



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 – Aleksandra Woźniak

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 **527117-N-2019** udostępnianym na stronach portalu internetowego Urzędu Zamówień Publicznych, w dniu **19.03.2019 roku** zamieszczono ogłoszenie o zamówieniu, o wartości poniżej kwoty określonej w przepisach wydanych na podstawie art. 11 ust. 8 ustawy

W dniu **19.03.2019** 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 mleka produktów nabiałowych i przemysłu tłuszczowego

DZP/Sz/4/2019

Termin składania ofert upływa w dniu 27.03.2019 r. o godzinie 10:00.

Otwarcie ofert nastąpi w dniu 27.03.2019 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 (t.j. Dz. U. z 2018 r. poz. 1986) 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 jest sukcesywna dostawa mleka, produktów nabiałowych i przemysłu tłuszczowego w asortymencie i ilościach podanych w poniższym zestawieniu:

Lp.	Nazwa artykułu	JM	Ilość szacunkowa
1	Śmietana 30% do gotowania - 1 litr np. Łaciata* lub równoważna	l	900
2	Śmietana 18% lub 12 % kwaśna kubek 200g np. Piątnica* lub równoważna	Szt.	30
3	Śmietana 36% do ubijania - 1 litr np. Łaciata* lub równoważna	l	30
4	Drożdże piekarnicze - opakowanie 100g	kg	65
5	Jaja "L"	Szt.	115000
6	Mleko karton 2% UTH - 1 litr np. Łaciate* lub równoważne	l	6000
7	Mleko karton 0,5% UTH - 1 litr np. Łaciate* lub równoważne	l	20
8	Mleko karton 3% UTH - 1 litr np. Łaciate* lub równoważne	l	20
9	Twaróg półtłusty nie powinien zawierać konserwantów, hermetycznie zamknięty o wadze 1kg	kg	1 700

10	Twaróg chudy nie powinien zawierać konserwantów, hermetycznie zamknięty o wadze 1kg	kg	50
11	Mozzarella w zalewie - opakowanie 125g - np. Zott * lub równoważne	Szt.	2000
12	Mozzarella Mini kulki w zalewie opakowanie 125-150g Wyrób wzorcowy: MLEKOVITA* lub produkt równoważny.	Szt.	50
13	Ser La Festa z papryką, grzybami, czosnkiem o zawartości tłuszczu minimum 45%- blok o wadze 0,9 kg	Szt.	20
14	Ser Gouda - klasa I o zawartości tłuszczu min. 48%, blok 3-4 kg np. Mlekovita* lub równoważny	kg	700
15	Ser Edamski klasa I o zawartości tłuszczu min. 45%, blok 3-4 kg np. Mlekovita* lub równoważny	kg	150
16	Ser parmezan - twardy, blok 0,3 - 0,5 kg	kg	2
17	Ser pleśniowy typu camembert, opakowanie 120g o smaku naturalnym, wędzonym, z zielonym pieprzem, paprykowym, żurawinowym np. Turek* lub równoważny	Szt.	200
18	Ser salami- klasa I o zawartości tłuszczu min. 48% - blok 1-2 kg	kg	250
19	Ser wędzony - rolada Ustrzycka bloki od 0,3-0,5kg	kg	80
20	Ser topiony -zegary 25g. Powinien posiadać konsystencje kremową, opakowanie 8 szt. trójkątnych serków o różnych smakach o wadze 200g. np. HOCHLAND* lub produkt równoważny.	Szt/25g	4400
21	Ser żółty typu KRÓLEWSKI klasy I powinien zawierać min. 45% tłuszczu, blok o wadze 2-4 kg np. OSM Sierpiec* lub równoważny	kg	250
22	Ser miękki solankowy tłusty i light 12% typu FETA opakowanie o masie 250g-280g. np. MLEKOVITA* lub produkt równoważny	szt.	300
23	Ser alpejski - np. Firma UNIKAT* lub równoważny	kg	200
24	Ser kozi	kg	5
25	Mascarpone ser śmietankowo-kremowy, opakowanie 250 g np. Piątnica* lub produkt równoważny	kg	10
26	Ser Boryna	kg	200
27	Ser maślany	kg	200
28	Serek tofu - opakowanie 0,15 - 0,4kg	kg	3

