

DPZ.271.35.2024.EW

Spała dnia 23.09.2024r.

**ZMIANA TREŚCI SWZ W POSTĘPOWANIU**  
**„DOSTAWA WARZYW I OWOCÓW ŚWIEŻYCH DO COS-OPO W SPAŁE” – ZP 17/2024**

Działając na podstawie art. 137. 1. ustawy z dnia 11 września 2019 r. - Prawo zamówień publicznych (tj. Dz.U. z 2023 r. poz.1605 ze zm.) w postępowaniu „**Dostawa warzyw i owoców świeżych do COS OPO w Spałe - ZP 17/2024**”, Zamawiający wprowadza do treści SWZ następujące zmiany w następującym dokumencie postępowania:

Załącznik 2a\_Arkusz cenowy edytowalny \_ dostawa warzyw i owoców:

nazwa ostatniej kolumny : jest : wartość netto  
**na : wartość brutto.**

W celu uwzględnienia powyższych zmian w treści ofert Zamawiający zmienia termin składania i otwarcia ofert:

- 1) Termin składania ofert upływa dnia **26.09.2024 o godz. 10.00**
- 2) Otwarcie ofert nastąpi w dniu **26.09.2024 o godz. 10.30.**
- 3) Ofertę wraz z wymaganymi dokumentami należy złożyć za pośrednictwem Platformy e-Zamówienia <https://ezamowienia.gov.pl>
- 4) Okres związania ofertą ustala się do dnia 25.10.2024.

**Powyższa zmiana staje się integralną częścią Specyfikacji Warunków Zamówienia i powinna zostać uwzględniona przez WYKONAWCÓW w trakcie przygotowywania dokumentów do złożenia ofert w postępowaniu.**

**Wszystkie pozostałe postanowienia SWZ pozostają bez zmian.**

Załączniki:

- Aktualny 23.09.2024\_Załącznik 2a\_Arkusz cenowy edytowalny\_ dostawa warzyw i owoców

**Komisja Przetargowa:**

S. Lasecki	.....
S. Sobolewska	.....
E. Wolan	.....
U. Biłska	.....
B. Fatek	.....

**Oryginał dokumentu zatwierdzony  
przez Kierownika Zamawiającego**

**DYREKTOR**  
CENTRALNY OŚRODEK SPORTU –  
Ośrodek Przygotowań Olimpijskich w Spałe

*Antoni Kozłowski*



Dyrektor  
COS OPO Spała



tel. +48 44 719 65 00  
fax +48 44 724 27 02



cosskala@cos.pl  
www.cos.pl



Al. Pr. I. Mościckiego 6  
97-215 Inowódz, Spała

Miejscowość..... Data.....

**Aktualny 23.09.2024\_Arkusz cenowy na dostawę Warzyw i Owoców Świeżych  
NA OKRES 6 - m-cy**

L.P.	ASORTYMENT	J.M.	ILOŚĆ	CENA JEDN.	WARTOŚĆ NETTO	VAT %	WARTOŚĆ BRUTTO
1.	Ananasy jednolite, świeże, czyste, zdrowe, o prawidłowym kształcie, dojrzałe bez uszkodzeń, chorób, bez oparzeń słonecznych, bez porażeń i uszkodzeń mechanicznych.	szt.	25				
2.	Awokado zdrowe, czyste, o odpowiedniej barwie, bez uszkodzeń mechanicznych, wybór I klasa	szt.	60				
3.	Bakłażan wybór kl I, duży o długości powyżej 16 cm. Barwa skórki ciemnofioletowa.	kg.	60				
4.	Banany owoc powinien posiadać barwę skórki złocistą, bez uszkodzeń, plam chorobowych, pakowany w kartonach o wadze 18kg.	kg.	3900				
5.	Bazylia świeża kl I (doniczka).	szt.	30				
6.	Brokuł świeży wybór I klasa, zdrowy, czysty, bez uszkodzeń i plam, bez zaparzeń, bez nadgnicia, bez obecności szkodników. Waga 1-1,5 kg.	kg.	30				
7.	Brzoskwinia świeża, dojrzała, jędrna, sucha, bez uszkodzeń plam i oznak chorób.	kg.	350				
8.	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.	1050				
9.	Cebula czerwona-powinna być zdrowa, bez uszkodzeń, jędrna, czysta, nie powinna być zmarznięta i zaparzona w opakowaniach standardowych worki.	kg.	300				

