



CENTRALNY OŚRODEK SPORTU- OŚRODEK PRZYGOTOWAŃ OLIMPIJSKICH w Szczyrku

43-370 Szczyrk, ul. Plażowa 8

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

p.o. Dyrektor – Tomasz Laszczak

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 **575710 -N-2019** udostępnianym na stronach portalu internetowego Urzędu Zamówień Publicznych, w dniu **18.07.2019 roku** zamieszczono ogłoszenie o zamówieniu, o wartości poniżej kwoty określonej w przepisach wydanych na podstawie art. 11 ust. 8 ustawy.

W dniu **18.07.2019** 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 owoców i warzyw

DZP/Sz/11/2019

Termin składania ofert upływa w dniu 26.07.2019 r. o godzinie 10:00.

Otwarcie ofert nastąpi w dniu 26.07.2019 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 (t.j. Dz. U. z 2018 r. poz. 1986) zwanej dalej ustawą lub PZP oraz aktów wykonawczych wydanych na jej podstawie.

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

3. OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Przedmiotem zamówienia są sukcesywne dostawy owoców i warzyw w asortymencie i ilościach podanych w poniższym zestawieniu:

Lp.	Nazwa artykułu	JM	Ilość szacunkowa
1	CHRZAN KORZEŃ	kg	20
2	BAKŁAŻAN - dł. min 16 cm., barwa skórki ciemnofioletowa, bez uszkodzeń	kg	40
3	BOTWINKA - czysta, nie zwiędnięta, bez plam i uszkodzeń mechanicznych, bez pożółkłych i zeschniętych części	kg	10
4	BRUKSELKA ŚWIEŻA - powinna być świeża, zdrowa, czysta, bez uszkodzeń plam i nadgnić	kg	40
5	BROKUŁY ŚWIEŻE - powinny być świeże, zdrowa, czysta, bez uszkodzeń plam i nadgnić	kg	40
6	BURAKI ĆWIKŁOWE - nie powinny być zaparzone, zamrożone, zpleśniałe, o średnicy 6-10cm, pakowane w worki 10kg	kg	1200
7	CEBULA - powinna być zdrowa, czysta, bez uszkodzeń o średnicy min. 4cm	kg	1400
8	CEBULA CZERWONA - powinna być zdrowa, czysta, bez uszkodzeń o średnicy min. 4cm	kg	20
9	CYKORIA SAŁATOWA - powinna być świeża, zdrowa, czysta, bez uszkodzeń plam i nadgnić	kg	12

10	CZOSNEK - wyrób 1kl, główka czosnku powinna być cała zwarta, twarda, pokryta całkowicie łuską, średnicy min 4cm	kg	72
11	CUKINIA - 1 kl., bez uszkodzeń plam chorobowych, wyrównana pod względem barwy, kształtu i wielkości, bez nagnić, nie mniejsza niż 400g	kg	40
12	JARMUŻ – świeże liście, bez zwiędłych i pożółkłych liści, bez obecności gąsienic, luzem bez opakowania	kg	16
13	KALAFIOR - powinien być zdrowy, czysty, bez uszkodzeń i plam, o barwie białej, bez zaparzeń i obecności gąsienic	kg	40
14	KAPUSTA BIAŁA GŁOWIASTA - nie powinna być uszkodzona, zaparzona, bez obecności gąsienic, Główki powinny być nie mniejsze niż 1500g	kg	1400
15	KAPUSTA CZERWONA GŁOWIASTA - nie powinna być uszkodzona, zaparzona, bez obecności gąsienic, Główki powinny być nie mniejsze niż 1000g	kg	800
16	KAPUSTA KISZONA - smak słono - kwaśny, be obcych zapachów, może zawierać dodatek marchwi	kg	480
17	KAPUSTA MŁODA (sezon V - VII) - nie powinna być uszkodzona, zaparzona, bez obecności gąsienic	kg	150
18	KAPUSTA PEKIŃSKA - zdrowa, bez oznak zgnilizny, zaparzeń, bez szkodników	kg	600
19	KALAREPA - nie powinna być zaparzona, nadgniła, tykowata	kg	20
20	MARCHEW - korzeń powinien być czysty, o barwie pomarańczowej, cały bez bocznych rozgałęzień, bez uszkodzeń mechanicznych, min średnica 2cm	kg	2200
21	OGÓREK KISZONY - bez uszkodzeń, o smaku lekko słono - kwaśnym, o zbliżonej wielkości, opakowanie 3kg	kg	600
22	OGÓREK MAŁOSOLNY – małe max dł. 7 cm o zbliżonej wielkości	kg	320
23	OGÓREK ŚWIEŻY SZKLARNIOWY - wyrób 1kl, nie powinny być zwiędnięte, bez uszkodzeń, jędrne i twarde, nie mniejszy niż 200g	kg	2200
24	PAPRYKA ŚWIEŻA CZERWONA - owoc powinien być dojrzały, o odpowiedniej barwie i zbliżonej wielkości i kształcie, bez nadgnić, uszkodzeń pęknięć, pleśni, nie mniejsza niż 200g luzem bez opakowania	kg	400
25	PAPRYKA ŚWIEŻA ŻÓŁTA - owoc powinien być dojrzały, o odpowiedniej barwie i zbliżonej wielkości i kształcie, bez nadgnić, uszkodzeń pęknięć, pleśni, nie mniejsza niż 200g	kg	400
26	PAPRYKA ŚWIEŻA ZIELONA - owoc powinien być dojrzały, o odpowiedniej barwie i zbliżonej wielkości i kształcie, bez nadgnić, uszkodzeń pęknięć, pleśni, nie mniejsza niż 200g	kg	400
27	PIECZARKA ŚWIEŻA - kl 1, powinna być zdrowa, twarda, barwy białej, bez plam, nie większa niż 5cm	kg	560

