

DPZ.261.62.EW.2019

Spała dn. 28.08.2019r.

## **ZMIANA SPECYFIKACJI ISTOTNYCH WARUNKÓW ZAMÓWIENIA NA DOSTAWY WARZYW I OWOCÓW**

Zamawiający zgodnie z art. 38 ust.4 wprowadza następującą zmianę w SIWZ do zał. 2 (arkusz cenowy), zmienia nazwę kolumny nr 8 z „wartość netto” na „wartość brutto”.

W celu uwzględnienia zmiany w treści ofert Zamawiający **przedłuża termin składania ofert do dnia 04.09.2019r. do godz. 10.30.**

Otwarcie ofert nastąpi **w dniu 04.09.2019r. o godz.11.00.**

W załączeniu zmodyfikowany zał.2 tj. arkusz cenowy.

**DYREKTOR**  
CENTRALNY OŚRODEK SPORTU –  
Ośrodek Przygotowań Olimpijskich w Spale  
**Waldemar Wendrowski**

Komisja przetargowa:

S. Lasecki .....

E. Wolan .....

S. Sobolewska .....

U. Bilski .....

B. Fątek .....



**COS**  
**COS-OPO w Giżycku**  
**COS-OPO w Spale**  
**COS-OPO w Szczyrku**  
**COS-OPO w Walczu**  
**COS-OPO w Zakopanem**  
**COS-OPO we Władysławowie**

00-449 Warszawa ul. Łazienkowska 6a, tel.: +48 22 529 87 40  
11-500 Giżycko ul. Moniuszki 22, tel.: +48 87 441 71 00  
97-215 Inowódz, Spała Al. Prezydenta Ignacego Mościckiego 6, tel.: +48 44 724 23 46  
43-370 Szczyrk ul. Piłzowa 8, tel.: +48 33 817 84 41  
78-600 Wałcz Al. Zdobyców Wału Pomorskiego 99, tel.: +48 67 258 44 61  
34-500 Zakopane ul. Bronisława Czecha 1, tel.: +48 18 201 22 74  
84-120 Władysławowo ul. Żeromskiego 52, tel.: +48 58 674 63 00

Pieczętka Wykonawcy

Miejscowość..... Data.....

**WARZYWA I OWOCE ŚWIEŻE**  
**na okres 6 miesięcy**

L.P.	ASORTYMENT	J.M.	ILOŚĆ	CENA JEDN.	WARTOŚĆ NETTO	VAT %	WARTOŚĆ BRUTTO
1.	Marchew-korzeń czysty, o barwie czerwono pomarańczowej, bez bocznych rozgałęzień, bez uszkodzeń mechanicznych przez szkodniki średnica minimalnie 2cm, I klasa.	kg.	1250				
2.	Marchew obrana surowa jedrna, zdrowa, kształtna, nienadmarznięta, jednolita odmianowo, bez pustych miejsc w środku, bez przebarwień. Pakowane próżniowo w opakowaniach o pojemności do 5 kg.	kg.	1400				
3.	Pietruszka-korzeń czysty, zdrowy, bez śladów chorób, średnica 2cm do 5cm, I klasa.	kg.	200				
4.	Pietruszka obrana surowa jedrna, zdrowa, kształtna, nienadmarznięta, jednolita odmianowo, bez pustych miejsc w środku, bez przebarwień. Pakowane próżniowo w opakowaniach o pojemności do 5 kg.	kg.	200				
5.	Selery-korzeń czysty, zdrowy, bez śladów chorób, nieuszkodzone, o białym miąższu bez śladów gnicia, o wadze korzenia nie mniejszej niż 200g pakowane w skrzynki standardowe lub worki, I klasa.	kg.	800				
6.	Seler obrany surowy jedrny, zdrowy, kształtny, nienadmarznięty, jednolity odmianowo, bez pustych miejsc w środku, bez przebarwień. Pakowane próżniowo w opakowaniach o pojemności do 5 kg.	kg.	700				
7.	Pory-wyбір I klasa, cebula o średnicy nie mniejszej niż 2,5cm, liście barwy zielonej, bez liści nadgniłych, zaparzeń pakowany w opakowania standardowe.	kg.	400				
8.	Kapusta biała głowiasta (VIII-IV) - nie powinna być uszkodzona, porośnięta, zaparzona, bez obecności larw, gąsienic. Głównki powinny być nie mniejsze niż 1500g. Pakowane w opakowania standardowe skrzynki, worki.	kg.	1700				

