



CENTRALNY OŚRODEK SPORTU- OŚRODEK PRZYGOTOWAŃ OLIMPIJSKICH w Szczyrku

43-370 Szczyrk, ul. Plażowa 8

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

Zastępca Ireneusz Furczyk
SEKRETARIAT

<http://www.szczyrk.cos.pl/> E-mail : sekretariat.szczyrk@cos.pl

tel: +48 33 817 86 62

tel. +48 33 817 86 62; fax. +48 33 817 97 93

W Biuletynie Zamówień Publicznych nr **504859 -N-2019** udostępnianym na stronach portalu internetowego Urzędu Zamówień Publicznych, w dniu **17.01.2019 roku** zamieszczono ogłoszenie o zamówieniu, którego wartość nie przekracza wyrażonej w złotych równowartości kwoty 144 000,00 €.

W dniu **17.01.2019** roku wszczęto postępowanie o udzielenie zamówienia publicznego w trybie przetargu nieograniczonego, zamieszczając ogłoszenie o zamówieniu w miejscu publicznie dostępnym w siedzibie zamawiającego i na stronie internetowej:

www.bip.cos.pl.

W okresie trwającym od dnia zamieszczenia ogłoszenia o zamówieniu w Biuletynie Zamówień Publicznych do upływu terminu składania ofert udostępnia się na stronie internetowej www.bip.cos.pl

SPECYFIKACJĘ ISTOTNYCH WARUNKÓW ZAMÓWIENIA

zwaną, dalej także SIWZ na:

Sukcesywne dostawy mięsa i produktów wędliniarskich - II części

DZP/Sz/2/2019

Termin składania ofert upływa w dniu 25.01.2019 r. o godzinie 10:00.

Otwarcie ofert nastąpi w dniu 25.01.2019 r., początek o godzinie 10:30.

Zatwierdził:

Dyrektor Ośrodka
Przygotowań Olimpijskich
w Szczyrku

1. Nazwa i adres Zamawiającego:

Zamawiającym jest:

Centralny Ośrodek Sportu - Ośrodek Przygotowań Olimpijskich w Szczyrku

ul. Plażowa 8

43-370 Szczyrk

Tel. 033 817 84 41,

Strona internetowa: www.szczyrk.cos.pl

Biuletyn Informacji Publicznej: www.bip.cos.pl

2. Tryb udzielenia Zamówienia:

1. Postępowanie o udzielenie zamówienia publicznego prowadzone jest w trybie przetargu nieograniczonego, na podstawie ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo zamówień publicznych (tj. Dz. U. z 2018 r. poz. 1986) zwanej dalej ustawą lub PZP oraz aktów wykonawczych wydanych na jej podstawie.

2. Zamawiający informuje, że w niniejszym postępowaniu zastosowanie ma art. 24aa ust 1 ustawy Pzp tj. Zamawiający najpierw dokona oceny ofert, a następnie zbada, czy Wykonawca, którego oferta została oceniona jako najkorzystniejsza, nie podlega wykluczeniu oraz spełnia warunki udziału w postępowaniu.

3. OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Przedmiotem zamówienia są sukcesywne dostawa mięsa, i produktów wędliniarskich w asortymencie i ilościach podanych w poniższym zestawieniu:

Część I

Lp.	Asortyment	J.m.	Ilość
	Wędliny drobiowe		
1	Kiełbaski 100% z kurczaka bez domieszki składników wieprzowiny	kg	100
2	Kiełbasa 100% drobiowa ciemno wędzona	kg	50
3	Kiełbaski z indyka 100% bez domieszki składników wieprzowiny	kg	100
4	Kiełbaski z kurczaka - w osłonce jadalnej z mięsa drobiowego, rozdrobnionego z niewielką ilością tłuszczu parzone, długości 10 cm	kg	100
5	Parówki z cielęciną - w osłonce, rozdrobnionego, parzone, długości 10 cm	kg	100
6	Kabanos exclusive	kg	30
7	Kiełbaski pyszne z indykiem - w osłonce jadalnej z mięsa drobiowego, rozdrobnionego z niewielką ilością tłuszczu parzone, długości 10 cm	kg	200
8	Parówki drobiowe (folia)-z mięsa drobiowego średnio rozdrobnionego z niewielką ilością tłuszczu parzone, długości 10 cm	kg	50
9	Kiełbaski z fileta drobiowego - w osłonce jadalnej z mięsa drobiowego, rozdrobnionego z niewielką ilością tłuszczu parzone, długości 10cm	kg	100
10	Kabanos tradycyjny z drobiem	kg	10
11	Szynka got. z indyka-wyrób wędzony i parzony w sposób tradycyjny , mięso drobiowe bez oznak zabrudzeń i uszkodzeń	kg	150

12	Polędwica wędzona z indyka- wyrób wędzony i parzony w sposób tradycyjny mięso drobiowe bez oznak zabrudzeń i uszkodzeń	kg	150
13	Salceson z indyka	kg	100
14	Polędwica drobiowa –wyrób wędzony i parzony w sposób tradycyjny mięso drobiowe bez oznak zabrudzeń i uszkodzeń	kg	100
15	Kiełbasa drobiowa krakowska podsuszana	kg	50
16	Filet złocisty - szynka drobiowa delikatesowa	kg	100
17	Polędwica drobiowa z majerankiem	kg	100
18	Krakowska z indyka bez glutaminianu	kg	70
19	Filecik drobiowy opiekany - filet drobiowy pieczony w formie z mięsa drobiowego	kg	100
20	Filet z kurczaka - nie wędzony	kg	100
21	Kurczak gotowany	kg	100
22	Kiełbasa szynkowa z kurczaka	kg	100
23	Udziec z indyka wędzony	kg	50
24	Udziec z indyka gotowany	kg	100
25	Pasztet premium z kurczakiem, królikiem	kg	20
26	Pasztet domowy np; ze śliwką, żurawiną	kg	30
27	Kurczak w galarecie	kg	70
28	Polędwica z warzywami	kg	50
29	Filet z kurczaka faszerowany	kg	40
30	Rolada z kurczaka	kg	50
31	Filet maślany z kurczaka	kg	20
32	Filet z indyka 100% drób bez domieszki składników wieprzowiny	kg	20
33	Szynka z kurczaka 100% drób bez domieszki składników wieprzowiny	kg	20
	Mięsa drobiowe		
34	Kurczak - świeży	kg	50
35	Udka z kurczaka - świeże maksymalna waga(1szt)do 350g	kg	2500
36	Filet z kurczaka – świeży, pojedynczy, bez zakrwawień	kg	6000
37	Filet z indyka - świeży	kg	2500
38	Dramstiki –świeże maksymalna waga 150g-1 szt	kg	600
39	Wątróbka drobiowa –świeża o swoistym zapachu i ciemno czerwonej barwie bez jasnych plam	kg	50
40	Porcje rosółowe	kg	600

Część II

Lp.	Asortyment	J.m.	Ilość
	Wędliny		
1	Szynka gotowana płaska lub okrągła – wyrób wędzony i parzony w sposób tradycyjny, mięso wieprzowe od szynki bez oznak zabrudzeń i uszkodzeń	kg	300

2	Szynka wiejska - wyrób wędzony i parzony z mięsa wieprzowego od szynki nie rozdrobnione bez oznak uszkodzeń , zabrudzeń	kg	150
3	Szynka senatorska-wyrób wędzony i parzony z mięsa wieprzowego od szynki nie rozdrobnione bez oznak uszkodzeń, zabrudzeń	kg	100
4	Szynka staropolska - wędzona i parzona z mięsa wieprzowego od szynki nie rozdrobnione bez oznak uszkodzeń, zabrudzeń	kg	100
5	Szynka chłopska- wędzona i parzona z mięsa wieprzowego od szynki nie rozdrobnione bez oznak uszkodzeń, zabrudzeń	kg	100
6	Baleron- wyrób z mięsa wieprzowego, parzony i wędzony bez oznak uszkodzeń , zabrudzeń	kg	50
7	Rolada schabowa- schab wieprzowy poddany procesowi wędzenia i parzenia bez oznak uszkodzeń i zabrudzeń	kg	150
8	Polędwica sopocka- schab wieprzowy poddany procesowi wędzenia i parzenia bez oznak uszkodzeń i zabrudzeń	kg	100
9	Szynka delikatesowa	kg	50
10	Mielonka wieprzowa	kg	50
11	Schab wędzony- schab wędzony w całości nie parzony bz „E”	kg	100
12	Krakowska sucha –grubo rozdrobniona z mięsa wieprzowego z dodatkiem przypraw wyrób wędzony i parzony a następnie suszony, bez oznak uszkodzeń i zabrudzeń	kg	50
13	Kiełbasa szynkowa- wędlina wytwarzana z mięsa wieprzowego i wołowego z dodatkiem przypraw w osłonce naturalnej bez oznak uszkodzeń i zabrudzeń	kg	50
14	Necówka-z polędwiczką widoczną na przekroju	kg	50
15	Polędwica dojrzewająca	kg	30
16	Szynka tradycyjna z tłuszczem wędzona naturalnie bez „E”	kg	100
17	Szynka biała	kg	50
18	Szynka swojska	kg	30
19	Szynka nie wędzona	kg	50
20	Boczek rolowany- wyrób z mięsa wieprzowego z dodatkiem przypraw bez oznak uszkodzeń i zabrudzeń	kg	20
21	Salami tradycyjne i samkowe np.: z pieprzem, z pomidorami, z serem - wyrób wytwarzany z mięsa wieprzowego i wołowego o smaku słonawym bez oznak uszkodzeń i zabrudzeń	kg	50
22	Kindziuk - wytwarzany z mięsa wieprzowego bez oznak uszkodzeń i zabrudzeń	kg	10
23	Kabanos wieprzowy- cienkie kiełbaski z rozdrobnionego mięsa wieprzowego, poddane wędzeniu oraz suszeniu bez oznak uszkodzeń zabrudzeń	kg	20
24	Kiełbasa swojska	kg	20
25	Kiełbasa wiejska pieczona	kg	20