28	PIETRUSZKA KORZEŃ - kl 1, korzeń powinien być zdrowy, bez śladów chorób, bez bocznych rozgałęzień, o średnicy nie mniejszej niż 2-5cm	kg	480
29	POMIDOR - powinny być jędrne, nie pomarszczone, o jednolitym czerwonym zabarwieniu, o jednolitej wielkości i kształcie, zdrowe, bez uszkodzeń i nadgnić, nie popękane o średnicy 5-8cm	kg	3600
30	POMIDORY KOKTAJLOWE- powinny być zdrowe, bez plam chorobowych, nie zwiędnięte, nie pomarszczone, dojrzałe	kg	60
31	POR - wyrób 1kl, cebula o średnicy nie mniejszej niż 2,5cm, liście barwy zielonej, bez zaparzeń i nagnić	kg	320
32	RZEPA Biała i Czarna - korzeń powinien być jędrny, nie popękany, nie sparciaty, bez uszkodzeń przez szkodniki	kg	160
33	RZODKIEWKA - powinna być świeża, czysta, nie popękana, nie sparciata, wiązana w pęczki z liśćmi, wyrównana pod względem zabarwienia i kształtu	kg	240
34	SAŁATA MASŁOWA - (VI - VII) wyrób 1kl, waga główki nie mniejsza niż 150g, bez oznak zgnilizny, zaparzeń, bez szkodników	kg	40
35	SAŁATA LODOWA - wyrób 1kl, bez oznak zgnilizn, zaparzeń	kg	1000
36	SAŁATA DEKORACYJNA CZERWONA i ZIELONA - wyrób 1kl, bez oznak zgnilizn, zaparzeń, bez szkodników	kg	40
37	RUCOLA - czysta, świeża, nie zwiędła i pognita, bez zanieczyszczeń, waga opakowania 100g	kg	28
38	ROSZPONKA - czysta, świeża, nie zwiędła i pognita, bez zanieczyszczeń, waga opakowania 100g	kg	28
39	LIŚCIE SZPINAKU BABY - czyste, świeże, nie zwiędłe i pognite, bez zanieczyszczeń, waga opakowania 100g	kg	20
40	RADICZIO - świeże, nie zwiędłe i pognite	kg	8
41	MIESZANKA SAŁAT TYPU "FIT" czysta - nie zwiędnięta, podgnita, opakowanie 180g	kg	120
42	SELER - korzeń czysty, cały, bez uszkodzeń, bez śladów gnicia o wadze korzenia nie mniejszej niż 200g	kg	520
43	SELER NACIOWY - powinien być barwy zielonej, czysty, nie zwiędły	szt	100
44	ZIEMNIAKI - dojrzałe, kształtne, suche, nie uszkodzone, nie nadmarznęte, jednolite odmianowo, bez pustych miejsc wewnątrz, nie pognite, średnica min 6cm	kg	6000
45	SZPARAGI ŚWIEŻE - świeże, zdrowe, czyste, bez uszkodzeń, ułożone i zwinięte w paczki, bez nadgnić	kg	120
46	KIEŁKI - rzodkiewki, cebuli, lucerny, brokuł, grochu, buraka, słonecznika, fasoli; opakowanie 50g	kg	40
47	KOPER WŁOSKI - wybór I klasa jędrny, nie zaparzony , bez śladów zgnilizny bez szkodników.	kg	4

48	SZCZYPIOREK - natka szczypiorku powinna być zielona na całej długości, ułożona w pęczki, nie powinna być zwiędnięta i zaparzona	kg	50
49	NAĆ PIETRUSZKI - zielona, nie zwiędnięta, nie pożółknieła, nie uszkodzona, w pęczku	kg	40
50	PIETRUSZKA KARBOWANA (OZDOBNA) - zielona, nie zwiędnięta, nie pożółknieła, nie uszkodzona, w pęczku	kg	8
51	KOPER - bez uszkodzeń mechanicznych, zielony, nie zwiędnięty, nie pożółknieły, nie uszkodzony, w pęczku	kg	50
52	MIĘTA, KOLĘDRA, OREGANO, ROZMARYN, BAZYLIA - świeża kl I (doniczka)	szt	40
53	BATATY - zdrowe, nienadgnite, czyste	kg	80
54	ziemniaki młode	kg	6400
55	ANANAS - świeży, o prawidłowym kształcie, dojrzały, bez uszkodzeń, chorób, bez oparzeń słonecznych, bez porażeń i uszkodzeń mechanicznych.	szt.	160
56	ARBUZ- dojrzały, miąższ soczysty o barwie czerwonej, skórka czysta zdrowa bez uszkodzeń.	kg	600
57	AWOKADO - zdrowe, czyste, bez uszkodzeń mechanicznych, wybór 1kl	szt	80
58	BANANA - barwy żółto- zielonej, bez uszkodzeń, plam chorobowych, pakowany w kartonach o wadze 18kg.	kg	2000
59	JAGODA czarna świeża, dojrzała, sucha, czysta, nie uszkodzona, zdrowa	kg	80
60	BRZOSKWINIA - dojrzała, sucha, bez uszkodzeń plam, oznak chorób.	kg	80
61	NEKTARYNA - świeża, dojrzała, czysta bez uszkodzeń i plam	kg	80
62	CYTRYNY - powinny być zdrowe o nienaruszonej tkance i bez uszkodzeń, nie zaparzone, nie uszkodzone przez mróz, nie poplamione, dojrzałe, soczyste	kg	1000
63	CZEREŚNIE (sezon VI-VII) - zdrowe, nie robaczywe, nie uszkodzona, dojrzałe, jednolita odmianowo, z szypułkami nie nadgnite, czyste bez zaparzeń i pleśni.	kg	50
64	WIŚNIE - zdrowe, nie robaczywe, nie uszkodzona, dojrzałe, jednolita odmianowo, z szypułkami nie nadgnite, czyste bez zaparzeń i pleśni.	kg	80
65	GRANATY - dojrzałe, koloru czerwonego, nie mniejsze niż 300g	szt	40
66	GRAFRUIT ŻÓŁTY - zdrowy, o nienaruszonej tkance i bez uszkodzeń, nie zaparzone nie poplamione, czyste, dojrzałe, soczyste	kg	160
67	GRAFRUIT CZERWONY - zdrowy, o nienaruszonej tkance i bez uszkodzeń, nie zaparzone nie poplamione, czyste, dojrzałe, soczyste	kg	160
68	GRAFRUIT ZIELONY - zdrowy, o nienaruszonej tkance i bez uszkodzeń, nie zaparzone nie poplamione, czyste, dojrzałe, soczyste	kg	160

69	GRUSZKI (sezon VII - VIII) - świeże, bez uszkodzeń, nie poobijane, czyste, nie robaczywe	kg	640
70	JABŁKO - zdrowe, bez uszkodzeń mechanicznych, bez oznak chorób pleśni, czyste	kg	2000
71	KIWI - bez uszkodzeń mechanicznych, nie zmarznęte, nie zwiędnięte, zdrowy, pakowany w skrzynkach standardowych, owoc nie mniejszy niż 100g.	szt	2000
72	MANDARYNKI - zdrowe, nie uszkodzone jędrne, nie poplamione, świeże o właściwej dojrzałości, soczyste o właściwej barwie skórki	kg	320
73	MANGO - zdrowe, czyste, bez uszkodzeń mechanicznych	szt	40
74	MELON - (żółty lub zielony), zdrowy, dojrzały, bez uszkodzeń mechanicznych	szt	320
75	POMARAŃCZ - zdrowe, nie uszkodzony, jędrny, nie poplamione, świeże o właściwej dojrzałości, soczyste o właściwej barwie skórki	kg	480
76	ŚLIWKI WĘGIERKI – świeże, dojrzałe, nie uszkodzone, zdrowe, nie robaczywe	kg	100
77	TRUSKAWKA SEZONOWA (VI - VII) - świeża, dojrzała, nie uszkodzona, zdrowa, sucha i czysta	kg	320
78	SAŁATA RZYMSKA	kg	20
79	KARAMBOLA	szt	40
80	ŻUREK 0,5l	l	120
81	WINOGRON CZERWONY I ZIELONY świeży nie pognity, jędrne owoce o właściwej dojrzałości	kg	800

