



# **CENTRALNY OŚRODEK SPORTU- OŚRODEK PRZYGOTOWAŃ OLIMPIJSKICH w Szczyrku**

**43-370 Szczyrk, ul. Plażowa 8**

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

Zastępca Dyrektora 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; fax. +48 33 817 97 93

W Biuletynie Zamówień Publicznych nr **547050-N-2018** udostępnianym na stronach portalu internetowego Urzędu Zamówień Publicznych, w dniu **18.04.2018 roku** zamieszczono ogłoszenie o zamówieniu, którego wartość nie przekracza wyrażonej w złotych równowartości kwoty 144 000,00 €.

W dniu **18.04.2018** 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](http://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](http://www.bip.cos.pl)

## **SPECYFIKACJĘ ISTOTNYCH WARUNKÓW ZAMÓWIENIA**

zwaną, dalej także SIWZ na:

**Sukcesywne dostawy owoców i warzyw**

**DZP/SZ/4/2018**

**Termin składania ofert upływa w dniu 26.04.2018 r. o godzinie 9:30.**

**Otwarcie ofert nastąpi w dniu 26.04.2018 r., początek o godzinie 10:00.**

Zatwierdził:

Dyrektor Ośrodka  
Przygotowań Olimpijskich  
w Szczyrku

**1. NAZWA ORAZ ADRES ZAMAWIAJĄCEGO:**

Zamawiającym jest:

**Centralny Ośrodek Sportu - Ośrodek Przygotowań Olimpijskich w Szczyrku**

ul. Plażowa 8

43-370 Szczyrk

Tel. 033 817 84 41,

Strona internetowa: [www.szczyrk.cos.pl](http://www.szczyrk.cos.pl)

Biuletyn Informacji Publicznej: [www.bip.cos.pl](http://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 (t. j. Dz. U. z 2017 r. poz. 1579) 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 dostawy owoców i warzyw w asortymencie i ilościach podanych w poniższym zestawieniu:

Lp.	Przedmiot zamówienia	J.m.	Ilość
<b>WARZYWA</b>			
1	<b>BAKLAŻAN</b> - dł. min 16 cm., barwa skórki ciemnofioletowa, bez uszkodzeń	kg	60
2	<b>BOTWINKA</b> - czysta, nie zwiędnięta, bez plam i uszkodzeń mechanicznych,, bez pożółkłych i zeschniętych części	kg	10
3	<b>BURAKI ĆWIKŁOWE</b> - nie powinny być zaparzone, zamrożone, zapleśniałe, o średnicy 6-10cm, pakowane w worki 10kg	kg	2050
4	<b>CEBULA</b> - powinna być zdrowa, czysta, bez uszkodzeń o średnicy min. 4cm	kg	1400
5	<b>CEBULA CZERWONA</b> - powinna być zdrowa, czysta, bez uszkodzeń o średnicy min. 4cm	kg	60
6	<b>CYKORIA SAŁATOWA</b> - powinna być świeża, zdrowa, czysta, bez uszkodzeń plam i nadgnić	kg	5
7	<b>CZOSNEK</b> - wyrób 1kl, główka czosnku powinna być cała zwarta, twarda, pokryta całkowicie łuską, średnicy min 4cm	kg	90

8	<b>CUKINIA</b> - wyrób 1 kl., bez uszkodzeń plam chorobowych, wyrównana pod względem barwy, kształtu i wielkości, bez nagnić, nie mniejsza niż 400g	kg	70
9	<b>JARMUŻ</b> - czysty, bez zwiędłych i pożółkłych liści, bez obecności gąsienic	kg	5
10	<b>KALAFIOR</b> - powinien być zdrowy, czysty, bez uszkodzeń i plam, o barwie białej, bez zaparzeń i obecności gąsienic	kg	10
11	<b>KAPUSTA BIAŁA GŁOWIASTA</b> - nie powinna być uszkodzona, zaparzona, bez obecności gąsienic, Główki powinny być nie mniejsze niż 1500g	kg	1350
12	<b>KAPUSTA CZERWONA GŁOWIASTA</b> - nie powinna być uszkodzona, zaparzona, bez obecności gąsienic, Główki powinny być nie mniejsze niż 1000g	kg	800
13	<b>KAPUSTA KISZONA</b> - smak słono - kwaśny, be obcych zapachów, może zawierać dodatek marchwi	kg	650
14	<b>KAPUSTA MŁODA (sezon V - VII)</b> - nie powinna być uszkodzona, zaparzona, bez obecności gąsienic	kg	150
15	<b>KAPUSTA PEKIŃSKA</b> - zdrowa, bez oznak zgnilizny, zaparzeń, bez szkodników	kg	750
16	<b>KALAREPA</b> - nie powinna być zaparzona, nadgniła, łykowata	kg	20
17	<b>MARCHEW</b> - korzeń powinien być czysty, o barwie pomarańczowej, cały bez bocznych rozgałęzień, bez uszkodzeń mechanicznych, min średnica 2cm	kg	3000
18	<b>OGÓREK KISZONY</b> - bez uszkodzeń, o smaku słono - kwaśnym, o zbliżonej wielkości, opakowanie 3kg	kg	600
19	<b>OGÓREK MAŁOSOLNY</b>	kg	30
20	<b>OGÓREK ŚWIEŻY SZKLARNIOWY</b> - wyrób 1kl, nie powinny być zwiędnięte, bez uszkodzeń, jędrne i twarde, nie mniejszy niż 200g	kg	2200
21	<b>PAPRYKA ŚWIEŻA CZERWONA</b> - owoc powinien być dojrzały, o odpowiedniej barwie i zbliżonej wielkości i kształcie, bez nadgnić, uszkodzeń pęknięć, pleśni, nie mniejsza niż 200g	kg	650
22	<b>PAPRYKA ŚWIEŻA ŻÓŁTA</b> - owoc powinien być dojrzały, o odpowiedniej barwie i zbliżonej wielkości i kształcie, bez nadgnić, uszkodzeń pęknięć, pleśni, nie mniejsza niż 200g	kg	250
23	<b>PAPRYKA ŚWIEŻA ZIELONA</b> - owoc powinien być dojrzały, o odpowiedniej barwie i zbliżonej wielkości i kształcie, bez nadgnić, uszkodzeń pęknięć, pleśni, nie mniejsza niż 200g	kg	250
24	<b>PIECZARKA ŚWIEŻA</b> - kl 1, powinna być zdrowa, twarda, barwy białej, bez plam, nie większa niż 5cm	kg	650