26	Kiełbasa zwyczajna-kiełbasa średnio rozdrobniona, parzona, wędzona bez oznak uszkodzeń, zabrudzeń	kg	450
27	Kiełbasa Żywiecka - kiełbasa grubo mielona, podsuszana	kg	50
28	Kiełbasa typ; Lisowiecka - kiełbasa grubo mielona, wędzona	kg	20
29	Kiełbasa biała parzona-100g- mięso wieprzowe średnio rozdrobnione z dodatkiem przypraw surowa bez oznak uszkodzeń zabrudzeń	kg	450
30	Parówki śląskie - z mięsa wieprzowego w osłonce foliowej, bez oznak uszkodzeń	kg	200
31	Parówki wiedeńskie w osłonce jadalnej długość 10 cm	kg	150
32	Kiełbaski grillówki- cienkie kiełbaski z mięsa wieprzowego długości 10 cm, surowe bez oznak uszkodzeń i zabrudzeń	kg	100
33	Kiełbaski wieprzowe- osłonce jadalnej z mięsa wieprzowego średnio rozdrobnionego z wędzone parzone długości 10 cm średnica 1 cm bez oznak uszkodzeń i zabrudzeń	kg	200
34	Salceson wiejski –wyrób wytwarzany z mięsa i podrobów wieprzowych z udziałem przypraw poddawany procesowi parzenia , bez oznak uszkodzeń i zabrudzeń	kg	5
35	Kaszanka - 100g gruba wędzlina podrobowa krwista w osłonkach naturalnych z dodatkiem kaszy, przypraw bez oznak uszkodzeń i zabrudzeń,	kg	100
36	Kebabczetta - mięso mielone wieprzowe, gotowe do grilowania, przyprawione	kg	200
37	Ogonówka- wyrób z mięsa wieprzowego wędzona o przyjemnym zapachu bez oznak uszkodzeń i zabrudzeń	kg	50
	Mięsa wieprzowe		
38	Smalec – kostka 200g	kg	15
39	Ślonina - cienka, świeża bez skóry	kg	20
40	Golonko b/k	kg	50
41	Schab b/k - klasa I świeży barwa jasnorożowa, tkanka mięśniowa delikatna drobno włóknista , lśniąca. lekko wilgotna o swoistym zapachu	kg	1000
42	Schab b/k - porcjowane- rozklepane - klasa I świeży, barwa jasnorożowa, tkanka mięśniowa delikatna drobno włóknista, lśniąca, lekko wilgotna o swoistym zapachu, bez zakrwawień o wadze od100g-200g w zależności od zapotrzebowania	kg	1500
43	Karczek b/k - klasa I - świeży o barwie jasnorożowej	kg	600
44	Karczek b/k - porcjowane- rozklepane - klasa I świeży o barwie jasnorożowej o wadze od 100g-200g w zależności od zapotrzebowania	kg	200
45	Szynka b/k plastry - klasa I świeża o barwie jasnorożowej	kg	200
46	Szynka b/k - klasa I 4D świeża o barwie jasnorożowej	kg	1500

47	Polędwiczki wieprzowe - klasa I-świeże o barwie jasnoróżowej	kg	300
48	Żeberka wieprzowe klasa I świeże o barwie jasnoróżowej, paski	kg	30
49	Udziec wieprzowy (kita) - szynka z udźca wędzona z kością	kg	50
50	Boczek parzony - bez żeber równomiernie przerośnięty mięsem parzony i wędzony bez oznak uszkodzeń i zabrudzeń	kg	200
51	Szynka formowana - mięso z szynki ze skórą, wędzone (forma świnki)	kg	50
52	Kości wędzone	kg	50
	Mięso wołowe		
53	Wołowe b/k klasa I z BYKA należy przedstawić źródło pochodzenia mięsa- z udźca świeże o barwie intensywnej czerwonej, włókno grube –mięśnie przyrośnięte tkanką łączną o swoistym zapachu	kg	1100
54	Wołowe b/k extra z BYKA należy przedstawić źródło pochodzenia mięsa– górna zrazowa - klasa I świeże o barwie intensywnej czerwonej, włókno grube –mięśnie przyrośnięte tkanką łączną o swoistym zapachu	kg	400
55	Wołowe b/k - porcjowane- rozklepane klasa I - z udźca świeże o barwie intensywnej czerwonej, włókno grube –mięśnie przyrośnięte tkanką łączną o swoistym zapachu o wadze od 100g - 200g w zależności od zapotrzebowania	kg	450
56	Polędwica wołowa z BYKA należy przedstawić źródło pochodzenia mięsa- świeża o barwie czerwonej o swoistym zapachu lekko wilgotna , lśniąca świeża nie mrożona	kg	50
57	Rozbratel z/k (wołowe rosołowe)	kg	150
	Mięso cielęce		
58	Schab cielęcy - świeży o barwie jasno różowej	kg	50
59	Cielęcy udziec b/k -świeża o barwie jasno czerwonej, tkanka mięśniowa delikatna cienko włóknista o zapachu ostrym , słodkawy	kg	50

Wszystkie podane powyżej ilości wyrobów mięsnych i wędliniarskich są szacunkowe i mogą ulec zmianie w trakcie trwania umowy. Ostateczna ilości zamawianych artykułów, będzie wynikać z faktycznych potrzeb Zamawiającego w okresie obowiązywania umowy.

Dostarczane produkty muszą spełniać wymagania jakościowe, dotyczące przechowywania, pakowania i transportu zawarte w Polskich Normach oraz muszą posiadać właściwe atesty, certyfikaty oraz posiadać ważne terminy przydatności do spożycia.

W/w artykuły nie mogą wykazywać oznak nieświeżości lub zepsucia. Mają być świeże, o dobrym smaku.

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

Miejsce, sposób, terminy dostaw oraz forma i termin płatności:

Dostawy w/w artykułów do magazynu Zamawiającego zlokalizowanego w Centralnym Ośrodku Sportu - Ośrodku Przygotowań Olimpijskich w Szczyrku.

Dostawy będą realizowane sukcesywnie, od poniedziałku do soboty w zależności od potrzeb Zamawiającego, zgodnie ze składanymi zamówieniami zwanymi dalej „zamówieniami częściowymi” po zgłoszeniu telefonicznym do godziny 15:00, a w razie wyjątkowych potrzeb Zamawiającego - również w tym samym dniu. Z zastrzeżeniem dostawy zamówienia w tym samym dniu, realizacja pozostałych dostaw musi nastąpić do godziny 7.30 dnia następującego po dniu zamówienia, przy czym w przypadku zamówienia w sobotę dniem następnym będzie najbliższy poniedziałek.

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 mają być metkowane według nazw które wymieniane będą w zamówieniach częściowych.

Dopuszcza się transport powyższych opakowań jednostkowych luzem w pojemnikach z tworzywa sztucznego bądź w tzw. zgrzewkach w sposób uniemożliwiający ich zniszczenie oraz zanieczyszczenie podczas przewozu.

Pojemniki oraz opakowania muszą posiadać atest PZH odnośnie dopuszczenia do kontaktu z żywnością. Pojemniki transportowe powinny być gładkie, czyste, bezwonne, łatwe do mycia i odkażania, zapewniające zachowanie właściwej jakości w czasie transportu.