29	Ser salami o smaku: czosnkowym, ziołowym, paprykowym, np. Firma UNIKAT* lub równoważna	kg	170
30	Serek wiejski naturalny, lekki 200g np. PIĄTNICA* lub produkt równoważny.	Szt.	1700
31	Ser żółty MARMUREK – kl. I o zawartości tłuszczu min. 48%, o łagodnym smaku, półtwardej konsystencji i mozaikowym kolorze. blok 3-4kg	kg	100
32	Serek homogenizowany gęsty o smaku wanilii. Opakowanie - 150g np. DANIO DANONE* lub produkt równoważny	Szt.	2000
33	SER LAZUR - podpuszczkowy miękki dojrzewający ser pleśniowy- trójkąty- 100g	szt	150
34	Ser ricotta 500g	Szt.	10
35	Jogurt owocowy- zawierający żywe kultury bakterii jogurtowych i duże kawałki owoców. O smaku: truskawka, pieczone jabłko, owoce leśne, brzoskwinia, poziomka, wiśnia, malina, kiwi, mango, ananas i banan. Opakowanie -150g typu ZOTT JOGOBELLA*	Szt.	13000
36	Jogurt owocowy- zawierający 7 rodzajów zbóż (pszenicy, jęczmienia, żyta, owsa, ryżu, gryki i prosa) oraz żywe bakterie jogurtowe o smaku: śliwkowy, truskawkowy, brzoskwiniowy, jabłkowo-gruszkowy. Opakowanie -150g typu. np. BAKOMA* lub produkt równoważny	Szt.	1700
37	Jogurt pitny-150-200ml - np. Mlekovita* lub produkt równoważny	Szt.	2000
38	Jogurt owocowy - light zawierający żywe kultury bakterii jogurtowych i duże kawałki owoców. O smaku: truskawka, pieczone jabłko, owoce leśne, brzoskwinia, poziomka, wiśnia, malina, kiwi, mango, ananas i banan. Opakowanie -150g np. ZOTT*, JOGOBELLA* lub produkt równoważny	Szt.	1200
39	Jogurt owocowy z owsianką różne smaki	Szt	150
40	Napój mleczny ukwaszony przy pomocy drożdży kefirowych i żywych kultur bakterii. Opakowanie - 250g	Szt.	600
41	Jogurt naturalny wyprodukowany ze świeżego mleka. Opakowanie 180g, np. ZOTT* lub produkt równoważny	Szt.	9000
42	Jogurt grecki - 340g	Szt.	150
43	MAŚLANKA- 1l - naturalna, owocowa	Szt.	150

44	Napój sojowy- 1l	Szt.	130
45	Mleko migdałowe - 1l	Szt.	10
46	Masło Ekstra o zawartości tłuszczu 82% bez dodatku oleju , łatwe do rozsmarowywania pieczywa. Opakowanie 200g	kg	1 300
47	Masło klarowane opakowanie 500g np. Firmy Mlekovita*	kg	3
48	Margaryna mleczna typu Palma*	kg	650
49	Masło porcja (15g/szt.96 szt. w opak)	Szt.	37 000
50	Serki owcze małe o owalnym kształcie 5-7cm długości	Szt	150
51	Jogurt naturalny bez laktozy- Kremowy jogurt naturalny bez laktozy dla osób z nietolerancją laktozy. -bez GMO – mleko od krów karmionych paszami wolnymi od GMO -z polskiego mleka -bez mleka w proszku -zawartość laktozy <0,01g/100g produktu Składniki: mleko, żywe kultury bakterii jogurtowych.	szt	100
52	Jogurt owocowy bez laktozy różne smaki typ Zott Jogobella*	Szt	100
53	Ser twaróg bez laktozy	kg	10
54	Ser żółty bez laktozy	kg	10
55	Bryndza	Kg	5
56	Faruki - warkocze z sera owczego parzone i wędzone	kg	20
57	Ser gouda z czarnuszką lub innymi ziołami	kg	100
58	Gołka zakopiańsko	kg	50
59	Mleko bez laktozy	l	20
60	Mini przysmak góralski -serek wędzony w formie mini kulek opakowanie do 200g.	szt	50
61	Deliser* różne smaki –np. szczypiorkowy, paprykowy ,ziołowy, serek kanapkowy	Szt	100
62	Bio* jogurt bez GMO naturalny op.200g	szt	50
63	Jogurt z mleka koziego naturalny op.125ml	szt	20
64	Kefir 1l	szt	50
65	Day up* różne smaki op. 120g	szt	20
66	Bieluch* jogurt typu greckiego 9% op.180g	szt	50
67	Jogurt naturalny 1kg Zott*	szt	50

*Użyte nazwy mają na celu tylko i wyłącznie przedstawienie oczekiwań jakościowych Zamawiającego. Zamawiający poprzez ich użycie opisuje przedmiot zamówienia, mając na

względnie jakość produktów, których nie sposób określić w inny i wyczerpujący sposób. Użycie nazw własnych stanowi więc podanie maksymalnie wyczerpującej charakterystyki, celem przekazania Wykonawcom oczekiwań jakościowych, walorowych czy też smakowych dla zaoferowanych produktów.

Zamawiający informuje równocześnie, że dopuszcza za stosowanie produktów równoważnych w stosunku do produktów w/w, jednakże o tej samej gramaturze i składzie. Wykonawca zobowiązany jest zgodnie z dyspozycją art. 30 ust. 5 Ustawy poinformować Zamawiającego o fakcie złożenia oferty równoważnej poprzez załączenie wykazu innych niż w siwz produktów oraz kart katalogowych lub temu podobnych dokumentów, które pozwolą porównać zaoferowane produkty z wymaganymi (wymaganymi ze względu na jakość, walory smakowe, estetyczne, zachowanie podczas obróbki gastronomicznej)

Produkty równoważne, to produkty o parametrach porównywalnych lub lepszych, aniżeli uwzględnione w dokumentacji przetargowej. **UDOWODNIENIE RÓWNOWAŻNOŚCI LEŻY PO STRONIE WYKONAWCY.** Wykonawca, który zaoferuje produkty równoważne, musi złożyć do oferty wykaz produktów równoważnych. Wykaz produktów równoważnych musi zawierać określone numery pozycji, odpowiadające pozycjom z formularza cenowego.

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 oraz muszą posiadać ważne terminy przydatności do spożycia.

