodzeń	kg	200				
23	Parówki wiedeńskie w ostonce jadalnej długość 10 cm	kg	250				
24	Szynka biała	kg	100				

25	Kielbaski wieprzowe -oślonce jadalnej z mięsa wieprzowego średnio rozdrobnionego z wędzone parzone długości 10 cm średnica 1 cm bez oznak uszkodzeń i zabrudzeń	kg	200				
26	Salceson wiejski –wyrób wytwarzany z mięsa i podrobów wieprzowych z udziałem przypraw poddawany procesowi parzenia , bez oznak uszkodzeń i zabrudzeń	kg	5				
27	Boczek rolowany - wyrób z mięsa wieprzowego z dodatkiem przypraw bez oznak uszkodzeń i zabrudzeń	kg	20				
28	Kaszanka - 100g gruba wędlina podrobowa krwista w oślunkach naturalnych z dodatkiem kaszy, przypraw bez oznak uszkodzeń i zabrudzeń	kg	100				
29	Kebabczeta - mięso mielone wieprzowe, gotowe do grillowania, przyprawione	kg	100				
30	Ogonówka -wyrób z mięsa wieprzowego wędzona o przyjemnym zapachu bez oznak uszkodzeń i zabrudzeń	kg	100				
31	Smalec –kostka 200g	kg	10				
32	Ślonina - cienka, świeża bez skóry	kg	10				
33	Golonko b/k	kg	40				
	Mięso wieprzowe						
34	Schab b/k - klasa I świeży barwa jasnoróżowa, tkanka mięśniowa delikatna drobno włóknista , lśniąca. lekko wilgotna o swoistym zapachu	kg	1800				

35	Schab b/k - porcjowane-rozklepane - klasa I świeży, barwa jasnoróżowa, tkanka mięśniowa delikatna drobno włóknista, lśniąca, lekko wilgotna o swoistym zapachu, bez zakrwawień o wadze - 160g	kg	500				
36	Schab b/k - porcjowane-rozklepane - klasa I świeży, barwa jasnoróżowa, tkanka mięśniowa delikatna drobno włóknista, lśniąca, lekko wilgotna o swoistym zapachu, bez zakrwawień o wadze - 110g	kg	200				
37	Karczek b/k - klasa I - świeży o barwie jasnoróżowej	kg	50				
38	Karczek b/k - porcjowane-rozklepane - klasa I świeży o barwie jasnoróżowej o wadze 200g	kg	150				
39	Karczek b/k - porcjowane-rozklepane - klasa I świeży o barwie jasnoróżowej o wadze 130g	kg	50				
40	Szynka b/k - klasa I świeża o barwie jasnoróżowej	kg	2100				
41	Półdewiczki wieprzowe - klasa I-świeże o barwie jasnoróżowej	kg	250				
42	Żeberka wieprzowe klasa I świeże o barwie jasnoróżowej, paski	kg	20				
43	Udziec wieprzowy (kiła) - szynka z udźca wędzona z kością	kg	50				
44	Szynka formowana - mięso z szynki ze skórą, wędzone (forma świnki)	kg	50				
45	Kości wędzone	kg	40				
	Mięso wołowe						
46	Wołowe b/k klasa I - z udźca świeże o barwie intensywnej czerwonej, włókno grube –mięśnie przyrośnięte tkanką łączną o swoistym zapachu	kg	1000				

47	Wołowe b/k - porcjowane - rozklepane - klasa I z udźca świeże o barwie intensywnej czerwonej, włókno grube – mięśnie przyrośnięte tkanką łączną o swoistym zapachu o wadze 170g	kg	500				
48	Wołowe b/k - porcjowane- rozklepane klasa I - z udźca świeże o barwie intensywnej czerwonej, włókno grube –mięśnie przyrośnięte tkanką łączną o swoistym zapachu o wadze 130g	kg	400				
49	Polędwica wołowa - świeża o barwie czerwonej o swoistym zapachu lekko wilgotna , lśniąca	kg	50				
50	Rozbratel z/k (wołowe rosółowe)	kg	100				
	Mięso cielęce						
51	Schab cielęcy - świeży o barwie jasno różowej	kg	50				
52	Cielęcy udziec b/k -świeża o barwie jasno czerwonej, tkanka mięśniowa delikatna cienko włóknista o zapachu ostrym , słodkawy	kg	50				
	RAZEM						

