



CENTRALNY OŚRODEK SPORTU

ZAKOPANE

OŚRODEK PRZYGOTOWAŃ OLIMPIJSKICH

SPECYFIKACJA ISTOTNYCH WARUNKÓW ZAMÓWIENIA

dla postępowania o udzielenie zamówienia publicznego prowadzonego przez Centralny Ośrodek Sportu Instytucję Gospodarki Budżetowej z siedzibą w Warszawie, (00-449), przy ul. Łazienkowskiej 6A, zarejestrowaną pod numerem 0000374033 w Krajowym Rejestrze Sądowym, posiadającym numery: NIP 701-027-39-50 i Regon 142733356-00042, Oddział Centralnego Ośrodka Sportu-Ośrodek Przygotowań Olimpijskich w Zakopanem, 34-500 Zakopane, ul. Bronisława Czecha dalej zwany „Zamawiającym” lub „COS OPO Zakopane” **na podstawie ustawy z dnia 29 stycznia 2004r. Prawo zamówień publicznych (t.j. Dz. U. z 2015 r. poz. 2164, ze zm.), zwanej dalej „Ustawą”** poniżej kwoty określonej w przepisach wydanych na podstawie art. 11 ust. 8 ustawy na **sukcesywne dostawy owoców, warzyw i soków do Centralnego Ośrodka Sportu – Ośrodka Przygotowań Olimpijskich w Zakopanem.**

Ogłoszenie o zamówieniu opublikowano w Biuletynie Zamówień Publicznych w dniu **09.03.2017** r. pod numerem **39739-2017**. Treść SIWZ zamieszczono w Biuletynie Informacji Publicznej Centralnego Ośrodka Sportu w zakładce PRZETARGI/ZAKOPANE.

Numer referencyjny postępowania: DZP/Z/V/02/03/2017

Termin składania ofert upływa w dniu 17.03.2017 r. o godzinie 10:00

Otwarcie ofert nastąpi w dniu 17.03.2017 r., początek o godzinie 10:15

Treść SIWZ wraz ze wzorem umowy zgodna z wymogami Zamawiającego.

Członkowie komisji przetargowej

Zatwierdził:

Dyrektor

Centralnego Ośrodka Sportu -
Ośrodka Przygotowań Olimpijskich w Zakopanem

Zakopane, 9 marzec 2017 r.

I.

NAZWA ORAZ ADRES ZAMAWIAJĄCEGO:

1. Zamawiający: Centralny Ośrodek Sportu Instytucja Gospodarki Budżetowej z siedzibą w Warszawie, (00-449), przy ul. Łazienkowskiej 6A, zarejestrowany pod numerem 0000374033 w Krajowym Rejestrze Sądowym, posiadającym numery: NIP 701-027-39-50 i Regon 142733356-00042, **Oddział Centralnego Ośrodka Sportu-Ośrodek Przygotowań Olimpijskich w Zakopanem, 34-500 Zakopane, ul. Bronisława Czecha 1,,** tel. 018 263 26 60, e-mail: zamówienia.zakopane@cos.pl lub przetargi.zakopane@cos.pl faks 018 201 49 06, NIP: 7010273950.

II.

TRYB UDZIELENIA ZAMÓWIENIA:

Przetarg nieograniczony.

III.

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA:

Kod CPV (główny): 15300000-1 – owoce, warzywa i podobne produkty

Pomocnicze: 15321000-4 – soki owocowe,

15322000-1 – soki warzywne

Część 1 owoce i warzywa

Część 2 soki

Uwaga: Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia zawiera formularz cenowy. Oferty można składać w odniesieniu do wszystkich części zamówienia. Przedmiot zamówienia musi odpowiadać Polskim normom przenoszącym normy europejskie lub normom innych państw członkowskich Europejskiego Obszaru Gospodarczego przenoszących te normy, lub parametrom odnoszącym się do tych norm. Ze względu na fakt, że klientami Zamawiającego są głównie grupy sportowe o wysokich wymaganiach żywieniowych i dietetycznych Zamawiający oczekuje produktów o wysokiej jakości. Wszystkie podane powyżej ilości produktów są szacunkowe i mogą ulec zmianie w trakcie trwania umowy. Ostateczne ilości zamawianych produktów będą wynikać z faktycznych potrzeb Zamawiającego w okresie obowiązywania umowy co Wykonawca akceptuje bez uwag. Zamawiający nie gwarantuje realizacji całości przedmiotu zamówienia. Rzeczywiste ilości przedmiotu zamówienia dostarczone przez wykonawcę w okresie obowiązywania umowy będą uzależnione od bieżących potrzeb Zamawiającego. Nie wyczerpanie kwoty umownej w okresie obowiązywania umowy pozostaje bez jakichkolwiek roszczeń odszkodowawczych ze strony Wykonawcy. Ceny jednostkowe brutto podane przez Wykonawców będą stałe i nie zmienne w okresie obowiązywania umowy. Wszelkie użyte nazwy i parametry mają na celu tylko i wyłącznie przedstawienie oczekiwań jakościowych Zamawiającego. Zamawiający dopuszcza zastosowanie produktów równoważnych w stosunku do produktów w/w, jednakże o tej samej gramaturze i składzie i podobnych walorach. 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 podobnych dokumentów. Produkty równoważne, to produkty o parametrach porównywalnych lub lepszych, aniżeli uwzględnione w dokumentacji przetargowej. UDOWODNIENIE RÓWNOWAŻNOŚCI LEŻY PO STRONIE WYKONAWCY. Dla zapewnienia bezpieczeństwa żywności i żywienia Wykonawca winien posiadać wdrożony system analizy zagrożeń i krytycznych punktów kontroli HACCAP. Dowóz artykułów i produktów każdorazowo na koszt i ryzyko transportem Wykonawcy do internatu sportowego „Zakopane” zlokalizowanego w Zakopanem przy ul. B. Czecha 1, sukcesywnie – zgodnie ze składanymi zamówieniami częściowymi. Obowiązkiem Wykonawcy jest wniesienie towaru w wyznaczone przez odbierającego miejsca. Zamawiający zastrzega sobie prawo odmowy przyjęcia towaru oraz dokonania za niego zapłaty w przypadku nie wniesienia w wyznaczone miejsce (nie dopuszcza się pozostawienia dostawy na tzw. rampie). Zamówienia Zamawiający będzie składał faksem lub e-mailem lub telefonicznie najpóźniej do godziny 16.00 dnia poprzedzającego datę dostawy. Dostawy zamówionej partii przedmiotu zamówienia odbywać się będą do godziny zadeklarowanej w ofercie lub innej wskazanej w następnym dniu po złożeniu zamówienia. Zamawiający ustala, że zamówienia dotyczące poniedziałków oraz dni świątecznych składane będą w piątek lub dzień poprzedzający dzień lub dni świąteczne. Wykonawca powinien posiadać atesty i pozwolenia potwierdzające, że poprzez odpowiednie odniesienie dokładnie oznaczone produkty będące przedmiotem dostawy odpowiadają określonym normom i wymaganiom opisanym w SIWZ. Zamawiający zastrzega sobie prawo do żądania przedstawienia odpowiednich

dokumentów potwierdzających jakość produktów przy danej dostawie. Dostarczane produkty muszą być wysokiej jakości, muszą spełniać wymagania jakościowe, dotyczące przechowywania, pakowania i transportu zawarte w Polskich Normach oraz posiadać ważne terminy przydatności do spożycia. Wykonawca dostarczać będzie w/w artykuły własnym transportem, na swój koszt, zgodnie z wymogami sanitarnymi i HACCP, w sposób zapobiegający utracie walorów smakowych i odżywczych. Termin płatności: 30 dni od dnia dostarczenia faktury, forma płatności: przelew. Dostarczane produkty muszą być metkowane według nazw które wymieniane będą w zamówieniach częściowych lub muszą być właściwie oznaczone, w taki sposób aby umożliwić ich identyfikację zgodnie ze składanym zamówieniem. 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 dopuszczenia do kontaktu z żywnością. Pojemniki transportowe powinny być gładkie, czyste, bezwonne, łatwe do mycia i odkażania, zapewniające zachowanie właściwej jakości w czasie transportu. Transport do siedziby zamawiającego powinien być realizowany środkami transportowymi dostosowanymi do przewozu przedmiotu zamówienia w warunkach zapewniających utrzymanie właściwej jakości. Pozostałe zapisy we wzorze umowy.