W/w artykuły nie mogą wykazywać oznak nieświeżości, zepsucia. Mają być świeże, o dobrym smaku, z długim okresem przydatności do spożycia dla danego artykułu, w zamkniętych i nieuszkodzonych opakowaniach, które posiadają nadrukowaną informację o nazwie środka spożywczego (skład), nazwie i adresie producenta, dacie przydatności do spożycia oraz gramaturze/litrażu.

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.

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

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.

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

Zamawiający będzie składał zamówienia częściowe faksem lub telefonicznie najpóźniej do godziny 15:00. Dostawa zamówionej partii przedmiotu zamówienia odbywać się będzie w następnym dniu po złożeniu zamówienia przez Zamawiającego. Zamawiający zastrzega, iż w wyjątkowej potrzebie Zamawiającego zamówienie odbywać się będzie w tym samym dniu. Z zastrzeżeniem dostawy zamówienia w tym samym dniu, realizacja pozostałych dostaw musi nastąpić do godziny 7.30 dnia następującego po dniu zamówienia, przy czym w przypadku zamówienia w sobotę dniem następnym będzie najbliższy poniedziałek.

Termin płatności: 21 dni od dnia doręczenia faktury, forma płatności: przelew.

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
- (CPV):** , 15.50.00.00-3, 15.40.00.00-2.

4.TERMIN WYKONANIA ZAMÓWIENIA

Zamawiający wymaga, aby zamówienie było zrealizowane w okresie 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 - Zamawiający nie określa szczegółowych warunków udziału w postępowaniu,

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

1. Wypełniony i podpisany **Formularz oferty** – zgodnie ze wzorem określonym w **załączniku nr 1 do SIWZ** stanowiącym ofertę, zawierający niezbędne dane.

2. Wraz z ofertą należy złożyć:

- a) Oświadczenia w zakresie wskazanym w załączniku **nr 2 do SIWZ**. Informacje zawarte w oświadczeniu będą stanowić wstępne potwierdzenie, że wykonawca nie podlega wykluczeniu oraz spełnia warunki udziału w postępowaniu.
- b) Pełnomocnictwo do podpisania oferty (w przypadku, gdy ofertę podpisuje upoważniony przedstawiciel Wykonawcy) określające jego zakres. Pełnomocnictwo należy przedłożyć w oryginale lub kopii poświadczonej „za zgodność z oryginałem” przez notariusza,
- c) Pełnomocnictwo do reprezentowania wszystkich Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia (w przypadku wspólnego ubiegania się o zamówienie), ewentualnie umowa o współdziałaniu, z której wynikać będzie przedmiotowe pełnomocnictwo. Pełnomocnictwo należy przedłożyć w oryginale lub kopii poświadczonej „za zgodność z oryginałem” przez notariusza.

3. Wykonawcy, w terminie 3 dni od dnia zamieszczenia przez Zamawiającego na stronie internetowej www.bip.cos.pl informacji, o której mowa w art. 86 ust. 5 Pzp, w celu potwierdzenia braku podstaw wykluczenia z postępowania Wykonawców, o których mowa w art. 24 ust. 1 pkt. 23 ustawy, **zobowiązani są przekazać Zamawiającemu oświadczenie o przynależności lub braku przynależności do tej samej grupy kapitałowej – zgodnie ze wzorem określonym w załączniku nr 3 do SIWZ – grupa kapitałowa.** Wraz ze złożeniem oświadczenia, w przypadku przynależności do tej samej grupy kapitałowej, Wykonawca może przedstawić dowody potwierdzające, że powiązania z innym Wykonawcą nie prowadzą do zakłócenia konkurencji w postępowaniu.

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

4. Postanowienia dotyczące składania oferty wspólnej przez dwa lub więcej podmiotów gospodarczych (konsorcja).

1) Wykonawcy mogą wspólnie ubiegać się o udzielenie zamówienia. W przypadku gdy oferta Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia zostanie wybrana, Zamawiający może zażądać przed zawarciem umowy w sprawie zamówienia publicznego umowy regulującej współpracę tych Wykonawców, przy czym termin na jaki zostało zawarte konsorcjum nie może być krótszy niż termin realizacji zamówienia.

2) Wykonawcy ustanawiają pełnomocnika do reprezentowania ich w postępowaniu o udzielenie zamówienia albo reprezentowania w postępowaniu i zawarcia umowy w sprawie zamówienia publicznego.

3) Każdy z Wykonawców wspólnie ubiegających się o zamówienie składa:

a) wraz z ofertą, **oświadczenie** stanowiące wstępne potwierdzenie, że Wykonawca nie podlega wykluczeniu oraz spełnia warunki udziału w postępowaniu – zgodnie ze wzorem określonym w **załączniku nr 2 do SIWZ** oraz;

b) w terminie 3 dni od dnia zamieszczenia na stronie internetowej www.bip.cos.pl informacji, o której mowa w art. 86 ust. 5 ustawy, oświadczenie o przynależności lub braku przynależności do tej samej grupy kapitałowej – zgodnie ze wzorem określonym w **załączniku nr 3 – grupa kapitałowa**,

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.

7.1. Zamawiający będzie porozumiewał się z Wykonawcą w sprawach dotyczących niniejszego postępowania w formie pisemnej oraz drogą elektroniczną. Oświadczenia wnioski, zawiadomienia oraz informacje uważa się za złożone w terminie, jeżeli ich treść dotarła do adresata przed upływem terminu, a fakt otrzymania został niezwłocznie potwierdzony przez każdą ze stron na żądanie drugiej.