OFERUJEMY dostawę danej partii zamówienia w następnym dniu po zgłoszeniu telefonicznym do godz. **.(należy wpisać do godz. 7:30 albo 9:00).**

- W przypadku wyboru naszej oferty **zobowiązujemy się** do podpisania umowy, na warunkach określonych w załączniku nr 4 do SIWZ, w terminie i miejscu wyznaczonym przez ZAMAWIAJĄCEGO.
- Akceptujemy** warunki płatności określone przez ZAMAWIAJĄCEGO w SIWZ – faktura płatna w terminie 30 dni licząc od dnia doręczenia faktury.
- Uważamy się** za związanych niniejszą ofertą w okresie 30 dni od dnia wyznaczonego na składanie ofert.
- Oświadczamy, że:
 - dostarczane przez nas produkty spełniają wymagania jakościowe, dotyczące przechowywania, pakowania i transportu zawarte w Polskich Normach oraz posiadają ważne terminy przydatności do spożycia.

- dostawy artykułów żywnościowych będą przez nas realizowane zgodnie z zasadami Dobrej praktyki higienicznej.
- dysponujemy samochodem odpowiednim do przewozu żywności, posiadającym stosowny certyfikat SANEPID-u, jeśli odpowiednie przepisy nakładają obowiązek posiadania takiego dokumentu.
- posiadamy wdrożony **system analizy zagrożeń i krytycznych punktów kontroli HACCAP**.

6. Wraz z ofertą składamy **dokumenty**, o których mowa w **Rozdziale 6** SIWZ:.....
.....

7. Wszystkie dokumenty, stanowiące kompletną dokumentację ofertową, zamieszczono na kolejno ponumerowanych stronach.

8. KORESPONDENCJĘ w sprawie niniejszego postępowania należy kierować do:

Imię i nazwisko , nazwa firmy

Adres:

Telefon: e-mail.....

9.ZAMÓWIENIE ZREALIZUJEMY sami / przy udziale Podwykonawców*

**niepotrzebne skreślić,*

Podwykonawcom:.....

(podać nazwy) zostaną powierzone do wykonania następujące zakresy zamówienia:

(wyszczególnić zakres)

..... dn. 2017 r.

.....
podpis/-y osoby/-ów reprezentującej/-ych
WYKONAWCĘ lub pełnomocnika WYKONAWCY

Załącznik nr 2

Zamawiający
Centralny Ośrodek Sportu –
Ośrodek Przygotowań Olimpijskich w Szczyrk
43-370 Szczyrk
ul. Plażowa 8

Wykonawca:

.....

.....

(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. 25a ust. 1 ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r.

Prawo zamówień publicznych (dalej jako: ustawa Pzp),

DOTYCZĄCE PRZESŁANEK WYKLUCZENIA Z POSTĘPOWANIA

Na potrzeby postępowania o udzielenie zamówienia publicznego pn. **Sukcesywne dostawy mięsa i produktów wędliniarskich**, prowadzonego przez Centralny Ośrodek Sportu - Ośrodek Przygotowań Olimpijskich w Szczyrk , oświadczam, co następuje:

OŚWIADCZENIA DOTYCZĄCE WYKONAWCY:

1. Oświadczam, że nie podlegam wykluczeniu z postępowania na podstawie art. 24 ust 1 pkt 12-23 oraz 24 ust. 5 ustawy Pzp.

..... (miejscowość), dnia r.

.....

(podpis)

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. 24 ust. 1 pkt 13-14, 16-20 lub 24 ust. 5 ustawy Pzp).