Transport do siedziby Zamawiającego powinien być realizowany środkami transportowymi dostosowanymi do przewozu produktów spożywczych pochodzenia zwierzęcego w warunkach zapewniających utrzymanie właściwej jakości.

Wykonawca powinien posiadać przynajmniej jeden środek transportu spełniający warunki określone w ustawie z dnia 25.08.2006r. o Bezpieczeństwie żywności i żywienia.

Dostawy artykułów żywnościowych muszą być realizowane zgodnie z zasadami Dobrej praktyki higienicznej, dotyczy głównie:

- stanu higienicznego samochodu,
- higieny osobistej kierowcy,
- daty przydatności do spożycia,
- temperatury przewozu.

Kody i nazwy określone we Wspólnym Słowniku Zamówień CPV: 15.11.00.00-2 – Mięso, 15.13.00.00-8 – produkty mięsne, 15.13.11.30-5 – Wędliny.

4. TERMIN WYKONANIA ZAMÓWIENIA

Zamawiający wymaga, aby zamówienie było zrealizowane:

Część I - 12 miesięcy od dnia podpisania umowy,

Część II - 12 miesięcy od dnia podpisania umowy.

5. WARUNKI UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU ORAZ PODSTAWY WYKLUCZENIA O KTÓRYCH MOWA W ART. 24 UST 5

O udzielenie zamówienia mogą się ubiegać wykonawcy, którzy:

- 1) nie podlegają wykluczeniu, na podstawie art. 24 ust 1 pkt 13-22 ustawy PZP,
- 2) spełnią warunki określone w art. 22 ust 1 pkt 2, nie dotyczy Zamawiający nie określa szczegółowych warunków udziału w postępowaniu,
- 3) Zamawiający nie przewiduje wykluczenia na podstawie art. 24 ust. 5 ustawy PZP

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

1. Wykonawca do oferty dołącza aktualne na dzień składania oferty oświadczenie o niepodleganiu wykluczeniu z postępowania na podstawie art. 24 ust. 1 ustawy PZP (Zamawiający zaleca wykorzystanie załącznika nr 2 do SIWZ), Wykonawca, który powołuje się na zasoby innych podmiotów, w celu wykazania braku istnienia wobec nich podstaw wykluczenia zamieszcza informacje o tych podmiotach w oświadczeniu, o którym mowa powyżej.

2. Wykonawca (zgodnie z postanowieniem art. 24 ust. 11 ustawy) w terminie 3 dni od dnia przekazania informacji z otwarcia ofert (art. 86 ust. 5 ustawy PZP), tj. zamieszczenia informacji na stronie internetowej, przekazuje Zamawiającemu **oświadczenie o przynależności lub braku przynależności do tej samej grupy kapitałowej** [w rozumieniu ustawy z dnia 16 lutego 2007 r. o ochronie konkurencji i konsumentów, o której mowa w art. 24 ust. 1 pkt 23 ustawy PZP. Wraz ze złożeniem oświadczenia, Wykonawca może przedstawić dowody, że powiązania z innym wykonawcą nie prowadzą do zakłócenia konkurencji w postępowaniu o udzielenie zamówienia. Wzór oświadczenia stanowi załącznik nr 3 do SIWZ.

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

Ponadto oferta musi zawierać:

- a) Formularz Ofertowy sporządzony i wypełniony według wzoru stanowiącego Załącznik Nr 1 do SIWZ.

7. Informacje o sposobie porozumiewania się Zamawiającego z Wykonawcami oraz przekazywania oświadczeń lub dokumentów, jeżeli Zamawiający, w sytuacjach określonych w art. 10c-10e, przewiduje inny sposób porozumiewania się niż przy użyciu środków komunikacji elektronicznej, a także wskazanie osób uprawnionych do porozumiewania się z Wykonawcami.

1. W postępowaniu oświadczenia, wnioski, zawiadomienia oraz informacje Zamawiający przekazywać będzie zgodnie ze swoim wyborem pisemnie lub drogą elektroniczną z zastrzeżeniem ust. 3.
2. Jeżeli zamawiający lub wykonawca przekazują oświadczenia, wnioski, zawiadomienia oraz informacje drogą elektroniczną, każda ze stron na żądanie drugiej niezwłocznie potwierdza fakt ich otrzymania.
3. Forma pisemna jest zastrzeżona dla złożenia oferty wraz z załącznikami, w tym oświadczeń i dokumentów potwierdzających spełnianie warunków udziału w postępowaniu, a także zmiany lub wycofania oferty. Forma pisemna jest zastrzeżona także dla oświadczeń lub dokumentów, o których mowa w art. 25 ust. 1 ustawy Pzp, składanych na wezwanie zamawiającego, o którym mowa w art. 26 ust. 3 ustawy Pzp.
4. Zamawiający nie przewiduje składania ofert w formie elektronicznej.
5. Ofertę na wykonanie zamówienia należy złożyć w formie pisemnej, osobiście w siedzibie Zamawiającego, za pośrednictwem operatora pocztowego lub kurierem.
6. W przedmiotowym postępowaniu oświadczenia, wnioski, zawiadomienia oraz informacje Zamawiający i Wykonawcy przekazują pisemnie lub drogą elektroniczną

na adres: przetargi.szczyrk@cos.pl.

7. Z uwagi na to, że wszelkie informacje o postępowaniu – SIWZ, ewentualne modyfikacje i odpowiedzi na pytania - udostępniane są na stronie internetowej, Zamawiający zaleca Wykonawcom śledzenie strony z informacjami o postępowaniu, aż do upływu terminu składania ofert /lub poinformowanie Zamawiającego o zamiarze ubiegania się o zamówienie/.

8.WYMAGANIA DOTYCZĄCE WADIUM

Zamawiający nie wymaga wniesienia wadium.

9.Termin związania ofertą.

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

10.Opis sposobu przygotowywania ofert i pozostałych dokumentów.

1. Wykonawca winien dokładnie zapoznać się ze wszystkimi zapisami SIWZ.
2. Treść oferty musi odpowiadać treści SIWZ i być zgodna z powszechnie obowiązującymi przepisami prawa.
3. Wykonawca może złożyć tylko jedną ofertę dla danej części, ofertę składa się, pod rygorem nieważności, w formie pisemnej. Zamawiający na podstawie art. 89 ust. 1 pkt 1 ustawy odrzuca wszystkie oferty Wykonawcy, jeżeli złożył on w jednym postępowaniu więcej niż jedną ofertę dla danej części.
4. Oferta powinna być czytelna, napisana w języku polskim w formie wydruku komputerowego, na maszynie do pisania lub ręcznie długopisem lub nieścieralnym atramentem.
5. Zaleca się, aby każda kartka oferty była ponumerowana kolejnymi numerami i parafowana, a w Formularzu oferty winna być umieszczona informacja z ilu kolejno ponumerowanych kartek składa się oferta wraz z załącznikami.
6. Ofertę należy złożyć wg następującej kolejności:
wypełniony „Formularz oferty” według wzoru stanowiącego załącznik nr 1 do SIWZ oświadczenie wykonawcy, dotyczące przesłanek wykluczenia z postępowania (załącznik nr 2).
Kartki oferty winny być trwale ze sobą połączone (np. zbindowane, zszyte).
7. Wszelkie zmiany w tekście oferty (poprawki, przekreślenia, dopiski) muszą być podpisane lub parafowane przez Wykonawcę, w przeciwnym wypadku nie będą uwzględniane.
8. Zamawiający dopuszcza złożenie oferty na formularzach sporządzonych przez Wykonawcę, pod warunkiem, że ich treść, a także opis kolumn i wierszy odpowiadać będą formularzom określonym przez Zamawiającego.
9. Formularz oferty oraz załączniki muszą być podpisane przez Wykonawcę lub upoważnionego przedstawiciela Wykonawcy. W przypadku, gdy Wykonawcę reprezentuje pełnomocnik, do oferty musi być załączone pełnomocnictwo w oryginale lub kopii poświadczonej notarialnie określające jego zakres i podpisane przez osoby uprawnione do reprezentacji Wykonawcy.
10. Ofertę należy umieścić w zamkniętej kopercie zawierającej oznaczenie Wykonawcy i opisaną w następujący sposób:
11. Wykonawcy ponoszą wszelkie koszty związane z przygotowaniem i złożeniem oferty. Nie przewiduje się zwrotów kosztów udziału w postępowaniu.
12. Wymagane jest zamieszczenie oferty w kopercie, która będzie zaadresowana na adres Zamawiającego:

Centralny Ośrodek Sportu-Ośrodek Przygotowań Olimpijskich w Szczyrk

Ul. Plażowa 8, 43-370 Szczyrk

i oznaczona poprzez umieszczenie na niej zapisu: „**Sukcesywne dostawy mięsa i produktów wędliniarskich**” i opisu „**Nie otwierać przed dniem 25.01.2019 r. godz. 10.30**”, poza oznaczeniem podanym powyżej, koperta musi posiadać nazwę (firmę) i adres Wykonawcy.