7.2. Forma pisemna zastrzeżona jest dla oferty wraz z załącznikami składanymi z ofertą, oraz oświadczeń i dokumentów potwierdzających spełnienie warunków udziału oraz braku podstaw do wykluczenia z postępowania.

7.3. Zaleca się stosowanie komunikacji elektronicznej za pośrednictwem poczty elektronicznej celem najszybszego przekazywania informacji. Wykonawcy winni

sprawdzać na bieżąco dane zamieszczane w Biuletynie Informacji Publicznej.

7.4. Tryb udzielania wyjaśnień.

1. Każdy Wykonawca ma prawo zwrócić się do Zamawiającego o wyjaśnienie treści SIWZ. Pytania Wykonawców muszą być formułowane na piśmie i przesłane na adres Zamawiającego, lub e mailem przetargi.szczyrk@cos.pl.

2. Zamawiający udzieli niezwłocznie (nie później niż na dwa dni przed terminem składania ofert) wyjaśnień na piśmie, pod warunkiem, że prośba o wyjaśnienie SIWZ wpłynęła do Zamawiającego nie później niż do końca dnia, w którym upływa połowa wyznaczonego terminu składania ofert.

3. Mając na względzie usprawnienie procesu udzielania wyjaśnień i odpowiedzi na pytania Wykonawców, Zamawiający prosi o przekazywanie pytań również w formie elektronicznej (w wersji edytowalnej – format .doc lub równoważny), na adres poczty elektronicznej: przetargi.szczyrk@cos.pl.

4. Treść zapytania i wyjaśnienia zostanie jednocześnie przesłana wszystkim Wykonawcom, którzy pobrali SIWZ bez ujawnienia źródła zapytania oraz opublikowana na stronie internetowej Zamawiającego.

7.5. Uwaga: Przesłanie dokumentów po godzinie 14.00, skutkować będzie zarejestrowaniem takiego pisma, jako poczty przychodzącej z datą następnego dnia roboczego Zamawiającego. Zamawiający nie bierze odpowiedzialności za skutki braku zachowania przez Wykonawcę powyższych wymogów.

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.

10.1. Ofertę składa się, pod rygorem nieważności, w formie pisemnej. Zamawiający nie dopuszcza składania oferty w postaci elektronicznej.

10.2. Postępowanie o udzielenie zamówienia prowadzi się w języku polskim i Zamawiający nie wyraża zgody na złożenie oświadczeń, oferty oraz innych dokumentów jednym z języków powszechnie używanych w handlu międzynarodowym.

10.3. Dokumenty sporządzone w języku obcym są składane wraz z tłumaczeniem na język polski.

10.4. Na ofertę składają się wszystkie wymagane dokumenty, oświadczenia i załączniki o których mowa w specyfikacji.

10.5. Treść oferty musi odpowiadać treści SIWZ.

10.6. Wzór formularza oferty stanowi Załącznik nr 1 do SIWZ.

10.7. Ofertę podpisuje osoba lub osoby uprawnione do reprezentowania Wykonawcy. Wszystkie załączniki do oferty stanowiące oświadczenia oferenta winny być również podpisane przez uprawnionego przedstawiciela oferenta, zgodnie z zasadą reprezentacji.

10.8. Zaleca się aby wykonawca w ofercie ponumerował jej strony.

10.9. Jeżeli wykonawcę reprezentuje pełnomocnik, wraz z ofertą składa się pełnomocnictwo.

10.10. Wykonawca może złożyć jedną ofertę.

10.11. Ofertę sporządza się w sposób staranny, czytelny i trwały. Stwierdzone przez wykonawcę w ofercie błędy i omyłki w zapisach - przed jej złożeniem - poprawia się przez skreślenie dotychczasowej treści i wpisanie nowej, z zachowaniem czytelności błędnego zapisu, oraz podpisanie poprawki i zamieszczenie daty dokonania poprawki.

10.12. Ofertę należy przygotować tak, by z zawartością oferty nie można było zapoznać się przed upływem terminu otwarcia ofert.

10.13. Wszelkie koszty związane z przygotowaniem i złożeniem oferty ponosi Wykonawca z uwzględnieniem przepisu art. 93 ust. 4 ustawy.

10.14. Wykonawca składa ofertę w zamkniętej kopercie lub innym opakowaniu w sposób zapewniający nieujawnienie treści oferty do chwili jej otwarcia. Zamknięta koperta lub inne opakowanie musi zawierać oznaczenie:

a) na środku koperty **adres doręczenia** o treści:

Centralny Ośrodek Sportu-Ośrodek Przygotowań Olimpijskich w Szczyrku

Ul. Plażowa 8, 43-370 Szczyrk

b) w lewym górnym rogu czytelna pieczętka wykonawcy (w razie braku pieczętki dokładne dane z adresem),

c) w prawym górnym rogu koperty napis o treści:

Uwaga! Nie otwierać przed rozpoczęciem przetargu!

d) na dole koperty pod adresem napis o treści określającej przedmiot i tryb przetargu:
przetarg nieograniczony

„Sukcesywne dostawy mleka produktów nabiałowych i przemysłu tłuszczowego”

10.15. Wykonawca może, przed upływem terminu do składania ofert, zmienić lub wycofać ofertę.

10.16. W przypadku wycofania oferty, wykonawca składa pisemne oświadczenie, że ofertę wycofuje. Oświadczenie o wycofaniu oferty, wykonawca umieszcza w zamkniętej kopercie lub innym opakowaniu, która musi zawierać oznaczenie:

Oświadczenie o wycofaniu oferty złożonej w przetargu nieograniczonym:

„Sukcesywne dostawy mleka produktów nabiałowych i przemysłu tłuszczowego”

Oświadczenie o wycofaniu oferty musi zawierać co najmniej nazwę i adres Wykonawcy, treść oświadczenia wykonawcy o wycofaniu oferty oraz podpis osoby lub osób uprawnionych do reprezentowania wykonawcy.