Jednocześnie oświadczam, że w związku z ww. okolicznością, na podstawie art. 24 ust. 8 ustawy Pzp podjąłem następujące środki naprawcze:

.....
.....

..... (miejscowość), dnia r.

.....

(podpis)

OŚWIADCZENIE DOTYCZĄCE PODMIOTU, NA KTÓREGO ZASOBY POWOŁUJE SIĘ WYKONAWCA:

Oświadczam, że w stosunku do następującego/ych podmiotu/tów, na którego/ych zasoby powołuję się w niniejszym postępowaniu, tj.: (podać pełną nazwę/firmę, adres, a także w zależności od podmiotu: NIP/PESEL, KRS/CEiDG) nie zachodzą podstawy wykluczenia z postępowania o udzielenie zamówienia.

..... (miejscowość), dnia r.

.....

(podpis)

OŚWIADCZENIE DOTYCZĄCE PODWYKONAWCY NIEBĘDĄCEGO PODMIOTEM, NA KTÓREGO ZASOBY POWOŁUJE SIĘ WYKONAWCA:

Oświadczam, że w stosunku do następującego/ych podmiotu/tów, będącego/ych podwykonawcą/ami: (podać pełną nazwę/firmę, adres, a także w zależności od podmiotu: NIP/PESEL, KRS/CEiDG), nie zachodzą podstawy wykluczenia z postępowania o udzielenie zamówienia.

..... (miejscowość), dnia r.

.....

(podpis)

OŚWIADCZENIE DOTYCZĄCE PODANYCH INFORMACJI:

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

..... (miejscowość), dnia r.

.....

(podpis)

Załącznik nr 3

OŚWIADCZENIE O PRZYNALEŻNOŚCI LUB BRAKU PRZYNALEŻNOŚCI DO TEJ SAMEJ GRUPY KAPITAŁOWEJ

Nazwa i adres wykonawcy:

(Zgodnie z danymi rejestrowymi. W przypadku gdy ofertę składają podmioty wspólnie ubiegające się o zamówienie należy wpisać dane dotyczące wszystkich podmiotów wspólnie ubiegających się o zamówienie (wspólników s.c. , konsorcjantów) a nie tylko pełnomocnika.)

.....
.....

Województwo:

NIP:

numer telefonu i faksu wraz z numerem kierunkowym

adres e-mail Wykonawcy

adres do korespondencji

Składając ofertę w postępowaniu o zamówienie publiczne na „Sukcesywne dostawy mięsa i produktów wędliniarskich ” w COS-OPO w Szczyrku, świadomy odpowiedzialności karnej wynikającej ze składania fałszywych oświadczeń - niniejszym oświadczam, że:

☐ *nie należę do tej samej grupy kapitałowej w rozumieniu ustawy z dnia 16 luty 2007 r. o ochronie konkurencji i konsumentów (Dz. U. z dnia 2015 r. poz. 184, 1618 i 1634)**

☐ *należę do tej samej grupy kapitałowej w rozumieniu ustawy z dnia 16 luty 2007 r. o ochronie konkurencji i konsumentów (Dz. U. z dnia 2015 r. poz. 184, 1618 i 1634)**

*właściwe zaznaczyć znakiem x

UWAGA: W przypadku gdy Wykonawca przynależy do tej samej grupy kapitałowej, może przedstawić wraz z niniejszym oświadczeniem dowody, że powiązania z innym wykonawcą nie prowadzą do zakłócenia konkurencji w przedmiotowym postępowaniu zgodnie z art. 24 ust 11 PZP.

POUCZENIE: Oświadczenie o przynależności lub braku przynależności do tej samej grupy kapitałowej, o której mowa w art. 24 ust. 1 pkt 23 PZP, składa każdy Wykonawca – w tym, z osobna każdy Wykonawca ubiegający się wspólnie o udzielenie zamówienia, chyba że z treści pełnomocnictwa udzielonego na podstawie art. 23 ust. 2 PZP wynika umocowanie pełnomocnika do złożenia takiego oświadczenia w imieniu Wykonawcy wspólnie ubiegającego się o udzielenie zamówienia.