10.	Cebula zaszuszone - powinna być zdrowa, bez uszkodzeń, jędrna, czysta, nie powinna być zmarznięta i zaparzona w opakowaniach standardowych worki.	kg.	750				
11.	Ciecierzycza opakowanie 1kg., (etykietowane)	kg.	50				
12.	Cukinia wybór kl I, jędrna, bez uszkodzeń, plam chorobowych, jednolity pod względem kolorystycznym, kształtem, bez nadgnić nie mniejsza niż 400g.	kg.	300				
13.	Cykoria sałatowa świeża, jędrna, zdrowa i czysta, bez uszkodzeń plam i nadgnić.	kg.	50				
14.	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				
15.	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.	5				
16.	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.	300				
17.	Dynia dojrzała mięsz soczysty o barwie pomarańczowej skórka czysta zdrowa bez uszkodzeń.	kg.	50				
18.	Fasola biała Jaś (opakowania do 5 kg) czysty o odpowiedniej barwie, bez uszkodzeń, bez oznak pleśni, bez nadpsuć, bez szkodników, bez zanieczyszczeń chemicznych.	kg.	50				
19.	Granat dojrzały z błyszczącą lekko popękaną skórą w kolorze czerwieni lub fioleto 300-330g	szt.	30				
20.	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.	950				



21.	Groch łupany (opakowania do 5 kg) czysty o odpowiedniej barwie, bez uszkodzeń, bez oznak pleśni, bez nadpsuć, bez szkodników, bez zanieczyszczeń chemicznych.	kg.	40				
22.	Gruszkę powinny być świeże, jędrne bez uszkodzeń, nie poobijane bez uszkodzeń naskórka bez obcych zapachów, czyste, nie robaczywe, nie zagrzybione, bez śladów pleśni.	kg.	2000				
23.	Imbir korzeń	kg.	4				
24.	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				
25.	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				
26.	Jarmuż czysty świeży nie zwiędnięty, zdrowy właściwie zabarwiony bez plam i uszkodzeń. Bez pozostałości i zaschniętych części, bez zanieczyszczeń biologicznych typu mszyce, gąsiennice.	kg.	30				
27.	Kaki - owoce powinny być pomarańczowe wpadające w czerwień, jędrne, bez oznak zepsucia.	kg.	10				
28.	Kalafior świeży, czysty, bez uszkodzeń i plam, o barwie białej lub białą kremowej, bez nadgnić, bez zaparzeń, bez obecności gąsiennic oraz innych szkodników. Min. 1500g.	szt.	20				
29.	Kapusta biała głowiasta (VIII-IV) - nie powinna być uszkodzona, porośnięta, zaparzona, bez obecności larw gąsiennic. Główny powinien być nie mniejsze niż 1500g. Pakowane w opakowania standardowe skrzynki, worki.	kg.	1500				
30.	Kapusta czerwona - nie powinna być uszkodzona, porośnięta, zaparzona, bez obecności larw gąsiennic. Główny powinien być nie mniejsze niż 1000g. Pakowane w opakowania standardowe skrzynki, worki.	kg.	400				
31.	Kapusta kiszona powinna mieć barwę białą lub jasno kremową z odcieniem żółtawym, skrawki kapusty powinny być jędrne i chrupkie, może zawierać dodatki marchwi. Opakowania do 10kg.	kg	800				
32.	Kapusta pekińska zdrowa bez oznak zgnilizny, zaparzeń, bez porośnięć i szkodników.	kg.	650				
33.	Kapusta włoska zdrowa, bez oznak zgnilizny, zaparzeń, bez przerośnięć i szkodników typu ślimaki.	kg.	100				