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

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

11. Miejsce oraz termin składanie i otwarcia ofert

1. Oferty należy składać w siedzibie Zamawiającego (sekretariat) w Szczyrku lub przesać na adres Zamawiającego w Szczyrku wskazany w rozdziale I w terminie **do dnia 25.01.2019 r. do godz. 10.00**.
2. Oferty zostaną otwarte w siedzibie Zamawiającego w Szczyrku w dniu **25.01.2019 r. o godz. 10.30**. Sesja ofert jest publicznym otwarciem ofert, na który mogą przybyć Wykonawcy.
3. Bezpośrednio przed otwarciem ofert Zamawiający poda kwotę, jaką zamierza przeznaczyć na sfinansowanie zamówienia.
4. Podczas otwarcia Zamawiający poda imię i nazwisko, nazwy (firmę) oraz adresy Wykonawców, a także informacje dotyczące ceny oferty. Informacje te zostaną odnotowane w protokole postępowania.
5. Niezwłocznie po otwarciu ofert Zamawiający zamieszcza na stronie internetowej pod adresem www.bip.cos.pl informacje dotyczące:
 - 1) kwoty, jaką zamierza przeznaczyć na sfinansowanie zamówienia;
 - 2) firm oraz adresów wykonawców, którzy złożyli oferty w terminie;
 - 3) ceny, terminu wykonania zamówienia, okresu gwarancji i warunków płatności zawartych w ofertach.

12. Opis sposobu obliczenia ceny

1. Wykonawca poda cenę oferty w Formularzu Ofertowym sporządzonym według wzoru stanowiącego Załącznik nr 1 do SIWZ.
2. Wykonawca poda cenę za wykonanie całości przedmiotu zamówienia dla wybranej części oraz ceny, o których mowa w Formularzu Ofertowym stanowiącym Załącznik nr 1 do SIWZ zgodnie z załączonym arkuszem cenowym dla części I i II.
3. Wszystkie ceny muszą być wyrażone w złotych (pln), z dokładnością nie większą niż dwa miejsca po przecinku oraz powinny być określone jednoznacznie i w ostatecznej wysokości, tzn. ewentualne rabaty i opusty należy ująć w cenach i wartościach obliczonych pośrednio.
4. Każdą cenę jednostkową i wartość oraz łączną cenę za wykonanie całego przedmiotu zamówienia należy obliczyć z uwzględnieniem **wszystkich kosztów** wykonania zamówienia

określonego w rozdziale 3 SIWZ, w tym kosztów logistyki, ubezpieczenia towaru i transportu do momentu przekazania poszczególnych dostaw zamawiającemu. Ceny podane przez wykonawcę ustalone są na cały okres obowiązywania umowy i nie podlegają podwyższeniu.

5. Rozliczenia między zamawiającym a wykonawcą będą prowadzone w PLN.

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

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

Cena oferty brutto - 100%

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

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

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

14. Informacje o formalnościach jakie powinny zostać dopełnione po wyborze oferty w celu zawarcia umowy

1. Zamawiający informuje niezwłocznie wszystkich wykonawców o:

1) wyborze najkorzystniejszej oferty dla danej części, podając nazwę albo imię i nazwisko, siedzibę albo miejsce zamieszkania i adres, jeżeli jest miejscem wykonywania działalności wykonawcy, którego ofertę wybrano, oraz nazwy albo imiona i nazwiska, siedziby albo miejsca zamieszkania i adresy, jeżeli są miejscami wykonywania działalności wykonawców, którzy złożyli oferty, a także punktację przyznaną ofertom w każdym kryterium oceny ofert i łączną punktację,

2) wykonawcach, którzy zostali wykluczeni,

3) wykonawcach, których oferty zostały odrzucone, powodach odrzucenia oferty, a w przypadkach, o których mowa w art. 89 ust. 4 i 5, braku równoważności lub braku spełniania wymagań dotyczących wydajności lub funkcjonalności,

4) unieważnieniu postępowania

– podając uzasadnienie faktyczne i prawne.

W przypadkach, o których mowa w art. 24 ust. 8 ustawy, informacja, o której mowa w ust 1 pkt 2, zawiera wyjaśnienie powodów, dla których dowody przedstawione przez wykonawcę, zamawiający uznał za niewystarczające.

2. Zamawiający udostępnia informacje, o których mowa w ust 1. pkt 1 i 4 na stronie internetowej pod adresem www.bip.cos.pl

3. Osoby reprezentujące Wykonawcę przy podpisywaniu umowy powinny posiadać ze sobą dokumenty potwierdzające ich umocowanie do podpisania umowy, o ile umocowanie to nie będzie wynikać z dokumentów załączonych do oferty;

4. Jeżeli wybrana zostanie oferta wykonawców występujących wspólnie, będą oni zobowiązani, przed zawarciem umowy w sprawie udzielenia zamówienia, do przedstawienia Zamawiającemu umowy regulującej współpracę tych wykonawców;

5. Jeżeli wykonawca, którego oferta została wybrana jako najkorzystniejsza, uchyla się od zawarcia umowy, zamawiający może zbadać, czy nie podlega wykluczeniu oraz czy spełnia warunki udziału w postępowaniu wykonawca, który złożył ofertę najwyżej ocenioną spośród pozostałych ofert.

15. Wymagania dotyczące zabezpieczenia należytego wykonania umowy

1. ZAMAWIAJĄCY nie będzie żądał wniesienia zabezpieczenia należytego wykonania umowy zarówno dla I jak i II części.

16. Istotne dla stron postanowienia, które zostaną wprowadzone do treści zawieranej umowy w sprawie zamówienia publicznego, ogólne warunki umowy albo wzór umowy, jeżeli Zamawiający wymaga od Wykonawców, aby zawarł z nim umowę w sprawie zamówienia publicznego na takich warunkach

Warunki umowne określa umowa, której wzór stanowi **Załącznik nr 4** do SIWZ.

17. Pouczenie o środkach ochrony prawnej

Wykonawcom i innym osobom, których interes prawny w uzyskaniu zamówienia doznał lub może doznać uszczerbku w wyniku naruszenia przez Zamawiającego przepisów ustawy PZP, przysługują środki ochrony prawnej określone w Dziale VI ustawy PZP.

18. INFORMACJE DODATKOWE:

1. Opis części zamówienia

- Zamawiający dopuszcza składanie ofert częściowych.

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

3. Informacja o zamówieniach uzupełniających

Zamawiający nie przewiduje zamówień uzupełniających.

4. Opis przedstawiania ofert wariantowych

Zamawiający nie przewiduje składania ofert wariantowych.

5. Zamawiający nie przewiduje aukcji elektronicznej

6. Zamawiający nie przewiduje wymagań, o których mowa w art. 29 ust. 3a, oraz w art. 29 ust. 4 ustawy PZP

7. Informacja o obowiązku osobistego wykonania przez wykonawcę kluczowych części zamówienia, jeżeli zamawiający dokonuje takiego zastrzeżenia zgodnie z art. 36a ust. 2 ustawy PZP - nie dotyczy.

8. Standardy jakościowe, o których mowa w art. 91 ust. 2a ustawy PZP;

- nie dotyczy

ZAŁĄCZNIKI DO SIWZ

Załącznik nr 1 – formularz oferty

Załącznik nr 2 – oświadczenie o braku podstaw do wykluczenia

Załącznik nr 3 – oświadczenie o przynależności do tej samej grupy kapitałowej

Załącznik nr 4 – wzór umowy

O F E R T A

nazwa i adres lub pieczęć WYKONAWCY

DLA ZAMAWIAJĄCEGO:
Centralny Ośrodek Sportu -
Ośrodek Przygotowań Olimpijskich w Szczyrku
43-370 Szczyrk
ul. Plażowa 8

W odpowiedzi na publiczne ogłoszenie o zamówieniu, my niżej podpisani

.....
.....
przestrzegając ściśle postanowień specyfikacji istotnych warunków zamówienia (SIWZ)
oraz działając w imieniu i na rzecz:

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

niniejszym składamy ofertę w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego w trybie przetargu nieograniczonego na **Sukcesywne dostawy mięsa i produktów wędliniarskich:**

1. OFERUJEMY wykonanie przedmiotu zamówienia, zgodnie ze Specyfikacją Istotnych Warunków Zamówienia i poniższą kalkulacją, za ceną:
W PRZYPADKU REZYGNACJI Z DANEJ CZĘŚCI WPISAĆ: NIE DOTYCZY