.....
Miejscowość, data

.....
Pieczęć, podpis

Oświadczenie to składa wykonawca w terminie 3 dni od dnia zamieszczenia na stronie internetowej informacji, o której mowa w art. 86 ust. 5 ustawy PZP.

ISTOTNE POSTANOWIENIA UMOWY

Umowa nr.....

Zawarta dnia w Szczyrku pomiędzy:

Centralnego Ośrodka Sportu - Ośrodkiem Przygotowań Olimpijskich w Szczyrku, 43-370 Szczyrk, ul. Plażowa 8

reprezentowanym przez :

1 – Dyrektora Ośrodka,

2 z kontrasygnatą..... – Główniej Księgowej Ośrodka

zwanym dalej Zamawiającym,

a

.....

reprezentowanym przez :

.....

zwanym dalej WYKONAWCĄ,

wybrany w wyniku postępowania o udzielenie zamówienia publicznego w trybie przetargu nieograniczonego, postępowanie nr DZP/Sz/1/2017, przeprowadzonego zgodnie z przepisami Ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo zamówień publicznych (tj. Dz.U. z 2015 r. poz. 2164), – zwanej dalej: Ustawą **w części nr** .

.

§ 1

PRZEDMIOT UMOWY

1. Przedmiotem niniejszej Umowy są sukcesywne dostawy mięsa i produktów wędliniarskich (łącznie z ich transportem do Zamawiającego i rozładunkiem) w części nr..... w okresie 12 miesięcy od dnia podpisania umowy, z zastrzeżeniem że umowa wygasa z chwilą osiągnięcia kwoty PLN brutto (w tym miejscu zostanie wpisana wartość brutto oferty Wykonawcy).

2. Przedmiot umowy jest szczegółowo określony w ofercie Wykonawcy z dnia, która stanowi załącznik nr 1 do niniejszej umowy.

3. Podana w ofercie Wykonawcy ilość jest szacunkowa, a suma poszczególnych dostaw może różnić się, w zależności od faktycznego zużycia i zapotrzebowania Zamawiającego.

4. Zamawiający oświadcza, iż w okresie obowiązywania niniejszej Umowy Wykonawca będzie jedynym dostawcą produktów wymienionych w ofercie Wykonawcy.

5. Zamawiający zastrzega sobie prawo, w zależności od preferencji klientów Zamawiającego oraz możliwości Wykonawcy, zmiany asortymentu zamawianych produktów (o jakości wyższej od przedmiotu zamówienia lecz cenie jednostkowej zgodnej z ofertą Wykonawcy), z zastrzeżeniem § 6 ust 2.

§ 2

TERMIN DOSTAWY

1. Dostawy będą realizowane sukcesywnie, w zależności od potrzeb Zamawiającego. Termin realizacji: następny dzień po zgłoszeniu telefonicznym zapotrzebowania do godz., zgodnie ze składanymi zamówieniami zwanymi dalej „zamówieniami częściowymi.
2. Asortyment i wielkość dostawy ustalane będą każdorazowo przez Zamawiającego w zamówieniu częściowym, w dniu poprzedzającym dostawę.
3. Zamawiający będzie składał zamówienia częściowe faksem na nr lub telefonicznie na numer, najpóźniej do godziny 15:00. Dostawy zamówionej partii przedmiotu zamówienia odbywać się będą w następnym dniu po złożeniu zamówienia przez Zamawiającego, z zastrzeżeniem ust. 1.
4. Miejscem dostawy i rozładunku jest siedziba Zamawiającego.
5. Pojemniki Wykonawcy, w których będą dostarczone produkty, podlegają zwrotowi przy kolejnej dostawie.