9.	Kapusta czerwona - nie powinna być uszkodzona, porośnięta, zaparzona, bez obecności larw, gąsienic. Główni powinni być nie mniejsze niż 1000g. Pakowane w opakowania standardowe skrzynki, worki.	kg.	500				
10.	Kapusta pekińska zdrowa bez oznak zgnilizny, zaparzeń, bez porośnięć i uszkodzków.	kg.	750				
11.	Buraki ćwikłowe - nie powinny być zaparzone, zmarznięte, zaplesniałe, bez oznak zgnilizny, o średnicy 4-8cm i zabarwieniu ciemnoczerwonym, pakowane w opakowania standardowe skrzynki, worki.	kg.	850				
12.	Burak ćwikłowy obrany surowy jędrny, zdrowy, kształtny, nienadmarznięty, jednolity odmianowo, bez pustych miejsc w środku, bez przebarwień. Pakowane próżniowo w opakowaniach o pojemności do 5 kg.	kg.	700				
13.	Cebula czerwona-powinna być zdrowa, bez uszkodzeń, jędrna, czysta, nie powinna być zmarznięta i zaparzona w opakowaniach standardowych worki.	kg.	200				
14.	Cebula zaszuszone - powinna być zdrowa, bez uszkodzeń, jędrna, czysta, nie powinna być zmarznięta i zaparzona w opakowaniach standardowych worki.	kg.	650				
15.	Cebula obrana - powinna być zdrowa, bez uszkodzeń, jędrna, czysta, nie powinna być zmarznięta i zaparzona. Pakowane próżniowo w opakowaniach o pojemności do 5 kg.	kg.	400				
16.	Pomidory szklarniowe( X-VI ) powinny być jędrne, nie pomarszczone, gładkie, o jednolitej wielkości i kształcie, zdrowe, bez uszkodzeń, nie popękawane o jednolitym zabarwieniu czerwonym właściwym dla danego gatunku waga 150-250g.	kg.	3600				
17.	Pomidory sezonowe (VII-IX), powinny być jędrne, nie pomarszczone, gładkie, o jednolitej wielkości i kształcie, zdrowe, bez uszkodzeń, nie popękawane o jednolitym zabarwieniu czerwonym właściwym dla danego gatunku waga 150-250g.	kg.	2500				
18.	Salata szklarniowa ( X- IV) wybór I klasa bez oznak zgnilizny, zmrózenia, zaparzeń ,zgnieceń, przerośnięć oraz szkodników typu ślimaki. Wielkość nie mniejsza niż 150g.	szt.	1500				



19.	Salata sezonowa( V - IX )wybór I klasa bez oznak zgnilizny, zmrozenia, zaparzeń ,zgnieceń, przerośnień oraz szkodników typu ślimaki.Wielkość nie mniejsza niż 150g	szt.	1000				
20.	Rzodkiewka wybór I klasa,świeża, czysta nie sparciata, nie popękana, jędma,powiązana w pęczki z liśćmi, wyrównana pod względem barwy oraz wielkości	szt.	1700				
21.	Szczypior nie powinien być zgrzany, zaparzony, bez śladów zgnilizny, szkodników pakowany w pęczki 25g	szt.	2200				
22.	Koper nie powinien być zgrzany, zaparzony, bez śladów zgnilizny, szkodników pakowany w pęczki 25g	szt.	2200				
23.	Nać pietruszki nie powinien być zgrzany, zaparzony, bez śladów zgnilizny, szkodników pakowany w pęczki 25g	szt.	2200				
24.	Papryka sezonowa(VII-X) owoc powinien być dojrzały o odpowiedniej barwie oraz wielkości i kształcie, bez oznak zgnilizny nadpsucia,porażenia chorobami,popękania, uszkodzenia, zapleśnień, zafermentowania, nie mniejsze niż 200g.	kg.	500				
25.	Czosnek wybór I klasa czosnku główka powinna być cała zwarta bez oznak zgnilizny, twarda, o wielkości 3cm ząbki czosnku powinny być jędrne w całości powinien pokryty być łuską pakowany w standardowe opakowania.	szt.	200				
26.	Czosnek warkocz wybór I klasa czosnku główka powinna być cała zwarta bez oznak zgnilizny, twarda, o wielkości 3cm ząbki czosnku powinny być jędrne w całości powinien pokryty być łuską pakowany w standardowe opakowania.	szt.	10				
27.	Papryka szklarniowa (XI-VI) owoc powinien być dojrzały o odpowiedniej barwie oraz wielkości i kształcie, bez oznak zgnilizny nadpsucia,porażenia chorobami,popękania, uszkodzenia, zapleśnień, zafermentowania, nie mniejsze niż 200g.	kg.	900				
28.	Pieczarka wybór I klasa ,powinna być zdrowa, twarda, o białej barwie, średniej wielkości,bez plam, opakowania standardowe.	kg.	650				
29.	Fasola biała Jaś (opakowania do 5 kg) czysty o odpowiedniej barwie, bez uszkodzeń, bez oznak pleśni, bez nadpsuć, bez szkodników,bez zanieczyszczeń chemicznych .	kg.	60				