Część 1 – owoce i warzywa

Lp.	Nazwa artykułu	JM	Ilość szacunkowa
1	2	3	4
	CZĘŚĆ 1 - OWOCE I WARZYWA		
1	Ananas świeży- owoc, nie zwiędnięty, skorupka twarda	szt.	15,00
2	Arbuz -owoc, cały, czysty, bez uszkodzeń, plam chorobowych, o wadze 3-5kg; pakowany luzem	Kg	1 500,00
3	Awocado, owoce bez uszkodzeń mechanicznych, niezmarzniete, niezwiędnięte, nie nadgnięte	Szt.	20,00
4	Banan-owoc o barwie skórki złocistej, bez uszkodzeń, plam chorobowych, pakowany w kartonach o wadze 18kg	Kg	1 300,00
5	Cebulka - pęczki	Kg	10,00
6	Buraki ćwikłowe, nie zaparzone, nie zamrożone, nie zapleśniałe, wybór I- korzenie o średnicy 4-8cm i zabarwieniu w przekroju ciemnoczerwonym; pakowane w worki lub standardowe skrzynki	Kg	1 000,00
7	Cebula czerwona- zdrowa, bez uszkodzeń, jędrna, czysta, nie zmarznęta, nie zaparzona, pakowana w standardowe worki	Kg	20,00
8	Cebula- zdrowa, bez uszkodzeń, jędrna, czysta, dojrzała o barwie łuski, jasnożółtawej; nie zmarznęta, nie zaparzona, pakowana w standardowe worki	Kg	600,00
9	Cytryny-wyrób I o barwie żółtej, bez nadmiernie wyrośniętych części końcowych i zgrubień bez uszkodzeń i zapleśnień	Kg	600,00
10	Czosnek świeży-wyrób I główka czosnku, cała zwarta, twarda, o wielkości 3cm i ząbkach jędrnych , pokrytych całkowicie łuską, pakowany w standardowe opakowanie	Kg	25,00
11	Fasola Piękny Jaś biała w op 0,5 kg - nasiona nie zbutwiałe, nie spleśniałe; pakowane w worki o wadze 5kg	Kg	20,00
12	Grapefruit żółty i czerwony bez uszkodzeń mechanicznych, nie nadmarzniete, nie nadgnięte, bez plam, wolne od uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki, o dojrzałości konsumpcyjnej; wielkości owoców 0,50kg; pakowany w kartonach standardowych	Kg	200,00
13	Groch łuskany w op 0,5 kg-o barwie żółtej bez zapachu stęchlizny, bez pleśni	Kg	10,00
14	Gruszki-wyrób I, nie zmarznęty, nie nadgnięty	Kg	150,00
15	Jabłka importowane, zielone wyrób Extra; owoc	Kg	60,00

	prawidłowo wykształcony o typowym dla odmiany kształcie, zabarwieniu, smaku i zapachu.		
16	Jabłka słodkie deserowe różne (krajowe) owoce prawidłowo wykształcone, nie nadgnięte i nie nadmarznięte, pakowane w kartony 14-18 kg, odmiany jonagold, idared, ligol	Kg	1 200,00
17	Kapusta biała-nie uszkodzona, nie przerośnięta, nie zaparzona, bez obecności gąsienic; główki powinny być nie mniejsze niż 1500g, pakowane w skrzyniach lub luzem	Kg	300,00
18	Kapusta czerwona-główki nie mniejsze niż 1000g, bez uszkodzeń	Kg	350,00
19	Kapusta kiszona pakowana 0,5 kg - klasa I, barwa biała lub jasnokremowa z odcieniem żółtawym, smak słonko-kwaśny, bez obcych zapachów; skrawki kapusty jędrne i chrupkie, może zawierać dodatek marchwi	Kg	250,00
20	Kapusta pekińska-liście nie zwiędłe, nie nadgnięte, nie zaparzone, bez obecności gąsienic, kolor jasno zielony	Kg	350,00
21	Melon	Kg	10,00
22	Kiwi-wyrób I; owoce bez uszkodzeń mechanicznych, nie zmarznięte, nie zwiędnięte; pakowane w kartonach lub skrzynkach standardowych	szt.	500,00
23	Koperek świeży, nie zagrzany, nie zaparzony, bez śladów zgnilizny; pakowany w pęczki	Kg	45,00
24	Limonki-wyrób I o barwie żółtej, bez nadmiernie wyrośniętych części końcowych i zgrubień bez uszkodzeń i zapleśnień	Kg	5,00
25	Mandarynki-odmiana bezpestkowa, nie nadgnięta, o skórce łatwo odstającej od miąższu, pakowane w skrzynki o wadze 9-10 kg	Kg	150,00
26	Marchew-korzeń powinien być czysty, o zdrowej barwie czerwono-pomarańczowej, cały, bez bocznych rozgałęzień, bez uszkodzeń mechanicznych i przez szkodniki; minimalna średnica korzenia 2cm	Kg	1 200,00
27	Nektarynki-owoc bez uszkodzeń mechanicznych, nie zwiędnięty, pestka łatwo odchodząca od miąższu	Kg	650,00
28	Ogórki kwaszone, jednostki opakowania wyrównane pod względem wielkości, kształtne, proste, jędrne, bez pustych kanałów wewnętrznych, smak i zapach charakterystyczny dla ogórków kwaszonych z wyraźnym udziałem przypraw aromatyczno-smakowych	Kg	100,00
29	Ogórek zielony, szklarniowy nie zwiędły; bez uszkodzeń, plam chorobowych, barwa zielona, typowa dla odmiany	Kg	1 500,00
30	Kapusta Włoska	Kg	20,00
31	Papryka szklarniowa MIX, kolor czerwony, żółty i zielony, produkt dojrzały, o odpowiedniej barwie, bez uszkodzeń, niezwiędły	Kg	700,00
32	Pieczarka świeża, barwa biała, grzyby nie nadgnięte, kapelusze 5-10 cm średnicy	Kg	150,00
33	Pietruszka - korzeń, korzeń zdrowy, bez śladów chorób, wybór I o średnicy nie mniejszej niż 2cm i nie większy niż 5 cm	Kg	10,00
34	Pietruszka - natka, pęczki o wadze 25g, bez oznak zaparzenia, zapleśnienia, bez zmian barwy	Kg.	35,00
35	Pomarańcze-owoce całe, zdrowe, czyste, nie zaparzone, nie nadmarznięte, nie zwiędłe, bez plam i uszkodzeń o średnicy do 10cm; pakowane w skrzynki lub kartony standardowe	Kg	200,00
36	Bakłażan	Kg	20,00
37	Pomidor szklarniowy, zdrowy, bez plam chorobowych, jędrny, nie zwiędnięty, nie pomarszczony, dojrzały	Kg	1 800,00

	pakowany w skrzynki o standardowej wadze		
38	Pomidorek koktajlowy, zdrowy, bez plam chorobowych, jędrny, nie zwiędnięty, nie pomarszczony, dojrzały pakowany w skrzynki o standardowej wadze	Kg	40,00
39	Por na wagę-wybór I korzeń ; cebula o średnicy nie mniejszej niż 2,5cm, liście barwy zielonej, bez zaparzeń i liści nadgniętych; pakowane w paczkach lub skrzynki ażurowe, standardowe	Kg	80,00
40	Rzodkiewka, świeża, czysta, nie popękana, nie uszkodzona, nie zwiędła, nie sparciata, wiązana w pęczki z liśćmi; wyrównana pod względem zabarwienia i kształtu	Kg.	1 200,00
41	Sałata lodowa, bez oznak zgnilizny, zaparzeń, bez przerośnięć i szkodników typu ślimaki	Kg.	400,00
42	Sałata strzępiasta czerwona / zielona, warzywa nie nadgnięte i nie zaparzone, o intensywnej barwie bez odbarwień, bez uszkodzeń mechanicznych i spowodowanych przez ślimaki	Kg.	25,00
43	Sałata zielona wybór I, waga główki nie mniejsza niż 150g, bez oznak zgnilizny, zaparzeń, bez przerośnięć i szkodników typu ślimaki	Kg.	80,00
44	Seler - korzenie czyste, zdrowe, całe, bez uszkodzeń, bez śladów gnicia, o miększu białym, o wadze korzenia nie mniejszej niż 20cm; pakowane w worki lub skrzynki standardowe	Kg	600,00
45	Seler naciowy, bez obcych zapachów, bez zaparzeń, bez zwiędniętych liści, bez uszkodzeń mechanicznych, nadgnić oraz obecności gąsienic; pakowany w folie	Kg	40,00
46	Szczypiorek-natka szczypiorka zielona na całej długości, ułożona w pęczki i ucięta równo, bez pożółkłych listków, nie zwiędnięta, nie zaparzona, pakowana w pęczki o wadze 25g	Kg.	60,00
47	Cukinia	Kg	20,00
48	Winogrona białe, winogrono o barwie żółtozielonej, owoce jednej odmiany, nie zapleśniałe nie zafermentowane, nie nadgnięte; pakowane w standardowe skrzynki	Kg	50,00
49	Winogrona czerwone, winogrono o barwie ciemnofioletowej- owoce w opakowaniu jednej odmiany, nie zapleśniałe nie zafermentowane, nie nadgnięte; pakowane w standardowe skrzynki	Kg	50,00
50	Dynia	Kg	20,00
51	Ziemniak - jędrne, zdrowe, kształtne, suche, nie uszkodzone, nie nadmarznięte, średnica ziemniaków do 4cm a długość 4,5 cm, pakowane w worki 50kg i 30kg	Kg	2 000,00
52	Brzoskwinie świeże, barwa pomarańczowo-czerwona, czyste, nie zaparzone, nienadmarznięte, niezwiędłe, bez plam i uszkoczeń, o średnicy do 10 cm, pakowane w skrzynki lub kartony standardowe	kg	100
53	Ogórki małosolne - winne być wyrównane pod względem wielkości, kształtne, proste, jędrne, bez pustych kanałów wewnętrznych, smak i zapach charakterystyczny dla ogórków małosolnych	kg	700
54	Botwina - nie powinna być zaparzona, zamrożona, bez uszkodzeń przez szkodniki	kg	40
55	Morele świeże - barwa pomarańczowa, czyste, nie zaparzone, nienadmarznięte, niezwiędłe, bez plam i uszkodzeń	kg	300
56	Truskawki - owoce bez mechanicznych uszkodzeń, niezmrożone, niezwiędnięte, nienadgnięte	kg	150
57	Maliny - owoce bez uszkodzeń mechanicznych,	kg	30