CZĘŚĆ I :

cenę netto (bez podatku VAT)..... **PLN**

(słownie :ZŁOTYCH),

b) plus podatek VAT w wysokości: **PLN**

(słownie : ZŁOTYCH),

b) tj. cenę brutto (łącznie z podatkiem VAT)..... **PLN**

(słownie : ZŁOTYCH),

Podane wyżej kwoty wynikają z obliczeń dokonanych zgodnie z postanowieniami

rozdziału 12 SIWZ oraz z zestawienia zamieszczonego w poniższych tabelach **FORMULARZA**

CENOWEGO:

Lp.	Asortyment	J.m.	Ilość	Cena jedn. netto	Wartość netto	Stawka VAT %	Wartość brutto
	Wędliny drobiowe						
1	Kiełbaski 100% z kurczaka bez domieszki składników wieprzowiny	kg	100				
2	Kiełbasa 100% drobiowa ciemno wędzona	kg	50				
3	Kiełbaski z indyka 100% bez domieszki składników wieprzowiny	kg	100				
4	Kiełbaski z kurczaka - w ostonce jadalnej z mięsa drobiowego, rozdrobnionego z niewielką ilością tłuszczu parzone, długości 10 cm	kg	100				
5	Parówki z cielęciną - w ostonce, rozdrobnionego, parzone, długości 10 cm	kg	100				
6	Kabanos exclusive	kg	30				
7	Kiełbaski pyszne z indykiem - w ostonce jadalnej z mięsa drobiowego, rozdrobnionego z niewielką ilością tłuszczu parzone, długości 10 cm	kg	200				
8	Parówki drobiowe (folia)-z mięsa drobiowego średnio rozdrobnionego z niewielką ilością tłuszczu parzone, długości 10 cm	kg	50				

9	Kiełbaski z fileta drobiowego - w osłonce jadalnej z mięsa drobiowego, rozdrobnionego z niewielką ilością tłuszczu parzone, długości 10cm	kg	100				
10	Kabanos tradycyjny z drobiem	kg	10				
11	Szynka got. z indyka-wyrób wędzony i parzony w sposób tradycyjny , mięso drobiowe bez oznak zabrudzeń i uszkodzeń	kg	150				
12	Polędwica wędzona z indyka-wyrób wędzony i parzony w sposób tradycyjny mięso drobiowe bez oznak zabrudzeń i uszkodzeń	kg	150				
13	Salceson z indyka	kg	100				
14	Polędwica drobiowa –wyrób wędzony i parzony w sposób tradycyjny mięso drobiowe bez oznak zabrudzeń i uszkodzeń	kg	100				
15	Kiełbasa drobiowa krakowska podsuszana	kg	50				
16	Filet złocisty - szynka drobiowa delikatesowa	kg	100				
17	Polędwica drobiowa z majerankiem	kg	100				
18	Krakowska z indyka bez glutaminianu	kg	70				
19	Filecik drobiowy opiekany - filet drobiowy pieczony w formie z mięsa drobiowego	kg	100				
20	Filet z kurczaka - nie wędzony	kg	100				
21	Kurczak gotowany	kg	100				
22	Kiełbasa szynkowa z kurczaka	kg	100				
23	Udziec z indyka wędzony	kg	50				
24	Udziec z indyka gotowany	kg	100				
25	Pasztet premium z kurczakiem, królikiem	kg	20				
26	Pasztet domowy np; ze śliwką, żurawiną	kg	30				
27	Kurczak w galarecie	kg	70				
28	Polędwica z warzywami	kg	50				

29	Filet z kurczaka faszerowany	kg	40				
30	Rolada z kurczaka	kg	50				
31	Filet maślany z kurczaka	kg	20				
32	Filet z indyka 100% drób bez domieszki składników wieprzowiny	kg	20				
33	Szynka z kurczaka 100% drób bez domieszki składników wieprzowiny	kg	20				
	Mięsa drobiowe						
34	Kurczak - świeży	kg	50				
35	Udka z kurczaka - świeże maksymalna waga(1szt)do 350g	kg	2500				
36	Filet z kurczaka – świeży, pojedynczy, bez zakrwawień	kg	6000				
37	Filet z indyka - świeży	kg	2500				
38	Dramstiki –świeże maksymalna waga 150g-1 szt	kg	600				
39	Wątróbka drobiowa –świeża o swoistym zapachu i ciemno czerwonej barwie bez jasnych plam	kg	50				
40	Porcje rosołowe	kg	600				
	RAZEM						

CZĘŚĆ II :

cenę netto (bez podatku VAT)..... **PLN**

(słownie :ZŁOTYCH),

b) plus podatek VAT w wysokości: **PLN**

(słownie : ZŁOTYCH),

b) tj. cenę brutto (łącznie z podatkiem VAT)..... **PLN**

(słownie : ZŁOTYCH),

Podane wyżej kwoty wynikają z obliczeń dokonanych zgodnie z postanowieniami

rozdziału 12 SIWZ oraz z zestawienia zamieszczonego w poniższych tabelach **FORMULARZA**

CENOWEGO:

Lp.	Asortyment	J.m.	Ilość	Cena jedn. netto	Wartość netto	Stawka VAT %	Wartość brutto
	Wędliny						

1	Szynka gotowana płaska lub okrągła – wyrób wędzony i parzony w sposób tradycyjny, mięso wieprzowe od szynki bez oznak zabrudzeń i uszkodzeń	kg	300				
2	Szynka wiejska - wyrób wędzony i parzony z mięsa wieprzowego od szynki nie rozdrobnione bez oznak uszkodzeń , zabrudzeń	kg	150				
3	Szynka senatorska-wyrób wędzony i parzony z mięsa wieprzowego od szynki nie rozdrobnione bez oznak uszkodzeń, zabrudzeń	kg	100				
4	Szynka staropolska - wędzona i parzona z mięsa wieprzowego od szynki nie rozdrobnione bez oznak uszkodzeń, zabrudzeń	kg	100				
5	Szynka chłopska- wędzona i parzona z mięsa wieprzowego od szynki nie rozdrobnione bez oznak uszkodzeń, zabrudzeń	kg	100				
6	Baleron- wyrób z mięsa wieprzowego, parzony i wędzony bez oznak uszkodzeń , zabrudzeń	kg	50				
7	Rolada schabowa- schab wieprzowy poddany procesowi wędzenia i parzenia bez oznak uszkodzeń i zabrudzeń	kg	150				
8	Polędwica sopocka- schab wieprzowy poddany procesowi wędzenia i parzenia bez oznak uszkodzeń i zabrudzeń	kg	100				
9	Szynka delikatesowa	kg	50				
10	Mielonka wieprzowa	kg	50				
11	Schab wędzony- schab wędzony w całości nie parzony bz „E”	kg	100				
12	Krakowska sucha –grubo rozdrobniona z mięsa wieprzowego z dodatkiem przypraw wyrób wędzony i parzony a następnie suszony, bez oznak uszkodzeń i zabrudzeń	kg	50				
13	Kiełbasa szynkowa- wędlina wytwarzana z mięsa wieprzowego i wołowego z dodatkiem przypraw w osłonce naturalnej bez oznak uszkodzeń i zabrudzeń	kg	50				

14	Necówka-z połędwiczką widoczną na przekroju	kg	50				
15	Polędwica dojrzewająca	kg	30				
16	Szynka tradycyjna z tłuszczem wędzona naturalnie bez „E”	kg	100				
17	Szynka biała	kg	50				
18	Szynka swojska	kg	30				
19	Szynka nie wędzona	kg	50				
20	Boczek rolowany- wyrób z mięsa wieprzowego z dodatkiem przypraw bez oznak uszkodzeń i zabrudzeń	kg	20				
21	Salami tradycyjne i samkowe np.: z pieprzem, z pomidorami, z serem - wyrób wytwarzany z mięsa wieprzowego i wołowego o smaku słonawym bez oznak uszkodzeń i zabrudzeń	kg	50				
22	Kindziuk - wytwarzany z mięsa wieprzowego bez oznak uszkodzeń i zabrudzeń	kg	10				
23	Kabanos wieprzowy- cienkie kiełbaski z rozdrobnionego mięsa wieprzowego, poddane wędzeniu oraz suszeniu bez oznak uszkodzeń zabrudzeń	kg	20				
24	Kiełbasa swojska	kg	20				
25	Kiełbasa wiejska pieczona	kg	20				
26	Kiełbasa zwyczajna-kiełbasa średnio rozdrobniona, parzona, wędzona bez oznak uszkodzeń, zabrudzeń	kg	450				
27	Kiełbasa Żywiecka - kiełbasa grubo mielona, podsuszana	kg	50				
28	Kiełbasa typ; Lisowiecka - kiełbasa grubo mielona, wędzona	kg	20				
29	Kiełbasa biała parzona-100g- mięso wieprzowe średnio rozdrobnione z dodatkiem przypraw surowa bez oznak uszkodzeń zabrudzeń	kg	450				
30	Parówki śląskie - z mięsa wieprzowego w osłonce foliowej, bez oznak uszkodzeń	kg	200				
31	Parówki wiedeńskie w osłonce jadalnej długość 10 cm	kg	150				