10.17. W przypadku zmiany oferty Wykonawca składa pisemne oświadczenie, że ofertę zmienia, określając zakres tych zmian. Oświadczenie o zmianie oferty Wykonawca umieszcza w zamkniętej kopercie lub innym opakowaniu, która musi zawierać oznaczenie: Oświadczenie o zmianie oferty musi zawierać nazwę i adres Wykonawcy oraz podpis Wykonawcy.

Oświadczenie o zmianie oferty złożonej w przetargu nieograniczonym:

„Sukcesywne dostawy mleka produktów nabiałowych i przemysłu tłuszczowego”

Nie otwierać przed upływem terminu otwarcia ofert

10.18. Nie ujawnia się informacji stanowiących tajemnicę przedsiębiorstwa w rozumieniu przepisów o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji, jeżeli Wykonawca, nie później niż w terminie składania ofert lub wniosków o dopuszczenie do udziału w postępowaniu, zastrzegł, że nie mogą być one udostępniane oraz wykazał, iż zastrzeżone informacje stanowią tajemnicę przedsiębiorstwa. W takim przypadku Wykonawca oznacza informacje stanowiące tajemnicę przedsiębiorstwa klauzulą „tajemnica przedsiębiorstwa - nie udostępniać”. **Wykonawca nie może zastrzec nazwy (firmy) oraz jego adresu, a także informacji dotyczących ceny, terminu wykonania zamówienia, okresu gwarancji i warunków płatności zawartych w jego ofercie.**

10.19. Zamawiający żąda wskazania przez wykonawcę części zamówienia, których wykonanie zamierza powierzyć podwykonawcom i podania przez wykonawcę firm podwykonawców.

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 27.03.2019 r. do godz. 10.00.**

2. Oferty zostaną otwarte w siedzibie Zamawiającego w Szczyrku w dniu **27.03.2019 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.

6. Zamawiający niezwłocznie zawiadamia wykonawcę o złożeniu oferty po terminie oraz zwraca ofertę po upływie terminu do wniesienia odwołania.

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 oraz ceny, o których mowa 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

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.

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

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 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 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

19. SPEŁNIENIE OBOWIĄZKU INFORMACYJNEGO

Zgodnie z art. 13 ust. 1 i ust. 2 ogólnego Rozporządzenia o ochronie danych osobowych z dnia 27 kwietnia 2016r. (RODO) informuję, iż Administratorem danych osobowych jest Centralny Ośrodek Sportu, ul. Łazienkowska 6a, 00-449 Warszawa. Dane kontaktowe do Inspektora Ochrony Danych: iod@cos.pl

Dane osobowe Wykonawcy/Oferenta i jego przedstawicieli będą przetwarzane w celu zawarcia umowy lub realizacji działań niezbędnych do zawarcia umowy przed jej zawarciem, a podstawą prawną przetwarzania danych osobowych jest Art. 6, ust. 1, lit. b) RODO. Dane osobowe mogą zostać również wykorzystane w celu potwierdzenia kwalifikacji i uprawnień wymaganych przepisami prawa, które powinni posiadać przedstawiciele Wykonawcy/Oferenta w ramach współpracy z Administratorem. Jest to podstawa prawna przetwarzania danych osobowych wynikająca z Art. ust. 1, lit. c) RODO tj. przetwarzanie jest niezbędne do wypełnienia obowiązku prawnego ciążącego na Administratorze.

Dane osobowe będą przetwarzane przez okres wynikający z wymagań prawnych nakładanych na Administratora w zakresie prowadzenia postępowań zakupowych i związanych z nim czynności. Dane osobowe Wykonawcy/Oferenta i jego przedstawicieli mogą zostać udostępnione dostawcom systemów informatycznych i kancelariom prawnym, z którymi współpracuje Administrator. Dane osobowe Wykonawcy/Oferenta mogą zostać upublicznione zgodnie z wymaganiami prawnymi w obszarze zamówień publicznych.

Wykonawca/Oferent lub jego przedstawiciele posiadają prawo dostępu do treści swoich danych oraz prawo ich sprostowania, usunięcia, ograniczenia przetwarzania oraz prawo do przenoszenia danych.

Wykonawca/Oferent lub jego przedstawiciele mają prawo wniesienia skargi do właściwego organu nadzorczego w zakresie ochrony danych osobowych gdy uznają, iż przetwarzanie danych osobowych ich dotyczących narusza przepisy ogólnego Rozporządzenia o ochronie danych osobowych z dnia 27 kwietnia 2016 r. Podanie przez Wykonawcę/Oferenta danych osobowych jest warunkiem zawarcia umowy i współpracy z Administratorem.