Wszystkie podane powyżej ilości są szacunkowe, które mogą ulec zmianie w trakcie trwania umowy. Ostateczne ilości zamawianych artykułów, będą wynikać z faktycznych potrzeb zamawiającego w okresie obowiązywania umowy.

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

Dostarczone produkty muszą być wysokiej jakości pod względem organoleptycznym oraz pełnowartościowe, I-go gatunku, bez wad, wolne od uszkodzeń, dostatecznie rozwinięte i odpowiednio dojrzałe.

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

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

Wykonawca dostarczać będzie w/w artykuły własnym transportem, na swój koszt, zgodnie z wymogami sanitarnymi i HACCP, w sposób zapobiegający utracie walorów smakowych i odżywczych.

Zamawiający będzie składał zamówienia częściowe faksem lub telefonicznie lub przez internetową platformę do składania zamówień udostępnioną przez Wykonawcę (po

przeszkoleniu pracowników odpowiedzialnych za składanie zamówień jak z platformy korzystać) najpóźniej do godziny 15:00. Dostawa zamówionej partii przedmiotu zamówienia odbywać się będzie w następnym dniu po złożeniu zamówienia przez Zamawiającego. Zamawiający zastrzega, iż w wyjątkowej potrzebie Zamawiającego zamówienie odbywać się będzie w tym samym dniu. Z zastrzeżeniem dostawy zamówienia w tym samym dniu, realizacja pozostałych dostaw musi nastąpić do godziny 7.30 dnia następującego po dniu zamówienia, przy czym w przypadku zamówienia w sobotę dniem następnym będzie najbliższy poniedziałek.

Termin płatności: 21 dni, forma płatności: przelew.

Transport do siedziby zamawiającego powinien być realizowany środkami transportowymi dostosowanymi do przewozu owoców i warzyw w warunkach zapewniających utrzymanie właściwej jakości.

Wspólny Słownik Zamówień CPV – 15300000-1 owoce, warzywa i podobne produkty.

4.TERMIN WYKONANIA ZAMÓWIENIA

Zamawiający wymaga, aby zamówienie było zrealizowane w okresie 12 miesięcy od dnia podpisania umowy.

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

O udzielenie zamówienia mogą się ubiegać wykonawcy, którzy:

- 1) nie podlegają wykluczeniu na podstawie art. 24 ust 1 pkt 12-23 ustawy Pzp,
- 2) spełnią warunki określone w art. 22 ust 1 pkt 2 - Zamawiający nie określa szczegółowych warunków udziału w postępowaniu,

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

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

2. Wraz z ofertą należy złożyć:

a) Oświadczenia w zakresie wskazanym w załączniku **nr 2 do SIWZ**. Informacje zawarte w oświadczeniu będą stanowić wstępne potwierdzenie, że wykonawca nie podlega wykluczeniu oraz spełnia warunki udziału w postępowaniu.

b) Pełnomocnictwo do podpisania oferty (w przypadku, gdy ofertę podpisuje upoważniony przedstawiciel Wykonawcy) określające jego zakres. Pełnomocnictwo należy przedłożyć w oryginale lub kopii poświadczonej „za zgodność z oryginałem” przez notariusza,

c) Pełnomocnictwo do reprezentowania wszystkich Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia (w przypadku wspólnego ubiegania się o zamówienie), ewentualnie umowa o współdziałaniu, z której wynikać będzie przedmiotowe pełnomocnictwo. Pełnomocnictwo należy przedłożyć w oryginale lub kopii poświadczonej „za zgodność z oryginałem” przez notariusza.

3. Wykonawcy, w terminie 3 dni od dnia zamieszczenia przez Zamawiającego na stronie internetowej www.bip.cos.pl informacji, o której mowa w art. 86 ust. 5 Pzp, w celu

potwierdzenia braku podstaw wykluczenia z postępowania Wykonawców, o których mowa w art. 24 ust. 1 pkt. 23 ustawy, **zobowiązani są przekazać Zamawiającemu oświadczenie o przynależności lub braku przynależności do tej samej grupy kapitałowej – zgodnie ze wzorem określonym w załączniku nr 3 do SIWZ – grupa kapitałowa.** Wraz ze złożeniem oświadczenia, w przypadku przynależności do tej samej grupy kapitałowej, Wykonawca może przedstawić dowody potwierdzające, że powiązania z innym Wykonawcą nie prowadzą do zakłócenia konkurencji w postępowaniu.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

7.3. Zaleca się stosowanie komunikacji elektronicznej za pośrednictwem poczty elektronicznej celem najszybszego przekazywania informacji. Wykonawcy winni sprawdzać na bieżąco dane zamieszczane w Biuletynie Informacji Publicznej.

7.4. Tryb udzielania wyjaśnień.

7.4.1. Każdy Wykonawca ma prawo zwrócić się do Zamawiającego o wyjaśnienie treści

SIWZ. Pytania Wykonawców muszą być formułowane na piśmie i przesłane na adres Zamawiającego, lub e mailem przetargi.szczyrk@cos.pl.

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

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

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

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

8.WYMAGANIA DOTYCZĄCE WADIUM

Zamawiający nie wymaga wniesienia wadium.

9.Termin związania ofertą.

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

10.Opis sposobu przygotowywania ofert i pozostałych dokumentów.

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

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

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

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

10.5. Treść oferty musi odpowiadać treści SIWZ.

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

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

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

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

10.10. Wykonawca może złożyć jedną ofertę.

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

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

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

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

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

Centralny Ośrodek Sportu-Ośrodek Przygotowań Olimpijskich w Szczyrk

Ul. Plażowa 8, 43-370 Szczyrk

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

c) w prawym górnym rogu koperty napis o treści:

Uwaga! Nie otwierać przed rozpoczęciem przetargu!