	niezmarzniete, niezwiadniete, nienadgnite		
58	Borówki - owoce bez uszkodzeń mechanicznych, niezmarzniete, niezwiadniete, nienadgnite	kg	20
59	Czereśnie - owoce bez uszkodzeń mechanicznych, niezmarzniete, niezwiadniete, nienadgnite	kg	50
60	Rucola świeża op 100 g	kg	3
61	Papryka sezonowa MIX Kolor czerwony, żółty i zielony, produkt powinien być dojrzały, o odpowiedniej barwie, bez uszkodzeń, niezwiadły	kg	30
62	Ziemniaki młode powinny być jędrne, zdrowe, kształtne, suche, nie uszkodzone, nie nadmarzniete, średnica ziemniaków nie powinna przekraczać 4cm a długość 4,5 cm	kg	5000
63	Śliwka, owoc o powinien być nie nadgnity i nie nadmarzniete	kg	80
64	owoc granatu	szt.	20
65	Zioła w doniczce : rozmaryn , mięta,bazylija, tymianek	szt.	30
66	sałata mix świeża op 150 g	kg	30
67	kalafior świeży cięty bez liści	kg	100
68	sałata freza	kg	3
69	pietruska dekoracyjna	kg	2
70	sałata liść dębu czerwona i zielona	kg	3
71	Kapusta biała młoda, nie powinna być uszkodzona, nadgnita, przerośnięta, zaparzona, bez obecności gąsienic i innych szkodników, główki winne być nie mniejsze niż 1500g, pakowane w skrzyniach lub luzem	kg	600

Część 2 – soki

Lp.	Nazwa artykułu	JM	Ilość szacunkowa
1	2	3	4
Część 2 - SOKI			
1	Nektar czarna porzeczka op. 1 L, nektar z soku zagęszczonego 100%	L	100,00
2	Sok grapefruit czerwony 100% op. 1 L,	L	100,00
3	Sok grapefruit żółty 100% op. 1 L,	L	50,00
4	Sok multiwitamina 100% op. 1 L,	L	700,00
5	Sok jabłkowy 100% op. 1 L,	L	800,00
6	Sok pomarańczowy 100% op. 1 L,	L	1 000,00
7	Sok pomidorowy 100% op. 1 L,	L	80,00
8	Soki owocowe 100%, różne smaki, karton 0,2 L,	szt.	2 000,00
9	Soki owocowe świeże 100% butelka 0,25 l	szt.	200,00
10	Soki wielowarzywne świeże 100%, butelka 0,25 l	szt.	200,00
11	sok owocowy świeży 100% naturalnie mętny NFC op.5l.	szt.	50,00
12	Soki wielowarzywne świeże 100%, naturalnie mętny NFC op. 5 l	szt.	50,00
13	Sok z buraka świeży 100 % butelka 0,25 l	szt.	300,00

Pozostałe szczegóły w istotnych postanowieniach umowy.

IV.

TERMIN WYKONANIA ZAMÓWIENIA:

Od dnia zawarcia umowy do dnia 30 wrzesień 2017 r.

V.

WARUNKI UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU ORAZ OPIS SPOSOBU DOKONYWANIA OCENY SPEŁNIANIA TYCH WARUNKÓW:

- O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się wykonawcy, którzy:
 - nie podlegają wykluczeniu;
 - spełniają warunki udziału w postępowaniu, określone przez Zamawiającego w ogłoszeniu o zamówieniu.

Warunki udziału w postępowaniu:

- I. Kompetencje lub uprawnienia do prowadzenia określonej działalności zawodowej, o ile wynika to z odrębnych przepisów, w tym wymogi związane z wpisem do rejestru zawodowego lub handlowego.

ZAMAWIAJĄCY NIE STAWIA WARUNKU W TYM ZAKRESIE.

- II. Sytuacja finansowa lub ekonomiczna.

ZAMAWIAJĄCY NIE STAWIA WARUNKU W TYM ZAKRESIE.

- III. Zdolność techniczna lub zawodowa.

ZAMAWIAJĄCY NIE STAWIA WARUNKU W TYM ZAKRESIE.

3. Zamawiający nie przewiduje wykluczenia wykonawcy na podstawie art. 24 ust. 5 ustawy Pzp.

VI.

WYKAZ OŚWIADCZEŃ LUB DOKUMENTÓW POTWIERDZAJĄCYCH SPEŁNIANIE WARUNKÓW UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU ORAZ BRAK PODSTAW WYKLUCZENIA

1. Wykonawca składa oświadczenie, że nie podlega wykluczeniu z postępowania i że spełnia warunki udziału w postępowaniu (wg. wzoru załączonego do SIWZ).
W przypadku wspólnego ubiegania się o zamówienie przez Wykonawców oświadczenie składa każdy z wykonawców ubiegających się o zamówienie.
2. Oświadczenie o przynależności lub braku przynależności do tej samej grupy kapitałowej, o której mowa w art. 24 ust. 1 pkt. 23 ustawy oraz, w przypadku przynależności do tej samej grupy kapitałowej, dowody potwierdzające, że powiązania z innym wykonawcą uczestniczącym w niniejszym postępowaniu – oświadczenie to składa wykonawca w terminie 3 dni od dnia zamieszczenia na stronie informacji, o której mowa w art. 86 ust. 5 ustawy pzp.
W przypadku wspólnego ubiegania się o zamówienie przez wykonawców oświadczenie składa każdy z wykonawców wspólnie ubiegających się o zamówienie.

VII.

INFORMACJE O SPOSOBIE POROZUMIEWANIA SIĘ ZAMAWIAJĄCEGO Z WYKONAWCAMI ORAZ PRZEKAZYWANIA OŚWIADCZEŃ LUB DOKUMENTÓW, A TAKŻE WSKAZANIE OSÓB UPRAWNIONYCH DO POROZUMIEWANIA SIĘ Z WYKONAWCAMI:

1. Zamawiający nie przewiduje składania ofert w formie elektronicznej.
2. Ofertę na wykonanie zamówienia należy złożyć w formie pisemnej, osobiście w siedzibie Zamawiającego, za pośrednictwem operatora pocztowego lub kurierem.
3. W przedmiotowym postępowaniu oświadczenia, wnioski, zawiadomienia oraz informacje Zamawiający i Wykonawcy przekazują pisemnie, faxem lub drogą elektroniczną na adres: zamowienia.zakopane@cos.pl oraz przetargi.zakopane@cos.pl
4. Jeśli dokumenty lub informacje przekazywane są faksem lub elektronicznie, każda ze stron na żądanie drugiej niezwłocznie potwierdza fakt ich otrzymania.
5. Z uwagi na to, że wszelkie informacje o postępowaniu – SIWZ, ewentualne modyfikacje i odpowiedzi na pytania- udostępniane są na stronie internetowej, Zamawiający zaleca Wykonawcom śledzenie strony z informacjami o postępowaniu, aż do upływu terminu składania ofert /lub poinformowanie Zamawiającego o zamiarze ubiegania się o zamówienie/.

VIII.

WYMAGANIA DOTYCZĄCE WADIUM:

1. Zamawiający nie żąda od Wykonawców wniesienia wadium.

IX.

TERMIN ZWIĄZANIA OFERTĄ:

1. Termin związania ofertą wynosi 30 dni od dnia upływu terminu składania ofert.

X.

OPIS SPOSOBU PRZYGOTOWANIA OFERTY:

1. Wykonawca winien dokładnie zapoznać się ze wszystkimi zapisami SIWZ.
2. Treść oferty musi odpowiadać treści SIWZ i być zgodna z powszechnie obowiązującymi przepisami prawa.