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

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 MLEKA PRODUKTÓW NABIAŁOWYCH I PRZEMYSŁU TŁUSZCZOWEGO:**

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.	Nazwa artykułu	J.m.	Ilość	Cena jedn. netto	Wartość netto	Stawka VAT %	Wartość brutto
1	Śmietana 30% do gotowania - 1 litr np. Łaciata lub równoważna	l	900				
2	Śmietana 18% lub 12 %kwaśna kubek 200g np. Piątnica lub równoważna	szt	30				
3	Śmietana 36% do ubijania - 1 litr np. Łaciata* lub równoważna	l	30				
4	Drożdże piekarnicze - opakowanie 100g	kg	65				
5	Jaja "L"	Szt.	115000				
6	Mleko karton 2% UTH - 1 litr np. Łaciate* lub równoważne	l	6000				
7	Mleko karton 0,5% UTH - 1 litr np. Łaciate* lub równoważne	l	20				
8	Mleko karton 3% UTH - 1 litr np. Łaciate* lub równoważne	l	20				
9	Twaróg półtłusty nie powinien zawierać konserwantów, hermetycznie zamknięty o wadze 1kg	kg	1 700				
10	Twaróg chudy nie powinien zawierać konserwantów, hermetycznie zamknięty o wadze 1kg	kg	50				
11	Mozzarella w zalewie - opakowanie 125g - np. Zott * lub równoważne	Szt.	2000				
12	Mozzarella Mini kulki w zalewie opakowanie 125-150g Wyrób wzorcowy:	Szt.	50				

	MLEKOVITA* lub produkt równoważny.						
13	Ser La Festa z papryką, grzybami, czosnkiem o zawartości tłuszczu minimum 45%- blok o wadze 0,9 kg	Szt.	20				
14	Ser Gouda - klasa I o zawartości tłuszczu min. 48%, blok 3-4 kg np. Mlekovita* lub równoważny	kg	700				
15	Ser Edamski klasa 1 o zawartości tłuszczu min. 45%, blok 3-4 kg np. Mlekovita* lub równoważny	kg	150				
16	Ser parmezan - twardy, blok 0,3 - 0,5 kg	kg	2				
17	Ser pleśniowy typu camembert, opakowanie 120g o smaku naturalnym, wędzonym, z zielonym pieprzem, paprykowym, żurawinowym np. Turek* lub równoważny	Szt.	200				
18	Ser salami- klasa 1 o zawartości tłuszczu min. 48% - blok 1-2 kg	kg	250				
19	Ser wędzony - rolada Ustrzycka bloki od 0,3-0,5kg	kg	80				
20	Ser topiony -zegary 25g. Powinien posiadać konsystencje kremową, opakowanie 8 szt. trójkątnych serków o różnych smakach o wadze 200g. np. HOCHLAND* lub produkt równoważny.	Szt/ 25g	4400				
21	Ser żółty typu KRÓLEWSKI klasy I powinien zawierać min. 45% tłuszczu, blok o wadze 2-4 kg np. OSM Sierpiec* lub równoważny	kg	250				
22	Ser miękki solankowy tłusty i	szt.	300				

	light 12% typu FETA opakowanie o masie 250g- 280g. np. MLEKOVITA* lub produkt równoważny						
23	Ser alpejski - np. Firma UNIKAT* lub równoważny	kg	200				
24	Ser kozi	kg	5				
25	Mascarpone ser śmietankowo-kremowy, opakowanie 250 g np. Piątnica* lub produkt równoważny	kg	10				
26	Ser Boryna	kg	200				
27	Ser maślany	kg	200				
28	Serek tofu - opakowanie 0,15 - 0,4kg	kg	3				
29	Ser salami o smaku: czosnkowym, ziołowym, paprykowym, np. Firma UNIKAT* lub równoważna	kg	170				
30	Serek wiejski naturalny, lekki 200g np. PIĄTNICA* lub produkt równoważny.	Szt.	1700				
31	Ser żółty MARMUREK – kl. I o zawartości tłuszczu min. 48%, o łagodnym smaku, półtwardej konsystencji i mozaikowym kolorze. blok 3-4kg	kg	100				
32	Serek homogenizowany gęsty o smaku wanilii. Opakowanie - 150g np. DANIO DANONE* lub produkt równoważny	Szt.	2000				
33	SER LAZUR - podpuszczkowy miękki dojrzewający ser pleśniowy- trójkąty- 100g	szt	150				
34	Ser ricotta 500g	Szt.	10				
35	Jogurt owocowy- zawierający żywe kultury bakterii jogurtowych i duże	Szt.	13000				

	kawałki owoców. O smaku: truskawka, pieczone jabłko, owoce leśne, brzoskwinia, poziomka, wiśnia, malina, kiwi, mango, ananas i banan. Opakowanie -150g typu ZOTT JOGOBELLA						
36	Jogurt owocowy- zawierający 7 rodzajów zbóż (pszenicy, jęczmienia, żyta, owsa, ryżu, gryki i prosa) oraz żywe bakterie jogurtowe o smaku: śliwkowy, truskawkowy, brzoskwiniowy, jabłkowo-gruszkowy. Opakowanie - 150g typu. np. BAKOMA* lub produkt równoważny	Szt.	1700				
37	Jogurt pitny-150-200ml - np. Mlekovita* lub produkt równoważny	Szt.	2000				
38	Jogurt owocowy - light zawierający żywe kultury bakterii jogurtowych i duże kawałki owoców. O smaku: truskawka, pieczone jabłko, owoce leśne, brzoskwinia, poziomka, wiśnia, malina, kiwi, mango, ananas i banan. Opakowanie -150g np. ZOTT*, JOGOBELLA* lub produkt równoważny	Szt.	1200				
39	Jogurt owocowy z owsianką różne smaki	Szt	150				
40	Napój mleczny ukwaszony przy pomocy drożdży kefirowych i żywych kultur bakterii. Opakowanie - 250g	Szt.	600				
41	Jogurt naturalny wyprodukowany ze świeżego mleka. Opakowanie 180g, np. ZOTT* lub produkt	Szt.	9000				