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

„Sukcesywne dostawy owoców i warzyw”

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

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

Oświadczenie o wycofaniu oferty złożonej w przetargu nieograniczonym:

„Sukcesywne dostawy owoców i warzyw”

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

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

Oświadczenie o zmianie oferty musi zawierać nazwę i adres Wykonawcy oraz podpis Wykonawcy.

Oświadczenie o zmianie oferty złożonej w przetargu nieograniczonym:

„Sukcesywne dostawy owoców i warzyw”

Nie otwierać przed upływem terminu otwarcia ofert

10.18. Nie ujawnia się informacji stanowiących tajemnicę przedsiębiorstwa w rozumieniu przepisów o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji, jeżeli Wykonawca, nie później niż

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

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

11.Miejsce oraz termin składanie i otwarcia ofert

1. Oferty należy składać w siedzibie Zamawiającego (sekretariat) w Szczyrku lub przesać na adres Zamawiającego w Szczyrku wskazany w rozdziale I w terminie **do dnia 26.07.2019 r. do godz. 10.00.**

2. Oferty zostaną otwarte w siedzibie Zamawiającego w Szczyrku w dniu **26.07.2019 r. o godz. 10.30.** Sesja ofert jest publicznym otwarciem ofert, na który mogą przybyć Wykonawcy.

3. Bezpośrednio przed otwarciem ofert Zamawiający poda kwotę, jaką zamierza przeznaczyć na sfinansowanie zamówienia.

4. Podczas otwarcia Zamawiający poda imię i nazwisko, nazwy (firmę) oraz adresy Wykonawców, a także informacje dotyczące ceny oferty. Informacje te zostaną odnotowane w protokole postępowania.

5. Niezwłocznie po otwarciu ofert Zamawiający zamieszcza na stronie internetowej pod adresem www.bip.cos.pl informacje dotyczące:

- 1) kwoty, jaką zamierza przeznaczyć na sfinansowanie zamówienia;
- 2) firm oraz adresów wykonawców, którzy złożyli oferty w terminie;
- 3) ceny, terminu wykonania zamówienia, okresu gwarancji i warunków płatności zawartych w ofertach.

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

12.Opis sposobu obliczenia ceny

1. Wykonawca poda cenę oferty w Formularzu Ofertowym sporządzonym według wzoru stanowiącego Załącznik nr 1 do SIWZ.

2. Wykonawca poda cenę za wykonanie całości przedmiotu zamówienia oraz ceny, o których mowa w Formularzu Ofertowym stanowiącym Załącznik nr 1 do SIWZ zgodnie z załączonym do oferty Formularzem cenowym.

3. Do ustalenia ceny brutto należy stosować stawki VAT zgodnie z obowiązującymi zasadami w tym zakresie.

4. Wszystkie ceny muszą być wyrażone w złotych (pln), z dokładnością nie większą niż dwa miejsca po przecinku oraz powinny być określone jednoznacznie i w ostatecznej wysokości, tzn. ewentualne rabaty i opusty należy ująć w cenach i wartościach obliczonych pośrednio.

5. Każdą cenę jednostkową i wartość oraz łączną cenę za wykonanie całego przedmiotu zamówienia należy obliczyć z uwzględnieniem **wszystkich kosztów** wykonania zamówienia określonego w rozdziale 3 SIWZ, w tym kosztów logistyki, ubezpieczenia towaru i transportu do momentu przekazania poszczególnych dostaw zamawiającemu. Ceny podane przez wykonawcę ustalone są na cały okres obowiązywania umowy i nie podlegają podwyższeniu.

6. Rozliczenia między Zamawiającym a Wykonawcą będą prowadzone w PLN.

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

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

Cena oferty brutto - 100%

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

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

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

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

1. Zamawiający informuje niezwłocznie wszystkich wykonawców o:

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

2) wykonawcach, którzy zostali wykluczeni,

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

4) unieważnieniu postępowania

– podając uzasadnienie faktyczne i prawne.

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

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

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

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

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

15. Wymagania dotyczące zabezpieczenia należytego wykonania umowy

Zamawiający nie będzie żądał wniesienia zabezpieczenia należytego wykonania umowy.

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

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

17. Pouczenie o środkach ochrony prawnej

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

18. INFORMACJE DODATKOWE:

1. Opis części zamówienia

- Zamawiający nie dopuszcza składanie ofert częściowych.

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

3. Informacja o zamówieniach uzupełniających

Zamawiający nie przewiduje zamówień uzupełniających.

4. Opis przedstawiania ofert wariantowych

Zamawiający nie przewiduje składania ofert wariantowych.

5. Zamawiający nie przewiduje aukcji elektronicznej

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

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

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

- nie dotyczy

19. SPEŁNIENIE OBOWIĄZKU INFORMACYJNEGO

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

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

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

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

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

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

ZAŁĄCZNIKI DO SIWZ

Załącznik nr 1 – formularz oferty

Załącznik nr 2 – oświadczenie o braku podstaw do wykluczenia

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

Załącznik nr 4 – wzór umowy

O F E R T A

nazwa i adres lub pieczęć WYKONAWCY

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

W odpowiedzi na publiczne ogłoszenie o zamówieniu, my niżej podpisani

.....

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

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

niniejszym składamy ofertę w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego w trybie przetargu nieograniczonego na **SUKCESYWNE DOSTAWY OWOCÓW I WARZYW:**

1. OFERUJEMY wykonanie przedmiotu zamówienia, zgodnie ze Specyfikacją Istotnych Warunków Zamówienia i poniższą kalkulacją, za ceną:

- a) cenę netto (bez podatku VAT)..... **PLN**
 (słownie :ZŁOTYCH),
 b) plus podatek VAT w wysokości: **PLN**
 (słownie : ZŁOTYCH),
 c) tj. cenę brutto (łącznie z podatkiem VAT)..... **PLN**
 (słownie : ZŁOTYCH),

Podane wyżej kwoty wynikają z obliczeń dokonanych zgodnie z postanowieniami **rozdziału 12** SIWZ oraz z zestawienia zamieszczonego w poniższych tabelach **FORMULARZA CENOWEGO**:

Lp.	Nazwa artykułu	J.m.	Ilość	Cena jedn. netto	Wartość netto	Stawka VAT %	Wartość brutto
1	CHRZAN KORZEŃ	kg	20				
2	BAKŁAŻAN - dł. min 16 cm., barwa skórki ciemnofioletowa, bez uszkodzeń	kg	40				
3	BOTWINKA - czysta, nie zwiędnięta, bez plam i uszkodzeń mechanicznych, bez pożółkłych i zeschniętych części	kg	10				
4	BRUKSELKA ŚWIEŻA - powinna być świeża, zdrowa, czysta, bez uszkodzeń plam i nadgnić	kg	40				
5	BROKUŁY ŚWIEŻE - powinny być świeże, zdrowa, czysta, bez uszkodzeń plam i nadgnić	kg	40				
6	BURAKI ĆWIKŁOWE - nie powinny być zaparzone, zamrożone, zapleśniałe, o średnicy 6-10cm, pakowane w worki 10kg	kg	1200				
7	CEBULA - powinna być zdrowa, czysta, bez uszkodzeń o średnicy min. 4cm	kg	1400				
8	CEBULA CZERWONA - powinna być zdrowa, czysta, bez uszkodzeń o średnicy min. 4cm	kg	20				
9	CYKORIA SAŁATOWA - powinna być świeża, zdrowa, czysta, bez uszkodzeń plam i nadgnić	kg	12				
10	CZOSNEK - wyrób 1kl, główka czosnku powinna być cała zwarta, twarda, pokryta całkowicie łuską, średnicy min 4cm	kg	72				
11	CUKINIA - 1 kl., bez uszkodzeń plam chorobowych, wyrównana pod względem barwy, kształtu i wielkości, bez nagnić, nie mniejsza niż 400g	kg	40				
12	JARMUŻ – świeże liście, bez zwiędłych i pożółkłych liści, bez obecności gąsienic, luzem bez opakowania	kg	16				

13	KALAFIOR - powinien być zdrowy, czysty, bez uszkodzeń i plam, o barwie białej, bez zaparzeń i obecności gąsienic	kg	40				
14	KAPUSTA BIAŁA GŁOWIASTA - nie powinna być uszkodzona, zaparzona, bez obecności gąsienic, Główki powinny być nie mniejsze niż 1500g	kg	1400				
15	KAPUSTA CZERWONA GŁOWIASTA - nie powinna być uszkodzona, zaparzona, bez obecności gąsienic, Główki powinny być nie mniejsze niż 1000g	kg	800				
16	KAPUSTA KISZONA - smak słono - kwaśny, be obcych zapachów, może zawierać dodatek marchwi	kg	480				
17	KAPUSTA MŁODA (sezon V - VII) - nie powinna być uszkodzona, zaparzona, bez obecności gąsienic	kg	150				
18	KAPUSTA PEKIŃSKA - zdrowa, bez oznak zgnilizny, zaparzeń, bez szkodników	kg	600				
19	KALAREPA - nie powinna być zaparzona, nadgniła, łukowata	kg	20				
20	MARCHEW - korzeń powinien być czysty, o barwie pomarańczowej, cały bez bocznych rozgałęzień, bez uszkodzeń mechanicznych, min średnica 2cm	kg	2200				
21	OGÓREK KISZONY - bez uszkodzeń, o smaku lekko słono - kwaśnym, o zbliżonej wielkości, opakowanie 3kg	kg	600				
22	OGÓREK MAŁOSOLNY – małe max dł. 7 cm o zbliżonej wielkości	kg	320				
23	OGÓREK ŚWIEŻY SZKLARNIOWY - wyrób 1kl, nie powinny być zwiędnięte, bez uszkodzeń, jędrne i twarde, nie mniejszy niż 200g	kg	2200				
24	PAPRYKA ŚWIEŻA CZERWONA - owoc powinien być dojrzały, o odpowiedniej barwie i zbliżonej wielkości i kształcie, bez nadgnić, uszkodzeń pęknięć, pleśni, nie	kg	400				

	mniejsza niż 200g luzem bez opakowania						
25	PAPRYKA ŚWIEŻA ŻÓŁTA - owoc powinien być dojrzały, o odpowiedniej barwie i zbliżonej wielkości i kształcie, bez nadgnić, uszkodzeń pęknięć, pleśni, nie mniejsza niż 200g	kg	400				
26	PAPRYKA ŚWIEŻA ZIELONA - owoc powinien być dojrzały, o odpowiedniej barwie i zbliżonej wielkości i kształcie, bez nadgnić, uszkodzeń pęknięć, pleśni, nie mniejsza niż 200g	kg	400				
27	PIECZARKA ŚWIEŻA - kl 1, powinna być zdrowa, twarda, barwy białej, bez plam, nie większa niż 5cm	kg	560				
28	PIETRUSZKA KORZEŃ - kl 1, korzeń powinien być zdrowy, bez śladów chorób, bez bocznych rozgałęzień, o średnicy nie mniejszej niż 2-5cm	kg	480				
29	POMIDOR - powinny być jędrne, nie pomarszczone, o jednolitym czerwonym zabarwieniu, o jednolitej wielkości i kształcie, zdrowe, bez uszkodzeń i nadgnić, nie popękane o średnicy 5-8cm	kg	3600				
30	POMIDORY KOKTAJLOWE- powinny być zdrowe, bez plam chorobowych, nie zwiędnięte, nie pomarszczone, dojrzałe	kg	60				
31	POR - wyrób 1kl, cebula o średnicy nie mniejszej niż 2,5cm, liście barwy zielonej, bez zaparzeń i nagić	kg	320				
32	RZEPA Biała i Czarna - korzeń powinien być jędrny, nie popękany, nie sparciaty, bez uszkodzeń przez szkodniki	kg	160				
33	RZODKIEWKA - powinna być świeża, czysta, nie popękana, nie sparciata, wiązana w pęczki z liśćmi, wyrównana pod względem zabarwienia i kształtu	kg	240				

34	SAŁATA MASŁOWA - (VI - VII) wyrób 1kl, waga główki nie mniejsza niż 150g, bez oznak zgnilizny, zaparzeń, bez szkodników	kg	40				
35	SAŁATA LODOWA - wyrób 1kl, bez oznak zgnilizn, zaparzeń	kg	1000				
36	SAŁATA DEKORACYJNA CZERWONA i ZIELONA - wyrób 1kl, bez oznak zgnilizn, zaparzeń, bez szkodników	kg	40				
37	RUCOLA - czysta, świeża, nie zwiędła i pognita, bez zanieczyszczeń, waga opakowania 100g	kg	28				
38	ROSZPONKA - czysta, świeża, nie zwiędła i pognita, bez zanieczyszczeń, waga opakowania 100g	kg	28				
39	LIŚCIE SZPINAKU BABY - czyste, świeże, nie zwiędłe i pognite, bez zanieczyszczeń, waga opakowania 100g	kg	20				
40	RADICZIO - świeże, nie zwiędłe i pognite	kg	8				
41	MIESZANKA SAŁAT TYPU "FIT" czysta - nie zwiędnięta, podgnita, opakowanie 180g	kg	120				
42	SELER - korzeń czysty, cały, bez uszkodzeń, bez śladów gnicia o wadze korzenia nie mniejszej niż 200g	kg	520				
43	SELER NACIOWY - powinien być barwy zielonej, czysty, nie zwiędły	szt	100				
44	ZIEMNIAKI - dojrzałe, kształtne, suche, nie uszkodzone, nie nadmarznięte, jednolite odmianowo, bez pustych miejsc wewnątrz, nie pognite, średnica min 6cm	kg	6000				
45	SZPARAGI ŚWIEŻE - świeże, zdrowe, czyste, bez uszkodzeń, ułożone i zwinięte w paczki, bez nadgnić	kg	120				