3. Wycenę należy sporządzić osobno dla całości zamówienia.
4. Wykonawca może złożyć tylko jedną ofertę (dla danej części zamówienia), ofertę składa się, pod rygorem nieważności, w formie pisemnej.
5. Oferta powinna być czytelna, napisana w języku polskim w formie wydruku komputerowego, na maszynie do pisania lub ręcznie długopisem lub nieścieralnym atramentem.
6. Zaleca się, aby każda kartka oferty była ponumerowana kolejnymi numerami i parafowana, a w Formularzu oferty winna być umieszczona informacja z ilu kolejno ponumerowanych kartek składa się oferta wraz z załącznikami.
7. Ofertę należy złożyć wg następującej kolejności:
 - **wypełniony „Formularz oferty”**
 - **oświadczenie że wykonawca nie podlega wykluczeniu i że spełnia warunki udziału**
 - **formularz cenowy dla każdej części oddzielnie**
8. Kartki oferty winny być trwale ze sobą połączone (np. zbindowane, zszyte).
9. Wszelkie zmiany w tekście oferty (poprawki, przekreślenia, dopiski) muszą być podpisane lub parafowane przez Wykonawcę, w przeciwnym wypadku nie będą uwzględniane.
10. Zamawiający dopuszcza złożenie oferty na formularzach sporządzonych przez Wykonawcę, pod warunkiem, że ich treść, a także opis kolumn i wierszy odpowiadać będą formularzom określonym przez Zamawiającego.
11. Formularz oferty oraz załączniki muszą być podpisane przez Wykonawcę lub upoważnionego przedstawiciela Wykonawcy. W przypadku, gdy Wykonawcę reprezentuje pełnomocnik, do oferty musi być załączone pełnomocnictwo w oryginale lub kopii poświadczonej notarialnie określające jego zakres i podpisane przez osoby uprawnione do reprezentacji Wykonawcy.
12. Ofertę należy umieścić w zamkniętej kopercie zawierającej oznaczenie Wykonawcy i opisaną w następujący sposób:
13. Wykonawcy ponoszą wszelkie koszty związane z przygotowaniem i złożeniem oferty. Nie przewiduje się zwrotów kosztów udziału w postępowaniu.
14. Wymagane jest zamieszczenie oferty w kopercie, która będzie zaadresowana na adres Zamawiającego:

Centralny Ośrodek Sportu – Ośrodek Przygotowań Olimpijskich w Zakopanem

Ul. Bronisława Czecha 1, 34-500 Zakopane

i oznaczona poprzez umieszczenie na niej zapisu: **„Oferta na sukcesywne dostawy owoców warzyw i soków do COS-OPO w Zakopanem”** i opisu **„Nie otwierać przed dniem 17 marca 2017 r. godz. 10.15”**, poza oznaczeniem podanym powyżej, koperta musi posiadać nazwę (firmę) i adres Wykonawcy.

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

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

XI.

MIEJSCE ORAZ TERMIN SKŁADANIA I OTWARCIA OFERT:

1. Oferty należy składać w siedzibie Zamawiającego (sekretariat) w Zakopanem lub przesać na adres Zamawiającego w Zakopanem wskazany w rozdziale I w terminie **do dnia 17 marca 2017 r. do godz. 10.00.**
2. Oferty zostaną otwarte w siedzibie Zamawiającego w Zakopanem w dniu **17 marca 2017 r. o godz. 10.15** w pokoju nr 9. 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.

XII.

OPIS SPOSOBU OBLICZANIA CENY OFERTY:

1. Cenę oferty należy obliczyć uwzględniając cały zakres zamówienia wraz z dostawą i rozładunkiem do siedziby Zamawiającego.
2. Cenę oferty należy podać dla każdej części oddzielnie.
3. Zaoferowane ceny jednostkowe netto są stałe i nie mogą ulec zmianie przez cały okres realizacji zamówienia. Ceny jednostkowe mają charakter ryczałtowy.
4. Cena oferty powinna być podana w sposób zgodny z załączonym, wypełnionym Arkuszem cenowym
5. Rozliczenia między zamawiającym i wykonawcą prowadzone będą w polskich złotych.

XIII.

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

1. Przy wyborze oferty Zamawiający będzie się kierował kryteriami:

Cena oferty brutto: 90%

Godzina dostawy: 10%

2. Oferty zostaną ocenione za pomocą systemu punktowego, zgodnie z poniższymi wzorami:

2.1. Kryterium: cena

$$C = \frac{C_n}{C_{ob}} \times 100 \text{ pkt} \times 90\%$$

Gdzie:

C_n – najniższa oferowana cena

C_{ob} – cena oferty badanej

2.2. Kryterium punkty za wskazaną w ofercie godzinę dostawy, przyznawane w następujący sposób:

- Godzina dostawy na następny dzień od zgłoszenia – do godz. 8.00 – 10 pkt.
- Godzina dostawy na następny dzień od zgłoszenia – do godz. 9.00 – 0 pkt.

$$G = G_{of} \times 100 \text{ pkt} \times 10\%$$

Gdzie: G_{of} – punkty za oferowaną godzinę dostawy.

Za najkorzystniejszą zostanie uznana oferta z największą liczbą punktów, tj. przedstawiająca najkorzystniejszy bilans sumy kryteriów postępowania dla każdej części oddzielnie.

XIV.

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

1. Niezwłocznie po wyborze najkorzystniejszej oferty Zamawiający jednocześnie zawiadomi Wykonawców, którzy złożyli oferty, o:
 - 1) wyborze najkorzystniejszej oferty, podając nazwę (firmę), albo imię i nazwisko, siedzibę albo adres zamieszkania i adres Wykonawcy, którego ofertę wybrano, uzasadnienie jej wyboru oraz nazwy (firmy), albo imiona i nazwiska, siedziby albo miejsca zamieszkania i adresy Wykonawców, którzy złożyli oferty, a także punktację przyznaną ofertom;
 - 2) Wykonawcach, których oferty zostały odrzucone, podając uzasadnienie faktyczne i prawne; Wykonawcach, którzy zostali wykluczeni z postępowania o udzielenie zamówienia, podając uzasadnienie faktyczne i prawne;
 - 3) terminie, po którego upływie umowa w sprawie zamówienia publicznego może być zawarta.
2. Informacje o których mowa w pkt 1 zostaną również zamieszczone na stronie internetowej i na tablicy ogłoszeń w siedzibie Zamawiającego.
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. w przypadku wyboru, jako najkorzystniejszej oferty złożonej przez Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia, Wykonawcy ci dostarczą Zamawiającemu umowę regulującą współpracę tych Wykonawców (oryginał albo kopię poświadczoną za zgodność z oryginałem przez notariusza lub przez mocodawcę);

XV.	WYMAGANIA DOTYCZĄCE ZABEZPIECZENIA NALEŻYTEGO WYKONANIA UMOWY:
------------	---

Zamawiający nie wymaga od Wykonawcy, który złoży najkorzystniejszą ofertę, wniesienia zabezpieczenia należytego wykonania umowy.

XVI.	ISTOTNE DLA STRON POSTANOWIENIA, KTÓRE ZOSTANĄ WPROWADZONE DO TREŚCI ZAWIERANEJ UMOWY W SPRAWIE ZAMÓWIENIA PUBLICZNEGO, OGÓLNE WARUNKI UMOWY ALBO WZÓR UMOWY, JEŻELI ZAMAWIAJĄCY WYMAGA OD WYKONAWCY, ABY ZAWARŁ Z NIM UMOWĘ W SPRAWIE ZAMÓWIENIA PUBLICZNEGO NA TAKICH WARUNKACH:
-------------	---

Warunki umowy, możliwość i warunki jej zmiany zawarte są we wzorze umowy, który stanowi załącznik nr 6 do SIWZ wraz ze wzorem karty gwarancyjnej.

XVII.	POUCZENIE O ŚRODKACH OCHRONY PRAWNEJ PRZYSŁUGUJĄCYCH WYKONAWCY W TOKU POSTĘPOWANIA O UDZIELENIE ZAMÓWIENIA:
--------------	--

1. Środki ochrony prawnej przysługują Wykonawcy, a także innemu podmiotowi, jeżeli ma lub miał interes w uzyskaniu danego zamówienia oraz poniósł lub może ponieść szkodę w wyniku naruszenia przez Zamawiającego przepisów ustawy.
2. Odwołanie przysługuje wyłącznie od niezgodnej z przepisami ustawy czynności zamawiającego podjętej w postępowaniu o udzielenie zamówienia lub zaniechania czynności, do której Zamawiający jest zobowiązany na podstawie ustawy.
3. W niniejszym postępowaniu odwołanie przysługuje wyłącznie wobec czynności:
 - 1) określenia warunków udziału w postępowaniu;
 - 2) wykluczenia odwołującego z postępowania o udzielenie zamówienia;
 - 3) odrzucenia oferty odwołującego;
 - 4) opisu przedmiotu zamówienia;
 - 5) wyboru najkorzystniejszej oferty.
4. Odwołanie wnosi się do Prezesa Krajowej Izby odwoławczej w formie pisemnej albo elektronicznej opatrzonej bezpiecznym podpisem elektronicznym weryfikowanym za pomocą ważnego kwalifikowanego certyfikatu.
5. Odwołanie wnosi się w terminie 5 dni od dnia przesłania informacji o czynności zamawiającego stanowiącej podstawę jego wniesienia – jeżeli zostały przesłane w sposób określony w art. 180 ust. 5 zdanie drugie (tj. przy użyciu środków komunikacji elektronicznej) albo w terminie 10 dni – jeżeli zostały przesłane w inny sposób.
6. Szczegółowe zasady wnoszenia środków ochrony prawnej określa Dział VI ustawy.