25	<b>PIETRUSZKA KORZEŃ</b> - kl 1, korzeń powinien być zdrowy, bez śladów chorób, bez bocznych rozgałęzień, o średnicy nie mniejszej niż 2-5cm	kg	500
26	<b>POMIDOR</b> - powinny być jędrne, nie pomarszczone, o jednolitym czerwonym zabarwieniu, o jednolitej wielkości i kształcie, zdrowe, bez uszkodzeń i nadgnić, nie popękane o średnicy 5-8cm	kg	4000
27	<b>POMIDORY KOKTAJLOWE</b> - powinny być zdrowe, bez plam chorobowych, nie zwiędnięte, nie pomarszczone, dojrzałe	kg	40
28	<b>POR</b> - wyrób 1kl, cebula o średnicy nie mniejszej niż 2,5cm, liście barwy zielonej, bez zaparzeń i nagić	kg	270
29	<b>RZEPA Biała i Czarna</b> - korzeń powinien być jędrny, nie popękany, nie sparciały, bez uszkodzeń przez szkodniki	kg	250
30	<b>RZODKIEWKA</b> - powinna być świeża, czysta, nie popękana, nie sparciała, wiązana w pęczki z liśćmi, wyrównana pod względem zabarwienia i kształtu	kg	280
31	<b>SAŁATA MASŁOWA - ( VI - VII)</b> wyrób 1kl, waga główki nie mniejsza niż 150g, bez oznak zgnilizny, zaparzeń, bez szkodników	kg	20
32	<b>SAŁATA LODOWA</b> - wyrób 1kl, bez oznak zgnilizny, zaparzeń	kg	1100
33	<b>SAŁATA DEKORACYJNA CZERWONA i ZIELONA</b> - wyrób 1kl, bez oznak zgnilizny, zaparzeń, bez szkodników	kg	10
34	<b>RUCOLA</b> - czysta, świeża, nie zwiędła i pognita, bez zanieczyszczeń, waga opakowania 100g	kg	25
35	<b>ROSZPONKA</b> - czysta, świeża, nie zwiędła i pognita, bez zanieczyszczeń, waga opakowania 100g	kg	27
36	<b>LIŚCIE SZPINAKU BABY</b> - czyste, świeże, nie zwiędłe i pognite, bez zanieczyszczeń, waga opakowania 100g	kg	15
37	<b>RADICZIO</b> - czyste, świeże, nie zwiędłe i pognite, waga opakowania 100g	kg	5
38	<b>MIESZANKA SAŁAT TYPU "FIT"</b> - nie zwiędnięta, podgnita, opakowanie 180g	kg	60
39	<b>SELER</b> - korzeń czysty, cały, bez uszkodzeń, bez śladów gnicia o wadze korzenia nie mniejszej niż 200g	kg	750
40	<b>SELER NACIOWY</b> - powinien być barwy zielonej, czysty, nie zwiędły	szt	150
41	<b>ZIEMNIAKI</b> - dojrzałe, kształtne, suche, nie uszkodzone, nie nadmarznęte, jednolite odmianowo, bez pustych miejsc wewnątrz, nie pognite, średnica min 6cm	kg	11500
42	<b>SZPARAGI ŚWIEŻE</b> - świeże, zdrowe, czyste, bez uszkodzeń, ułożone i zwinięte w paczki, bez nadgnić	kg	20

43	<b>KIEŁKI</b> - rzodkiewki, cebuli, lucerny, brokuł, grochu, buraka, słonecznika, fasoli; opakowanie 50g	kg	20
44	<b>KOPER WŁOSKI</b> - wybór I klasa jędrny, nie zaparzony, bez śladów zgnilizny bez szkodników.	kg	3
45	<b>SZCZYPIOREK</b> - natka szczypioru powinna być zielona na całej długości, ułożona w pęczki, nie powinna być zwiędnięta i zaparzona	kg	30
46	<b>NAĆ PIETRUSZKI</b> - zielona, nie zwiędnięta, nie pożółknięta, nie uszkodzona, w pęczku	kg	40
47	<b>PIETRUSZKA KARNOWANA (OZDOBNĄ)</b> - zielona, nie zwiędnięta, nie pożółknięta, nie uszkodzona, w pęczku	kg	2
48	<b>KOPER</b> - owoc bez uszkodzeń mechanicznych, zielony, nie zwiędnięty, nie pożółknięty, nie uszkodzony, w pęczku	kg	55
49	<b>MIĘTA, KOŁĘDRA, OREGANO, ROZMARYN, BAZYLIA</b> - świeża kl I (doniczka)	szt	5
50	<b>BATATY</b> - zdrowe, nienadgnięte, czyste	kg	50
51	<b>ZIEMNIAKI MŁODE</b>	kg	500
	<b>OWOCE</b>		
52	<b>ANANAS</b> - świeży, o prawidłowym kształcie, dojrzały, bez uszkodzeń, chorób, bez oparzeń słonecznych, bez porażeń i uszkodzeń mechanicznych.	szt.	70
53	<b>ARBUZ</b> - dojrzały, miąższ soczysty o barwie czerwonej, skórka czysta zdrowa bez uszkodzeń.	kg	850
54	<b>AWOKADO</b> - zdrowe, czyste, bez uszkodzeń mechanicznych, wybór 1kl	szt	60
55	<b>BANANA</b> - barwy żółto-zielonej, bez uszkodzeń, plam chorobowych, pakowany w kartonach o wadze 18kg.	kg	3000
56	<b>JAGODA</b> czarna świeża, dojrzała, sucha, czysta, nie uszkodzona, zdrowa	kg	20
57	<b>BRZOSKWINIA</b> - dojrzała, sucha, bez uszkodzeń plam, oznak chorób.	kg	60
58	<b>NEKTARYNA</b> - świeża, dojrzała, czysta bez uszkodzeń i plam	kg	20
59	<b>CYTRYNY</b> - powinny być zdrowe o nienaruszonej tkance i bez uszkodzeń, nie zaparzone, nie uszkodzone przez mróz, nie poplamione, dojrzałe, soczyste	kg	1000
60	<b>CZEREŚNIE</b> (sezon VI-VII) - zdrowe, nie robaczywe, nie uszkodzona, dojrzała, jednolita odmianowo, z szypułkami nie nadgnięte, czyste bez zaparzeń i pleśni.	kg	50
61	<b>GRANATY</b> - dojrzałe, koloru czerwonego, nie mniejsze niż 300g	szt	30
62	<b>GRAFRUIT ŻÓŁTY</b> - zdrowy, o nienaruszonej tkance i bez uszkodzeń, nie zaparzone nie poplamione, czyste, dojrzałe, soczyste	kg	100