46	KIEŁKI - rzodkiewki, cebuli, lucerny, brokuł, grochu, buraka, słonecznika, fasoli; opakowanie 50g	kg	40				
47	KOPER WŁOSKI - wybór I klasa jędrny, nie zaparzony, bez śladów zgnilizny bez szkodników.	kg	4				
48	SZCZYPIOREK - natka szczypiorku powinna być zielona na całej długości, ułożona w pęczki, nie powinna być zwiędnięta i zaparzona	kg	50				
49	NAĆ PIETRUSZKI - zielona, nie zwiędnięta, nie pożółkniejąca, nie uszkodzona, w pęczku	kg	40				
50	PIETRUSZKA KARBOWANA (OZDOBNA) - zielona, nie zwiędnięta, nie pożółkniejąca, nie uszkodzona, w pęczku	kg	8				
51	KOPER - bez uszkodzeń mechanicznych, zielony, nie zwiędnięty, nie pożółkniejąca, nie uszkodzony, w pęczku	kg	50				
52	MIĘTA, KOŁĘDRA, OREGANO, ROZMARYN, BAZYLIA - świeża kl I (doniczka)	szt	40				
53	BATATY - zdrowe, nienadgnięte, czyste	kg	80				
54	ziemniaki młode	kg	6400				
55	ANANAS - świeży, o prawidłowym kształcie, dojrzały, bez uszkodzeń, chorób, bez oparzeń słonecznych, bez porażen i uszkodzeń mechanicznych.	szt.	160				
56	ARBUZ- dojrzały, miąższ soczysty o barwie czerwonej, skórka czysta zdrowa bez uszkodzeń.	kg	600				
57	AWOKADO - zdrowe, czyste, bez uszkodzeń mechanicznych, wybór 1kl	szt	80				
58	BANANA - barwy żółto- zielonej, bez uszkodzeń, plam chorobowych, pakowany w kartonach o wadze 18kg.	kg	2000				

59	JAGODA czarna świeża, dojrzała, sucha, czysta, nie uszkodzona, zdrowa	kg	80				
60	BRZOSKWINIA - dojrzała, sucha, bez uszkodzeń plam, oznak chorób.	kg	80				
61	NEKTARYNA - świeża, dojrzała, czysta bez uszkodzeń i plam	kg	80				
62	CYTRYNY - powinny być zdrowe o nienaruszonej tkance i bez uszkodzeń, nie zaparzone, nie uszkodzone przez mróz, nie poplamione, dojrzałe, soczyste	kg	1000				
63	CZEREŚNIE (sezon VI-VII) - zdrowe, nie robaczywe, nie uszkodzona, dojrzała, jednolita odmianowo, z szypułkami nie nadgnite, czyste bez zaparzeń i pleśni.	kg	50				
64	WIŚNIE - zdrowe, nie robaczywe, nie uszkodzona, dojrzała, jednolita odmianowo, z szypułkami nie nadgnite, czyste bez zaparzeń i pleśni.	kg	80				
65	GRANATY - dojrzałe, koloru czerwonego, nie mniejsze niż 300g	szt	40				
66	GRAFRUIT ŻÓŁTY - zdrowy, o nienaruszonej tkance i bez uszkodzeń, nie zaparzone nie poplamione, czyste, dojrzałe, soczyste	kg	160				
67	GRAFRUIT CZERWONY - zdrowy, o nienaruszonej tkance i bez uszkodzeń, nie zaparzone nie poplamione, czyste, dojrzałe, soczyste	kg	160				
68	GRAFRUIT ZIELONY - zdrowy, o nienaruszonej tkance i bez uszkodzeń, nie zaparzone nie poplamione, czyste, dojrzałe, soczyste	kg	160				
69	GRUSZKI (sezon VII - VIII) - świeże, bez uszkodzeń, nie poobijane, czyste, nie robaczywe	kg	640				
70	JABŁKO - zdrowe, bez uszkodzeń mechanicznych, bez oznak chorób pleśni, czyste	kg	2000				

71	KIWI - bez uszkodzeń mechanicznych, nie zmarznęte, nie zwiędnięte, zdrowy, pakowany w skrzynkach standardowych, owoc nie mniejszy niż 100g.	szt	2000				
72	MANDARYNKI - zdrowe, nie uszkodzone jędrne, nie poplamione, świeże o właściwej dojrzałości, soczyste o właściwej barwie skórki	kg	320				
73	MANGO - zdrowe, czyste, bez uszkodzeń mechanicznych	szt	40				
74	MELON - (żółty lub zielony), zdrowy, dojrzały, bez uszkodzeń mechanicznych	szt	320				
75	POMARAŃCZ - zdrowe, nie uszkodzony, jędrny, nie poplamione, świeże o właściwej dojrzałości, soczyste o właściwej barwie skórki	kg	480				
76	ŚLIWKI WĘGIERKI – świeże, dojrzałe, nie uszkodzone, zdrowe, nie robaczywe	kg	100				
77	TRUSKAWKA SEZONOWA (VI - VII) - świeża, dojrzała, nie uszkodzona, zdrowa, sucha i czysta	kg	320				
78	SAŁATA RZYMSKA	kg	20				
79	KARAMBOLA	szt	40				
80	ŻUREK 0,5l	l	120				
81	WINOGRON CZERWONY I ZIELONY świeży nie pognity, jędrne owoce o właściwej dojrzałości	kg	800				
RAZEM						XXXXX	

2. W przypadku wyboru naszej oferty **zobowiązujemy się** do podpisania umowy, na warunkach określonych w załączniku nr 4 do SIWZ, w terminie i miejscu wyznaczonym przez ZAMAWIAJĄCEGO.
3. **Akceptujemy** warunki płatności określone przez ZAMAWIAJĄCEGO w SIWZ – faktura płatna w terminie 21 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

.....
(pełna nazwa/firma, adres)

.....
(miejscowość, data)

DOTYCZY: „SUKCESYWNE DOSTAWY OWOCÓW I WARZYW”

**OŚWIADCZENIE WYKONAWCY DOTYCZĄCE PRZESŁANEK WYKLUCZENIA
Z POSTĘPOWANIA I POTWIERDZENIA SPEŁNIANIA WARUNKÓW UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU**

składane na podstawie art. 25a ust. 1 ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo zamówień publicznych (t.j. Dz. U. z 2018 r. poz. 1986)

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

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

2. Oświadczam, że zachodzą w stosunku do mnie podstawy wykluczenia z postępowania na podstawie art. ustawy Pzp /podać mającą zastosowanie podstawę wykluczenia spośród wymienionych w art. 24 ust. 1 pkt. 13-14, 16-20 ustawy Pzp. Jednocześnie oświadczam, że w związku z ww. okolicznością, na podstawie art. 24 ust. 8 ustawy Pzp podjąłem następujące środki naprawcze:.....
.....