32	Kiełbaski grillówki- cienkie kiełbaski z mięsa wieprzowego długości 10 cm, surowe bez oznak uszkodzeń i zabrudzeń	kg	100				
33	Kiełbaski wieprzowe- osłonce jadalnej z mięsa wieprzowego średnio rozdrobnionego z wędzone parzone długości 10 cm średnica 1 cm bez oznak uszkodzeń i zabrudzeń	kg	200				
34	Salceson wiejski –wyrób wytwarzany z mięsa i podrobów wieprzowych z udziałem przypraw poddawany procesowi parzenia , bez oznak uszkodzeń i zabrudzeń	kg	5				
35	Kaszanka - 100g gruba wędlina podrobowa krwista w osłonkach naturalnych z dodatkiem kaszy, przypraw bez oznak uszkodzeń i zabrudzeń,	kg	100				
36	Kebabczetta - mięso mielone wieprzowe, gotowe do grilowania, przyprawione	kg	200				
37	Ogonówka- wyrób z mięsa wieprzowego wędzona o przyjemnym zapachu bez oznak uszkodzeń i zabrudzeń	kg	50				
	Mięsa wieprzowe						
38	Smalec –kostka 200g	kg	15				
39	Słonina - cienka, świeża bez skóry	kg	20				
40	Golonko b/k	kg	50				
41	Schab b/k - klasa I świeży barwa jasnoróżowa, tkanka mięśniowa delikatna drobno włóknista , lśniąca. lekko wilgotna o swoistym zapachu	kg	1000				
42	Schab b/k - porcjowane- rozklepane - klasa I świeży, barwa jasnoróżowa, tkanka mięśniowa delikatna drobno włóknista, lśniąca, lekko wilgotna o swoistym zapachu, bez zakrwawień o wadze od100g-200g w zależności od zapotrzebowania	kg	1500				
43	Karczek b/k - klasa I - świeży o barwie jasnoróżowej	kg	600				

44	Karczek b/k - porcjowane-rozklepane - klasa I świeży o barwie jasnoróżowej o wadze od 100g-200g w zależności od zapotrzebowania	kg	200				
45	Szynka b/k plastry - klasa I świeża o barwie jasnoróżowej	kg	200				
46	Szynka b/k - klasa I 4D świeża o barwie jasnoróżowej	kg	1500				
47	Polędwiczki wieprzowe - klasa I-świeże o barwie jasnoróżowej	kg	300				
48	Żeberka wieprzowe klasa I świeże o barwie jasnoróżowej, paski	kg	30				
49	Udziec wieprzowy (kita) - szynka z udźca wędzona z kością	kg	50				
50	Boczek parzony - bez żeber równomiernie przerośnięty mięsem parzony i wędzony bez oznak uszkodzeń i zabrudzeń	kg	200				
51	Szynka formowana - mięso z szynki ze skórą, wędzone (forma świnki)	kg	50				
52	Kości wędzone	kg	50				
	Mięso wołowe						
53	Wołowe b/k klasa I z BYKA należy przedstawić źródło pochodzenia mięsa- z udźca świeże o barwie intensywnej czerwonej, włókno grube –mięśnie przyrośnięte tkanką łączną o swoistym zapachu	kg	1100				
54	Wołowe b/k extra z BYKA należy przedstawić źródło pochodzenia mięsa– górna zrazowa - klasa I świeże o barwie intensywnej czerwonej, włókno grube –mięśnie przyrośnięte tkanką łączną o swoistym zapachu	kg	400				
55	Wołowe b/k - porcjowane-rozklepane klasa I - z udźca świeże o barwie intensywnej czerwonej, włókno grube –mięśnie przyrośnięte tkanką łączną o swoistym zapachu o wadze od 100g -200g w zależności od zapotrzebowania	kg	450				

56	Polędwica wołowa z BYKA należy przedstawić źródło pochodzenia mięsa- świeża o barwie czerwonej o swoistym zapachu lekko wilgotna, lśniąca świeża nie mrożona	kg	50				
57	Rozbratel z/k (wołowe rosołowe)	kg	150				
	Mięso cielęce						
58	Schab cielęcy - świeży o barwie jasno różowej	kg	50				
59	Cielęcy udziec b/k -świeża o barwie jasno czerwonej, tkanka mięśniowa delikatna cienko włóknista o zapachu ostrym , słodkawy	kg	50				
	RAZEM						

2. W przypadku wyboru naszej oferty **zobowiązujemy się** do podpisania umowy, na warunkach określonych w załączniku nr 4 do SIWZ, w terminie i miejscu wyznaczonym przez ZAMAWIAJĄCEGO.
3. **Akceptujemy** warunki płatności określone przez ZAMAWIAJĄCEGO w SIWZ – faktura płatna w terminie 30 dni licząc od dnia doręczenia faktury.
4. **Uważamy się** za związanych niniejszą ofertą w okresie 30 dni od dnia wyznaczonego na składanie ofert.
5. Oświadczamy, że:
 - dostarczane przez nas produkty spełniają wymagania jakościowe, dotyczące przechowywania, pakowania i transportu zawarte w Polskich Normach oraz posiadają ważne terminy przydatności do spożycia.
 - dostawy artykułów żywnościowych będą przez nas realizowane zgodnie z zasadami Dobrej praktyki higienicznej.
 - dysponujemy samochodem odpowiednim do przewozu żywności, posiadającym stosowny certyfikat SANEPID-u, jeśli odpowiednie przepisy nakładają obowiązek posiadania takiego dokumentu.
 - posiadamy wdrożony **system analizy zagrożeń i krytycznych punktów kontroli HACCAP**.
6. Wraz z ofertą składamy **dokumenty**, o których mowa w **Rozdziale 6** SIWZ:.....
.....
7. **Wszystkie dokumenty**, stanowiące kompletną dokumentację ofertową, zamieszczono na kolejno ponumerowanych stronach.

8. KORESPONDENCJĘ w sprawie niniejszego postępowania należy kierować do:

Imię i nazwisko , nazwa firmy

Adres:

Telefon: e-mail.....

9.ZAMÓWIENIE ZREALIZUJEMY sami / przy udziale Podwykonawców*

**niepotrzebne skreślić,*

Podwykonawcom:.....

(podać nazwy) zostaną powierzone do wykonania następujące zakresy zamówienia:

(wyszczególnić zakres)

..... dn. 2019 r.

.....

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

Załącznik nr 2

Zamawiający
Centralny Ośrodek Sportu –
Ośrodek Przygotowań Olimpijskich w Szczyrku
43-370 Szczyrk
ul. Plażowa 8

Wykonawca:

.....

.....

(pełna nazwa/firma, adres, w
zależności od podmiotu:

NIP/PESEL, KRS/CEiDG)

reprezentowany przez:

.....

.....

(imię, nazwisko,

stanowisko/podstawa do

reprezentacji)

Oświadczenie wykonawcy

składane na podstawie art. 25a ust. 1 ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r.

Prawo zamówień publicznych (dalej jako: ustawa Pzp),

DOTYCZĄCE PRZESŁANEK WYKLUCZENIA Z POSTĘPOWANIA

Na potrzeby postępowania o udzielenie zamówienia publicznego pn. **Sukcesywne dostawy mięsa i produktów wędliniarskich**, prowadzonego przez Centralny Ośrodek Sportu - Ośrodek Przygotowań Olimpijskich w Szczyrku , oświadczam, co następuje:

OŚWIADCZENIA DOTYCZĄCE WYKONAWCY:

1. Oświadczam, że nie podlegam wykluczeniu z postępowania na podstawie art. 24 ust 1 pkt 13-22.

..... (miejscowość), dnia r.

.....

(podpis)

Oświadczam, że zachodzą w stosunku do mnie podstawy wykluczenia z postępowania na podstawie art. ustawy Pzp (podać mającą zastosowanie podstawę wykluczenia spośród wymienionych w art. 24 ust. 1 pkt 13-14, 16-20).

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

.....
.....

..... (miejscowość), dnia r.

.....