34.	Kiełki lucerny opakowanie 50g Wybór I klasa, czysta, świeża bez oznak zgnilizny, nadpsucia.	szt.	150				
35.	Kiełki rzodkiewki opakowanie 50g Wybór I klasa, czysta, świeża bez oznak zgnilizny, nadpsucia.	szt.	150				
36.	Kiwi owoc bez uszkodzeń mechanicznych, nie zmarznięte, nie zwiędnięte, zdrowy, pakowany w kartonach lub skrzynkach standardowych, owoc nie mniejszy niż 100g.	szt.	5000				
37.	Kolendra świeża kl I (doniczka).	szt.	30				
38.	Koper nie powinien być zgrzany, zaparzony, bez śladów zgnilizny, szkodników pakowany w pęczki 25g	szt.	2000				
39.	Koper włoski wybór I klasa jędrny, nie zaparzony, bez śladów zgnilizny, bez szkodników.	szt.	20				
40.	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				
41.	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.	1600				
42.	Mango wybór I klasa zdrowe czyste bez uszkodzeń mechanicznych, o odpowiedniej barwie i kształcie.	szt.	20				
43.	Marchew-korzeń czysty, o barwie czerwono pomarańczowej, bez bocznych rozgałęzień, bez uszkodzeń mechanicznych przez szkodniki średnica minimalnie 2cm, I klasa.	kg.	1550				
44.	Melon świeży zdrowy bez uszkodzeń mechanicznych, jędrny, dojrzały.	szt.	25				
45.	Mięta świeża kl I (doniczka).	szt.	30				
46.	Mix sałat 250g. Wybór I klasa, czysta, świeża bez oznak zgnilizny, nadpsucia.	kg.	40				
47.	Nać karbowana dekoracyjna świeża, nie zaparzona, bez śladów zgnilizny, szkodników pakowany w pęczki 25g	szt.	90				
48.	Nać pietruszki nie powinien być zgrzany, zaparzony, bez śladów zgnilizny, szkodników pakowany w pęczki 25g	szt.	1800				



49.	Nektaryna powinna być świeża jędrna, dojrzała, czysta bez uszkodzeń i plam.	kg.	500				
50.	Ogórki małosolne barwa ogórka powinna być zielonkawa , smak delikatnie słony, bez obcych zapachów, aromatyczne nie zapleśniałe, bez oznak nadpsucia. Opakowania do 10kg.	kg	250				
51.	Ogórki kiszzone barwa ogórka powinna być zielonkawo oliwkowa, smak słonawo kwaśny, bez obcych zapachów, aromatyczne nie zapleśniałe, bez oznak nadpsucia. Opakowania do 10kg.	kg	1550				
52.	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.	2250				
53.	Ogórek świeży(VI-IX) wybór I klasa, powinien być świeży, bez oznak zwiędnięć, zgnilizny, uszkodzeń, popękań, wyrównany pod względem zabarwienia oraz wielkości nie mniejsze niż 200g.	kg.	250				
54.	Oregano świeże kl I (doniczka).	szt.	30				
55.	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				
56.	Papryka sezonowa(VII-X) owoc powinien być dojrzały o odpowiedniej barwie oraz wielkości i kształcie, bez oznak zgnilizny nadpsucia, porażenia chorobami, popękania, uszkodzenia, zapleśnienia, zafermentowania, nie mniejsze niż 200g.	kg.	500				
57.	Papryka szklarniowa (XI-VI) owoc powinien być dojrzały o odpowiedniej barwie oraz wielkości i kształcie, bez oznak zgnilizny nadpsucia, porażenia chorobami, popękania, uszkodzenia, zapleśnienia, zafermentowania, nie mniejsze niż 200g.	kg.	1300				
58.	Pieczarka wybór I klasa ,powinna być zdrowa, twarda, o białej barwie, średniej wielkości, bez plam, opakowania standardowe.	kg.	650				
59.	Pietruszka-korzeń czysty, zdrowy, bez śladów chorób, średnica 2cm do 5cm, I klasa.	kg.	200				
60.	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.	1600				