30.	Groch łupany (opakowania do 5 kg) czysty o odpowiedniej barwie, bez uszkodzeń, bez oznak pleśni, bez nadpsuć, bez szkodników, bez zanieczyszczeń chemicznych.	kg.	60				
31.	Ogórek świeży(VI-X) wybór I klasa, powinien być świeży, bez oznak zwiędnięć, zgnilizny, uszkodzeń, popękań, wyrównany pod względem zabarwienia oraz wielkości nie mniejsze niż 200g.	kg.	900				
32.	Ogórek szklarniowy ( X- V ) wybór I klasa, powinien być świeży, bez oznak zwiędnięć, zgnilizny, uszkodzeń, popękań, wyrównany pod względem zabarwienia oraz wielkości nie mniejsze niż 200g	kg.	2000				
33.	Ziemniaki (VIII-IV) jędrne, zdrowe, suche, kształtne nienadmarzniete, jednolite odmianowo, bez pustych miejsc w środku, bez oznak pleśni i porośnięć oraz bez uszkodzeń mechanicznych	kg.	6000				
34.	Ziemniaki obrane surowe jędrne, zdrowe, kształtne, nienadmarzniete, jednolite odmianowo, bez pustych miejsc w środku, bez przebarwień.Pakowane próżniowo w opakowaniach o pojemności do 5 kg.	kg.	4000				
36.	Gruszki powinny być świeże, jędrne bez uszkodzeń, nie poobijane bez uszkodzeń naskórka bez obcych zapachów, czyste, nie robaczywe, nie zagrzybione, bez śladów pleśni.	kg.	2000				
37.	Śliwki renklody powinny być świeże, dojrzałe, bez zawilgoceń, uszkodzeń, o jednolitym kształcie wielkości, jednakowym gatunku oraz o jednolitym stopniu dojrzałości	kg.	700				
38.	Jabłka słodkie deserowe powinno być świeże jędrne bez oznak nadpsuć, bez uszkodzeń mechanicznych, bez oznak chorób pleśni, czyste bez pozostałości środków chemicznych ochrony roślin waga 200g	kg.	4500				
39.	Cytryny powinny być zdrowe o nienaruszonej tkance i bez uszkodzeń, nie zaparzone, nie uszkodzone przez mróz, nie poplamione, czyste, dojrzałe, soczyste, zabezpieczone przez uszkodzeniami podczas transportu.	kg.	1200				

40.	Grapefruit (żółte, zielone, różowe)-powinny być zdrowe, o nienaruszonej tkance i bez uszkodzeń, nie zaparzone nie uszkodzone przez mróz, nie poplamione, czyste, dojrzałe, soczyste, zabezpieczone przez uszkodzeniami podczas transportu.	kg.	900				
41.	Kiwi owoc bez uszkodzeń mechanicznych, nie zmarznęte, nie zwiędnięte, zdrowy, pakowany w kartonach lub skrzynkach standardowych, owoc nie mniejszy niż 100g.	szt.	5000				
42.	Banany owoc powinien posiadać barwę skórki złocistą, bez uszkodzeń, plam chorobowych, pakowany w kartonach o wadze 18kg.	kg.	3600				
43.	Mandarynki zdrowe, nie uszkodzone jędrne, nie poplamione, wolne od owadów i ich larw, świeże o właściwej dojrzałości, soczyste o właściwej barwie skórki, o właściwym smaku i aromacie, zabezpieczone przez uszkodzeniami podczas transportu.	kg.	1500				
44.	Pomarańcze zdrowe, nie uszkodzone jędrne, nie poplamione, wolne od owadów i ich larw, świeże o właściwej dojrzałości, soczyste o właściwej barwie skórki, o właściwym smaku i aromacie, zabezpieczone przez uszkodzeniami podczas transportu.	kg.	1500				
45.	Winogron biały dojrzały, świeży, czysty, jędrny i mocno przyrośnięty do łodyżek, bez śladów środków owado i grzybobójczych. Grona wolne od chorób oraz niezaatakowane przez ich owady oraz larwy. Bez uszkodzeń mechanicznych, popekanych, wysuszonych gron.	kg.	350				
46.	Winogron czarny dojrzały, świeży, czysty, jędrny i mocno przyrośnięty do łodyżek, bez śladów środków owado i grzybobójczych. Grona wolne od chorób oraz niezaatakowane przez ich owady oraz larwy. Bez uszkodzeń mechanicznych, popekanych, wysuszonych gron.	kg.	350				
47.	Malina świeża- owoc dojrzały, suchy, czysty cały- nie uszkodzony, nie sfermentowany, wolny od szkodników.	kg.	40				