63	<b>GRAFRUIT CZERWONY</b> - zdrowy, o nienaruszonej tkance i bez uszkodzeń, nie zaparzone nie poplamione, czyste, dojrzałe, soczyste	kg	200
64	<b>GRAFRUIT ZIELONY</b> - zdrowy, o nienaruszonej tkance i bez uszkodzeń, nie zaparzone nie poplamione, czyste, dojrzałe, soczyste	kg	100
65	<b>GRUSZKI</b> (sezon VII - VIII) - świeże, bez uszkodzeń, nie poobijane, czyste, nie robaczywe	kg	550
66	<b>JABŁKO</b> - zdrowe, bez uszkodzeń mechanicznych, bez oznak chorób pleśni, czyste	kg	3400
67	<b>KIWI</b> - bez uszkodzeń mechanicznych, nie zmarznięte, nie zwiędnięte, zdrowy, pakowany w skrzynkach standardowych, owoc nie mniejszy niż 100g.	szt	3800
68	<b>MANDARYNKI</b> - zdrowe, nie uszkodzone jędrne, nie poplamione, świeże o właściwej dojrzałości, soczyste o właściwej barwie skórki	kg	270
69	<b>MANGO</b> - zdrowe, czyste, bez uszkodzeń mechanicznych	szt	30
70	<b>MELON</b> - (żółty lub zielony), zdrowy, dojrzały, bez uszkodzeń mechanicznych	szt	180
71	<b>POMARAŃCZ</b> - zdrowe, nie uszkodzony, jędrny, nie poplamione, świeże o właściwej dojrzałości, soczyste o właściwej barwie skórki	kg	750
72	<b>ŚLIWKI WĘGIERKI (sezon VIII-IX)</b> - świeże, dojrzałe, zdrowe, nie uszkodzone, nie robaczywe	kg	100
73	<b>TRUSKAWKA SEZONOWA (VI - VII)</b> - świeża, dojrzała, nie uszkodzona, zdrowa, sucha i czysta	kg	130
74	<b>WINOGRON BIAŁY</b> -dojrzały, świeży , czysty, jędrny i mocno przyrośnięty do łodyżek, bez uszkodzeń mechanicznych, popękanych, wysuszonych gron.	kg	220
75	<b>WINOGRON CZARNE</b> -dojrzały, świeży , czysty, jędrny i mocno przyrośnięty do łodyżek, bez uszkodzeń mechanicznych, popękanych, wysuszonych gron.	kg	220
76	<b>SALATA RZYMSKA</b>	kg	10
77	<b>KARAMBOLA</b>	szt	10
78	<b>ŻUREK 0,5l</b>	l	150

Wszystkie podane powyżej ilości są szacunkowe, które mogą ulec zmianie w trakcie trwania umowy. Ostateczne ilości zamawianych artykułów, będą wynikać z faktycznych potrzeb zamawiającego w okresie obowiązywania umowy.

Dostarczane produkty muszą spełniać wymagania jakościowe, dotyczące przechowywania, pakowania i transportu zawarte w Polskich Normach, posiadać odpowiednie atesty, certyfikaty, zgodne z zasadami Dobrej Praktyki Produkcyjnej, Dobrej

Praktyki Higienicznej i HACCAP oraz muszą posiadać ważne terminy przydatności do spożycia.

Dostarczone produkty muszą być wysokiej jakości pod względem organoleptycznym oraz pełnowartościowe, I-go gatunku, bez wad, wolne od uszkodzeń, dostatecznie rozwinięte i odpowiednio dojrzałe.

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**.

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.

Dostawy będą realizowane sukcesywnie, od poniedziałku do soboty w zależności od potrzeb Zamawiającego, zgodnie ze składanymi zamówieniami zwanymi dalej „zamówieniami częściowymi” po zgłoszeniu telefonicznym do godziny 15:00, a w razie wyjątkowych potrzeb Zamawiającego - również w tym samym dniu. Realizacja dostaw musi nastąpić do godziny 7.30.

Termin płatności: 21 dni, forma płatności: przelew.

Transport do siedziby zamawiającego powinien być realizowany środkami transportowymi dostosowanymi do przewozu owoców i warzyw w warunkach zapewniających utrzymanie właściwej jakości.

Wspólny Słownik Zamówień CPV – 15300000-1 owoce, warzywa i podobne produkty.

#### **4.TERMIN WYKONANIA ZAMÓWIENIA**

Zamawiający wymaga, aby zamówienie było zrealizowane w okresie 12 miesięcy od dnia podpisania umowy.

#### **5. WARUNKI UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU ORAZ OPIS SPOSOBU DOKONYWANIA OCENY SPEŁNIANIA TYCH WARUNKÓW ORAZ PODSTAWY WYKLUCZENIA WYKONAWCY Z POSTĘPOWANIA:**

O udzielenie zamówienia mogą się ubiegać wykonawcy, którzy:

- 1) nie podlegają wykluczeniu z postępowania na podstawie art. 24 ust. 1 Ustawy Prawo zamówień publicznych.,
- 2) spełnią warunki określone w art. 22 ust 1 pkt 2, nie dotyczy Zamawiający nie określa szczegółowych warunków udziału w postępowaniu,

#### **6. WYKAZ OŚWIADCZEŃ LUB DOKUMENTÓW POTWIERDZAJĄCYCH SPEŁNIANIE 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 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. W przypadku wspólnego ubiegania się o zamówienie przez Wykonawców oświadczenie składa każdy z wykonawców ubiegających się o zamówienie.