(podpis)

OŚWIADCZENIE DOTYCZĄCE PODMIOTU, NA KTÓREGO ZASOBY POWOŁUJE SIĘ WYKONAWCA:

Oświadczam, że w stosunku do następującego/ych podmiotu/tów, 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 zachodzą podstawy wykluczenia z postępowania o udzielenie zamówienia.

..... (miejscowość), dnia r.

.....

(podpis)

OŚWIADCZENIE DOTYCZĄCE PODWYKONAWCY NIEBĘDĄCEGO PODMIOTEM, NA KTÓREGO ZASOBY POWOŁUJE SIĘ WYKONAWCA:

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

..... (miejscowość), dnia r.

.....

(podpis)

OŚWIADCZENIE DOTYCZĄCE PODANYCH INFORMACJI:

Oświadczam, że wszystkie informacje podane w powyższych oświadczeniach są aktualne i zgodne z prawdą oraz zostały przedstawione z pełną świadomością konsekwencji wprowadzenia zamawiającego w błąd przy przedstawianiu informacji.

..... (miejscowość), dnia r.

.....

(podpis)

Załącznik nr 3

OŚWIADCZENIE O PRZYNALEŻNOŚCI LUB BRAKU PRZYNALEŻNOŚCI DO TEJ SAMEJ GRUPY KAPITAŁOWEJ

Nazwa i adres wykonawcy:

(Zgodnie z danymi rejestrowymi. W przypadku gdy ofertę składają podmioty wspólnie ubiegające się o zamówienie należy wpisać dane dotyczące wszystkich podmiotów wspólnie ubiegających się o zamówienie (wspólników s.c., konsorcjantów) a nie tylko pełnomocnika.)

.....

Województwo:

NIP:

numer telefonu i faksu wraz z numerem kierunkowym

adres e-mail Wykonawcy

adres do korespondencji

Składając ofertę w postępowaniu o zamówienie publiczne na „Sukcesywne dostawy mięsa i produktów wędliniarskich” w COS-OPO w Szczyrku, świadomy odpowiedzialności karnej wynikającej ze składania fałszywych oświadczeń - niniejszym oświadczam, że:

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

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

*właściwe zaznaczyć znakiem x

UWAGA: W przypadku gdy Wykonawca przynależy do tej samej grupy kapitałowej, może przedstawić wraz z niniejszym oświadczeniem dowody, że powiązania z innym wykonawcą nie prowadzą do zakłócenia konkurencji w przedmiotowym postępowaniu zgodnie z art. 24 ust. 11 PZP.

POUCZENIE: Oświadczenie o przynależności lub braku przynależności do tej samej grupy kapitałowej, o której mowa w art. 24 ust. 1 pkt 23 PZP, składa każdy Wykonawca – w tym, z osobna każdy Wykonawca ubiegający się wspólnie o udzielenie zamówienia, chyba że z treści pełnomocnictwa udzielonego na podstawie art. 23 ust. 2 PZP wynika umocowanie pełnomocnika do złożenia takiego oświadczenia w imieniu Wykonawcy wspólnie ubiegającego się o udzielenie zamówienia.

.....
Miejscowość, data

.....
Pieczeń, podpis

Oświadczenie to składa wykonawca w terminie 3 dni od dnia zamieszczenia na stronie internetowej informacji, o której mowa w art. 86 ust. 5 ustawy PZP.

ISTOTNE POSTANOWIENIA UMOWY

Umowa nr.....

Zawarta dnia w Szczyrku pomiędzy:

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

reprezentowanym przez :

1 – Dyrektora Ośrodka,

2 z kontrasygnatą..... – Główniej Księgowej Ośrodka

zwanym dalej Zamawiającym,

a

.....

reprezentowanym przez :

.....

zwanym dalej WYKONAWCĄ,

wybrany w wyniku postępowania o udzielenie zamówienia publicznego w trybie przetargu nieograniczonego, postępowanie nr DZP/Sz/2/2019, przeprowadzonego zgodnie z przepisami Ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo zamówień publicznych (tj. Dz. U. z 2018 r. poz. 1986), – zwanej dalej: Ustawą **w części nr** .

§ 1

PRZEDMIOT UMOWY

1. Przedmiotem niniejszej Umowy są sukcesywne dostawy mięsa i produktów wędliniarskich (łącznie z ich transportem do Zamawiającego i rozładunkiem) w części nr..... w okresie 12 miesięcy od dnia podpisania umowy, z zastrzeżeniem że Umowa wygasa z chwilą osiągnięcia kwoty PLN brutto (w tym miejscu zostanie wpisana wartość brutto oferty Wykonawcy).

2. Przedmiot Umowy jest szczegółowo określony w ofercie Wykonawcy z dnia, która stanowi załącznik nr 1 do niniejszej Umowy.

3. Podana w ofercie Wykonawcy ilość jest szacunkowa, a suma poszczególnych dostaw może różnić się, w zależności od faktycznego zużycia i zapotrzebowania Zamawiającego.

4. Zamawiający oświadcza, iż w okresie obowiązywania niniejszej Umowy Wykonawca będzie jedynym dostawcą produktów wymienionych w ofercie Wykonawcy.

5. Zamawiający zastrzega sobie prawo, w zależności od preferencji klientów Zamawiającego oraz możliwości Wykonawcy, zmiany asortymentu zamawianych produktów (o jakości wyższej od przedmiotu zamówienia lecz cenie jednostkowej zgodnej z ofertą Wykonawcy), z zastrzeżeniem § 6 ust 2.

§ 2

TERMIN DOSTAWY

1. Dostawy będą realizowane sukcesywnie, od poniedziałku do soboty w zależności od potrzeb Zamawiającego, zgodnie ze składanymi zamówieniami zwanymi dalej „zamówieniami częściowymi”. Asortyment i wielkość dostawy ustalane będą każdorazowo przez Zamawiającego w zamówieniu częściowym.

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

3. Miejscem dostawy i rozładunku jest siedziba Zamawiającego.

4. Pojemniki Wykonawcy, w których będą dostarczone produkty, podlegają zwrotowi przy kolejnej dostawie.

§ 3

ODBIÓR

1. Wykonawca umożliwi Zamawiającemu sprawdzenie dostarczonych produktów w celu przeprowadzenia procedury odbioru w miejscu dostawy.

2. Odbiór będzie polegał na sprawdzeniu, czy dostarczone produkty są wolne od wad, a w szczególności, że odpowiadają one wymogom zawartym w SIWZ oraz, że dane zamówienie częściowe zostało zrealizowane w pełnym zakresie (pod względem ilościowym).

3. Z odbioru dostarczonych produktów dla potrzeb oceny stanu wykonania Umowy zostanie sporządzony protokół, podpisany przez Strony, który będzie zawierał w szczególności:

1) wskazanie sprawdzonych produktów;

2) ewentualnie stwierdzone wady lub oświadczenie o nie stwierdzeniu wad.

4. Zaniechanie sporządzenia takiego protokołu będzie uważane za dokonanie odbioru bez zastrzeżeń.

5. W przypadku, gdy jakiegokolwiek produkty podlegające sprawdzeniu będą miały wady (w szczególności dotyczy to jakości, świeżości i terminu przydatności do spożycia) lub dane zamówienie częściowe nie zostanie zrealizowane w pełnym zakresie, co zostanie stwierdzone protokołem sporządzonym przez Zamawiającego Wykonawca zobowiązany jest do dostarczenia, w tym samym dniu, produktów wolnych od wad i/lub brakujących, bez ponoszenia przez Zamawiającego z tego tytułu jakichkolwiek dodatkowych kosztów.

6. Jeżeli Wykonawca nie wypełni zobowiązania zawartego w ust. 5, Zamawiający ma prawo zamówić brakujące produkty u osoby trzeciej, a kosztami tej transakcji obciążyć Wykonawcę.

7. Dokonanie odbioru produktów zgodnie z postanowieniami niniejszej Umowy nie pozbawia Zamawiającego dochodzenia roszczeń z tytułu rękojmi lub gwarancji jakości.

§ 4

WYNAGRODZENIE I WARUNKI PŁATNOŚCI

1. Za wykonanie Umowy Wykonawcy przysługuje wynagrodzenie według cen jednostkowych brutto podanych w ofercie Wykonawcy.

2. Wynagrodzenie nie podlega waloryzacji i uwzględnia wszystkie zmiany czynników cenotwórczych wpływających na cenę produktu w tym: podatek VAT.

3. Rozliczenie między stronami – wystawianie i doręczenie Zamawiającemu faktur przez Wykonawcę za zrealizowane dostawy- odbywać się będzie w okresach dwutygodniowych.

4. Należność, o której mowa w ust. 1 Zamawiający wypłaci Wykonawcy przelewem na rachunek bankowy o numerze:, prowadzony przez w terminie 30 dni od dnia otrzymania przez Zamawiającego faktury wystawionej przez Wykonawcę po wykonaniu danego zamówienia częściowego.