XVIII.	INFORMACJE UZUPEŁNIAJĄCE
---------------	---------------------------------

1. W niniejszym postępowaniu Zamawiający nie przewiduje:
 - 1) Udzielania zamówień uzupełniających,
 - 2) Składania ofert wariantowych,
 - 3) Ustanowienia dynamicznego systemu zakupów
 - 4) Aukcji i licytacji elektronicznej.
 - 5) Zamawiający nie wymaga wnoszenia wadium ani zabezpieczenia należytego wykonania umowy.
 - 6) Zamawiający żąda wskazania przez wykonawcę części zamówienia, których wykonanie zamierza powierzyć podwykonawcom, i podania przez wykonawcę firm podwykonawców (zamawiający zaleca wykorzystanie załącznika nr 1 do SIWZ – formularz oferty)

Załączniki do SIWZ.

- Załącznik nr 1 – formularz oferty
- Załącznik nr 2 – formularz cenowy część 1 i część 2
- Załącznik nr 3 – oświadczenie o braku podstaw do wykluczenia i spełnianiu warunków.
- Załącznik nr 4 – oświadczenie o przynależności do tej samej grupy kapitałowej
- Załącznik nr 5 – wzór umowy
- Załącznik nr 6 – warunki gwarancji i rękojmi

....., dnia 2017 r.

**Centralny Ośrodek Sportu -
Ośrodek Przygotowań Olimpijskich w Zakopanem
Ul. Bronisława Czecha 1, 34-500 Zakopane**

Formularz oferty

Nazwa (firma):

Siedziba i adres:

Numer telefonu:

Numer faksu:

Adres e-mail:

Osoba do kontaktów:

W związku z ogłoszeniem przez Zamawiającego postępowania o udzielenie zamówienia publicznego na **sukcesywne dostawy owoców, warzyw i soków do Centralnego Ośrodka Sportu – Ośrodka Przygotowań Olimpijskich w Zakopanem** oferuję należyte wykonywanie zamówienia wg. następujących warunków:

Część I – owoce i warzywa.

1. Cena oferty:

- a) cenę netto (bez podatku VAT) Zł
(słownie : ZŁOTYCH)
b) plus podatek VAT w wysokości:zł tj.....zł
(słownie : ZŁOTYCH)
b) tj. cenę brutto (łącznie z podatkiem VAT)..... Zł
(słownie : ZŁOTYCH)

1. Termin dostawy

Oferujemy dostawy do godziny.....(wpisać albo do 08.00 albo do 09.00)

Część II – soki.

1. Cena oferty:

- a) cenę netto (bez podatku VAT) Zł
(słownie : ZŁOTYCH)
b) plus podatek VAT w wysokości:zł tj.....zł
(słownie : ZŁOTYCH)
b) tj. cenę brutto (łącznie z podatkiem VAT)..... Zł
(słownie : ZŁOTYCH)

2. Termin dostawy

Oferujemy dostawy do godziny.....(wpisać albo do 08.00 albo do 09.00)

Ponadto oświadczam, że:

- 1) Wykonawca zdobył konieczne informacje potrzebne do właściwego przygotowania oferty i wykonania zamówienia;
- 2) w cenie oferty zostały uwzględnione wszystkie koszty niezbędne do zrealizowania zamówienia z należytą starannością i zgodnie z wymaganiami Zamawiającego;

- 3) Wykonawca zamówienie zamierza wykonać samodzielnie/przy pomocy następującego podwykonawcy¹ powierzając wykonanie następującej części zamówienia²:

..... ,

..... ,

(brak wskazania części zamówienia, które Wykonawca zamierza wykonać przy pomocy podwykonawcy, rozumiane ma być jako wykonanie zamówienia samodzielnie);

- 4) Wykonawca zobowiązuje się, w przypadku wyboru jego oferty, do zawarcia umowy na warunkach określonych we wzorze umowy stanowiącym załącznik do SIWZ, w miejscu i terminie wyznaczonym przez Zamawiającego.

- 5) Składając ofertę w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego na **sukcesywne dostawy owoców, warzyw i soków do Centralnego Ośrodka Sportu – Ośrodka Przygotowań Olimpijskich w Zakopanem** informuję, że wybór naszej oferty:

- Nie będzie prowadził do powstania u Zamawiającego obowiązku podatkowego*
- Będzie prowadził do powstania u Zamawiającego obowiązku podatkowego*

(*Niewłaściwe skreślić)

Lp.	Nazwa (rodzaj) towaru lub usługi	Wartość bez kwoty podatku

Oferta zawiera kolejno ponumerowanych kartek.

Oferta ważna jest 30 dni od dnia upływu terminu składania ofert.

Załącznikami stanowiącymi integralną część oferty są:

1)

2)

3)

4)

Świadomy treści art. 297 Kodeksu karnego, oświadczam, że załączone do oferty dokumenty opisują stan faktyczny i prawny, aktualny na dzień otwarcia ofert.

.....
podpis Wykonawcy lub osoby/osób upoważnionych

¹ Niepotrzebne skreślić, należy podać nazwy podwykonawcom.

² Wypełnić tylko w przypadku wykonywania zamówienia przy pomocy podwykonawców.

Formularz cenowy – część 1

SUKCESYWNE DOSTAWY OWOCÓW, WARZYW I SOKÓW DO INTERNATU SPORTOWEGO ZAKOPANE

Lp.	Nazwa artykułu	JM	Ilość szacunkowa	Cena jednostkowa bez VAT	Stawka podatku VAT (%)	Wartość VAT (zł)	Cena jedn. brutto	Wartość netto	Wartość VAT (zł)	Wartość brutto
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
	CZĘŚĆ 1 - OWOCE I WARZYWA									
1	Ananas świeży- owoc, nie zwiędnięty, skorupka twarda	szt.	15,00							
2	Arbuz -owoc, cały, czysty, bez uszkodzeń, plam chorobowych, o wadze 3-5kg; pakowany luzem	Kg	1 500,00							
3	Avocado, owoce bez uszkodzeń mechanicznych, niezmarznęte, niezwiędnięte, nie nadgnięte	Szt.	20,00							
4	Banan-owoc o barwie skórki żółcistej, bez uszkodzeń, plam chorobowych, pakowany w kartonach o wadze 18kg	Kg	1 300,00							
5	Cebulka - pęczki	Kg	10,00							
6	Buraki ćwikłowe, nie zaparzone, nie zamarznęte, nie zapleśniałe, wybór I- korzenie o średnicy 4- 8cm i zabarwieniu w przekroju ciemnoczerwonym; pakowane w worki lub standardowe skrzynki	Kg	1 000,00							
7	Cebula czerwona- zdrowa, bez uszkodzeń, jędma, czysta, nie zmarznęta, nie zaparzona, pakowana w standardowe worki	Kg	20,00							
8	Cebula- zdrowa, bez uszkodzeń, jędma, czysta, dojrzała o barwie łuski, jasnożółtawej; nie zmarznęta, nie zaparzona, pakowana w standardowe worki	Kg	600,00							

9	Cytryny-wyrób I o barwie żółtej, bez nadmiernie wyrośniętych części końcowych i zgrubień bez uszkodzeń i zapleśnień	Kg	600,00							
10	Czosnek świeży-wyrób I główka czosnku, cała zwarta, twarda, o wielkości 3cm i ząbkach jędrnych, pokrytych całkowicie łuską, pakowany w standardowe opakowanie	Kg	25,00							
11	Fasola Piękny Jaś biała w op 0,5 kg - nasiona nie zbutwiałe, nie spleśniałe; pakowane w worki o wadze 5kg	Kg	20,00							
12	Grapefruit żółty i czerwony bez uszkodzeń mechanicznych, nie nadmarznięte, nie nadgnięte, bez plam, wolne od uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki, o dojrzałości konsumpcyjnej; wielkości owoców 0,50kg; pakowany w kartonach standardowych	Kg	200,00							
13	Groch łuskany w op 0,5 kg-o barwie żółtej bez zapachu stęchlizny, bez pleśni	Kg	10,00							
14	Gruszki-wyrób I, nie zmarznięte, nie nadgnięte	Kg	150,00							
15	Jabłka importowane, zielone wyrób Extra; owoc prawidłowo wykształcony o typowym dla odmiany kształcie, zabarwieniu, smaku i zapachu.	Kg	60,00							

16	Jabłka słodkie deserowe różne (krajowe) owoce prawidłowo wykształcone, nie nadgniłe i nie nadmarzniete, pakowane w kartony 14-18 kg, odmiany jonagold, idared, ligol	Kg	1 200,00							
17	Kapusta biała-nie uszkodzona, nie przerośnięta, nie zaparzona, bez obecności gąsienic; główki powinny być nie mniejsze niż 1500g pakowane w skrzyniach lub luzem	Kg	300,00							
18	Kapusta czerwona-główki nie mniejsze niż 1000g, bez uszkodzeń	Kg	350,00							
19	Kapusta kiszona pakowana 0,5 kg - klasa I, barwa biała lub jasnokremowa z odcieniem żółtawym, smak słono-kwaśny, bez obcych zapachów; skrawki kapusty jędrne i chrupkie, może zawierać dodatek marchwi	Kg	250,00							
20	Kapusta pekińska-liście nie zwiędłe, nie nadgniłe, nie zaparzone, bez obecności gąsienic, kolor jasno zielony	Kg	350,00							
21	Melon	Kg	10,00							
22	Kiwi-wyrób I; owoce bez uszkodzeń mechanicznych, nie zmarzniete, nie zwiędnięte; pakowane w kartonach lub skrzynkach standardowych	szt.	500,00							
23	Koperek świeży, nie zagrzany, nie zaparzony, bez śladów zgnilizny; pakowany w pęczki	Kg	45,00							
24	Limonki-wyrób I o barwie żółtej, bez nadmiernie wyrośniętych części końcowych i zgrubień bez uszkodzeń i zapleśnień	Kg	5,00							