§ 3

ODBIÓR

1. Wykonawca umożliwi Zamawiającemu sprawdzenie dostarczonych produktów w celu przeprowadzenia procedury odbioru w miejscu dostawy.
2. Odbiór będzie polegał na sprawdzeniu, czy dostarczone produkty są wolne od wad, a w szczególności, że odpowiadają one wymogom zawartym w SIWZ oraz, że dane zamówienie częściowe zostało zrealizowane w pełnym zakresie (pod względem ilościowym).
3. Z odbioru dostarczonych produktów dla potrzeb oceny stanu wykonania Umowy zostanie sporządzony protokół, podpisany przez Strony, który będzie zawierał w szczególności:
 - 1) wskazanie sprawdzonych produktów;
 - 2) ewentualnie stwierdzone wady lub oświadczenie o nie stwierdzeniu wad.
4. Zaniechanie sporządzenia takiego protokołu będzie uważane za dokonanie odbioru bez zastrzeżeń.
5. W przypadku, gdy jakiegokolwiek produkty podlegające sprawdzeniu będą miały wady (w szczególności dotyczy to jakości, świeżości i terminu przydatności do spożycia) lub dane zamówienie częściowe nie zostanie zrealizowane w pełnym zakresie, co zostanie stwierdzone protokołem, Wykonawca zobowiązany jest do dostarczenia, w tym samym dniu, produktów wolnych od wad i/lub brakujących, bez ponoszenia przez Zamawiającego z tego tytułu jakichkolwiek dodatkowych kosztów.
6. Jeżeli Wykonawca nie wypełni zobowiązania zawartego w ust. 5, Zamawiający ma prawo zamówić brakujące produkty u osoby trzeciej, a kosztami tej transakcji obciążyć Wykonawcę.

7. Dokonanie odbioru produktów zgodnie z postanowieniami niniejszej umowy nie pozbawia Zamawiającego dochodzenia roszczeń z tytułu rękojmi lub gwarancji jakości.

§ 4

WYNAGRODZENIE I WARUNKI PŁATNOŚCI

1. Za wykonanie umowy Wykonawcy przysługuje wynagrodzenie według cen jednostkowych brutto podanych w ofercie Wykonawcy.
2. Wynagrodzenie nie podlega waloryzacji i uwzględnia wszystkie zmiany czynników cenotwórczych wpływających na cenę produktu w tym: podatek VAT.
3. Rozliczenie między stronami – wystawianie i doręczenie Zamawiającemu faktur przez Wykonawcę za zrealizowane dostawy- odbywać się będzie w okresach dwutygodniowych.
4. Należność, o której mowa w ust. 1 Zamawiający wypłaci Wykonawcy przelewem na rachunek bankowy o numerze:, prowadzony przez w terminie 30 dni od dnia otrzymania przez Zamawiającego faktury wystawionej przez Wykonawcę.
5. Strony postanawiają, iż zapłata nastąpi w dniu obciążenia rachunku bankowego Zamawiającego.

§ 5

ODPOWIEDZIALNOŚĆ ZA NIEWYKONANIE LUB NIENALEŻYTE WYKONANIE UMOWY

1. Strony ustanawiają odpowiedzialność za niewykonanie lub nienależyte wykonanie Umowy w formie kar umownych.
2. Wykonawca zapłaci Zamawiającemu kary umowne:
 - 1) za opóźnienie w wykonaniu przedmiotu Umowy - w wysokości 2 % zamówienia częściowego za każde opóźnienie;
 - 2) w przypadku rozwiązania Umowy przez Zamawiającego z winy Wykonawcy – w wysokości 10 % wartości oferty Wykonawcy netto.
3. Dostarczenie produktów w ilości, terminie lub asortymencie niezgodnym z zamówieniem częściowym, a także niespełniających wymagań higieniczno – sanitarnych (w zakresie jakości, świeżości i odpowiedniego środka transportu), niezależnie od wypełnienia przez Wykonawcę obowiązku zawartego w § 3 ust. 5, Zamawiający uważał będzie za nienależyte wykonanie Umowy.
4. Trzykrotne nienależyte wykonanie Umowy, jak w ust. 3, upoważnia Zamawiającego do natychmiastowego rozwiązania Umowy z winy Wykonawcy.