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, 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 OFERTA:**

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

**10. OPIS SPOSOBU PRZYGOTOWANIA OFERTY:**

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, 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 więcej niż jedną ofertę.
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 że wykonawca nie podlega wykluczeniu (załącznik nr 2) do SIWZ.**  
Kartki oferty winny być trwale ze sobą połączone (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 poświadczonych notarialnie określające jego zakres i podpisane przez osoby uprawnione do reprezentacji Wykonawcy.
10. Ofertę należy umieścić w zamkniętej kopercie zawierającej oznaczenie Wykonawcy i opisanej 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 Szczyrk  
Ul. Plażowa 8, 43-370 Szczyrk**

i oznaczona poprzez umieszczenie na niej zapisu: **„Sukcesywne dostawy owoców i warzyw”** i opisu **„Nie otwierać przed dniem 26.04.2018 r. godz. 10.00”**, 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 SKŁADANIA 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 26.04.2018 r. do godz. 9:30**.
2. Oferty zostaną otwarte w siedzibie Zamawiającego w Szczyrku w dniu **26.04.2018 r. o godz. 10:00**. 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](http://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 OBLICZANIA CENY OFERTY:**

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 w Formularzu Ofertowym stanowiącym Załącznik nr 1 do SIWZ zgodnie z załączonym do oferty Formularzem cenowym.
3. Do ustalenia ceny brutto należy stosować stawki VAT zgodnie z obowiązującymi zasadami w tym zakresie.
4. 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.
5. 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.
6. 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**

- 13.1 Wybór oferty najkorzystniejszej zostanie dokonany na podstawie kryterium - najniższa cena:

Cena oferty brutto - 100%

Oferta nieodrzucona, złożona przez wykonawcę niepodlegającego wykluczeniu, zawierająca najniższą cenę określoną łącznie z VAT, podaną w pkt 1 <oferty>, złożonej wg wzorcowego Załącznika nr 1, otrzyma 100,00 pkt. Pozostałe oferty uzyskają proporcjonalnie mniejszą liczbę punktów, obliczoną według wzoru:

$$\text{ocena punktowa} = \frac{\text{najniższa cena spośród ofert podlegających ocenie}}{\text{cena oferty rozpatrywanej}} \cdot 100,00 \text{ pkt}$$

13.2 Za najkorzystniejszą zostanie uznana oferta z największą liczbą punktów, tj. przedstawiająca najkorzystniejszą cenę za wykonanie przedmiotu zamówienia.

#### **14. INFORMACJE O FORMALNOŚCIACH, JAKIE POWINNY ZOSTAĆ DOPEŁNIONE PO WYBORZE OFERTY W CELU ZAWARCIA UMOWY W SPRAWIE ZAMÓWIENIA PUBLICZNEGO:**

1. Zamawiający informuje niezwłocznie wszystkich wykonawców o:

1) wyborze najkorzystniejszej oferty, 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](http://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.

**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 WYKONAWCY, 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 PRZYSŁUGUJĄCYCH WYKONAWCY W TOKU POSTĘPOWANIA O UDZIELENIE ZAMÓWIENIA:**

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 nie dopuszcza składanie ofert częściowych.

**2. Maksymalna liczba wykonawców, z którymi zamawiający zawrze umowę ramową, jeżeli zamawiający przewiduje zawarcie umowy ramowej**  
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

Załącznik nr 5 – formularz cenowy

## OFFERTA

*nazwa i adres lub pieczęć WYKONAWCY*

**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:**

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

niniejszym składamy ofertę w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego w trybie przetargu nieograniczonego na **SUKCESYWNE DOSTAWY OWOCÓW I WARZEW:**

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

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.	Przedmiot zamówienia	J.m.	Ilość	Cena jedn. netto	Wartość netto	Stawka VAT %	Wartość brutto
1	<b>BAKŁAŻAN</b> - dł. min 16 cm., barwa skórki ciemnofioletowa, bez uszkodzeń	kg	60				
2	<b>BOTWINKA</b> - czysta, nie zwiędnięta, bez plam i uszkodzeń mechanicznych,, bez pozostałości i zeschniętych części	kg	10				
3	<b>BURAKI CÍWIKŁOWE</b> - nie powinny być zaparzone, zamrożnięte, zapleśniałe, o średnicy 6-10cm, pakowane w worki 10kg	kg	2050				
4	<b>CEBULA</b> - powinna być zdrowa, czysta, bez uszkodzeń o średnicy min. 4cm	kg	1400				
5	<b>CEBULA CZERWONA</b> - powinna być zdrowa, czysta, bez uszkodzeń o średnicy min. 4cm	kg	60				
6	<b>CYKORIA SAŁATOWA</b> - powinna być świeża, zdrowa, czysta, bez uszkodzeń plam i nadgnić	kg	5				
7	<b>CZOSNEK</b> - wyrób 1kl, główka czosnku powinna być cała zwarta, twarda, pokryta całkowicie łuską, średnicy min 4cm	kg	90				
8	<b>CUKINIA</b> - wyrób 1 kl., bez uszkodzeń plam chorobowych, wyrównana pod względem barwy, kształtu i wielkości, bez nagnić, nie mniejsza niż 400g	kg	70				
9	<b>JARMUŻ</b> - czysty, bez zwiędłych i pozostałości liści, bez obecności gąsienic	kg	5				
10	<b>KALAFIOR</b> - powinien być zdrowy, czysty, bez uszkodzeń i plam, o barwie białej, bez zaparzeń i obecności gąsienic	kg	10				
11	<b>KAPUSTA BIAŁA GŁOWIASTA</b> - nie powinna być uszkodzona, zaparzona, bez obecności gąsienic, Główki powinny być nie mniejsze niż 1500g	kg	1350				
12	<b>KAPUSTA CZERWONA GŁOWIASTA</b> - nie powinna być uszkodzona, zaparzona, bez obecności gąsienic, Główki powinny być nie mniejsze niż 1000g	kg	800				