25	Mandarynki- odmiana bezpestkowa, nie nadgnięta, o skórce łatwo odstającej od mięszku, pakowane w skrzynki o wadze 9- 10 kg	Kg	150,00							
26	Marchew-korzeń powinien być czysty, o zdrowej barwie czerwono- pomarańczowej, cały, bez bocznych rozgałęzień, bez uszkodzeń mechanicznych i przez szkodniki; minimalna średnica korzenia 2cm	Kg	1 200,00							
27	Nektarynki-owoc bez uszkodzeń mechanicznych, nie zwiędnięty, pestka łatwo odchodząca od mięszku	Kg	650,00							
28	Ogórki kwaszone, jednostki opakowania wyrównane pod względem wielkości, kształtne, proste, jędrne, bez pustych kanałów wewnętrznych, smak i zapach charakterystyczny dla ogórków kwaszonych z wrażnym udziałem przypraw aromatyczno- smakowych	Kg	100,00							
29	Ogórek zielony, szklarniowy nie zwiędły; bez uszkodzeń, plam chorobowych, barwa zielona, typowa dla odmiany	Kg	1 500,00							
30	Kapusta Włoska	Kg	20,00							
31	Papryka szklarniowa MIX, kolor czerwony, żółty i zielony, produkt dojrzały, o odpowiedniej barwie, bez uszkodzeń, niez wędły	Kg	700,00							
32	Pieczarka świeża, barwa biała, grzyby nie nadgnięte, kapelusze 5-10 cm średnicy	Kg	150,00							

33	Pietruszka - korzeń, korzeń zdrowy, bez śladów chorób, wybór I o średnicy nie mniejszej niż 2cm i nie większy niż 5 cm	Kg	10,00							
34	Pietruszka - natka, pęczki o wadze 25g, bez oznak zaparzenia, zapleśnienia, bez zmian barwy	Kg.	35,00							
35	Pomarańcze-owoce całe, zdrowe, czyste,nie zaparzone, nie nadmarzniete , nie zwiędłe, bez plam i uszkodzeń o średnicy do 10cm: pakowane w skrzynki lub kartony standardowe	Kg	200,00							
36	Bakłażan	Kg	20,00							
37	Pomidor szklarniowy, zdrowy, bez plam chorobowych, jędry, nie zwiędnięty, nie pomarszczony, dojrzały pakowany w skrzynki o standardowej wadze	Kg	1 800,00							
38	Pomidorek koktajlowy, zdrowy, bez plam chorobowych, jędry, nie zwiędnięty, nie pomarszczony, dojrzały pakowany w skrzynki o standardowej wadze	Kg	40,00							
39	Por na wagę-wybór I korzeń ; cebula o średnicy nie mniejszej niż 2,5cm, liście barwy zielonej, bez zaparzeń i liści nadgniętych; pakowane w paczkach lub skrzynki ażurowe, standardowe	Kg	80,00							
40	Rzodkiewka, świeża, czysta, nie popękana, nie uszkodzona, nie zwiędła, nie sparciała, wiązana w pęczki z liśćmi; wyrównana pod względem zabarwienia i kształtu	Kg.	1 200,00							

41	Sałatka lodowa, bez oznak zgnilizny, zaparzeń, bez przerośnień i szkodników typu ślimaki	Kg.	400,00							
42	Sałatka strzępiasta czerwona / zielona, warzywa nie nadgnięte i nie zaparzone, o intensywnej barwie bez odbarwień, bez uszkodzeń mechanicznych i spowodowanych przez ślimaki	Kg.	25,00							
43	Sałatka zielona wybór I, waga główki nie mniejsza niż 150g, bez oznak zgnilizny, zaparzeń, bez przerośnień i szkodników typu ślimaki	Kg.	80,00							
44	Seler - korzenie czyste, zdrowe, całe, bez uszkodzeń, bez śladów gnicia, o mięszu białym, o wadze korzenia nie mniejszej niż 20cm; pakowane w worki lub skrzynki standardowe	Kg	600,00							
45	Seler naciowy, bez obcych zapachów, bez zaparzeń, bez zwiędniętych liści, bez uszkodzeń mechanicznych, nadgnić oraz obecności gąsienic; pakowany w folie	Kg	40,00							
46	Szczypiorek-natka szczypiorka zielona na całej długości, ułożona w pęczki i ucięta równo, bez pożółkłych listków, nie zwiędnięta, nie zaparzona, pakowana w pęczki o wadze 25g	Kg.	60,00							
47	Cukinia	Kg	20,00							
48	Winogrona białe, winogrono o barwie żółtozielonej, owoce jednej odmiany, nie zapleśniałe nie zafermentowane, nie nadgnięte; pakowane w standardowe skrzynki	Kg	50,00							

49	Winogrona czerwone, winogrono o barwie ciemnofioletowej-owoce w opakowaniu jednej odmiany, nie zapleśniałe nie zafermentowane, nie nadgniłe; pakowane w standardowe skrzynki	Kg	50,00							
50	Dynia	Kg	20,00							
51	Ziemniak - jędrne, zdrowe, kształtne, suche, nie uszkodzone, nie nadmarzniete, średnica ziemniaków do 4cm a długość 4,5 cm, pakowane w worki 50kg i 30kg	Kg	2 000,00							
52	Brzoskwinie świeże, barwa pomarańczowo-czerwona, czyste, nie zaparzone, nienadmarzniete, niezwiędłe, bez plam i uszkodzeń, o średnicy do 10 cm, pakowane w skrzynki lub kartony standardowe	kg	100							
53	Ogórki małosolne - winne być wyrównane pod względem wielkości, kształtne, proste, jędrne, bez pustych kanałów wewnętrznych, smak i zapach charakterystyczny dla ogórków małosolnych	kg	700							
54	Botwina - nie powinna być zaparzona, zamarzniete, bez uszkodzeń przez szkodniki	kg	40							
55	Morele świeże - barwa pomarańczowa, czyste, nie zaparzone, nienadmarzniete, niezwiędłe, bez plam i uszkodzeń	kg	300							
56	Truskawki - owoce bez mechanicznych uszkodzeń, niezmarzniete, niezwiędnięte, nienadgniłe	kg	150							

57	Maliny - owoce bez uszkodzeń mechanicznych, niezmrożnięte, niezwiędnięte, nienadgnięte	kg	30							
58	Borówki - owoce bez uszkodzeń mechanicznych, niezmrożnięte, niezwiędnięte, nienadgnięte	kg	20							
59	Czereśnie - owoce bez uszkodzeń mechanicznych, niezmrożnięte, niezwiędnięte, nienadgnięte	kg	50							
60	Rucola świeża op 100 g	kg	3							
61	Papryka sezonowa MIX Kolor czerwony, żółty i zielony, produkt powinien być dojrzały, o odpowiedniej barwie, bez uszkodzeń, niezwiędły	kg	30							
62	Ziemniaki młode powinny być jędrne, zdrowe, kształtne, suche, nie uszkodzone, nie nadmrożnięte, średnica ziemniaków nie powinna przekraczać 4cm a długość 4,5 cm	kg	5000							
63	Śliwka, owoc o powinien być nie nadgnięty i nie nadmrożnięty	kg	80							
64	owoc granatu	szt.	20							
65	Zioła w doniczce : rozmaryn , mięta,bazylia, tymianek	szt.	30							
66	sałata mix świeża op 150 g	kg	30							
67	kalafior świeży cięty bez liści	kg	100							
68	sałata freza	kg	3							
69	pietruszka dekoracyjna	kg	2							

70	sałata liść dębu czerwona i zielona	kg	3							
71	Kapusta biała młoda, nie powinna być uszkodzona, nadgniła, przerośnięta, zaparzona, bez obecności gąsienic i innych szkodników, główki winne być nie mniejsze niż 1500g, pakowane w skrzyniach lub luzem	kg	600							
	SUMA					RAZEM				
<p style="text-align: right;">..... /podpis i pieczęć Wykonawcy/</p>										

Formularz cenowy - część 2										
SUKCESYWNE DOSTAWY OWOCÓW, WARZYW I SOKÓW DO INTERNATU SPORTOWEGO ZAKOPANE										
Lp.	Nazwa artykułu	JM	Ilość szacunkowa	Cena jednostkowa bez VAT	Stawka podatku VAT (%)	Wartość VAT (zł)	Cena jedn. brutto	Wartość netto	Wartość VAT (zł)	Wartość brutto
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
Część 2 - SOKI										
1	Nektar czarna porzeczka op. 1 L, nektar z soku zagęszczonego 100%	L	100,00							
2	Sok grapefruit czerwony 100% op. 1 L,	L	100,00							
3	Sok grapefruit żółty 100% op. 1 L,	L	50,00							
4	Sok multiwitamina 100% op. 1 L,	L	700,00							
5	Sok jabłkowy 100% op. 1 L,	L	800,00							
6	Sok pomarańczowy 100% op. 1 L,	L	1 000,00							
7	Sok pomidorowy 100% op. 1 L,	L	80,00							
8	Soki owocowe 100%, różne smaki, karton 0,2 L,	szt.	2 000,00							
9	Soki owocowe świeże 100% butelka 0,25 l	szt.	200,00							
10	Soki wielowarzywne świeże 100%, butelka 0,25 l	szt.	200,00							
11	sok owocowy świeży 100% naturalnie mętny NFC op.5l.	szt.	50,00							
12	Soki wielowarzywne świeże 100%, naturalnie mętny NFC op. 5 l	szt.	50,00							
13	Sok z buraka świeży 100 % butelka 0,25 l	szt.	300,00							
SUMA						RAZEM				

.....
/podpis i pieczęć
Wykonawcy/

.....
(pełna nazwa/firma, adres)

.....
(miejscowość, data)

**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 (Dz. U. z 2015 r. poz. 2164, ze zm.)

1. Oświadczam, że nie podlegam wykluczeniu z postępowania na podstawie art. 24 ust. 1 pkt. 12-23 ustawy PZP i oświadczam, że spełniam warunki udziału w postępowaniu określone przez zamawiającego w Specyfikacji Istotnych Warunków Zamówienia.