§ 6

ZMIANA I ODSZTĄPIENIE OD UMOWY

1. Zmiana postanowień zawartej Umowy może nastąpić za zgodą obu Stron wyrażoną na piśmie, pod rygorem nieważności.
2. Niedopuszczalna jest, pod rygorem nieważności, zmiana postanowień zawartej Umowy w stosunku do treści oferty, na podstawie której dokonano wyboru Wykonawcy.
3. W razie wystąpienia istotnej zmiany okoliczności powodującej, że wykonanie Umowy nie leży w interesie publicznym, czego nie można było przewidzieć w chwili zawarcia Umowy, Zamawiający może odstąpić od Umowy w terminie 30 dni od powzięcia wiadomości o powyższych okolicznościach. W takim wypadku Wykonawca może żądać jedynie wynagrodzenia należnego mu z tytułu wykonania części Umowy.

§ 7

POSTANOWIENIA KOŃCOWE

1. Umowa niniejsza zawarta została według prawa polskiego.
2. W sprawach nieuregulowanych niniejszą Umową zastosowanie mają przepisy kodeksu cywilnego, ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo zamówień (tj. Dz.U. z 2015 r. poz. 2164) i inne powszechnie obowiązujące przepisy prawa polskiego.
3. Wszelkie spory mogące wyniknąć na tle wykonywania niniejszej umowy będą rozstrzygane polubownie, a w ostateczności zostaną poddane rozstrzygnięciu sądowi właściwemu dla siedziby Zamawiającego.
4. Umowę niniejszą sporządzono w 3 egzemplarzach, 2 (dwa) egzemplarze dla Zamawiającego, 1 (jeden) egzemplarz dla Wykonawcy.

Integralną część Umowy stanowią:

załącznik nr 1 – Oferta Wykonawcy,

załącznik nr 2 – Opis przedmiotu zamówienia

załącznik nr 3 – warunki reklamacji, rękojmi i gwarancji

Wykonawca

Zamawiający

WARUNKI GWARANCJI, RĘKOJMI I REKLAMACJI

I. WARUNKI REKLAMACJI		
1.	Warunki złożenia reklamacji i jej dokumentowanie	Odmowa przyjęcia towaru w przypadku, gdy stwierdzono w chwili dostawy, że nie odpowiada on oferowanej jakości, ma widoczne uszkodzenia opakowań, brak terminu ważności lub jego nieczytelne określenie. Zawiadomienie telefoniczne, potwierdzone na piśmie przesyłanym faksem a następnie pocztą. Spisanie protokołu reklamacyjnego przy udziale obu stron w terminie max. 4 godzin.
2.	Zakres zobowiązań wynikających z wniesionej reklamacji	Wymiana zareklamowanej ilości przedmiotu umowy użytku w terminie nie dłuższym niż 4 godziny od chwili wniesienia reklamacji.
II. WARUNKI RĘKOJMI		
1.	Okres obowiązywania rękojmi	Zgodnie z treścią Kodeksu Cywilnego
2.	Zakres zobowiązań wynikających z udzielenia rękojmi	Wymiana zastrzeżonej dostawy przedmiotu zamówienia
3.	Czas oczekiwania na wykonanie zobowiązań wynikających z udzielenia rękojmi	Max.4 godziny od chwili stwierdzenia złej jakości realizacji przedmiotu zamówienia
4.	Pozostałe zasady odpowiedzialności z tytułu rękojmi	Zgodnie z treścią Kodeksu Cywilnego art. 556 – 576 Księga III ,Dział II
III. WARUNKI GWARANCJI		
1.	Okres gwarancji	Nie krótszy niż określa producent, zgodnie z minimalnym okresem przydatności do spożycia wymienionym w ofercie przetargowej Wykonawcy.
2.	Zakres gwarancji	Min wymiana na pełnowartościowy produkt

Wykonawca

Zamawiający