13	<b>KAPUSTA KISZONA</b> - smak słono - kwaśny, be obcych zapachów, może zawierać dodatek marchwi	kg	650				
14	<b>KAPUSTA MŁODA (sezon V - VII)</b> - nie powinna być uszkodzona, zaparzona, bez obecności gąsienic	kg	150				
15	<b>KAPUSTA PEKIŃSKA</b> - zdrowa, bez oznak zgnilizny, zaparzeń, bez szkodników	kg	750				
16	<b>KALAREPA</b> - nie powinna być zaparzona, nadgniła, łukowata	kg	20				
17	<b>MARCHEW</b> - korzeń powinien być czysty, o barwie pomarańczowej, cały bez bocznych rozgałęzień, bez uszkodzeń mechanicznych, min średnica 2cm	kg	3000				
18	<b>OGÓREK KISZONY</b> - bez uszkodzeń, o smaku słono - kwaśnym, o zbliżonej wielkości, opakowanie 3kg	kg	600				
19	<b>OGÓREK MAŁOSOLNY</b>	kg	30				
20	<b>OGÓREK ŚWIEŻY SZKLARNIOWY</b> - wyrób 1kl, nie powinny być zwiędnięte, bez uszkodzeń, jędrne i twarde, nie mniejszy niż 200g	kg	2200				
21	<b>PAPRYKA ŚWIEŻA CZERWONA</b> - owoc powinien być dojrzały, o odpowiedniej barwie i zbliżonej wielkości i kształcie, bez nadgnić, uszkodzeń pęknięć, pleśni, nie mniejsza niż 200g	kg	650				
22	<b>PAPRYKA ŚWIEŻA ŻÓŁTA</b> - owoc powinien być dojrzały, o odpowiedniej barwie i zbliżonej wielkości i kształcie, bez nadgnić, uszkodzeń pęknięć, pleśni, nie mniejsza niż 200g	kg	250				
23	<b>PAPRYKA ŚWIEŻA ZIELONA</b> - owoc powinien być dojrzały, o odpowiedniej barwie i zbliżonej wielkości i kształcie, bez nadgnić, uszkodzeń pęknięć, pleśni, nie mniejsza niż 200g	kg	250				
24	<b>PIECZARKA ŚWIEŻA</b> - kl 1, powinna być zdrowa, twarda, barwy białej, bez plam, nie większa niż 5cm	kg	650				
25	<b>PIETRUSZKA KORZEŃ</b> - kl 1, korzeń powinien być zdrowy, bez śladów chorób, bez bocznych rozgałęzień, o średnicy nie mniejszej niż 2-5cm	kg	500				
26	<b>POMIDOR</b> - powinny być jędrne, nie pomarszczone, o jednolitym czerwonym zabarwieniu, o jednolitej wielkości i kształcie, zdrowe, bez uszkodzeń i nadgnić, nie popękane o średnicy 5-8cm	kg	4000				

27	<b>POMIDORY KOKTAJLOWE</b> - powinny być zdrowe, bez plam chorobowych, nie zwiędnięte, nie pomarszczone, dojrzałe	kg	40				
28	<b>POR</b> - wyrób 1kl, cebula o średnicy nie mniejszej niż 2,5cm, liście barwy zielonej, bez zaparzeń i nagić	kg	270				
29	<b>RZEPA Biała i Czarna</b> - korzeń powinien być jędrny, nie popękany, nie sparciaty, bez uszkodzeń przez szkodniki	kg	250				
30	<b>RZODKIEWKA</b> - powinna być świeża, czysta, nie popękana, nie sparciata, wiązana w pęczki z liśćmi, wyrównana pod względem zabarwienia i kształtu	kg	280				
31	<b>SAŁATA MASŁOWA - ( VI - VII)</b> wyrób 1kl, waga główki nie mniejsza niż 150g, bez oznak zgnilizny, zaparzeń, bez szkodników	kg	20				
32	<b>SAŁATA LODOWA</b> - wyrób 1kl, bez oznak zgnilizn, zaparzeń	kg	1100				
33	<b>SAŁATA DEKORACYJNA CZERWONA i ZIELONA</b> - wyrób 1kl, bez oznak zgnilizn, zaparzeń, bez szkodników	kg	10				
34	<b>RUCOLA</b> - czysta, świeża, nie zwiędła i pognita, bez zanieczyszczeń, waga opakowania 100g	kg	25				
35	<b>ROSZPONKA</b> - czysta, świeża, nie zwiędła i pognita, bez zanieczyszczeń, waga opakowania 100g	kg	27				
36	<b>LIŚCIE SZPINAKU BABY</b> - czyste, świeże, nie zwiędłe i pognite, bez zanieczyszczeń, waga opakowania 100g	kg	15				
37	<b>RADICZIO</b> - czyste, świeże, nie zwiędłe i pognite, waga opakowania 100g	kg	5				
38	<b>MIESZANKA SAŁAT TYPU "FIT"</b> - nie zwiędnięta, podgnita, opakowanie 180g	kg	60				
39	<b>SELER</b> - korzeń czysty, cały, bez uszkodzeń, bez śladów gnicia o wadze korzenia nie mniejszej niż 200g	kg	750				
40	<b>SELER NACIOWY</b> - powinien być barwy zielonej, czysty, nie zwiędły	szt	150				
41	<b>ZIEMNIAKI</b> - dojrzałe, kształtne, suche, nie uszkodzone, nie nadmarzniete, jednolite odmianowo, bez pustych miejsc wewnątrz, nie pognite, średnica min 6cm	kg	11500				
42	<b>SZPARAGI ŚWIEŻE</b> - świeże, zdrowe, czyste, bez uszkodzeń, ułożone i zwinięte w paczki, bez nagić	kg	20				