48.	Arbuz powinien być dojrzały nie zdeformowany, miąższ soczysty o barwie czerwonej, skórka czysta zdrowa bez uszkodzeń.	kg.	400					
49.	Truskawka świeża, dojrzała, nieuszkodzona powierzchniowo sucha, czysta.	kg.	40					
52.	Brzoskwinia świeża, dojrzała, jędrna, sucha, bez uszkodzeń płam oznak chorób.	kg.	500					
53.	Nektaryna powinna być świeża jędrna, dojrzała, czysta bez uszkodzeń i płam.	kg.	500					
54.	Mięta świeża kl I (doniczka).	szt.	30					
55.	Kolendra świeża kl I (doniczka).	szt.	30					
56.	Tymianek świeży kl. I (doniczka)	szt.	30					
57.	Oregano świeże kl I (doniczka).	szt.	30					
58.	Rozmaryn świeży kl I (doniczka).	szt.	30					
59.	Bazyliia świeża kl I (doniczka).	szt.	30					
60.	Melon świeży zdrowy bez uszkodzeń mechanicznych, jędrny, dojrzały.	szt.	25					
61.	Ananasy jednolite, świeże, czyste, zdrowe, o prawidłowym kształcie, dojrzałe bez uszkodzeń, chorób, bez oparzeń słonecznych, bez porażeń i uszkodzeń mechanicznych.	szt.	25					
62.	Borówka amerykańska świeża, dojrzała, sucha, czysta, nie uszkodzona, zdrowa, o jednolitej barwie, wolna od szkodników	kg.	20					
63.	Brokuł świeży wybór I klasa, zdrowy, czysty, bez uszkodzeń i płam, bez zaparzeń, bez nadgnicia, bez obecności szkodników. Waga 1-1,5 kg.	kg.	30					
64.	Cukinia wybór kl I, jędrna, bez uszkodzeń, płam chorobowych, jednolity pod względem kolorystycznym, kształtem, bez nadgnić nie mniejsza niż 400g.	kg.	200					
65.	Bakłażan wybór kl I, duży o długości powyżej 16 cm. Barwa skórki ciemnofioletowa.	kg.	100					
66.	Kapusta włoska zdrowa, bez oznak zgnilizny, zaparzeń, bez przerośnięć i szkodników typu ślimaki.	kg.	100					
69.	Cykorcia sałatkowa świeża, jędrna, zdrowa i czysta, bez uszkodzeń płam i nadgnić.	kg.	100					
71.	Jabłka importowane świeże jędrne bez oznak nadpsuć, bez uszkodzeń mechanicznych, bez oznak chorób pleśni, czyste bez pozostałości środków chemicznych ochrony roślin waga 200-250g	kg.	80					