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

2. Oświadczam, że nie podlegam wykluczeniu z postępowania na podstawie art. 24 ust. 5 ustawy PZP.

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

3. Oświadczam, że zachodzą w stosunku do mnie podstawy wykluczenia z postępowania na podstawie art. ustawy PZP /podać mającą zastosowanie podstawę wykluczenia spośród wymienionych w art. 24 ust. 1 pkt. 13-14, 16-20 lub art. 24 ust. 5 ustawy PZP/. Jednocześnie oświadczam, że w związku z ww. okolicznościami, 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

4. 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

5. 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

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

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

OŚWIADCZENIE DOTYCZĄCE PODANYCH INFORMACJI

7. 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)

UWAGA! składane w ciągu 3 dni od dnia zamieszczenia informacji, o której mowa w art. 86 ust.5. ustawy Pzp na stronie internetowej zamawiającego

**OŚWIADCZENIE WYKONAWCY O
PRZYNALEŻNOŚCI DO GRUPY KAPITAŁOWEJ**

.....
nazwa i adres lub pieczęć Wykonawcy

Oświadczam, że ubiegając się o udzielenie zamówienia publicznego
sukcesywnie dostawy owoców, warzyw i soków do COS-OPO Zakopane

- nie należymy do grupy kapitałowej, *
- należymy do grupy kapitałowej,*.

W przypadku przynależności Wykonawcy do grupy kapitałowej, o której mowa w art. 24 ust. 1 pkt 23 ustawy Prawo zamówień publicznych, Wykonawca składa wraz z ofertą listę podmiotów należących do grupy kapitałowej.

*niepotrzebne skreślić

..... dn. 2016 r.

.....
podpis/-y upoważnionego/-ych
przedstawiciela/-i WYKONAWCY

UMOWA DOSTAWY

nr .../... - wzór

zawarta w dniu 2017 r. w Zakopanem 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 i Regon 142733356-00042, oddziałem Centralnego Ośrodka Sportu-Ośrodkiem Przygotowań Olimpijskich w Zakopanem (34-500) ul. Bronisława Czecha 1 zwanym dalej „Zamawiającym”, reprezentowanym przez: ...

a

... (nazwa albo imię i nazwisko osoby fizycznej), adres: ..., NIP: ..., REGON: ...,

KRS/PESEL: ..., zwanym dalej „Wykonawcą”,

reprezentowanym przez: ... - ...

(reprezentacja musi wynikać z wpisu do właściwego rejestru lub z pełnomocnictwa)

łącznie zwanymi dalej „Stronami”

Niniejsza umowa jest następstwem przeprowadzenia postępowania o udzielenie zamówienia publicznego pod numerem **DZP/Z/V/02/03/2017** w trybie przetargu nieograniczonego zgodnie z ustawą Prawo zamówień publicznych.

§ 1.

PRZEDMIOT UMOWY

1. Przedmiotem Umowy są sukcesywnie dostawy **owoców, warzyw/soków³** do Centralnego Ośrodka Sportu--Ośrodkiem Przygotowań Olimpijskich w Zakopanem (dalej „**COS -OPO w Zakopanem**”) pod adres: 34-500 Zakopane, ul. Br. Czecha 1, szczegółowo opisanych w SIWZ i w Ofercie Wykonawcy, zwanych dalej „**towarami**” lub w liczbie pojedynczej „**towarem**”.

2. Dostawa towarów odbywać będzie się częściami i okresowo, w ilościach i terminach zgodnych z potrzebami Zamawiającego, na podstawie odrębnych zamówień (dalej „**zamówienia częściowe**”) składanych przez Zamawiającego Wykonawcy pisemnie, telefonicznie, faksem lub elektronicznie, według wyboru Zamawiającego.

§ 2.

CZAS TRWANIA UMOWY

1. Umowa zawarta zostaje od dnia 2017 r. do dnia 30.09.2017r., z zastrzeżeniem ust. 2 i ust. 3.

2. Umowa wygaśnie, bez konieczności składania odrębnych oświadczeń Stron w przypadku wykonania w trakcie trwania Umowy dostaw na kwotę wynagrodzenia netto równą wartości netto wynagrodzenia Wykonawcy, o którym mowa w § 4 ust. 1.

3. W przypadku nieosiągnięcia całkowitej wartości wynagrodzenia Wykonawcy, o którym mowa w § 4 ust. 1, w okresie, o którym mowa w § 2 ust. 1, Strony dopuszczają możliwość zmiany terminu obowiązywania Umowy do czasu osiągnięcia kwoty wynagrodzenia wskazanej w § 4 ust. 1, jednak nie dłużej niż do trzech miesięcy. ,

4. Każda wystawiona i doręczona Zamawiającemu faktura z tytułu wynagrodzenia za realizację zamówień częściowych będzie zaliczana w poczet kwoty wynagrodzenia, o której mowa w § 4 ust. 1.

§ 3.

SPOSÓB REALIZACJI DOSTAW

1. Dostawy będą realizowane sukcesywnie, w zależności od potrzeb Zamawiającego do godziny.....⁴. Termin realizacji: następny dzień po zgłoszeniu telefonicznym lub na numer fax Wykonawcy lub e-mail lub telefonicznie lub pisemnie od zgłoszenia zapotrzebowania w godzinach 8.00–16.00, zgodnie ze składanymi zamówieniami

³ Cz. 1 – owoce i warzywa, cz. 2 – soki.

⁴ W tym miejscu wpisana będzie godzina dostawy wg. oferty Wykonawcy.

częściowymi, w szczególnych przypadkach, takich jak pilna potrzeba uzupełnienia asortymentu w miesiącach wysokiego sezonu turystycznego do 12 godzin od złożenia zamówienia częściowego.

2. Wykonawca dostarczać będzie towary na adres Zamawiającego w Zakopanem. Poprzez dostawę rozumie się dostarczenie zamówionego towaru na adres wskazany przez Zamawiającego oraz wniesienie towaru do wskazanego przez Zamawiającego miejsca.

3. Sposób dostarczania i wydawania towarów zapewniać będzie ich całość i nienaruszalność, w szczególności sposób opakowania i przewozu odpowiadać będzie właściwościom towarów.

4. Zamówienia składane będą według wyboru Zamawiającego telefonicznie lub faksowo na numer, e-mailem na adres lub pisemnie na adres Wykonawcy, ze wskazaniem rodzaju i ilości zamawianych towarów. Wykonawca niezwłocznie potwierdzi otrzymanie zamówienia. Brak potwierdzenia otrzymanego przez Wykonawcę zamówienia w terminie 1 (jednego) dnia roboczego oznacza, że w sposób dorozumiany Wykonawca potwierdził otrzymanie zamówienia.

5. Dostarczone Zamawiającemu towary zostaną przeliczone i na powyższą okoliczność sporządzony zostanie i podpisany przez przedstawicieli Stron, w dwóch egzemplarzach, protokół odbioru danej partii towarów lub zostanie to potwierdzone poprzez podpis pracownika Zamawiającego na dokumencie WZ lub fakturze. Data podpisania przez Zamawiającego (Wykonawcę, przewoźnika) protokołu odbioru towarów lub dokumentu WZ lub faktury nie zawierającego uwag, przyjmuje się za chwilę dostarczenia towarów do Zamawiającego.

6. W przypadku, gdy część towarów podlegających sprawdzeniu będzie miała wady (ilościowe lub jakościowe) lub dane zamówienie nie zostanie zrealizowane w pełnym zakresie, co zostanie stwierdzone w protokole odbioru danej partii towarów lub w dokumencie WZ Wykonawca dostarczy, w tym samym dniu lub w innym dniu wskazanym przez Zamawiającego, towary wolne od wad lub brakujące, odpowiadającej jakości oraz ilością zamówionej partii towarów, bez ponoszenia przez Zamawiającego z tego tytułu dodatkowych kosztów.