43	<b>KIEŁKI</b> - rzodkiewki, cebuli, lucerny, brokuł, grochu, buraka, słonecznika, fasoli; opakowanie 50g	kg	20				
44	<b>KOPER WŁOSKI</b> - wybór I klasa jędrny, nie zaparzony, bez śladów zgnilizny bez szkodników.	kg	3				
45	<b>SZCZYPIOREK</b> - natka szczypiorku powinna być zielona na całej długości, ułożona w pęczki, nie powinna być zwiędnięta i zaparzona	kg	30				
46	<b>NAC PIETRUSZKI</b> - zielona, nie zwiędnięta, nie pożółknięta, nie uszkodzona, w pęczku	kg	40				
47	<b>PIETRUSZKA KARNOWANA (OZDOBNA)</b> - zielona, nie zwiędnięta, nie pożółknięta, nie uszkodzona, w pęczku	kg	2				
48	<b>KOPER</b> - owoc bez uszkodzeń mechanicznych, zielony, nie zwiędnięty, nie pożółknięty, nie uszkodzony, w pęczku	kg	55				
49	<b>MIĘTA, KOŁĘDRA, OREGANO, ROZMARYN, BAZYLIA</b> - świeża kl I (doniczka)	szt	5				
50	<b>BATATY</b> - zdrowe, nienadgnite, czyste	kg	50				
51	<b>ZIEMNIAKI MŁODE</b>	kg	500				
	<b>OWOCE</b>						
52	<b>ANANAS</b> - świeży, o prawidłowym kształcie, dojrzały, bez uszkodzeń, chorób, bez oparzelin słonecznych, bez porażeń i uszkodzeń mechanicznych.	szt.	70				
53	<b>ARBUZ</b> - dojrzały, miąższ soczysty o barwie czerwonej, skórka czysta zdrowa bez uszkodzeń.	kg	850				
54	<b>AWOKADO</b> - zdrowe, czyste, bez uszkodzeń mechanicznych, wybór 1kl	szt	60				
55	<b>BANANA</b> - barwy żółto- zielonej, bez uszkodzeń, plam chorobowych, pakowany w kartonach o wadze 18kg.	kg	3000				
56	<b>JAGODA</b> czarna świeża, dojrzała, sucha, czysta, nie uszkodzona, zdrowa	kg	20				
57	<b>BRZOSKWINIA</b> - dojrzała, sucha, bez uszkodzeń plam, oznak chorób.	kg	60				
58	<b>NEKTARYNA</b> - świeża, dojrzała, czysta bez uszkodzeń i plam	kg	20				
59	<b>CYTRYNY</b> - powinny być zdrowe o nienaruszonej tkance i bez uszkodzeń, nie zaparzone, nie uszkodzone przez mróz, nie poplamione, dojrzałe, soczyste	kg	1000				
60	<b>CZEREŚNIE</b> (sezon VI-VII) - zdrowe, nie robaczywe, nie uszkodzona, dojrzała, jednolita odmianowo, z szypułkami nie nadgnite, czyste bez zaparzeń i pleśni.	kg	50				

61	<b>GRANATY</b> - dojrzałe, koloru czerwonego, nie mniejsze niż 300g	szt	30				
62	<b>GRAFRUIT ŻÓŁTY</b> - zdrowy, o nienaruszonej tkance i bez uszkodzeń, nie zaparzone nie poplamione, czyste, dojrzałe, soczyste	kg	100				
63	<b>GRAFRUIT CZERWONY</b> - zdrowy, o nienaruszonej tkance i bez uszkodzeń, nie zaparzone nie poplamione, czyste, dojrzałe, soczyste	kg	200				
64	<b>GRAFRUIT ZIELONY</b> - zdrowy, o nienaruszonej tkance i bez uszkodzeń, nie zaparzone nie poplamione, czyste, dojrzałe, soczyste	kg	100				
65	<b>GRUSZKI</b> (sezon VII - VIII) - świeże, bez uszkodzeń, nie poobijane, czyste, nie robaczywe	kg	550				
66	<b>JABŁKO</b> - zdrowe, bez uszkodzeń mechanicznych, bez oznak chorób pleśni, czyste	kg	3400				
67	<b>KIWI</b> - bez uszkodzeń mechanicznych, nie zmarznęte, nie zwiędnięte, zdrowy, pakowany w skrzynkach standardowych, owoc nie mniejszy niż 100g.	szt	3800				
68	<b>MANDARYNKI</b> - zdrowe, nie uszkodzone jędrne, nie poplamione, świeże o właściwej dojrzałości, soczyste o właściwej barwie skórki	kg	270				
69	<b>MANGO</b> - zdrowe, czyste, bez uszkodzeń mechanicznych	szt	30				
70	<b>MELON</b> - (żółty lub zielony), zdrowy, dojrzały, bez uszkodzeń mechanicznych	szt	180				
71	<b>POMARAŃCZ</b> - zdrowe, nie uszkodzony, jędrny, nie poplamione, świeże o właściwej dojrzałości, soczyste o właściwej barwie skórki	kg	750				
72	<b>ŚLIWKI WĘGIERKI (sezon VIII-IX)</b> - świeże, dojrzałe, zdrowe, nie uszkodzone, nie robaczywe	kg	100				
73	<b>TRUSKAWKA SEZONOWA (VI - VII)</b> - świeża, dojrzała, nie uszkodzona, zdrowa, sucha i czysta	kg	130				
74	<b>WINOGRON BIAŁY</b> -dojrzały, świeży , czysty, jędrny i mocno przyrośnięty do łodyżek, bez uszkodzeń mechanicznych, popękanych, wysuszonych gron.	kg	220				
75	<b>WINOGRON CZARNE</b> -dojrzały, świeży , czysty, jędrny i mocno przyrośnięty do łodyżek, bez uszkodzeń mechanicznych, popękanych, wysuszonych gron.	kg	220				
76	<b>SALAATA RZYMSKA</b>	kg	10				
77	<b>KARAMBOLA</b>	szt	10				
78	<b>ŻUREK 0,5l</b>	l	150				

<b>Razem:</b>		<b>X</b>	
---------------	--	----------	--

2. 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.