5. Strony postanawiają, iż zapłata nastąpi w dniu obciążenia rachunku bankowego Zamawiającego.

§ 5

ODPOWIEDZIALNOŚĆ ZA NIEWYKONANIE LUB NIENALEŻYTE WYKONANIE UMOWY

1. Strony ustanawiają odpowiedzialność za niewykonanie lub nienależyte wykonanie Umowy w formie kar umownych.

2. Wykonawca zapłaci Zamawiającemu kary umowne:

1) za opóźnienie w wykonaniu przedmiotu Umowy - w wysokości 100 zł za każdą rozpoczętą godzinę opóźnienia;

2) w przypadku rozwiązania Umowy przez Zamawiającego z winy Wykonawcy – w wysokości 10 % wartości oferty Wykonawcy netto.

3. Dostarczenie produktów w ilości, terminie lub asortymencie niezgodnym z zamówieniem częściowym, a także niespełniających wymagań higieniczno – sanitarnych (w zakresie jakości, świeżości i odpowiedniego środka transportu), niezależnie od wypełnienia przez

Wykonawcę obowiązku zawartego w § 3 ust. 5, Zamawiający uważał będzie za nienależyte wykonanie Umowy.

4. Zamawiający jest uprawniony do potrącenia kar umownych z faktur obejmujących wynagrodzenie Wykonawcy.

5. Zakazuje się – pod rygorem nieważności – dokonywania przelewu (cesji) wierzytelności, bez pisemnej zgody Zamawiającego. Wykonawca zobowiązuje się do umieszczenia na fakturze adnotacji: „bez prawa cesji”.

6. Trzykrotne nienależyte wykonanie Umowy, jak w ust. 3, upoważnia Zamawiającego do natychmiastowego rozwiązania umowy z winy Wykonawcy.

7. Zamawiający może dochodzić odszkodowania uzupełniającego, przewyższającego wysokość naliczonych kar umownych. Postanowienia dotyczące kar umownych oraz odszkodowania uzupełniającego zachowują swą moc również w przypadku odstąpienia od Umowy.

§ 6

ZMIANA I ODSZKODOWANIE OD UMOWY

1. Zmiana postanowień zawartej Umowy może nastąpić za zgodą obu Stron wyrażoną na piśmie, pod rygorem nieważności.

2. Niedopuszczalna jest, pod rygorem nieważności, zmiana postanowień zawartej Umowy w stosunku do treści oferty, na podstawie której dokonano wyboru Wykonawcy.

3. W razie wystąpienia istotnej zmiany okoliczności powodującej, że wykonanie Umowy nie leży w interesie publicznym, czego nie można było przewidzieć w chwili zawarcia Umowy, Zamawiający może odstąpić od Umowy w terminie 30 dni od powzięcia wiadomości o powyższych okolicznościach. W takim wypadku Wykonawca może żądać jedynie wynagrodzenia należnego mu z tytułu wykonania części Umowy.

§ 7

SPEŁNIENIE OBOWIĄZKU INFORMACYJNEGO

1. Zgodnie z art. 13 ogólnego Rozporządzenia o ochronie danych osobowych z dnia 27 kwietnia 2016 r. (RODO) informuję, iż Administratorem danych osobowych jest Centralny Ośrodek Sportu, ul. Łazienkowska 6a, 00-449 Warszawa. Dane kontaktowe do Inspektora Ochrony Danych: iod@cos.pl. Dane osobowe Wykonawcy i jego przedstawicieli będą przetwarzane w celu zawarcia i realizacji umowy, a podstawą prawną przetwarzania danych osobowych jest art. 6 ust. 1 lit. b) RODO. Dane osobowe mogą zostać również wykorzystane w celu potwierdzenia kwalifikacji i uprawnień wymaganych przepisami prawa, które powinni posiadać przedstawiciele Wykonawcy w ramach współpracy z Administratorem. Jest to podstawa prawna przetwarzania danych osobowych wynikająca z art. 6 ust. 1 lit. c) RODO tj. przetwarzanie jest niezbędne do wypełnienia obowiązku prawnego ciążącego na Administratorze.
2. Dane osobowe będą przetwarzane przez czas realizacji umowy oraz okres wynikający z wymagań prawnych nakładanych na Administratora w obszarze księgowości.

Dane przedstawicieli Wykonawcy posiadających uprawnienia i kwalifikacje wymagane przepisami prawa mogą być przetwarzane przez okres funkcjonowania obiektu ze względu na nałożony przez przepisy Prawa Budowlanego obowiązek dokumentowania realizowanych przez Administratora.

3. Dane osobowe Wykonawcy i jego przedstawicieli mogą zostać udostępnione dostawcom systemów informatycznych, firmom doradczym i audytowym oraz kancelariom prawnym, z którymi współpracuje Administrator.
4. Wykonawca lub jego przedstawiciele posiadają prawo dostępu do treści swoich danych oraz prawo ich sprostowania, usunięcia, ograniczenia przetwarzania, prawo do przenoszenia danych, prawo wniesienia sprzeciwu. Wykonawca lub jego przedstawiciele mają prawo wniesienia skargi do właściwego organu nadzorczego w zakresie ochrony danych osobowych gdy uznają, iż przetwarzanie danych osobowych ich dotyczących narusza przepisy ogólnego Rozporządzenia o ochronie danych osobowych z dnia 27 kwietnia 2016 r. Podanie przez Wykonawcę danych osobowych jest warunkiem zawarcia umowy i współpracy z Administratorem.
5. Wykonawca jest zobowiązany do przekazania niniejszej informacji swoim przedstawicielom, których dane zostaną przekazane Administratorowi w ramach realizacji umowy.

§ 8

POSTANOWIENIA KOŃCOWE

1. Umowa niniejsza zawarta została według prawa polskiego.
2. W sprawach nieuregulowanych niniejszą Umową zastosowanie mają przepisy kodeksu cywilnego, ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo zamówień (tj. Dz.U. z 2018r. poz. 1986) i inne powszechnie obowiązujące przepisy prawa polskiego.
3. Wszelkie spory mogące wyniknąć na tle wykonywania niniejszej umowy będą rozstrzygane polubownie, a w ostateczności zostaną poddane rozstrzygnięciu sądowi właściwemu dla siedziby Zamawiającego.
4. Umowę niniejszą sporządzono w 3 egzemplarzach, 2 (dwa) egzemplarze dla Zamawiającego, 1 (jeden) egzemplarz dla Wykonawcy.

Integralną część Umowy stanowią:

załącznik nr 1 – Oferta Wykonawcy,

załącznik nr 2 – Opis przedmiotu zamówienia

załącznik nr 3 – warunki reklamacji, rękojmi i gwarancji

Wykonawca

Zamawiający

WARUNKI GWARANCJI, RĘKOJMI I REKLAMACJI

I. WARUNKI REKLAMACJI		
1.	Warunki złożenia reklamacji i jej dokumentowanie	Odmowa przyjęcia towaru w przypadku, gdy stwierdzono w chwili dostawy, że nie odpowiada on oferowanej jakości, ma widoczne uszkodzenia opakowań, brak terminu ważności lub jego nieczytelne określenie. Zawiadomienie telefoniczne, potwierdzone na piśmie przesłanym faksem a następnie pocztą. Spisanie protokołu reklamacyjnego przy udziale obu stron w terminie max. 4 godzin.
2.	Zakres zobowiązań wynikających z wniesionej reklamacji	Wymiana zareklamowanej ilości przedmiotu umowy użytku w terminie nie dłuższym niż 4 godziny od chwili wniesienia reklamacji.
II. WARUNKI RĘKOJMI		
1.	Okres obowiązywania rękojmi	Zgodnie z treścią Kodeksu Cywilnego
2.	Zakres zobowiązań wynikających z udzielenia rękojmi	Wymiana zastrzeżonej dostawy przedmiotu zamówienia
3.	Czas oczekiwania na wykonanie zobowiązań wynikających z udzielenia rękojmi	Max.4 godziny od chwili stwierdzenia złej jakości realizacji przedmiotu zamówienia
4.	Pozostałe zasady odpowiedzialności z tytułu rękojmi	Zgodnie z treścią Kodeksu Cywilnego art. 556 – 576 Księga III ,Dział II
III. WARUNKI GWARANCJI		
1.	Okres gwarancji	Nie krótszy niż określa producent, zgodnie z minimalnym okresem przydatności do spożycia wymienionym w ofercie przetargowej Wykonawcy.
2.	Zakres gwarancji	Min wymiana na pełnowartościowy produkt

Wykonawca

Zamawiający