	Pomidor Czarny powinny być jędrne, nie pomarszczone, gładkie, o jednolitej wielkości i kształcie, zdrowe, bez uszkodzeń, nie popękowana o jednolitym zabarwieniu czerwonym właściwym dla danego gatunku waga 150-250g.	kg.	50				
61.	Pomidor Żółty powinny być jędrne, nie pomarszczone, gładkie, o jednolitej wielkości i kształcie, zdrowe, bez uszkodzeń, nie popękowana o jednolitym zabarwieniu czerwonym właściwym dla danego gatunku waga 150-250g.	kg.	50				
62.	Pomidorki koktajlowe dekoracyjne powinny być jędrne nie zwiędnięte, zdrowe, bez plam chorobowych, nie pomarszczone, dojrzale wybór I klasa.	kg.	300				
63.	Pomidory sezonowe (VII-IX), powinny być jędrne, nie pomarszczone, gładkie, o jednolitej wielkości i kształcie, zdrowe, bez uszkodzeń, nie popękowana o jednolitym zabarwieniu czerwonym właściwym dla danego gatunku waga 150-250g.	kg.	400				
64.	Pomidory szklarniowe (X-VI ) powinny być jędrne, nie pomarszczone, gładkie, o jednolitej wielkości i kształcie, zdrowe, bez uszkodzeń, nie popękowana o jednolitym zabarwieniu czerwonym właściwym dla danego gatunku waga 150-250g.	kg.	3850				
65.	Pory-wybrór I klasa, cebula o średnicy nie mniejszej niż 2,5cm, liście barwy zielonej, bez liści nadgniłych, zaparzeń pakowany w opakowania standardowe.	kg.	400				
66.	Roszonka 250g. Wybór I klasa, czysta, świeża bez oznak zgnilizny, nadpsucia.	kg.	60				
67.	Rozmarzn świeży kl I (doniczka).	szt.	30				
68.	Rukola 250g. Wybór I klasa, czysta, świeża bez oznak zgnilizny, nadpsucia.	kg.	75				
69.	Rzodkiew biała korzeń jędrny, nie popękany, nie sparciaty, bez uszkodzeń przez szkodniki. Wybór I klasa.	kg.	50				
70.	Rzodkiewka wybór I klasa, świeża, czysta nie sparciata, nie popękana, jędrna, powiązana w pęczki z liśćmi, wyrównana pod względem barwy oraz wielkości	szt.	1700				
71.	Sałata dekoracyjna zielona i kolor wybór I klasa, bez oznak zgnilizny, zaparzeń, bez przerosnięć oraz bez szkodników typu ślimaki. Główka nie mniejsza niż 150g.	szt.	100				
72.	Sałata lodowa wybór I klasa, bez oznak zgnilizny, zaparzeń, bez przerosnięć oraz bez szkodników typu ślimaki. Główka nie mniejsza niż 150g.	szt.	1000				
73.							



	Salata sezonowa( V - IX )wybór I klasa bez oznak zgnilizny, zmrózenia, zaparzeń ,zgnieceń, przerośnięć oraz szkodników typu ślimaki.Wielkość nie mniejsza niż 150g	szt.	250				
74.	Salata szklarniowa ( X- IV) wybór I klasa bez oznak zgnilizny, zmrózenia, zaparzeń ,zgnieceń, przerośnięć oraz szkodników typu ślimaki. Wielkość nie mniejsza niż 150g.	szt.	2000				
75.	Seler naciowy seler naciowy powinien być barwy zielonej, czysty, bez części pożółkłych, nie zwiędnięty, wybór I klasa.	kg.	60				
76.	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				
77.	Smoczy owoc pitaja - Dojrzały owoc pokryty miękką, różową lub żółtą skórą. Miąższ jest miękki, biały, z czarnymi pestkami, nieco większymi od ziaren maku. Bez oznak zepsucia.	kg.	10				
78.	Soczewica jadalna opakowania 1-5kg(etykietowana).	kg.	40				
79.	Szczypior nie powinien być zgrzany, zaparzony, bez śladów zgnilizny, szkodników pakowany w pęczki 25g	szt.	2200				
80.	Szpinak Baby 500g czysty świeży nie zwiędnięty, zdrowy właściwie zabarwiony bez plam i uszkodzeń.Bez pożyłkłych i zaschniętych części, bez zanieczyszczeń.	kg	70				
81.	Śliwki renklody powinny być świeże, dojrzałe, bez zawilgoceń, uszkodzeń, o jednolitym kształcie wielkości, jednakowym gatunku oraz o jednolitym stopniu dojrzałości	kg.	700				
82.	Tymianek świeży kl. I (doniczka)	szt.	30				
83.	Winogron biały dojrzały, świeży , czysty, jedyny 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.	250				
84.							



85.	Winiogron czarny dojrzwały, 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.	250				
86.	Ziemiaki młode(V-VII) jędrne, zdrowe, suche, kształtne, jednolite odmianowo, bez pustych miejsc w środku, bez oznak pleśni i porośnięć, bez oznak porażenia suchą zgnilizną, bez zazieleniałych.	kg.	500				
87.	Ziemiaki (VIII-IV) jędrne, zdrowe, suche, kształtne nienadmarzniete, jednolite odmianowo, bez pustych miejsc w środku, bez oznak pleśni i porośnięć oraz bez uszkodzeń mechanicznych	kg.	9200				
						<b>0,00</b>	<b>0,00</b>

RAZEM: Słownie złotych (brutto).....

podpis osoby upoważnionej do występowania w  
imieniu Wykonawcy

**ZASTĘPCA KIEROWNIKA**  
Działu Gastronomicznego  
Centralny Ośrodek Diagnostyki i  
Ośrodek Przygotowań  
Sylwia Sobulewska