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

**OŚWIADCZENIA DOTYCZĄCE PODMIOTU, NA KTÓREGO ZASOBY POWOŁUJE SIĘ
WYKONAWCA**

Oświadczam, że następujący (-e) podmiot (-y), na którego (-ych) zasoby powołuję się w niniejszym postępowaniu, tj.

.....
.....
.....

/podać pełną nazwę/firmę, adres a także w zależności od podmiotu: NIP/PESEL, KRS/CEiDG/ nie podlega (-ją) wykluczeniu z postępowania o udzielenie zamówienia.

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

INFORMACJA W ZWIĄZKU Z POLEGANIEM NA ZASOBACH INNYCH PODMIOTÓW

Oświadczam, że w celu wykazania spełniania warunków udziału w postępowaniu, określonych przez zamawiającego, polegam na zasobach następującego (-ych) podmiotu (-ów):

.....

.....

w następującym zakresie:/wskazać podmiot i określić
odpowiedni zakres dla wskazanego podmiotu/.

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

OŚWIADCZENIE DOTYCZĄCE PODWYKONAWCY NIEBĄDĄCEGO PODMIOTEM, NA KTÓREGO ZASOBY POWOŁUJE SIĘ WYKONAWCA

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

.....
(pieczęć imienna, data i podpis osoby

OŚWIADCZENIE DOTYCZĄCE PODANYCH INFORMACJI

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

..... (miejscowość), dnia r.

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

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 owoców i warzyw, świadomy odpowiedzialności karnej wynikającej ze składania fałszywych oświadczeń - niniejszym oświadczam, że:

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

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

*właściwe zaznaczyć znakiem x

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

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

.....
Miejscowość, data

.....
Pieczęć, podpis

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

ISTOTNE POSTANOWIENIA UMOWY

Umowa nr.....

Zawarta dnia w Szczyrku pomiędzy:

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

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

.....

.....

reprezentowanym przez :

.....

zwanym dalej WYKONAWCĄ,

wybrany w wyniku postępowania o udzielenie zamówienia publicznego w trybie przetargu nieograniczonego, postępowanie nr DZP/Sz/11/2019, przeprowadzonego zgodnie z przepisami Ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo zamówień publicznych – (t.j. Dz. U. z 2018 r. poz. 1986) zwanej dalej: Ustawą.

§ 1

PRZEDMIOT UMOWY

1. Przedmiotem niniejszej Umowy są sukcesywne dostawy owoców i warzyw (łącznie z zapewnieniem transportu do Zamawiającego) 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, suma poszczególnych dostaw może różnić się, w zależności od faktycznego zużycia.

4. Zamawiający oświadcza, iż w okresie obowiązywania niniejszej Umowy Wykonawca będzie jedynym dostawcą produktów wymienionych w ofercie Wykonawcy - stanowiącym załącznik nr 1 do niniejszej Umowy.
5. Zamawiający zastrzega sobie prawo, w zależności od preferencji klientów Zamawiającego oraz możliwości Wykonawcy, zmiany asortymentu zamawianych produktów (o jakości wyższej od przedmiotu zamówienia lecz cenie jednostkowej zgodnej z ofertą Wykonawcy), z zastrzeżeniem § 6 ust 2.
6. W przypadku wprowadzenia przez producenta innej gramatury produktów niż określona w ofercie Wykonawcy, Zamawiający dopuszcza w czasie trwania Umowy zmianę gramatury produktów konfekcjonowanych – po uzgodnieniu i akceptacji przez strony Umowy. Ceny jednostkowe zostaną w takim przypadku przeliczone proporcjonalnie do cen podanych w ofercie.

§ 2

TERMIN DOSTAWY

1. Dostawy będą realizowane sukcesywnie, od poniedziałku do soboty w zależności od potrzeb Zamawiającego, zgodnie ze składanymi zamówieniami zwanymi dalej „zamówieniami częściowymi”. Asortyment i wielkość dostawy ustalane będą każdorazowo przez Zamawiającego w zamówieniu częściowym.
2. Zamawiający będzie składał zamówienia częściowe faksem na nr, lub telefonicznie na numer lub przez internetową platformę do składania zamówień udostępnioną przez Wykonawcę (po przeszkoleniu pracowników odpowiedzialnych za składanie zamówień jak z platformy korzystać) 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 owoców i warzyw (produktów) w celu przeprowadzenia procedury odbioru w miejscu dostawy.
2. Odbiór będzie polegał na sprawdzeniu przez Zamawiającego dostarczonego przedmiotu zamówienia, w szczególności na sprawdzeniu czy dostarczone produkty są wolne od wad, świeże, przydatne do spożycia, czy odpowiadają one wymogom zawartym w SIWZ oraz sprawdzeniu czy dane zamówienie częściowe zostało zrealizowane w pełnym zakresie.

3. Z każdego odbioru dostarczonych przez Wykonawcę produktów, dla potrzeb oceny stanu wykonania Umowy, zostanie sporządzony protokół, podpisany przez Strony, który będzie zawierał w szczególności:
 - a. wskazanie sprawdzonych produktów;
 - b. ewentualnie stwierdzone wady lub oświadczenie o nie stwierdzeniu wad.
4. Zaniechanie sporządzenia takiego protokołu będzie uważane za dokonanie odbioru bez zastrzeżeń.
5. W przypadku, gdyby w jakiegokolwiek produkcie / produktach podlegających sprawdzeniu stwierdzono wystąpienie wady (w szczególności dotyczy to jakości, świeżości i terminu przydatności do spożycia) lub gdyby dane zamówienie częściowe nie zostało zrealizowane w pełnym zakresie (dotyczy ilości zamówionych produktów), co zostanie stwierdzone protokołem, Wykonawca zobowiązany jest do dostarczenia, w tym samym dniu, produktów wolnych od wad i/lub brakujących, bez ponoszenia przez Zamawiającego z tego tytułu jakichkolwiek dodatkowych kosztów.
6. Jeżeli Wykonawca nie wypełni zobowiązania zawartego w ust. 5, Zamawiający ma prawo zamówić brakujące produkty u osoby trzeciej, a kosztami tej transakcji obciążyć Wykonawcę.
7. Dokonanie odbioru produktów zgodnie z postanowieniami niniejszej Umowy nie pozbawia Zamawiającego dochodzenia roszczeń z tytułu rękojmi lub gwarancji jakości.