	równoważny						
42	Jogurt grecki - 340g	Szt.	150				
43	MAŚLANKA- 1l - naturalna, owocowa	Szt.	150				
44	Napój sojowy- 1l	Szt.	130				
45	Mleko migdałowe - 1l	Szt.	10				
46	Masło Ekstra o zawartości tłuszczu 82% bez dodatku oleju , łatwe do rozsmarowywania pieczywa. Opakowanie 200g	kg	1 300				
47	Masło klarowane opakowanie 500g np. Firmy Mlekovita* lub produkt równoważny	kg	3				
48	Margaryna mleczna typu Palma* lub produkt równoważny	kg	650				
49	Masło porcja (15g/szt.96 szt. w opak)	Szt.	37 000				
50	Serki owcze małe o owalnym kształcie 5-7cm długości	Szt	150				
51	Jogurt naturalny bez laktozy- Kremowy jogurt naturalny bez laktozy dla osób z nietolerancją laktozy. -bez GMO – mleko od krów karmionych paszami wolnymi od GMO -z polskiego mleka -bez mleka w proszku -zawartość laktozy <0,01g/100g produktu Składniki: mleko, żywe kultury bakterii jogurtowych.	szt	100				
52	Jogurt owocowy bez laktozy różne smaki typ Zott Jogobella* lub produkt równoważny	Szt	100				

53	Ser twaróg bez laktozy	kg	10				
54	Ser żółty bez laktozy	kg	10				
55	Bryndza	Kg	5				
56	Faruki- warkocze z sera owczego parzone i wędzone	kg	20				
57	Ser gouda z czarnuszką lub innymi zbożami	kg	100				
58	Gołka zakopiańsko	kg	50				
59	Mleko bez laktozy	l	20				
60	Mini przysmak góralski-serek wędzony w formie mini kulek opakowanie do 200g.	szt	50				
61	Deliser* różne smaki –np. szczypiorkowy, paprykowy ,ziołowy, serek kanapkowy lub produkt równoważny	Szt	100				
62	Bio* jogurt bez GMO naturalny op.200g	szt	50				
63	Jogurt z mleka koziego naturalny op.125ml	szt	20				
64	Kefir 1l	szt	50				
65	Day up* różne smaki op. 120g lub produkt równoważny	szt	20				
66	Bieluch* jogurt typu greckiego 9% op.180g lub produkt równoważny	szt	50				
67	Jogurt naturalny 1kg Zott* lub produkt równoważny	szt	50				
RAZEM						XXXXX	

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. 2019 r.

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

Załącznik nr 2

.....
(pełna nazwa/firma, adres)

.....
(miejscowość, data)

DOTYCZY: „SUKCESYWNE DOSTAWY MLEKA PRODUKTÓW NABIAŁOWYCH I PRZEMYSŁU TŁUSZCZOWEGO”

**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 2018 r. poz. 1986)

1. Oświadczam, że nie podlegam wykluczeniu z postępowania na podstawie art. 24 ust. 1 pkt. 12-22 ustawy Pzp i oświadczam, że spełniam warunki udziału w postępowaniu określone przez zamawiającego w Specyfikacji Istotnych Warunków Zamówienia w pkt 5.1.2. SIWZ.

.....
**(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 ustawy Pzp. 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

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.

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

.....
(pełna nazwa/firma, adres)

.....
(miejscowość, data)

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 mleka produktów nabiałowych i przemysłu tłuszczowego, 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*

☐ należę do tej samej grupy kapitałowej w rozumieniu ustawy z dnia 16 lutego 2007 r. o ochronie konkurencji i konsumentów*

*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 Instytucją Gospodarki Budżetowej z siedzibą w Warszawie, (00-449), ul. Łazienkowska 6A, zarejestrowanym pod numerem 0000374033 w Krajowym Rejestrze Sądowym przez Sąd Rejonowy dla M. St. Warszawy w Warszawie, XII Wydział Gospodarczy Krajowego Rejestru Sądowego w dniu 22 grudnia 2010 roku, posiadającym numery: NIP 701-027-39-50 Regon 142733356-00050, oddział Centralny Ośrodek Sportu - Ośrodek Przygotowań Olimpijskich w Szczyrku, 43-370 Szczyrk, ul. Plażowa 8
zwanym w dalszej części „Zamawiającym”,
reprezentowanym przez:

Aleksandra Woźniak – Dyrektor Ośrodka
z kontrasygnatą **Doroty Przybyły** – Główniej Księgowej Ośrodka
a

.....

.....

reprezentowanym przez :

.....

zwanym dalej WYKONAWCĄ,

wybrany w wyniku postępowania o udzielenie zamówienia publicznego w trybie przetargu nieograniczonego, postępowanie nr DZP/Sz/4/2019, przeprowadzonego zgodnie z przepisami Ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo zamówień publicznych – (t.j. Dz. U. z 2018 r. poz. 1986) zwanej dalej: Ustawą.