3. **Akceptujemy** warunki płatności określone przez ZAMAWIAJĄCEGO w SIWZ – faktura płatna w terminie 30 dni licząc od dnia doręczenia faktury.

4. **Uważamy się** za związanych niniejszą ofertą w okresie 30 dni od dnia wyznaczonego na składanie ofert.

5. 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. .... 2018 r.

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

Załącznik nr 2

Zamawiający  
Centralny Ośrodek Sportu –  
Ośrodek Przygotowań Olimpijskich w Szczyrku  
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  
DOTYCZĄCE PRZESŁANEK WYKLUCZENIA  
Z POSTĘPOWANIA I POTWIERDZENIA SPEŁNIANIA WARUNKÓW UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU**

składane na podstawie art. 25a ust. 1 ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo zamówień publicznych (t.j. Dz. U. z 2017 r. poz. 1579, ze zm.)

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

.....  
(pieczęć imienna, data i podpis osoby  
upoważnionej do reprezentowania Wykonawcy)

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

.....  
(pieczęć imienna, data i podpis osoby  
upoważnionej do reprezentowania Wykonawcy)

**OŚWIADCZENIA DOTYCZĄCE PODMIOTU, NA KTÓREGO ZASOBY POWOŁUJE SIĘ WYKONAWCA**

Oświadczam, że następujący (-e) podmiot (-y), 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 podlega (-ją) wykluczeniu z postępowania o udzielenie zamówienia.

.....  
(pieczęć imienna, data i podpis osoby  
upoważnionej do reprezentowania Wykonawcy)

### INFORMACJA W ZWIĄZKU Z POLEGANIEM NA ZASOBACH INNYCH PODMIOTÓW

Oświadczam, że w celu wykazania spełniania warunków udziału w postępowaniu, określonych przez zamawiającego, polegam na zasobach następującego (-ych) podmiotu (-ów): ..... w następującym zakresie: ...../wskazać podmiot i określić odpowiedni zakres dla wskazanego podmiotu/.

.....  
(pieczęć imienna, data i podpis osoby  
upoważnionej do reprezentowania Wykonawcy)

### 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.

.....  
(pieczęć imienna, data i podpis osoby  
upoważnionej do reprezentowania Wykonawcy)

\*/ niepotrzebne skreślić

### 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 owoców i warzyw” 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 lutego 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 lutego 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:  
Centralnym Ośrodkiem Sportu Ośrodkiem Przygotowań Olimpijskich w Szczyrku,  
43-370 Szczyrk, ul. Plażowa 8

NIP ..... REGON .....

reprezentowanym przez :

1 ..... – Dyrektora OPO Szczyrk

2 .....

zwanym dalej Zamawiającym,

a

.....  
.....

reprezentowanym przez :

.....

zwanym dalej WYKONAWCA.

wybrany w wyniku postępowania o udzielenie zamówienia publicznego w trybie przetargu nieograniczonego, postępowanie nr DZP/Sz/9/2017, przeprowadzonego zgodnie z przepisami Ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo zamówień publicznych – (tj. Dz.U. z 2015 r. poz. 2164, ze zm.), zwanej dalej: Ustawą.

**§ 1**

**PRZEDMIOT UMOWY**

1. Przedmiotem niniejszej Umowy są sukcesywne dostawy owoców i warzyw realizowane według zamówień Zamawiającego ( łącznie z zapewnieniem transportu do Zamawiającego ) 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 określona szacunkowo, stanowi przykładowe wyliczenie asortymentowe, a suma poszczególnych dostaw może różnić się, w zależności od faktycznego zapotrzebowania Zamawiającego oraz zużycia.
4. Zamawiający oświadcza, iż w okresie obowiązywania niniejszej Umowy Wykonawca będzie jedynym dostawcą produktów wymienionych w ofercie Wykonawcy - stanowiącym załącznik nr 1 do niniejszej Umowy.
5. Zamawiający zastrzega sobie prawo, w zależności od preferencji klientów Zamawiającego oraz możliwości Wykonawcy, do zmiany asortymentu zamawianych



produktów (o jakości wyższej od przedmiotu zamówienia lecz cenie jednostkowej zgodnej z ofertą Wykonawcy), z zastrzeżeniem § 6 ust 2.

6. W przypadku wprowadzenia przez producenta innej gramatury produktów niż określona w ofercie Wykonawcy, Zamawiający dopuszcza w czasie trwania Umowy zmianę gramatury produktów konfekcjonowanych – po uzgodnieniu i akceptacji przez strony Umowy. Ceny jednostkowe zostaną w takim przypadku przeliczone proporcjonalnie do cen podanych w ofercie.

## **§ 2**

### **TERMIN DOSTAWY**

1. Dostawy będą realizowane sukcesywnie, od poniedziałku do soboty w zależności od potrzeb Zamawiającego, zgodnie ze składanymi zamówieniami zwanymi dalej „zamówieniami częściowymi” po zgłoszeniu telefonicznym do godziny 15:00, a w razie wyjątkowych potrzeb Zamawiającego - również w tym samym dniu. Realizacja dostaw musi nastąpić do godziny 7.30.
2. Asortyment i wielkość dostawy ustalone będą każdorazowo 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.
4. Miejscem dostawy jest siedziba Zamawiającego.
5. Pojemniki Wykonawcy, w których będą dostarczone produkty, podlegają zwrotowi przy kolejnej dostawie.
6. Wykonawca dostarczy produkty będące przedmiotem umowy środkami transportu, które zapewnią należyłą jakość produktów.