§ 4

WYNAGRODZENIE I WARUNKI PŁATNOŚCI

1. Za wykonanie Umowy Wykonawcy przysługuje wynagrodzenie według cen jednostkowych (brutto) podanych w ofercie Wykonawcy- stanowiącej załącznik nr 1 do niniejszej Umowy .
2. Ceny jednostkowe podane w ofercie Wykonawcy będą stałe przez cały okres trwania niniejszej Umowy, a wynagrodzenie Wykonawcy nie podlega waloryzacji. Ponadto wynagrodzenie Wykonawcy, o którym mowa w § 4 ust. 1, zawiera wszelkie opłaty, koszty, należności i daniny publiczne, w tym podatek VAT (oraz jego ewentualną podwyżkę).
3. Rozliczenie między stronami – wystawianie faktur przez Wykonawcę za zrealizowane dostawy - odbywać się będzie w okresach dwutygodniowych na podstawie faktur wystawianych przez Wykonawcę za zrealizowane i odebrane przez Zamawiającego dostawy częściowe.
Należność, o której mowa w ust. 1 Zamawiający wypłaci Wykonawcy przelewem na rachunek bankowy o numerze:, prowadzony przez w terminie 21 dni od dnia otrzymania przez Zamawiającego faktury wystawionej przez Wykonawcę po wykonaniu danego zamówienia częściowego.
4. Strony postanawiają, iż zapłata następuje w dniu obciążenia rachunku bankowego Zamawiającego.
5. W przypadku nieterminowej płatności należności Wykonawca ma prawo naliczyć Zamawiającemu odsetki ustawowe za każdy dzień opóźnienia.
6. Faktura zostanie wystawiona na następujące dane Zamawiającego:

Nabywca:

Centralny Ośrodek Sportu
Ul. Łazienkowska 6a
00-449 Warszawa

NIP : 7010273950

Odbiorca:

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

§ 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 ODSTĄPIENIE OD UMOWY

1. Zmiana postanowień zawartej Umowy może nastąpić za zgodą obu Stron wyrażoną na piśmie, pod rygorem nieważności.
2. Niedopuszczalna jest, pod rygorem nieważności, zmiana postanowień zawartej Umowy w stosunku do treści oferty, na podstawie której dokonano wyboru Wykonawcy, chyba że konieczność wprowadzenia takich zmian wynika z okoliczności,

których nie można było przewidzieć w chwili zawarcia Umowy lub zmiany te są korzystne dla Zamawiającego.

3. W razie wystąpienia istotnej zmiany okoliczności powodującej, że wykonanie Umowy nie leży w interesie publicznym, czego nie można było przewidzieć w chwili zawarcia Umowy, Zamawiający może odstąpić od Umowy w terminie 30 dni od powzięcia wiadomości o powyższych okolicznościach. W takim wypadku Wykonawca może żądać jedynie wynagrodzenia należnego mu z tytułu wykonania części Umowy.
4. Zmiany Umowy będą możliwe wyłącznie jeżeli:
 - a) okażą się korzystne dla Zamawiającego, przy czym korzystność zmiany Zamawiający rozpatrywał będzie w ujęciu subiektywnym, w odniesieniu do konkretnego stanu faktycznego i całokształtu praw i obowiązków Zamawiającego wynikających z Umowy, albo
 - b) konieczność wprowadzenia zmian wyniknie z okoliczności, których przy zachowaniu należytej staranności nie można było przewidzieć w chwili zawierania Umowy, w szczególności w przypadku istotnej zmiany na rynku ekonomicznym, istotnej zmiany przepisów powszechnie obowiązującego prawa itp.
5. Zamawiający może bez zgody Wykonawcy przenieść ogół przysługujących mu w stosunku do Wykonawcy praw podmiotowych, w tym prawo do świadczenia z tytułu Umowy o zamówienie publiczne, na inny podmiot przejmujący prawa i obowiązki dotychczasowego Zamawiającego. Przelew zostanie stwierdzony pismem, o czym Zamawiający niezwłocznie zawiadomi Wykonawcę.
6. Wykonawca wyraża zgodę na przeniesienie swoich praw i obowiązków na inny podmiot przejmujący prawa i obowiązki dotychczasowego Zamawiającego.
7. Przeniesienie praw i obowiązków, o których mowa w ust. 5 i 6 może nastąpić w przypadku zmian organizacyjno – prawnych Zamawiającego, w tym jego likwidacji i powołania innego Zamawiającego, który przejmie jego zadania, prawa i obowiązki.
8. Przeniesienie praw i obowiązków, o których mowa w ust. 5 i 6 nie może pogorszyć sytuacji stron Umowy.

§ 7

SPEŁNIENIE OBOWIĄZKU INFORMACYJNEGO

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

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

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

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

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

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

§ 8

POSTANOWIENIA KOŃCOWE

1. Umowa niniejsza zawarta została według prawa polskiego.
2. W sprawach nieuregulowanych niniejszą Umową zastosowanie mają przepisy kodeksu cywilnego, ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo zamówień publicznych (t.j. Dz. U. z 2018 r. poz. 1986 z późn.zm.) i inne powszechnie obowiązujące przepisy prawa polskiego.
3. Wszelkie spory mogące wyniknąć na tle wykonywania niniejszej Umowy będą rozstrzygane polubownie, a w ostateczności zostaną poddane rozstrzygnięciu odpowiedniemu sądowi powszechnemu właściwemu dla siedziby Zamawiającego.
4. Umowę niniejszą sporządzono w 3 egzemplarzach, 2 (dwa) egzemplarze dla Zamawiającego, 1 (jeden) egzemplarz dla Wykonawcy.
5. Integralną część Umowy stanowią:
 - a. załącznik nr 1 – Oferta Wykonawcy,
 - a. załącznik nr 2 – Opis Przedmiotu Zamówienia
 - b. załącznik nr 3 – warunki reklamacji, rękojmi i gwarancji

Wykonawca

Zamawiający

WARUNKI GWARANCJI, RĘKOJMI I REKLAMACJI

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

Wykonawca

Zamawiający