§ 1

PRZEDMIOT UMOWY

1. Przedmiotem niniejszej Umowy są sukcesywne dostawy mleka produktów nabiałowych i przemysłu tłuszczowego (łącznie z zapewnieniem transportu do Zamawiającego) w okresie 12 miesięcy od dnia podpisania Umowy.
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, suma poszczególnych dostaw może różnić się, w zależności od faktycznego 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, 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”. Asortyment i wielkość dostawy ustalane będą każdorazowo przez Zamawiającego w zamówieniu częściowym.
2. Zamawiający będzie składał zamówienia częściowe faksem na nrlub telefonicznie na numer, najpóźniej do godziny 15:00. Dostawa zamówionej partii przedmiotu zamówienia odbywać się będzie w następnym dniu po złożeniu zamówienia przez Zamawiającego. Zamawiający zastrzega, iż w wyjątkowej potrzebie Zamawiającego zamówienie odbywać się będzie w tym samym dniu. Z zastrzeżeniem dostawy zamówienia w tym samym dniu, realizacja pozostałych dostaw musi nastąpić do godziny 7.30 dnia następującego po dniu zamówienia, przy czym w przypadku zamówienia w sobotę dniem następnym będzie najbliższy poniedziałek.
3. Miejscem dostawy i rozładunku jest siedziba Zamawiającego.
4. 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 przez Zamawiającego dostarczonego przedmiotu zamówienia, w szczególności na sprawdzeniu czy dostarczone produkty są wolne od wad, 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 sporządzonym przez Zamawiającego, 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. Ponadto wynagrodzenie Wykonawcy, o którym mowa w § 4 ust. 1, zawiera wszelkie opłaty, koszty, należności i daniny publiczne, w tym podatek VAT (oraz jego ewentualną podwyżkę).
3. Rozliczenie między stronami – wystawianie faktur przez Wykonawcę za zrealizowane dostawy - odbywać się będzie w okresach dwutygodniowych.
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 po wykonaniu danego zamówienia częściowego.
4. Strony postanawiają, iż zapłata następuje w dniu obciążenia rachunku bankowego Zamawiającego.
5. W przypadku nieterminowej płatności należności Wykonawca ma prawo naliczyć Zamawiającemu odsetki ustawowe za każdy dzień opóźnienia.

§ 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 100 zł za każdą rozpoczętą godzinę zwłoki;
- 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. 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, jak w ust. 3, upoważnia Zamawiającego do natychmiastowego rozwiązania umowy z winy Wykonawcy.

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 ODSTĄPIENIE 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 itp.

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

SPEŁNIENIE OBOWIĄZKU INFORMACYJNEGO

Zgodnie z art. 13 ust. 1 i ust. 2 ogólnego Rozporządzenia o ochronie danych osobowych z dnia 27 kwietnia 2016r. (RODO) informuję, iż Administratorem danych osobowych jest Centralny Ośrodek Sportu, ul. Łazienkowska 6a, 00-449 Warszawa. Dane kontaktowe do Inspektora Ochrony Danych: iod@cos.pl

Dane osobowe Wykonawcy/Oferenta i jego przedstawicieli będą przetwarzane w celu zawarcia umowy lub realizacji działań niezbędnych do zawarcia umowy przed jej zawarciem, a podstawą prawną przetwarzania danych osobowych jest Art. 6, ust. 1, lit. b) RODO. Dane osobowe mogą zostać również wykorzystane w celu potwierdzenia kwalifikacji i uprawnień wymaganych przepisami prawa, które powinni posiadać przedstawiciele Wykonawcy/Oferenta w ramach współpracy z Administratorem. Jest to podstawa prawna przetwarzania danych osobowych wynikająca z Art. ust. 1, lit. c) RODO tj. przetwarzanie jest niezbędne do wypełnienia obowiązku prawnego ciążącego na Administratorze.

Dane osobowe będą przetwarzane przez okres wynikający z wymagań prawnych nakładanych na Administratora w zakresie prowadzenia postępowań zakupowych i związanych z nim czynności. Dane osobowe Wykonawcy/Oferenta i jego przedstawicieli mogą zostać udostępnione dostawcom systemów informatycznych i kancelariom prawnym, z którymi współpracuje Administrator. Dane osobowe Wykonawcy/Oferenta mogą zostać upublicznione zgodnie z wymaganiami prawnymi w obszarze zamówień publicznych.

Wykonawca/Oferent lub jego przedstawiciele posiadają prawo dostępu do treści swoich danych oraz prawo ich sprostowania, usunięcia, ograniczenia przetwarzania oraz prawo do przenoszenia danych.

Wykonawca/Oferent lub jego przedstawiciele mają prawo wniesienia skargi do właściwego organu nadzorczego w zakresie ochrony danych osobowych gdy uznają, iż przetwarzanie danych osobowych ich dotyczących narusza przepisy ogólnego Rozporządzenia o ochronie danych osobowych z dnia 27 kwietnia 2016 r. Podanie przez

Wykonawcę/Oferenta danych osobowych jest warunkiem zawarcia umowy i współpracy z Administratorem.

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

§ 8

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 (t.j. Dz. U. z 2018 r. poz. 1986) 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,
 - a. załącznik nr 2 – Opis Przedmiotu Zamówienia
 - b. 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 przesłanym 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