7. Jeżeli Wykonawca nie wykona obowiązku, o którym mowa w ust. 6, Zamawiający ma prawo zamówić brakujące towary lub towary wolne od wad u osoby trzeciej według własnego wyboru, a kosztami realizacji tego zamówienia obciążyć Wykonawcę.

8. Zamawiający zastrzega sobie prawo zmiany asortymentu zamawianych towarów (o jakości wyższej od przedmiotu zamówienia lecz w cenie jednostkowej zgodnej z ofertą Wykonawcy), bez ponoszenia przez Zamawiającego żadnych dodatkowych kosztów z tego tytułu.

§ 4.

WYNAGRODZENIE ORAZ WARUNKI PŁATNOŚCI

1. Wynagrodzenie Wykonawcy ustalane będzie na podstawie rzeczywistej ilości zamawianych i dostarczonych do Zamawiającego na adres przez niego wskazany w Zakopanem towarów oraz cen jednostkowych podanych w załączonym do oferty Wykonawcy wypełnionym i podpisanym formularzu cenowym, przy czym całkowita wartość wynagrodzenia Wykonawcy nie przekroczy kwotyzł brutto (słownie: ...).....tj. netto.....wraz z należnym podatkiem VAT..... Wykonawca nie będzie zgłaszać Zamawiającemu roszczeń w przypadku niewykorzystania kwoty wynagrodzenia, o której mowa w zdaniu poprzednim.

2. Wynagrodzenie, o którym mowa w ust. 1 obejmuje wszelkie koszty związane z należytyym wykonaniem przedmiotu Umowy.

3. Wynagrodzenie, o którym mowa w ust. 1 płatne będzie przelewem z dołu, na rachunek bankowy Wykonawcy podany w treści faktury, w terminie do 30 dni, licząc od dnia doręczenia Zamawiającemu prawidłowo sporządzonej faktury. Faktury będą wystawiane nie częściej niż raz w miesiącu kalendarzowym.

4. Podstawą płatności za dostarczone towary, z zastrzeżeniem ust. 5, będzie podpisany przez przedstawicieli obu Stron protokół odbioru danej partii towarów lub podpisana przez przedstawiciela Zamawiającego faktura lub dokument WZ, o których mowa w § 3 ust. 5.

5. Wykonawca zobowiązany jest umieścić na fakturze numer Umowy lub inne oznaczenia wyraźnie wskazane przez Zamawiającego, o którym Zamawiający powiadomi Wykonawcę. Zamawiający nie dopuszcza umieszczenia na fakturze towarów dostarczonych Zamawiającemu na podstawie innych umów. Faktury winny być wystawiane na podstawie dokumentów: podpisanych przez obie Strony protokołów odbioru lub podpisanego przez przedstawiciela Zamawiającego dokumentu WZ danych partii towarów.

8. Dokonanie odbioru produktów zgodnie z postanowieniami niniejszej umowy nie pozbawia Zamawiającego dochodzenia roszczeń z tytułu rękojmi lub gwarancji jakości na warunkach określonych w załącznikudo Umowy – warunki gwarancji, jakości i reklamacji.

§ 5.

UMOWNE PRAWO ODSTĄPIENIA

1. Zamawiający ma prawo do odstąpienia od Umowy w następujących przypadkach:
 - a) Wykonawca trzykrotnie lub więcej opóźnił się z dostarczeniem zamówienia częściowego,
 - b) Wykonawca trzykrotnie lub więcej dostarczył towary w ilości innej niż wynikająca z zamówienia częściowego lub dostarczone towary jakością nie odpowiadały ofercie Wykonawcy.
3. Zamawiający ma prawo do złożenia oświadczenia o odstąpieniu w terminie 30 dni od dnia powzięcia wiadomości o przyczynie uzasadniającej odstąpienie.

§ 6.

KARY UMOWNE

1. Zamawiający może obciążyć Wykonawcę karami umownymi w następujących przypadkach:
 - 1) opóźnienia w dostawie zamówienia częściowego, w wysokości 300 zł za każdą rozpoczętą godzinę opóźnienia, w stosunku do terminu dostawy zadeklarowanego w ofercie.
 - 2) za dwukrotne dostarczenie partii towaru w ramach tego samego zamówienia częściowego z wadami jakościowymi lub ilościowymi, w wysokości 200 % wartości brutto przewidzianego wynagrodzenia z tytułu tego zamówienia częściowego,
 - 3) odstąpienia od Umowy przez Zamawiającego, z przyczyn, za które odpowiedzialność ponosi Wykonawca, w wysokości 5% całkowitej kwoty wynagrodzenia brutto Wykonawcy, o której mowa w § 4 ust. 1.
2. Zamawiający może żądać odszkodowania przenoszącego wysokość zastrzeżonej kary umownej.
3. Zamawiający może potrącić naliczone kary umowne z wynagrodzeniem należnym Wykonawcy.
4. Zamawiający zastrzega sobie możliwość dochodzenia kar umownych w przypadku odstąpienia od Umowy.

§ 7

ZMIANA UMOWY

1. Strony dopuszczają następujące możliwości zmiany umowy w trakcie jej wykonywania:
 - a) zmiana stawki podatku VAT
 - b) w przypadku nieosiągnięcia całkowitej wartości wynagrodzenia Wykonawcy, o którym mowa w § 4 ust. 1, w okresie, o którym mowa w § 2 ust. 1, Strony dopuszczają możliwość zmiany terminu obowiązywania Umowy do czasu osiągnięcia kwoty wynagrodzenia wskazanej w § 4 ust. 1, jednak nie dłużej niż do trzech miesięcy.
2. Wniosek o dokonanie zmiany Umowy należy przedłożyć na piśmie a okoliczności stanowiące podstawę zmiany Umowy powinny być uzasadnionej miarę możliwości również udokumentowane przez Wykonawcę.
3. Zmiany Umowy nie mogą skutkować wzrostem cen netto przedmiotu umowy.
4. Zmiana postanowień zawartej Umowy może nastąpić za zgodą obu stron wyrażoną na piśmie, pod rygorem nieważności.
5. 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

§ 8.

POSTANOWIENIA KOŃCOWE

1. Umowa obejmuje całość uprawnień i zobowiązań Stron. Żadna ze Stron w razie jakiegokolwiek sporu dotyczącego realizacji Umowy albo też interpretacji jej zapisów nie będzie uprawniona do powoływania się na jakiegokolwiek wcześniejsze ustalenia i oświadczenia, podjęte lub wyrażone w formie ustnej albo pisemnej, z wyjątkiem tych, które wyraźnie zawarte są w Umowie.
2. Nieważność jednego lub więcej postanowień Umowy nie pociąga za sobą nieważności innych jej postanowień, chyba, że nieważnością są dotknięte istotne postanowienia tej

Umowy; z treści Umowy wynika, że bez postanowień dotkniętych nieważnością nie zostałyby ona zawarta bądź też obowiązujące przepisy prawa przewidują inny skutek takiej nieważności.

3. Z zastrzeżeniem postanowień ust. 2, Strony zobowiązują się do prowadzenia w dobrej wierze negocjacji zmierzających do zastąpienia nieważnych postanowień Umowy, (jeżeli taka sytuacja będzie miała miejsce) przez postanowienia, które będą w pełni ważne i skuteczne, jak również będą w maksymalnym stopniu zbliżone – w odniesieniu do wywieranych przez nie skutków ekonomicznych oraz intencji Stron zawierających Umowę w obecnej treści – do postanowień dotkniętych nieważnością.

4. Spory mogące wyniknąć z realizacji Umowy będą rozstrzygane przez sąd miejscowo właściwy dla siedziby Zamawiającego w m. st. Warszawie.

5. Załącznikami do Umowy stanowiącymi jej integralną część są:

a) oferta Wykonawcy,

b) SIWZ,

c)

6. Umowę sporządzono w trzech jednobrzmiących egzemplarzach, z których dwa przeznaczone są dla Zamawiającego a jeden dla Wykonawcy.

Zamawiający

Wykonawca

**Kontrasygnała
Głównego Księgowego**

„Załącznik nr do umowy „

WARUNKI GWARANCJI, RĘKOJMI I REKLAMACJI

I. WARUNKI REKLAMACJI		
1.	Warunki złożenia reklamacji i jej dokumentowanie	Odmowa przyjęcia towaru w przypadku, gdy stwierdzono w chwili dostawy, że nie odpowiada on oferowanej jakości, ma widoczne uszkodzenia opakowań, brak terminu ważności lub jego nieczytelne określenie. Zawiadomienie telefoniczne, potwierdzone na piśmie przesyłanym faksem a następnie pocztą. Spisanie protokołu reklamacyjnego przy udziale obu stron w terminie max. 4 godzin.
2.	Zakres zobowiązań wynikających z wniesionej reklamacji	Wymiana zareklamowanej ilości przedmiotu umowy użytku w terminie nie dłuższym niż 5 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 użycia wymienionym w ofercie przetargowej Wykonawcy.
2.	Zakres gwarancji	Min wymiana na pełnowartościowy produkt

Zamawiający**Wykonawca****Kontrasygnała
Głównego Księgowego**