72.	Kalafior świeży, czysty, bez uszkodzeń i plam, o barwie białej lub biało kremowej, bez nadgnięć, bez zaparzeń, bez obecności gąsiennic oraz innych szkodników. Min. 1500g.	szt.	20					
73.	Pomidorki koktajlowe dekoracyjne powinny być jędrne nie zwiędnięte, zdrowe, bez plam chorobowych, nie pomarszczone, dojrzałe wybór I klasa.	kg.	250					
74.	Salata dekoracyjna zielona i kolor wybór I klasa, bez oznak zgnilizny, zaparzeń, bez przerosnięć oraz bez szkodników typu ślimaki. Główna nie mniejsza niż 150g.	szt.	150					
75.	Nać karbowana dekoracyjna świeża, nie zaparzona, bez śladów zgnilizny, szkodników pakowany w pęczki 25g	szt.	120					
76.	Salata lodowa wybór I klasa, bez oznak zgnilizny, zaparzeń, bez przerosnięć oraz bez szkodników typu ślimaki. Główna nie mniejsza niż 150g.	szt.	1000					
77.	Seler naciowy seler naciowy powinien być barwy zielonej, czysty, bez części pożyłkowych, nie zwiędnięty, wybór I klasa.	kg.	60					
78.	Rzodkiew biała korzeń jędrny, nie popękany, nie sparciaty, bez uszkodzeń przez szkodniki. Wybór I klasa.	kg.	50					
79.	Koper włoski wybór I klasa jędrny, nie zaparzony, bez śladów zgnilizny, bez szkodników.	szt.	20					
80.	Awokado zdrowe, czyste, o odpowiedniej barwie, bez uszkodzeń mechanicznych, wybór I klasa	szt.	20					
81.	Mango wybór I klasa zdrowe czyste bez uszkodzeń mechanicznych, o odpowiedniej barwie i kształcie.	szt.	20					
82.	Mix sałat 250g. Wybór I klasa, czysta, świeża bez oznak zgnilizny, nadpsucia.	kg.	45					
83.	Rukola 250g. Wybór I klasa, czysta, świeża bez oznak zgnilizny, nadpsucia.	kg.	75					
84.	Roszonka 250g. Wybór I klasa, czysta, świeża bez oznak zgnilizny, nadpsucia.	kg.	75					
85.	Kielki lucerny opakowanie 50g Wybór I klasa, czysta, świeża bez oznak zgnilizny, nadpsucia.	szt.	150					
86.	Kielki rzodkiewki opakowanie 50g Wybór I klasa, czysta, świeża bez oznak zgnilizny, nadpsucia.	szt.	150					
87.	Papryka ostra (czuszka) owoc powinien być dojrzały o odpowiedniej barwie oraz wielkości i kształcie, bez oznak zgnilizny nadpsucia, porażenia chorobami, popękania, uszkodzenia, zapleśnienia, zafermentowania.	kg.	10					



88.	Imbir korzeń	kg.	4				
89.	Szpinak Baby 500g czysty świeży nie zwiędnięty, zdrowy właściwie zabarwiony bez plam i uszkodzeń. Bez pożyłkowych i zaschniętych części, bez zanieczyszczeń.	szt.	80				
90.	Pomidor Czarny powinny być jędrne, nie pomarszczone, gładkie, o jednolitej wielkości i kształcie, zdrowe, bez uszkodzeń, nie popękawane o jednolitym zabarwieniu czerwonym właściwym dla danego gatunku waga 150-250g.	kg.	40				
91.	Pomidor Żółty powinny być jędrne, nie pomarszczone, gładkie, o jednolitej wielkości i kształcie, zdrowe, bez uszkodzeń, nie popękawane o jednolitym zabarwieniu czerwonym właściwym dla danego gatunku waga 150-250g.	kg.	40				
92.	Jarmuż czysty świeży nie zwiędnięty, zdrowy właściwie zabarwiony bez plam i uszkodzeń. Bez pożyłkowych i zaschniętych części, bez zanieczyszczeń biologicznych typu mszyce, gąsienice.	kg.	30				
93.	Granat dojrzwały z błyszczącą lekko popękaną skórką w kolorze czerwieni lub fioleto 300-330g	szt.	30				
94.	Kaki - owoce powinny być pomarańczowe wpadające w czerwień, jędrne, bez oznak zepsucia.	kg.	10				
95.	Smoczy owoc pitaja - Dojrzały owoc pokryty miękką, różową lub żółtą skórką. Miąższ jest miękki, biały, z czarnymi pestkami, nieco większymi od ziaren maku. Bez oznak zepsucia.	kg.	10				
96.	Limonka powinny być zdrowe o nienaruszonej tkance i bez uszkodzeń, nie zaparzone, nie uszkodzone przez mróz, nie poplamione, czyste, dojrzałe, soczyste, zabezpieczone przez uszkodzeniami podczas transportu.	kg.	25				
97.	Soczewica jadalna opakowania 1-5kg (etykietowana).	kg.	50				
98.	Ciecierzycy opakowanie 1kg., (etykietowane)	kg.	50				
99.	Dynia dojrziała miąższ soczysty o barwie pomarańczowej skórka czysta zdrowa bez uszkodzeń.	kg.	30				
						0,00	0,00

Słownie złotych (brutto).....

.....

podpis , imienna pieczęć osoby upoważnionej do  
występowania w imieniu Wykonawcy