## **§ 3**

### **ODBIÓR**

1. Wykonawca umożliwi Zamawiającemu sprawdzenie dostarczonych owoców i warzyw (produktów) w celu przeprowadzenia procedury odbioru w miejscu dostawy.
2. Odbiór będzie polegał na sprawdzeniu przez Zamawiającego dostarczonego przedmiotu zamówienia, w szczególności na sprawdzeniu czy dostarczone produkty są wolne od wad, świeże, przydatne do spożycia, czy odpowiadają one wymogom zawartym w SIWZ oraz sprawdzeniu czy dane zamówienie częściowe zostało zrealizowane w pełnym zakresie.
3. Z każdego odbioru dostarczonych przez Wykonawcę produktów, dla potrzeb oceny stanu wykonania Umowy, zostanie sporządzony protokół, podpisany przez Strony, który będzie zawierał w szczególności:
  - a. wskazanie sprawdzonych produktów;
  - b. ewentualnie stwierdzone wady lub oświadczenie o nie stwierdzeniu wad.
4. Zaniechanie sporządzenia takiego protokołu będzie uważane za dokonanie odbioru bez zastrzeżeń.

5. W przypadku, gdyby w jakiegokolwiek produkcie / produktach podlegających sprawdzeniu stwierdzono wystąpienie wady (w szczególności dotyczy to jakości, świeżości i terminu przydatności do spożycia) lub gdyby dane zamówienie częściowe nie zostało zrealizowane w pełnym zakresie (dotyczy ilości zamówionych produktów), 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- stanowiącej załącznik nr 1 do niniejszej Umowy.
2. Ceny jednostkowe podane w ofercie Wykonawcy będą stałe przez cały okres trwania niniejszej Umowy, a wynagrodzenie Wykonawcy nie podlega waloryzacji.
3. Rozliczenie między stronami – wystawianie 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 21 dni od dnia otrzymania przez Zamawiającego faktury wystawionej przez Wykonawcę.
5. Strony postanawiają, iż zapłata następuje w dniu obciążenia rachunku bankowego Zamawiającego.
6. W przypadku nieterminowej płatności należności Wykonawca ma prawo naliczyć Zamawiającemu odsetki ustawowe za każdy dzień opóźnienia.

#### **§ 5**

##### **ODPOWIEDZIALNOŚĆ ZA NIETYKONANIE LUB NIENALEŻYTE WYKONANIE UMOWY**

1. Strony ustanawiają odpowiedzialność za nietykonanie lub nienależyte wykonanie Umowy w formie kar umownych.
2. Wykonawca zapłaci Zamawiającemu kary umowne:
  - a) za zwłokę w wykonaniu przedmiotu Umowy - w wysokości 100 zł za każdą godzinę zwłoki;
  - b) 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. Zamawiający jest uprawniony do potrącenia kar umownych z faktur obejmujących wynagrodzenie Wykonawcy.
5. Zakazuje się – pod rygorem nieważności – dokonywania przelewu (cesji) wierzytelności, bez pisemnej zgody Zamawiającego. Wykonawca zobowiązuje się do umieszczenia na fakturze adnotacji: „bez prawa cesji”.
6. Trzykrotne nienależyte wykonanie Umowy przez Wykonawcę, zgodnie z ust. 3, upoważnia Zamawiającego do natychmiastowego wypowiedzenia Umowy z winy Wykonawcy i upoważnia Zamawiającego do naliczenia kar umownych.
7. Zamawiający może dochodzić odszkodowania uzupełniającego, przewyższającego wysokość naliczonych kar umownych. Postanowienia dotyczące kar umownych oraz odszkodowania uzupełniającego zachowują swą moc również w przypadku odstąpienia od Umowy.

## **§ 6**

### **ZMIANA I ODSZKODOWANIE 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, chyba że konieczność wprowadzenia takich zmian wynika z okoliczności, których nie można było przewidzieć w chwili zawarcia Umowy lub zmiany te są korzystne dla Zamawiającego.
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.
4. Zmiany Umowy będą możliwe wyłącznie jeżeli:
  - a) okażą się korzystne dla Zamawiającego, przy czym korzystność zmiany Zamawiający rozpatrywał będzie w ujęciu subiektywnym, w odniesieniu do konkretnego stanu faktycznego i całokształtu praw i obowiązków Zamawiającego wynikających z Umowy, albo:
  - b) konieczność wprowadzenia zmian wyniknie z okoliczności, których przy zachowaniu należytej staranności nie można było przewidzieć w chwili zawierania Umowy, w szczególności w przypadku istotnej zmiany na rynku ekonomicznym, istotnej zmiany przepisów powszechnie obowiązującego prawa.
5. Zamawiający może bez zgody Wykonawcy przenieść ogół przysługujących mu w stosunku do Wykonawcy praw podmiotowych, w tym prawo do świadczenia z tytułu umowy o zamówienie publiczne, na inny podmiot przejmujący prawa i obowiązki dotychczasowego Zamawiającego. Przelew zostanie stwierdzony pismem, o czym Zamawiający niezwłocznie zawiadomi Wykonawcę.

6. Wykonawca wyraża zgodę na przeniesienie swoich praw i obowiązków na inny podmiot przejmujący prawa i obowiązki dotychczasowego Zamawiającego.
7. Przeniesienie praw i obowiązków, o których mowa w ust. 5 i 6 może nastąpić w przypadku zmian organizacyjno – prawnych Zamawiającego, w tym jego likwidacji i powołania innego Zamawiającego, który przejmie jego zadania, prawa i obowiązki.
8. Przeniesienie praw i obowiązków, o których mowa w ust. 5 i 6 nie może pogorszyć sytuacji stron 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 publicznych (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 odpowiedniemu sądowi powszechnemu właściwemu dla siedziby Zamawiającego.
4. Umowę niniejszą sporządzono w 3 egzemplarzach, 2 (dwa) egzemplarze dla Zamawiającego, 1 (jeden) egzemplarz dla Wykonawcy.
5. Integralną część Umowy stanowią:
  - a. załącznik nr 1 – Oferta Wykonawcy,
  - b. załącznik nr 2 – opis przedmiotu zamówienia
  - c. załącznik nr 3 – warunki reklamacji, rękojmi i gwarancji

**Wykonawca**

**Zamawiający**

Załącznik nr 3 do umowy

### WARUNKI GWARANCJI, RĘKOJMI I REKLAMACJI

<b>I. WARUNKI REKLAMACJI</b>		
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, 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.
<b>II. WARUNKI RĘKOJMI</b>		
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
<b>III. WARUNKI GWARANCJI</b>		
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